

# **B10C/15C/20C/25C/30C/40C**

## **МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ**

### **GASTROMIX**

Многофункциональные миксеры серии B-10C/15C/20C/25C/30C/40C применяются для смешивания муки и начинок из взбитых яиц и так далее. Эксплуатация машины отличается безопасностью и надёжностью. Она оснащена многоскоростным приводом; так что оператор имеет возможность выбирать нужную скорость и, как следствие, добиваться вполне приемлемых результатов. Все детали аппарата, вступающие в соприкосновение с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют самым строгим гигиеническим требованиям.

## **Размещение**

После вскрытия упаковки удостоверьтесь в полноте комплекта поставки согласно нижеследующему перечню:

<b>ДЕТАЛЬ</b>	<b>КОЛИЧЕСТВО</b>
<b>B10/15/20/25/30/40</b>	<b>1</b>
<b>Крюковидная лопатка миксера</b>	<b>1</b>
<b>Удлинённая лопатка миксера</b>	<b>1</b>
<b>Бугорчатая лопатка миксера</b>	<b>1</b>
<b>Инструкция по эксплуатации и обслуживанию</b>	<b>1</b>

### **Выбор места для размещения миксера**

1. Не рекомендуется размещать миксер в помещении с высоким уровнем влаги и высокой температурой окружающей среды.
2. Надёжно установите аппарат на ровном месте.
3. Регулярно чистите миксер, поддерживайте чистоту в помещении, где установлен аппарат.

## Технические параметры

Модель	Объем чаши (л)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Габаритные размеры (мм)
B10C	10	~220	0,37	130/233/415	426x316x666
B20C	20	~220	0,75	105/180/408	520x420x760
B30C	30	~220/380	1,1	105/180/408	545x440x882
B40C	40	~220/380	1,5	80/160/310	620x630x1011

## Эксплуатация и обслуживание

Характеристики электропитания аппарата 110 /220В; 50/60Гц.

Перед подачей напряжения на миксер удостоверьтесь в том, что характеристики сети электропитания в месте установки соответствуют паспортным. Кроме того, убедитесь в нормальной работе машины. Для этого запустите ее на несколько минут в холостом режиме. Перед сменой скорости вращения аппарат следует остановить.

**Для того, чтобы снять чашу необходимо:**

- повернуть рукоятку, чтобы приподнять чашу, пока не почувствуете, что она дошла до упора, это также облегчает доступ к чаше при заполнении ее ингредиентами для смешивания.
- после смешивания, прокрутить рукоятку, чтобы опустить чашу, чтобы заменить насадку.

**Важно!** При установке насадки чаша должна быть в нижнем положении, необходимо приподнять насадку на валу и повернуть ее до тех пор, пока сцепляющий болт вала не войдет в L-образный паз в стойке насадки, что предотвратит ее соскакивание при работе миксера.

Для достижения наилучших результатов выбирайте наиболее подходящие лопатку и скорости вращения вала миксера, а именно:

1. Для перемешивания муки требуются крюковидная лопатка и скорость II.
2. Для перемешивания начинки к продуктам из сдобного теста необходимы

- удлинённая лопатка миксера и скорость I.
3. Для взбивания яиц и перемешивания кондитерского крема следует использовать бугорчатую лопатку миксера и скорость I.

При обнаружении поврежденный гибкого силового шнура обращайтесь в авторизованный технический центр: ремонт/замена такого шнура требует применения специальных инструментов.

## Техническое обслуживание

1. Для предотвращения коррозии подъёмных направляющих и обеспечения лёгкого подъёма чана регулярно наносите на направляющие консистентную смазку.
2. На заводе-изготовителе в коробку скоростей закладывается необходимый объём консистентной смазки. Однако в целях безотказной работы коробки объём смазки следует ежегодно пополнять.
3. При обнаружении утечки масла замените кольцевой уплотнитель.
4. При невозможности запустить аппарат или при перегреве двигателя проверьте характеристики электропитания в месте установки машины и состояние центробежного выключателя однофазного двигателя.
5. Постоянно контролируйте взаиморасположение смесительного чана и лопатки миксера: они не должны соприкасаться. Особенно это важно после демонтажа и повторной установки рамной опоры чана. Для проверки просто поверните лопатку рукой.
6. Бережно обращайтесь со смесительным чаном! У него тонкие стенки, которые легко деформируются.
7. После наполнения, работы и удаления из чана какого-либо агрессивного вещества сразу же тщательно промывайте чан.

**!!! ВНИМАНИЕ .** НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ МОЙТЕ АППАРАТ ВОДОЙ, ПОДАВАЕМОЙ ИЗ ШЛАНГА ПОД ДАВЛЕНИЕМ !!