

# **В10С/15С/20С/25С/30С/40С**

## **МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ**

### **GASTROMIX**

Многофункциональные миксеры серии В-10С/15С/20С/25С/30С/40С 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>В10/15/20/25/30/40</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 | Вместимость чана | Скорость вращения вала миксера | Электропитание                                       | Ном. потребл. мощность | Габаритные размеры |
|--------|------------------|--------------------------------|--|------------------------|--------------------|
| B10    | 10               | 130/233/415<br>об/мин.         | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> -240 <sup>B</sup> | 370 Вт                 | 426/316/666        |
| B15    | 15               | 130/233/415<br>об/мин.         | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> -240 <sup>B</sup> | 370 Вт                 | 439/328/700        |
| B20    | 20               | 94/165/386<br>об/мин.          | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> -240 <sup>B</sup> | 750 Вт                 | 540/415/763        |
| B25    | 25               | 94/165/386<br>об/мин.          | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> -240 <sup>B</sup> | 750 Вт                 | 567/435/808        |
| B30    | 30               | 94/165/386<br>об/мин.          | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> -240 <sup>B</sup> | 1100 Вт                | 590/435/830        |
| B40    | 40               | 65/110/300<br>об/мин.          | 110 <sup>B</sup> /220 <sup>B</sup> 240 <sup>B</sup>  | 1500 <sup>B</sup> Вт   | 520/490/990        |

## Эксплуатация и обслуживание

Характеристики электропитания аппарата – 110 в /220 в 50 Гц/60Гц. Перед подачей на миксер напряжения удостоверьтесь в том, что характеристики сети электропитания в месте установки соответствуют паспортным. Кроме того, убедитесь в нормальной работе машины. Для этого запустите её на несколько минут в холостом режиме. Перед сменой скорости вращения аппарат следует остановить.

Во время работы машины смесительный чан с помощью откидывающегося рычага необходимо закрепить в верхней части стойки. Для выгрузки содержимого чана миксер следует остановить, чан переместить в нижнюю часть стойки, снять лопатку миксера и вытащить чан.

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 и 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 повреждений 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 !!