РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Планетарный миксер B 5 ECO



Перед началом эксплуатации аппарата внимательно прочитайте настоящее Руководство

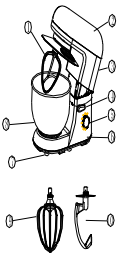


рис.1

Техническое описание

① смесительная лопатка
② основная крышка
③ привод
④ рукоятка подъема привода
⑤ регулятор скорости
⑥ нижняя крышка корпуса
⑦ опора
⑧ дежа
⑨ венчик для взбивания яиц
⑩ крюк для взбивания теста

Важные рекомендации

- Перед началом эксплуатации планетарного миксера внимательно и полностью прочитайте все сведения и рекомендации, содержащиеся в настоящем Руководстве.
- Аппарат следует применять только в целях его предназначения.
- Перед началом работы установите аппарат на ровную горизонтальную поверхность.
- Поместите аппарат как можно ближе к источнику электропитания: это поможет быстро отключить смеситель в случае необходимости.
- Аппарат не следует устанавливать в непосредственной близости от открытого пламени, печей, духовых шкафов и других источников тепла.
- Во избежание поражения электрическим током не работайте с аппаратом вблизи водных источников или иных жидкостей.
- Не перегибайте и не пережимайте силовой шнур. Во избежание спотыкания не допускайте провисания шнура по кромке стола или прилавка.
- Перед заменой деталей или принадлежностей не забудьте выключить аппарат. Сделайте то же самое перед контактом с подвижными частями машины.
- Убедитесь в соответствии напряжения в месте установки значению показателя, указанному на шильдике с техническими характеристиками аппарата. Этот шильдик находится в нижней части блока привода. Миксер подключается к сети электропитания только переменного тока напряжением 220~240 В. Перед включением вилки силового шнура аппарата в розетку электропитания регулятор скорости ⑤ должен находиться в положении “0”.
- Аппарат должен работать только с тем типом электропитания, что указан в шильдике с техническими данными.
- Обесточьте неиспользуемый аппарат; сделайте то же самое перед его чисткой (мойкой).
- Не применяйте аппарат вне помещения: он предназначен для эксплуатации только внутри помещения.

- Не пытайтесь использовать аппарат с поднятым приводом.
- Во время работы не касайтесь пальцами подвижных частей аппарата.
- Ни в коем случае не запускайте миксер вхолостую; не оставляйте работающий аппарат без присмотра!
- Все ремонтные работы должны производиться только аккредитованными квалифицированными специалистами.
- Не пытайтесь ремонтировать аппарат своими силами: имеется опасность поражения электрическим током со стороны деталей, находящихся под напряжением, а также причинения травм подвижными частями, с которых сняты защитные крышки.
- При повреждении силового шнура его необходимо заменить силами специалиста производителя аппарата либо его сервисного агента, либо любым лицом, имеющим соответствующую квалификацию для производства подобного типа работ.
- Примите к сведению то, что при передаче миксера какой-либо третьей стороне Инструкции по эксплуатации также передаются в качестве необходимой принадлежности.
- Производитель не несёт ответственность за возможный ущерб, ставший следствием неправильной эксплуатации и несоблюдения представленных здесь инструкций и игнорирования замечаний, касающихся норм и правил Техники безопасности (ТБ).

Технические характеристики

Напряжение: 220~240В 50/60Гц
Мощность: 800 Вт
Дежа(объем): Макс. 5,2 литра
Режимы работы: 6 скоростей+1 пульс
Вес (нетто): 11.1 кг
Габариты: 438*258*400мм

Общая характеристика миксера

B5 ECO –компактный профессиональный миксер,
Предназначен для замеса, перемешивания и взбивания в пекарнях, кондитерских и профессиональных кухнях.

Рекомендуемый режим работы:

- Положение регулятора скорости 1-2 / Малая скорость / Замес - крюк для взбивания теста ⑩
- Положение регулятора скорости 1-3 / Средняя скорость / Перемешивание - смесительная лопатка ①
- Положение регулятора скорости 1-6 / Высокая скорость / Взбивание - венчик для взбивания яиц и крема⑨

Применение

Рабочая мощность миксера зависит от:

- Используемых насадок.
- Вида и массы перерабатываемого продукта.
- Оптимальной скорости для получение хорошего результата

Слишком большая масса продукта всегда ухудшает качество работы и продолжительность срока эксплуатации миксера.
Перегрузка может привести к внезапной остановки миксера

Продукт	Сырье	Макс. масса
Хлебное тесто	кг. теста	1,5
Слоеное тесто	кг. теста	1
Взбитые сливки	л. сливок	1
Яичные белки	кол-во яиц	16
Песочное печенье	кол-во яиц	12

Перед первым применением

- Все детали планетарного миксера необходимо тщательно промыть. (см. раздел: Чистка (мойка)).
- Вытащите силовой шнур, убранный в основание аппарата, на требуемую длину и подключите его вилку в розетку электропитания с **защитным нулем**.

Пуск в эксплуатацию

1. Тщательно перемешайте ингредиенты продукта, как то указано в рецепте; затем с помощью рукоятки подема ④ откройте верхнюю крышку корпуса ③. (рис. 2, рис. 3)



рис. 2



рис. 3



рис. 4

2. Установите Дежу ⑧ на основание миксера и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 4).

3. Закрепите крюк для взбивания теста ⑩ либо венчик для взбивания яиц ⑨ или смесительная лопатка ① на ножевом соединителе и поверните последний по часовой стрелке до жёсткой фиксации насадки (рис. 5).



рис. 5



рис. 6



рис. 7

4. Поверните подъёмную рукоятку в направлении стрелки (нанесена на корпусе аппарата) и нажмите рукой на крышку корпуса ③ в вниз. См. рис. 6, рис. 7.

5. Вставьте вилку силового шнура в розетку электропитания и включите режим ”P” для краткого применения или же установите регулятор скорости работы в одно из положений от 1 до 6 для длительного применения аппарата.

6. Поверните регулятор скорости ⑤ в положение “0”.
7. Повернув рукоятку подъема ④ по часовой стрелке, поднимите привод ③.
8. Снимите Дежу ⑧ с основания миксера.

Чистка (мойка)

Перед проведением операции по чистке (мойке) миксера переведите регулятор скорости ⑤ в положение “0”, а вилку силового шнура выключите из розетки электропитания.

1. После работы с планетарным миксером и до начала чистки необходимо выждать некоторое время, дав ему остынуть.
2. Для мойки внутренней части аппарата применяйте губку, смоченную в растворе нейтрального моющего средства.
3. Для чистки внешней и внутренней поверхностей миксера, а также брызгозащитной крышки не применяйте какие-либо абразивы и спиртсодержащие вещества.
4. В ходе мойки ни в коем случае не погружайте миксер в воду.
5. Крюк для взбивания теста ⑩, венчик для взбивания яиц ⑨ и смесительная лопатка① НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. Эти принадлежности допускается мыть только в тёплом водном растворе моющего средства.
6. Смесительную Дежу можно мыть в посудомоечной машине.

Комплект:

- Планетарный Миксер
- Смесительная Дежа
- Крюк для взбивания теста
- Смесительная лопатка
- Венчик для взбивания яиц
- Брызгозащитный щиток
- Руководство пользователя

Гарантия:

Гарантийные обязательства теряют силу в случае нарушения правил обслуживания миксера, перегрузки, а также не соблюдения правил технического обслуживания.

При неисправностях миксера обращайтесь по месту приобретения.

При обращении за дополнительной информацией, сообщайте модель миксера и серийный номер.