

# РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА В7

### Общая информация

Мультифункциональный планетарный миксер В7 – это новый миксер настольного типа. Данный аппарат работает на принципе планетарного вращения рабочего органа в деже, благодаря этому достигается отличный результат замешивания. Данная машина оснащена системой бесступенчатого регулирования скорости вращения от 0 до 1020 оборотов в минуту, замешивает различные продукты, такие как тесто, яйца и крема. Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали с особым покрытием и соответствуют всем санитарным нормам.

Данный аппарат легок в использовании, безопасен, эффективен, широк в применении. Он является незаменимым помощником при приготовлении пирогов или продукции из теста в пекарнях, гостиницах, барах, ресторанах. **Аппарат предназначен только для профессионального использования.**

### Технические характеристики

Модель	Объем дежи	Напряжение	Мощность	Размеры
В7	7 л	~220В/50Гц	0.325 кВт	400*250*410 мм

### Применение и обслуживание

1. Проверьте, совпадает ли напряжение Вашей сети с применимым напряжением данного аппарата, убедитесь, что машина надежно заземлена до начала работы.
2. Переведите выключатель из положения 0 в 1, чтобы включить аппарат, вращайте модулятор скорости от 1 до 10, чтобы менять скорость вращения вала от 0 до 1020 оборотов в минуту.
3. Когда вы закончите работу на машине, переведите выключатель в положение 0, чтобы выключить машину.
4. Выбирайте подходящую скорость смешивания и аксессуары. Насадка «крюк» подходит для низких скоростей, «лопатка» для средней скорости и «венчик» для высоких скоростей. Не мешайте тесто на средней или высокой скорости.
5. Не помещайте руку или посторонние предметы в дежу во время перемешивания.
6. Регулярно очищайте машину.

### Поломки и средства их устранения

Поломка	Причина	Устранение
Рабочий орган не вращается	1, Плохой контакт проводов 2, Износ электрической щетки двигателя	1, Проверьте проводку 2, Замените электрическую щетку двигателя
Скорость вращения падает при росте температуры	1, Низкое напряжение 2, Перегрузка машины 3, Неправильная скорость вращения 4, Слишком длительный цикл работы	1, Проверьте напряжение 2, Снизьте нагрузку 3, Отрегулируйте в соответствии с инструкцией 4, Снова включите спустя несколько минут отдыха
Рабочий орган касается внутренней части дежи	Поломка миксера или дежи	Отремонтируйте либо замените миксер/дежу