

Seria B-10/15/20/25/30/40 PRZEMYSŁOWY MIKSER

Mikser wielofunkcyjny z serii B-10/15/20/25/30/40 może być używany do mieszania mąki i farszu, rozbijania jaj itp. Praca maszyny jest bezpieczna i stabilna, mikser posiada również wiele ustawień prędkości. Użytkownicy mogą wybrać prędkość, aby spełnić różne wymagania dotyczące mieszania i uzyskać zadowalający efekt końcowy. Wszystkie części urządzenia mające styczność z żywnością są wykonane ze stali nierdzewnej, w zgodzie z państwowym standardem higienicznym.

Zawartość i ustawienie (Po otwarciu opakowania proszę sprawdzić, czy znajdują się w nim części zgodnie z poniższą listą)

CZĘŚĆ	ILOŚĆ
B-10/15/20/25/30/40	1
MIESZADŁO O KSZTAŁCIE HAKA	1
MIESZADŁO PŁASKIE	1
MIESZADŁO OKRĄGŁE	1
INSTRUKCJA	1

Wybór najlepszego miejsca dla miksera:

1. Nie należy umieszczać miksera w wilgotnym lub gorącym miejscu.
2. Proszę postawić mikser w równym i stabilnym miejscu.
3. Proszę utrzymywać mikser i jego otoczenie w czystości.

Dane techniczne:

Objętość miski	Prędkość mieszania	Zasilanie	Znamionowa moc wejściowa	Wymiary
10L	130/233/455obr/min	110/220/380	370w	426×316×666
15L	130/233/455obr/min	110/220/380	370w	439×328×700
20L	94/165/386obr/min	110/220/380	750w	540×415×763
25L	94/165/386obr/min	110/220/380	750w	567×435×808
30L	94/165/386obr/min	110/220/380	1100w	590×435×830
40L	65/110/300obr/min	110/220/380	1500w	520×490×990

Obsługa urządzenia

Zasilanie urządzenia powinno wynosić 110 v / 220 v / 380, 50 Hz / 60 Hz. Należy sprawdzić stan uziemienia i upewnić się, że wałek mieszający obraca się w kierunku wskazanym przez oznaczenie. Następnie proszę uruchomić urządzenie bez ładowania go przez pewien czas, aby sprawdzić, czy działa poprawnie. Maszynę należy zatrzymać przed zmianą prędkości.

W trakcie pracy maszyny miska powinna zostać przesunięta do góry ze wspornika i zabezpieczona przez ramię miksera. Aby opróżnić miskę należy najpierw wyłączyć urządzenie, a następnie opuścić miskę. Następnie należy zdemontować mieszadło i wyjąć miskę.

Wybór odpowiedniego mieszadła i prędkości mieszania.

1. Proszę wybrać mieszadło w kształcie haka i prędkość I do mieszania mąki.
2. Proszę wybrać mieszadło płaskie i prędkość I do mieszania farszu i pasty.
3. Proszę wybrać mieszadło okrągłe i prędkość I do ubijania jaj i mieszania kremu.

Proszę wymienić elastyczny przewód zasilający w warsztacie naprawczym wyznaczonym przez producenta.

Konserwacja

1. Należy regularnie smarować szynę podnoszącą, aby zapobiec rdzewieniu i utrzymać płynne podnoszenie mechanizmu.
2. Skrzynia przekładniowa wypełniana jest smarem w fabryce. Konieczne jest coroczne dodawanie do niej smaru.
3. Po odkryciu wycieku oleju należy niezwłocznie zmienić pierścień uszczelniający.
4. Jeśli urządzenie nie może zostać uruchomione lub silnik jest przegrzany, należy sprawdzić zasilanie główne i przełącznik odśrodkowy silnika jednofazowego.
5. Proszę zwracać szczególną uwagę na miskę do mieszania i mieszađło, aby sprawdzić, czy się stykają, zwłaszcza po demontażu i montażu wspornika miski mieszania, (można to zrobić przesuując mieszađło ręką).
6. Proszę ostrożnie rozmontowywać i używać miski, ponieważ ma ona cienką ściankę i łatwo ją zdeformować.
7. Należy wyczyścić miskę po napełnieniu jej materiałem żrącym.

Designed in Poland
Made in P.R.C.

Importer: Big5 Krzysztof Czurczak
ul. Wysockiego 41/6
42-218 Częstochowa
NIP: 6861576041



Znajdź nas:



newelectricshop



newelectric_shop



new-electric