



# Миксер Планетарный Inoxtech HLB-7



Миксеры планетарные моделей - предназначены для взбивания крема, муссов, сливок, яичных белков, а так же замеса жидкого теста. Процесс взбивания заключается в перемешивании пищевых продуктов и насыщении их воздухом, в результате чего продукт густеет и значительно увеличивается в объеме. Оборудование является безопасным и стабильным в работе. Привод миксера оснащён несколькими скоростями, варьируя ими, вы можете достигнуть желаемого результата. Все детали, имеющие отношение к работе с едой состоят из нержавеющей стали и соответствуют высшим гигиеническим стандартам.

**После открытия коробки, проверьте содержимое в соответствии со списком:**

<b>Деталь</b>	<b>Количество</b>
Миксер	1
Крюк	1
Лопатка	1
Венчик	1
Инструкция	1

**Выбор месторасположения миксера:**

1. Не ставьте миксер на упаковочную коробку, а так же в место с избытком влаги и тепла.
2. Поставьте миксер на ровную устойчивую поверхность.
3. Соблюдайте чистоту устройства.

**Технические параметры:**

<b>Объем, л</b>	<b>Скорость вала, об/мин</b>	<b>Напряжение питания, V/Hz</b>	<b>Потребляемая мощность, К в Т</b>	<b>Вес, Kg</b>	<b>Габариты, mm</b>
<b>7</b>	<b>300</b>	220V/50	<b>0,8</b>	<b>15</b>	<b>435/250/385</b>

### **Эксплуатация и техническое обслуживание:**

Напряжение, поступающее к оборудованию должно быть 220V/50HZ. Проверьте заземление, и является ли дежа в требуемом положении. Проверьте работу оборудования без нагрузки, чтобы убедиться в исправности: миксер должен останавливаться перед изменением скорости. Во время работы дежа должна быть в крайнем верхнем положении. После отключения миксера чаша должна останавливаться постепенно. После остановки вы можете отсоединить венчик и вытащить чашу.

### **Выбор венчика и скорости взбивания:**

1. Для замеса теста выберите крюк и включите 1 – ю скорость.
2. Для получения наполнителей и пасты выберите лопатку и включите 1– ю скорость.
3. Для взбивания яиц и крема выберите венчик и включите 2 – ю скорость.

### **Техобслуживание:**

1. Регулярно смазывайте полозья подъемного механизма во избежание их износа.
2. Коробка передач смазана после изготовления на фабрике. Необходимо обновлять смазку ежегодно.
3. Если мотор греется или миксер не включается, проверьте электропитание и центральный выключатель однофазного мотора.
4. Следите за тем, чтобы венчик не касался чаши, особенно после отсоединения или установки чаши.
5. Работайте с чашей осторожно, потому что она может легко деформироваться.
6. Периодически мойте дежу, используя противокоррозийные вещества.

**!!! Предупреждение:** Не мойте оборудования под проточной водой!

