



# Миксер планетарный FM-5 / FM-7



Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за Ваш выбор! Наша компания разработала продукт с технологией обновления. Он может смешивать тесто, начинку, яйца, сливки и другие продукты. Вы можете выбрать любую скорость вращения от 151 об. до 852 об. Также в миксере существует установка защиты от перегрузки. Миксер имеет стильный дизайн, он легко и безопасно работает. Кроме того, эта машина способна показать высокую эффективность.

Это отличный помощник в приготовлении тортов, замешивания теста на хлебобулочных фабриках, в барах, ресторанах, дома и т. д.

**Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с данными рекомендациями:**

- Работать на данном оборудовании или ремонтировать его разрешается только квалифицированному специалисту.
- При установке или техническом обслуживании соблюдайте следующие рекомендации по обеспечению безопасности использования этого прибора.
- Пожалуйста, сохраните это руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или передайте его следующему пользователю.
- Проверьте чтобы ни одна из частей не отсутствовала или не была повреждена. Если есть какие-либо сомнения, пожалуйста, не используйте миксер, проконсультируйтесь с экспертами.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте чтобы избежать несчастных случаев (в частности, мешок, винт и т. д.).
- Если вы не используете прибор, пожалуйста, выключите его чтобы избежать случайных травм или повреждений.
- Используйте только оригинальные запасные части, а в случае поломок обращайтесь в сервисный центр. Невыполнение перечисленных выше требований может привести к опасным ситуациям.
- Этот прибор создан только для коммерческого использования.
- Не промывайте оборудование под прямой струей воды.
- Очищайте поверхность из нержавеющей стали периодически подходящим способом для предотвращения окисления.

## **Функциональные характеристики**

Миксер может использовать плавные регулировки скорости, он имеет большой диапазон скоростей, которыми легко управлять. Миксер может смешивать тесто, начинку для пельменей, яйца, сливки и другие ингредиенты.

## **Установка**

1. Миксер необходимо разместить на ровной горизонтальной и устойчивой поверхности. Оптимальная высота насадки составляет от 650 мм - 750 мм. Пожалуйста, оставьте 150 мм свободного пространства на передней и задней сторонах и 300 мм с левой и правой.
2. Розетка должна быть заземлена.
3. Подключение должно осуществляться квалифицированным специалистом.

### **1. Установка и снятие насадок**

Пожалуйста, остановите работу машины и правой рукой держите верхнюю часть миксера, а левой рукой потяните ручку (рисунке 1). Теперь отпустите ручку, а правой рукой поднимите верхнюю часть миксера примерно на 45 градусов, пока ручка автоматически не зафиксируется.

Для того чтобы снять (поменять) насадку поднимите и поверните ее по часовой стрелке.

Для установки насадки оденьте ее на вал и поверните против часовой стрелки.

### **2. Выберите подходящую насадку**

Есть три вида насадок:

- 1) Спиральная насадка - для теста.
- 2) Лопатка — для фарша, например, начинки для пельменей.
- 3) Венчик — предназначен для взбивания, например, яиц или сливок.

Примечание: Пожалуйста, подбирайте насадки согласно вида продуктов, в противном случае миксер будет работать неправильно и это приведет к поломке миксера. Пожалуйста, учитывайте тип продуктов при выборе насадки.

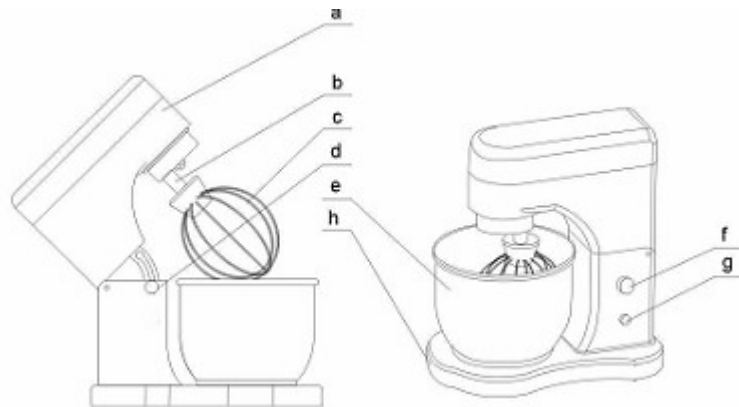


Рисунок 1

- a. Верхняя часть миксера
- b. Вал
- c. Насадка
- d. Ручка
- e. Чаша
- f. Регулятор скоростей
- g. Вкл/Выкл
- h. Корпус

### 3. Установка и снятие чаши

Выключите машину, поднимите верхнюю часть миксера, возьмитесь за чашу и проверните ее. Для того чтобы установить действуйте в обратном порядке.

### 4. Регулировка скорости

Регулятор находится в положении "0" (3-1), подключите миксер к сети, загорится индикатор, повернув по часовой стрелке регулятор вы можете отрегулировать скорость в соответствии с характером продуктов и насадкой. Скорость будет увеличиваться по мере вращения регулятора слева направо.

Стрелка находится на указателе «Low» (3-2) - низкая скорость, хорошо использовать для теста.

Стрелка находится на указателе «Middle» (3-3) - средняя скорость, хорошо использовать для перемешивания начинки для пельменей.

Стрелка находится на указателе «Highly» (3-4) - высокая скорость, хорошо использовать для взбивания яиц.

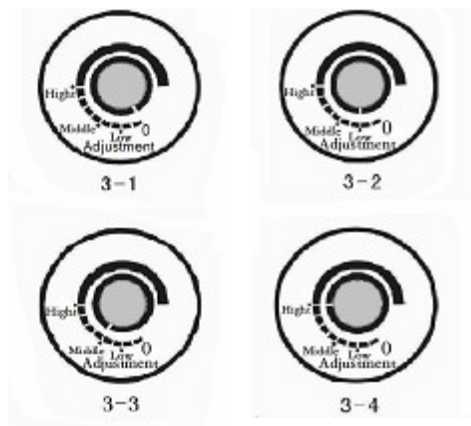


Рисунок 2

Можно плавно изменять скорость, пользователь может выбрать наиболее подходящую скорость для своей работы.

Примечание: Соблюдайте рекомендации, указанные выше. В противном случае эффективность работы машины будет снижена. Или приведет к поломке. Не работайте на машине более 10 минут.

### 5. Как отрегулировать расстояние между дном чаши и насадкой

Расстояние между дном чаши и насадкой может быть слишком маленькое или, наоборот, слишком большое, необходимо отрегулировать высоту. Сделайте следующее (рис. 3):

- Выключите миксер и отсоедините вилку от питания.
- Используйте ключ чтобы освободить гайку насадки.
- Настройте расстояние, затяните гайку.

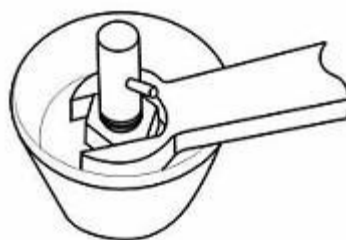


Рисунок 3

6. Когда работа закончена, пожалуйста, верните регулятор скорости в положение "0", затем выключите машину и отключите от питания.

## Меры предосторожности

1. Разбирая машину, отключайте питание от сети.
2. Не дотрагивайтесь влажными пальцами до элементов машины.
3. Не мойте машину водой, не ставьте ее в воду.
4. Если какая-либо часть машины сломана выключите машину и дождитесь приезда специалиста.
5. Не кладите пальцы в чашу, в то время как миксер работает.
6. Пожалуйста, держите оборудование в недоступном для детей месте.
7. Когда машина работает или верхняя часть миксера поднимается, ручка "D" должна автоматически уменьшена.
8. Когда верхняя часть миксера поднимается не кладите пальцы между головой и основанием чтобы избежать травм.
9. Существует клемма заземления контакта ( отметка в задней стенды, пожалуйста держите их в исходное положение после обслуживания.)
10. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

## Техническое обслуживание

1. Это пищевое оборудование, так что все части, контактирующие с пищевыми продуктами необходимо мыть после работы. Не используйте какие-либо агрессивные моющие средства, которые могут быть вредными для человека.
2. Не включайте машину, если чаша пуста.
3. Если насадка бьет по чаше, немедленно остановите работу и отрегулируйте высоту насадки.
4. Если вы используете машину более одного года, пожалуйста, свяжитесь с поставщиком или квалифицированным агентом по техническому обслуживанию.

## Технические данные

Описание	Единицы измерения	Параметры	
		FM-5	FM-7
Объем дежи	л	5	7
Напряжение	В	220	220
Частота	Гц	50	50
Мощность	Вт	300	350
Нагрузка	А	1,5	1,5
Макс. вес крема	кг	1,5	2
Макс. вес теста (сухой муки)	кг	0,5	1
Рабочая среда	-	Внутри	Внутри
Вес нетто	кг	25	25
Размеры	мм	370x230x410	410x250x425

## Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
После включения миксер не работает	Нет питания Регулятор скоростей не в позиции «О»	Проверьте шнур питания Поверните кнопку в позицию «О», затем включите миксер.
Температура двигателя поднимается, а скорость уменьшается	Слабое напряжение Слишком много продуктов Насадка выбрана неверно	Проверьте напряжение Уменьшите количество продуктов Замените на другую
Маховик тяжело вращается	Ходовой винт, конические шестерни, вал маховика и т.д. сухие (без смазки) Направляющие загрязнены	Смажьте их смазкой Очистите и смажьте направляющие
Температура двигателя слишком высокая	Перегрузка Рабочая скорость выбрана слишком высокая или насадка не подходит	Уменьшите нагрузку Выберите подходящую скорость и насадку

