



# XINXIN

## Планетарный миксер Инструкция по эксплуатации

Модели: GASTROMIX B10 N, B15 N, B20 N, B30 N, B40 N,  
B50 N, B60 N

EAC  
CE



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не переключайте передачи во время работы миксера!




Никогда не замешивайте тесто на средней или высокой скорости!

## ВВЕДЕНИЕ

Миксер для пищевых продуктов серии В, наше новейшее достижение, может использоваться для смешивания муки, сыпучих продуктов и жидкостей. Достичь необходимого результата можно, выбрав подходящие скорость и форму мешалки. Изделие может работать плавно и надежно. Детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали и алюминиевого сплава со специальной обработкой поверхности в соответствии с государственным гигиеническим стандартом.

Благодаря своему внешнему виду, удобству в эксплуатации и высокой эффективности, миксер для пищевых продуктов серии В применим не только в отелях, ресторанах, на некоторых пищевых фабриках, но также в медицине и химической промышленности.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МОДЕЛЬ   | В 10N     | В 15N     | В 20N      | В 30N      | В 40N      | В 50N      | В 60N      |
|--|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ   | 220 В     | 220 В     | 220 В      | 220 В      | 220 В      | 380 В      | 380 В      |
| ЧАСТОТА  | 50 Гц     | 50 Гц     | 50 Гц      | 50 Гц      | 50 Гц      | 50 Гц      | 50 Гц      |
| МОЩНОСТЬ   | 0.37 кВт  | 0.55 кВт  | 1.1 кВт    | 1.5 кВт    | 2 кВт      | 2.2 кВт    | 3 кВт      |
| ЕМКОСТЬ ДЕЖИ   | 10 л      | 15 л      | 20 л       | 30 л       | 40 л       | 50 л       | 60 л       |
| СКОРОСТЬ 1<br>Крюк                | 155об/мин | 155об/мин | 105 об/мин | 142 об/мин | 95 об/мин  | 95 об/мин  | 77 об/мин  |
| СКОРОСТЬ 2<br>Плоская взбивалка   | 251об/мин | 251об/мин | 180 об/мин | 234 об/мин | 170об/мин  | 170 об/мин | 148 об/мин |
| СКОРОСТЬ 3<br>Проволочный венчик  | 502об/мин | 502об/мин | 425 об/мин | 429 об/мин | 326 об/мин | 326 об/мин | 290 об/мин |
| ВМЕСТИМОСТЬ МУКИ   | 1 кг      | 1.5 кг    | 2-4 кг     | 3-6 кг     | 6-8 кг     | 8-10 кг    | 10-12 кг   |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Напряжение источника питания должно соответствовать напряжению изделия, а провод должен быть надежно подключен.
- Не пытайтесь установить мешалку с первой попытки, детали изделия могут быть повреждены, если направление вращения не соответствует предъявляемым требованиям.
- Проверьте, совпадает ли направление вращения с меткой.
- Если хотите изменить скорость, сначала приостановите работу (переведите рычаг переключения передач в положение переключения или поверните ось руками).


- Емкость с мешалкой должна быть поднята в верхнее положение, при этом подъемный механизм может работать, а мешалка должна быть опущена на основание для смены.
- Снимите переднюю крышку, затем добавьте смазочное масло (как правило, масло, залитое изготовителем, может быть пригодным около шести месяцев.)
- Для обеспечения плавного подъема и опускания добавьте немного масла на подъемную рейку.
- Смешивайте муку только на наименьшей скорости.
- Во время работы избегайте попадания кистей рук в чашу. Никогда не прикасайтесь к движущимся частям во время работы машины.
- Чтобы заменить мешалку, сначала необходимо опустить чашу.
- Наша компания сохраняет за собой право на внесение технических усовершенствований в изделие.


**ВНИМАНИЕ!**  
**ОТКЛЮЧАЙТЕ ИЗДЕЛИЕ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ И СОДЕРЖИТЕ ЕГО В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ!**




1. Корпус
2. Выключатель питания
3. Регулятор скорости
4. Колесо подъема дежи
5. Защитная решетка
6. Мешалка
7. Дежа
8. Вертикальная стойка
9. Поддержка
10. Ножки

Использование проволочного венчика, плоского венчика и крюка для теста.

А) Скорость  3 (проволочный венчик) для перемешивания яиц, масла и других жидких продуктов на высокой скорости.

Б) Скорость  2 (плоская взбивалка) для смешивания продуктов в пастообразной или измельченной форме на средней скорости.

С) Скорость  1 (крюк для теста) для замешивания теста или других липких продуктов на низкой скорости.

### Устранение неполадок

| Проблема  | Причина  | Решение   |
|---|--|---|
| Вал мешалки не работает после включения питания.        | Отсоединение кабеля и провода.   | Проверьте источник питания и проводку на целостность              |
| Перегрев на низкой скорости.                            | Низкое напряжение электропитания или выбрана неправильная скорость.        | Проверьте напряжение источника питания и выбранную вами скорость. |
| Двигатель работает, но вал мешалки не работает.         | Ремень ослаблен.   | Натяните приводной ремень.  |
| Утечка масла.   | Уплотнительное кольцо повреждено.  | Замените уплотнительное кольцо.                                   |
| Тяжелый подъем и опускание                              | Подъемная направляющая заржавела или загрязнена.                           | Очистите направляющую и нанесите на нее смазку.                   |
| Шум в голове машины и перегрев.                         | Плохая смазка.   | Залейте смазку в коробку передач.                                 |
| Удары между дежой и мешалкой.                           | Дежа и/или мешалка деформировались.  | Придайте деже и/или мешалке первоначальную форму.                 |
| Только высокая скорость, нет средней и низкой скорости. | Регулятор переключения скоростей сломан или деформирован.                  | Поменяйте регулятор..   |
| Только высокая скорость, нет низкой скорости.           | Сломана пружинная пластина сцепления или зубья на зубчатом кольце сломаны. | Замените мешалку или зубчатое кольцо.                             |

### Техническое обслуживание:

1 Всегда держите машину в чистоте. После работы снимите чашу и мешалку и немедленно очистите их. Никогда не распыляйте воду на машину при очистке.

2 Регулярно наносите достаточное количество смазки на подъемную рейку.

3 Если шнур питания поврежден, выключите машину и вытащите вилку шнура питания из розетки. К техническому обслуживанию допускаются только квалифицированные работники.