ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΙΞΕΡ B-5, B7,B10

Το μηχάνημα είναι εξοπλισμένο με διακόπτη ταχύτητας ανάμιξης και ειδικά σχεδιασμένο μπολ και αναδευτήρα για καλύτερη ανάμειξη. Το μηχάνημα φτάνει από 0 έως 1000 rpm το οποίο του επιτρέπει να χρησιμοποιείται για ένα ευρύ φάσμα εργασιών κτυπήματος και ανάμειξης όπως ζύμωμα ζύμης, κτυπώντας αυγά κ.λπ. Η επιφάνεια του μίξερ του μηχανήματος είναι ανθεκτική και γυαλιστερή, κατασκευασμένη από ειδικά επεξεργασμένο ανοξείδωτο χάλυβα που είναι εύκολο να καθαριστεί. Πριν από την τροφοδοσία, ο πλανητικός αναμίκτης έχει δοκιμαστεί για αξιοπιστία και ασφάλεια.

1 Κύρια εξαρτήματα εξοπλισμού

a βάση b μπολ c μίξερ d πλανητικός άξονας κίνησης e κεφαλή κλίσης εργασίας

f κάτοχος κεφαλής εργασίας g διακόπτης ταχύτητας h κουμπί τροφοδοσίας

I γάντζος ζύμης J χτυπητήρι

FRESH ΜΩΡΑΪΤΗΣ ΕΠΕ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΨΥΚΤΩΝ ΝΕΡΟΥ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΒΙΠΕ Μεγάρων, Αγ. Ι. Νηστικός, 19100 Μέγαρα Αττικής, Τ.Θ. 21 | T 22960 80086, 22960 80087 | F 22960 80088 | e-mail: sales@moraitis.gr | www.moraitis.gr

2 Χαρακτηριστικά:

1. 2. Η ολοκληρωμένη δομή του κινητήρα έχει πλανητικό γρανάζι.

3. Ηλεκτρομηχανική προστασία από το μέγιστο ρεύμα.

4. Λειτουργία κλειδώματος με ενδεικτική λυχνία.

5. Η λειτουργία ανύψωσης της κεφαλής εργασίας.

6. Υψηλή ισχύς, χαμηλός θόρυβος, υψηλή απόδοση.

3 Τεχνικές παράμετροι:

Τάση: 220 V

Ηλεκτρική ισχύς: 500 W

4 Σημειώσεις

- ✓ Πριν ξεκινήσετε να εργάζεστε με το ζυμωτήριο, διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο. Κρατήστε τις οδηγίες χρήσης στο μέλλον.
- ✓ Αυτός ο εξοπλισμός είναι εγκατεστημένος σε επίπεδη σταθερή επιφάνεια - τραπέζι - με ύψος από 650 mm έως 750 mm. Για να διασφαλιστεί η σωστή και ασφαλής λειτουργία του μηχανήματος, πρέπει να έχει ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 160 mm στις εμπρός και πίσω άκρες του τραπεζιού, και τουλάχιστον 320 mm στις πλευρές.
- ✓ Παράμετροι δικτύου τροφοδοσίας: 220V / 50Hz,
- ✓ Ο εξοπλισμός πρέπει να είναι γειωμένος.
- ✓ Μην βυθίζετε το μίξερ σε νερό ή άλλο υγρό ή οποιοδήποτε μέσο που περιέχει υγρασία.
- ✓ Μην αγγίζετε τον εξοπλισμό με βρεγμένα χέρια.
- ✓ Απενεργοποιείτε πάντα το μίξερ πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εγκατάσταση, αποσυναρμολόγηση και συντήρηση στον εξοπλισμό.
- ✓ Μην αγγίζετε τυχόν κινούμενα μέρη του εξοπλισμού για να αποφύγετε τραυματισμούς. Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επίβλεψη.
- ✓ Ρυθμίστε το διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τα προϊόντα που πρόκειται να αναμιχθούν, ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στον εξοπλισμό. Κατά την ανάμιξη, η μέγιστη ποσότητα αλευριού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500 g.

5 Οδηγίες λειτουργίας

1. Κατ 'αρχάς, χαλαρώστε τη βάση για να σηκώσετε την κεφαλή εργασίας και τοποθετήστε τη σε σταθερή θέση. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο σώμα, γυρίστε 40 μοίρες προς τα αριστερά.

FRESH ΜΩΡΑΪΤΗΣ ΕΠΕ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΨΥΚΤΩΝ ΝΕΡΟΥ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΒΙΠΕ Μεγάρων, Αγ. Ι. Νηστικός, 19100 Μέγαρα Αττικής, Τ.Θ. 21 | Τ 22960 80086, 22960 80087 | F 22960 80088 | e-mail: sales@moraitis.gr | www.moraitis.gr

2. Τοποθετήστε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι στη βάση και γυρίστε αριστερόστροφα μέχρι να σταματήσει. Μπορείτε να αφαιρέσετε το μπολ απλώς γυρίζοντάς το στην αντίθετη κατεύθυνση.
3. Πιέστε προς τα κάτω την κεφαλή εργασίας όταν χαλαρώσετε τη θήκη για να βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι στη σταθερή θέση. Σφίξτε τη βάση και τοποθετήστε το μπολ. Ενεργοποιήστε το τροφοδοτικό, η ένδειξη θα ανάψει. Γυρίστε αργά το διακόπτη ταχύτητας, το μηχάνημα θα ξεκινήσει να λειτουργεί. Ο διακόπτης ταχύτητας μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με τις ανάγκες.
4. Ελεγχος ταχύτητας κτυπήματος
   A Ενα μίξερ για αυγά χρησιμοποιείται για την ανάμιξη μη παχύρρευστων προϊόντων όπως κρέμα και αυγά. Η αποστολή τέτοιων προϊόντων πραγματοποιείται με ταχύτητα 2-3.
   B Το μίξερ χρησιμοποιείται για την ανάμειξη κολλώδους προϊόντων, όπως κιμά. Το κτύπημα πραγματοποιείται σε ταχύτητα 1-2. Η ταχύτητα δεν πρέπει να είναι υψηλότερη από την καθορισμένη, το κτύπημα των προϊόντων σε υψηλότερη ταχύτητα μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη του εξοπλισμού.
   C Το άγκιστρο ζύμης χρησιμοποιείται για την ανάμιξη ιξωδών προϊόντων όπως η ζύμη. Η ανάμιξη πραγματοποιείται με ταχύτητα 0-1.
5. Οταν ο εξοπλισμός έχει ρυθμιστεί στη μέγιστη ταχύτητα, μην τον περιστρέφετε με δύναμη, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εσφαλμένη λειτουργία διακόπτη ταχύτητας.

6. Συντήρηση και φροντίδα

1. Σκουπίστε τη θήκη με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί και σκουπίστε την καθημερινά.
2. Μην αφήνετε το μίξερ σε λειτουργία εάν η ανάμιξη των προϊόντων έχει ήδη ολοκληρωθεί.
3. Εάν το μίξερ τρίβεται στο μπολ κατά την ανάμιξη, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε τη θέση των εξαρτημάτων του μηχανήματος.
4. Μετά από ένα έτος λειτουργίας, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό για έλεγχο και συντήρηση.
5. Μην χρησιμοποιείτε ανταλλακτικά από άλλους προμηθευτές για να αποφύγετε ζημιές σε εξοπλισμό ή τραυματισμούς.

FRESH ΜΩΡΑΪΤΗΣ ΕΠΕ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΨΥΚΤΩΝ ΝΕΡΟΥ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΒΙΠΕ Μεγάρων, Αγ. Ι. Νηστικός, 19100 Μέγαρα Αττικής, Τ.Θ. 21 | T 22960 80086, 22960 80087 | F 22960 80088 | e-mail: sales@moraitis.gr | www.moraitis.gr

7. Προβλήματα και λύσεις

Στοιχείο αριθ.	Πρόβλημα	Λύση
1	Η τροφοδοσία είναι αναμμένη αλλά ο μίκτης δεν λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία είναι σβηστή.	Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει υποστεί ζημιά.
2	Το μίξερ σταμάτησε ξαφνικά.	Ελέγξτε εάν η ασφάλεια έχει καεί.
3	Η ταχύτητα δεν αλλάζει.	Ελέγξτε εάν ο διακόπτης ταχύτητας έχει σπάσει.
4	Κατά την ανάμιξη, ο αναδευτήρας τρίβεται στο μπολ.	Ρυθμίστε τα μέρη.
5	Η κεφαλή εργασίας δεν κινείται πάνω ή κάτω.	Χαλαρώστε τη βάση.

Εάν δεν βοηθήσει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

8. Τεχνικοί παράμετροι.

Name	Measuring unit	Parameter		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Planetary drive shaft speed	Rpm	turnover 0~302 rotation 0~1000		
Voltage	V	220		
Rated frequency	Hz	50		
Operating power consumption	W	500		
Rated current	A	1.6		
Bowl volume	l	5	7	10
Egg amount	g	500	750	1000
Dough amount	g	500	750	1000
Mixed product	g	500		
Environmental condition	/	Indoors		

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΨΥΚΤΩΝ ΝΕΡΟΥ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΒΙΠΕ Μεγάρων, Αγ. Ι. Νηστικός, 19100 Μέγαρα Αττικής, Τ.Θ. 21 | T 22960 80086, 22960 80087 | F 22960 80088 | e-mail: sales@moraitis.gr | www.moraitis.gr