

SINMAG

Планетарные миксеры SM-601 и SM-901



ИНСТРУКЦИИ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ ФИРМЫ "SINMAG" SM-601, SM-901

*Рукоятка переключения
скорости*

Насадка

Дежа

*Рукоятка
поднятия дежи*



ОБОРУДОВАНИЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 12.2.124-90; ГОСТ 26582-85; ГОСТ Р 50620-93; ГОСТ 27570.53-92

Миксер используется для приготовления жидкого теста для тортов, пирожных, кексов, для взбивания крема, для приготовления картофельного пюре.

Наилучший результат достигается при взбивании сливок, кремов, яиц.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКСЕР ТОЛЬКО ПО НАЗНАЧЕНИЮ!

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Миксер устанавливается на рабочем месте таким образом, чтобы его было легко обслуживать. Расстояние от стен до миксера должно составлять не менее 0,6м.

Следует правильно подсоединить оборудование в сеть в соответствии с ее электрическими данными указанными на шильдике.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ!**

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ

Для изменения скорости вращения месильного органа:

1. **ВЫКЛЮЧИТЕ ДВИГАТЕЛЬ;**
2. Поверните *рукоятку переключения скорости* так, чтобы она заняла вертикальное положение;
3. Выдвиньте или задвиньте *рукоятку* так, чтобы на штоке *рукоятки переключения* была видна цифра, соответствующая номеру желаемой скорости;
4. Поверните *рукоятку*.

Третью и четвертую скорости используйте для непродолжительной легкой работы, такой как взбивание сливок, кремов, яиц и жидкого теста.

Первая или вторая скорости используется для тяжелых смесей. Большинство процессов перемешивания начинается на первой или второй скоростях, затем в процессе работы переходят на более высокую скорость.

ОПУСКАНИЕ ЧАШИ

Для опускания чаши (*дежи*) покрутите *рукоятку поднятия дежи*. Опускание *дежи* нужно для смены насадок и для более удобной дозировки компонентов смеси. Для поднятия *дежи* покрутите *рукоятку поднятия дежи* в противоположном направлении.

НАСАДКИ

Для того, чтобы сменить насадку, необходимо *дежу* опустить в нижнее положение. Потяните насадку вверх по оси и поворачивайте ее пока штырь на оси насадки не достиг L-образного отверстия.

В наличии имеются 3 вида насадок, каждая из которых предназначена для определенного вида работы.

Прутковый венчик используется для получения белково- и бисквитно- взбивного теста; крюк – для замеса некрутого теста; лопатка – для приготовления песочных сортов теста , приготовления кремов типа «масляный», приготовления картофельного пюре и перемешивания масс аналогичной консистенции.

**ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ "SINMAG" SM-601 И SM-901
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ SM-601/SM-901**

№	Наименование	№	Наименование
1	Двигатель	39	Гайка
2	Винт	40	Винт
3	Коробка передач	41	Кронштейн
4	Шкив	42	Ручной переключатель
5	Шкив	43	Шпилька
6	Ремень	44	Кулачковый переключатель
7	Задняя крышка	45	Внутренняя шестерня
8	Шпилька	46	Подшипник
9	Кронштейн для крепления двигателя	47	Шпонка
10	Винт	48	Вал
11	Гайка	49	Шпонка
12	Винт	50	Гайка
13	Верхняя крышка	51	Гайка
14	Гайка	52	Шестерня
15	Опора вала	53	Гайка
16	Подшипник	54	Шайба
17	Шайба	55	Подшипник
18	Бабка	56	Планетарный механизм
19	Кольцо	57	Подшипник
20	Подшипник	58	Шпонка
21	Ось	59	Вал
22	Шестерня	60	Промасленное уплотнение
23	Кронштейн для шестерни	61	Каплеуловитель
24	Подшипник	62	Маховик для ручного подъема
25	Двойная шестерня	63	Шестерня
26	Шпонка	64	Втулка
27	Вал	65	Вал
28	Кольцо	66	Кронштейн для дежи
29	Гнездо подшипника	67	Шестерня
30	Шпонка	68	Ограничитель
31	Вал	69	Гайка
32	Шестерня	70	Ограничительная гайка
33	Втулка	71	Основание
34	Шестерня	72	Венчик
35	Втулка	73	Крюк
36	Шестерня	74	Лопатка
37	Кольцо	75	Дежа
38	Подшипник		