IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

BH5 - BH7

EASYLINE By Fimar SNACK BAR EQUIPMENT

EASY037V01

CE

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

IMPASTATRICI SERIE BH5

Sommario

L’impastatrice multi-funzione BH5 è il nuovo mixer da tavolo della serie BH5 . Questa macchina effettua la rotazione planetaria nel tamburo del prodotto basato sul principio di movimento planetario per mescolare completamente i materiali. Questa macchina adotta la tecnologia di spostamento stepless più avanzata e regola la velocità di rotazione sopra la gamma di 0~503r/min con le multi funzioni quali miscelazione della pasta, miscelazione del ripieno, rompere le uova e montare. Tutte le parti in contatto col cibo sono in acciaio inossidabile con trattamento speciale della superficie e soddisfano le norme sanitarie nazionali.

Questa macchina è facile da operare, sicura, ad alta efficienza e con una vasta gamma di applicazioni. L’assistente ideale per cucinare dolci o i prodotti a base di paste nei panifici, hotel, bar, ristoranti e case.

Parametri tecnici

Modello	Volume	Tensione	Potenza	Dimensioni
BH5	5 L	~220V/50Hz	0,25kW	351×231×412mm

Dosi di farina da utilizzare: BH5 500g

Uso e manutenzione

1、Controllare la conformità tra la tensione di alimentazione e la tensione d'uso e verificare la sicurezza della connessione della macchina a terra prima dell'uso.

2、Accendere il modulatore di velocità da 0 a 1 per alimentare la macchina e ruotare il modulatore di velocità da 1 a 10 per cambiare il tasso di rotazione dell'asse di miscelazione da 0 a 503r/min senza modulazione del tasso.

3、Alla fine dell'operazione, si prega di ruotare il modulatore di velocità su 0 per spegnere la macchina.

4、Selezionare la velocità di miscelazione adeguata e i kit di miscelazione. Miscelatore a gancio per miscelare le paste a bassa velocità, miscelatore di tipo Racket per la miscelazione media e miscelatore di tipo flower root per miscelare ad alta velocità. Non miscelare la pasta con velocità media o alta.

5、Non inserire le mani o altre cose nel collettore durante la miscelazione.

6、Mantenere la macchina pulita.

Guasti e soluzioni

Guasto	Causa	Soluzione
Macchina non funzionante	1、 Cattivo contatto del cablaggio 2、 Usura della spazzola elettrica	1、 Controllare il circuito elettrico 2、 Cambiare la spazzola elettrica
Velocità di rotazione rallentata a causa dell'alta temperatura	1、 Bassa tensione 2、 Carico troppo pesante 3、 Velocità del miscelatore o di rotazione scorrette 4、 Tempo di lavoro troppo lungo	1、 Controllare la tensione di alimentazione 2、 Diminuire il carico 3、 Utilizzare correttamente secondo il manuale d'uso e manutenzione 4、 Riaccendere dopo alcuni minuti
Contatto del miscelatore con l'interno del collettore	Deformazione del miscelatore o della batteria	Correggere o cambiare il miscelatore o collettore

BH5 SERIES FOOD MIXERS

Summarize

BH5 multi functional food mixer is the new developed table surface type mixer in BH5 serial mixers. This machine make planetary rotation in product drum based on the principal of planetary movement to mix material completely. This machine adopt the most advanced stepless shift technology and abjust the rotation speed over the range of 0 ～ 503r/min with multi functions such as mixing paste,mixing stuffing,breaking egg and cream.All the parts contact with food make use of stainless ste-el with special surface treatment and meet the national sanitary standard.

This beautiful shape machine is easy to operate, safe, high efficient and wide application.I t's the ideal assistant hand for making cake or paste products in baker's room,hotel,bar,restaurant and home.

Technical parameters

Model	Volume	Voltage	Power	Dimension
BH5	5 L	~220V/50Hz	0.25kW	351×231×412mm

Quantities of flour to be used: BH5 500g

Use and Maintenance

1、Check the conformity between the power voltage with the using voltage and make sure the safety of machine connecting to the earth before use.

2、Switch on the speed modulator from 0 to 1 to open the machine's power supply and rotating the speed modulator from 1 to 10 to change the rotating rate of mixing axle from 0 to 503r/min with no rate modulation.

3、When finish the operation, please rotating the speed modulator to 0 to power off the machine.

4、Select proper mixing speed and mixing kits. Hook type mixer for low speed mixing paste, Racket type mixer for medium mixture and flower root type mixer for high speed mixture. No mixing paste with medium or high speed.

5、No put hand or other thing into the drum on mixing.

6、Keep the machine clean.

Fault and remedy

Fault	Cause	Remedy
Machine no running	1、 Bad contact of wiring 2、 Wear of electrical brush	1、 Check the electrical circuit 2、 Change the electrical brush
Rotating speed slow down due to high temperature	1、 Low voltage 2、 Load too heavy 3、 The mixer or rotating speed improper 4、 Working time too long	1、 Check the power voltage 2、 Decrease load 3、 Use correctly according to manual of use and maintenance 4、 Switch on again after several minutes
Mixer contact the inside of drum	Mixer or drum distortion	Correct or chage mixer ordrum

MIXEURS DE LA GAMME BH5

Introduction

Le mixeur multifonctionnel BH5 est le nouveau mixeur de comptoir développé dans la gamme BH5 de mélangeurs. La machine effectue une rotation planétaire dans le tambour du produit sur la base du principe du mouvement planétaire pour mélanger complètement les aliments. La machine adopte la technologie de changement de vitesse en continu la plus avancée et ajuste la vitesse de rotation dans un éventail de 0–503 tr/min avec des fonctions multiples telles que mélanger la pâte, mélanger la farce, casser les œufs et monter la crème. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable avec traitement de surface spécial et répondent aux règlementations sanitaires nationales.
Cette belle machine est facile à utiliser, sûre, hautement efficace et spacieuse. C'est l'assistant idéal pour la préparation de gâteaux ou de pâtes au sein de boulangeries, hôtels, bars, restaurants et à la maison.

Paramètres techniques

Modèle	Volume	Tension	Puissance	Dimension
BH5	5 l	~220 V/50 Hz	0,25 kW	351×231×412 mm

Quantités de farine à utiliser : BH5 500g

Utilisation et maintenance

1. Vérifier la conformité entre la tension d'alimentation et la tension d'utilisation et s'assurer que la machine est connectée à la terre de manière sûre avant l'utilisation.
2. Allumer le modulateur de vitesse de 0 à 1 pour mettre la machine sous tension et faire tourner le modulateur de vitesse de 1 à 10 pour changer la vitesse de rotation de l'axe mélangeur, de 0 à 503 tr/min sans modulation de vitesse.
3. Une fois l'opération terminée, tourner le modulateur de vitesse sur 0 pour éteindre la machine.
4. Sélectionner la vitesse de mélange et les kits de mélange appropriés. Le mélangeur de type crochet sert à mélanger la pâte à basse vitesse, le mélangeur de type raquette pour les mélanges à moyenne vitesse et le mélangeur de type racine de fleur pour les mélanges à grande vitesse. Ne pas mélanger la pâte à vitesse moyenne ou élevée.
5. Ne pas mettre sa main ou toute autre chose dans le tambour lors du mélange.
6. Garder la machine propre.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La machine ne fonctionne pas	1、 Mauvais contact du câblage 2、 Usure du balai électrique	1、 Contrôler le circuit électrique 2、 Remplacer le balai électrique
La vitesse de rotation diminue à cause d'une surchauffe	1、 Basse tension 2、 Trop lourde charge 3、 Erreur du mélangeur ou mauvaise vitesse de rotation 4、 Trop longue durée de fonctionnement	1、 Contrôler l'alimentation électrique 2、 Diminuer la charge 3、 Utiliser l'appareil conformément au mode d'emploi 4、 Rallumer au bout de quelques minutes
Contact du mixeur à l'intérieur du tambour	Déformation du mixeur ou du tambour	Réparer ou remplacer le mixeur ou le tambour

MIXER DER SERIE BH5

Inhaltsverzeichnis

Der Multifunktionsmixer BH5 ist der neu entwickelte Standmixer der BH5-Serienmixer. Dieses Gerät dreht in der Produkttrommel entsprechend dem Prinzip der Planetenbewegung, um die Zutaten vollständig zu mixen. Dieses Gerät verwendet die fortschrittlichste stufenlose Schiebetechnologie und passt die Drehgeschwindigkeit über dem Bereich von 0～ ～503 U/Min mit Multifunktionen wie Kneten, Füllung mischen, Eischnee und Sahne aufschlagen. Alle Teile in Kontakt mit den Lebensmitteln sind aus Edelstahl mit spezieller Oberflächenbehandlung und erfüllen die nationalen Hygienestandards. Dieses schön geformte Gerät ist einfach zu bedienen, sicher, hocheffizient und vielfältig einsetzbar. Es ist die ideale helfende Hand für die Herstellung von Kuchen oder Gebäck für Bäckerei, Hotel, Bar, Restaurant und zu Hause.

Technische Daten

Modell	Volumen	Spannung	Leistung	Abmessung
BH5	5 L	~220V/50Hz	0,25 kW	351×231×412mm

Mehldosierungen zu verwenden: BH5 500g

Bedienung und Wartung

1 、 Vor der Verwendung ist die Übereinstimmung von Netzspannung mit der Betriebsspannung zu prüfen und sicherzustellen, dass das Gerät sicher geerdet ist.
2 、Den Drehzahlregler von 0 auf 1 schalten, um die Stromversorgung des Geräts einzuschalten, und den Drehzahlregler von 1 auf 10 drehen, um die Drehgeschwindigkeit der Mischachse von 0 bis 503 U/Min ohne Frequenzänderung zu erhöhen.
3、Nach abgeschlossenem Vorgang den Drehzahlregler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.
4、Die richtige Mischgeschwindigkeit und Mixsets auswählen. Knethaken für das Kneten von Teig bei niedriger Geschwindigkeit, Schlagbesen für mittlere Mischungen und Rührbesen für Hochgeschwindigkeitsmischungen. Kein Teigkneten mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.
5、Beim Mischen nicht die Hand oder andere Gegenstände in die Trommel halten.
6、Das Gerät sauber halten.

Störung und Abhilfe

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht	1、 Schlechter Kontakt der Verdrahtung 2、 Abnutzung der Elektrobürste	1、 Den Stromkreis prüfen 2、 Die Elektrobürste auswechseln
Verlangsamung der Drehgeschwindigkeit durch hohe Temperatur	1、 Niedrige Spannung 2、 Zu hohe Last 3、 Mixer oder Drehgeschwindigkeit ist nicht korrekt 4、 Zu lange Betriebszeit	1、 Die Netzspannung prüfen 2、 Last verringern 3 、 Ordnungsgemäße Verwendung gemäß Bedienungs- und Wartungsanleitung 4、 Nach einigen Minuten wieder einschalten
Mixer berührt die Innenseite der Trommel	Mixer oder Trommel verformt	Mixer oder Trommel korrigieren oder austauschen

MEZCLADORAS DE ALIMENTOS DE LA SERIE BH5

Resumen

La mezcladora de alimentos multifuncional BH5 es la nueva mezcladora de superficie de mesa desarrollada en las mezcladoras de serie BH5 . Esta máquina hace una rotación planetaria en el tambor de producto basada en el principio del movimiento planetario para mezclar el material completamente. Esta máquina adopta la más avanzada tecnología de cambio continuo y ajusta la velocidad de rotación en el rango de 0～503 r/min con múltiples funciones como mezclar pasta, mezclar relleno, romper huevo y crema. Todas las partes que entran en contacto con los alimentos utilizan acero inoxidable con un tratamiento superficial especial y cumplen la norma sanitaria nacional.

Esta máquina de forma hermosa es fácil de operar, segura, de alta eficiencia y amplia aplicación. Es la mano asistente ideal para hacer productos de pastel o pasta en la sala de panadería, hotel, bar, restaurante y el hogar.

Parámetros técnicos

Modelo	Volumen	Tensión	Potencia	Dimensión
BH5	5 L	~220 V/50 Hz	0.25 kW	351×231×412 mm

Dosis de harina a utilizar: BH5 500g

Uso y mantenimiento

1、Compruebe la conformidad entre la tensión de alimentación y la tensión de uso y asegúrese de la seguridad de la conexión de la máquina a la tierra antes de su uso.

2、Conecte el modulador de velocidad de 0 a 1 para abrir la alimentación de la máquina y gire el modulador de velocidad de 1 a 10 para cambiar la velocidad de rotación del eje mezclador de 0 a 503 r/min sin modulación de velocidad.

3、Cuando termine la operación, por favor gire el modulador de velocidad a 0 para apagar la máquina.

4、Seleccione la velocidad de mezcla y los kits de mezcla adecuados. Mezclador tipo gancho para pasta de mezcla de baja velocidad, mezclador tipo raqueta para mezcla media y mezclador tipo raíz de flor para mezcla de alta velocidad. No hay que mezclar la pasta con la velocidad media o alta.

5、No ponga la mano u otra cosa en el tambor durante la mezcla.

6、Mantenga la máquina limpia.

Fallo y solución

Fallo	Causa	Solución
La máquina no funciona	1、 Mal contacto del cableado 2、 Desgaste del cepillo eléctrico	1、 Compruebe el circuito eléctrico 2、 Cambie el cepillo eléctrico
La velocidad de rotación disminuye debido a la alta temperatura	1、 Baja tensión 2、 Carga demasiado pesada 3、 La mezcladora o la velocidad de rotación impropia 4、 Tiempo de trabajo demasiado largo	1、 Compruebe la tensión de alimentación 2、 Disminución de la carga 3、 Utilice correctamente según el manual de uso y mantenimiento 4、 Vuelva a encender después de varios minutos
Contacto de la mezcladora con el interior del tambor	Mezcladora o distorsión de tambor	Corrija o cambie la mezcladora

VARINHAS MÁGICAS PARA ALIMENTOS DA SÉRIE BH5

Resumo

A varinha mágica multifuncional BH5 é o novo misturador de tipo mesa desenvolvido na série BH5 . Esta máquina faz rotação planetária no tambor do produto com base no princípio do movimento planetário para misturar completamente o material. Esta máquina adopta a mais avançada tecnologia de stepless shift e ajusta a velocidade de rotação ao longo da gama de0～503r/mincom múltiplas funções tais como mistura de pasta, mistura de recheio, quebra de ovos e cremes. Todas as peças em contacto com alimentos fazem uso de aço inoxidável com tratamento de superfície especial e cumprem o padrão sanitário nacional.
Esta bela máquina de formas é fácil de operar, segura, altamente eficiente e de ampla aplicação. É a mão assistente ideal para fazer bolos ou produtos em pasta no quarto de padeiro, hotel, bar, restaurante e casa.

Parâmetros técnicos

Modelo	Volume	Tensão	Potência	Dimensão
BH5	5 L	~220V/50Hz	0.25kW	351×231×412mm

Doses de farinha a serem usadas: BH5 500g

Utilização e Manutenção

1、Controle a conformidade entre a tensão de potência e a tensão de utilização e garantir a segurança da máquina de ligação à terra antes da sua utilização.
2、Atue no modulador de velocidade de 0 a 1 para abrir a alimentação da máquina e rodar o modulador de velocidade de 1 a 10 para alterar a taxa de rotação do eixo de mistura de 0 a 503r/min sem modulação da taxa.
3、Ao terminar a operação, por favor rodar o modulador de velocidade para 0 para desligar a máquina.
4、Selecione a velocidade de mistura adequada e kits de mistura. Varinha tipo gancho para mistura de pasta de baixa velocidade, varinha tipo raquete para mistura média e tipo raiz de flor para mistura de alta velocidade. Sem pasta de mistura com média ou alta velocidade.
5、Não colocar a mão ou outra coisa dentro do tambor ao misturar.
6、Mantenha a máquina limpa.

Falhas e soluções

Falha	Causa	Solução
Máquina não funciona	1、 Mau contacto da cablagem 2、 Desgaste da escova elétrica	1、 Verificar o circuito elétrico 2、 Mudar a escova elétrica
A velocidade de rotação diminui devido à alta temperatura	1、 Baixa voltagem 2、 Carga demasiado pesada 3、 Varinha ou velocidade de rotação imprópria 4、 Tempo de trabalho demasiado longo	1、 Verificar a tensão de alimentação 2、 Diminuir a carga 3、 Utilizar corretamente de acordo com o manual de utilização e manutenção 4、 Ligar novamente após vários minutos
A varinha entra em contacto com o interior do tambor	Distorção da varinha ou do tambor	Corrigir ou mudar varinha ou tambor

КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ СЕРИИ BH5

Общие сведения

Многофункциональный кухонный комбайн для пищевых продуктов BH5 представляет собой инновационный настольный кухонный комбайн серии BH5. В данном устройстве барабан совершает планетарное вращение, благодаря чему обеспечивается полное перемешивание. В данном устройстве используется наиболее передовая технология бесступенчатого переключения передач, а также возможна регулировка скорости вращения в диапазоне от 0 до 503 об / мин. С помощью устройства можно выполнять различные функции, в том числе перемешивание пасты, перемешивание фарша, взбивание яиц и сливок. Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали, а их поверхность обработана специальным составом; таким образом они в полной мере соответствуют национальным санитарным стандартам.
Данное устройство отличается простотой в эксплуатации, безопасностью, высокой эффективностью и широко применяется по всему миру. Оно является идеальным инструментом для приготовления тортов и размешивания продуктов до однородной массы и может применяться в пекарнях, отелях, барах, ресторанах и даже в домашних условиях.

Технические параметры

Модель	Объем	Напряжение	Мощность	Размеры
BH5	5 л	~220 В/50 Гц	0,25 кВт	351×231×412 мм

Мясные дозы, подлежащие использованию: BH5 500g

Эксплуатация и техническое обслуживание

1、Перед использованием устройства проверьте соответствие между напряжением питания и напряжением, поступающем в устройство, а также убедитесь в наличии безопасного подключения устройства к заземлению.
2、Переключите регулятор скорости из положения 0 в положение 1, чтобы включить питание, после чего переведите регулятор в положение от 1 до 10, чтобы изменять скорость вращения перемешивающей оси с 0 до 503 об / мин без модуляции скорости.
3、По окончании работы переведите регулятор скорости в положение 0, чтобы выключить устройство.
4、Выберите скорость перемешивания и комплекты для перемешивания. Смеситель типа «крючок» для низкоскоростного перемешивания, смеситель типа «ракетка» для среднескоростного перемешивания и смеситель типа «корень» для высокоскоростного перемешивания. Не допускается перемешивание пасты со средней или высокой скоростью.
5、Избегайте попадания рук или предметов в барабан во время перемешивания.
6、Содержите устройство в чистоте.

Неисправности и способы их устранения

сть		
Устройствонеработает	1、 Плохойконтактпроводки 2、 Износэлектрическойщетки	1、 Проверьтеэлектрическуюсхему 2、 Заменитеэлектрическующетку
Низкая скорость вращения из-за высокойтемпературы	1、 Низкоенапряжение 2、 Перегрузка 3、 Неправильная скорость вращения смесителя 4、 Слишкомдолгоевремяработы	1、 Проверьтенапряжениепитания 2、 Снизьтенагрузку 3、 Используйте устройство в соответствии с руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию 4、 Включите оборудование снова через несколько минут
Смеситель контактирует с внутреннейчастьюбарабана	Несоосностьсмесителяибарабана	Исправьте положение смесителя или барабана, либо заменитенеисправныйэлемент

IMPASTATRICI SERIE BH7

Sommario

L’impastatrice multi-funzione BH7 è il nuovo mixer da tavolo della serie BH7 . Questa macchina effettua la rotazione planetaria nel tamburo del prodotto basato sul principio di movimento planetario per mescolare completamente i materiali. Questa macchina adotta la tecnologia di spostamento stepless più avanzata e regola la velocità di rotazione sopra la gamma di 0~635r/min con le multi funzioni quali miscelazione della pasta, miscelazione del ripieno, rompere le uova e montare. Tutte le parti in contatto col cibo sono in acciaio inossidabile con trattamento speciale della superficie e soddisfano le norme sanitarie nazionali.
Questa macchina è facile da operare, sicura, ad alta efficienza e con una vasta gamma di applicazioni. L’assistente ideale per cucinare dolci o i prodotti a base di paste nei panifici, hotel, bar, ristoranti e case.

Parametri tecnici

Modello	Volume	Tensione	Potenza	Dimensioni
BH7	7 L	~220V/50Hz	0,27kW	427×250×422 mm

Dosi di farina da utilizzare: BH7 700g

Uso e manutenzione

1、Controllare la conformità tra la tensione di alimentazione e la tensione d'uso e verificare la sicurezza della connessione della macchina a terra prima dell'uso.
2、Accendere il modulatore di velocità da 0 a 1 per alimentare la macchina e ruotare il modulatore di velocità da 1 a 10 per cambiare il tasso di rotazione dell'asse di miscelazione da 0 a 635r/min senza modulazione del tasso.
3、Alla fine dell'operazione, si prega di ruotare il modulatore di velocità su 0 per spegnere la macchina.
4、Selezionare la velocità di miscelazione adeguata e i kit di miscelazione. Miscelatore a gancio per miscelare le paste a bassa velocità, miscelatore di tipo Racket per la miscelazione media e miscelatore di tipo flower root per miscelare ad alta velocità. Non miscelare la pasta con velocità media o alta.
5、Non inserire le mani o altre cose nel collettore durante la miscelazione.
6、Mantenere la macchina pulita.

Guasti e soluzioni

Guasto	Causa	Soluzione
Macchina non funzionante	1、Cattivo contatto del cablaggio 2、Usura della spazzola elettrica	1、Controllare il circuito elettrico 2、Cambiare la spazzola elettrica
Velocità di rotazione rallentata a causa dell'alta temperatura	1、Bassa tensione 2、Carico troppo pesante 3、Velocità del miscelatore o di rotazione scorrette 4、Tempo di lavoro troppo lungo	1、Controllare la tensione di alimentazione 2、Diminuire il carico 3、Utilizzare correttamente secondo il manuale d'uso e manutenzione 4、Riaccendere dopo alcuni minuti
Contatto del miscelatore con l'interno del collettore	Deformazione del miscelatore o della batteria	Correggere o cambiare il miscelatore o collettore

BH7 SERIES FOOD MIXERS

Summarize

BH7 multi functional food mixer is the new developed table surface type mixer in BH7 serial mixers. This machine make planetary rotation in product drum based on the principal of planetary movement to mix material completely. This machine adopt the most advanced stepless shift technology and abjust the rotation speed over the range of 0 ～ 635r/min with multi functions such as mixing paste,mixing stuffing,breaking egg and cream.All the parts contact with food make use of stainless ste-el with special surface treatment and meet the national sanitary standard.

This beautiful shape machine is easy to operate,safe,high efficient and wide application.It's the ideal assistant hand for making cake or paste products in baker's room,hotel,bar,restaurant and home.

Technical parameters

Model	Volume	Voltage	Power	Dimension
BH7	7 L	~220V/50Hz	0.27kW	427×250×422 mm

Quantities of flour to be used: BH7 700g

Use and Maintenance

1、Check the conformity between the power voltage with the using voltage and make sure the safety of machine connecting to the earth before use.

2、Switch on the speed modulator from 0 to 1 to open the machine's power supply and rotating the speed modulator from 1 to 10 to change the rotating rate of mixing axle from 0 to 635r/min with no rate modulation.

3、When finish the operation, please rotating the speed modulator to 0 to power off the machine.

4、Select proper mixing speed and mixing kits. Hook type mixer for low speed mixing paste, Racket type mixer for medium mixture and flower root type mixer for high speed mixture. No mixing paste with medium or high speed.

5、No put hand or other thing into the drum on mixing.

6、Keep the machine clean.

Fault and remedy

Fault	Cause	Remedy
Machine no running	1、 Bad contact of wiring 2、 Wear of electrical brush	1、 Check the electrical circuit 2、 Change the electrical brush
Rotating speed slow down due to high temperature	1、 Low voltage 2、 Load too heavy 3、 The mixer or rotating speed improper 4、 Working time too long	1、 Check the power voltage 2、 Decrease load 3、 Use correctly according to manual of use and maintenance 4、 Switch on again after several minutes
Mixer contact the inside of drum	Mixer or drum distortion	Correct or chage mixer ordrum

MIXEURS DE LA GAMME BH7

Introduction

Le mixeur multifonctionnel BH7 est le nouveau mixeur de comptoir développé dans la gamme BH7 de mélangeurs. La machine effectue une rotation planétaire dans le tambour du produit sur la base du principe du mouvement planétaire pour mélanger complètement les aliments. La machine adopte la technologie de changement de vitesse en continu la plus avancée et ajuste la vitesse de rotation dans un éventail de 0–635 tr/min avec des fonctions multiples telles que mélanger la pâte, mélanger la farce, casser les œufs et monter la crème. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable avec traitement de surface spécial et répondent aux règlementations sanitaires nationales.
Cette belle machine est facile à utiliser, sûre, hautement efficace et spacieuse. C'est l'assistant idéal pour la préparation de gâteaux ou de pâtes au sein de boulangeries, hôtels, bars, restaurants et à la maison.

Paramètres techniques

Modèle	Volume	Tension	Puissance	Dimension
BH7	7 l	~220 V/50 Hz	0,27 kW	427×250×422 mm

Quantités de farine à utiliser : BH7 700g

Utilisation et maintenance

1. Vérifier la conformité entre la tension d'alimentation et la tension d'utilisation et s'assurer que la machine est connectée à la terre de manière sûre avant l'utilisation.
2. Allumer le modulateur de vitesse de 0 à 1 pour mettre la machine sous tension et faire tourner le modulateur de vitesse de 1 à 10 pour changer la vitesse de rotation de l'axe mélangeur, de 0 à 635 tr/min sans modulation de vitesse.
3. Une fois l'opération terminée, tourner le modulateur de vitesse sur 0 pour éteindre la machine.
4. Sélectionner la vitesse de mélange et les kits de mélange appropriés. Le mélangeur de type crochet sert à mélanger la pâte à basse vitesse, le mélangeur de type raquette pour les mélanges à moyenne vitesse et le mélangeur de type racine de fleur pour les mélanges à grande vitesse. Ne pas mélanger la pâte à vitesse moyenne ou élevée.
5. Ne pas mettre sa main ou toute autre chose dans le tambour lors du mélange.
6. Garder la machine propre.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
La machine ne fonctionne pas	1、Mauvais contact du câblage 2、Usure du balai électrique	1、 Contrôler le circuit électrique 2、 Remplacer le balai électrique
La vitesse de rotation diminue à cause d'une surchauffe	1、Basse tension 2、Trop lourde charge 3、Erreur du mélangeur ou mauvaise vitesse de rotation 4、Trop longue durée de fonctionnement	1、Contrôler l'alimentation électrique 2、 Diminuer la charge 3、Utiliser l'appareil conformément au mode d'emploi 4、Rallumer au bout de quelques minutes
Contact du mixeur à l'intérieur du tambour	Déformation du mixeur ou du tambour	Réparer ou remplacer le mixeur ou le tambour

MIXER DER SERIE BH7

Inhaltsverzeichnis

Der Multifunktionsmixer BH7 ist der neu entwickelte Standmixer der BH7-Serienmixer. Dieses Gerät dreht in der Produkttrommel entsprechend dem Prinzip der Planetenbewegung, um die Zutaten vollständig zu mixen. Dieses Gerät verwendet die fortschrittlichste stufenlose Schiebetechnologie und passt die Drehgeschwindigkeit über dem Bereich von 0～ ～635 U/Min mit Multifunktionen wie Kneten, Füllung mischen, Eischnee und Sahne aufschlagen. Alle Teile in Kontakt mit den Lebensmitteln sind aus Edelstahl mit spezieller Oberflächenbehandlung und erfüllen die nationalen Hygienestandards. Dieses schön geformte Gerät ist einfach zu bedienen, sicher, hocheffizient und vielfältig einsetzbar. Es ist die ideale helfende Hand für die Herstellung von Kuchen oder Gebäck für Bäckerei, Hotel, Bar, Restaurant und zu Hause.

Technische Daten

Modell	Volumen	Spannung	Leistung	Abmessung
BH7	7 L	~220 V/50 Hz	0,27 kW	427×250×422 mm

Mehldosierungen zu verwenden: BH7 700g

Bedienung und Wartung

1 、 Vor der Verwendung ist die Übereinstimmung von Netzspannung mit der Betriebsspannung zu prüfen und sicherzustellen, dass das Gerät sicher geerdet ist.

2 、Den Drehzahlregler von 0 auf 1 schalten, um die Stromversorgung des Geräts einzuschalten, und den Drehzahlregler von 1 auf 10 drehen, um die Drehgeschwindigkeit der Mischachse von 0 bis 635 U/Min ohne Frequenzänderung zu erhöhen.

3、Nach abgeschlossenem Vorgang den Drehzahlregler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.

4、Die richtige Mischgeschwindigkeit und Mixsets auswählen. Knethaken für das Kneten von Teig bei niedriger Geschwindigkeit, Schlagbesen für mittlere Mischungen und Rührbesen für Hochgeschwindigkeitsmischungen. Kein Teigkneten mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

5、Beim Mischen nicht die Hand oder andere Gegenstände in die Trommel halten.

6、Das Gerät sauber halten.

Störung und Abhilfe

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht	1、Schlechter Kontakt der Verdrahtung 2、Abnutzung der Elektrobürste	1、Den Stromkreis prüfen 2、Die Elektrobürste auswechseln
Verlangsamung der Drehgeschwindigkeit durch hohe Temperatur	1、Niedrige Spannung 2、Zu hohe Last 3、Mixer oder Drehgeschwindigkeit ist nicht korrekt 4、Zu lange Betriebszeit	1、Die Netzspannung prüfen 2、Last verringern 3、Ordnungsgemäße Verwendung gemäß Bedienungs- und Wartungsanleitung 4、Nach einigen Minuten wieder einschalten
Mixer berührt die Innenseite der Trommel	Mixer oder Trommel verformt	Mixer oder Trommel korrigieren oder austauschen

MEZCLADORAS DE ALIMENTOS DE LA SERIE BH7

Resumen

La mezcladora de alimentos multifuncional BH7 es la nueva mezcladora de superficie de mesa desarrollada en las mezcladoras de la serie BH7 . Esta máquina hace una rotación planetaria en el tambor de producto basada en el principio del movimiento planetario para mezclar el material completamente. Esta máquina adopta la más avanzada tecnología de cambio continuo y ajusta la velocidad de rotación en el rango de 0～635 r/min con múltiples funciones como mezclar pasta, mezclar relleno, romper huevo y crema. Todas las partes que entran en contacto con los alimentos utilizan acero inoxidable con un tratamiento superficial especial y cumplen la norma sanitaria nacional.

Esta máquina de forma hermosa es fácil de operar, segura, de alta eficiencia y amplia aplicación. Es la mano asistente ideal para hacer productos de pastel o pasta en la sala de panadería, hotel, bar, restaurante y el hogar.

Parámetros técnicos

Modelo	Volumen	Tensión	Potencia	Dimensión
BH7	7 L	~220 V/50 Hz	0.27 kW	427×250×422 mm

Dosis de harina a utilizar: BH7 700g

Uso y mantenimiento

1、Compruebe la conformidad entre la tensión de alimentación y la tensión de uso y asegúrese de la seguridad de la conexión de la máquina a la tierra antes de su uso.

2、Conecte el modulador de velocidad de 0 a 1 para abrir la alimentación de la máquina y gire el modulador de velocidad de 1 a 10 para cambiar la velocidad de rotación del eje mezclador de 0 a 635 r/min sin modulación de velocidad.

3、Cuando termine la operación, por favor gire el modulador de velocidad a 0 para apagar la máquina.

4、Seleccione la velocidad de mezcla y los kits de mezcla adecuados. Mezclador tipo gancho para pasta de mezcla de baja velocidad, mezclador tipo raqueta para mezcla media y mezclador tipo raíz de flor para mezcla de alta velocidad. No hay que mezclar la pasta con la velocidad media o alta.

5、No ponga la mano u otra cosa en el tambor durante la mezcla.

6、Mantenga la máquina limpia.

Fallo y solución

Fallo	Causa	Solución
La máquina no funciona	1、 Mal contacto del cableado 2、 Desgaste del cepillo eléctrico	1、 Compruebe el circuito eléctrico 2、 Cambie el cepillo eléctrico
La velocidad de rotación disminuye debido a la alta temperatura	1、 Baja tensión 2、 Carga demasiado pesada 3、 La mezcladora o la velocidad de rotación impropia 4、 Tiempo de trabajo demasiado largo	1、 Compruebe la tensión de alimentación 2、 Disminución de la carga 3、 Utilice correctamente según el manual de uso y mantenimiento 4、 Vuelva a encender después de varios minutos
Contacto de la mezcladora con el interior del tambor	Mezcladora o distorsión de tambor	Corrija o cambie la mezcladora

VARINHAS MÁGICAS PARA ALIMENTOS DA SÉRIE BH7

Resumo

A varinha mágica multifuncional BH7 é o novo misturador de tipo mesa desenvolvido na série BH7 . Esta máquina faz rotação planetária no tambor do produto com base no princípio do movimento planetário para misturar completamente o material. Esta máquina adopta a mais avançada tecnologia de stepless shift e ajusta a velocidade de rotação ao longo da gama de0～635r/mincom múltiplas funções tais como misturar pasta, misturar recheio, quebrar ovos e cremes.Todas as peças em contacto com alimentos fazem uso de aço inoxidável com tratamento de superfície especial e cumprem o padrão sanitário nacional.
Esta bela máquina de formas é fácil de operar, segura, altamente eficiente e de ampla aplicação. É a mão assistente ideal para fazer bolos ou produtos em pasta no quarto de padeiro, hotel, bar, restaurante e casa.

Parâmetros técnicos

Modelo	Volume	Tensão	Potência	Dimensão
BH7	7 L	~220V/50Hz	0.27kW	427×250×422 mm

Doses de farinha a serem usadas: BH7 700g

Utilização e Manutenção

1、Controle a conformidade entre a tensão de potência e a tensão de utilização e garantir a segurança da máquina de ligação à terra antes da sua utilização.
2、Atue no modulador de velocidade de 0 a 1 para abrir a alimentação da máquina e rodar o modulador de velocidade de 1 a 10 para alterar a taxa de rotação do eixo de mistura de 0 a 635r/min sem modulação da taxa.
3、Ao terminar a operação, por favor rodar o modulador de velocidade para 0 para desligar a máquina.
4、Selecione a velocidade de mistura adequada e kits de mistura. Varinha tipo gancho para mistura de pasta de baixa velocidade, varinha tipo raquete para mistura média e tipo raiz de flor para mistura de alta velocidade. Sem pasta de mistura com média ou alta velocidade.
5、Não colocar a mão ou outra coisa dentro do tambor ao misturar.
6、Mantenha a máquina limpa.

Falhas e soluções

Falha	Causa	Solução
Máquina não funciona	1、Mau contacto da cablagem 2、Desgaste da escova elétrica	1、Verificar o circuito elétrico 2、Mudar a escova elétrica
A velocidade de rotação diminui devido à alta temperatura	1、Baixa voltagem 2、Carga demasiado pesada 3、Varinha ou velocidade de rotação imprópria 4、Tempo de trabalho demasiado longo	1、Verificar a tensão de alimentação 2、Diminuir a carga 3、Utilizar corretamente de acordo com o manual de utilização e manutenção 4、Ligar novamente após vários minutos
A varinha entra em contacto com o interior do tambor	Distorção da varinha ou do tambor	Corrigir ou mudar varinha ou tambor

КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ СЕРИИ BH7

Общие сведения

Многофункциональный кухонный комбайн для пищевых продуктов BH7 представляет собой инновационный настольный кухонный комбайн серии BH7. В данном устройстве барабан совершает планетарное вращение, благодаря чему обеспечивается полное перемешивание. В данном устройстве используется наиболее передовая технология бесступенчатого переключения передач, а также возможна регулировка скорости вращения в диапазоне от 0 до 635 об / мин. С помощью устройства можно выполнять различные функции, в том числе перемешивание пасты, перемешивание фарша, взбивание яиц и сливок. Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали, а их поверхность обработана специальным составом; таким образом они в полной мере соответствуют национальным санитарным стандартам. Данное устройство отличается простотой в эксплуатации, безопасностью, высокой эффективностью и широко применяется по всему миру. Оно является идеальным инструментом для приготовления тортов и размешивания продуктов до однородной массы и может применяться в пекарнях, отелях, барах, ресторанах и даже в домашних условиях.

Технические параметры

Модель	Объем	Напряжение	Мощность	Размеры
BH7	7 л	~220 В/50 Гц	0,27 кВт	427×250×422 мм

Мясные дозы, подлежащие использованию: BH7 700g

Эксплуатация и техническое обслуживание

1 、Перед использованием устройства проверьте соответствие между напряжением питания и напряжением, поступающем в устройство, а также убедитесь в наличии безопасного подключения устройства к заземлению.

2、Переключите регулятор скорости из положения 0 в положение 1, чтобы включить питание, после чего переведите регулятор в положение от 1 до 10, чтобы изменять скорость вращения перемешивающей оси с 0 до 635 об / мин без модуляции скорости.

3、Поокончанииработы переведитерегуляторскоростивположение0,чтобывыключитьустройство.

4、Выберите скорость перемешивания и комплекты для перемешивания. Смеситель типа «крючок» для низкоскоростного перемешивания, смеситель типа «ракетка» для среднескоростного перемешивания и смеситель типа «корень» для высокоскоростного перемешивания. Не допускается перемешивание пасты со средней или высокой скоростью.

5、Избегайте попадания рук или предметов в барабан во время перемешивания.

6、Содержите устройство в чистоте.

Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает	1、 Плохой контакт проводки 2、 Износ электрической щетки	1、 Проверьте электрическую схему 2、 Замените электрическую щетку
Низкая скорость вращения из-за высокой температуры	1、 Низкое напряжение 2、 Перегрузка 3、 Неправильная скорость вращения смесителя 4、 Слишком долгое время работы	1、 Проверьте напряжение питания 2、 Снизьте нагрузку 3、 Используйте устройство в соответствии с руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию 4、 Включите оборудование снова через несколько минут
Смеситель контактирует с внутренней частью барабана	Несоосность смесителя и барабана	Исправьте положение смесителя или барабана, либо замените неисправный элемент

Fimar S.p.a. - Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy

FIMARGROUP.IT
FORCAR.IT - FIMARSPA.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT - FORCOLD.IT

EAC