



Машина взбивальная
Модель: В10, В15, В20, В30

Руководство по эксплуатации



1. ВВЕДЕНИЕ

Пищевые миксеры серии В могут быть использованы для замеса жидкого теста, кремов, начинок и прочих жидкостей. На выбор Покупателя мы предлагаем различные миксеры с различными скоростями и месильным органом для достижения лучшего результата.

Миксеры отличаются бесперебойной и надежной работой. Все части миксера, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали и сплава алюминия. Поверхность данных частей прошла специальную обработку согласно гигиеническим требованиям.

Пищевые миксеры серии В подходят для кондитерских, пекарен, отелей, ресторанов и предприятий пищевой промышленности, в производстве лекарственных средств, химической промышленности за счет удобного дизайна, простоты в эксплуатации и высокой эффективности.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	В10	В15	В20	В30
Напряжение	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц
Мощность двигателя	0,37 кВт	0,37 кВт	1,1 кВт	1,5 кВт
Объем дежи	10 л	15 л	20 л	30 л
Скорость I	170 об/мин	170 об/мин	105 об/мин	142 об/мин
Скорость II	340 об/мин	340 об/мин	180 об/мин	234 об/мин
Скорость III	/	/	425 об/мин	429 об/мин
Рабочий объем	1 кг	1,5 кг	2-4 кг	3-6 кг
Габаритные размеры, мм	460x350x630	350x460x660	430x515x775	565x435x905

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм

3. КОНСТРУКЦИЯ



1. Дежа
2. Месильный орган
3. Приводной вал для крепления месильного органа
4. Регулятор переключения скоростей
5. Верхняя крышка корпуса
6. Выключатель
7. Колесо подъема дежи
8. Направляющие подъема дежи
9. Затвор
10. Кронштейн дежи
11. Кронштейн дежи
12. Основание

4. УСТАНОВКА

- 4.1 Для нормальной эксплуатации миксер должен быть установлен на твердую ровную поверхность, расстояние от стены должно составлять не менее 10 см, помещение должно быть хорошо проветриваемым.
- 4.2 **Перед включением необходимо проверить соответствие показаний электроэнергии в сети с теми, что указаны на этикетке миксера. Мы рекомендуем использовать розетку с защитным выключателем min 25А. Сечение жил силового кабеля не менее 2,5 мм. Подсоедините кабель заземления. Убедитесь, что розетка имеет надежное заземление.**
- 4.3 Если дежа вращается в неверном направлении, отключите подачу электроэнергии и поменяйте полюсы. Направление вращения дежи должно измениться. После того, как вы убедитесь, что дежа вращается в верном направлении, можно устанавливать месильный орган.

5. УПРАВЛЕНИЕ


- 5.1 Для начала работы нажмите кнопку выключателя (6) и установите крюк для замешивания теста.
- 5.2 Поверните колесо подъема (7), чтобы опустить кронштейн дежи. Установите дежу (1) и поверните затвор (9) для фиксации дежи.
- 5.3 Установка месильного органа: Протолкните месильный орган вверх по валу и поверните по часовой стрелке до его фиксации.
- 5.4 Снятие месильного органа: Поверните месильный орган против часовой стрелки, одновременно надавив на него по направлению вверх, чтобы он вышел из фиксирующего положения. После этого станет возможным снять месильный орган с машины
- 5.5 Смешивание
Выберите необходимую скорость при помощи ручки переключения скоростей (4)

А) Положение



для взбивания яиц, масла и других жидких продуктов на высокой скорости. Рабочее время - не

более 15 мин. за один раз.

В) Положение  для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости

Рабочее время – не более 20 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

С) Положение  для замешивания жидкого теста или других липких продуктов на низкой скорости.

Рабочее время – не более 30 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

Как обеспечить долгий срок эксплуатации машины?

1. Напряжение в сети должно совпадать с напряжением машины, все провода должны быть правильно подключены, иметь хороший контакт.
2. Не устанавливайте месильный орган при включенном миксере. Также части машины могут быть повреждены, если направление вращения не совпадает с требованиями.
3. Следите, чтобы направление вращения соответствовало указанному.
4. Если вы хотите изменить скорость, то необходимо сначала отключить машину (изменить положение рычага переключений или поверните ось вручную).
5. Чтобы сработал подъемный механизм, необходимо поднять месильный орган вверх. Затем станет возможным снять его для замены.
6. Снимите передний кожух и добавьте смазку. После технического обслуживания машины необходимо провести замену смазки.
7. Добавьте немного смазки на подъемные направляющие, чтобы обеспечить надлежащий подъем/опускание дежи (один раз в месяц). Обязательно прислушайтесь к производимому машиной звуку. Если вы слышите шум, добавьте смазки в головной блок и шестерни. Проверку смазки в головном блоке и шестернях проводить 1 раз в месяц.
8. Смешивайте только жидкое тесто и только на низкой скорости.
9. Нельзя опускать руки в дежу во время рабочего процесса машины.
10. Компания оставляет за собой право технической модернизации машины.

ВНИМАНИЕ: ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ПОДАЧИ ПИТАНИЯ ПРИ ЧИСТКЕ И ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ!

6. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

6.1. Нельзя чистить машину струей воды.

6.2. Запрещено прикасаться к выключателю, вилке или розетке влажными/мокрыми руками.

6.3. Необходимо отключать миксер перед загрузкой или выгрузкой продуктов или при смене месильного органа.

6.4. Берегите пальцы рук при вращении дежи или месильного органа. Никогда не прикасайтесь к подвижным частям в процессе работы машины.

A) Опустите дежу (1), повернув колесо подъема дежи (7). Для смены месильного органа (2) сначала необходимо опустить дежу (1).

B) Для смены продуктов опустите дежу (1), снимите месильный орган и снимите дежу с тестомеса.

C) Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать аппарат, возможны травмы и летальный исход. Максимальное время работы – 8 часов в день.

D) Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам аппарат в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения.

E) Во время грозы следует отключить питание. Иначе может произойти повреждение аппарата в результате удара молнии

F) Не трогайте вилку и провод питания, если на них имеются капли воды: это поможет избежать поражения электрическим током.

G) Неважно, собираетесь ли вымыть аппарат или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы аппарат работал вхолостую длительное время.

H) Нельзя мыть аппарат водой из шланга, т.к. это может привести к попаданию воды на электрические узлы и детали внутри корпуса и вывести оборудование из строя. Короткое замыкание и поражение электрическим током. Не следует мыть электрическую коробку под струей воды или замачивать ее в воде для очистки.

I) На корпусе находится заземляющий болт. Пожалуйста, подключите провод заземления в соответствии с правилами техники безопасности, используя при этом медный кабель сечением не менее 2,5 мм², 25 Ампер.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Остановите машину перед переключением передачи! Никогда не замешивайте тесто на высокой скорости!

Техническое обслуживание:

J) Всегда храните машину в чистоте. После окончания работы снимите дежу (1) и месильный орган (2) и очистите их, не откладывая.

K) Регулярно смазывайте направляющие подъема/опускания дежи.

6.5 Если силовой кабель поврежден, отключите машину и выньте вилку из розетки. Допуск к устранению данной проблемы имеет только квалифицированный персонал.

Чистка и Техническое обслуживание

1. После каждого использования необходимо тщательно очистить дежу, месильный орган и т.п. Запрещено мыть машину струей воды, используйте влажную тряпку для чистки.

2. Регулярно смазывайте направляющие дежи.

3. Коробка передач снабжена специальной смазкой, количество которой рассчитано на 3 месяца. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку и крышку подшипника.

Внимание!

1. Перед введением миксера в эксплуатацию убедитесь, что питание в сети соответствует указанному на плате машины. Проверьте надежность подключения провода заземления.
2. Перед первым включением проверьте уровень смазочных материалов, при необходимости выровняйте до нужного уровня.
3. При установке месильного органа протолкните месильный орган вверх по валу крепления и поверните, чтобы цапфа попала в слот для фиксации. Иначе при работе месильный орган упадет.
4. Перед переключением скорости необходимо остановить машину. Нельзя смешивать тесто на средней или высокой скорости.

7. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Способ решения
Вал месильного органа не вращается после включения	Кабель не подключен	Проверьте бесперебойность подачи энергии и электропроводку.
Перегрев	Низкое напряжение или неверно выбранная скорость.	Проверьте напряжение и выбранную скорость.
Двигатель работает, но вал месильного органа не вращается	Слабое натяжение ремня	Натяните ремень
Подтекание масла	Повреждение уплотнительного кольца, сальника	Замените уплотнительное кольцо, сальник
Трудность при подъеме и опускании дежи.	Направляющие подъемного устройства заржавели или загрязнены	Очистите направляющие и смажьте
Шум в головной части и перегрев	Плохая смазка	Обновите смазку в коробке передач
Месильный орган ударяется о дежу	Дежа и/или месильный орган повреждены	Восстановите дежу и/или месильный орган в их первоначальную форму
Миксер работает только на высокой скорости. Нельзя переключить на среднюю или низкую скорость	Вилка переключателя скоростей неисправна или деформирована	Замените вилку
Миксер работает только на высокой скорости. Нельзя переключить на низкую скорость.	Повреждение пластины пружины сцепления или зубов шестерни.	Замените пластину или шестерню.

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия № Д-СН.АЛ116.В.44658 от 18.12.2014г до 17.12.2017
2. Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай
3. Продавец, импортёр: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,
Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14
Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1
4. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	Тел. +7 (988) 594-86-06, service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00

«Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00