

Миксер планетарный

Серии В

Руководство по эксплуатации



GRC

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ
2. СТРОЕНИЕ
3. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
4. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
5. ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ
7. ТИПИЧНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
9. СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ
10. КОМПЛЕКТАЦИЯ
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. ВВЕДЕНИЕ

Уважаемые господа!

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией, прежде чем использовать миксер!

Дизайн миксера соответствует требованиям охраны окружающей среды и энергосбережения. Данный миксер имеет переменную высокую скорость перемешивания, специальную конструкцию дежи и мешалки для лучшего смешивания. Миксеры данной серии многофункциональны. Миксеры данной серии предназначены для баров, столовых, заводов по переработке пищевых продуктов, кондитерских предприятий, для взбивания и перемешивания жидкого теста, фарша, яиц, крема. В данном миксере установлен двигатель постоянного тока. Корпус миксера выполнен из нержавеющей стали.

2. СТРОЕНИЕ



a: платформа-основание
b: съемная дежа
c: насадка венчик
d: соединительный подшипник
e: станина
f: подъемная ручка

g: ручка
h: кнопка пуска
i: насадка-крюк
j: насадка-лопатка
k: защитный кожух

3. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 3.1 Постоянное перемешивание , непрерывное регулирование скорости.
- 3.2 Защита от перегрева/перегрузки/напряжения.
- 3.3 Функция блокировки переключателя и индикаторной лампы.
- 3.4 Функция поднятия головы.
- 3.5 Большая мощность, низкий уровень шума, высокая эффективность.

4. УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 4.1 Отключите питание. Сначала ослабьте подъемную ручку, чтобы поднять голову в фиксированное положение. Затем установите насадку в корпус, поверните на 40 градусов в левом направлении.
- 4.2 Наденьте чашу из нержавеющей стали на место и поверните против часовой стрелки в правильном направлении, пока чаша не окажется в вырезе, а затем поверните ее так, чтобы установить ее на вырез. Когда вам нужно вынуть ее, просто поверните ее в противоположном направлении.
- 4.3 Нажмите на голову. Когда вы ослабляете ручку подачи, убедитесь, что голова находится в фиксированном положении. Затяните фиксированную ручку и подключите чашу. Включите питание, индикатор переключения загорится. Поверните медленно ручку и миксер начнет работу. Вы можете настроить ручку на соответствующую скорость в соответствии с инструкцией.
- 4.4 Регулировка скорости:
 - a. Egg swiss- используется для смешивания продуктов небольшой вязкости, такого как крем или яйцо. Контроль скорости составляет: 2 - 3.
 - b. SL beater- используется для смешивания продуктов по консистенции например, как мясная начинка.
Управление скоростью: 1 -2. Контроль скорости не должен превышать 2, иначе машина будет повреждена.
- c. Насадка-крючок используется для смесителя с большой вязкостью, например тесто. Управление скоростью : 0-1.
- 4.5 Если миксер работает при максимальной скорости, не вращайте его с усилием. В противном случае, машина будет работать неправильно.

5. ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 5.1 Машина должна быть размещена на горизонтальной и стабильной поверхности , высотой от 650 мм до 750 мм. Чтобы миксер работал правильно и безопасно, убедитесь, что имеется не менее 160 мм пространства спереди и сзади по краям стола и 320 мм

пространства с левого и правого края стола .

5.2 Используйте индивидуальный штекер с предохранителем и хорошим заземлением .
Напряжение 220 В, 50Гц.

5.3 Не помещайте миксер в воду или другую жидкость, или в иную влажную среду. Не наливайте воду внутрь машины.

5.4 Не прикасайтесь к машине во время работы влажными руками.

5.5 Отключите питание при установке, демонтаже или когда вы не используете машину.

5.6 Не прикасайтесь к движущимся частям машины, во избежание увечий.

Храните вдали от детей.

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1 Держите миксер в чистом и сухом состоянии.

6.2 Не включайте машину, когда нет смешивания.

6.3 Если насадка касается чаши, необходимо отрегулировать скорость .

6.4 При использовании в течение одного года, необходимо проводить регулярно осмотр и техническое обслуживание.

6.5 Не используйте детали других поставщиков, иначе могут произойти повреждения или дефекты.

7. ТИПИЧНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

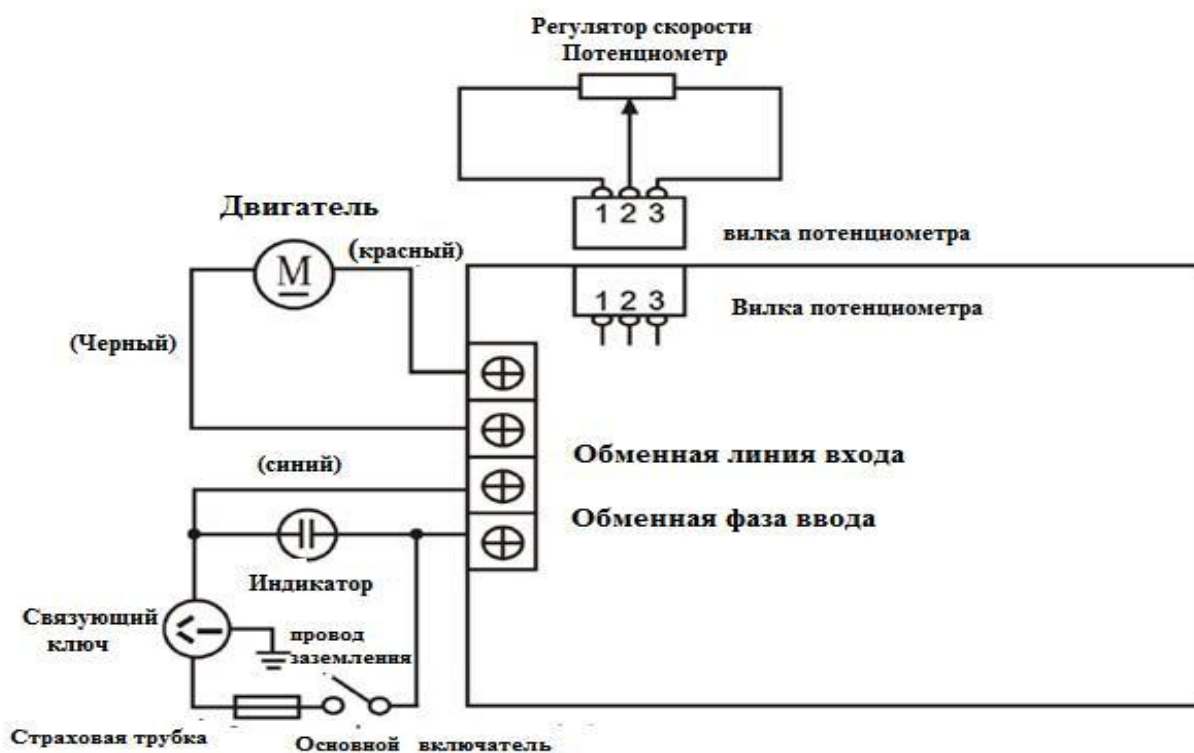
№.	Проблема	Решение
1	Агрегат включен, но миксер не работает, индикатор не загорается.	Проверьте на исправность вилку. Отключите миксер, поверните ручку до 0, затем снова включите миксер.
2	Двигатель нагревается	Проверьте напряжение, измените и используйте правильную мешалка; поменять пояс
3	Миксер внезапно остановился	Измените и используйте надлежащую насадку; замените предохранитель, уменьшите нагрузку; подождите несколько минут, затем включите его.
4	Скорость миксера не изменяется	Затяните или замените ручку
5	Голова миксера не поднимается или не опускается	Ослабьте подъемную ручку еще раз.

В случае возникновения неразрешимых проблем обратитесь к дилеру или в наш сервисный центр. Мы предложим вам лучший сервис. Еще раз спасибо за доверие к нашим продуктам.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры	Модель		
	В5	В7	В10
Объем дежи	5 л	7л	10л
Габаритные размеры (д*ш*в) мм.	380*240*375	380*240*405	380*240*445
Потребляемая мощность	500 Вт	500 Вт	500 Вт
Производительность при взбивании сливок(кг/ч)	24 кг\час	36 кг/час	48 кг/час
Количество оборотов в минуту	От 0 до 1000 оборотов в минуту	От 0 до 1000 оборотов в минуту	От 0 до 1000 оборотов в минуту
Напряжение	220V		
Номинальная частота	50Hz		
Номинальный ток	1.6А		

9. СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



10. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Наименование	B5	B7	B10
Руководство по эксплуатации	1	1	1
Миксер	1	1	1
Прозрачная крышка	1	1	1
Дежа	1	1	1
Насадка венчик	1	1	1
Насадка крюк	1	1	1
Насадка лопатка	1	1	1

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

11.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

11.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

11.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

11.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

11.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

11.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки; - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;- нагревательные элементы.

11.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

11.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный телефон: (83631) 4-25-00