

# Инструкции к планетарному миксеру серии В

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед использованием

## 1. Предисловие

Применяя ремень в качестве передаточного механизма, миксер совершает планетарное движение в чаше, может выполнять множество функций по размешиванию муки, фарша, жидких яиц. Подобрано оптимальное расстояние между мешалкой и чашей, перемешивание выполняется достаточно тщательно.

Мешалка работает плавно и стабильно, с высокой эффективностью и несколькими скоростями, также в комплекте поставляется несколько насадок.

Компоненты и детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и соответствуют государственным стандартам в области здравоохранения.

Потребитель может выбрать два типа электрического напряжения.

Широко используется в гостиницах, ресторанах, пекарнях, также может использоваться в аптеках, химической промышленности и т. д.

## 2. Технические параметры

| Модель                                  | В<br>-10   | В<br>-15 | В<br>-20 | В-30 | В40<br>-В | В20-<br>AS | В30-<br>AS | В50-<br>С  | В60-<br>С | В80-<br>В |
|---|--|----------|----------|------|-----------|------------|------------|------------|-----------|-----------|
| Напряжение (В)                          | 220 В/50Hz, 220 В/60Hz или по индивидуальному заказу |          |          |      |           |            |            | 380 В/50Hz |           |           |
| Мощность двигателя (кВт)                | 0,5  | 0,5      | 1,1      | 1,5  | 2,0       | 1,5        | 2,0        | 2,2        | 2,5       | 3,0       |
| Объем чаши (л)                          | 10   | 15       | 20       | 30   | 40        | 20         | 30         | 50         | 60        | 80        |
| Максимальная вместимость для теста (кг) | 1  | 1,5      | 3        | 6    | 6-8       | 6-8        | 8-10       | 6-9        | 8-10      | 12        |
| Скорость (об/мин)                       | 110/220/420  |          |          |      |           |            |            | 65/102/296 |           |           |
| Вес (кг)                                | 47   | 49       | 63       | 72   | 140       | 80         | 92         | 160        | 225       | 415       |

(Технические параметры изделия приведены только для справки. Учитывайте особенности фактического устройства.)

### **3. Установка**

- 1) Машина должна быть размещена на ровной поверхности. Не ставьте на влажную поверхность.
- 2) Перед использованием убедитесь, что напряжение питания соответствует мощности устройства. Если вы используете трехфазное питание, снимите блендер и сначала включите устройство, проверьте, чтобы направление вращения соответствовало направлению маркировки, чтобы обеспечить соблюдение последовательности фаз.
- 3) Подключите электропитание и проверьте индикатор на приборной панели. Примечание: Розетка должна быть надежно заземлена.
- 4) Не устанавливайте перемешивающий вал на миксер во время опробования устройства. Во избежание повреждения машины при работе в противоположном направлении.
- 5) При перемешивании материала поверните маховик подъема, установите кронштейн чаши в самое нижнее положение, снимите чашу, положите в нее продукты, верните чашу с продуктами на кронштейн, установите насадку, поверните маховик для подъема в нужное положение, а затем запустите устройство.
- 6) Выбирайте подходящую насадку и положение переключения скоростей с учетом особенностей перемешиваемых продуктов:
  - A. При смешивании яиц, сливок и других жидких материалов выбирайте проволочный венчик, установите рычаг переключения скоростей в положение высокой скорости (3 передачи), затем убедитесь, что устройство работает на высокой скорости.
  - B. При смешивании начинки и других более плотных материалов выбирайте венчик для взбивания, установите рычаг переключения скоростей в положение средней скорости (2 передачи), затем убедитесь, что устройство работает на средней скорости.
  - C. При смешивании муки выберите спиральный венчик, установите рычаг переключения скоростей в положение низкой скорости (1 передача), затем убедитесь, что устройство работает на низкой скорости, так как влажность мучного теста составляет от 40 до 50 %. Примечание: не превышайте уровень и не выбирайте высокую скорость.
  - D. Рукоятка передаточного механизма не гладкая, при выключенном питании толкайте ось миксера под углом, а затем включайте, рукоятка легко потянется в нужное положение.
- 7) Если устройство оснащено защитным кожухом, убедитесь, что защитный кожух полностью закрыт, иначе устройство не сможет работать.

### **4. Внимание**

1. Для обеспечения безопасности категорически запрещается опускать руку в чашу при перемешивании.
2. Категорически запрещается смешивать вязкие материалы, такие как тесто, на средних и высоких скоростях, категорически запрещается работать с перегрузками, что приведет к поломке вала смешивания и других деталей, в результате чего срок службы устройства значительно сократится.
3. После выключения машины необходимо остановить передачу, так как движение тяжелого груза может повредить механизм передачи или внутреннюю шестерню.
4. Не используйте воду для мытья устройства, это может привести к поражению электрическим током!

## 5. Техническое обслуживание

1. Перед и после использования очистите и удалите жир и пыль с помощью скребка, промойте чашу водой, чтобы их остатки не влияли на чистоту продуктов питания.
2. В маслосъемном кольце под редуктором может скапливаться масло. При необходимости снимите маслосъемное кольцо, вылейте масло и очистите его.
3. Направляющие подъемника необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить его подвижность.
4. В редукторе имеется достаточное количество высококачественной смазки, которую можно использовать в течение одного года после ремонта, а затем следует заменить новой смазкой.
5. Если устройство не работает, пожалуйста, свяжитесь с продавцом.
6. Общие методы поиска и устранения неисправностей приведены в следующей таблице:

| <b>Поломка</b>                              | <b>Причины</b>   | <b>Решения</b>   |
|---|--|--|
| Не работает после включения питания         | А. Повреждение электрической цепи<br>В. Повреждение защитного экрана | А. Проверьте цепь<br>В. Проверьте защитный экран                                   |
| Низкая скорость и нагрев                    | А. Низкое напряжение<br>В. Перегрузка                                | А. Проверьте напряжение<br>В. Уменьшите нагрузку и количество перемешиваемой массы |
| Двигатель работает, но блендер не вращается | А. Повреждение зубчатой передачи<br>В. Ослабление ремней             | А. Проверьте зубчатую передачу<br>В. Отрегулируйте подшипники                      |
| Разлив масла                                | Повреждение уплотнения   | Проверьте и замените уплотнение  |
| Затруднения при перемещении чаши            | Направляющая подъемника загрязнена или заржавела                     | Очистите направляющую и нанесите смазку  |
| Нагрев и шум в головке устройства           | Плохая смазка  | Замените смазку в редукторе  |
| Трение о чашу в процессе вращения мешалки   | Деформация чаши или мешалки  | Отрегулируйте положение чаши или венчика в соответствии с исходным образцом        |
| Не работает редуктор                        | Неисправность зубчатой передачи                                      | Проверьте и отремонтируйте редуктор  |



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»  
123007 г. Москва ул.3-я Магистральная, дом 26, стр.1  
т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>

**с 1 июня 2024 г. наш адрес -**

**123007 г. Москва, ул. 3-я Магистральная, д.26, стр.1**