Миксер серии BH
Инструкция по эксплуатации

Основные характеристики

- Подобно вращению планет насадки миксера серии B вращаются таким образом, что обеспечивают равномерное перемешивание ингредиентов в деже.
- Миксеры данной модели относятся к миксерам с трехступенчатым переключением скоростей.
- Все запасные части сделаны исключительно из нержавеющей стали. Гарантия соответствия пищевых продуктов гигиеническим стандартам.
- Миксеры отличаются изящным дизайном, простым управлением и высокой производительностью.

Технические спецификации:

Модель	Объем дежи (л)	Напряжение (Вольт)	Номинальная частота (Гц)	Мощность (кВт)	Мак. Объем перемешиваемого продукта (кг)	Скорость (обор./мин)	Вес (кг)	Габариты (мм)
BH10	10	~220	50	0.45	1	110/178/355	56	370*450*610
BH20	20	~220	50	0.75	3	105/180/408	73	440*550*780
BH30	30	~220	50	1.1	3.5	105/180/408	90	550*560*870
BH40	40	~220	50	1.5	4.5	80/160/310	150	580*690*1200

Правила использования и рекомендации

- Прежде чем приступить к эксплуатации прибора, необходимо убедиться, что электропитание сети соответствует установленным стандартам; шнур источника питания должен иметь надежное заземление.
- Направление вращения трехфазового миксера должно соответствовать маркировке вращения. Если головка миксера вращается в неправильном направлении, необходимо поменять две из трех фаз питания. Внимание: Во время тестирования прибора строго запрещено менять насадки, так как при их неправильном вращении миксер может быть поврежден.
- Выбрать необходимую скорость и тип насадки:
- Тестомешалка: перемешивает тесто для хлеба, вес муки указан на маркировке, объем воды составляет 47≈50 % от веса муки – рекомендуется использовать на низкой скорости.
- Венчик: подходит для перемешивания жидкого теста, пюре - рекомендуется использовать на средней скорости.
- Проволочный венчик: подходит для взбивания крема и яиц - рекомендуется использовать на высокой скорости.
- Важно: при необходимости изменить скорость взбивания, выключить прибор - не перемешивать тесто на средней и низкой скорости.
- Поднять дежу:
- a) При перемешивании следует повернуть маховик, чтобы дежа поднялась до определенного уровня для более удобного перемешивания.
- b) После перемешивания следует повернуть маховик, чтобы опустить дежу и затем поменять насадку или чтобы убрать дежу/насадки.
- Внимание: Чтобы извлечь насадку, необходимо опустить дежу, взять насадку за стержень, поворачивать до тех пор, пока ведущая ось не выйдет в L-образное гнездо стержня насадки, не вынимать насадку при вращении.

Техническое обслуживание

- Каждый раз после использования миксера помыть дежу, насадки и т.д., следить за чистотой оборудования.
- Периодически смазывать направляющую дежи, используя небольшое количество масла или другое смазочное вещество.

Неисправности

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Стержень после включения не вращается	Вилка не подключена	Проверить электропитание, вставить вилку в

		розетку
Утечка масла	Масляный затвор не работает	Заменить протекающий масляный затвор
Подъемная рукоятка не двигается	Направляющие заржавели	Очистить направляющие и смазать
	Ходовой винт, коническое зубчатое зацепление и вал маховика не смазаны	Смазать
Перегрев мотора, низкая скорость	Недостаточное напряжение	Проверить сетевое напряжение
	Перегрузка	Уменьшить количество загружаемого продукта
	Слишком высокая выбранная скорость, не подходит насадка	Выбрать соответствующую скорость и насадку
Шум при работе в коробке скоростей, перегрев	Недостаточно смазки	Добавить или заменить масло
Насадка при вращении касается дежи	Насадка или дежа деформированы	Починить или заменить деформированные элементы

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Монтаж, пуск, сервисное обслуживание и ремонт изделий проводится только специализированными ремонтно-монтажными предприятиями (сервисными службами), электромеханиками III - V разрядов, имеющий соответствующую квалификацию и группу по технике безопасности.

Техническое обслуживание машины разделяется на следующие виды:

– ежедневное обслуживание (выполняется оператором);

– ежемесячное сервисное (техническое) обслуживание;

Поддержание работоспособности изделия предусматривает техническое обслуживание (ТО) специализированной организацией (сервисной службой дилера), проводимое ежемесячно

Ежедневное обслуживание, проводится до начала работы или после рабочей смены оператором.

В объём работы входит:

– внешний осмотр машины, проверка целостности кабеля электросети;

– очистка и отмывка машины от остатков теста (по окончании рабочей смены).

Ежемесячное сервисное (техническое) обслуживание:

В объём работы входит:

* проверку оборудования внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;
* проверку комплектности оборудования;
* проверку надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) от автоматического выключателя (рубильника) до заземляющих устройств оборудования;
* очистку от пыли, проверку и при необходимости, подтяжку креплений электрических элементов и креплений проводов в клеммных соединений и состояние контактов выключателей, пускателей и реле;
* проверку работы оборудования и уровня смазки в редукторах;
* проверку / замену подшипников и сальниковых уплотнений;

* проверку надежности крепления машины к полу, фундаменту, рабочему столу;
* проверку надежности крепления съемных узлов и механизмов;
* проверку и при необходимости, подтяжку резьбовых соединений;

* проверку работы переключателя (коробки переключения) скоростей, при различных скоростях вращения рабочего органа;

* проверка состояния рабочих насадок;
* проверку уровня масла в баке гидростанции;
* проверку и при необходимости, устранение подтекания масла из гидросистемы;

* проверку натяжения ремней клиноремённой передачи;

* проверку и при необходимости регулировку зубчатого зацепления вращения дежи.

Первые 2-3 месяца эксплуатации выше указанные работы рекомендуется проводить 2-3 раза в месяц.

Санитарную обработку машины необходимо проводить с помощью волосяной щётки или тканевой салфеткой, смоченной дезинфицирующим раствором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ СТРУЕЙ ВОДЫ.

Первую замену гидравлического масла производить через 100 часов работы.

Монтаж должен производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования должна быть зафиксирована в Акте ввода оборудования в эксплуатацию, где подписываются представители монтажной организации и администрация предприятия общественного питания.

ОСОБО ВАЖНО: соблюдать режим работы оборудования, который соответствует гарантийному сроку:

один замес (тесто/крем) 10-20 минут, далее 10-15 мин остановка.

Рабочее время в день не более 8-10 часов, с перерывами.