КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ СЕРИИ ВК РУ

Основная специализация:

- Так как вращение венчика в чаше сходно с обращением планет, в соответствии с теорией движения планет обеспечивается полное смешивание ингредиентов.
- Венчик обладает трехдиапазонной скоростью вращения.
- Все детали аппаратов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали согласно национальному стандарту гигиены пищевых продуктов.
- Аппарат хорошо выглядит, отличается простым управлением и высокой эффективностью.

Технические спецификации:

Модель	Объем чаши (л)	Напряжение (В)	Номинальная частота (Гц)	Мощность (кВт)	Макс. мощность замеса (кг)	Скорость смешивания (об./мин.)	Валовой вес (кг)	Размер (мм)	Размер упаковки (мм)
B10K	10	230	50	0,45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Эксплуатация и примечания:

Перед использованием убедитесь в том, что источник питания соответствует требуемому для прибора. Проверьте надежность подключения провода внешнего заземления.

Прибор, чей трехфазный двигатель следует проверить на предмет вращения в направлении метки вращения .При неправильном направлении вращения поменяйте местами два из трех проводов под напряжением. Примечание При тестировании прибора никогда не устанавливайте мешалки по-другому, иначе они выпадут из-за неправильного направления вращения и вызовут повреждение деталей прибора.

Выберите скорость и мешалку:

а) Тестомешалка: Часто используется для тяжелого хлебного теста. Вес муки указан меткой, вес воды составляет 47% ~ 50% от загружаемой муки. Желательно использовать прибор на низких скоростях.

b) Взбиватель: Обычно используется для тонкого теста, пирожных, картофельного пюре и разнообразных начинок. Желательно использовать прибор на средних скоростях.

c) Проволочный венчик: Лучше всего подходит для взбивания сливок и яиц. Желательно использовать на высокой скорости.

Важное примечание: Остановите машину, чтобы изменить скорость. Не замешивайте тесто на средней или высокой скорости.

Подъем чаши:

a) При смешивании вращайте маховик для подъема чаши, пока она не коснется стопора. Эта функция облегчает также заполнение чаши.

b) После смешивания, вращайте маховик для опускания чаши. Опустить чашу необходимо перед сменой мешалки, а также снятием чаши или мешалки.

Примечание: При установке мешалки чаша должна находиться в нижнем положении. Наденьте мешалку на вал и поворачивайте его, пока ведущий штифт вала не дойдет до L-образного паза в стержне мешалки. Старайтесь не уронить мешалку во время работы.

Техническое обслуживание:

После использования каждый раз тщательно очищайте чашу, мешалку и т.д., чтобы держать аппарат в чистоте.

Время от времени смазывайте направляющие скольжения чаши наконечником шпонки, используя небольшое количество масла или консистентной смазки.

Поиск и устранение проблем:

Проблема	Возможная причина	Решение
Мешалка не вращается после включения	Электрические разъемы ослаблены	Проверьте электрическую цепь, затянув ослабленные разъемы
Утечка масла	Износ сальников	Замените изношенные сальники
Рукоятка подъема слишком тугая	Направляющие заржавели	Очистите и смажьте направляющие
	Свинцовый винт, коническая шестерня, вал маховика и т.д. слишком сухие	Смажьте их
Температура двигателя увеличивается слишком быстро,	Недостаточное напряжение	Проверьте напряжение электросети

не соответствует скорости	Перегрузка	Уменьшите нагрузку
	Выбранная рабочая скорость слишком высока, или мешалка не подходит	Выберите подходящие скорость и мешалку
Слишком сильный шум от коробки передач, температура слишком высокая	Недостаточная смазка	Добавьте или замените масло
Мешалка бьется об чашу	Деформация мешалки или чаши	Отремонтируйте или замените деформированную деталь