

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ B

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с инструкцией!



B-5A



B5D



B10P



B15P



B20P



B30P



B40P



B50P



B60P



B80P

Соблюдение правил установки, пользования и ухода за миксером обеспечит его надежную и долговременную работу. Внимательно ознакомьтесь с Инструкцией и следуйте данным в ней рекомендациям.

❖ Описание

Пищевые миксеры серии В изготовлены с применением новых технологий. В миксерах используется шестеренчатый привод. Миксеры данной серии многофункциональны. С их помощью можно перемешивать жидкое тесто, фарш различного назначения, взбивать яйца и крем.

Модели данной серии относятся к планетарным миксерам с многоступенчатой скоростью. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны, обеспечивают равномерность смешивания. В соответствии с потребностями производства оператор может выбирать скорость перемешивания ингредиентов для достижения максимально удовлетворительного результата.

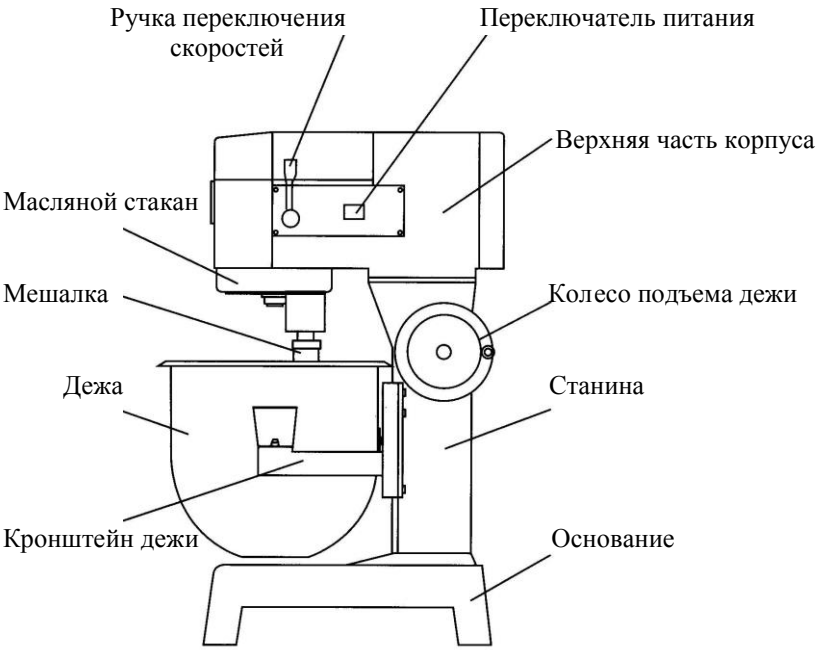
❖ Сфера применения

Миксеры данной серии предназначены для бытовых нужд, баров, столовых, заводов по переработке пищевых продуктов, кондитерских предприятий, для взбивания сливочного масла, начинок, блюд из фарша и т.д.

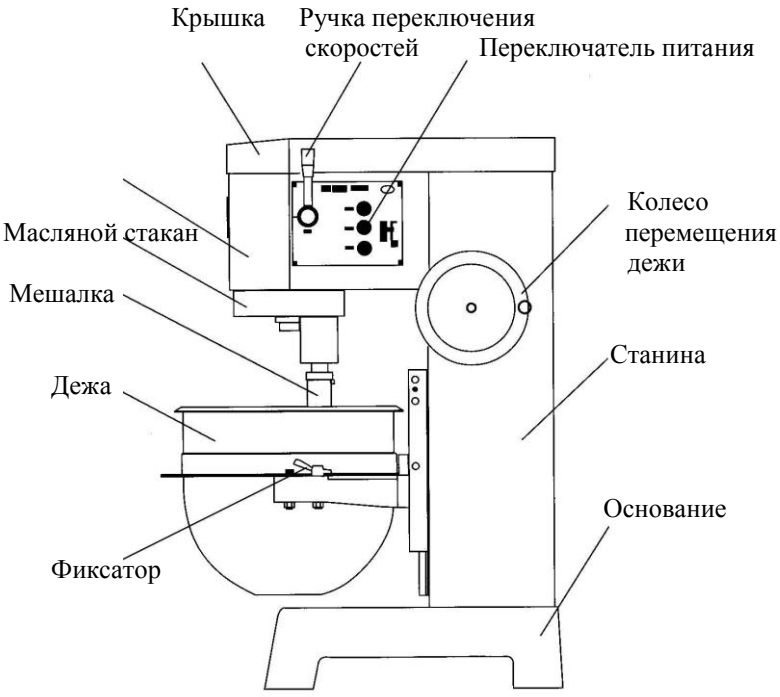
❖ **Основные параметры и технические характеристики** (в технических параметрах возможны незначительные отклонения, не влияющие на функциональность и требования к эксплуатации оборудования, напр., отклонение в значениях габаритных размеров или весе оборудования)

Модель	**B-5A**	**B-5D**	**B-10P**	**B-15P**	**B-20P**	**B -30P**	**B -40P**	**B -60P**	**B-80P**
Емкость дежи, л	5	5	10	15	20	30	40	60	80
Скорость первая/вторая /третья/четвёртая, об/мин	85-530	115/505	189/362	91/164/294	91/164/294	65/102/296	96/168/306	73/109/143/216	89/133/174/262
Комплектация	3 (змейка, лопатка, венчик)								
Напряжение, В	220	220	220	220	220/380	220/380	220/380	380	220/380/415
Мощность, Вт	370	370	450	500	750	1100	1500	2000	2500
Габариты, мм	422*255*475	430*270*525	450*366*606	474*372*676	520*420*760	545*440*882	620*630*1011	724*652*1300	1205*740*1660

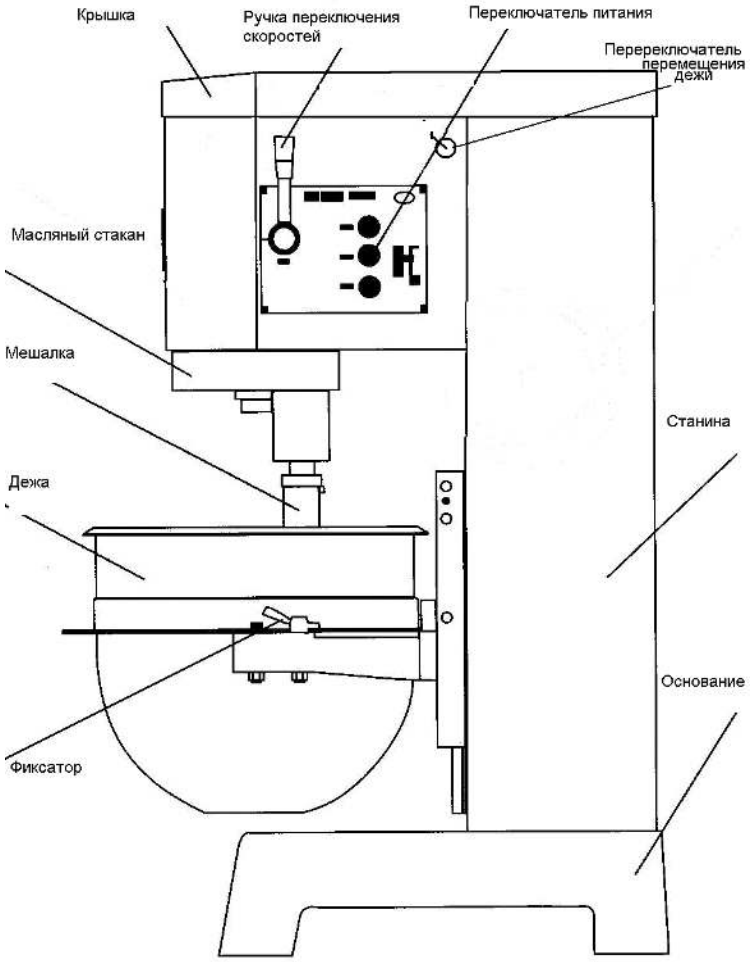
❖ Конструкция



Модель B20F, B30, B40



Модель B50, B60



Модель B80

❖ Эксплуатация

1. Перед эксплуатацией миксера убедитесь, что напряжение сети соответствует установленным нормам, шнур источника питания имеет надежное заземление.
2. Убедитесь в исправности шнура питания. Проверьте соединение с надлежащим предохранителем утечки электричества.
3. Оборудование устанавливается на ровную устойчивую поверхность. Между миксером и стеной обязательно должно быть достаточно свободного пространства для вентиляции.
4. Оборудование предназначено для эксплуатации в сухом хорошо проветриваемом помещении.
5. В оборудовании в котором используется трехфазный двигатель. Предварительно проверьте оборудование на холостом ходу. Приступайте к производственному процессу только в том случае если направление оборотов двигателя совпадает с указанным на стрелке.
6. С помощью ручки подъема опустить держатель дежи в самое низкое положение, установить дежу.
7. Перед работой обязательно опустите защитную сетку
8. Отключите питание, установите насадку на ось миксера.
9. Перед включением в сеть убедитесь, что скорость миксера установлена на 0. Установите необходимую скорость перемешивания, включите питание. Во время вращения насадки медленно поднимите наполненную емкость в рабочее положение. Для миксеров B5 серии дежа

должна быть поднята до самого верхнего положения перед включением, иначе миксер не включится.

10. Для взбивания различных продуктов используются разные виды насадок и разный режим скорости.
    - Насадка «Крюк» используется при взбивании теста, устанавливается низкая или средняя скорость. (Ручка переключения скоростей устанавливается в среднее положение или вниз.) Замес делается из расчета 40% муки, 60% воды. В модели B5 количество теста не должно превышать 0,5 кг, В модели B10 - 1 кг, B15 – 5 кг, B20F– 6 кг, B30— 8.5кг, . B40—не более 12.5кг, B50—не более 15кг, B60—не более 20кг, B80—не более 30кг
    - Насадка «Лопатка» используется для перемешивания смесей, различного рода фарша. Устанавливается низкая или средняя скорость.(Ручка переключения скоростей устанавливается вниз)
    - Насадка «Венчик» используется для взбивания яиц, устанавливается максимальная скорость.(Ручка переключения скоростей устанавливается вверх)
11. После взбивания отключить миксер от источника питания, с помощью ручки подъема опустить дежу в максимально низкое положение. Снять насадку, вынуть дежу.
12. В миксерах B60 и B80 предусмотрена специальная кнопка “LAMP&CROWL” (Жёлтая) для оптимального переключения скоростей и уменьшении износа трансмиссии при переключении с пониженной на повышенную, с повышенной на пониженную скорость.
    -Дождитесь остановки вращения взбивателя
    -Переключите скорость
    -Кратковременно нажмите желтую кнопку
    -Подождите несколько секунд
    -Аппарат готов к использованию на новой скорости
13. Переключение скоростей. 1 Выключите миксер. 2 Переключите скорость.
    Если не переключается до конца необходимо нажать черную клавишу плавного переключения шестеренок (чтобы не повредить шестеренки).

❖ Уход и обслуживание

1. После использования тщательно промойте насадки и дежу чистящим средством с добавлением воды. Корпус миксера можно протереть влажной тряпкой.
2. Смазка шестерни и подшипников привода произведена на заводе. Замена или добавление смазки обычно требуется через 2 года эксплуатации.
3. Движущийся вверх-вниз бегунок и центральная ось требуют небольшого количества смазки, что гарантирует легкость и подвижность опускания и подъема каретки.

❖ Неисправности и способы их устранения.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Аппарат не запускается	1. Низкое напряжение 2. Большая нагрузка 3. Неполадки в электропроводке	1. Проверьте напряжение питания 2. Уменьшите количество сырья 3. Проверьте электропроводку.
В процессе работы аппарат внезапно остановился	1. Низкое напряжение 2. Сработал предохранитель.	1. Проверьте напряжение питания 2. Устраните неполадку, установив предохранительное устройство в начальное положение
Насадка ударяется о дежу	Насадка или дежа деформировались.	Выправить или заменить
Слишком большой шум во время работы	1.Износились или испортились детали 2.Недостаточно смазки	1. Своевременно производите ремонт или замену деталей 2. Добавьте или замените смазку

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.