

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР серии В

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



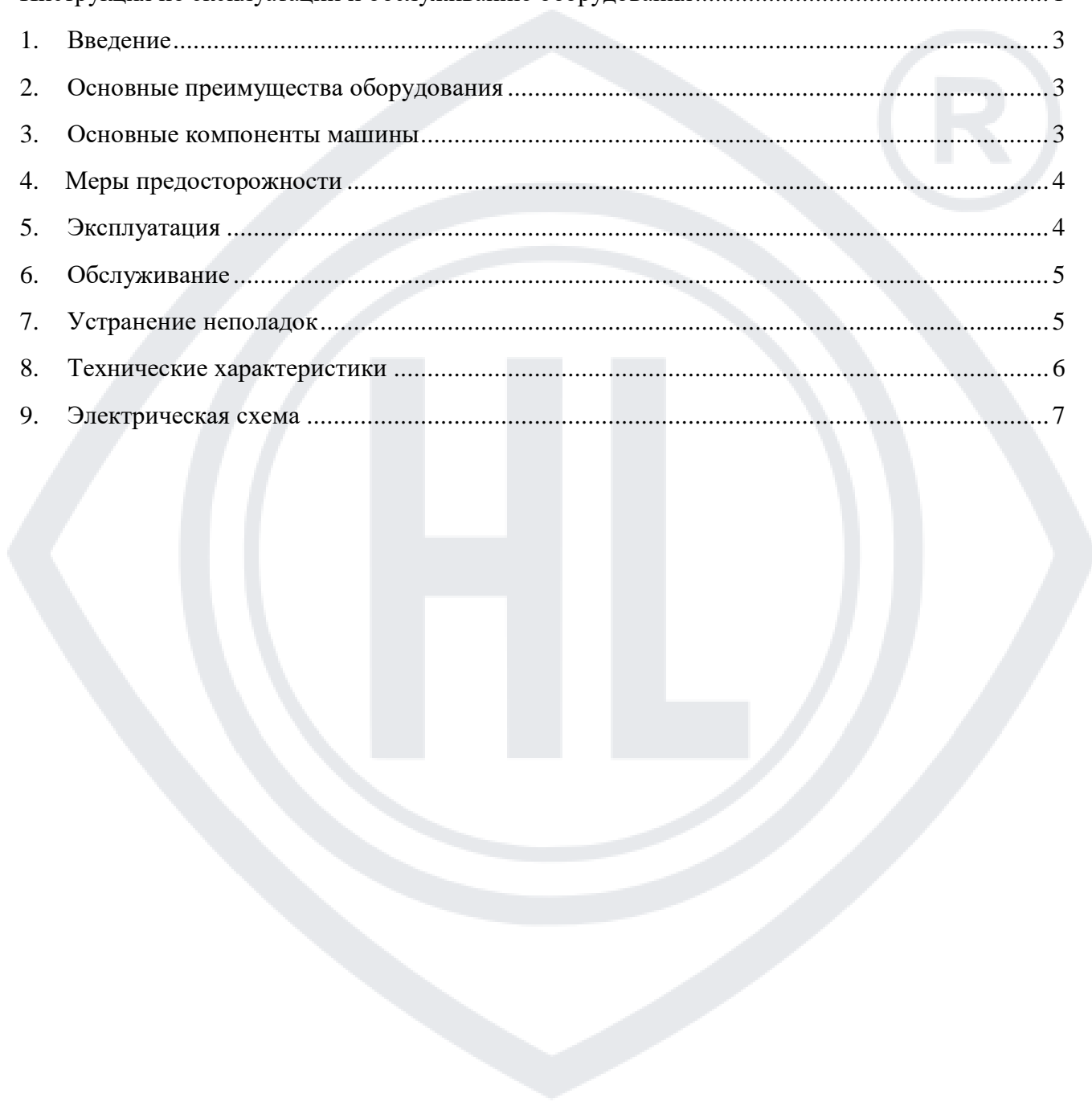
HUALIAN MACHINERY RUSSIA

Тел.: 8-800-500-1-495

Веб-сайт: www.hmru.ru; www.hualian.ru

Оглавление

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования.....	1
1. Введение.....	3
2. Основные преимущества оборудования.....	3
3. Основные компоненты машины.....	3
4. Меры предосторожности.....	4
5. Эксплуатация.....	4
6. Обслуживание.....	5
7. Устранение неполадок.....	5
8. Технические характеристики.....	6
9. Электрическая схема.....	7



HUALIAN

1. Введение

Планетарный миксер серии В, может использоваться для смешивания муки, порошка и жидкости. Пользователь может настроить скорость миксера для получения необходимого результата. Миксер работает бесперебойно в течение длительного времени. Материалы, с которыми соприкасается продукт, изготовлены из нержавеющей стали и алюминиевого сплава. Поверхности металлов обработаны специальным составом которые соблюдают требования пищевой безопасности.

Данное оборудование применяется не только в пищевой промышленности, но также для производства лекарств и химикатов.

2. Основные преимущества оборудования

- 1) Непрерывная работа машины при регулировке скорости
- 2) Надёжная конструкция
- 3) Защита от перегрузки и перегрева
- 4) Функция блокировки выключателя
- 5) Функция плавного поднятия крышки
- 6) Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность

3. Основные компоненты машины



Рис. 1

№	Название	№	Название
1	Задняя крышка	7	Основная крышка
2	Подшипник	8	Фиксатор крышки
3	Венчик для взбивания яиц	9	Регулятор скорости
4	Дежа	10	Выключатель
5	Опора	11	Крюк для взбивания яиц
6	Смесительная лопатка		

4. Меры предосторожности

- 1) Перед началом использования оборудования, ознакомьтесь с данной инструкцией.
- 2) Оборудование должно быть установлено на относительно ровную и устойчивую поверхность. Убедитесь, что машина установлена с соблюдением необходимой дистанции, а именно не менее 160 мм от передней и задней сторон опоры, 320 мм от левой и правой сторон опоры.
- 3) Убедитесь, что оборудование имеет соответствующий источник питания, подходящий по параметрам, указанным на шильдике. Оборудование надёжно заземлено.
- 4) Запрещено наливать жидкость внутрь дежи без использования дополнительных ингредиентов.
- 5) Избегайте попадания воды во внутренние детали машины.
- 6) Во избежание удара электрическим током, запрещено касаться оборудования влажными руками во время его работы.
- 7) Во время проведения технического обслуживания и очистки оборудования, обесточьте машину.
- 8) Не допускайте детей к работе с данным оборудованием
- 9) Перед началом работы отрегулируйте скорость вращения месильного органа в соответствии с вязкостью продукта, в противном случае машина может быть повреждена

5. Эксплуатация

- 1) Ослабьте ручку фиксатора крышки, поднимите основную крышку в фиксированное положение. Затем установите дежу в корпус на опору машины, поверните дежу на 40 градусов против часовой стрелки.
- 2) Если необходимо извлечь дежу из посадочного места, поверните её против часовой стрелки.
- 3) Верните основную крышку машины в исходное положение, затяните фиксатор. Включите выключатель питания, загорится световой индикатор. Плавно поверните регулятор скорости и смесительный орган придёт в вращение.

5.1 Рекомендуемые настройки скорости

- 1) Венчик для взбивания яиц используется для смешивания жидкообразного продукта, например, сливок или яиц. Рекомендуемая скорость 2-3.
- 2) Смесительная лопатка используется для смешивания более вязкого продукта, такого как мясная начинка. Рекомендуемая скорость 1-2. Максимальная скорость не должна превышать положения 2, в противном случае машина может быть повреждена.
- 3) Крюк для взбивания теста используется для перемешивания материала высокой вязкости, например, теста. Рекомендуемая скорость 0-1.
- 4) Не взбивайте продукт принудительно на максимальной скорости, в противном случае это приведёт к поломке машины.

6. Обслуживание

- 1) По окончании работы очищайте машину от остатков продукта
- 2) Не оставляйте машину включенной без использования продукта.
- 3) Отрегулируйте положение дежи, если смесительный орган касается её внутренней поверхности.
- 4) Ежегодно проводите сервисное обслуживание оборудования.
- 5) Запрещено устанавливать компоненты другого производителя или не входящие в комплект поставки вместе с оборудованием.

7. Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
При включении машины, ничего не происходит. Световой индикатор не горит.	Машина не включена в сеть.	Включите машину в сеть электропитания
	Положение регулятора скорости в позиции 0.	Поверните ручку регулятора скорости
Мотор перегревается, смесительный орган замедлил вращение	Чрезмерное напряжение в сети	Проверьте напряжение сети.
	Установлен неподходящий смесительный орган	Замените смесительный орган.
Машина прекратила работу	Установлен неподходящий смесительный орган	Замените смесительный орган.
	Отказ работ предохранителя	Замените предохранитель.
	Чрезмерное количество продукта	Уменьшите количество продукта.

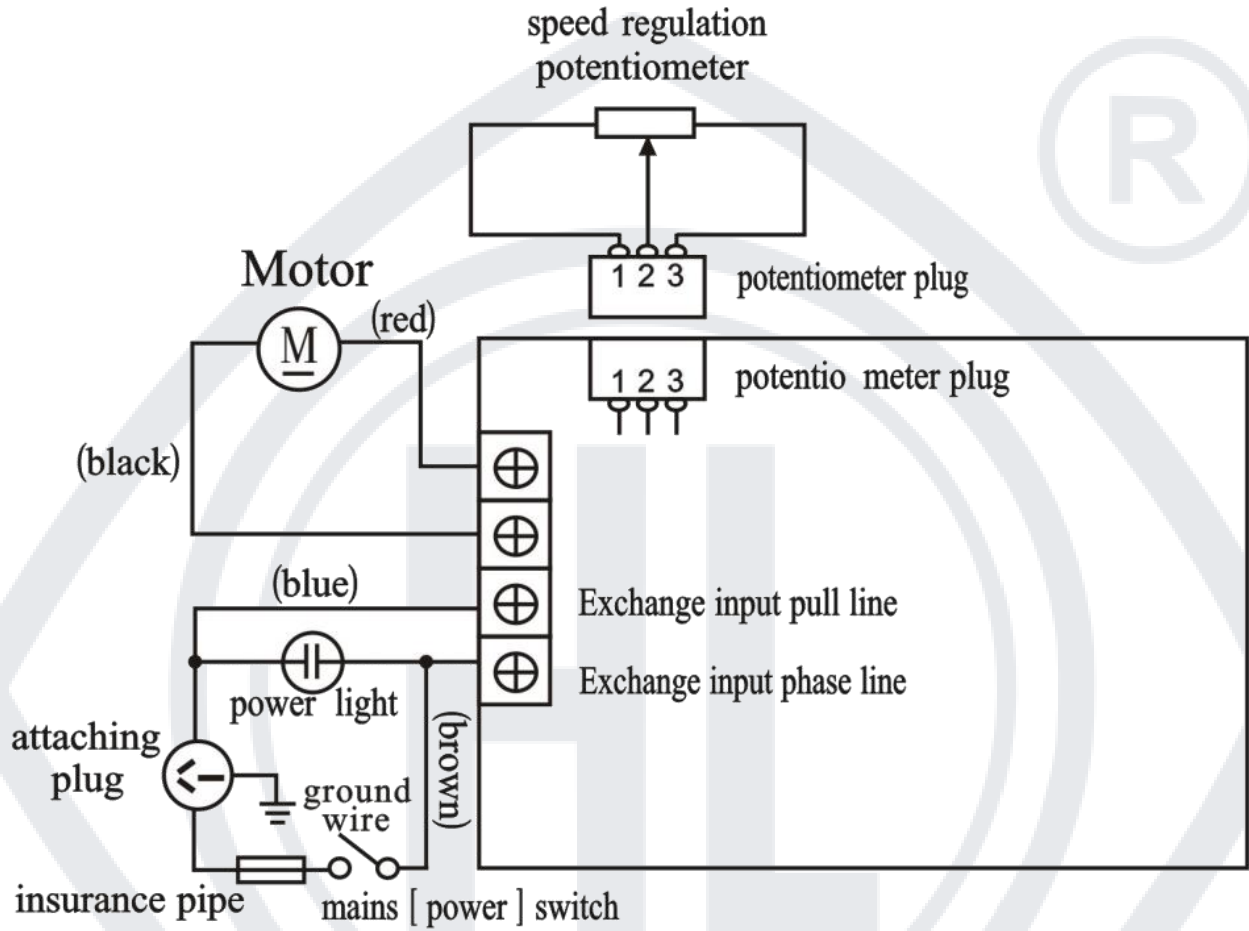
Проблема	Причина	Решение
Скорость вращения не регулируется	Отказ в работе регулятора скорости	Замените
Основная крышка не поднимается	Чрезмерное натяжение фиксатора крышки	Ослабьте фиксатор крышки

В случае возникновения проблемы, не описанной в данном перечне, обратитесь к производителю.

8. Технические характеристики

Модель	B5	B7	B10
Объём дежи (л)	5 л	7 л	10 л
Вес венчика (г)	500	750	1000
Вес крюка (г)	500	750	1000
Вес лопатки (г)	500	750	1000
Вес машины (кг)	13	13.3	15
Вес брутто (кг)	14	14.5	16.3
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	380x240x375	380x240x405	380x240x445
Мощность (Вт)	500		
Напряжение (В)	220		
Частота (Гц)	50		
Производительность (цикл в минуту)	0-302		
Условия работы	В помещении		

9. Электрическая схема



HUALIAN

HUALIAN MACHINERY RUSSIA

Тел.: 8-800-500-1-495

Веб-сайт: www.hmru.ru; www.hualian.ru