



Инструкция по эксплуатации

Миксер планетарный HLB-20

TM Inoxtech



Спасибо за вашу покупку и использование Миксера планетарного. Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

Предупреждение! Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

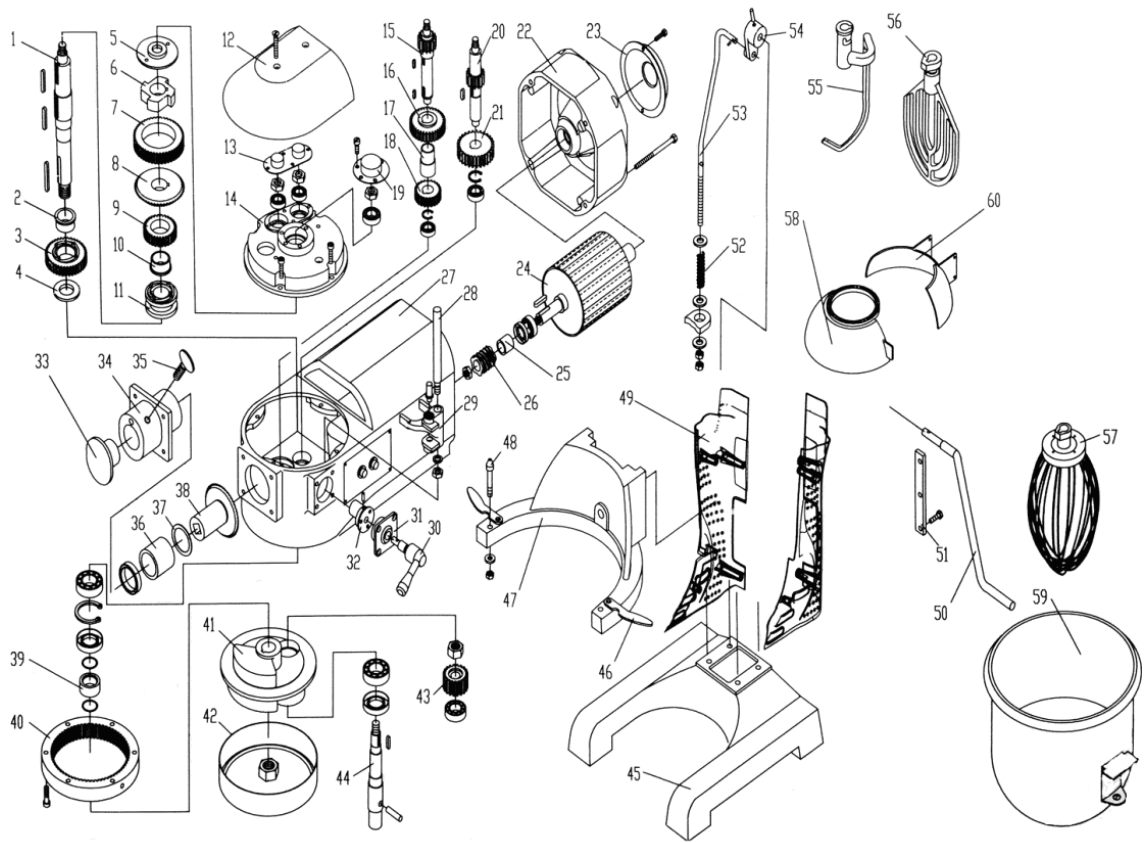
Описание

Профессиональный планетарный миксер HLB-20 Inoxtech это оборудование, предназначенное для смешивания продуктов, замесов теста любых видов плотности с влажностью до 40%, а так же приготовления соусов, майонезов, кремов и др.

Процесс замешивания обеспечивается за счет вращения месильного органа вокруг своей оси и вокруг оси чаши (дежи). Ременная трансмиссия обеспечивает тихую работу во время процесса и увеличивает мощность в сравнении с червячной трансмиссией.

Миксер представляет собой стационарный корпус выполненный из алюминия, с откидной или монолитной верхней частью, куда крепятся различные насадки. Дежа и насадки во всех моделях изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Внутри корпуса располагается электрический двигатель. Кнопки управления размещаются непосредственно на корпусе.

Продукция, выпущенная под маркой Inoxtech, отличается высокой функциональностью, надежностью и качеством сборки.



1	Ручка мешалки	16	Шестерня	31	Гнездо ручки	46	Клемма
2	Оплетка ручки мешалки	17	Муфта ручки	32	Кулачная муфта	47	Опора
3	Планетарный привод	18	Шестерня	33	Передняя крышка	48	Гайка
4	Спайсер	19	Муфта	34	Передняя стенка	49	Тело
5	Пружина давления	20	Механизм ручки	35	Блокирующая гайка	50	Покачивающая переключатель
6	Тело сцепления	21	Скошенная шестерня	36	Передняя стенка	51	Соединительный вкладыш
7	47-шестерня	22	Задняя крышка	37	Пружина	52	Пружина
8	46- привод колеса	23	Задняя стенка	38	Скошенная шестерня	53	Соединительная трубка
9	29-маленькая шестерня	24	Двигатель	39	Муфта	54	Гнездо соединительной
10	Муфта	25	Червячная шестерня муфты	40	Внутренняя шестерня	55	Плоский соединитель
11	Привод сцепления	26	Червячная шестерня	41	Гнездо смешивания	56	Миксер
12	Верхняя крышка	27	Корпус	42	Гнездо смешивания	57	Мешалка
13	Трансмиссия ручки верхней крышки	28	Ручка подъемного блока	43	Планетарный привод	58	Крышка
14	Несущая опора крышки	29	Подъемный блок	44	Трансмиссия	59	Емкость
15	Шестерня	30	Подъемная ручка	45	Нижнее гнездо	60	Фиксирующая крышка

Технические характеристики

Модель	Скорость Вращения,	Напряжение (В)	Мощность (кВ)	Габаритный размер (Д*Г*В), мм	Объем дежи, л	Вес, кг
HLB-20	I - 94 об/мин. II - 340 об/мин. max - 570 об/мин.	220	0,75	562x586x840	20	109

Материал корпуса – алюминий;

Насадки и дежа - сталь нержавеющей 304,

Вариатор скорости, ременная трансмиссия;

Транспортировка и установка

- Миксер должен быть расположен на сухой поверхности, не имеющей ржавчины, и на ней не должно располагаться взрывоопасных и горючих веществ.
- Миксер должен быть заземлен.
- Поверхность, на которой расположен миксер, должна выдерживать нагрузку 200кг, угол наклона поверхности должен быть не больше 5 град.
- Расстояние до ближайшей стены не менее 15 см.

Эксплуатация

- Проверьте соответствует ли напряжение в сети тому что указано на табличке и заземлен ли кабель.
- Если источник питания не имеет свинцовой штепсельной вилки, то машина должна быть подсоединена к разъединителю, который установлен в фиксированное положение пользователем на расстоянии как минимум 3мм. Ток в разъединителе должен быть равен или больше 35А
- Устройство оснащено защитой перезагрузки двигателя, в случае перезагрузки устройство заблокируется, двигатель отключится от питания автоматически. В таком случае необходимо отключить устройство от питания, устранить неполадки, затем подключить к питанию и перезапустить устройство.

Выбор типа мешалки и скорости :

- Тип мешалки змея: подходит для замешивания теста и перемешивания вязкой твердой пищи. Количество замешиваемого теста должно соответствовать инструкции, количество воды должно составлять 47% ~ 50% от веса муки, скорость должна быть медленной.
- Тип мешалки пэт: подходит для перемешивания измельченных, порошкообразных, макаронных изделий, скорость при этом выбирается средняя.
- Тип мешалки бутон: подходит для смешивания жидких продуктов, таких как масло, яйца и т.д., применяется большая скорость.

Внимание!

Скорость переключайте только после выключения миксера, не забывайте использовать среднюю или медленную скорость для замешивания теста.

Подъем и опускание цилиндра:

1. Когда происходит смешивание поверните стойку чтобы поднять цилиндр в самое верхнее положение.
2. После окончания смешивания или для смены мешалки поверните стойку назад для того чтобы цилиндр опустился.

Внимание!

Когда мешалка установлена, стопор на валу мешалки должен плотно контактировать с вилкой мешалки чтобы избежать ее выпадения.

Обслуживание

1. После каждого использования тщательно очищайте емкость, мешалку чтобы соблюдать гигиену питания.
2. Периодически наносите смазку на поверхность подъемного направляющего.
3. Трансмиссию миксера тоже необходимо смазывать высококачественной смазкой раз в полгода. Или по необходимости заменять смазку, снимая крышку и опорное гнездо крышки.

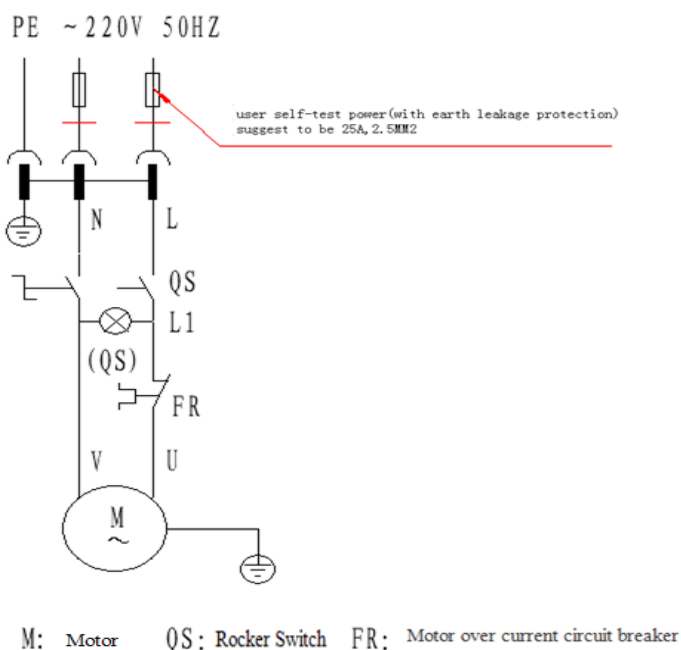
Внимание!

Не мойте миксер под открытым источником воды.

Устранение неполадок

Неполадка	Причина	Устранение
Штифт мешалки не работает	Не подсоединен электрический контакт	Проверьте электрический провод
Вытекание масла	Прокладка повреждена	Замерить прокладку
Подъемная ручка застряла	На направляющей образовалась ржавчина	Необходимо зачистить ржавчину и покрыть смазкой
	Пересох контакт	Добавить масло
Быстро нагревается двигатель, скорость падает	Недостаточное напряжение	Проверьте напряжение в сети
	Перезагрузка двигателя	Снизьте нагрузку
	Скорость вращения очень высока или мешалка плохо закреплена	Выберите подходящую скорость и тип мешалки
Большой шум в приводной коробке и коробка нагревается быстро	Плохое смазывание	Добавьте или поменяйте смазку
Мешалка касается боковой поверхности емкости	Деформация мешалки и емкости	Почините или замените мешалку и емкость

Электрическая схема



	М	КМ	FR	SB1	SB2	SQ1/2
Название	Двигатель	А.С.контактор	термореле		ТА1 Нет лампы комбини- рованный переключа- тель	переключатель
Количество	1	1	1	1	1набор	2
пометка		Магнитный стартер				

Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течение гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- наличия механических повреждений;
- самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства;
- выполнения ремонта сторонними организациями;

Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр осуществляется за счет владельца. Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- дефектов, вызванных стихийными бедствиями;
- повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств;
- нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции;
- неправильного подключения к электросети.

Гарантии не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

Завод - производитель не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.