

Поставщик
**Пищевые
ТЕХНОЛОГИИ**
ГРУППА ПРЕДПРИЯТИЙ

Машина взбивальная

Модель: В5

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

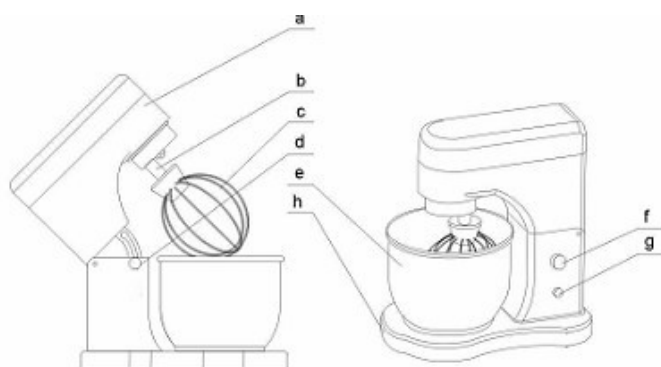


Благодарим вас за выбор машины взбивальной В5. Машина может мешать тесто, фарш, яйца, сливки и прочее. Вы можете варьировать скорость и выбрать любую скорость вращения от 131 оборотов в минуту до 1000 оборотов в минуту. В машинах установлена защита от перезагрузки. Оборудование используется в барах, пекарнях, ресторанах и пр.

Установите машину на плоскую ровную поверхность. Лучшая высота плоскости-650-750 мм. Пожалуйста, оставьте расстояние сзади и спереди от машины- примерно 150 мм и слева и справа-300 мм.

Электрическая розетка должна быть заземлена.

ЧАСТИ МАШИНЫ ВЗБИВАЛЬНОЙ:



a

крышка двигателя

b вал

c месильный орган

d ручка

e дежа

f ручка регулирования скорости

g выключатель

h основание машины

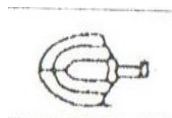
УПРАВЛЕНИЕ:

Замена месильного органа: Пожалуйста, остановите машину и нажмите на голову машины, поднимите ее на 45 градусов вверх, другой рукой потяните месильный орган для того, чтобы отсоединить его от вала.

Существует несколько видов месильных органов.



А) Месильный орган для взбивания яиц, масла, жидких продуктов, на высокой скорости.



В) Месильный орган для смешивания продуктов порошкообразной, пастообразной, рубленой формы, на низкой скорости.



С) Месильный орган для замеса теста, и других вязких продуктов, на низкой скорости.

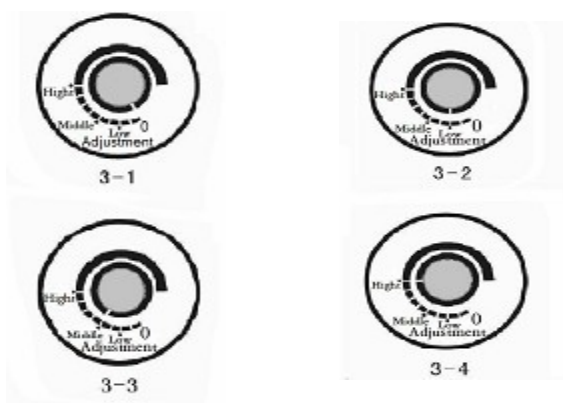
Закрепите месильный орган: толкните смеситель вверх в отверстие вала, и поверните по часовой стрелке, пока не закрепится месильный орган.

Примечание: Выбирайте правильный месильный орган, в противном случае машина не будет работать и может быть повреждена.

Как одеть и снять дежу: Выключите машину, поднимите голову машины взбивальной (а), крепко удерживая корпус, поворачивайте дежу до упора, пока она не зафиксируется. Перед снятием дежи необходимо выключить машину. Оденьте дежу, затем опустите голову машины (а) вниз.

ВЫБОР СКОРОСТИ:

Установите кнопку регулирования скорости в позиции «0»(рисунок 3-1), включите машину в сеть, загорится светосигнальный индикатор. По часовой стрелке поворачивайте ручку регулирования скорости и выбирайте скорость необходимую вам. Скорость увеличивается слева направо.



Когда стрелка находится около нуля (рисунок 3-2), машина взбивальная работает на низкой скорости, что подходит для теста.

Когда стрелка находится на середине (рисунок 3-3), машина взбивальная работает на средней скорости, что подходит для фарша.

Когда стрелка находится в правом верхнем углу (рисунок 3-4), машина взбивальная работает на высокой скорости, что подходит для яиц.

Вы можете сами варьировать скорость, которая вам необходима.

Направление вращения вала: направление главного вала крышки- по часовой стрелке, направление месильного вала- против часовой стрелки.

Примечание: Не работайте на машине дольше 10 минут без перерыва.

Как отрегулировать высоту месильного органа: Вы можете отрегулировать высоту месильного органа.



(Drawing 4)

- a) выключите машину из сети
- b) используйте ключ, чтобы ослабить гайку месильного органа
- c) настройте интервал, подтяните гайку
- d) включите машину в сеть, поставьте скорость на «0», машина готова к работе.
- e) после завершения работы всегда ставьте скорость на «0», затем включайте оборудование из сети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

- 1 Никогда не брызгайте воду на машину для ее чистки.
- 2 Никогда не касайтесь выключателя, розетки, штепселя мокрыми руками.
- 3 Для загрузки и разгрузки продуктов, замены месильного органа сначала выключите машину.
- 4 Не касайтесь вращающихся частей машины и дежи руками во время работы .

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД

**РЕМОНТОМ И ЧИСТКОЙ
НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРУЗА ДЕЖИ, НИКОГДА НЕ ЗАМЕШИВАЙТЕ
ТЕСТО НА ВЫСОКОЙ СКОРОСТИ**

- 1) **УХОД ЗА МАШИНОЙ:** Всегда держите машину в чистоте. После работы снимите дежу, и месильный орган и промойте.
- 2) Не включайте машину, если дежа пуста.
- 3) Если месильный орган бьется об дежу, остановите работу машины. Откорректируйте пространство между месильным органом и дежой.
- 4) Пожалуйста, для ремонта обращайтесь в специализированный сервисный центр.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

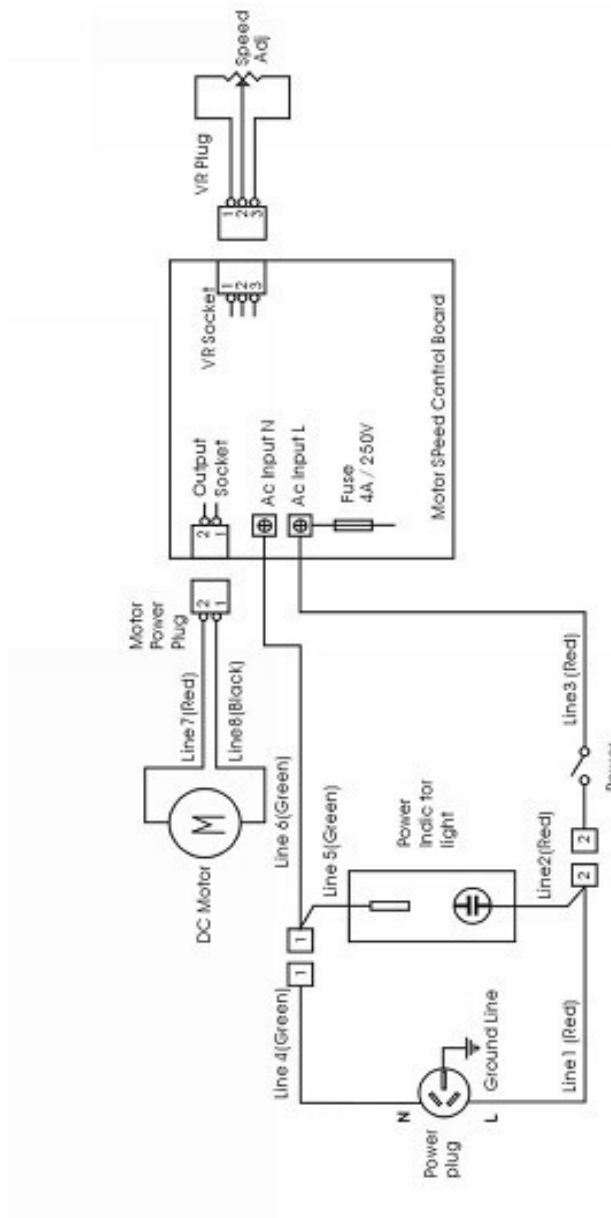
Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Вал вращения не крутится после включения машины.	Кабель питания отсоединен, либо провода кабеля отсоединены.	Проверьте кабель питания, и его провода.
Сильный нагрев машины при низкой скорости вращения	Низкое напряжение кабеля питания, выбрана неправильная скорость.	Проверьте напряжение кабеля питания, проверьте скорость вращения.
Двигатель работает, но вал не вращается	Ослаб приводной ремень	Затяните приводной ремень. Обратитесь в сервисный центр.
Месильный орган бьется о дежу	Дежа, либо месильный орган деформированы	Выровняйте дежу и смесительные органы в соответствии с их первоначальным видом
Машина работает только в режиме высокой скорости, не работает в режиме средней и низкой скорости	Вилка переключения скоростей сломана, либо сломан зубец зубчатого свода	Замените вилку. Обратитесь в сервисный центр.
Машина работает только в режиме высокой скорости, не работает в режиме низкой скорости	Пружинная пластина в муфте сломана, либо зубец в зубчатой пластине сломан.	Замените пружинную пластину или зубчатый венец. Обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Описание	Ед. измерения	Параметры
Вместимость дежи	л	5
Скорость вращения	об/мин	40~260/131~852
Напряжение	В	220
Частота	Гц	50
Мощность	В	300
Электрический ток	А	1.5
Максимальный вес яиц	г	500
Максимальный вес теста	г	500(сухое тесто)
Вес Нетто	кг	18,6
Размеры	мм	430x240x430

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



Товар соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Заводской номер № _____

М.П.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне

Дополнительные сведения о товаре

1. Сертификат соответствия № Д-СН.АЛ16.В.44658 от 18.12.2014г до 17.12.2017

2. Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING Co., LTD Китай

3. Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр.адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Железнодорожная,24

Фактический адрес: 350010, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

4. Срок службы товара – 8 лет.

5. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903)

		457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	пл.1-й Пятилетки, лит 61 въезд с ул.Лукиных	тел. (912) 213-75-98, (922) 113-05-17, ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, (861) 272-47-19, 271-37-05,(903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-9831, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41,518-75-94, moscow@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции 84 литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, spb@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Короленко 120	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, kazan@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская 12 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-3-444, rnd@zavod-pt.ru
г.Самара	ул. Авроры ,110	Тел.(846)922-52-17,221-06-17 samara@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская 43	тел. (8452) 935-760, 987-746, saratov@zavod-pt.ru

г. Воронеж	ул. Дружинников 5 Б	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г.Оренбург	ул.Монтажников, 26	Тел.(987)795-73-73,(3532)40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул.Крылова 160,склад 654-Б	8978-747-72-85,+38(0652)25-33-45 krim@zavod-pt.ru
г.Сочи	ул.Донская 9	(8622)95-54-15,38-82-98,96-88-96. 96-83-40,96-83-41 sochi@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Домостроителей 11,	тел. (8442) 987-313, 987-547, volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г.Екатеринбург	,ул.Лукиных ,4	(343)310-22-32,(912)213-75-98,(922)113-05-17 ekt@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул.Большая 256	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28 , (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе 25	(391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod- pt.ru