



Миксер B5A "Convito"

Руководство по эксплуатации

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
5. ПОРЯДОК РАБОТЫ	3
6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	4
7. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	5
9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	6

Приложение 1

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид и технические характеристики модели.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией, принципом действия, техническим обслуживанием и эксплуатацией миксера В5А "Convito". Миксер данной серии представляет совершенно новые технологии на профессиональной кухне. Модель миксера В5А "Convito" легка в обращении и содержит в себе технологию бесступенчатого регулирования скорости вращения рабочего органа.

1.2. Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

2.1. Миксер В5А "Convito" предназначен для взбивания, размешивания различных продуктов и приготовления теста.

- Во время приготовления теста, соотношение муки и воды должно быть 1:0,45, максимальное количество муки не должно превышать 0,5 кг.
- Миксер В5А "Convito" (далее по тексту оборудование) предназначен для размешивания продуктов средней жесткости, таких как мясной фарш, и продуктов низкой степени жесткости (яйца, сливочное масло) на высокой скорости.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем дежи, л	5
Скорость перемешивания (плавное регулирование), об/мин	85...530
Параметры электросети, В/Гц/кол.фаз	220/50/1
Мощность, кВт	0,37
Вес, кг	21
Габариты, мм	430x270x525

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО (шт.)
Руководство	1
Миксер в сборе	1

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1.Оборудование должно быть установлено на ровной поверхности, так, чтобы все четыре опоры касались поверхности; между оборудованием и стеной должно оставаться свободное пространство.

5.2.Тщательно вымойте дежу, после этого положите в неё все необходимые компоненты.

5.3. Перед подключением, убедитесь в том, чтобы напряжение в сети соответствовало техническим требованиям оборудования. Подключите оборудование к сети с помощью трехполюсной вилки. Красная кнопка должна быть отпущена, далее нажмите зеленую кнопку, машина будет запущена в течение 8...10 секунд.

5.4.Так как на оборудовании установлена мультизащита, то при запуске оборудования необходимо время для проверки мультизащиты. Время проверки составляет 1...2 мин. Перезагрузка оборудования несколько раз за минуту может вызвать длительную остановку оборудования, в этом случае нажмите кнопку «Стоп» и подождите 1...2 минуты. Оборудование будет готово к работе.

5.5.Очистите дежу и миксер и загрузите продукт (вместимость дежи не более 0,5 кг).

5.6. Регулятором скорости установите требуемую скорость вращения сменного механизма, учитывая степень жесткости продукта. Если степень жесткости продукта высока, выберите низкую скорость и наоборот. Высокая скорость перемешивания продукта высокой степени жесткости может вызвать выход из строя оборудования и порчу продукта.

5.7. Перед включением оборудования необходимо закрыть защитное ограждение и поднять дежу в самое высокое положение. В противном случае оборудование не будет функционировать.

5.8.Перед подключением электропитания поверните переключатель на позицию "0" .

5.9. В случае перегрузки электродвигатель может перестать работать. Нажмите на кнопку перезагрузки для перезагрузки оборудования. По окончании работы включить кнопку «Стоп».

5.10.Внимание! Избегайте попадания в оборудование одежды и посторонних предметов!

5.11.После завершения работы, отключите оборудование от источника электропитания, и только после этого вынимайте продукт.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

6.1.При работе с оборудованием соблюдайте санитарные условия.

6.2.Запрещается вынимать защитное ограждение.

6.3.Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

6.4. До и после каждого использования оборудования необходимо тщательно вымыть рабочие части, соприкасающиеся с продуктом, влажной тканью протереть детали оборудования. Нельзя использовать для этого химические средства.

6.5. ЕЖЕДНЕВНО ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ: вымойте рабочие узлы оборудования, соприкасающиеся с продуктом теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

6.6. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

Внимание:

- запрещается чистить оборудование под прямыми струями воды.
- в случае повреждения силового кабеля, немедленно остановите работу оборудования, замените силовой кабель или свяжитесь с центром технической поддержки.

7. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

7.2. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.

7.3. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

7.4. Использование оборудования не по назначению не допускается.

7.5. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.

Возможные неисправности

Проблема	Причина	Исправление
Оборудование не запускается	1. Напряжение электропитания больше или меньше требуемого. 2. Подключение к электросети выполнено некорректно. 3. Не установлено защитное ограждение. 4. Не установлен предохранитель электросети.	1. Установить напряжение электропитания в соответствии с требуемым. 2. Проверьте подключение. 3. Установить защитное ограждение. 4. Установить предохранитель
Остановка работающего оборудования	1. Недостаточная электрическая мощность для работы оборудования. 2. Напряжение электропитания не соответствует требованиям. 3. Предохранитель вышел из строя.	1. Количество продукта в деже больше требуемого. 2. Проверьте напряжение. 3. Замените предохранитель.
Рабочий орган касается дежи	Деформация дежи.	Исправить или заменить дежу.

8 .ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

8.1. Фирма-поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

8.2. Гарантия на оборудование действует в течение 1 года.

8.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно специалистами службы сервиса тел. (495)580-75-59. Ремонт оборудования проводится в сервисном центре компании «Клён» ООО «Клен-сервис». По согласованию с ООО «Клен-сервис» гарантийный ремонт может производиться другими сервисными центрами, имеющими соответствующие разрешительные документы на выполнение ремонта.

8.4. Негарантийный ремонт производится по расценкам сервисного центра.

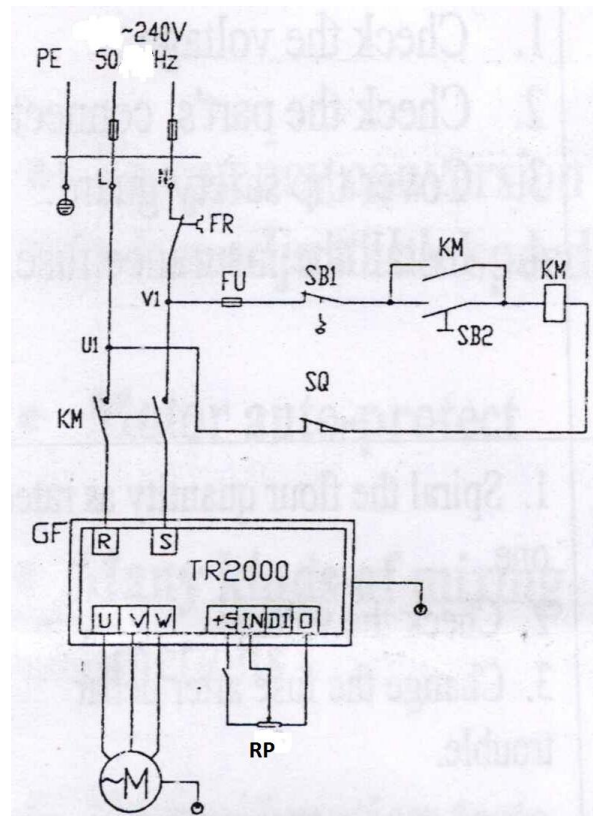
8.5. Условия гарантии указаны в гарантийном талоне.

8.6. Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя

9. КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ООО «Клен»	г. Москва, ул. Академика Челомея, д.3. Телефон: (495) 925-00-87, 8-800-200-00-87
Сервисный центр ООО «Клен-Сервис»	г. Москва, 127282, Москва, м. "Медведково", ул. Чермянская, д. 12, стр 9-10.Тел./факс: (495) 580-75- 59

Электрическая схема



- FU - предохранитель
- SQ - позиционный переключатель
- M - электродвигатель
- FR - тепловые реле
- SA - переключатель
- GF – плата регулирования скорости электродвигателя
- RP - потенциометр
- PE – заземление