



ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА



Модель: QF-502A-B

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Общий вид миксера	2
Инструкции по эксплуатации	3
Инструкции по очистке	7
Техобслуживание	8
Определение причин и устранение неполадок	9
Таблица с указанием объемов	10

Перед началом работы следует прочитать эту инструкцию и выполнить указания. Эта планетарная тестомесильная машина является безопасным и эффективным аппаратом для обработки продуктов при условии использования ее в соответствии с указаниями данной инструкции и при надлежащем обслуживании.

Для безопасного использования планетарной тестомесильной машины необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

- **Минимальный возраст оператора – 18 лет, он должен пройти соответствующее обучение и работать под присмотром. Также оператор должен полностью прочитать и усвоить данные инструкции.**
- **Владелец не должен допускать к устройству клиентов, посетителей или других лиц, не имеющих соответствующего допуска.**
- **Не надевать свободную одежду или кольца при работе и не допускать контакта рук, волос и одежды с подвижными частями.**
- **ЗАПРЕЩЕНО использовать удлинитель для подключения к сети.**
- **Перед работой убедитесь в том, что защитная крышка установлена, а чаша поднята и находится в правильном положении.**
- **ЗАПРЕЩЕН доступ к чаше во время работы планетарной тестомесильной машины.**
- **Запрещено помещать руки или кухонные принадлежности в чашу, когда планетарная тестомесильная машина включена.**
- **При смешивании продуктов всегда следуйте рекомендациям по выбору скорости в соответствии с таблицей номинальных параметров.**
- **Перед снятием или установкой насадок в гнезда **ОТСТАНАВЛИВАЙТЕ** планетарную тестомесильную машину.**
- **НИКОГДА не помещайте руки или пальцы в загрузочный лоток при использовании любой принадлежности миксера.**
Всегда пользуйтесь нажимным диском.
- **Всегда **ОТКЛЮЧАЙТЕ ПЛАНЕТАРНУЮ ТЕСТОМЕСИЛЬНУЮ МАШИНУ ОТ СЕТИ** перед чисткой и обслуживанием.**
- **НЕ МОЙТЕ части планетарной тестомесильной машины под струей или под давлением.**
- **НИКОГДА не шунтируйте, не видоизменяйте и не модифицируйте данное устройство. Такие действия могут быть опасны и аннулируют гарантию.**

Общий вид миксера



(A) Кнопка Вкл/Выкл/Выбор скорости

(B) Рукоятка поднятия чаши

(C) Фиксатор чаши

(D) Устройство для смены насадок

(E) Приводной вал

(F) Защитная крышка чаши

(G) Чаша из нержавеющей стали

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	QF-502A-B	Устройство для смены насадок	60-308 (об/мин)
Размер чаши	5 литров	Уровень шума	77,1 дБ(А)
Мотор	750 Вт	Габариты (см) (ДхШхВ)	38 x 31 x 45,5 картонная коробка 47 x 37 x 52
Электросеть	200В/50Гц	Стандартная комплектация	Чаша из нержавеющей стали, плоский битер, проволочный венчик, спиральный крюк, порционный нож и защитная крышка чаши.
Параметры сети	220В/2А	Размер Чаши (см)	Ш 20,2 x В 19,3 x Т 0,1
Скорость	(1) 0 стоп, 1-3 низкая скорость (2) 4-7 средняя скорость (3) 7-10 высокая скорость	Дополнительное оборудование	Тестовальцовка, мясорубка, овощерезка...
Приводной вал	(1) 40 (2) 70 (3) 90 (4) 106 (5) 140 (6) 170 (7) 190 (8) 210 (9) 230 (10) 260 (об/мин)		

Инструкция по эксплуатации

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛАНЕТАРНОЙ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ

Перед использованием планетарной тестомесильной машины убедитесь в том, что все пользователи ознакомлены с правилами работы. В частности, перед запуском устройства следует убедиться в том, что чаша и инструменты для смешивания правильно подсоединены, а защитная крышка чаши находится в правильном положении.

БЕЗОПАСНОСТЬ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

- Никогда не помещайте руки или кухонные принадлежности в чашу, когда планетарная тестомесильная машина включена.
- Держите руки, волосы и одежду на расстоянии от подвижных частей.
- Перед чисткой, обслуживанием или наладкой частей и насадок отключите устройство, вынув вилку из розетки.
- Не используйте устройство со снятым кожухом или ограничителями.
- Указания для оператора по безопасному использованию устройства прилагаются.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ

- Операторы отвечают за правильное использование планетарной тестомесильной машины в рекомендованных рамках. Всегда следуйте инструкциям на боковой части устройства при изменении скорости. При перегрузке мотора немедленно остановите устройство и уменьшите объем смеси. Повреждение в результате неправильного использования аннулирует гарантию.
- Для безопасности оператора устройство оборудовано защитной крышкой чаши с электроблокировкой, чтобы исключить возможность работы планетарной тестомесильной машины при неправильном положении крышки и поднятой чаше. Прикладывание усилия при открывании и закрывании крышки может повредить электроблокировку и аннулирует гарантию.
- Как дополнительная мера безопасности, у планетарной тестомесильной машины имеется функция выключателя напряжения. Это значит, что в случае перебоев электропитания устройство можно перезапустить только после отключения автоматического прерывателя. Это гарантирует, что после восстановления подачи электричества устройство не сможет запуститься самопроизвольно.
- Загружайте сыпучие продукты осторожно, с небольшой высоты над чашей.
- Вскрывайте упаковку осторожно, на дне чаши, чтобы избежать образования пыли, насыпайте муку как можно медленнее.
- Воспользуйтесь вспомогательными крышками чаши, чтобы сократить вероятность просыпания муки.

ВЫБОР НАСАДКИ

Плоский битер, проволочный венчик и спиральный крюк для теста - инструменты, применение которых следует из их названий. Не используйте плоский битер для приготовления теста или проволочный венчик – для чего-то другого, кроме взбивания, разрыхления или приготовления легких смесей.

Таблица 1

	Плоский битер: Плотные смеси, например, для выпечки из белой муки, кексы, глазурь и овощные пюре.
	Спиральный крюк для теста: Тяжелые смеси, например, сдобное тесто и колбасный фарш.
	Проволочный венчик: Легкие смеси, например, взбитые сливки, майонез, яичный белок, тесто для блинчиков и суфле.
	Порционный нож

В **Таблице 1** показано типовое применение каждого из инструментов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда мойте насадку мягким мыльным раствором, и после очистки смазывайте приводной вал небольшим количеством минерального масла.

Рисунок 3

УСТАНОВКА ЧАШИ

Опустите фиксатор чаши, поместите выбранный инструмент для смешивания в чашу и установите ее на опору. При установке чаши на опору используются три направляющие. См. пример на **Рисунке 3**:

- (1) Штифт на дне чаши устанавливается в отверстие опоры.
- (2) В два отверстия в рукоятках чаши вставляются штифты опоры.
- (3) Убедитесь в том, что чаша правильно размещена на опоре перед тем, как закрепить фиксирующие защелки чаши перед использованием.

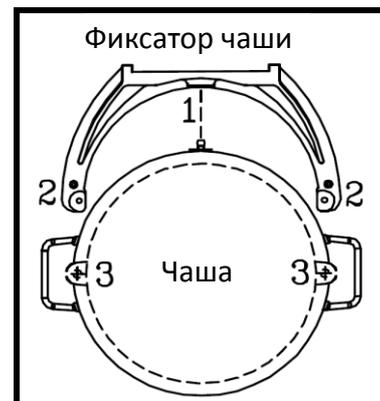
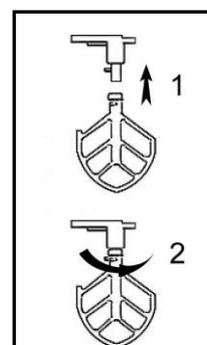


Рисунок 4

УСТАНОВКА НАСАДКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Отодвиньте соединение на приводном валу и поверните по часовой стрелке, чтобы закрепить в этом положении. Чтобы снять насадку, плавно переместите инструмент вверх по оси и поверните против часовой стрелки. См. пример на **Рисунке 4**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Устанавливайте чашу ПЕРЕД установкой насадок.



РУКОЯТКА И ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА ЧАШИ

ВНИМАНИЕ: Убедитесь в том, что регулятор скорости

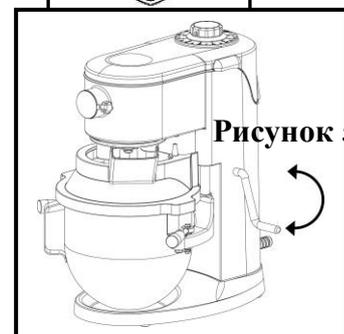


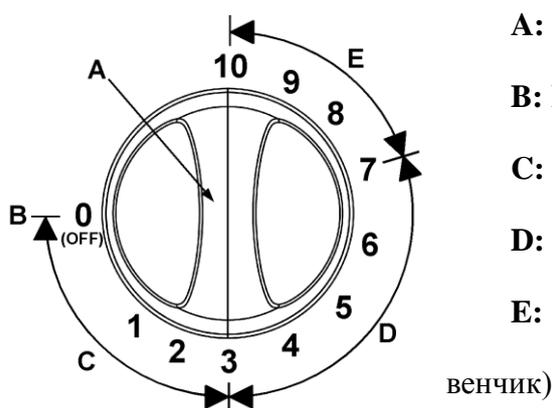
Рисунок 5

установлен на **ВЫКЛ**.

Рукоятка и защитная крышка чаши снабжены электроблокировкой, чтобы аппарат мог работать только с чашей в верхнем положении. См. **рисунок 5**. Кроме того, защитная крышка чаши должна быть на месте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Аппарат может работать, только если чаша поднята и защитная крышка чаши установлена. Это обеспечивает безопасность оператора. Если защитная крышка снята или чаша опущена, то мотор немедленно остановится. Планетарную тестомесильную машину можно перезапустить, повернув регулятор скорости в положение **ВЫКЛ**, а затем снова на **ВКЛ**.

РЕГУЛЯТОРЫ



A: Рукоятка выбора скорости

B: Положение 0: **ВЫКЛ**

C: Положение 1-2: Низкие скорости (спиральный крюк)

D: Положение 4-7: Средние скорости (плоский битер)

E: Положение 7-10: Высокие скорости (проволочный

венчик)

ОБЪЕМ

См. **страницу 10**. В таблице показаны рекомендованные объем и вес стандартных смесей. Хотя аппарат может смешивать большие объемы, это приводит к чрезмерному и преждевременному износу и, возможно, отказу. Перегрузка чаши тоже влечет за собой более длительную обработку и неудовлетворительные результаты.

ПРИМЕЧАНИЕ: сократите объем смеси на 10%, если мука охлажденная, температура воды ниже 20 °С, используется лед или мука с высоким содержанием клейковины.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перегрузка или несоответствие таблице может вызвать повреждение планетарной тестомесильной машины и аннулировать гарантию.

ВЫБОР СКОРОСТИ

Выберите соответствующую скорость поворотом переключателя скоростей по часовой стрелке, начиная с 0. Чтобы увеличить скорость планетарной тестомесильной машины, продолжайте поворачивать ручку переключателя по часовой стрелке до нужной скорости.

Рекомендуемые скорости перемешивания:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

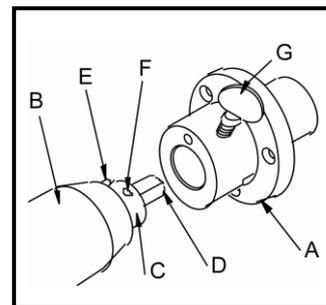
от 30 минут или больше до перезапуска планетарной тестомесильной машины.

ПЕРЕХОДНИК

ПРИМЕЧАНИЕ: переходник является дополнительной принадлежностью.

Рисунок 8

Переходник устанавливается на устройства смены насадок. При использовании переходника следует смазывать **головку привода (D)**, используя пищевую смазку или очищенное масло. Как подключить см. **Рисунок 8**. Ослабить **винт (G)** и вставить вал в гнездо так, чтобы **головка привода (D)** вошла в отверстие муфты. Повернуть переходник на **направляющей (E)** до стыковочного отверстия гнезда и усилием вернуть на место. Закрепить винт.



ВНИМАНИЕ: Устанавливайте переходник только на неподвижной планетарной тестомесильной машине и никогда – во время работы. Не используйте переходник в качестве насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что чаша поднята, а защитная крышка установлена, иначе тестомесильная машина не включится.

ПРИМЕЧАНИЕ: При наличии вопросов или сомнений относительно работы не используйте устройство, и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Инструкции по очистке

ХРАНЕНИЕ ПЛАНЕТАРНОЙ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ

ВНИМАНИЕ: ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ИЛИ ОБЕСТОЧИВАЙТЕ ПЛАНЕТАРНУЮ ТЕСТОМЕСИЛЬНУЮ МАШИНУ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ

Планетарная тестомесильная машина рассчитана на простое обслуживание, выполняемое операторами. Время от времени может потребоваться нанести немного вазелина и масла на направляющие фиксатора чаши. В таком случае используйте немного пищевой смазки, убедитесь, что нет излишка масла, который может загрязнить пищевую смесь.

Тщательно вымойте планетарную тестомесильную машину после использования. После обесточивания корпус следует протереть влажной тряпкой. **Не поливайте устройство водой и не погружайте его в воду.** Не забудьте очистить дно аппарата и следите, чтобы вентиляционные отверстия в дне не блокировались, так как это может вызвать перегрев.

Уделите особое внимание штифтам чаши и соседним участкам фиксатора. Там не должна скапливаться смесь, так как это нарушит правильное положение чаши. По той же причине убедитесь, что ось насадки и все отверстия тщательно очищены. Чашу и насадки следует вымыть в теплой мыльной воде, прополоскать и высушить перед хранением. **Не мойте насадки в посудомоечной машине, так как реагенты повредят полированное покрытие.**

Техобслуживание

- Рекомендуется, чтобы все работы по техническому обслуживанию производил квалифицированный техник или электрик.
- **ВНИМАНИЕ:** ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ИЛИ ОБЕСТОЧИВАЙТЕ ПЛАНЕТАРНУЮ ТЕСТОМЕСИЛЬНУЮ МАШИНУ ПЕРЕД ОБСЛУЖИВАНИЕМ.

Регулярное техобслуживание требуется для поддержания хорошего рабочего состояния устройства. Настоятельно рекомендуем, чтобы все работы по техобслуживанию выполняли квалифицированные специалисты.

РЕГУЛЯРНО

Тщательно очищайте устройство после использования и смазывайте стержни фиксатора чаши вазелином или маслом. После очистки приводного вала следует протереть и смазать его вазелином для предохранения от коррозии. (СМ. ХРАНЕНИЕ ПЛАНЕТАРНОЙ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ)

ЕЖЕГОДНО*

- Проверяйте надежность крепления болтов защитной крышки чаши.
- ※ Выполняйте проверку чаще, если устройство активно используется.
- ※ После замены деталей техниками плотно затяните болты и загерметизируйте соединения, чтобы предотвратить утечку масла из мотора.
- ※ Не допускайте блокировки воздухозаборника мотора или чаши.
- ※ Отключайте от сети на время, когда тестомесильная машина не используется.

СМАЗКА ДЛЯ ПРИВОДА И ПЕРЕДАТОЧНОГО УЗЛА

Используйте соответствующую смазку для привода и передаточного узла.

Модель	Смазка для привода	Смазка для передаточного узла
QF-502A-B	Brugarolas "G. BESLUX ALCO H-2/MF RED"	TACBECON "GL-210"

Определение причин и устранение неполадок

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОВЕРКА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА И НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ
Отсутствует электропитание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить розетку 2. Проверить штепсельный шнур 3. Проверить штепсельный предохранитель 4. Проверить или заменить кабель 5. Проверить микровыключатель 6. Проверить предохранитель на перегрузку или замыкание 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планетарная тестомесильная машина не подключена к рабочей розетке или не включена 2. Штепсельный шнур неправильно подключен – пере подключить правильно 3. Возможно, предохранитель неисправен – заменить предохранитель 4. Кабель поврежден или разорван – заменить кабель 5. Концевой выключатель поврежден или неисправен – заменить выключатель 6. Предохранитель отключен или замкнут – пере подключить или заменить (автоматически)
Тестомесильная машина не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить защитную крышку/рукоятку чаши 2. Проверить приводной ремень 3. Проверить регулятор скорости 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устройство не работает с открытой защитной крышкой чаши 2. Ремень поврежден или разорван – заменить ремень 3. Устройство не работает без мотора – подключить мотор
Тестомесильная машина производит шум	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить чашу и насадку 2. Проверить рабочие поверхности 3. Проверить подшипник на износ 4. Проверить передаточный узел 5. Проверить привод 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что чаша и насадка подсоединены правильно. 2. Неровная поверхность создает дополнительный резонанс. 3. Изношены подшипники – заменить подшипники 4. Поврежден или неисправен передаточный узел – заменить его 5. Повторно нанести консистентную смазку с помощью пресс-масленки (см. раздел ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ)
Мощность тестомесильной машины снижается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить объем 2. Проверить привод 3. Проверить наклон оси 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перегрузка чаши – уменьшить нагрузку 2. Привод поврежден или изношен – заменить ремень 3. Поврежден передаточный узел – заменить его
Перегрев мотора	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить объем/скорость 2. Проверить напряжение питания 	<ol style="list-style-type: none"> 1. См. подробности в таблицах 2 и 3 2. Напряжение должно соответствовать номиналу
Масло на приводном валу	Проверить сальник	Сальник изношен – заменить сальник
Насадку для смешивания заклинило на	Возможно, приводной вал погнут, загрязнен или заржавел	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приводной вал заклинило или он погнут – заменить приводной вал 2. Приводной вал заржавел – использовать устройство для удаления ржавчины. 3. Повернуть приводной вал против часовой стрелки до квадратного паза, осторожно

приводно м валу		извлечь насадку.
<p>Рекомендуется, чтобы все работы по техническому обслуживанию производил квалифицированный специалист.</p> <p>☉ Отключите планетарную тестомесильную машину от сети перед чисткой или обслуживанием.</p> <p>☉ Отключите планетарную тестомесильную машину от сети перед длительным периодом бездействия.</p>		

Таблица с указанием объемов

Продукт	Насадка	Максимальная скорость	Максимальный объем	Мука	Масло	Жидкости	Сахар	Яйца
Яичный белок	Проволочный венчик	10	0.35 л					100 %
Взбитые сливки	Проволочный венчик	10	2 л			100%		
Масло	Плоский битер	8	2 л	38%	5%	49%		8%
Картофельное пюре	Плоский битер	8	1.8 кг					
Помадная масса	Плоский битер	8	1 кг		5%	7%	88%	
Тесто для выпечки	Плоский битер	8	800 г	50%	23%		17%	10%
Смесь для кексов	Плоский битер	8	1,5 кг	26%	34%		18%	22%
Сдобное тесто	Плоский битер	8	1,5 кг	29%	61%	10%		
Тесто 60% AR	Спиральный крюк	2	1,25 кг	62.50%		37.50 %		
Тесто 50% AR	Спиральный крюк	2	1 кг	66.66%		33.33 %		
Тесто 40% AR	Спиральный крюк	2	750 г	71.42%		28.50 %		
Макаронные изделия, яичная лапша	Спиральный крюк	2	450 г	52%	1%	27%		20%

ПРИМЕЧАНИЕ: Производительность планетарной тестомесильной машины зависит от влажности теста. При замешивании теста (пицца, хлеб или булочки) проверяйте водопоглощительную способность муки (% коэффициент поглощения) = отношение веса воды к весу муки. Объемы, приведенные выше, верны для муки при комнатной температуре и воды при температуре 20°C. (4, 54 л воды весит 4, 5 кг).