

Sigma

**Инструкция
Планетарный миксер
ВМ 10-20-20Н-30-40-60**

Технические характеристики

BM 20

Вес – 110кг

Емкость – 20л.

Мощность - 1 кВт

**Скорость вращения месильного органа
вокруг собственной оси дежи – от 40 до
160 об/мин.**

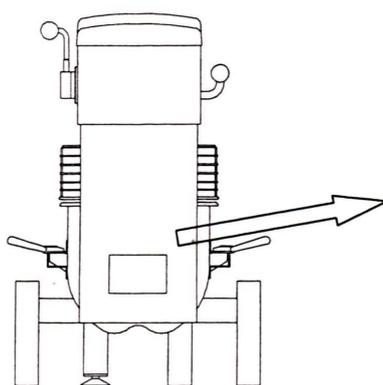
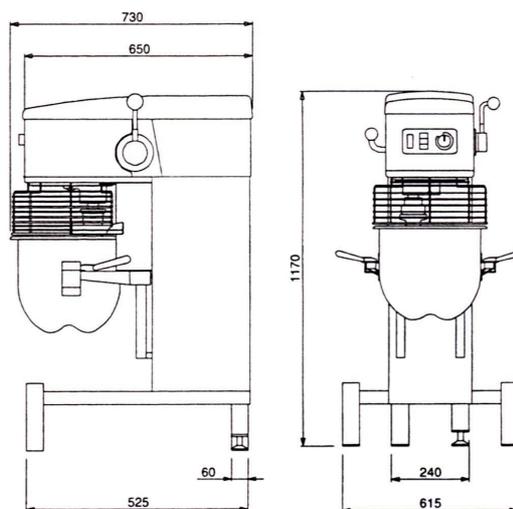
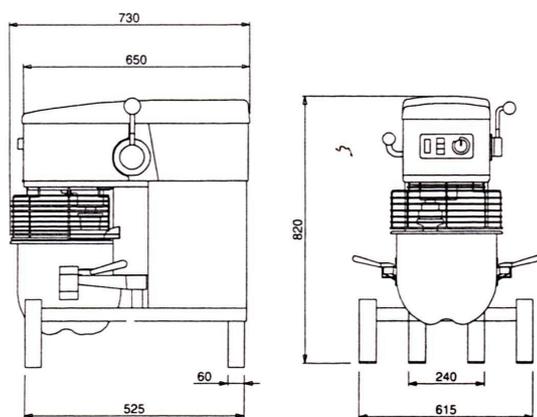
BM 20H

Вес – 130 кг

Емкость – 20л.

Мощность - 1 кВт

**Скорость вращения месильного органа
вокруг собственной оси дежи – от 40 до
160 об/мин.**



Mod.	<input type="text"/>	N°	<input type="text"/>
Hz	<input type="text"/>	Kw	<input type="text"/>
Volt	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		Manufactured in: ITALY
SIGMA <small>GROUP</small>			
Via Artigianato, 85 - 25030 Torbole Casaglia - BRESCIA - ITALY Tel. 030/2650479-488 - Fax 030/2650143			

ШИЛЬДИК

Описание машины.

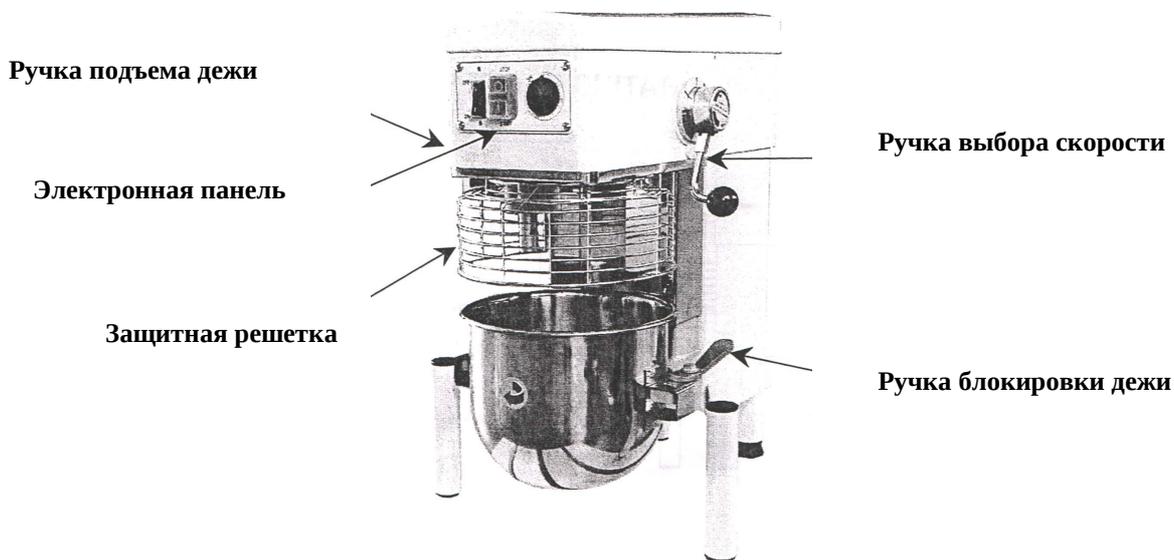
Планетарные миксеры ВМ 10-20-20Н-30-40-60 предназначены специально для профессионального использования и позволяют достигать блестящего результата. Управление обеспечивается за счет мотора высокой мощности и специального скоростного ремня, изменяющего диапазон параметров с высокой скоростью, что обеспечивает широкий диапазон между max и min скоростным значением миксера .

Вариатор изменения скорости обеспечивает равномерное взбивание, замес, смешивание и вспенивание всех ингредиентов и обеспечивает блестящий результат конечного продукта. Равномерное распределение нагрузки и устойчивость конструкции, а так же широкий ремень позволяет обеспечить более полное использование имеющейся мощности. Стальная структура машины обеспечивает крепость и надежность конструкции.

Прибор уровня дежи и легкое удаление дежи, а так же инструменты обеспечивают данному оборудованию профессиональный аспект.

Особое внимание при разработке оборудования было уделено всем составляющим компонентам: венчикам, лезвиям и спиральям из нержавеющей стали, которые вместе с особой формой дежи, позволяют достичь наилучшего результата смешивания.

Предохранители и электрические приборы изготовлены в соответствии с Европейскими требованиями безопасности данного оборудования.



УСТАНОВКА.

Оборудование должно быть установлено на твердой поверхности и устойчивость должна быть обеспечена при помощи маленьких ножек, которые позволяют регулировать высоту оборудования.

Следующий шаг необходимо установить: сечение провода 1,5мм² и кран с блокирующей штепсельной вилкой.

Убедитесь, что параметры Volt, Hz, Kw полностью соответствуют указанному на шильдике прибора.

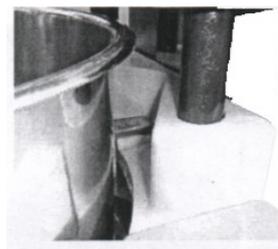
Внимание: Дифференциал мощностей не должен превышать 0,03А (Ампера).

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

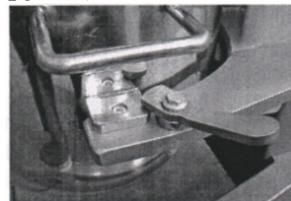
Оборудование должно иметь дежу и защитную решетку, закрывающую дежу, а так же предохранитель, прерывающий работу миксера.

Не удаляйте и не изменяйте защиты и предохранительные приборы, как механические, так и электрические, которыми оборудована машина.

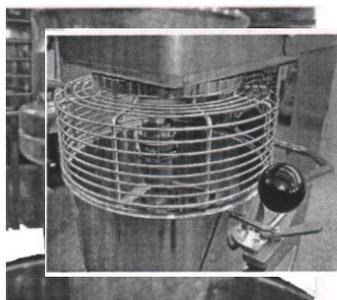
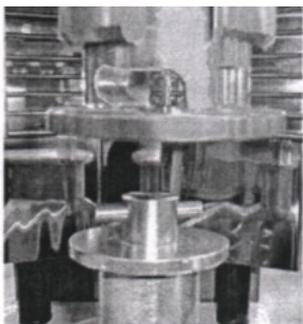
1. Дежа должна быть закреплена на миксере прежде, чем будут закреплены лопасти мешалки. Убедитесь, что рычаг подъема дежи находится в нижнем положении.



2. Установив дежу на миксере убедитесь в том, что фиксирующие иглы входят в соответствующие отверстия на деже. Двигайте дежу до тех пор пока клеммы расположенные с обеих сторон не упрутся в ручки дежи.

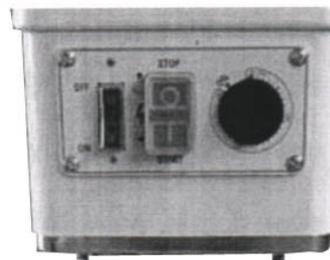


3. Поверните предохранитель дежи таким образом, что бы он оказался в открытой позиции и уровень дежи в неподвижном состоянии. Выберите соответствующий инструмент и вставьте его в поворачивающийся шифт повернув по часовой стрелке. Вставьте увеличивающую иглу, таким образом, как это показано на рисунке. Опустите и введите инструмент, блокирующий кольцо.

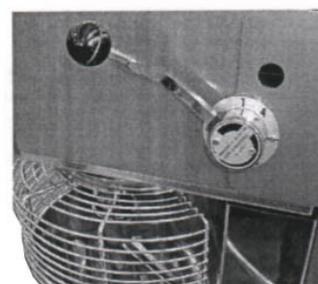


4. Поднимите рычаг подъема дежи до предела. Добавьте ингредиенты и запустите миксер.

5. Нажмите основную кнопку (см. поз.1 на демонстрационной картинке). Поверните таймер (поз.3) в положение «вкл»(ON) таким образом, чтобы продолжить перемещение миксера или установите таймер в необходимое положение, затем нажмите кнопку start\stop (поз.2) Внимание: при подъеме защитной решетки, машина прекращает работу, но таймер не возвращается в нулевое положение и продолжает работу до истечения периода времени. Следовательно, советуем всегда дожидаться конца установленного времени. По окончании любого процесса смешивания таймер устанавливается в исходное положение.



6. Миксер имеет рычаг выбора скорости для изменения скорости движущихся элементов. Внимание: рычаг выбора скорости нужно переключать только в процессе работы миксера.



7. После того, как все ингредиенты тщательно перемешаны, нажмите кнопку “stop” . Опустите дежу, путем нажатия на рычаг подъема. Поверните предохранитель дежи таким образом , чтобы он оказался в открытой позиции . Поверните инструменты против часовой стрелки , и при помощи рычага удалите дежу вместе с инструментами.

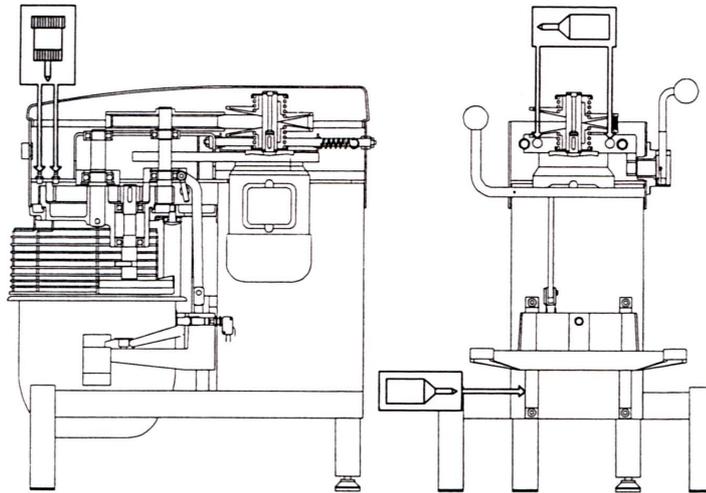


Многие проблемы возникают в результате не правильного использования миксера. Превышение желательного количества используемых продуктов плохо отразится на качестве работы оборудования, а также может повредить механические части оборудования. При работе используйте сводную таблицу о желательном количестве смешиваемых компонентов.

Применение	Ингредиенты	ВМ 10	ВМ 20	ВМ 30	ВМ 40	ВМ 60	Насадка	Скорость
Тесто 55% влажности	Мука (кг)	3	6	9	12	18	Крюк	1
Тесто для круассанов	Мука (кг)	2,5	5	7	9	15	Крюк	1
Заварное тесто	Мука (кг)	2	4	6	8	12	Крюк	1
Фарш	кг	5	10	15	20	30	Крюк/Лопатка	1-2
Пюре картофельное	Картофель (кг)	5	10	15	20	30	Лопатка/ Венчик	1-2
Белки	кол-во яиц	16	32	50	70	96	Венчик	1-4
Бисквит	кол-во яиц	15	30	45	60	90	Венчик	1-3
Безе	Сахар (кг)	0,75	1,5	2,25	3	4,5	Венчик	1-4
Взбитые сливки	Сливки (л.)	2	4	5,5	7	10	Венчик	1-4

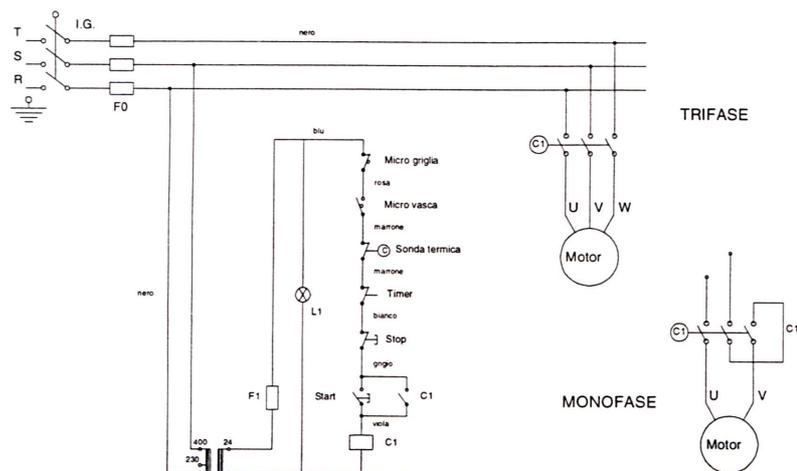
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Любые проверки или работы по техническому обслуживанию оборудования должны производиться при отключении миксера от источника питания. ашина не нуждается в каких-либо особенных работах по техническому обслуживанию. Каждые три месяца проверяйте изношенность ремня. С периодичностью 4-6 месяцев производите смазку элементов, которые указаны на схеме (используйте Molykote 165 LT).



Внимание: Машина не имеет защиты от воды, следовательно, нельзя производить очистку оборудования под душем. При повреждении эл. кабеля он должен быть заменен на H07RN/F с поперечным сечением $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$

Электропроводка



Возможные сбои в работе и ремонт

Сбои в работе	Возможные причины	Ремонт
Если переключатель находится в позиции 1, а предупреждающая лампочка не горит	<ol style="list-style-type: none"> 1. Штепсель или провода неправильно соединены 2. Лампочка перегорела 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте правильность соединения 2. Замените лампочку
При нажатии кнопки start машина не начинает работать	<ol style="list-style-type: none"> 1. Таймер не установлен или поврежден 2. Поднята защитная решетка 3. Неправильно установлена дежа 4. Повреждены защитные микровыключатели 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите время снова или поверните таймер в положение ON. Нажмите кнопку Start. Если неполадка не устранится переустановите таймер. 2. Опустите защитную решетку до конца и блокируйте её. 3. Проверьте установку дежи 4. Замените микровыключатели
Незначительный перемежающийся шум	Не смазаны передаточные механизмы	Смажьте, как указано в смазочном описании
Продолжительный шум	Шумят подшипники	Замените подшипники
Сложно изменить скорость	<ol style="list-style-type: none"> 1. Утечка смазки 2. Сломан амортизатор или заблокирован рычаг 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смажьте согласно инструкции 2. Замените амортизатор или пружину
Невозможно изменить скорость	<ol style="list-style-type: none"> 1. Движение шкива блокируется 2. Износился ремень 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте наличие механических элементов, препятствующих вращению 2. Замените ремень