IMPASTATRICI SERIE BK

IT

Caratteristiche principali:

- Il frullino si muove all'interno delle vasche seguendo la teoria del movimento dei pianeti, in modo da garantire una perfetta miscelazione degli alimenti.
- Sono disponibili tre velocità di rotazione.
- Tutti i ricambi delle macchine sono realizzati in acciaio inox di altissima qualità, conformi alle norme nazionali vigenti in materia di igiene alimentare.
- La macchina ha un'estetica accattivante, un'efficienza elevata ed è facile da utilizzare.

Specifiche tecniche:

Modello	Volume vasca (L)	Tensione (V)	Frequenza nominale (Hz)	Accensione (kW)	Capacità max. (kg)	Velocità di miscelazione (giri/min)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)	Dimensioni imballo (mm)
B10K	10	230	50	0.45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Funzionamento e note:

Prima dell'uso, verificare che la potenza di alimentazione corrisponda a quella richiesta dalla macchina. Verificare che il cavo di messa a terra esterno sia collegato correttamente.

La macchina è dotata di un motore trifase; verificare che la macchina ruoti nella direzione indicata. In caso di senso di rotazione errato, scambiare due dei tre cavi in tensione. Nota: Assicurarsi che gli accessori di miscelazione non siano installati durante il collaudo della macchina. In caso di senso di rotazione errato, infatti, potrebbero cadere e danneggiare le parti della macchina.

Selezione della velocità e gancio agitatore:

a) Uncino: in genere, è utilizzato per gli impasti duri e preferibilmente a velocità

bassa; il peso della farina è indicato sulla vasca, il peso dell'acqua deve essere pari a circa il 47%~50% del peso della farina.

b) Frullino: è utilizzato generalmente per pastelle, torte, purè e ripieni, preferibilmente a velocità media.

c) Frusta: ideale per montare la panna e sbattere le uova, preferibilmente a velocità alta.

Importante: Arrestare la macchina prima di cambiare velocità. Non lavorare gli impasti a velocità media o alta.

Sollevamento della vasca:

a) Durante la fase di impasto, ruotare il volantino per sollevare la vasca fino a portarla a contatto con il fermo. In questo modo, sarà più semplice riempirla.

b) Una volta completato l'impasto, ruotare il volantino per abbassare la vasca. Abbassare la vasca per sostituire o rimuovere i ganci agitatori o per rimuovere la vasca.

Nota: Assicurarsi che la vasca sia abbassata durante il montaggio di un gancio agitatore. Farlo scorrere verso l'alto sull'albero e ruotarlo fino a quando il perno di guida nell'albero non avrà raggiunto la fessura a L sul supporto del gancio agitatore. Evitare qualsiasi caduta dell'agitatore durante l'uso.

Manutenzione：

Dopo ogni utilizzo, pulire con cura i ganci agitatori, ecc.

Lubrificare di tanto in tanto la vasca lungo i lati di scorrimento applicando una leggera quantità di olio o grasso con la punta del dito.

Risoluzione dei guasti：

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'albero di miscelazione don ruota dopo l'accensione	Connettori elettrici allentati	Controllare il circuito elettrico e stringere i connettori allentati
Perdita d'olio	Guarnizioni dell'olio usurate	Sostituire le guarnizioni
La leva di sollevamento oppone una resistenza eccessiva	Corrosione delle guide	Pulire e lubrificare le guide
	La vite senza fine, l'ingranaggio conico, l'albero del volantino, ecc. sono asciutti	Lubrificarli
Aumento eccessivo della temperatura del motore a velocità	Mancanza di tensione	Controllare la tensione di alimentazione

bassa	Sovraccarico	Ridurre il carico
	La velocità di lavoro selezionata è troppo alta o il gancio agitatore non è corretto	Selezionare una velocità e un gancio agitatore adeguati
Rumore anomalo e temperatura del riduttore troppo elevata	Lubrificazione insufficiente	Aggiungere o sostituire l'olio
Il gancio agitatore urta la vasca	Gancio o vasca deformati	Riparare o sostituire la parte deformata

BK SERIES FOOD MIXERS EN

Main Specialty:

- According to the planet movement theory，beater moves like planets in the bowls so that the food is mixed completely.
- They have three-range rotation speed.
- All the spare parts in the machines are made of premium stainless steel to ensure that they meet the national hygiene standard for food.
- The machine is good looking, easy operable and high in efficiency.

Technical Specifications:

Model	Bowl Volume (L)	Voltage (V)	Rated Frequency (Hz)	Power (kW)	Max. Kneading Capacity (kg)	Mixing Speed (r/min)	Gross weight(kg)	Size (mm)	Packing size (mm)
B10K	10	230	50	0.45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Operation and Notes:

Before use，check that power supply corresponds to that required by the machine. Check that the extern earthing wire is reliably connected.

The machine which 3 phase motor must be checked that the machine rotates in the direction indicated by the rotation mark .If the rotation direction is wrong, change the two of the three livewires each other. Note For test of machine，mixing tools should never be installed otherwise they would fall out in case of wrong rotation direction and cause damage to machine parts.

Select speed and agitator:

a)Dough arm: It is frequently used for heavy bread dough，the weight of flour indicated by the mark，the weight of water is 47%~50%of the fill flour，and preferable to be used at low speed.

b)Beater: It is commonly used for thin batters，cakes and mashing potatoes，like stuffing，and preferable to be used at middle speed.

c) Wire whip: It is best for whipping cream and beating eggs, and preferable to be used at high speed.

Important notice: Stop the machine to change speed，don't mix dough at middle or high speed.

Bowl lift:

a) When mixing，rotate the hand wheel to raise the bowl until you feel it touch the stop，this also makes the bowl more accessible for filling.

b) After mixing，rotate the hand wheel to lower the bowl. It is necessary to lower the bowl to change agitators, avail to remove the bowl or agitators.

Note: When assembling an agitator the bowl must be in the down position, Slip the agitator up on the shaft and turn until the driving pin in the shaft reaches the L-shaped slot in the agitator shank, avoid the agitator to be fallen down in running.

Maintenance：

After use each time，an carefully the bowl agitators etc，make sure to keep the machine clear.

Lubricate the bowl slide ways occasionally by applying a small amount of oil or grease with the tip of linger.

Trouble shooting：

Trouble	Probable cause	Remedy
The mixing shaft don't rotates after switch on	Electric connectors are loose	Check he electric circuit, tighten those loose connectors
Oil leakage	Oil seals are worn out	Replace those oil seals
The raising handle is too tight	Guide ways are corroded	Clean and oil the guide ways
	The lead screw, bevel gear and hand wheel shaft etc is dry	Oil them
Temperature rise of motor is too high, below speed	Lack of voltage	Check the supply voltage
	Over load	Less load
	The working speed selected is too high or agitator is not suitable	Select a suitable speed and agitator

The noise of the gearbox is serious, its temperature is too high	Lubrication is insufficient	Add or replace the oil
The agitator knocks with the bowl	The agitator or the bowl is deformed	Repair or replace deformed part

MIXEURS DE LA SÉRIE BK

FR

Caractéristique principale :

- Appliquant la théorie du mouvement des planètes, le batteur se déplace dans le récipient en décrivant le même mouvement que les planètes, de sorte que la nourriture est parfaitement mélangée.
- Il y a trois plages vitesse de rotation.
- Toutes les pièces de rechange des appareils sont fabriquées en acier inoxydable de première qualité afin de garantir qu'elles répondent aux normes nationales d'hygiène alimentaire.
- Cet appareil est esthétique, facile à utiliser et très efficace.

Spécifications techniques :

Modèle	Volume du bol (L)	Puissance (V)	Fréquence nominale (Hz)	Alimentation (kW)	Max. Capacité de pétrissage (kg)	Vitesse de mixage (r/min)	Poids brut (kg)	Taille (mm)	Dimensions de l'emballage (mm)
B10K	10	230	50	0.45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1,3	4,5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1,5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Fonctionnement et remarques :

Avant de l'utiliser, contrôler si 'alimentation électrique correspond à celle exigée par la machine. Vérifier si le fil de terre externe est connecté de manière fiable.

Il faut vérifier si l'appareil équipé d'un moteur triphasé tourne dans le sens indiqué par la marque de rotation .Si le sens de rotation est incorrect, intervertir deux des trois fils sous tension et . Remarque Pour le test de l'outil machine, les outils de mixage ne doivent pas être installés, car ils tomberaient en cas de mauvais sens de rotation et causeraient des dommages aux pièces de l'appareil.

Sélectionner la vitesse et l'agitateur :

a)Bras pétrisseur : Il est fréquemment utilisé pour les pâtes à pain épaisses, avec le poids de la farine indiqué par la marque et celui de l'eau de 47%~50% du mélange, et il est préférable de l'utiliser à faible vitesse.

b)Batteur : Il est couramment utilisé pour les pâtes légères, les pâtes à gâteaux, la purée de pommes de terre et les farces. Il est préférable de l'utiliser à vitesse moyenne.

c) Fouet métallique : Il est idéal pour la crème fouettée et battre les œufs, et il est préférable de l'utiliser à grande vitesse.

Avis important : Arrêter la machine pour changer de vitesse, ne pas pétrir la pâte à vitesse moyenne ou élevée.

Élévateur de récipient :

a) Lors du malaxage, tourner le volant à main pour soulever le récipient jusqu'à atteindre la butée d'arrêt, ce qui le rend également plus facilement accessible pour le remplissage.

b) Après le malaxage, tourner le volant pour abaisser le récipient. Il est nécessaire d'abaisser le récipient pour changer d'agitateurs ou retirer le récipient ou ces derniers.

Remarque : Lors du montage d'un agitateur, le récipient doit être en position basse. Faire glisser l'agitateur vers le haut sur l'arbre et tourner jusqu'à ce que la goupille d'entraînement de l'arbre atteigne la fente en forme de L de la tige de l'agitateur, pour éviter que l'agitateur ne tombe en cours de fonctionnement.

Maintenance :

Après chaque utilisation, retirer attentivement les agitateurs du récipient et s'assurer que l'appareil est dégagé.

Lubrifier de temps en temps les glissières du récipient en appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse sur l'extrémité de la tige.

Dépannage :

Panne	Cause probable	Solution
L'arbre de malaxage ne tourne pas après la mise en route	Les branchements électriques sont trop lâches	Vérifier le circuit électrique, resserrer les branchements trop lâches
Fuite d'huile	Les joints d'étanchéité sont usés	Remplacer les joints
La poignée de levage est trop serrée	Les voies de guidage sont détériorées	Nettoyer et huiler les voies de guidage
	La tige filetée, l'engrenage conique et l'arbre du volant à main, etc. sont secs	Les graisser

La température atteinte par le moteur est trop élevée, la vitesse est lente	Absence de tension	Contrôler l'alimentation électrique
	Surcharge	Alléger
	La vitesse de fonctionnement choisie est trop élevée ou l'agitateur n'est pas adapté	Choisir une vitesse et un agitateur appropriés
La transmission est très bruyante, sa température est trop élevée	Lubrification insuffisante	Ajouter ou remplacer l'huile
L'agitateur heurte le récipient	L'agitateur ou le récipient est déformé	Réparer ou remplacer l'élément déformé

MIXER DER SERIE BK

DE

Haupteigenschaften:

- Entsprechend der Planetenbewegungstheorie bewegt sich der Schläger wie Planeten in den Schalen, sodass die Lebensmittel vollständig vermischt werden.
- Sie haben eine 3-stufige Geschwindigkeitsregelung.
- Alle Ersatzteile in den Maschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um sicherzustellen, dass sie dem nationalen Hygienestandard für Lebensmittel entsprechen.
- Die Maschine sieht gut aus, ist einfach zu bedienen und hat eine hohe Leistung.

Technische Produktangaben:

Modell	Schüsselinhalt (l)	Spannung (V)	Nennfrequenz (Hz)	Leistung (kW)	Max. Knetkapazität (kg)	Mixgeschwindigkeit (U/Min.)	Bruttogewicht (kg)	Größe (mm)	Verpackungsgröße (mm)
B10K	10	230	50	0,45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1,1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1,3	4,5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1,5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Bedienung und Hinweise:

Vor Gebrauch prüfen, ob Ihre Stromversorgung der von der Maschine geforderten entspricht. Prüfen, dass das Erdungskabel sicher angeschlossen ist.

Beim 3-Phasen-Motor prüfen, dass die Maschine in die angegebene Richtung dreht .Bei falscher Drehrichtung jeweils zwei der drei stromführenden Drähte ändern. Hinweis: Zum Testen der Maschine sollten niemals die Mischwerkzeuge montiert sein, da sie bei falscher Drehrichtung herausfallen und Maschinenteile beschädigen können.

Geschwindigkeit und Rührer auswählen:

a) Teigarm: Er wird für schweren Brotteig verwendet; das von der Markierung angegebene Mehlgewicht; das Wassergewicht beträgt 47% ~ 50% des Mehls; er sollte vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit verwendet werden.

b) Schläger: Er wird für leichte Teige (Kuchen und Kartoffelpüree) sowie Füllung verwendet und sollte vorzugsweise bei mittlerer Geschwindigkeit verwendet werden.

c) Schneebesen: Er eignet sich am besten zum Aufschlagen von Sahne sowie zum Schlagen von Eiern und sollte vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet werden.

Wichtiger Hinweis: Zum Ändern der Geschwindigkeit die Maschine anhalten. Den Teig nicht bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit mixen.

Schüssel anheben:

a) Beim Mixen am Handrad drehen, um die Schüssel anzuheben, bis zu spüren ist, dass sie den Anschlag berührt. Dadurch ist die Schüssel für das Befüllen leichter zugänglich.

b) Nach dem Mixen am Handrad drehen, um die Schüssel abzusenken. Zum Wechseln der Rührer muss die Schüssel abgesenkt werden, es kann hilfreich sein, die Schüssel oder die Rührer abzunehmen.

Anmerkung: Beim Montieren eines Rührers muss sich die Schüssel in der unteren Position befinden. Den Rührer auf den Schaft aufschieben und drehen, bis der Antriebsstift im Schaft den L-förmigen Schlitz im Rührerschaft erreicht. Es ist zu vermeiden, dass der Rührer bei Betrieb herausfällt.

Wartung:

Nach jedem Gebrauch von Schüssel, Rührwerk usw. die Maschine sorgfältig reinigen.

Die Schüsselgleitbahnen regelmäßig reinigen, indem mit der Spitze eine kleine Menge Öl oder Fett aufgetragen wird.

Fehlersuche:

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht	Elektrische Anschlüsse sind lose	Den Stromkreis prüfen, lose Stecker festdrücken
Ölleckage	Öldichtungen sind abgenutzt	Entsprechende Öldichtungen ersetzen
Der Hebegriff ist zu fest angezogen	Führungsbahnen sind korrodiert	Die Führungsbahnen reinigen und ölen

	Leitspindel, Kegelradgetriebe, Handradschaft usw. sind trocken	Diese ölen
Der Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch und liegt unter der Drehzahl	Fehlende Spannung	Die Versorgungsspannung überprüfen
	Überspannung	Zu wenig Spannung
	Die Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch gewählt oder der Rührer ist nicht geeignet	Eine geeignete Geschwindigkeit und ein geeignetes Rührwerk wählen
Das Geräusch des Getriebes ist beträchtlich, dessen Temperatur ist zu hoch	Unzureichende Schmierung	Öl hinzufügen oder ersetzen
Rührer schlägt an die Schüssel	Rührer oder Schüssel ist verformt	Verformtes Teil reparieren oder ersetzen

MEZCLADORAS DE ALIMENTOS DE LA SERIE BK ES

Especialidad principal:

- De acuerdo con la teoría del movimiento planetario, la batidora se mueve como los planetas en los vasos para que la comida se mezcle completamente.
- Tienen una velocidad de rotación de tres rangos.
- Todas las piezas de repuesto de las máquinas son de acero inoxidable premium para garantizar que cumplan con la norma nacional de higiene para los alimentos.
- La máquina presenta una estética cuidada, es fácil de maniobrar y muy eficiente.

Especificaciones técnicas:

Modelo	Volumen del vaso (l)	Tensión (V)	Frecuencia nominal (Hz)	Potencia (kW)	Máx. Capacidad de amasado (kg)	Velocidad de mezcla (r/min)	Preso bruto (kg)	Tamaño (mm)	Tamaño del embalaje (mm)
B10K	10	230	50	0.45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Funcionamiento y notas:

Antes del uso, compruebe que el suministro eléctrico se ajuste a los requisitos de la máquina. Controle que el cable de tierra externo esté bien conectado.

Hay que controlar que la máquina, que dispone de un motor trifásico, gire en la dirección indicada por la marca de rotación .Si la dirección de rotación es errónea, cambie entre sí dos de los tres cables con corriente. Nota: Para probar la máquina, nunca deben estar instaladas las herramientas de mezcla; de lo contrario, se caerían si la dirección de rotación es equivocada y provocaría daños en partes de la máquina.

Seleccionar velocidad y agitador:

a) Gancho para masa: Se usa frecuentemente para masas duras; el nivel de harina está indicado por una marca presente en la olla; el porcentaje de agua respecto del peso de la harina es del 47-50%. La herramienta ha de utilizarse a velocidad baja.

b) Batidora: Se usa habitualmente para elaborar masas finas, pasteles y purés de patatas, como relleno, y conviene utilizarse a velocidad media.

c) Batidor de alambre: Es el mejor utensilio para elaborar cremas batidas y batir huevos, y conviene utilizarlo a velocidad elevada.

Nota importante: Pare la máquina para cambiar la velocidad; no mezcle masas a velocidad media o elevada.

Elevación del vaso:

a) Al mezclar, gire la manivela para levantar el vaso hasta que note que toca el tope; esto también permite que el vaso sea más accesible para el llenado.

b) Tras la mezcla, gire la manivela para bajar el vaso. Es necesario bajar el vaso para cambiar los agitadores; aproveche para quitar el vaso o los agitadores.

Nota: Al montar un agitador, el vaso ha de estar en posición baja; deslice el agitador hacia arriba por el eje y gírelo hasta que el pasador del eje llegue a la ranura en forma de L del mango del agitador. Evite que el agitador se caiga durante el funcionamiento.

Mantenimiento:

Tras cada uso, asegúrese de limpiar y desinfectar la máquina. Manipule con cuidado los mezcladores.

De vez en cuando, lubrique las guías de deslizamiento del recipiente aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa con la punta del dedo.

Solución de problemas:

Problema	Causa probable	Solución
El eje mezclador no gira tras haber encendido la máquina	Los conectores eléctricos están flojos	Controle el circuito eléctrico y apriete los conectores aflojados
Pérdida de aceite	Los retenes de aceite están desgastados	Sustituya los retenes de aceite
El mango de elevación está demasiado apretado	Las guías están corroídas	Limpie y engrase las guías
	El husillo deslizante, el engranaje cónico y el eje del volante están secos	Engráselos
El aumento de temperatura del motor es demasiado elevado; reduzca la velocidad	Falta tensión	Compruebe la tensión de suministro
	Sobrecarga	Reduzca la carga
	La velocidad de trabajo seleccionada es demasiado alta, o	Seleccione una velocidad o un agitador adecuado

	bien el agitador no es adecuado	
El ruido de la caja de engranajes es excesivo; su temperatura muy alta	La lubricación es insuficiente	Añada o sustituya el aceite
El agitador toca el vaso	El agitador o el vaso está deformado	Repárelo o sustituya la parte deformada

VARINHAS MÁGICAS DE ALIMENTOS DA SÉRIE BK

PT

Especialidade Principal:

- De acordo com a teoria de movimento dos planetas, a batedeira move-se como os planetas nas taças para que os alimentos sejam misturados completamente.
- Têm três faixas de velocidade de rotação.
- Todas as peças sobressalentes nas máquinas são em aço inoxidável de alta qualidade para assegurar que satisfazem as normas de higiene nacionais para os alimentos.
- A máquina tem uma estética agradável, é de uso fácil e de elevado desempenho.

Especificações Técnicas:

Modelo	Volume da Taça (L)	Tensão (V)	Frequência Nominal (Hz)	Potência (kW)	Máx. Capacidade de Trituração (kg)	Velocidade de Mistura (r/min)	Peso Bruto (kg)	Tamanho (mm)	Tamanho embalada (mm)
B10K	10	230	50	0,45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1,1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Uso e Notas:

Antes de usar, certificar-se que a potência de alimentação corresponda à exigida pela máquina. Certificar-se que o cabo de ligação à terra externo esteja bem conectado.

A máquina tem um motor trifásico e deve-se certificar que a rotação da máquina seja realizada na direção indicada pela marca de rotação .Se a rotação for realizada na direção errada, trocar dois dos três fios elétricos entre si. Nota: Para testar a máquinas as ferramentas de mistura nunca devem estar instaladas, de outro modo caem em caso de errada direção de rotação e causam danos às partes da máquina.

Seleção de velocidade e agitador:

a) Braço de massa: É frequentemente usado para massa de pão pesada, o peso da farinha é indicado pela marca, o peso da água é 47%~50%da farinha e preferencialmente é usado a baixa velocidade.

b) Batedeira: É normalmente usada para massas finas, bolos e puré de batatas, tais como recheios, e é preferencialmente usada à velocidade média.

c) Batedor de claras: É melhor para bater creme e ovos, sendo preferencialmente usado a alta velocidade.

Aviso importante: Parar a máquina para alterar a velocidade, não misturar massa às velocidades média ou alta.

Elevação da taça:

a) Durante a mistura, rodar o volante para elevar a taça até que a sinta tocar na trava, isto torna a taça mais acessível para o enchimento.

b) Depois da mistura, rodar o volante par baixar a taça. É necessário baixar a taça para trocar de agitadores, usar para remover a taça ou os agitadores.

Nota: Quando se monta um agitador a taça deve estar na posição para baixo. Inserir o agitador para cima no eixo e rodar até que o pino de guiamento no eixo atinja a ranhura em forma de L na haste do agitador, evitar deixar cair o agitador durante o funcionamento.

Manutenção:

Depois de cada uso, limpar atentamente a taça, agitadores, etc. Certificar-se de manter a máquina limpa.

Lubrificar as guias da taça ocasionalmente aplicando uma pequena quantidade de lubrificante ou graxa com a ponta do dedo.

Resolução de Problemas:

Problema	Causa provável	Solução
O eixo de mistura não roda depois de acender a máquina	Os conectores elétricos estão afrouxados	Verificar o circuito elétrico, apertar os conectores afrouxados
Fuga de óleo	Os selos de óleo estão desgastados	Substituí-los
O manípulo de elevação está muito apertado	As guias estão corroídas	Limpar e lubrificar as guias
	O parafuso condutor, a roda cónica e o eixo do volante, etc., estão secos	Lubrificá-los
A elevação de temperatura do motor é muito elevada, a velocidade baixa	Falta de tensão	Verificação a alimentação elétrica
	Sobrecarga	Remover carga
	A velocidade de trabalho selecionada é muito elevada ou o	Selecionar uma velocidade e agitador adequados

	agitador não é adequado	
O ruído da caixa de engrenagens é alto, a sua temperatura é demasiado elevada	Lubrificação insuficiente	Adicionar ou substituir o lubrificante
O agitador choca com a taça	Deformação do agitador ou a taça	Reparar ou substituir a parte deformada

КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ СЕРИИ ВК РУ

Основная специализация:

- Так как вращение венчика в чаше сходно с обращением планет, в соответствии с теорией движения планет обеспечивается полное смешивание ингредиентов.
- Венчик обладает трехдиапазонной скоростью вращения.
- Все детали аппаратов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали согласно национальному стандарту гигиены пищевых продуктов.
- Аппарат хорошо выглядит, отличается простым управлением и высокой эффективностью.

Технические спецификации:

Модель	Объем чаши (л)	Напряжение (В)	Номинальная частота (Гц)	Мощность (кВт)	Макс. мощность замеса (кг)	Скорость смешивания (об./мин.)	Валовой вес (кг)	Размер (мм)	Размер упаковки (мм)
B10K	10	230	50	0,45	2	113/184/341	73	452×432×606	550x500x720
B20K	20	230/ 3~400	50	1.1	4	108/199/382	118	530X496X780	640x570x885
B30K	30	3~400	50	1.3	4.5	108/199/382	136	546X512X852	640x575x960
B40K	40	3~400	50	1.5	8	84/151/270	184	622X572X970	725x655x1145

Эксплуатация и примечания:

Перед использованием убедитесь в том, что источник питания соответствует требуемому для прибора. Проверьте надежность подключения провода внешнего заземления.

Прибор, чей трехфазный двигатель следует проверить на предмет вращения в направлении метки вращения .При неправильном направлении вращения поменяйте местами два из трех проводов под напряжением. Примечание При тестировании прибора никогда не устанавливайте мешалки по-другому, иначе они выпадут из-за неправильного направления вращения и вызовут повреждение деталей прибора.

Выберите скорость и мешалку:

а) Тестомешалка: Часто используется для тяжелого хлебного теста. Вес муки указан меткой, вес воды составляет 47% ~ 50% от загружаемой муки. Желательно использовать прибор на низких скоростях.

b) Взбиватель: Обычно используется для тонкого теста, пирожных, картофельного пюре и разнообразных начинок. Желательно использовать прибор на средних скоростях.

c) Проволочный венчик: Лучше всего подходит для взбивания сливок и яиц. Желательно использовать на высокой скорости.

Важное примечание: Остановите машину, чтобы изменить скорость. Не замешивайте тесто на средней или высокой скорости.

Подъем чаши:

a) При смешивании вращайте маховик для подъема чаши, пока она не коснется стопора. Эта функция облегчает также заполнение чаши.

b) После смешивания, вращайте маховик для опускания чаши. Опустить чашу необходимо перед сменой мешалки, а также снятием чаши или мешалки.

Примечание: При установке мешалки чаша должна находиться в нижнем положении. Наденьте мешалку на вал и поворачивайте его, пока ведущий штифт вала не дойдет до L-образного паза в стержне мешалки. Старайтесь не уронить мешалку во время работы.

Техническое обслуживание:

После использования каждый раз тщательно очищайте чашу, мешалку и т.д., чтобы держать аппарат в чистоте.

Время от времени смазывайте направляющие скольжения чаши наконечником шпонки, используя небольшое количество масла или консистентной смазки.

Поиск и устранение проблем:

Проблема	Возможная причина	Решение
Мешалка не вращается после включения	Электрические разъемы ослаблены	Проверьте электрическую цепь, затянув ослабленные разъемы
Утечка масла	Износ сальников	Замените изношенные сальники
Рукоятка подъема слишком тугая	Направляющие заржавели	Очистите и смажьте направляющие
	Свинцовый винт, коническая шестерня, вал маховика и т.д. слишком сухие	Смажьте их
Температура двигателя увеличивается слишком быстро,	Недостаточное напряжение	Проверьте напряжение электросети

не соответствует скорости	Перегрузка	Уменьшите нагрузку
	Выбранная рабочая скорость слишком высока, или мешалка не подходит	Выберите подходящие скорость и мешалку
Слишком сильный шум от коробки передач, температура слишком высокая	Недостаточная смазка	Добавьте или замените масло
Мешалка бьется об чашу	Деформация мешалки или чаши	Отремонтируйте или замените деформированную деталь