



Торгтехника.РФ  
<https://obtorg.ru>

**Фризер для мороженого**  
**Модель: ВQ316М**



## **Руководство по эксплуатации**

ISO 9001:2000 – Международный стандарт для систем управления качеством. При изготовлении данных машин для получения мороженого применены современные достижения международной холодильной техники, компрессоры известных марок и высококачественные холодильные элементы. Эти машины имеют хороший внешний вид, обладают высокой эксплуатационной надёжностью и отвечают национальным стандартам техники безопасности, распространяющимся на машины для обработки пищевых продуктов и на электрооборудование, которое может применяться в барах, магазинах быстрого питания, в гостиницах, школах и в магазинах по продаже охлаждённых напитков. На изделия выдан сертификат соответствия требованиям стандарта Международной организации по стандартизации ISO 9001:2000 (Международный стандарт для систем управления качеством 9001:2000).

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и строго следуйте приведённым в нём указаниям по монтажу, регулировке и пользованию машиной.

## 1. Основные технические данные

Параметры	Электропитание	Номинальная мощность	Тип хлад-агента	Производительность		Масса нетто	Размеры
				кг/час, (литр/час)	чашек за час		
Артикул		кВт				кг	мм
Машины для мягкого мороженого							
BQ105	220-240 В, 50 Гц	0,44	R22	5-8 кг, (7-11 литр)	83-133	40	386x462x552
BQ106	220-240 В, 50 Гц	0,8	R22	5-8 кг, (7-11 литр)	83-133	48	366x510x650
BQ113	220-240 В, 50 Гц	1,6	R22 (R404A)	10-14 кг, (14-20 литр)	167-233	115	400x660x1250
BQ113Т	220-240 В, 50 Гц	1,6	R22 (R404A)	10-14 кг, (14-20 литр)	167-233	100	518x750x756
BQ310	220-240 В, 50 Гц	1,6	R22 (R404A)	7-9 кг, (10-13 литр)	116-150	115	518x750x756
BQ316	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	11-16 кг, (16-25 литр)	183-267	116	518x750x756
BQ816	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	12-18 кг, (17-28 литр)	200-300	116	518x745x756
BQ316М	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	11-16, (16-25 литр) Емкость бункера-5,8x2	183-267	116	518x750x781
BQ318	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	10-14 кг, (14-20 литр)	167-233	130	518x750x1100
BQ320	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	11-16 кг, (16-25 литр)	183-267	135	518x750x1325
BQ820	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	12- 18 кг, (17-28 литр)	200-300	145	518x745x1420
BQ620	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	12-18 кг, (7-11 литр)	200-300	143	518x760x1420
BQ333	220-240 В, 50 Гц	2,6	R22 (R404A)	20-25 кг, (28-36 литр)	333-417	154	518x750x1325
BQ833	220-240 В, 50 Гц	2,6	R22 (R404A)	20-25 кг, (28-36 литр)	333-417	160	518x745x1420
BQ633	220-240 В, 50 Гц	2,6	R22 (R404A)	20-25 кг, (28-36 литр)	333-417	158	518x760x1420

BQ836	220-240 В,	2 x 1,6	R22 (R404A)	22-28 кг, (32-40 литр)	367-467	194	540x775x1 414
BQ336	220-240 В, 50 Гц	2 x 1,6	R22 (R404A)	20-28 кг, (32-40 литр)	367-467	200	540x770x1 420
BQ368	3-380 В, 50 Гц	3,5	R22 (R404A)	28-35 кг, (40-55 литр)	467-583	200	645x900x1 400
BQ6620	220-240 В, 50 Гц	2 x 1,7	R22 (R404A)	24-32 кг, _35-46 литр)	383-500	255	876x975x1 368
BQ6680	3-380 В, 50 Гц	2 x 2,6	R22 (R404A)	45-55 кг, (60-80 литр)	750-916	295	876x975x1 368
Машины для твёрдого мороженого							
BQ16	220-240 В, 50 Гц	1,7	R22 (R404A)	12-16 кг, (20-28 литр)	200-267	118	518x808x12 52
BQ18	220-240 В, 50 Гц	2,6	R22 (R404A)	16-20 кг, (28-38 литр)	267-333	138	520x710x13 60
BQ28	3-380 В, 50 Гц	3,5	R22 (R404A)	22-30 кг, (40-58 литр)	367-500	168	520x710x13 60

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

1. Напряжение и частота источника электрической энергии должны соответствовать величинам, указанным на табличке номинальных данных, находящейся на машине.

**\* Буквы в конце артикула обозначают:**

**М**-функция поддержания ингредиентов охлажденными ночью (при выключенном аппарате).

При включенном аппарате температура не поддерживается.

**Y1**-функция поддержания ингредиентов охлажденными как при выключенном аппарате

(ночью), так и при включенном аппарате.

**P**-наличие компрессора для взбивания смеси.

2. Производительность машины измеряется при температуре окружающей среды 25°C, причём температура ингредиентов должна составлять 7°C.

3. Количество порций в час приводится при условии, что каждый раз отпускается от 60 г до 70 г.

2. Конструкция машины для приготовления мороженого

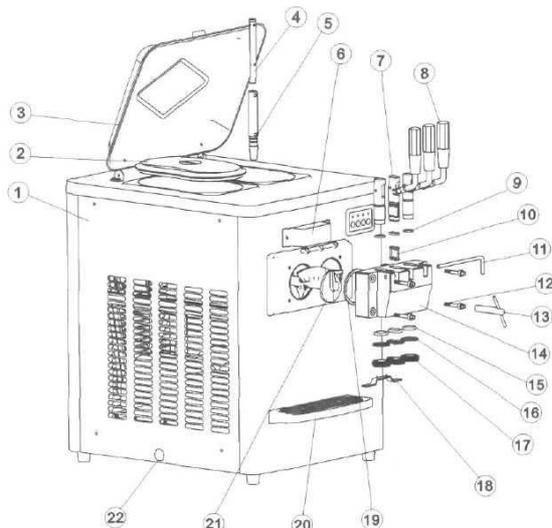


Рис. 1. Конструкция машины для приготовления мороженого:

1 - корпус машины; 2 - крышка верхнего бункера; 3 - общая металлическая верхняя крышка; 4 - внутренняя трубка; 5 - наружная трубка; 6 - узел устройства выдачи мороженого; 7 - шток выдачи порции; 8 - ручка для выдачи порции; 9 - кольцевая прокладка штока; 10 - прокладка моста; 11 - г-образный фиксатор; 12 - болт блока узла выдачи мороженого; 13 - торцевой гаечный ключ\*; 14 - выпуск узла выдачи мороженого, крышка; 15 - гайка уплотнительная кольцевой прокладки; 16 - прокладка; 17 - гайка в форме звезды; 18 - ключ для винта в форме звезды\*; 19 - квадратная прокладка; 20 - поддон-каплесборник; 21 - шнек-мешалка; 22 - клемма заземления

ПРИМЕЧАНИЕ. (\*) означает, что это запасная часть, которая может отличаться для разных моделей.

ПРИМЕЧАНИЕ. Машины подразделяются на три категории: с четырьмя цилиндрами, с двумя цилиндрами и с одним цилиндром.

- Модели с четырьмя цилиндрами: 6620, 6680
- Модели с двумя цилиндрами: 310, 316, 316В, 318, 320. 333, 336, 368, 620, 633, 816, 820, 833, 747.
- Модели с одним цилиндром: 106, 113, 113Т.
- В моделях 336, 836 левый и правый цилиндр могут действовать независимо один от другого.
- В моделях 6620, 6680 как два левых цилиндра, так и два правых цилиндра могут действовать независимо один от другого.

### 3. Панель управления

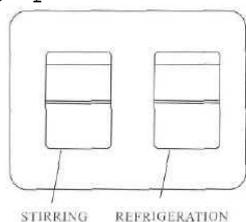


Рис. 2А. Панель управления с кнопками:

stirring	Перемешивание
refrigerating	Охлаждение

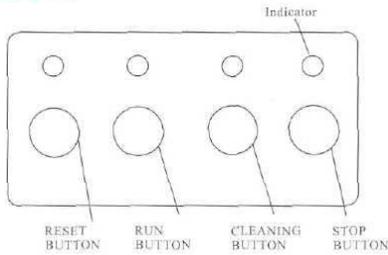


Рис. 2В. Панель управления с клавишами легкого касания:

reset button	Кнопка «Сброс состояния»
run button	Кнопка «Рабочий режим»
cleaning button	Кнопка «Чистка»
stop button	Кнопка «Стоп»
indicator	Индикатор (сигнальные лампочки)

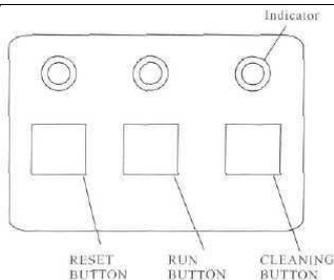


Рис. 2С. Панель управления с кнопками-выключателями:

reset button	Кнопка «Сброс состояния»
run button	Кнопка «Рабочий режим»
cleaning button	Кнопка «Чистка»
indicator	Индикатор (сигнальные лампочки)

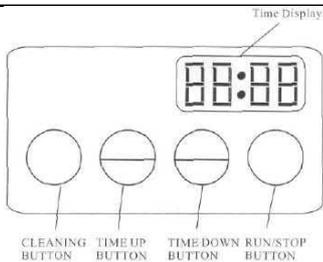
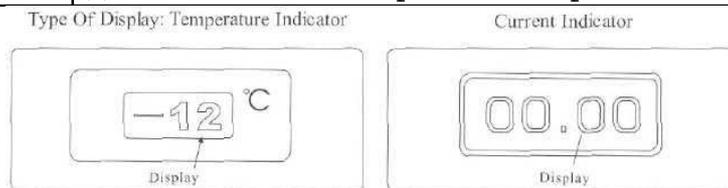


Рис. 2D. Панель управления машины для приготовления твердого мороженого:

cleaning button	Кнопка «Чистка»
time up button	Кнопка «Увеличить продолжительность», таймер
time down button	Кнопка «Уменьшить продолжительность», таймер
run/stop button	Кнопка «Работа/Останов»
time display	Дисплей для отображения времени



Temperature Indicator	Индикатор температуры
Current Indicator	Индикатор тока
Display	Дисплей
Type of Display	Тип дисплея

ПРИМЕЧАНИЕ. Перед использованием выполните следующие проверки

- Проверьте заземление в соответствии с действующими национальными стандартами техники электробезопасности.

- При выполнении электрических подключений соблюдайте нормы и правила техники безопасности, как в отношении способов соединения, так и в отношении источника электрической энергии.
- Обеспечьте защиту источника электрической энергии с помощью устройства защитного отключения.
- Номинальное напряжение однофазного источника электрической энергии должно быть 220 В, 50 Гц. Диапазон допустимых отклонений напряжения источника электрической энергии: от 198 В до 242 В. Номинальное напряжение трёхфазного источника электрической энергии должно быть 380 В, 50 Гц. Поперечное сечение проводника не должно быть слишком маленьким, поскольку иначе не может быть гарантирована подача достаточного электрического тока. Электрический ток настолько большой, что общая пропускная способность наружных соединений должна соответствовать требованиям нагрузки по мощности, чтобы машина не вышла из строя.
- Для размещения машины выберите хорошо проветриваемое место и поставьте машину на ровное горизонтальное основание. Убедитесь в том, что на расстоянии до 500 мм вокруг машины нет источников тепла, температура которых превышает 70°C. Не допускайте попадания на машину прямых солнечных лучей, а также, воздействия атмосферных осадков (дождя, снега, града).
- Расстояние между машиной и стеной или между машиной и другими предметами должно быть не менее 500 мм (рис. 3). Отверстия, предназначенные для циркуляции воздуха, не следует загромождать какими-либо предметами. Чтобы горячий воздух мог свободно отходить от конденсатора, зазор должен быть как можно больше.
- Для вентиляции оставьте, по меньшей мере, 500 мм вокруг машины, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

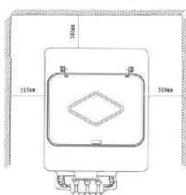


Рис. 3

- Ось шнека-мешалки машины (380 В) должна вращаться по часовой стрелке (рис. 4). Если направление вращения неправильное, то поменяйте местами любые две фазы источника электрической энергии.

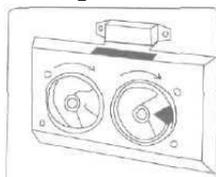


Рис. 4

#### Проверка машины

Когда все принадлежности установлены на свои места, перед эксплуатацией машины проверьте её работоспособность, чтобы гарантировать исправность машины.

- Включите режим «Чистка» (WASH), электродвигатель начнет вращать шнек-мешалку начинает работать, и устройство привода передаст движение на вал мешалки. Нажмите кнопку «Стоп» (STOP), и электродвигатель мешалки будет остановлен.
- Включите режим «Изготовление» (либо «Рабочий режим») (PRODUCE/RUN), и машина перейдет в режим «Охлаждение», сначала начинает работать

электродвигатель мешалки, а через 30 секунд работают компрессор и вентилятор конденсатора. Через отверстия около конденсатора выходит горячий воздух, при этом температура охлаждающего цилиндра быстро понижается, и уже через 1 минуту появляется иней. Нажмите кнопку «Стоп» (STOP), и машина прекратит работу.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Поскольку при длительной работе в охлаждающем баке скапливается лёд, и машина может быть повреждена, то при отсутствии ингредиентов выньте вал мешалки. В этом случае продолжительность проверки должна быть не более 3 минут.

Правила техники безопасности

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

- В процессе транспортировки машина неизбежно подвергается вибрациям. Перед началом пользования оставьте машину в спокойном выключенном состоянии приблизительно на 24 часа.
- Рабочая температура окружающей среды должна находиться в пределах от 5°C до 38°C, а относительная влажность должна быть в пределах от 55% до 85%. В противном случае машина выйдет из строя.
- Тщательно очищайте конденсатор от пыли, так как в противном случае эффективность работы уменьшается.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- Чтобы гарантировать безопасность, машиной должен пользоваться только обученный персонал, полагающийся на здравый смысл при работе с электрооборудованием и профессиональным оборудованием, и имеющий полное представление об особых требованиях, которые должны выполняться при работе с данной машиной.
- При появлении признаков ненормальной работы машины, во избежание опасности обратитесь к изготовителю (поставщику) или к квалифицированному персоналу, который занимается обслуживанием.
- Выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии и не пользуйтесь данной машиной.
- Соблюдайте осторожность при открывании и закрывании верхней крышки: при выполнении этой операции можно повредить руки.
- Ухаживайте за оборудованием, чтобы оно всегда было чистым. Во избежание ржавчины своевременно удаляйте загрязнения.
- Чистку и обеззараживание машины выполняйте при строгом соблюдении указаний, приведённых в настоящем руководстве.

**ОПАСНО!**

- Не прикасайтесь к вилке электрического кабеля или к выключателю, когда на Вас нет одежды, во влажном состоянии, во влажных перчатках или в сырой одежде.
- Лица, не являющиеся профессионалами, не должны прикасаться к вращающимся деталям машины ни при каких обстоятельствах.
- Не разбирайте блок узла выдачи мороженого во время, когда фризёр работает.
- При перемещении машины с места на место соблюдайте правила и держитесь от корпуса машины на безопасном расстоянии.
- Данная машина является электрическим оборудованием большой мощности. Электрические провода источника электрической энергии должны быть рассчитаны на самый большой ток, потребляемый машиной. Если поперечное сечение проводников окажется недостаточным, машина может перегреться и стореть. Это приводит к пожару. Поэтому обратитесь на этот вопрос особое внимание.

**Транспортировка и хранение**

- Во время транспортировки не допускайте ударов. Не разрешается наклонять оборудование более чем на 45 градусов. Не подвергайте оборудование сильной тряске.
- Не подвергайте машину действию прямых солнечных лучей и дождя. Температура окружающей среды должна быть в пределах от минус 15°C до плюс 55°C. Относительная влажность должна быть не более 85%.

**5. Эксплуатация**

- Чистка

**1) Чистка перед приготовлением мороженого фризера для мягкого мороженого**

- Ослабьте четыре крепёжных болта с помощью торцевого ключа, вращая против часовой стрелки, и удалите крышку блока узла выдачи.
- Очистите/промойте верхние емкости для исходной смеси, цилиндр, вал шнека-мешалки и крышку верхней емкости с помощью водного раствора чистящего средства.
- Положите крышку блока узла выдачи в водный раствор чистящего средства, нажмите и потяните ручки 2 или 3 раза. Вытяните наружу г-образный фиксатор и штоки. Очистите/промойте все разобранные детали. Затем положите все части в обеззараживающее средство на 3 ... 5 минут и промойте их чистой водой. Прокладку штока смажьте по кругу пищевым маслом (пищевая силиконовая смазка). Соберите узел выдачи мороженого в обратном порядке (рис. 5 и рис. 6).

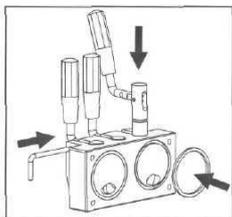


Рис. 5



Рис. 6:

coat with edible oil

Нанесите пищевое масло

**Фризеры для твёрдого мороженого**

- Потяните ручку вверх и откройте блок горловины выпуска.
- Потяните вверх блок горловины выпуска и вытяните наружу вал мешалки холодильного бака.
- Очистите холодильный бак, вал мешалки и блок горловины выпуска с помощью водного раствора чистящего средства.

Затем установите принадлежности в прежнее положение.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для чистки машины не применяйте воду, температура которой превышает 40°C, поскольку горячая вода может разрушить уплотнения, имеющиеся внутри машины.

**2) Чистка после завершения работы**

**Машины для мягкого мороженого**

- Заполните подающий бункер чистой водой. Нажмите кнопку «Чистка» (CLEANING) и вал мешалки должен вращаться в течение приблизительно 3 минут. Когда остатки мороженого, находящиеся в холодильном баке, растают, потяните ручку блока горловины и слейте воду.

Повторите вышеуказанную операцию несколько раз.

- Чистка горловины блока.

Повторите операции "а" и "с", указанные в разделе «Чистка перед приготовлением мороженого».

**Машины для твёрдого мороженого**

а. Заполните холодильный бак чистой водой через блок горловины выпуска. Нажмите кнопку «Чистка» (CLEANING) и вал мешалки должен вращаться в течение приблизительно 3 минут. Когда остатки мороженого, находящиеся в холодильном баке, растают, потяните ручку блока

горловины и слейте воду. Повторите вышеуказанную операцию несколько раз.  
б. Чистка горловины блока.

Повторите операции "а" и "с", указанные в разделе «Чистка перед приготовлением мороженого».

- Смесь для мороженого

Приобретите упакованную сухую смесь для мороженого и размешайте его в соответствии с руководством по применению (см. упаковку смеси).

**ПРИМЕЧАНИЕ.** 1. Приготавливая раствор из порошкового мороженого, хорошо перемешайте порошок. Не оставляйте никаких комков или осадка. В противном случае наливная трубка может быть заблокирована, и материал не сможет достаточно быстро поступить вниз и холодильный цилиндр замерзнет, что приводит к поломке вала шнека-мешалки.

- Приготовление мороженого

Мягкое мороженое

1. Приготовление

а. Вставьте две наливные трубки в соответствующие выпускные отверстия верхних емкостей.

б. Влейте приготовленную смесь в верхние емкости. Уровень жидкости должен быть не выше верхнего отверстия наружной трубки. Привинтите наружную трубку, добиваясь того, чтобы верхние отверстия внутренней трубки и наружной трубки оказались соосными. Нижние отверстия совершенно свободны.

**ВНИМАНИЕ!** Для нормальной работы оборудования, и для получения качественных смесей используйте одновременно оба бункера для приготовления мороженого (в моделях с двумя бункерами). Смесь поступает в холодильный цилиндр через нижние отверстия (рис. 7).

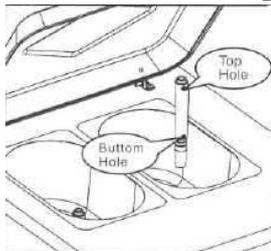


Рис. 7:

top hole	Верхнее отверстие
button hole	Нижнее отверстие

с. Когда смесь начнет втекать в цилиндр, через 3 минуты нажмите кнопку «Рабочий режим» (RUN), чтобы электродвигатель мешалки начал вращаться. Приблизительно через 30 секунд произойдет пуск компрессора, и машина начнет работать в «Рабочем режиме» (RUN). Аппетитное мороженое будет приготовлено приблизительно через 20 минут.

д. Нажмите кнопку «Стоп» (STOP), когда потребуется остановить работу. Машина прекратит работу.

е. Отрегулируйте внутреннюю трубку наливной трубки и убедитесь в том, что нижние отверстия совершенно свободны, в соответствии со скоростью выпуска мороженого. Тогда воздух и смесь будут поступать в холодильный бак вместе. При этом достигается отличное увеличение объема мороженого и его мягкость.

2. Выпуск, автоматический сброс состояния и непрерывная работа

1) При любых обстоятельствах, когда тянут любую из ручек выдачи порции, электродвигатель мешалки приводится в действие, и затем мороженое выпускается из холодильного бака. Мороженое, выпускаемое левым и правым рычагами, имеет один вкус/цвет, а именно вкус/цвет смеси, находящейся соответственно в левой и в правой верхних емкостях. Мороженое, выпускаемое в середине – это микст из двух вкусов/цветов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Когда часть мороженого выпускается, уровень смеси в емкости понижается. Если в емкости осталось слишком мало смеси, из емкости будет слышен необычный шум. Это плохо, поскольку может быть поврежден вал шнека-мешалки. В этом случае проверьте, не засорились ли нижние отверстия наливной трубки, или, может быть, они недостаточно открыты.

2) Когда мороженое достигнет заданной твердости, включится световой индикатор «Перегрузка» (OVERLOAD), и машина автоматически остановится. Приблизительно через 5 минут машина автоматически возобновит работу. Если требуется продолжить работу в течение этого периода, то нажмите кнопку «Сброс» (RESET), или потяните за ручку выдачи порции, и машина сразу начнёт работать. (Модель 368 не имеет функции «Автоматический сброс»).

а. ПРИМЕЧАНИЕ. а. Когда мороженое достигнет заданной твердости, и если не происходит выпуск мороженого, не нажимайте кнопку «Сброс» (RESET) слишком часто, поскольку это может привести к поломке машины.  
б. Модель BQJ предназначена для работы в периодическом режиме. Это означает, что после изготовления некоторого количества мороженого, оно выпускается из холодильного бака, и потребуется несколько минут, чтобы машина смогла охладить и выпустить следующую порцию продукта (Это время зависит от количества хладагента в каждой модели).

### 3. Как задать твердость мороженого

Регулирование твердости мороженого происходит следующим образом. Прежде всего, увеличивается нагрузка на электродвигатель мешалки. Во-вторых, увеличивается ток, и осуществляется управление этим током. Затем машина прекращает работать. Перед раздачей готового продукта, твердость мороженого должна быть задана в соответствии с рецептом. Если используется другой рецепт, заново задайте твердость мороженого.

а. Когда мороженое достигло заданной твердости, и если при этом нужно продолжить

изготовление мороженого, переведите стрелку регулятора твердости мороженого на «Мягкое» (SOFT), чтобы изготовление прекратилось.

б. Когда мороженое достигло заданной твердости, и если при этом машина прекратила работу, переведите стрелку регулятора твердости мороженого на «Твердое» (HARD). Машина прекратит работу, когда будет достигнута заданная жесткость мороженого (рис. 8).

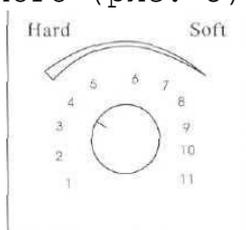


Рис. 8:

soft	Мягкое
hard	Твёрдое

с. Переводите стрелку указателя на следующее деление только после того, как машина поработает в течение 1 минуты. В противном случае регулировка не даст желаемого эффекта.

Твёрдое мороженое (только модели BQ18 и BQ28)

## 1. Изготовление

- а. Влейте смесь в цилиндр мешалки (для моделей BQ28S и BQ28S должно заливаться около 7,5 кг за один раз; для модели BQ18 должно заливаться около 3 кг за один раз).
- б. Задайте продолжительность приготовления в соответствии с рецептом и температурой окружающей среды (при обычной температуре продолжительность приготовления составляет около 12 минут).
- с. Нажмите кнопку «Изготовление» (PRODUCTION), и машина начнёт изготовление мороженого.

Продолжительность изготовления отображается на дисплее «Время» (TIME), и эти показания уменьшаются. Когда дисплей покажет «0», сначала остановится компрессор, а затем, приблизительно через 20 секунд, остановится компрессор. Машина останавливается. В этот момент нажмите кнопку «Чистка» (CLEANING) для того, чтобы привести в действие электродвигатель мешалки. Откройте блок горловины и получите твёрдое мороженое.

д. Когда машина работает, нажмите кнопку «Изготовление» (PRODUCTION), и машина остановится.

### 1) Как задать продолжительность

а. Когда машина остановлена, нажмите кнопку «Увеличить продолжительность» (Time-Add) или «Уменьшить продолжительность» (Time-Reduce), и тогда дисплей «Время» отобразит продолжительность изготовления, заданную в предыдущий раз. При этом дисплей мигает. Снова нажмите кнопку «Увеличить продолжительность» (Time-Add), чтобы увеличить продолжительность изготовления продукта. Снова нажмите кнопку «Уменьшить продолжительность» (Time-Reduce), чтобы уменьшить продолжительность изготовления продукта.

б. Диапазон установок: от одной минуты до шестидесяти минут приращениями по одной минуте.

с. Когда дисплей мигает, и ни одна из кнопок «Увеличить продолжительность» (Time-Add) или «Уменьшить продолжительность» (Time-Reduce) не была нажата в течение пяти секунд, дисплей выйдет из режима «Установка продолжительности изготовления» с сохранением установленной продолжительности, и при этом покажет «00».

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если задана слишком большая продолжительность изготовления, мороженое в холодильном баке получится слишком твёрдым. В этом случае машина сразу остановится и перейдёт в режим работы «Безопасный» (SAFE). Также будет подан предупреждающий звуковой сигнал, и на машине будут видны знаки «L:L». В это время следует отсоединить машину от источника электрической энергии более чем на 1 минуту. Затем подключите машину к источнику электрической энергии и выполните сброс продолжительности изготовления.

## 6. Электрические схемы

Электрические схемы машины прикреплены к крышке электрического отсека.

## 7. Поиск неисправностей

Неисправность	Причина	Анализ	Устранение
Не происходит охлаждение	А. Не работает компрессор	А. Неисправно пусковое устройство или конденсатор компрессора. В. Неисправен компрессор. С. Слишком низкое на-	А, В. Замените неисправные детали. С. Увеличьте поперечное сечение проводников электрического кабеля и примените внешние

		прямое напряжение источника электрической энергии или недостаточное поперечное сечение электрического кабеля, в результате чего происходит чрезмерное падение напряжения	соединительные устройства, рассчитанные на большую величину нагрузки
	В. Система охлаждения заблокирована льдом или посторонним материалом	В систему попала влага или посторонний материал	Удалите влагу или посторонний материал из холодильной системы
	С. Утечка хладагента	Система охлаждения герметизирована неправильно	Найдите место утечки, выполните ремонт, вакуумируйте систему и снова заполните хладагентом
Световой индикатор «Перегрузка» включен, однако мороженое недостаточно твердое	А. Ток двигателя больше, чем задано	Наружный диаметр вала мешалки слишком велик, или слишком большое напряжение	А. Примените вал, имеющий меньший наружный диаметр. В. Регулятор твердости продукта установите на деление, соответствующее более высокой твердости
Утечка материала или воды	1. Утечка в блоке горловины	А. Повреждено уплотнение пробки или резиновое уплотнение между барабаном мешалки и блоком горловины. В. Неплотно затянуты или неправильно установлены крепёжные болты блока горловины выпуска	А. Замените резиновые прокладки. В. Установите блок горловины в правильное положение и затяните болты
	2. Утечка масла в корпусе редуктора или утечка смеси	А. Нижнее отверстие наливной трубки заблокировано ингредиентами мороженого. В. Недостаточное количество ингредиентов мороженого в подающем бункере	А. На время снимите наливную трубку. В. Добавьте ингредиентов мороженого
	В. Слишком твердое мороженое	А. В рецепте указано недостаточное количество сахара. В. Неправильно отрегулирована твердость. С. Неправильно задана	А. Увеличьте пропорцию сахара по сравнению с рецептом. В. Сместите указатель регулятора

		продолжительность приготовления	твёрдости мороженого в сторону «Мягкое» (SOFT). С. Задайте меньшую продолжительность приготовления
	С. Не вращается вал мешалки	А. Неисправность двигателя или схемы управления. В. Ослабили ремни трансмиссии. С. Неисправен корпус редуктора	А. Замените неисправные элементы. В. Отрегулируйте положение двигателя. С. Отремонтируйте корпус редукторов
	Д. Блок горловины выпуска заблокирован льдом	Вода, оставшаяся в блоке горловины после чистки, замёрзла и заблокировала блок горловины	Слейте воду из блока горловины или выпустите немного ингредиента, чтобы удалить воду
Машина не работает, однако свистит	Машина находится в защищенном состоянии	Слишком маленькая мощность или слишком низкое напряжение источника электрической энергии	Сначала отсоедините источник электрической энергии, проверьте соединения и устраните неисправность, а затем снова подключите машину к источнику электрической энергии
Мороженое получается слишком мягкое, и машина не может автоматически выполнить сброс состояния	А. Что-то не в порядке с рецептом	В рецепте указано слишком большое содержание сахара или жира (крема)	Заново составьте рецепт
	В. Неправильно задана твёрдость продукта	Твёрдость слишком большая	Переведите регулятор твёрдости продукта на деление, соответствующее более мягкому продукту

**Изготовитель не несет никакой ответственности за несоблюдения правил эксплуатации оборудования. Изготовитель не дает гарантии на расходные материалы такие, как (уплотнительные прокладки, кольца, ремни).**

Модель :			106	318, 320, 310, 316, 836, 336, 333, 833, 820, 633, 620	368	113 113 Т	18	28	6620 6680
По з.	Наименование		Количество						
1	O-ring Ø19x3,9	Кольцо диаметр 19x3,9	1	3	3	1			6
2	O-ring Ø26x5,2	Кольцо диаметр 26x5,2	1	3	3	1			6
3	O-ring Ø60x4	Кольцо диаметр 60x4						1	
4	Bridge Gasket	Прокладка моста		1	1				2
5	Square Gasket Ø69x Ø62x 3,1	Квадратная прокладка диаметр 69 x диаметр 62 3,1						1	
6	Square Gasket Ø91x Ø80x4,5	Квадратная прокладка диаметр 91 x диаметр 80 4,5	1	2					4
7	Square Gasket Ø100x Ø92x4	Квадратная прокладка диаметр 100 x диаметр 92 4			2	1			
8	Square Gasket Ø165,9 x Ø150 x 4,2	Квадратная прокладка диаметр 165,9 x диаметр 150 x 4,2						1	
9	Square Gasket Ø222 x Ø210 x 6	Квадратная прокладка диаметр 222 x диаметр 210 x 6							1
10	Y-Shape Scraper	Вильчатый скребок						3	3
11	Fixup Scraper	Балансирующий скребок						4	

Наша компания оставляет за собой право улучшать все машины.  
Мы можем вносить изменения без предварительного уведомления.