



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

МОДЕЛИ:
CP-PM20, CP-PM30

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для замешивания теста и взбивания кремов.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

2. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.

3. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть дежу и используемые насадки миксера.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

ВАЖНО:

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-PM20	CP-PM30
Мощность, кВт	1,1	1,5
Напряжение, В	220-240	220-240
Объем дежи, л	20	30
Макс. перемешиваемая масса, кг	4	6

Скорость перемешивания, об/мин	68/170/350	142/234/429
--------------------------------	------------	-------------

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Выберите и установите насадку в соответствии с приготавливаемым тестом или кремом.

Крюк: обычно используется при замешивании теста, где объем воды составляет 47% ~ 50% от объема муки. Данная насадка для замешивания теста обычно используется на первой скорости.

Плоский битер: обычно используется для взбивания тонкого теста для блинов, пирожных и при приготовлении картофельного пюре, а также начинки, его желательно использовать на второй скорости.

Венчик: лучше всего подходит для взбивания крема и взбивания яиц, обычно используется на третьей скорости.

Для снятия дежи вращайте рукоятку колеса, расположенного на станине, пока дежа не опустится до крайнего положения. Уберите дежу для более легкого доступа к месту крепления насадки. Установите необходимую насадку в L-образный паз и проверните ее до упора. Разместите дежу под насадкой и, вращая ручку колеса в обратном направлении, приведите дежу в начальное положение для замешивания.

Подключите питание. Выберите необходимую скорость вращения. Включите оборудование с помощью переключателя на боковой поверхности корпуса.

ВАЖНО: ПЕРЕД ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕМ СКОРОСТЕЙ МИКСЕР НЕОБХОДИМО ОСТАНОВИТЬ!

Выход оборудования из строя в результате переключения скорости до остановки вращения насадки не является гарантийным.

Завершив работу, выключите переключатель питания и обесточьте оборудование. Разберите и промойте насадку и дежу. Затем тщательно их вытрите сухой тряпкой или полотенцем и просушите.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

- 7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
- 7.2 Помойте насадки и дежу.
- 7.3 Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.