



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ



МОДЕЛИ:

CP-IP20B, CP-IP30B

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

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

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.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

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

2. 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.

4. Смена скоростей только через кнопку СТОП и остановку двигателя.

5. Замешивание мягкого (дрожжевого) теста на низкой 1-ой скорости, крема и жидкие соусы - 2 скорость, взбивание яиц – 3 скорость. Просим не замешивать тесто на 2-ой скорости во избежание получения неудовлетворительного результата.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;

- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.
- просовывать руки через решетку, если миксер находится в работе.

ВАЖНО:

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

3. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

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

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-IP20B	CP-IP30B
Мощность, кВт	1,1	1,5
Напряжение, В	220-240	220-240
Объем дежи, л	18,5	27
Макс. перемешиваемая масса, кг	3	4-6
Скорость перемешивания, об/мин	105/180/425	125/204/483
Габариты, мм	560*470*890	590*510*920
Масса, кг	65	70
Масса в упаковке, кг	80	85

5. 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 ручку, расположенную 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 в обратном направлении, приведите дежу в начальное положение для замешивания.

Подключите питание. Выберите необходимую скорость вращения. 1-я скорость – мягкое тесто,

2-я скорость - крема и соусы, 3-я скорость – взбивание яиц с сахарной пудрой.
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.

6. 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: При частном использовании необходимо раз в полгода снимать кожух и обрабатывать маслом шестерни и цепи, а также обрабатывать маслом механизм поднятия дежи.

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

6.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

6.2 Помойте насадки и дежу.

6.3 Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

7. 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.