

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

МОДЕЛИ:

CP-PM20, CP-PM30

­­



СОДЕРЖАНИЕ

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc10550648)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc10550649)

[3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc10550650)

[4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 3](#_Toc10550651)

[5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 3](#_Toc10550652)

[6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 4](#_Toc10550653)

[7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 4](#_Toc10550654)

[8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 5](#_Toc10550655)

### ****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.

### ****НАЗНАЧЕНИЕ****

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

### ****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 ±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!

### ****БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ****

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;

- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.

### ****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 |

### ****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.

### ****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.

* 1. Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
	2. Помойте насадки и дежу.
	3. Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

### ****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.