

# ПАСПОРТ

Наименование оборудования	<b>ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА</b>
Фирма-изготовитель	<b>GASTRORAG</b>
Модель	<b>QF-3470</b>

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

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

## НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для выполнения широкого спектра операций взбивания и перемешивания в условиях пищеблоков и производственных цехов малой и средней производительности.

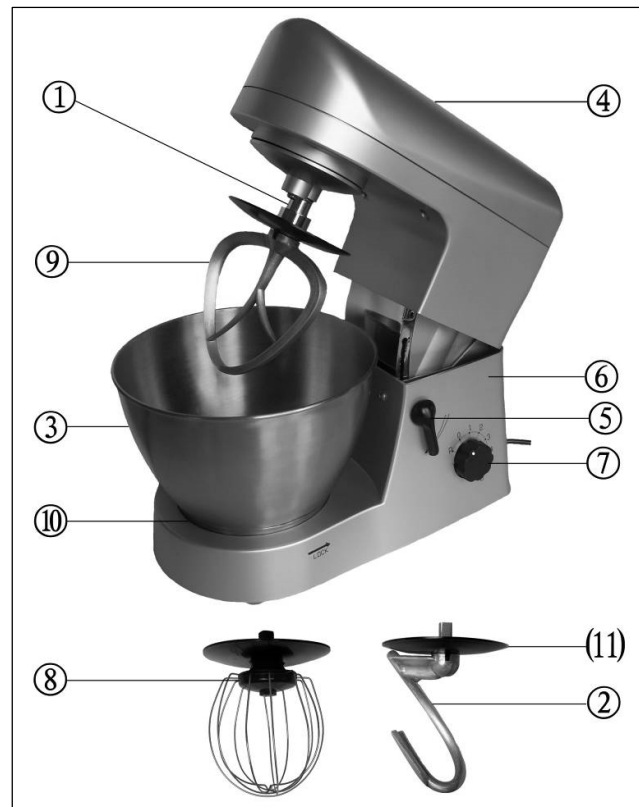
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	QF-3470
	Описание	Настольная
	Размеры в упаковке, мм	435x255x395
	Установочная мощность, кВт	0,65
	Параметры электросети	220/50/1
	Вес в упаковке, кг	10,1
	Материал корпуса	Цинковый сплав с хромированным покрытием
	Материал дежи	Нерж. сталь
Характеристики	Тип рабочей головки	Откидная
	Количество скоростей двигателя	6 + импульсный режим
	Емкость дежи, л	4,5
	Режим работы	Повторно-кратковременный
	Максимальная длительность рабочего цикла, мин	4 – 5

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Тестомесильная машина	1 шт.
Дежа	1 шт.
Комплект мешалок (крюк, битер, венчик)	1 шт.
Паспорт	1 шт.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ



**Рис.1. Основные узлы оборудования**

- |      |                          |
|------|--------------------------|
| 1    | вал планетарного привода |
| 2    | крюк для теста           |
| 3    | дежа                     |
| 4    | откидная рабочая головка |
| 5    | фиксатор рабочей головки |
| 6    | корпус                   |
| 7    | переключатель скоростей  |
| 8    | венчик                   |
| 9    | битер                    |
| 10   | основание                |
| (11) | защитная крышка          |

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Установите оборудование на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
3. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

## СБОРКА И ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Рис.2



Рис.3



Рис.4



Рис.5



Рис.6



Рис.7

1. Подготовьте ингредиенты и загрузите их в дежу. Сначала рекомендуется заливать жидкости, а затем – засыпать муку и другие сухие ингредиенты. Поверните фиксатор откидной рабочей головки (5) в направлении, указанном стрелкой, и, удерживая его в этом положении, откиньте рабочую головку (4) назад. Отпустите фиксатор. Рабочая головка зафиксируется в верхнем положении (рис.2, рис.3).
2. Установите дежу (3) на основание (10) и поверните против часовой стрелки до упора (рис.4).
3. Выберите нужную мешалку – крюк для теста (2), венчик (8) или бiter (9). Наденьте мешалку на вал планетарного привода (1) и поверните по часовой стрелке до упора. Мешалки снабжены специальной крышкой (11), которая защищает планетарный привод от пыли и грязи.
4. Поверните фиксатор рабочей головки в направлении, указанном стрелкой, и, удерживая его в этом положении, опустите рабочую головку вниз до упора. Отпустите фиксатор. Головка зафиксируется в рабочем положении (рис.6, рис.7).
5. Включите питание (вставьте вилку в розетку). Поверните переключатель скоростей (7) в положение «Р» для кратковременного использования или в положение 1 – 6 для более длительного использования.

**Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости, во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов, а затем постепенно увеличивать скорость до нужного значения.**

**ВНИМАНИЕ! Оборудование предназначено для работы в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 4 – 5 мин. После каждых 4 – 5 мин непрерывной работы необходимо дать двигателю остыть в течение не менее 10 мин. В противном случае возможен выход оборудования из строя из-за перегрузки.**

6. По окончании замеса постепенно поверните переключатель скоростей в положение «0».
7. Поверните фиксатор рабочей головки (5) в направлении, указанном стрелкой, и поднимите рабочую головку (4).
8. Поверните дежу (3) по часовой стрелке и снимите ее с основания (10).

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### 1. Замес теста

**ВНИМАНИЕ!** Оборудование не предназначено для замеса крутого хлебного теста. Влажность теста (отношение объема воды к массе муки) не должна быть ниже 75%. В противном случае возможен выход оборудования из строя из-за перегрузки.

- 1.1. Замес производится сначала на 1-й скорости в течение 10 сек, затем на 2-й скорости в течение 10 сек, затем на 3-й скорости в течение примерно 3 мин.
- 1.2. Максимальное количество муки не должно превышать 1 кг. Не допускается перегружать дежу!
- 1.3. Для выполнения операции используется крюк для теста или битер.

### 2. Взбивание яичных белков или сливок

- 2.1. Взбивание яичных белков производится на 4 – 6 скорости. Яичные белки взбиваются в крепкую пену непрерывно в течение примерно 5 мин, в зависимости от размера яиц.
- 2.2. Взбивание сливок производится на 4 – 6 скорости в течение примерно 5 мин.
- 2.3. Максимальное количество яиц – 24. Максимальный объем сливок – 250 мл. Не допускается перегружать дежу!
- 2.4. Для выполнения операции используется венчик.

### 3. Смешивание коктейлей и других жидкостей

- 3.1. Смешивание производится на 1 – 6 скорости в течение примерно 5 мин.
- 3.2. Заполнение дежи – не более 2/3 объема. Не допускается перегружать дежу!
- 3.3. Для выполнения операции используется битер.

**ВНИМАНИЕ!** Время работы оборудования на максимальной мощности (6-я скорость) не должно превышать 4 мин.

**ВНИМАНИЕ!** Планетарный привод оборудования оснащен пластмассовыми шестернями, которые, помимо передачи вращения с двигателя на мешалку, выполняют функции предохранения двигателя от перегрузки. При неправильной эксплуатации оборудования (слишком длительная непрерывная работа, перегрузка дежи, замес крутого теста) происходит поломка шестерен, которая не покрывается гарантийными обязательствами.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, хлорсодержащие чистящие средства и чистящие средства на спиртовой основе, кислоты, щелочи и растворители.

Допускается мыть съемные узлы оборудования (дежу и мешалки) в посудомоечной машине.

**Ежедневно по окончании работы:**

1. Снимите дежу и мешалку, вымойте теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование не предназначено для эксплуатации на открытом воздухе.
4. Не допускается установка и эксплуатация оборудования в непосредственной близости от открытого пламени, легковоспламеняющихся материалов (занавесей, скатертей и т.п.), радиаторов, печей и других источников тепла.
5. Оборудование предназначено для установки на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
6. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Во избежание повреждения сетевого шнура не подвергайте его механическим воздействиям, не деформируйте и не перекручивайте. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой не допускается.
7. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
8. Перед тем, как вставить вилку сетевого шнура в розетку, убедитесь в том, что переключатель скоростей (7) находится в положении «0».
9. Оборудование предназначено для взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Не допускается использование оборудования не по назначению.
10. Оборудование предназначено для работы в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 4 – 5 мин. После каждых 4 – 5 мин непрерывной работы необходимо дать двигателю остыть в течение не менее 10 мин.
11. Не допускается перегружать дежу. Максимально допустимая разовая загрузка в зависимости от выполняемой операции указана в разделе «Режимы работы оборудования».
12. Не допускается включение оборудования, если рабочая головка не опущена и не зафиксирована в рабочем положении.
13. Не пытайтесь засунуть в дежу руки или посторонние предметы в процессе работы.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Оборудование не является игрушкой! Не давать детям и не использовать вблизи от детей!
16. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
17. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
18. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. При возникновении любых неисправностей следует немедленно прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса.

**ВНИМАНИЕ!** Планетарный привод оборудования оснащен пластмассовыми шестернями, которые, помимо передачи вращения с двигателя на мешалку, выполняют функции предохранения двигателя от перегрузки. При неправильной эксплуатации оборудования (слишком длительная непрерывная работа, перегрузка дежи, замес крутого теста) происходит поломка шестерен, которая не покрывается гарантийными обязательствами.