

ПАСПОРТ

Наименование оборудования	ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА
Фирма-изготовитель	GASTRORAG
Модель	QF-3470

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

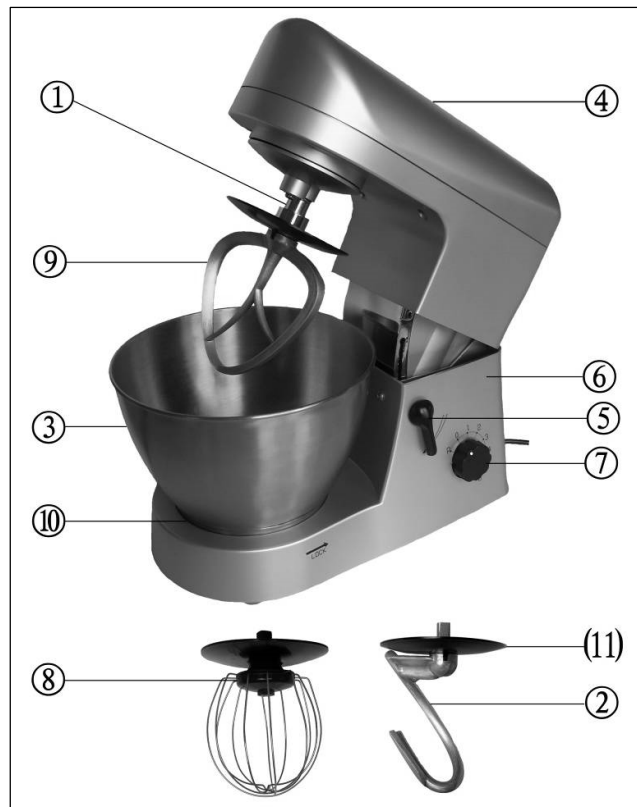


Рис.1. Основные узлы оборудования

- | | |
|------|--------------------------|
| 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 крышечкой (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.