

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ
GASTRORAG**

Модель

W-DM-A

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 приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	W-DM-A
	Описание	Настольный
	Габаритные размеры, мм	208x158x500
	Установочная мощность, кВт	0,4
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Пластмасса
	Материал стакана	Нерж.сталь
Характеристики	Емкость стакана, л	0,95
	Количество шпинделей	1
	Количество скоростей двигателя	2
	Максимальная длительность непрерывной работы, сек	60

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер 1 шт.

Стакан 1 шт.

Паспорт 1 шт.

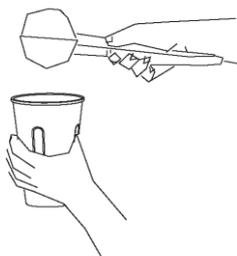
ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Убедитесь в том, что переключатель режимов работы находится в положении «0» (выкл.). Включите питание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).

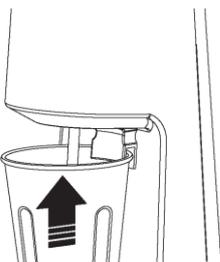


3. Поместите ингредиенты (молоко, мороженое, сироп и т.п.) в стакан.

Не допускается заливать в стакан горячие жидкости.

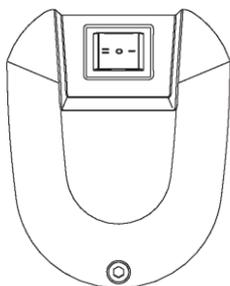
Не допускается использовать твердые, не растворимые в воде ингредиенты.

Стакан не следует наполнять более, чем наполовину, поскольку объем смеси при взбивании увеличивается.



4. Вставьте стакан в пластмассовый держатель на корпусе оборудования.

Включение миксера без стакана не допускается.



5. Оборудование оснащено 2-скоростным двигателем и переключателем скоростей, который имеет следующие положения:

- 0 выкл.
- I 1-я скорость
- II 2-я скорость

Взбивание жидкостей во избежание расплескивания рекомендуется производить на 1-й скорости. Взбивание смесей, содержащих твердые ингредиенты (мороженое, сухое молоко и т.п.), а также сливок и яичных белков рекомендуется производить на 2-й скорости.

Начинать взбивание следует в любом случае на 1-й скорости.

Поверните переключатель скоростей в положение «I» на 3 сек. После этого, если по рецептуре требуется производить взбивание на высокой скорости, поверните переключатель в положение «II».



6. По окончании взбивания поверните переключатель скоростей в положение «0», снимите стакан и разлейте готовый коктейль.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите переключатель режимов работы в положение «0» (выкл.).
2. Отключите питание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

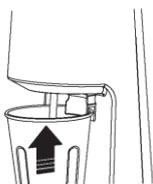
Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

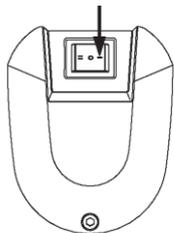
Ежедневно по окончании работы:



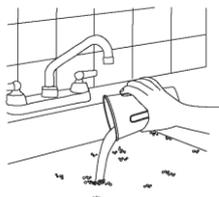
1. Наполните стакан до максимальной отметки теплым мыльным раствором.



2. Установите стакан в рабочее положение.



3. Установите переключатель режимов работы в положение «I» на 1 мин.



4. Поверните переключатель скоростей в положение «0», снимите стакан и опорожните его.



5. Ополосните стакан чистой водой и вытрите насухо.



6. Протрите поверхности корпуса 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 установки и эксплуатации на открытом воздухе.
4. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
5. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла (электрические конфорки, газовые горелки, радиаторы и т.п.).
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался острых, горячих предметов и открытого пламени. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается погружать вилку и шнур в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
8. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром. Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование удлинителей.
9. Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Не допускается использование оборудования не по назначению. Не допускается добавление в смесь твердых, не растворяющихся в воде ингредиентов.
10. **Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 60 сек. Это означает, что после каждых 60 сек непрерывной работы необходимо сделать перерыв для охлаждения двигателя.**
11. Не допускается класть в стакан металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
12. Не допускается переполнение стакана.
13. Не допускается заливать в стакан горячие жидкости.
14. Не допускается включение оборудования без стакана.
15. Не допускается засовывать в стакан миксера руки и посторонние предметы в процессе работы.
16. Не допускается добавлять ингредиенты в стакан миксера в процессе работы.
17. Следите за тем, чтобы в процессе работы мешалка не касалась стенок стакана.
18. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей.
19. Не допускается снимать стакан при включенном оборудовании. Стакан следует снимать только после того, как шпиндель полностью остановился.
20. Во избежание повреждений не допускается поднимать оборудование за шпиндель.
21. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
22. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
23. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.