

# ПАСПОРТ

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

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

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.

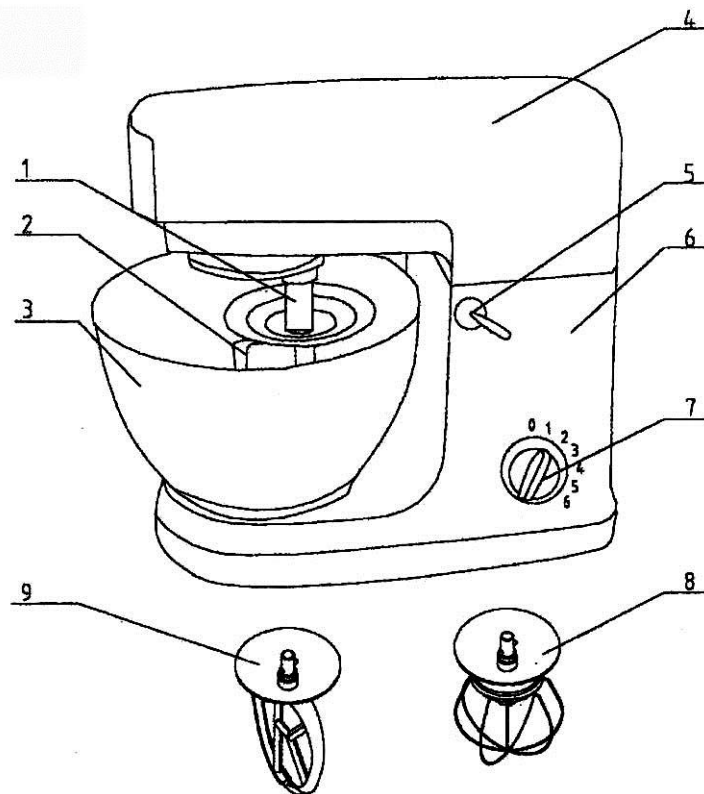
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<b>QF-3470</b>
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	445x295x422
Установочная мощность, кВт	0,65
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Цинковый сплав с хромированным покрытием
Материал дежи	Нерж.сталь
Тип рабочей головки	Откидная
Количество скоростей двигателя	6 + импульсный режим
Емкость дежи, л	4,5
Уровень шума, дБ	79-83
Кол-во оборотов в минуту, об/мин	1 Скорость:3000 2 Скорость:3750 3 Скорость:4500 4 Скорость:10000 5 Скорость:12000 6 Скорость:13600 P Скорость:13600

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## ПОРЯДОК РАБОТЫ



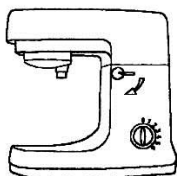
**Рис.1. Основные узлы оборудования**

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | вал планетарного привода |
| 2 | крюк для теста           |
| 3 | дежа                     |
| 4 | откидная рабочая головка |
| 5 | фиксатор рабочей головки |
| 6 | станина                  |
| 7 | переключатель скоростей  |
| 8 | венчик                   |
| 9 | битер                    |

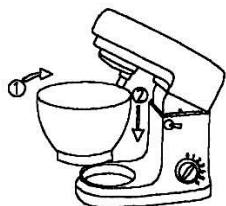
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

## СБОРКА И ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



1. Поверните фиксатор откидной рабочей головки (5, рис.1) по часовой стрелке и, удерживая его в этом положении, откиньте рабочую головку назад. Отпустите фиксатор. Рабочая головка зафиксируется в верхнем положении.



2. Подготовьте и загрузите ингредиенты в дежу. **Сначала рекомендуется заливать жидкости, а затем – засыпать муку и другие сухие ингредиенты.**

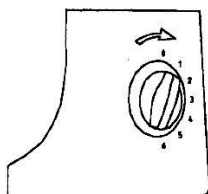
3. Установите дежу на предназначенную для нее подставку и поверните по часовой стрелке.



4. Наденьте мешалку на вал планетарного привода и поверните по часовой стрелке до упора.



5. Поверните фиксатор рабочей головки по часовой стрелке и, удерживая его в этом положении, опустите рабочую головку. Отпустите фиксатор. Головка зафиксируется в рабочем положении.



6. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
7. Поверните переключатель скоростей (7, рис.1) в положение, соответствующее нужной скорости.

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

8. По окончании замеса постепенно поверните переключатель скоростей в положение «0» и выньте вилку из розетки. Поверните фиксатор рабочей головки против часовой стрелки и поднимите рабочую головку. Поверните дежу против часовой стрелки и снимите ее со станины.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### 1. Крюк для теста

Используется для замеса хлебного теста. Муку и воду следует добавлять в дежу в соотношении 1:0.6. Максимальный разовый замес не должен превышать 2 кг. Замес производится последовательно на 1, 2, 3 скорости. Время замеса на каждой скорости – 2 мин, суммарное время замеса – 6 мин.

### 2. Венчик

Используется для взбивания яиц, сливок и т.п. на 4, 5, 6 скорости. Длительность непрерывной работы – 5 мин. Максимальная загрузка – 16 яиц.

### 3. Битер

Используется для замеса жидкого теста, приготовления крема, картофельного пюре и т.п. на 1 – 6 скорости (в зависимости от консистенции смеси). Заполнение дежи – не более 2/3 объема.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

**Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства и чистящие средства на спиртовой основе, бензин, кислоты, щелочи и растворители.**

**Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.**

### 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 электропитание и тщательно очистить оборудование.**

## 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 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.
4. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром не допускается.
5. 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.

6. Не допускается перегружать дежу. Максимально допустимая разовая загрузка в зависимости от выполняемой операции указана в разделе «Режимы работы оборудования».
7. Не допускается включение оборудования, если рабочая головка не опущена и не зафиксирована в рабочем положении.
8. Не пытайтесь засунуть в дежу руки или посторонние предметы в процессе работы.
9. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте детям и не используйте вблизи от детей.
10. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
11. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
12. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.