

# ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**МИКСЕР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ**

Фирма-изготовитель

**GASTRORAG**

Серия

**W**

## 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.

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.

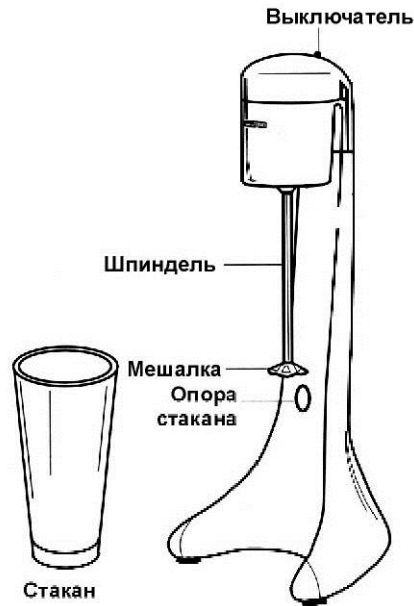
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	W211
Описание	Настольный
Габаритные размеры, мм	150x150x350
Установочная мощность, кВт	0,11
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Пластмасса
Материал стакана	Нерж.сталь
Емкость стакана, л	0,8
Количество шпинделей	1
Количество скоростей двигателя	1
Максимальная длительность непрерывной работы, сек	60
Количество оборотов в минуту	25000

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер            1 шт.  
Стакан            1 шт.  
Паспорт           1 шт.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ



**Рис.1. Основные узлы оборудования**

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

### ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Убедитесь в том, что переключатель скоростей находится в положении «0». Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Поместите ингредиенты (молоко, мороженое, сироп и т.п.) в стакан.

**Не допускается заливать в стакан горячие жидкости.**

Для получения наилучших результатов рекомендуется сначала сначала залить в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавить твердые, если они есть в рецептуре.

Если в коктейле должен присутствовать лед, используйте только измельченный лед. Использование кубиков льда не допускается.

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

3. Установите стакан в рабочее положение так, чтобы дно стакана оказалось на опоре (см.рис.1).

**Включение миксера без стакана не допускается.**

Нажмите на выключатель и удерживайте его нажатым до достижения необходимой консистенции смеси.

4. По окончании взбивания отпустите выключатель и снимите стакан.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

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

**Ежедневно по окончании работы:**

1. Для очистки стакана, шпинделя и мешалки наполните стакан до максимальной отметки теплым мыльным раствором, установите его в рабочее положение, нажмите выключатель и удерживайте его нажатым в течение 30 сек.
2. Отпустите выключатель, снимите стакан и опорожните его. Наполните стакан чистой водой и повторите процедуру. Вытрите стакан насухо.
3. Протрите поверхности корпуса мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Удалите остатки раствора чистой влажной губкой и вытрите насухо.

**Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание 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 должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
4. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
5. Не допускается установка оборудования вблизи источников тепла и на подогреваемых поверхностях.
6. 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. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром или вилкой.
7. Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
8. **Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 60 сек. Это означает, что после каждых 60 сек работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 60 сек.**
9. 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.
10. Не допускается переполнение стакана.
11. Не допускается заливать в стакан горячие жидкости.
12. Не допускается включение оборудования без стакана.
13. Не допускается засовывать в стакан миксера руки и посторонние предметы в процессе работы.
14. Не допускается добавлять ингредиенты в стакан миксера в процессе работы.
15. В процессе работы мешалка не должна касаться дна или стенок стакана.
16. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
17. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
18. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
19. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

20. Не разбирать и не давать детям!