



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТЕСТОМЕС

МОДЕЛИ:

CP-SM20, CP-SM30

CP-SM20V2, CP-SM30V2

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	4

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

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

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для замешивания теста.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

2. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.

3. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть дежу и насадку тестомеса.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

ВАЖНО:

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-SM20	CP-SM20V2	CP-SM30	CP-SM30V2
Мощность, кВт	1,1	1,1	1,5	1,5
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Объем дежи, л	20	20	30	30
Макс. перемешиваемая масса, кг	10	10	14	14
Скорость насадки, об/мин	264	132/264	246	123/246

Скорость дежи, об/мин	26	13/26	25	12,5/25
-----------------------	----	-------	----	---------

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите питание. Убедитесь, что защитный экран опущен. Внесите продукты для перемешивания. Выберите необходимую скорость вращения (для 2-х скоростных моделей) и нажмите соответствующую кнопку для запуска.

Завершив работу, нажмите кнопку выключения питания и обесточьте оборудование. Помойте насадку и дежу. Затем тщательно вытрите их сухой тряпкой или полотенцем.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Помойте насадку и дежу.

7.3 Протрите насухо все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.