

# GASTRO RAG

## ПАСПОРТ

### МИКСЕР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ



**W-MS-11V**



**W-MS-22V**

**EAC**

## **Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

### **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

При работе с оборудованием в целях уменьшения опасности возгорания, удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования необходимо соблюдать основные требования техники безопасности:

1. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством.
2. Во избежание удара электрическим током не мойте оборудование под прямой струей воды и не погружайте его в воду. Очистка оборудования производится в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
3. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей.
4. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
5. Если оборудование не используется, а также перед очисткой необходимо отключить его от сети (установить переключатель скоростей в положение «0» (выкл.)) и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
6. Не допускается эксплуатация неисправного или поврежденного оборудования, оборудования с поврежденным сетевым шнуром или вилок.
7. Во избежание травм используйте только оригинальные комплектующие, рекомендованные производителем оборудования.
8. Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
9. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
10. Не допускается установка оборудования вблизи источников тепла (газовые и электрические плиты, радиаторы и т.п.), а также на конфорки газовых и электрических плит.
11. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
12. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении оборудования не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не погружайте шнур и вилку в воду и иную жидкость. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками.
13. Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Не допускается использование оборудования не по назначению.
14. 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.
15. Не допускается включение оборудования без стакана.

16. Не допускается переполнение стакана.

17. Не допускается засовывать в стакан миксера руки и посторонние предметы в процессе работы.

18. Не допускается перемещение оборудования, если стакан наполнен жидкостью.

### **ВНИМАНИЕ! СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО!**

### **ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ МИКСЕР ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

#### **НАЗНАЧЕНИЕ**

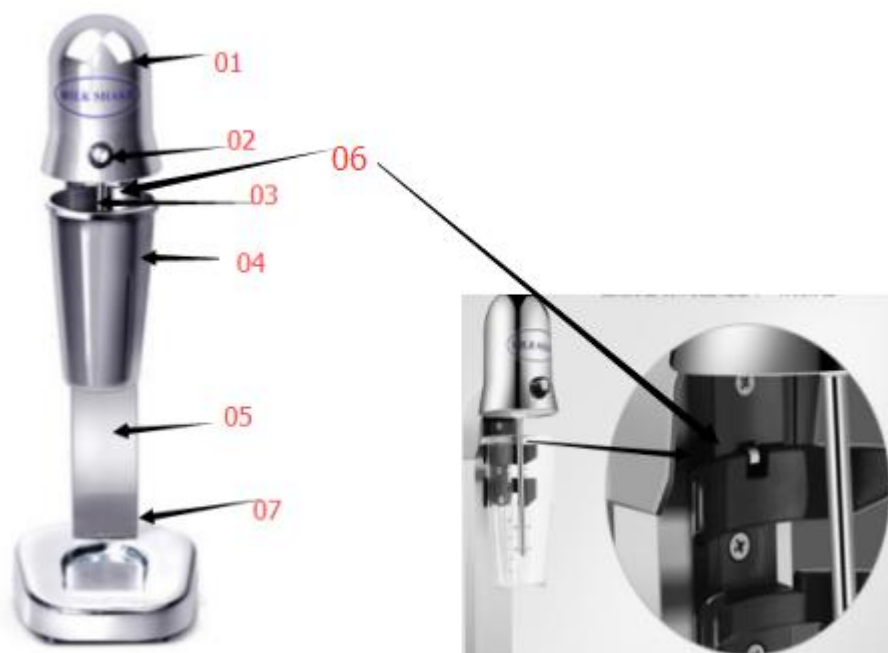
Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок.

#### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	W-MS-11V	W-MS-22V
Параметры электросети	220 В; 50 Гц	220 В; 50 Гц
Мощность	180 Вт	360 Вт
Объем стакана	650 мл	2 x 650 мл
Количество оборотов в минуту	14000	2 x 14000

#### **ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ОБОРУДОВАНИЯ**

1. Моторный блок
2. Поворотный переключатель
3. Шпиндель
4. Стакан
5. Основание
6. Фиксатор стакана
7. Защитный выключатель



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы. Установите оборудование на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
2. Вымойте стакан теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

**Не допускается использование абразивных чистящих средств.**

3. Протрите шпиндель и корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

**Не допускается мыть миксер под прямой струей воды или погружать его в воду.**

### Работа с оборудованием

1. Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении ВЫКЛ. Включите питание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Поместите ингредиенты (молоко, мороженое, сироп и т.п.) в стакан.

**Для получения наилучших результатов рекомендуется 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, а край стакана зашел за фиксатор. **Включение миксера без стакана не допускается.**
4. **С помощью поворотного переключателя установите желаемую 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.** Установите переключатель скоростей в положение «1» на 3 сек. После этого, если по рецептуре требуется производить взбивание на высокой скорости, установите переключатель в положение «2».
5. При взбивании густых смесей рекомендуется снять стакан с опоры, вынуть край стакана из-под держателя (следите за тем, чтобы шпиндель оставался погруженным в смесь!) и перемещать стакан вокруг шпинделя по горизонтали для более тщательного перемешивания.

6. По окончании взбивания установите переключатель скоростей в положение ВЫКЛ., снимите и опорожните стакан.

## **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.**

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

1. Выньте шпиндель из рабочей головки. Вымойте шпиндель теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Вымойте стакан теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо. Допускается мыть стакан в посудомоечной машине.
3. Протрите поверхности корпуса чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ МИКСЕР ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ  
ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**