

# GASTRORAG

## ПАСПОРТ

### ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Модель: QF-5W



Модель: QF-7B



Модель: QF-10S



Вы приобрели планетарную тестомесильную машину модели **QF-5W/QF-7B/QF-10S**. Ее дизайн соответствует требованиям, которые ориентированы на охрану окружающей среды и энергосбережение. Тестомесильная машина оснащена переключателем скоростей перемешивания и специально разработанной дежей и мешалкой, обеспечивающими более качественное перемешивание. Машина достигает от 0 до 1000 оборотов в минуту, что позволяет использовать ее для широкого спектра операций взбивания и перемешивания, например, замешивания теста, взбивания яиц и т.д.

Поверхность машины прочная и блестящая, изготовлена из специально обработанной нержавеющей стали, которая легко чистится. Перед отгрузкой покупателю планетарная тестомесильная машина прошла испытания на надежность и безопасность.

### А. Основные узлы оборудования



- a: Основание    b: Дежа    c: Венчик    d: Вал планетарного привода  
e: Откидная рабочая головка    f: Фиксатор рабочей головки  
g: Переключатель скоростей    h: Включение питания  
i: Крюк для теста (опционально)    j: Битер (опционально)

### **В. Рабочие характеристики:**

1. Постоянный электрический момент, плавное регулирование.
2. Целостная структура привода с планетарной передачей.
3. Электромеханическая защита от максимального тока.
4. Функция блокировки с индикаторной лампой.
5. Функция поднятия фиксатора рабочей головки.
6. Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность.

### **С. Технические параметры:**

Напряжение: 220В

Электрическая мощность: 500Вт

Модель	Объем сосуда, (л)	Габариты машины (длина*ширина*высота)	Размер в упаковке (длина*ширина*высота)
QF-5W	5	380*235*375	450*310*440
QF-7B	7	380*235*405	450*310*470
QF-10S	10	380*235*445	450*310*510

### **Д. Примечания:**

1. Прежде чем приступить к работе с тестомесильной машиной, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Сохраняйте инструкцию для дальнейшего использования.
2. Это оборудование устанавливается на горизонтальную и устойчивую поверхность - стол - высотой от 650 мм до 750 мм. Для обеспечения правильной и безопасной работы машины она должна быть установлена таким образом, чтобы от переднего и заднего края стола оставалось свободное пространство не менее 160 мм, и не менее 320 мм по бокам.
3. Параметры электросети: 220В/50Гц,
4. Оборудование должно быть заземлено.
5. Не погружайте тестомесильную машину в воду или другую жидкость или любую влагосодержащую среду.

6. Не касайтесь влажными руками включенного оборудования.
7. Всегда отключайте оборудование от электросети перед проведением работ по установке, демонтажу и техническому обслуживанию оборудования.
8. Не касайтесь подвижных деталей оборудования во избежание травмирования. Не оставляйте оборудование без присмотра, если поблизости есть дети.
9. Устанавливайте переключатель скоростей в нужное положение в зависимости от перемешиваемых продуктов, чтобы не повредить оборудование. При перемешивании максимальное количество муки не должно превышать 500 г.

### **Е. Инструкции по эксплуатации оборудования**

1. Сначала ослабьте фиксатор, чтобы поднять рабочую головку и установить ее в фиксированное положение. Затем установите мешалку в корпус, поверните на 40 градусов влево.
2. Установите дежу из нержавеющей стали на основание и поверните против часовой стрелки до упора. Снять дежу можно просто повернув ее в противоположном направлении.
3. Надавите на рабочую головку, когда ослабите фиксатор, чтобы убедиться, что головка стала в фиксированное положение. Затяните фиксатор и установите дежу. Включите электропитание, загорится индикаторная лампа. Медленно поворачивайте переключатель скоростей, машина начнет работать. Переключатель скоростей можно регулировать по мере необходимости.
4. Регулирование скорости взбивания
  - a. Венчик для взбивания яиц используется для перемешивания невязких продуктов, таких как сливки и яйца. Взбивание таких продуктов осуществляется на 2-3 скорости.
  - b. Венчик используется для смешивания клейких продуктов, таких как мясной фарш. Взбивание осуществляется на 1-2 скорости. Скорость не должна быть выше указанной, взбивание продуктов

на более высокой скорости может привести к поломке оборудования.

- с. Крюк для теста используется для смешивания вязких продуктов, таких как тесто. Перемешивание осуществляется на 0-1 скорости.
- 5. Когда оборудование установлено на максимальную скорость не вращайте его с усилием, это может привести к неправильной работе переключателя скоростей.

### **Е. Обслуживание и уход**

- 1. Ежедневно протирайте корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытирайте насухо.
- 2. Не оставляйте тестомесильную машину включенной, если перемешивание продуктов уже завершено.
- 3. Если при перемешивании мешалка трется о дежу, необходимо отрегулировать положение деталей машины.
- 4. По истечении одного года эксплуатации оборудования обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения осмотра и технического обслуживания.
- 5. Не используйте запчасти от других поставщиков, чтобы не допустить повреждения оборудования или возникновения травмоопасных ситуаций.

### **Г. неполадки в работе оборудования и способы их устранения**

№ п/п	Неполадки	Способы устранения
1	Питание включено, но машина не работает и индикаторная лампа не горит.	Проверьте, не повреждена ли вилка.
2	Машина внезапно остановилась.	Проверьте, не перегорел ли плавкий предохранитель.
3	Скорость не переключается.	Проверьте, не поврежден ли переключатель скоростей.

4	При перемешивании мешалка трется о дежу.	Отрегулируйте установку оборудования.
5	Рабочая головка не поднимается и не опускается.	Ослабьте фиксатор.

Если эти рекомендации не помогли устранить возникшие проблемы, обратитесь к квалифицированному специалисту.

### *Н. Технические параметры*

Наименование	Единица измерения	Параметры		
		QF-5W	QF-7B	QF-10S
Частота вращения вала планетарного привода	Об./мин.	оборот 0~302 вращение 0~1000		
Напряжение	В	220		
Номинальная частота	Гц	50		
Номинальная потребляемая мощность	Вт	500		
Номинальный ток	А	1.6		
Объем сосуда	л	5	7	10
Количество яиц	г	500	750	1000
Количество теста	г	500	750	1000
Взбиваемый продукт	г	500	750	1000
Окружающие условия	/	В помещении		