

Hamilton Beach
COMMERCIAL

GB	PLANETARY STAND MIXER Operation Manual – Original (2)
FR	BATTEUR SUR SOCLE PLANÉTAIRE Manuel d'utilisation (10)
ES	ROBOT DE COCINA PLANETARIO Manual de Operación (18)
PT	BATEDEIRA DE BANCADA PLANETÁRIA Manual do Utilizador (26)
IT	IMPASTATRICE PLANETARIA Manuale per il funzionamento (34)
DE	STANDRÜHRGERÄT MIT PLANETENGETRIEBE Bedienungsanleitung (42)
PO	PLANETARNY MIKSER STOJĄCY Instrukcja Obsługi (50)
NL	PLANETARY STAMIXER Gebruiksaanwijzing (58)
DK	RØREMASKINE Betjeningsvejledning (66)
SE	PLANETÄR STÅENDE MIXER Bruksanvisning (74)
NO	PLANETSTATIVMIKSER Brukerhåndbok (82)
GR	ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΒΑΣΗΣ Εγχειρίδιο χειρισμού (90)
RU	СТАЦИОНАРНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Руководство по эксплуатации (98)
TU	PLANET STAND MIKSERİ Çalıştırma Kılavuzu (106)
CN	行星台式搅拌机 操作手册 (114)
KR	플래너터리 스탠드 믹서기 사용 설명서 (122)
SA	قصرنم وذ يبكوك طالخ دليل التشغيل (137)



Model CPM800 Series

**FOR COMMERCIAL
USE ONLY**

**840302600
05/18**

For more Good Thinking® visit www.hamiltonbeachcommercial.com

ВАЖНО: Это руководство по эксплуатации должно быть изучено всеми операторами оборудования в течение программы подготовки операторов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать правила техники безопасности, чтобы свести к минимуму риск возгорания, поражения электротоком и/или травмы персонала, включая следующее:

1. Перед использованием миксера необходимо прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Хранить руководство в легкодоступном месте.
2. Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными умственными, сенсорными и физическими возможностями, или при отсутствии опыта и знаний, если только они не находятся под постоянным контролем в отношении использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
3. Подключить к заземленной розетке.
4. Не извлекать электрод заземления.
5. Не использовать адаптер.
6. Не использовать удлинитель.
7. Выключить прибор (○); затем отсоединить вилку от розетки в случае простоя, перед сборкой или демонтажем компонентов, а также перед очисткой. Для извлечения вилки из розетки захватить вилку и вытянуть ее из розетки. Никогда не тянуть за шнур питания, чтобы отключить вилку от розетки.
8. Не хранить кухонные принадлежности в чаше, так как миксер будет поврежден в случае случайного запуска.
9. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускать соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
10. Для защиты от риска поражения электрическим током не опускать миксер, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
11. Избегать контакта с движущимися частями.
12. Ежедневно проверять чашу и комплектующие. Проверять комплектующие на предмет износа, зазубрин или повреждений. Заменить чашу и комплектующие в случае износа или повреждений.
13. Не разбивать механизм блокировки головки миксера.
14. Не использовать вне помещения.
15. Не использовать прибор в иных целях, кроме предусмотренных.
16. Не устанавливать рядом с источником воды или других жидкостей.
17. Использование нерекондованных комплектующих или продаваемых производителем прибора для других моделей может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
18. Для сокращения риска трав людей и повреждения миксера, чаши и креплений НЕ вводить приборы в чашу миксера во время работы.
19. Для предотвращения повреждения миксера, чаши или креплений НЕ двигать и не трясти миксер во время работы. Если миксер внезапно остановился во время работы, ВЫКЛЮЧИТЬ его (○), поднять головку и тонкой резиновой лопаточкой сместить смесь по направлению к центру чаши.
20. Никогда не превышать максимальные возможности, указанные в руководстве по эксплуатации.
21. Не погружать основание миксера в жидкость и не мыть в посудомоечной машине.
22. Не мыть основание под струей высокого давления.
23. Не переносить миксер за шнур питания.
24. Отключать от электросети перед очисткой.
25. Не использовать прибор в случае повреждения шнура питания или вилки или после отказа прибора, или, если прибор уронили или он был поврежден иным образом. Замена шнура питания и все ремонтные работы должны проводиться производителем, его сервисным агентом или аналогичным лицом, чтобы избежать опасности. Необходимо связаться с отделом обслуживания клиентов для получения дополнительной информации, ремонтным работам или настройке.

26. Перед мытьем извлечь все аксессуары из миксера.
27. Не использовать миксер, если чаша не установлена в надежном положении. Не пытаться обойти блокировку чаши с магнитным датчиком.
28. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Чтобы избежать опасности, вызванной непреднамеренным сброса термовыключателя, этот прибор не должен быть подключен к внешнему устройству отключения, например, таймеру или не должен подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается коммунальными службами.

29. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мигающий светодиод означает готовность к работе. Избегать любого контакта со смешивающими насадками, которые могут запуститься неожиданно.

ХРАНИТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО

Настоящий прибор предназначен для профессионального использования и должен использоваться исключительно обученным и квалифицированным персоналом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электротоком
Отключить шнур питания от розетки перед очисткой или техобслуживанием. Невыполнение этих инструкций может привести к смерти или электрическому удару.



Опасность поражения электротоком
Вставить в заземленную розетку.
Не извлекать подключение к заземлению и вилку.
Не использовать адаптер.
Не использовать удлинитель.
Невыполнение этих инструкций может привести к смерти, возгоранию или поражению электротоком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза и разрушения
Не размещать пальцы в зоне замка.
Отключить шнур от розетки для введения/замены аксессуаров и техобслуживания прибора.



Невыполнение этих инструкций может привести к порезам, сломанным костям или другим травмам.

Опасность сдавливания
Не размещать пальцы в области замка.

Уровень шума

При работе оборудования на максимальной скорости без нагрузки уровень шума будет менее 75 дБ(А).



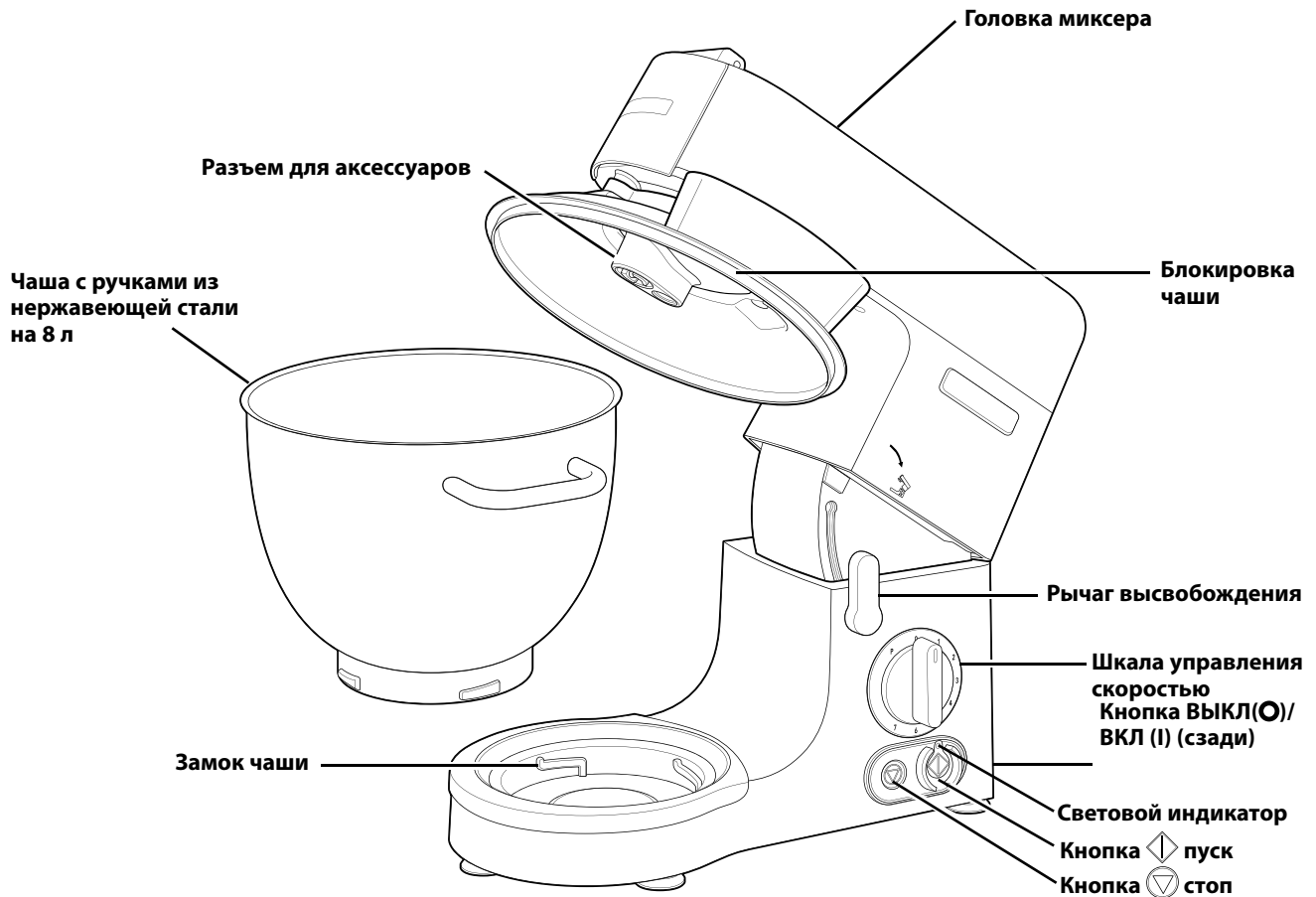
Документация полной декларация ЕС о соответствии на этот прибор доступна в разделе Техпомощь на нашем веб-сайте www.hamiltonbeachcommercial.com.



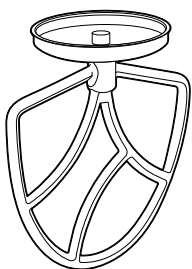
Переработка изделия в конце срока службы

Изображение мусорного контейнера на колесиках, нанесенное на стационарный миксер означает, что его утилизация должна осуществляться в полном соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (директивой WEEE), чтобы миксер утилизировался или перерабатывался таким образом, чтобы до минимума сократить воздействие на окружающую среду. Пользователь несет ответственность за передачу изделия в компанию, отвечающую за утилизацию аналогичных изделий в соответствии с требованиями действующего местного законодательства. Для получения дополнительной информации в отношении применимого местного законодательства, пожалуйста, свяжитесь с соответствующим отделом местного муниципалитета и/или местным дистрибьютором.

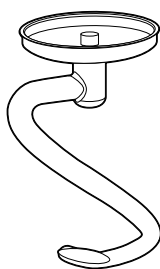
Части и характеристики



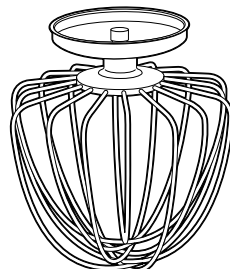
АКСЕССУАРЫ



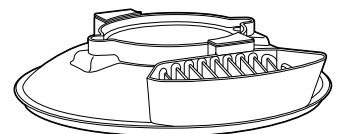
Насадка-взбиватель



Крюк для вымешивания теста.



Венчик



Блокировка чаши

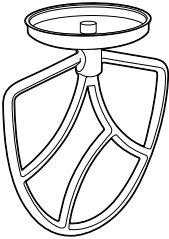
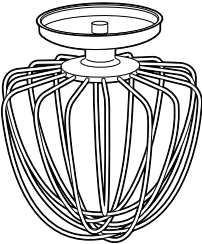
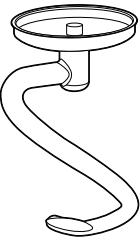
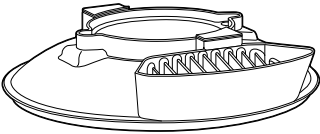
Техобслуживание

Для получения техобслуживания или заказа запчастей свяжитесь с отделом техобслуживания:
866-285-1087 (USA, Canada) или +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

APAC Region: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

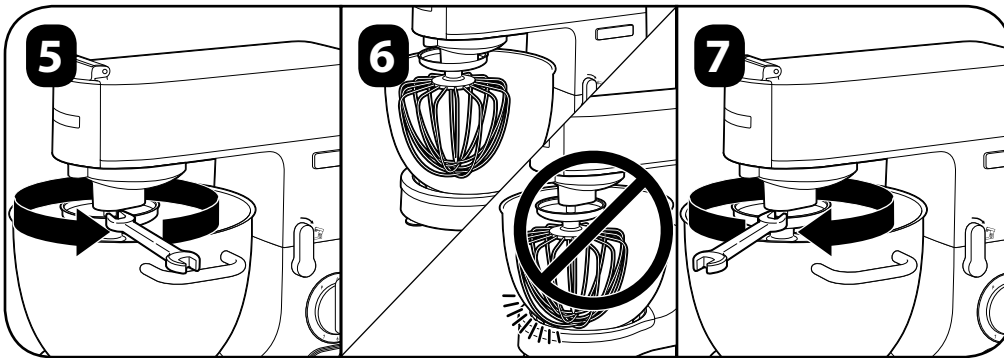
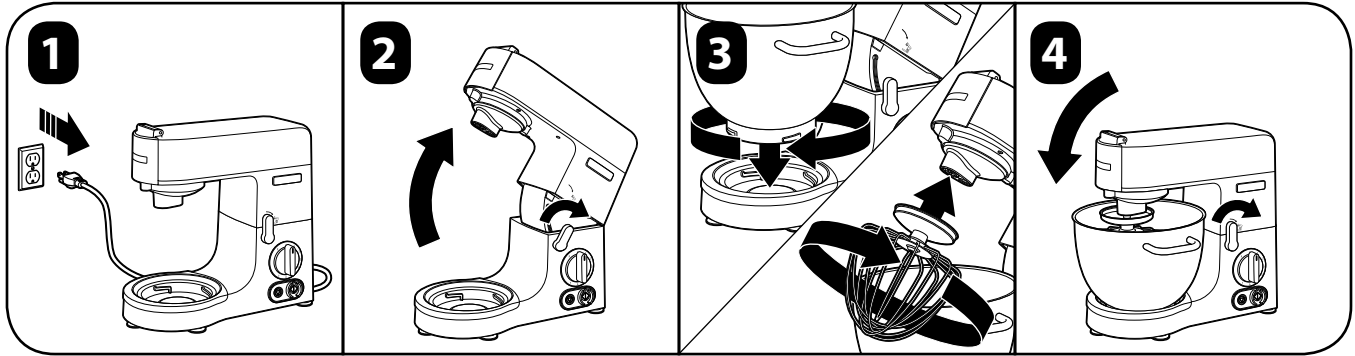
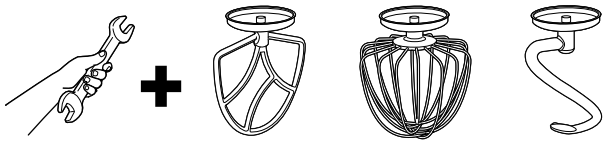
www.hamiltonbeachcommercial.com

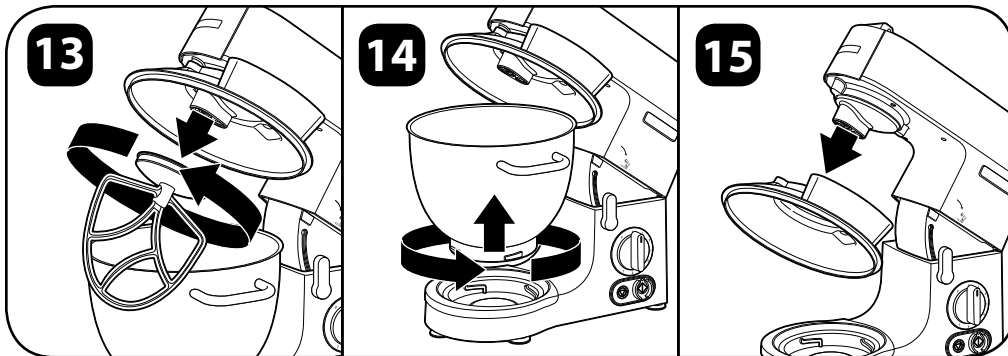
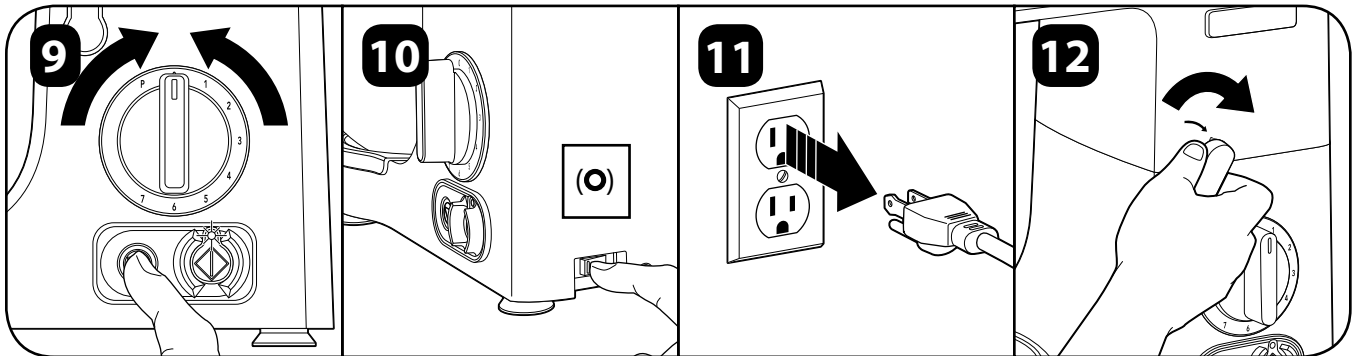
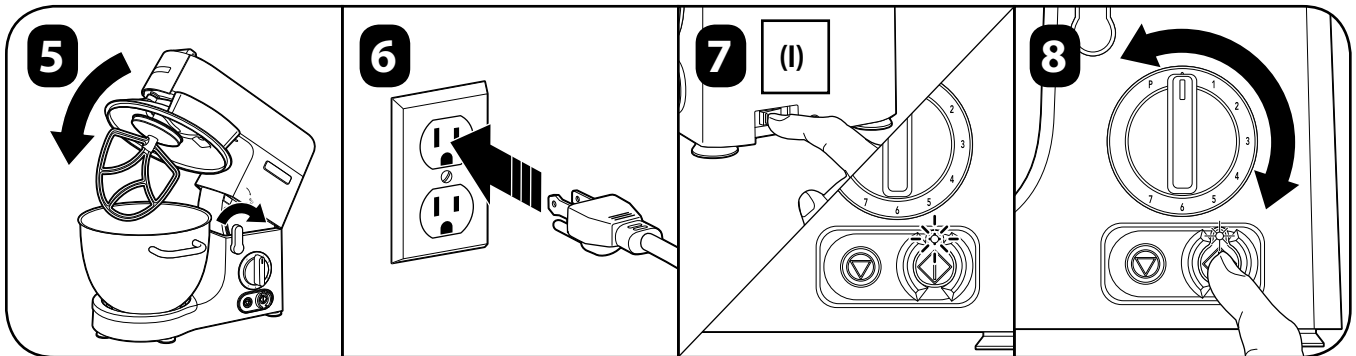
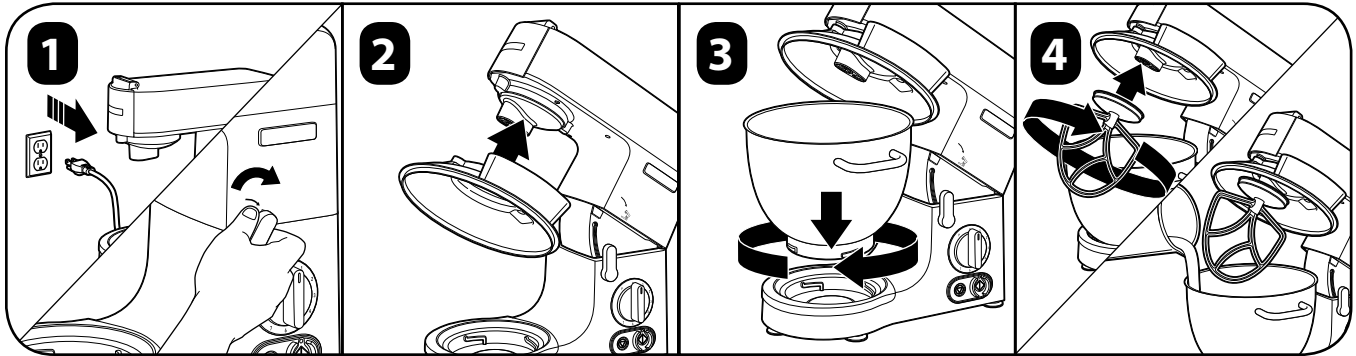
Аксессуары

Аксессуары	Когда использовать	Действие	Рекомендованная скорость
	Используется для перемешивания, смешивания и измельчения средней и тяжелой по консистенции смеси, например, тортов, печенья, кондитерских изделий, айсинга, начинки, эклеров, чизкейков и картофельного пюре	Взбивание масла и сахара	Начинать на 1 скорости; постепенно увеличить до 5
		Взбивание масла, сахара и яиц	Скорость 4-7
		Аккуратное добавление муки, фруктов и т.д.	Скорость 1-2, не перемешивать чрезмерно
	Использовать для смеси, которая должна быть насыщена воздухом, например, яйца, крем, меренги, мусс и суфле	Взбивание смесей	Постепенно увеличивать скорость с 5 до 7
	Использовать для перемешивания и замеса теста на хлеба содержащего дрожжи	Перемешивание и замес теста	Начинать на 1 скорости; постепенно увеличить до 2
	Стационарный миксер не начнет работу, пока чаша не будет установлена в заблокированное положение		

Скорости

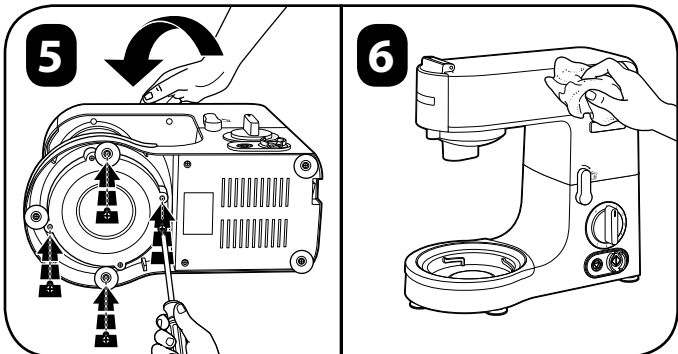
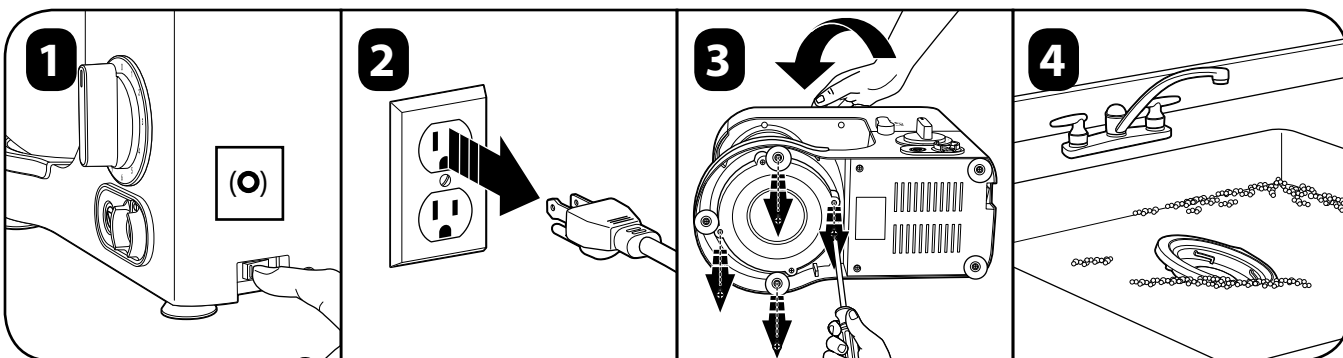
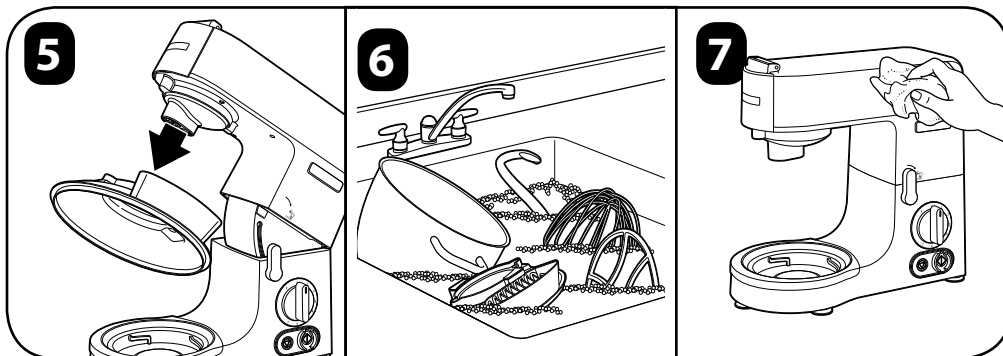
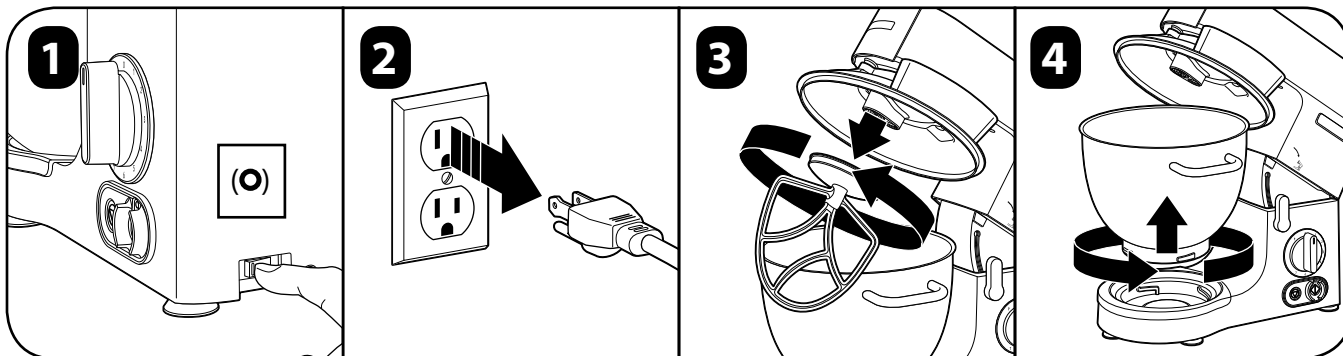
	0	Ожидание
	1	Перемешивание
	2	Замес
	3	Постепенное введение
	4	Смешивание
	5	Взбивание
	6	Доведение до кремообразного состояния
	7	Сильное взбивание
	P	Пульсация







Рекомендованный раствор для очистки: Раствор для очистки должен содержать 1 столовую ложку бытового отбеливателя и 3,7 литра чистой холодной воды (60°F/16°C), которые перемешиваются в соответствии с инструкциями, приведенными для отбеливателя. При использовании нерекомедованного раствора для очистки, концентрация раствора должна проверяться с использованием имеющихся в продаже тест-полосок, концентрация отбеливателя в воде должна быть 100-200 частей на миллион.



Рецепт

Классический белый хлеб для сэндвичей

8 чашек (1,06 кг) неотбеленной муки общего назначения
2 стл., и еще 1 чайная ложка 18 (гр) живых дрожжей
2,5 унции (67 гр.) масла (растопленного)
2 стл., и еще 1 чайная ложка (18 гр.) соли
1/4 чашки (53 гр.) рафинированного сахара
22 унции (651 мл) теплой воды (110°F/43°C)

1. В случае использования сухих дрожжей, налить воду в миску, добавить дрожжи и сахар. Дать постоять 10 минут, пока не появится пена. В случае использования другого типа дрожжей, см. инструкции производителя.
2. Добавить муку, соль и растопленное масло.
3. Замешивать на 1 скорости в течение 30 секунд.
4. Продолжать замес на 3 скорости в течение 30 секунд, и на 2 скорости в течение 30 секунд или до тех пор, пока тесто не станет гладким.
5. Положить в миску, смазанную маслом, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место до тех пор, пока тесто не увеличится в размере в два раза.
6. Опустить тесто и разделить на 2 части.
7. Положить в форму для хлеба, смазанную маслом объемом 1 фунт (454 гр.) или сформировать булочки. Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте до тех пор, пока не увеличится в размере в 2 раза.
8. Выпекать при температуре 450°F (232°C) в течение 30-35 минут в случае буханок или 10-15 минут, если выпекаются булочки. Готовность проверить следующим образом: постучать по низу, они должны звучать глухо.

Результат: 4 буханки (16 ломтей каждая)

Руководство по поиску неисправностей

Планетарный миксер не включается.

- Убедиться, что миксер включен в розетку.
- Убедиться, что головка миксер опущена.
- Убедиться, что питание ВКЛ. (I).
- Убедиться, что блокировка чаши на месте. Миксер не запускается, если блокировка чаши не на месте.
- Убедиться, что скорость выбрана, после чего можно нажать кнопку пуск или удерживать для пульсации.
- Этот прибор оснащен двигателем с защитой от перегрузок. Если двигатель останавливается во время работы, вызванной чрезмерным перегревом, чтобы он остыл может потребоваться приблизительно 15 минут. Подключите прибор к розетки, чтобы восстановить обычную работу.
- Нажать СБРОС (кнопка питания).

Насадка-взбивалка, насадка-крюк для вымешивания теста или венчик стучат по дну чаши.

- Убедиться, что чаша установлена должным образом и заблокирована.
- Убедиться, что аксессуар установлен должным образом и заблокирован в гнезде.
- Отрегулировать длину вала аксессуара. См. «Регулировка аксессуаров» на стр. 102.

Двигатель напрягается или останавливается.

- Сократить количество ингредиентов или перемешивать небольшими партиями.

Неудовлетворительные результаты перемешивания.

- Аксессуар не достигает дна чаши. Отрегулировать длину вала аксессуара. См. «Регулировка аксессуаров» на стр. 102.
- Сократить количество ингредиентов.
- Отрегулировать время смешивания.