

**Hamilton Beach**  
COMMERCIAL

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



**Model CPM800 Series**

**FOR COMMERCIAL  
USE ONLY**

**840302600  
05/18**

**For more Good Thinking® visit [www.hamiltonbeachcommercial.com](http://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 электотоком**  
Отключить шнур питания от розетки перед очисткой или техобслуживанием. Невыполнение этих инструкций может привести к смерти или электрическому удару.



**Опасность поражения электотоком**  
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 электотоком.

### ⚠ 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).



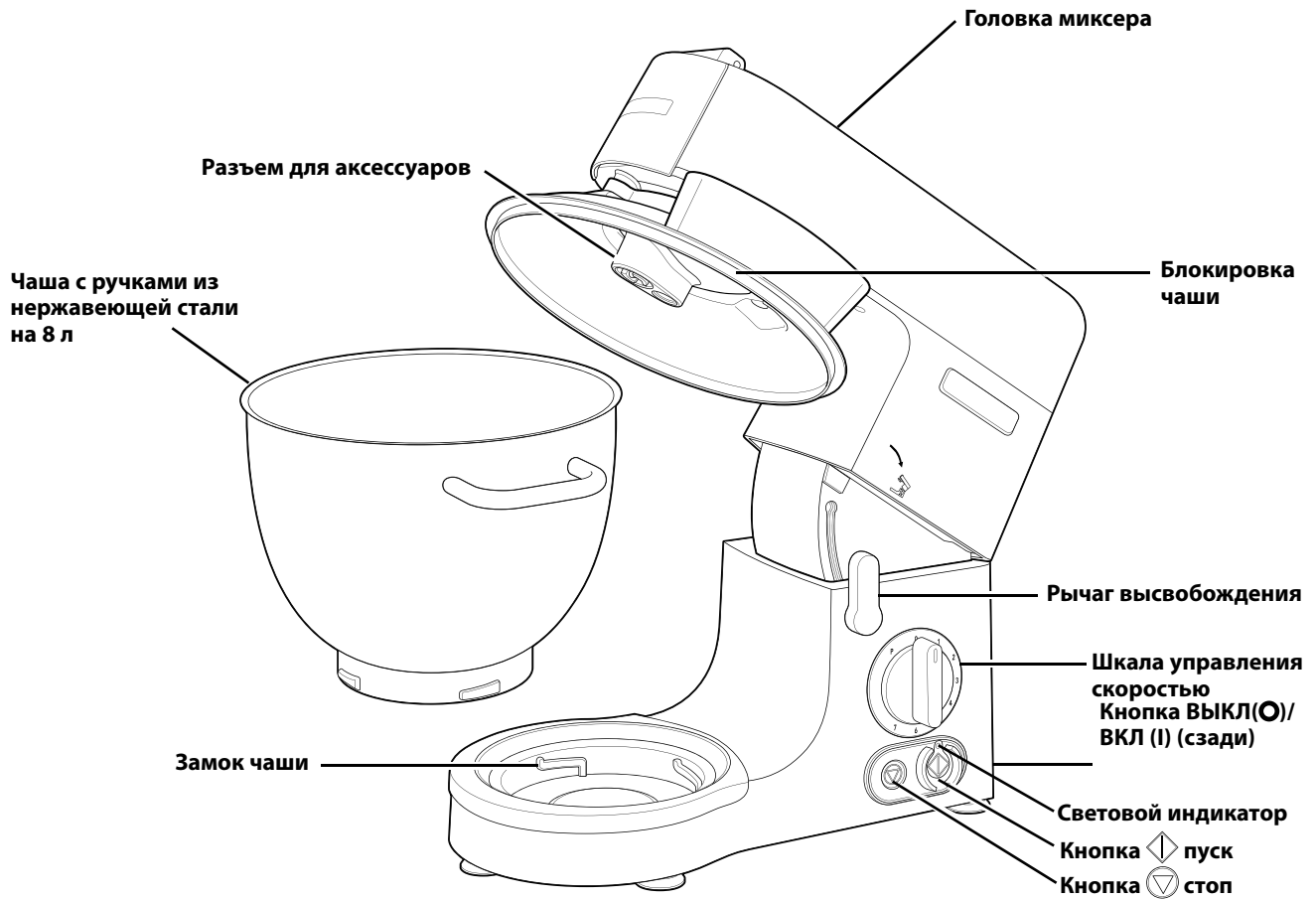
Документация полной декларация ЕС о соответствии на этот прибор доступна в разделе Техпомощь на нашем веб-сайте [www.hamiltonbeachcommercial.com](http://www.hamiltonbeachcommercial.com).



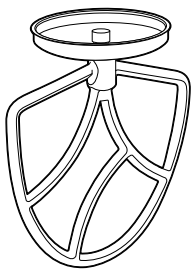
#### Переработка изделия в конце срока службы

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.

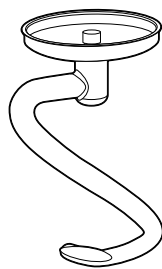
# Части и характеристики



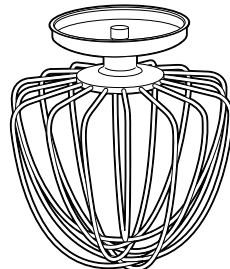
## АКСЕССУАРЫ



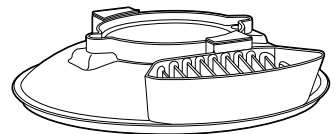
Насадка-взбиватель



Крюк для вымешивания теста.



Венчик



Блокировка чаши

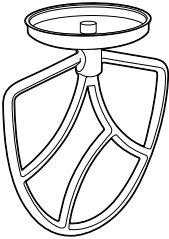
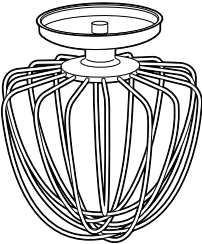
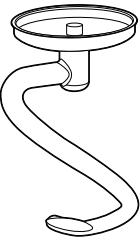
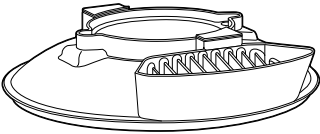
## Техобслуживание

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

APAC Region: +86-400-930-2722,  
[hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)

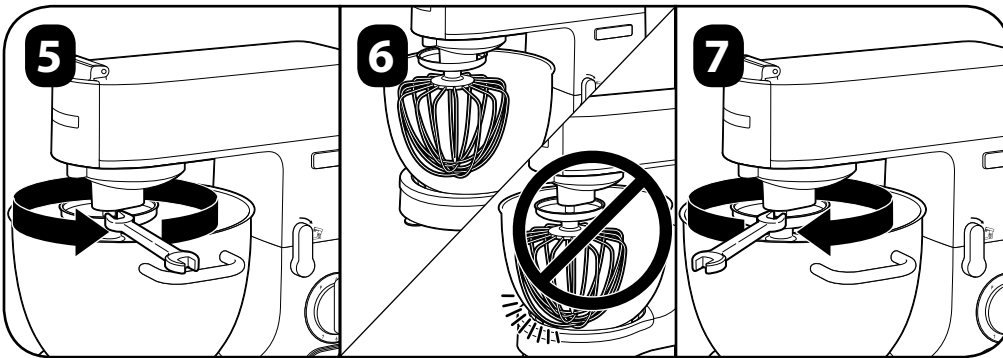
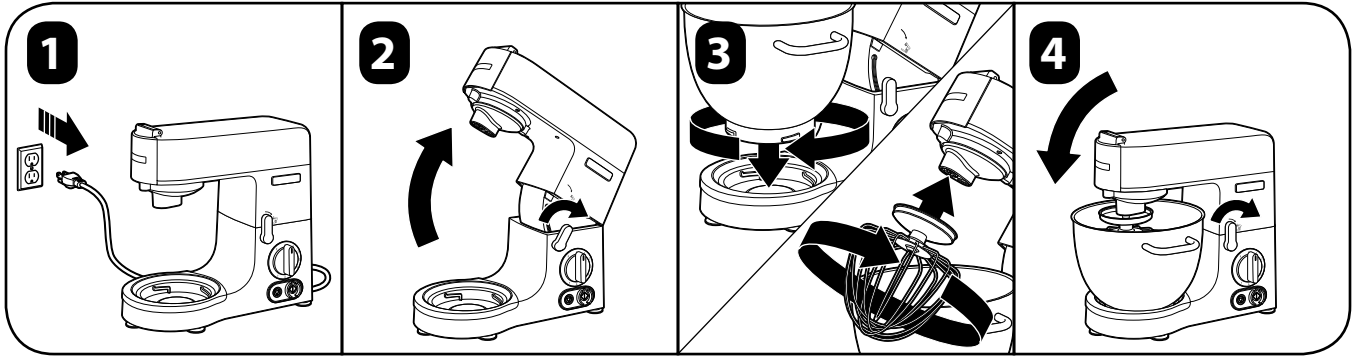
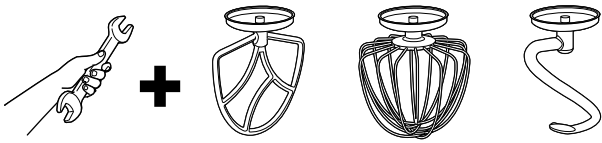
[www.hamiltonbeachcommercial.com](http://www.hamiltonbeachcommercial.com)

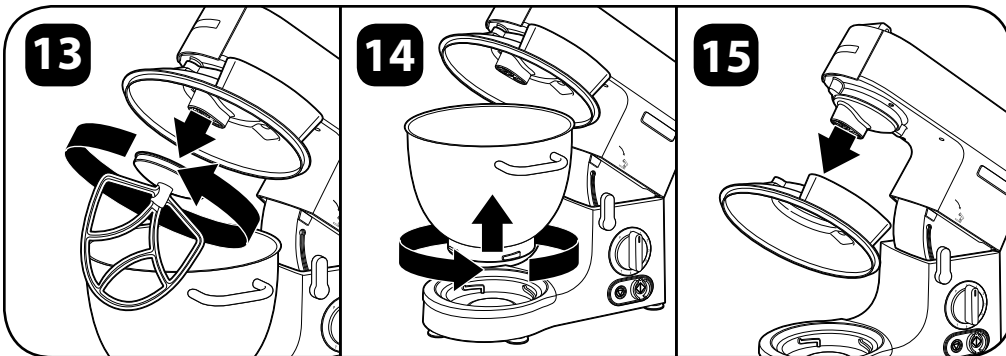
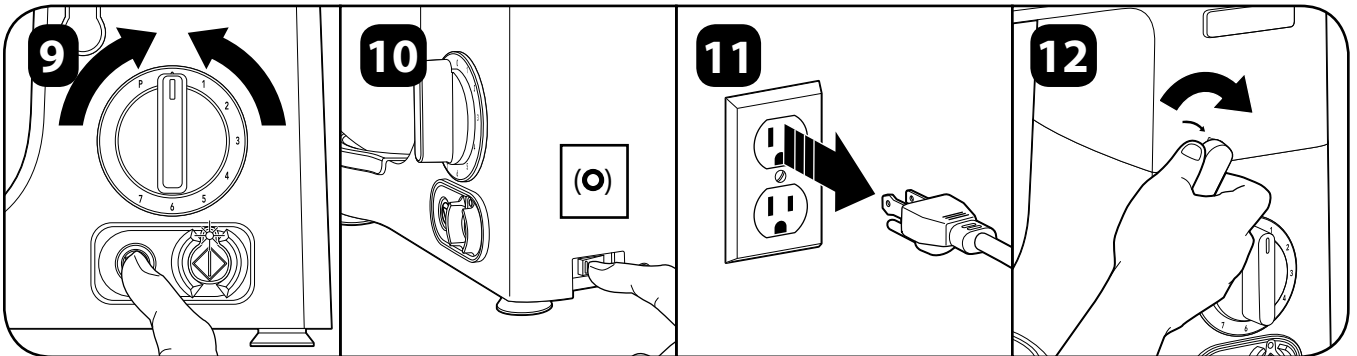
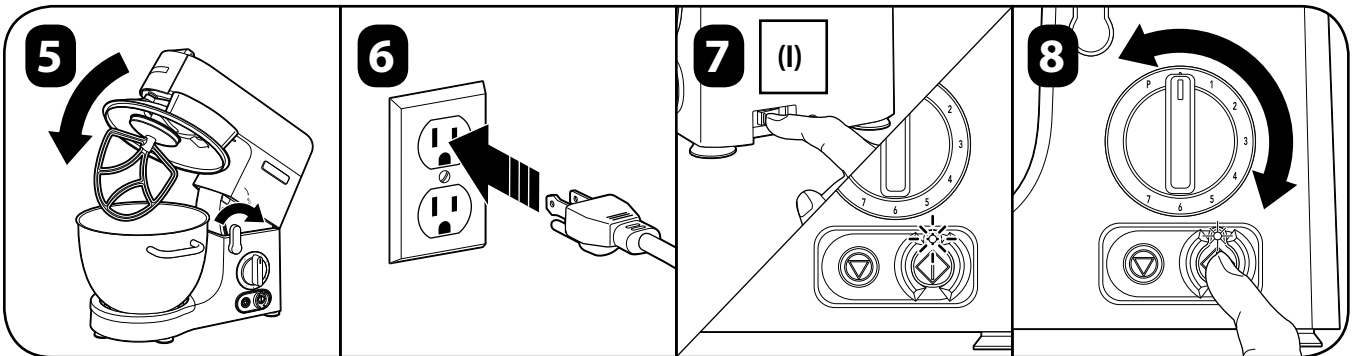
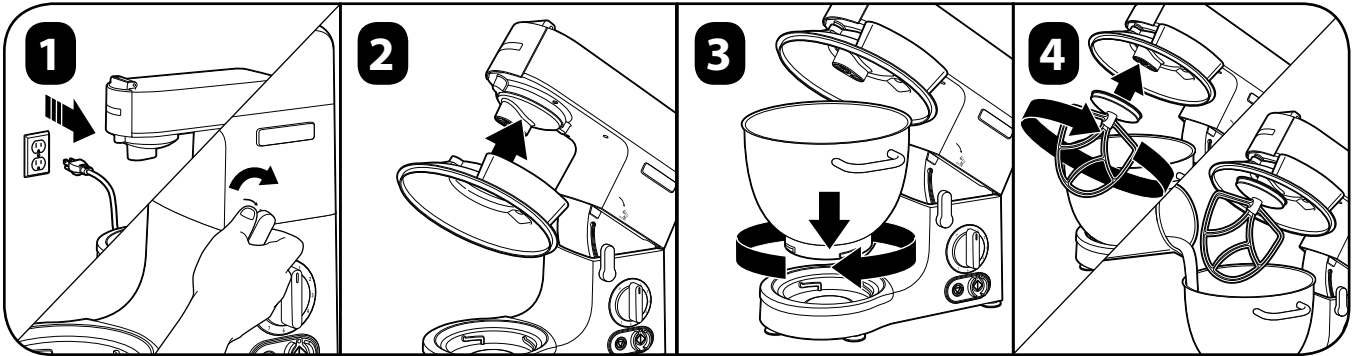
## Аксессуары

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

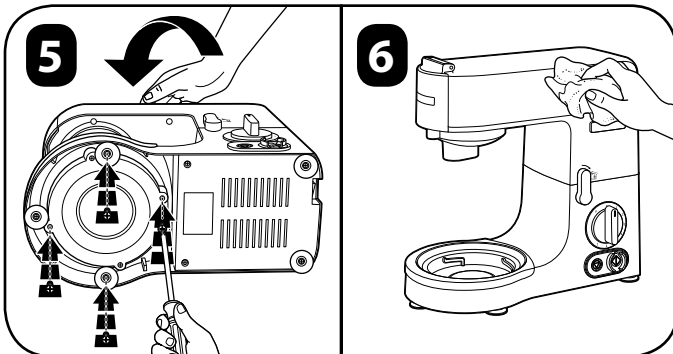
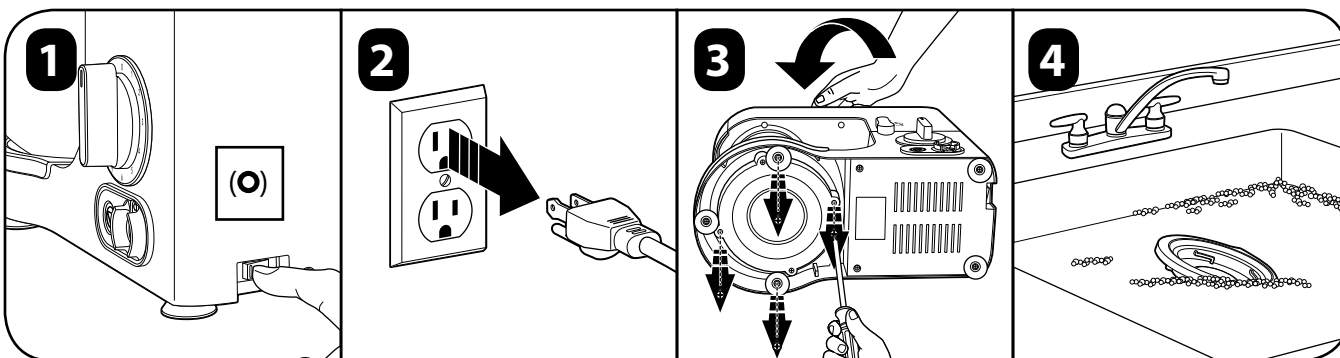
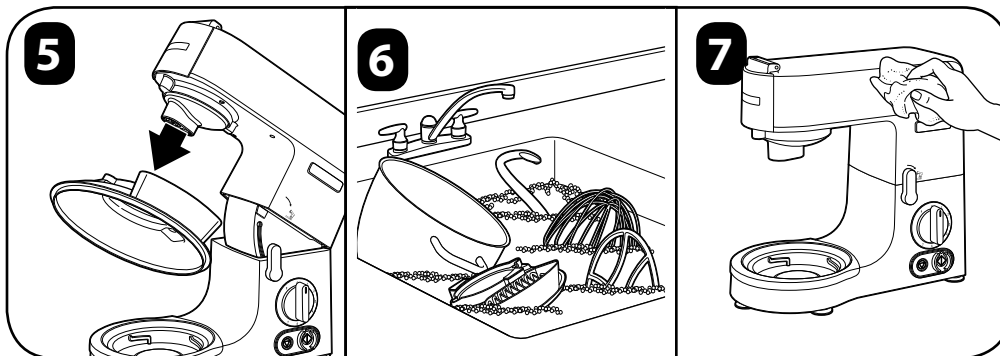
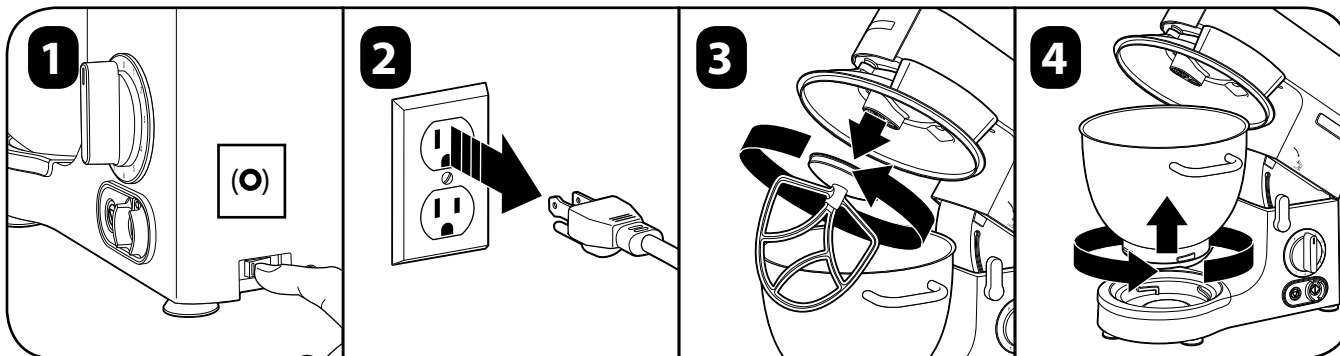
	0	Ожидание
	1	Перемешивание
	2	Замес
	3	Постепенное введение
	4	Смешивание
	5	Взбивание
	6	Доведение до кремообразного состояния
	7	Сильное взбивание
	P	Пульсация







**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 нерекондованного 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.