

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для выполнения широкого спектра операций по измельчению, перемешиванию, эмульгированию и взбиванию различных пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	В-1102
	Описание	Настольный
	Габаритные размеры, мм	289x227x365
	Установочная мощность, кВт	0,50
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Пластмасса
	Материал стакана	Стекло
Характеристики	Емкость стакана, л	1,8
	Количество скоростей двигателя	5 + импульсный режим
	Режим работы	Повторно-кратковременный

КОМПЛЕКТАЦИЯ

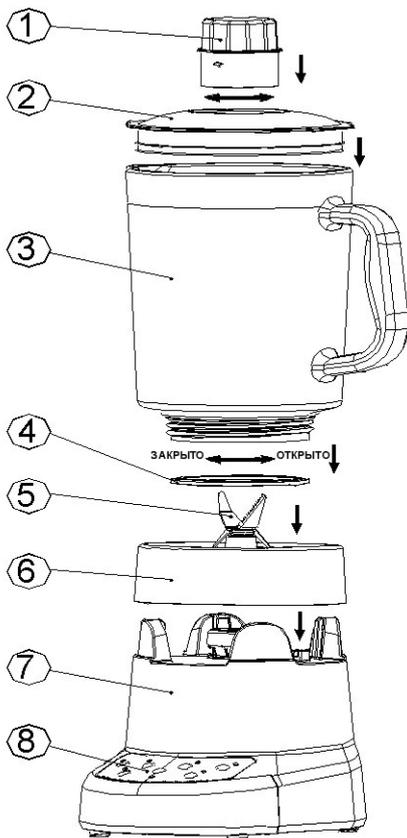


Рис.1. Основные узлы оборудования

- 1 Мерный колпачок
- 2 Крышка стакана
- 3 Стакан
- 4 Прокладка
- 5 Нож
- 6 Манжета
- 7 Моторный блок
- 8 Панель управления

ПОРЯДОК РАБОТЫ

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите моторный блок (7) на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
2. Вставьте прокладку (4) внутрь манжеты (6).
3. Осторожно вставьте нож в отверстие в нижней части стакана (3) и плотно заверните манжету против часовой стрелки (направление указано стрелкой на рис.1).

Не допускается установка стакана на моторный блок, если манжета не завернута, т.к. это может привести к травмам обслуживающего персонала.

4. Закройте стакан крышкой (2). Вставьте мерный колпачок (1) в отверстие в крышке.
5. Установите стакан на моторный блок так, чтобы маркировка на стакане находилась спереди, а ручка стакана – сбоку.

ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Откройте крышку, поместите ингредиенты в стакан и плотно закройте крышку.

В целях обеспечения свободного вращения лопастей ножа сначала следует заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые.

При переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, мясо и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером не более 2 см и наполнять ими стакан не более, чем наполовину.

Стакан следует наполнять с учетом того, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.

Включение оборудования с пустым стаканом не допускается.

2. Включите питание (вставьте вилку в розетку). При этом должен начать мигать светодиод кнопки «ON/OFF», оповещая о том, что оборудование находится в режиме ожидания и готово к работе.

В режиме ожидания не допускается открывать крышку, засовывать в стакан руки и посторонние предметы и касаться ножа, т.к. случайное нажатие кнопок панели управления может привести к включению оборудования.

3. Нажмите кнопку «ON/OFF». Светодиод кнопки должен начать гореть непрерывно.

4. Для начала работы нажмите нужную кнопку панели управления:

Кнопка «STIR» соответствует самой низкой скорости вращения ножа. На этой скорости рекомендуется: начинать работу во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов; добавлять ингредиенты в стакан в процессе работы. Для начала работы нажмите кнопку «STIR». Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Кнопка «CHOP» соответствует более высокой скорости вращения ножа. На этой скорости рекомендуется: измельчать вареное мясо, зелень и т.п.; готовить смеси для панировки; добавлять ингредиенты в стакан в процессе работы. Для начала работы нажмите кнопку «CHOP». Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Кнопка «MIX» соответствует более высокой скорости вращения ножа. На этой скорости рекомендуется замешивать жидкое тесто, готовить заправки для салатов, смешивать напитки. Для начала работы нажмите кнопку «MIX». Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Кнопка «PUREE» соответствует самой высокой скорости вращения ножа. На этой скорости рекомендуется готовить фруктовые, овощные и мясные пюре, в т.ч. для детского питания, муссы и т.п. Для начала работы нажмите кнопку «PUREE». Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Кнопка «ICE CRUSH» предназначена для измельчения льда. При нажатии этой кнопки двигатель будет включаться и выключаться примерно через каждые 2 сек. При измельчении льда необходимо залить в стакан немного воды. Без этого измельчение льда будет невозможно. Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Кнопка «PULSE» соответствует импульсному режиму. Нажмите кнопку «PULSE», затем нажмите и удерживайте кнопку, соответствующую нужной скорости вращения ножа. Как только кнопка будет отпущена, двигатель остановится. Для завершения работы нажмите кнопку «ON/OFF».

Переключение скоростей можно производить в процессе работы, не останавливая оборудование.

Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.

5. При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на низкой скорости (режим «STIR» или «CHOP»). Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие.

Если стакан блендера наполнен доверху или перерабатываются горячие продукты, рекомендуется отключить оборудование и только после этого добавить дополнительные ингредиенты в стакан.

Если в процессе работы требуется добавление льда, его следует добавлять по 1 кубичку с интервалом в несколько секунд.

6. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными перчатками.
7. Для того, чтобы снять содержимое стакана со стенок и перемешать его, воспользуйтесь резиновым или пластмассовым скребком. Перед выполнением этой операции следует сначала отключить оборудование при помощи кнопки «ON/OFF» и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
8. **По окончании рабочего цикла** отключите оборудование при помощи кнопки «ON/OFF» и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Возьмите стакан за ручку и снимите его с моторного блока. Откройте крышку и опорожните стакан.

ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Перед очисткой оборудования необходимо отключить электропитание (вынуть вилку из розетки). Моторный блок следует по мере необходимости протирать чистой влажной губкой или тканью.
Не допускается мыть моторный блок под прямой струей воды или погружать его в воду.
Не допускается использование абразивных материалов и агрессивных чистящих средств.
2. После каждого использования необходимо разобрать стакан, вымыть все съемные узлы теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.
3. Оборудование проще всего очищать сразу же после использования. Ополаскивание стакана можно также производить следующим образом. Опорожните стакан, наполните его водой и включите оборудование на высокой скорости на несколько секунд.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкциями, приведенными в настоящем Паспорте. Храните паспорт в непосредственной близости от оборудования в доступном месте, чтобы обращаться к нему в дальнейшем.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с сухой, чистой, ровной горизонтальной поверхностью.
4. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
5. Оборудование предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
6. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.
7. Перед включением электропитания (перед тем, как вставить вилку в розетку) убедитесь в том, что оборудование отключено от сети при помощи кнопки «ON/OFF».
8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давать детям и не использовать поблизости от детей!
9. Не допускается засовывать в стакан руки и посторонние предметы в процессе работы. Для того, чтобы снять продукт со стенок стакана, можно воспользоваться деревянным или пластмассовым скребком, но только после отключения питания.
10. Не допускается включение оборудования с пустым стаканом.
11. При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.

12. Горячие жидкости необходимо перед загрузкой в стакан остудить до комнатной температуры.
13. В процессе работы крышка стакана должна быть закрыта.
14. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
15. Во избежание травм следите за тем, чтобы манжета с ножом была надежно привернута к стакану (направление указано стрелкой на рис.1). Не допускается включение оборудования, если стакан не установлен в рабочее положение.
16. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки.
17. Не допускается использование насадок и приспособлений, не предусмотренных фирмой-производителем оборудования, т.к. это может привести к пожару, поражению электрическим током и травмам обслуживающего персонала.
18. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром. Поврежденный шнур должен быть заменен представителем сервисной службы фирмы-производителя или квалифицированным электриком.
Мигающий светодиод кнопки «ON/OFF» оповещает о том, что оборудование находится в режиме ожидания и готово к работе. В этом режиме не допускается открывать крышку, засовывать в стакан руки и посторонние предметы и касаться ножа, т.к. случайное нажатие кнопок панели управления может привести к включению оборудования.
19. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
20. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
21. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.