



ПАСПОРТ

БЛЕНДЕР

МОДЕЛЬ: НКН-НВН850



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

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

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и может быть использовано для выполнения широкого спектра операций по измельчению, перемешиванию, эмульгированию и взбиванию различных пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НKN-НВН850
Описание	Настольный
Габаритные размеры, мм	200x220x500
Установочная мощность, кВт	1,8
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Пластмасса
Материал стакана	Пластмасса
Емкость стакана, л	2,7
Количество валов	1
Диапазон регулировки скорости двигателя, об/мин	12000 – 28000
Режим пульсации	+








КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1		Включение/выключение
2		Переключение режимов для работы с разными типами продуктов
3		Изменение скорости вращения ножа (многократное нажатие)
4		Включение режима пульсации
5		Включение таймера
6		Добавление времени таймера (интервал 5с)
7		Убавление времени таймера (интервал 5с)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите моторный блок на устойчивую горизонтальную поверхность. Поверхность должна быть сухой, чистой и выдерживать вес оборудования.
2. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
3. 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.

При измельчении льда необходимо залить в стакан не менее 250 мл воды. Без этого измельчение льда будет невозможно.

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

Включение оборудования с пустым стаканом не допускается.

4. Установите стакан в предназначенное для него гнездо на моторном блоке. Убедитесь в том, что стакан зафиксировался в рабочем положении.

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

5. Установите сетевой выключатель в положение «ON» (вкл.).
6. Поверните регулятор скорости в нужное положение.

Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов.

Регулировку скорости можно производить в процессе работы, не останавливая оборудование.

7. **Для работы в режиме пульсации** следует нажать на выключатель «PULSE».
8. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения стакана рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.
9. При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на малой скорости. Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие.

Если блендер работает на высокой скорости, а также, 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 кубик с интервалом в несколько секунд.

10. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными перчатками.
11. При возникновении необходимости снять содержимое со стенок стакана и перемешать его следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется воспользоваться пластмассовым скребком.

ВНИМАНИЕ! При переработке твердых продуктов и очень густых смесей во избежание перегрева двигателя время непрерывной работы оборудования не должно превышать 2 мин. После этого необходимо дать оборудованию остыть в течение не менее 2 мин.

При перегреве двигателя защитный термостат отключит оборудование. В этом случае необходимо устранить причину перегрева и дать оборудованию остыть в течение не менее 2 мин. При многократном повторном срабатывании защитного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите на кнопку «OFF» (выкл.).
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Возьмите стакан за ручку, снимите его с моторного блока и опорожните.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Очистка оборудования производится следующим образом:

1. Снимите стакан с моторного блока и ополосните его под струей воды для удаления крупных остатков пищи.
2. Установите стакан на моторный блок. Налейте в стакан 1 – 1,5 стакана теплого мыльного раствора, закройте крышку и включите блендер на высокой скорости на несколько секунд.
3. Снимите стакан с моторного блока и тщательно ополосните чистой водой. При необходимости повторите процедуру.
4. Протрите моторный блок чистой влажной губкой или тканью.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
4. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
5. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла (электрические конфорки, газовые горелки, радиаторы и т.п.).
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался острых, горячих предметов и открытого пламени. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается погружать вилку и шнур в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
8. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром. Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование удлинителей.
9. Оборудование предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
10. Не допускается включение оборудования, если стакан не установлен в рабочее положение.
ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно. Убедитесь в том, что стакан плотно зафиксирован на моторном блоке.
11. Не допускается включение оборудования вхолостую (т.е. с пустым стаканом).
12. Не допускается класть в стакан металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
13. При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.
14. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения стакана рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.
15. В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта. Не пытайтесь открывать крышку и и засовывать в стакан блендера руки или посторонние предметы при включенном двигателе.
16. Не допускается снимать стакан при включенном оборудовании. Стакан следует снимать только после того, как двигатель полностью остановился.
17. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей!
18. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
19. Не допускается мыть моторный блок под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
20. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
21. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.