



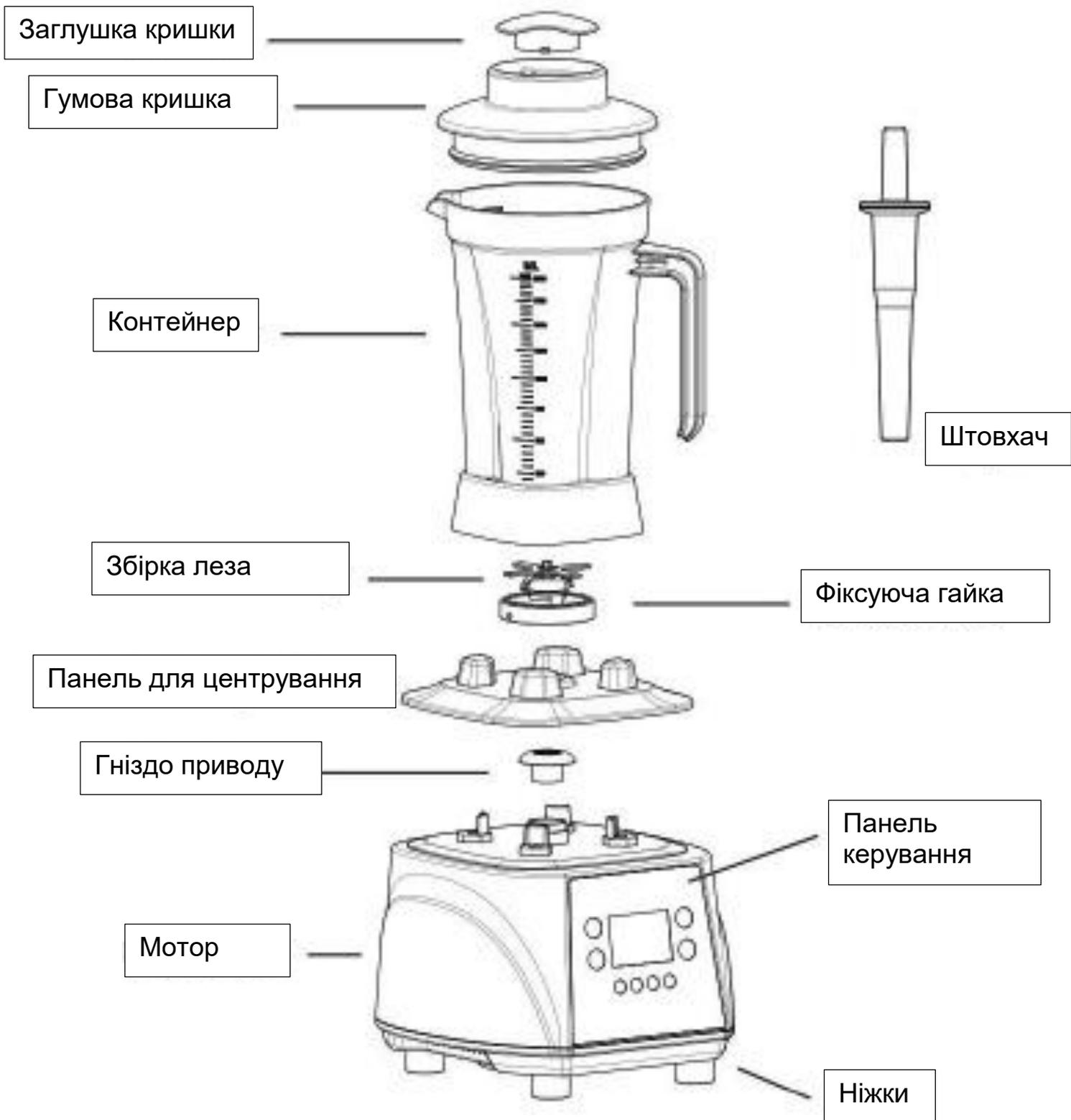
**HURAKAN**

# **ІНСТРУКЦІЯ**

## **ПРОФЕСІЙНИЙ БЛЕНДЕР**

**МОДЕЛЬ: НКН-НВН2000S**





## ВСТУП

### ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цією інструкцією та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації! Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування

## 1. СТРУКТУРА



Перемістіть перемикач запуску в положення «УВІМК» і поверніть регулятор швидкостей відповідно до фактичних потреб. Після обробки інгредієнтів переведіть перемикачі в положення «ВИМК» і вийміть інгредієнти, поки двигун повністю не припинить обертатися.

**ПЕРЕМИКАЧ ІМПУЛЬСУ:** «П» означає, що найвищу швидкість можна досягти миттєво. Коли перемикач встановлено на «ON», натисніть правий перемикач на «П», якщо ви хочете, щоб двигун досяг найвищої швидкості миттєво, і через кілька секунд перемикач автоматично повернеться в положення "0".

### ПУСК/СТОП

Натисніть «СТАРТ/СТОП», щоб запустити машину та відрегулювати час і швидкість відповідно до фактичних потреб.

Після того, як усі інгредієнти будуть оброблені, знову натисніть «СТАРТ/СТОП» і вийміть інгредієнти, поки двигун повністю не припинить обертатися.



швидкість обертання 10 000 швидкість обертання 20 000



швидкість обертання 26000



означає, що найвищу швидкість можна досягти миттєво

Коли машина увімкнена, натисніть клавішу, щоб миттєво досягти найвищої швидкості, і натисніть клавішу ще раз, якщо ви хочете, щоб він зупинився.

**Примітки:** під час роботи з блендером цього типу вам слід спочатку налаштувати час, а потім швидкість. Машина припинить роботу, коли досягне встановленого часу. Натисніть клавішу ON & OFF, якщо ви хочете зупинити роботу машини протягом встановити час.



## 2. БЕЗПЕКА

- Завантажені інгредієнти не можуть перевищувати найвищу стандартну позначку на чаші для перемішування, тому переконайтеся, що кришка чаші щільно закрита, а потім натисніть «Регулятор швидкостей», щоб поступово перевести блендер з повільної швидкості на швидку.



Продукт є приладом класу 1. Будь ласка, переконайтеся, що протягом випробувального періоду є надійний контур заземлення, щоб забезпечити вашу безпеку.

- Люди повинні триматися на відстані (приблизно 20 см) від блендера, перш ніж запускати машину. Переконайтеся, що запускаєте машину на повільній швидкості, коли інгредієнти рідкі, щоб уникнути удару, спричиненого миттєвим запуском, який спричиняє виливання рідини. контейнера.
- Чашка для змішування машини має відкриту конструкцію. Будь ласка, вийміть інгредієнти якнайшвидше після обробки інгредієнтів. Невелике просочування води може статися на дно чашки приблизно через чотири години, якщо ви не можете вийняти їх негайно, що є нормальним. Негайно вийміть інгредієнти та очистіть чашу.
- Двигун блендера оснащено пристроєм захисту від перевантаження, щоб машина автоматично вимкнулася, коли тиск буде надто високий. Будь ласка, вимкніть живлення та витягніть вилку, і машину можна буде перезапустити після зниження температури.
- Блендер слід розміщувати горизонтально, коли він використовується, а його бокова та задня сторони повинні залишатися на відстані 20 см або більше від стін. Не ставте кондиціонер у вузькому місці для використання. Переконайтеся, що впускний і випускний порти кондиціонера будуть не блокуватися сторонніми тілами, які можуть вплинути на розсіювання тепла.
- Перш ніж запускати блендер, переконайтеся, що «чаша для змішування» і «корпус», а також «гумова кришка» і «чаша для змішування» повністю та щільно закриті. Не відкривайте кришку під час роботи машини в порядку щоб запобігти переливанню інгредієнтів.
- Будь ласка, витягніть електричну вилку з розетки після використання, щоб уникнути пошкодження електронних компонентів, спричинених тривалим перебуванням під напругою. Шнур живлення приладу необхідно відправити на призначену компанією станцію технічного обслуговування або до професійного персоналу для заміни, якщо він пошкоджений.

## ЗАБОРОНИ



- Машина є виробом високої потужності. Використовуйте окрему потужну якісну розетку понад 5 А. Не використовуйте нижню розетку. Не використовуйте одну розетку з блендером, індукційною плитою та іншими приладами високої потужності, щоб уникнути пожежі, спричиненої надмірним

струмом.

- Не використовуйте чаше для перемішування з тріщинами або порізами. Будь ласка, перевірте пристрій обертання та перевірте, чи лезо не закріплене чи зламане. Для чаші перемішування, яка використовується протягом одного року або більше, рекомендується замінити чашу блендер з тими самими специфікаціями, виготовлену оригінальним заводом.
- Не торкайтеся ротаційного пристрою своїм тілом, особливо леза, коли машина працює. Будьте обережні під час чищення або заміни леза, щоб уникнути небезпеки, наприклад порізів.
- Не мийте блендер безпосередньо водою та стежте за тим, щоб рідина не потрапила в двигун блендеру, щоб уникнути небезпеки.
- Не розміщуйте блендер у місцях, де є відкритий вогонь, наприклад біля газової плити або дуже гарячих пристроїв.
- Не торкайтеся панелі керування гострим інструментом, щоб уникнути розтріскування, просочування води або пошкодження внутрішньої схеми керування, що призведе до того, що машина не зможе працювати належним чином.
- Не ставте блендер на тканинний стіл або тонкий папір, щоб запобігти блокуванню впускного або випускного отвору, що може вплинути на розсіювання тепла всередині корпусу машини.
- Не запускайте машину, якщо в «чаші для змішування» немає інгредієнтів, щоб уникнути пошкодження системи обертання.

### *ОСОБЛИВЕ НАГАДУВАННЯ*

Продукт має такі функції, як динамічне перемішування, подрібнення, змішування тощо, підходить для обробки рідких інгредієнтів, твердих інгредієнтів, а також суміші рідких і твердих інгредієнтів і може готувати смузі, фруктові та овочеві соки, соуси, мікшейк тощо.

## **3. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

### *ПІДГОТОВКА:*

1. Переконайтеся, що робоча напруга становить 220-240 В 50 Гц.
2. Переконайтеся, що перемикач продуктів знаходиться в положенні «ВИМК.» або «О»
3. Поставте виріб на відповідний робочий стіл і правильно вставте штекер 3 у вхідний роз'єм.
4. Підготуйте чашку для змішування, кришку, маленьку мірну чашку та мішалку; підготуйте необхідну кількість інгредієнтів і покладіть їх на роботу.

### *ДОДАЙТЕ ІНГРЕДІЄНТИ:*

1. Помістіть інгредієнти в чашу, і інгредієнти слід покласти в чашу відповідно до наступного порядку: спочатку помістіть м'які інгредієнти загалом, потім додайте тверді інгредієнти, а нарешті – рідкі інгредієнти. Кількість інгредієнтів не повинна перевищувати максимальна стандартна позначка чашки для кондиціонування, інакше інгредієнти легко переповнюватимуться під час процесу перемішування. Інгредієнти легше подрібнити, якщо їх заздалегідь нарізати на невеликі шматочки приблизно 1–2 см, що дасть кращий ефект
2. Накрийте його кришкою та переконайтеся, що кришка та чаша щільно закриті. Вставте маленьку мірну чашку в отвір подачі кришки та поверніть її до байонета, щоб міцно закріпити. Замініть малу мірну чашку стрижнем для перемішування та вставте стрижень для перемішування в отвір для подачі кришки, якщо під час процесу перемішування потрібен стрижень для перемішування.
3. Правильно розмістіть чашу на корпусі блендеру.

### *ЗАПУСТИТЬ ПРИЛАД:*

1. Люди повинні триматися на відстані (приблизно 20 см) від блендеру перед використанням його.
2. Повільний старт: переведіть перемикач запуску в положення «ON», і виріб запуститься повільно. Після запуску продукту ви можете налаштувати перемикач швидкості або перемикач швидкості, щоб вибрати відповідний режим керування швидкістю для роботи.
3. Миттєвий запуск. Перемістіть перемикач миттєвого перемикачання в положення «УВИМК.», продукт запуститься на повній швидкості, а інші перемикачі керування швидкістю стануть недійсними. Через

кілька секунд перемикач автоматично повернеться в положення «ВИМК.». Після інтервалу від 1 до 3 секунд повторіть, щоб натиснути перемикач, і спрацює очищення частин; виберіть, чи модулювати другу операцію відповідно до потреб.

- Після обробки інгредієнтів переведіть усі перемикачі в положення «ВИМК.» і, поки виріб повністю не припинить обертання, зніміть чашку для кондиціонування та миттєво вийміть інгредієнти.

### *ОПЕРАЦІЙНІ НАВИЧКИ:*

- Коли інгредієнти стануть рідкими, запустіть машину на повільній швидкості, щоб уникнути удару, утворений миттєвим стартом, який може призвести до виливання рідини з контейнера.
- Коли інгредієнти залишаться нерухомими та їх важко перемішати, можна використовувати функцію миттєвого перемішування або використовуйте стрижень для перемішування.
- Під час перемішування інгредієнтів, з яких легко утворюється піна, як-от чай, ви можете скористатися функцією імпульсу або повільним запуском і вибрати час миттєвої передачі та час роботи відповідно до необхідної кількості піни.
- Готуючи інгредієнти для смузі, додайте потрібну кількість води, що полегшить роботу, зменшить труднощі та скоротить час виготовлення.

### *КОНТРОЛЬ ПРОЦЕСУ:*

- Контроль часу: продукт дуже ефективний і може знищити інгредієнти всередині 30 с за звичайних обставин. Час буде збільшено до 2 хвилин у майже 30 секунд недостатньо для досягнення бажаного ефекту.
- Додавання інгредієнтів посередині (стежте за тим, щоб кількість інгредієнтів не була надмірною, щоб уникнути переливання або надмірної кількості):
- Зупиніть процес і додайте інгредієнти.
- Зніміть заглушку кришки та додайте потрібну кількість інгредієнтів із порту подачі, коли перемішування стане гладким. (Операцію не можна виконувати, якщо в машині є гарячий напій. Ви повинні зупинити машину, щоб виконати операцію, щоб уникнути пошкодження бризками.)
- Будь ласка, тримайте кришку чаші, коли знімаєте пробку кришки, щоб полегшити вийняття чашки та уникнути ослаблення кришки.
- Використання стрижня для перемішування: стрижень для перемішування зазвичай використовується для виробництва інгредієнтів і страв із щільною рідиною. Якщо інгредієнти залишаються нерухомими або їх важко перемішувати під час обробки, ви можете скористатися функцією пульсації, щоб перемішувати інгредієнти вперед і назад 2-3 рази, потім перемішайте інгредієнти мішалкою. Використовуючи мішалку, тримайте її за ручку та перемішуйте інгредієнти один за одним, тобто вгору, вниз, ліворуч і праворуч.



### *ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ:*

#### **1 Чаша для вологих продуктів (додаткове обладнання)**

- Рідку або м'яку їжу поміщають у нижній шар «чашки для змішування», а потім кладуть тверді інгредієнти або льодяну крошку. Більші інгредієнти спочатку слід нарізати на блоки від 3 до 5 см.
- «Перемикач регулювання» регулює швидкість від повільної до швидкої. Ви можете натиснути «перемикач миттєвого перемішування» 2-3 рази, а потім перемішати інгредієнти в «чашці для перемішування» за допомогою мішалки. Перемішуйте інгредієнти один за одним, тобто вгору, вниз, вліво і вправо
- Під час приготування смузі має бути необхідна кількість рідини, щоб інгредієнти могли швидко перебитися.

#### **2 Чаша для сухих продуктів (додаткове обладнання)**

- Інгредієнти сухих фруктів, такі як шкаралупа та Coffee-Light, можна подрібнювати безпосередньо. Для контролю розміру частинок інгредієнтів можна використовувати «перемикач миттєвого

переміщення», а час використання не може перевищувати 1 хвилини.

- (2) Для деяких олійних інгредієнтів наприклад, арахіс і кунжут, час перемішування не може бути тривалим, щоб уникнути утворення олії з інгредієнтів, що вплине на ефект.

### *ПРОСТЕ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ:*

Стан	Можлива причина Вирішення
Невдача старту	Спрацьовує пристрій захисту двигуна. Помістіть головну машину у вентилязоване приміщення
Надмірна вібрація	Блендер розміщений нерівно. Розмістіть головну машину рівно.
	Чаша встановлена неправильно. Знову правильно встановіть чашку.
	Забгато інгредієнтів Відрегулюйте кількість інгредієнтів
Кришка переливу води	Кількість води перевищує в чаші за можливу. Відрегулюйте кількість води
	Кришка встановлена неправильно. Знову правильно встановіть кришку.

Виробник: Гуанджоу Перфекс Кітчен Еквіпмент Кою ЛТД 555 Пануй да дао Бей,  
Гуанджоу, Китай  
Імпортёр: м.Київ, Леся Курбаса 2Г

