

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Прочите и сохраните настоящее руководство



Руководство по эксплуатации и обслуживанию

**блендера**

1 ОПИСАНИЕ

Рычаг управления

Блок двигателя

Погружной стержень

Стержень из пищевой нержавеющей стали

Защитная насадка из нержавеющей стали

**ОПИСАНИЕ**

\*Напряжение 110-120В или 220-240В

\*Мощность 500Вт

\*Скорость 10000 об/мин

\*Длина стержня 420мм

\*Общая длина 786мм

\*Вес 3,1кг

\*Двойная изоляция

\*Уровень шума 70дБ

****

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

ПРЕДУПРЕДЕНИЕ: включайте блендер ТОЛЬКО ТОГДА, когда лезвия погружены в продукт.

ОТКЛЮЧАЙТЕ прибор до извлечения из продукта.

Перед очисткой ОТКЛЮЧИТЕ прибор и ОТСОЕДИНИТЕ ЕГО ОТ СЕТИ.

При использовании или очистке НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в отверстия на корпусе прибора.

Перед сменой съемных аксессуаров отключите прибор от сети.

2. **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

**Осторожно**: никогда не включайте блендер, если он не погружен в продукт.

Отключите прибор от сети после использования.

С помощью уникального лезвия вы сможете пюрировать большинство продуктов. Он спроектирован для работы с емкостями, вмещающими до 100 л (25галлонов).

**ВКЛЮЧЕНИЕ БЛЕНДЕРА**

Для достижения максимальной эффективности рекомендуем удерживать блендер под углом и не допускать касания защитной насадки дна рабочей

емкости (см. рис. ниже).



****

SB

CL

LSB

****

\*Подключите блендер к сети

\*Нажмите аварийную кнопку (SB), затем нажмите на рычаг управления (CL). Блендер начнет работать, и можно будет отпустить аварийную кнопку.

\* Если вы хотите, чтобы блендер работал в автономном режиме, просто нажмите кнопку блокировки (LSB).

\*Чтобы остановить миксер, отпустите рычаг управления (CL).

\*Рекомендованный уровень погружения: 2/3 длины стержня.

• **!** При случайном погружении двигателя в жидкость СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ из-за риска поражения током: НЕМЕДЛЕННО отключите прибор от сети.

\*Допускается использовать прибор только для приготовления пищи. Перед использованием прибора в иных целях свяжитесь с нами.

**3.** **ПРИМЕНЕНИЕ:**

\*Прямо в посуде для приготовления вы можете смешивать, добавляя понемногу, множество продуктов: рыбные супы, густые супы-пюре, шпинат, салаты, измельчать капусту, замешивать тесто на блинчики, делать соусы, майонез и др.

\*Блюда детского и диетического питания: овощные пюре, каши, пюре из сырой моркови, фруктовые пюре и др.

\*Может использоваться в других сферах: парфюмерия, красильное дело, лаборатории и др.

**4. ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не применяйте для очистки прибора струю воды под давлением, **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не погружайте в жидкость блок двигателя. Погрузите стержень с защитной насадкой в чистую воду и запустите прибор на 3 или более секунды для очистки внутренней стороны насадки.

**СРАЗУ ЖЕ ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ.**

После этого очистите внешнюю сторону стержня и насадки под проточной водой.

**ОБСЛУЖИВАНИЕ:** *настоятельно рекомендуем периодически проверять*

\*Состояние силового кабеля

\*Область основания на наличие протечек

\* Остроту режущих лезвий

 **5.СТАНДАРТЫ**

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Прибор соответствует стандартам СЕ.

****

**6. ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И ГАРАНТИЯ**

При необходимости обслуживания обратитесь к

дистрибьютору за информацией о местонахождении ближайшего сервисного центра. При желании вы также можете отправить прибор для обслуживания на фабрику.

*Дистрибьютор:*