



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

БЛЕНДЕР

МОДЕЛИ:
CP-JM01, CP-JM02

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ.....	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	5
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

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

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для измельчения, перемешивания, эмульгирования и взбивания различных пищевых продуктов.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

2. После вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, во избежание нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-JM01	CP-JM02
Мощность, кВт	1,2	1,2
Напряжение, В	220-240	220-240
Емкость стакана, л	2	2
Скорость двигателя, об/мин	16000-23000	12000-26000
Наличие режима пульсации	да	да
Наличие таймера	да	нет
Материал стакана	пищевой пластик	пищевой пластик

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1 Установите блендер на ровной горизонтальной поверхности. Поверхность должна быть сухой и чистой.

6.2 Убедитесь в том, что блендер выключен, его переключатель питания должен находиться в положении «OFF» (выключено).

6.3 Подключите электропитание, вставив вилку сетевого шнура в розетку.

6.4 Поместите необходимые пищевые продукты в стакан блендера и плотно закройте крышку.

ВАЖНО! Для обеспечения свободного вращения лопастей ножа рекомендуется сначала заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые.

СОВЕТ: при переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, мясо и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером примерно 2 см и наполнять ими стакан не более, чем на 1/3.

ВАЖНО! Перед измельчением льда необходимо залить в стакан не менее 250 мл жидкости. Лед без воды практически не измельчается! Стакан следует наполнять с учетом того, что при взбивании смесь поднимается к краям стакана.

6.5 Плотно установите стакан в гнездо на корпусе блендера. Убедитесь, что он хорошо зафиксировался.

6.6 Включите блендер с помощью переключателя питания, переведя его в положение «ON» (включено).

6.7 При необходимости измените скорость вращения ножа, поворачивая регулятор скорости на необходимую величину.

6.8 При необходимости добавьте дополнительные ингредиенты в стакан блендера на малой скорости через отверстие в крышке, вынув из нее мерный колпачок.

ВАЖНО! Если необходимо сбросить содержимое со стенок стакана и перемешать его, сначала отключите оборудование!

ВНИМАНИЕ! При измельчении твердых продуктов и перемешивании густых смесей время непрерывной работы оборудования не должно превышать 2-3 мин. После отключения необходимо дать оборудованию остыть в течение 2-3 мин.

ВАЖНО! При перегрузке блендер может автоматически отключиться. Если это произошло, уменьшите загрузку, нажмите на кнопку предохранителя, расположенную в нижней части оборудования, и дайте блендеру остыть в течение 2-3 минут. После этого можно продолжать работу.

6.9 Чтобы выключить блендер, установите переключатель питания в положение «OFF» (выключено) и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

7.1 Убедитесь, что оборудование отключено от сети питания.

ВНИМАНИЕ!

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.

ВНИМАНИЕ!

Мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине запрещено.

7.2 Снимите стакан с корпуса блендера и ополосните его под струей воды для удаления крупных остатков пищи.

7.3 Установите стакан на корпус блендера. Добавьте в него примерно стакан теплого мыльного раствора, закройте крышку и включите блендер на непродолжительное время.

7.4 Снимите стакан, вылейте содержимое и тщательно ополосните его чистой водой. При необходимости повторите процедуру.

7.5 Протрите поверхность блендера чистой влажной губкой или тканью.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.