



Блендер

МОДЕЛЬ: СВ-767

ПАСПОРТ

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

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

НАЗНАЧЕНИЕ

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

Блендер VALEX СВ-767 имеет плавную регулировку скорости вращения (левый выключатель и средний регулятор) и режим максимального вращения без фиксации переключателем данного режима (правый выключатель).



Включение на постоянную работу

Увеличение числа оборотов

Включение на кратковременную работу

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Model VALEX	СВ-767
Мощность, кВт	1,6
Сеть.	~220V/50Hz
Объем чаши, л	2
Габаритные размеры, мм.	170*235*530
Скорость работы:	22000-25000 об/мин

1. Продолжительность непрерывной работы устройства не должна превышать 3 минут, затем устройству требуется 1-3 минута отдыха, после чего возможно возобновление работы. При этом непрерывно можно проводить не более 10 циклов подряд.
2. Во время работы мотора не снимайте стакан с места крепления.
3. Во время вращения ножей не ставьте и не снимайте стакан.
4. Если необходимо смешивать липкую и/или вязкую смесь, стакан должен быть заполнен не более чем на 1/3 от своего объема.
5. Если устройство используется для приготовления смузи, то лед, фрукты и вода должны добавляться в пропорции 2:3:3; при этом объем добавляемой массы не должен превышать максимальную допустимую вместимость стакана.
6. Максимальная допустимая вместимость стандартного стакана - 2000 мл.
7. Шкала объема на стенке стакана:
2000 мл 1750 мл
1500 мл 1250 мл
1000 мл 750 мл
500 мл 250 мл

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.

Протрите моторный блок чистой влажной губкой или тканью. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

Комплектация:

1. Стакан с крышкой и ножами в сборе
2. Основание
3. Толкатель
4. Паспорт

Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____