

REFRO.RU



Отдел продаж: (495) 212-91-86
(800) 333-30-81
(звонок по РФ бесплатный)

Запчасти: (495) 374-78-30

Ремонт, гарантия, ТО: (495) 215-52-98

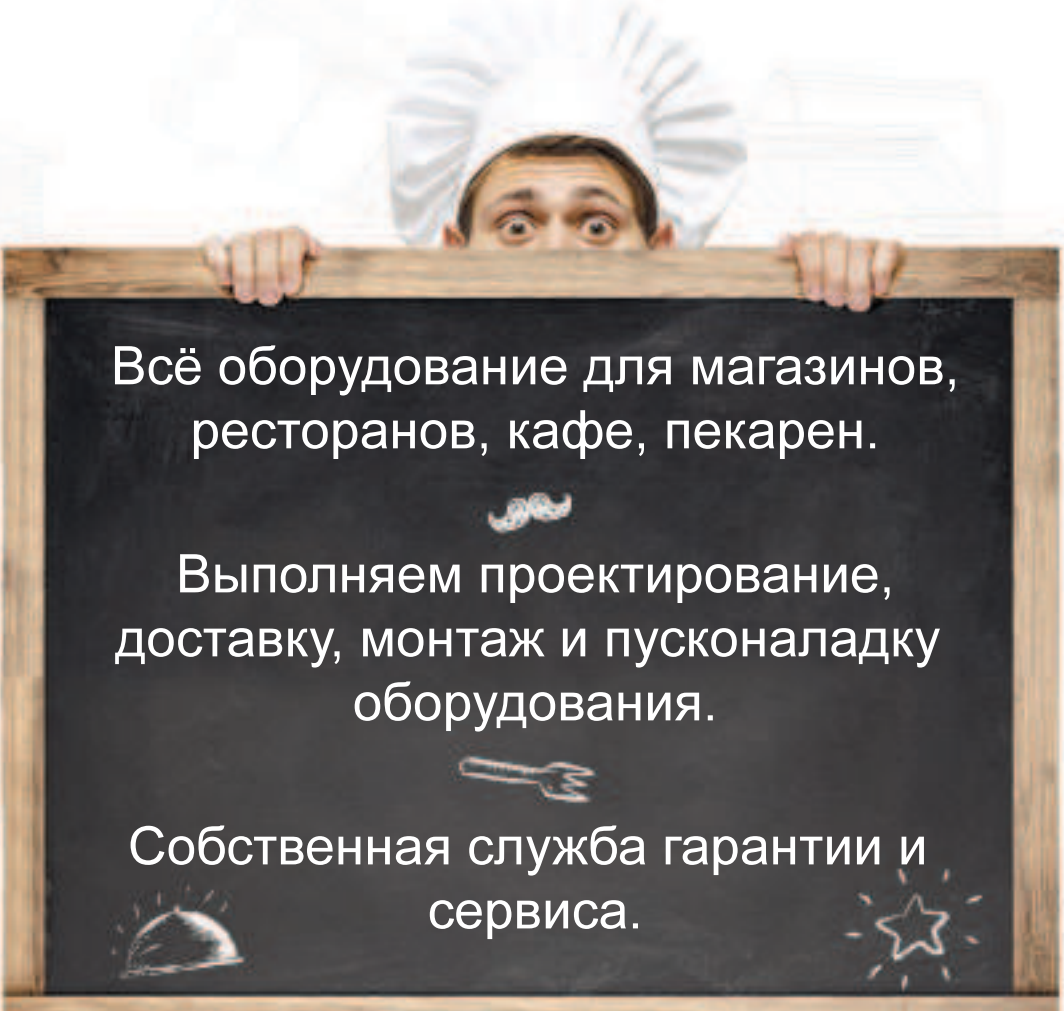


Отдел продаж: info@refro.ru

Проектирование: project@refro.ru

Запчасти: zip@refro.ru

Ремонт, гарантия: service@refro.ru



Всё оборудование для магазинов,
ресторанов, кафе, пекарен.

Выполняем проектирование,
доставку, монтаж и пусконаладку
оборудования.

Собственная служба гарантии и
сервиса.

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

БЛЕНДЕР

Фирма-изготовитель

GASTRORAG

Модель

B-010

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	В-010
Описание	Настольный
Габаритные размеры, мм	230x200x490
Установочная мощность, кВт	1,50
Параметры электросети	220/50/1
Вес в упаковке, кг	5,5
Материал корпуса	Пластмасса
Материал стакана	Пластмасса
Емкость стакана, л	2,0
Количество валов	1
Диапазон регулировки скорости двигателя, об/мин	25000 – 35000
Режим пульсации	+

ОСНОВНЫЕ УЗЛЫ ОБОРУДОВАНИЯ



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 подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Убедитесь в том, что сетевой выключатель (слева на панели управления) находится в положении «OFF» (выкл.). 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» (справа на панели управления). В режиме пульсации двигатель вращается на максимальной скорости (35000 об/мин).
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 кубику 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 перемешать содержимое стакана следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется пользоваться мешалкой, входящей в комплект поставки. Выньте из крышки мерный колпачок и вставьте мешалку в отверстие.

Не допускается использование мешалки при включенном оборудовании.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите сетевой выключатель в положение «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.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

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 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. **Мешалка, входящая в комплект поставки, предназначена только для перемешивания содержимого стакана при отключенном двигателе. Крышка стакана при этом должна быть закрыта. Выньте из крышки мерный колпачок и вставьте мешалку в отверстие. Не допускается использование мешалки при включенном двигателе.**
18. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей!
19. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
20. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
21. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
22. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

Наши контакты:



Отдел продаж: (495) 212-91-86
(800) 333-30-81
(звонок по РФ бесплатный)

Запчасти: (495) 374-78-30

Ремонт, гарантия, ТО: (495) 215-52-98



Отдел продаж: info@refro.ru

Проектирование: project@refro.ru

Запчасти: zip@refro.ru

Ремонт, гарантия: service@refro.ru