VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Блендеры MK-BL1420W, MK-BL1421W, MK-BL1421

Промышленный высокоскоростной двигатель:
высокая эффективность, высокая выходная мощность, повышенная эксплуатационная безопасность.

Для приготовления соков, смузи, пюре, ледяной крошки, а также измельчения мяса

Высокопроизводительные коммерческие блендеры



ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Многофункциональное использование (в комплект входит руководство по переработке фруктов и овощей).
2. Промышленный высокоскоростной двигатель: высокая эффективность и мощность, гарантия 5 лет.
3. Двойная автоматическая система электрической защиты (тепловая защита и предотвращение перегрузки по току)
4. Нож из нержавеющей стали с закаленной режущей кромкой.
5. Высокопрочный прозрачный кувшин из закаленного пластика, не подвержен растрескиванию (изготовлен методом высокотемпературной вулканизации; крышка и уплотнители выполнены из пищевой резины — безопасно и гигиенично).



ФУНКЦИИ

Данный блендер оснащен мощным промышленным двигателем, обеспечивающим скорость вращения до 22 000 об/мин. Сухие и влажные продукты можно быстро и эффективно измельчать до порошка или пастообразного состояния, при этом сохраняются их питательные свойства и вкус. Блендер является профессиональным высокоскоростным прибором и надежным помощником как для бизнеса, так и для домашнего использования на современной кухне.

Оборудование высокой мощности.



КЛАССИФИКАЦИЯ НОЖЕЙ

◎ Лезвие для ледяной крошки — предназначено для измельчения кубиков льда и приготовления ледяной крошки.

◎ Сухие продукты: подходит для измельчения лекарственного сырья, кофейных зерен, мяса и др.

◎ Влажные продукты: подходит для приготовления смузи, соков из ростков пшеницы, фруктовых соков и т. д.

◎ Соя, вода и сахар могут загружаться одновременно — в режимах высокой мощности блендер способен переработать смесь непосредственно в соевое молоко.

◎ При работе на низкой скорости прибор может использоваться как обычный миксер.

◎ При работе на высокой скорости непрерывная работа допускается до 3 минут, после чего необходимо сделать паузы не менее 1 минуты.

При использовании толкателя снимите мерный колпачок и введите толкатель через отверстие в крышке, как показано на схеме.

ОСТОРОЖНО!

- *Не помещайте в кувшин металлические предметы (ножи, вилки, ложки и т. д.).*
- *Во избежание травм не очищайте ножи вручную.*

Высокопроизводительные коммерческие блендеры



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Перед запуском убедитесь, что кувшин правильно установлен на основании двигателя.
2. Из-за высокой мощности двигателя кувшин необходимо держать при запуске, а также следует убедиться, что приводная муфта зафиксирована.
3. Не используйте толкатель при запуске двигателя; при использовании толкателя крышка должна быть установлена на место.
4. Не извлекайте продукты из кувшина руками, независимо от того, установлен ли он на основании двигателя — существует риск порезов.
5. Перед тем как вылить содержимое из кувшина, снимите его с основания двигателя.
6. Будьте внимательны: случайное нажатие переключателя «ВКЛ/ВЫКЛ» до или после запуска может привести к неожиданному включению.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Отключайте блендер от сети, когда он не используется.
2. Крышку можно открывать только после полной остановки ножей.
3. Перед очисткой обязательно отключите прибор от сети; кувшин и основание двигателя необходимо мыть отдельно.
4. Не погружайте основание двигателя в воду и не помещайте его в посудомоечную машину.
5. Во время работы держите детей подальше от прибора и не допускайте неправильного обращения.



СОВЕТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

1. Перед чисткой и обслуживанием отключите прибор от сети и нажмите главный выключатель.
2. Корпус и крышку очищайте мягкой губкой или тканью.
3. Не очищайте внутреннюю часть кувшина руками, если нож не снят.
4. Вращающийся вал и внешние части двигателя протирайте сухой тканью.
5. Используйте моющее средство со средним уровнем pH, затем протрите поверхность сухой тканью.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК



Проверьте, не сработала ли защита от перегрузки по току. Если кнопка защиты отключилась — нажмите ее для сброса. Если блендер все еще не работает, проверьте следующее:

1. подключен ли сетевой шнур к розетке;
2. не перегорел ли предохранитель / не отключился ли автоматический выключатель;
3. не произошло ли отключение электроэнергии.

- Если ни одна из перечисленных причин не подтверждается, обратитесь в сервисный центр.

Высокопроизводительные коммерческие блендеры



ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок на прибор составляет 1 год, за исключением повреждений, вызванных стихийными бедствиями или неправильной эксплуатацией. На ножевой блок и угольные щетки двигателя гарантия не распространяется, поскольку они являются расходными элементами.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание	110 В, 60 Гц / 220 В, 50 Гц	
Объем	1500 куб. см	2000 куб. см
Температурная стойкость кувшина	-40℃…180℃	
Питание	2200 ВТ	
Вес	5 кг	5,5 кг
Длина сетевого шнура	1,8 м	
Размеры	205 (Ш) × 230 (Г) × 430 (В) мм	205 (Ш) × 230 (Г) × 5100 (В) мм
Система защиты	Защита от перегрузки по току, тепловая защита двигателя	

※ Модель на 110 В комплектуется вилкой 15 А, модель на 220 В комплектуется вилкой 10 А.