Высокопроизводительный профессиональный блендер



Модель B20 PRO

Перем. ток 230В~50Гц 1500В

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочтите инструкцию
2. Во избежание поражения током не погружайте основание двигателя в воду или иную жидкость.
3. Если дети используют прибор, или находятся рядом с ним, то процесс должен контролироваться взрослыми.
4. Извлеките штепсель из розетки, если прибор не используется, а также перед снятием или установкой запчастей, перед очисткой или обслуживанием контейнера.
5. Никогда не прикасайтесь к подвижным запчастям.
6. Запрещается использовать прибор в случае повреждения кабеля или штепселя, а также при неполадках, падении, или иных повреждениях прибора. Немедленно обращайтесь в центр обслуживания для проведения возможной замены, осмотра, ремонта и настройки электронных и механических запчастей.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. Не допускайте перегиба электрокабеля через край стола или рабочей поверхности, а также его контакта с раскаленной поверхностью.
9. Не помещайте в контейнер руки и столовые приборы во время работы двигателя, во избежание получения серьезных увечий персонала или повреждения блендера. Допускается погружение в контейнер резиновой лопатки, но только когда двигатель не работает.
10. ОСТОРОЖНО: лезвия очень остры. Соблюдайте осторожность при работе.
    - Запрещается извлекать лезвия из контейнера, находящегося на основании двигателя.
    - Запрещается работать с неплотно закрученными, поврежденными или сломанными лезвиями.
    - Во избежание риска получения увечий никогда не устанавливайте лезвия на основание двигателя, если контейнер установлен неплотно.
11. При работе с блендером всегда устанавливайте крышку на место.
12. Дисплей будет поцарапан при контакте с губкой для мытья или острым предметом. Для очистки панели управления используйте мягкую ткань.

Характеристики

Блендер B20 PRO разработан с использованием технологий, наработанных в течение многих лет. Мощный двигатель с лезвиями из нержавеющей стали предназначен для идеального измельчения продуктов.

- Максимальная скорость оборотов промышленного высокоскоростного двигателя составляет 37000 об/мин, высокоэффективный и мощный двигатель снабжается гарантией на 2000 часов. Прибор оснащен охлаждающим вентилятором и системой защиты двигателя от перегрева.

- Наличие электронной системы управления скоростью, стабильностью тока, защитой двигателя уменьшает необходимость вмешательства в работу прибора.
- Прибор оснащен системой защиты от токовых перегрузок.
- Кнопка SET, вариатор скорости и импульсный переключатель подходят для выполнения самых разных задач.
- Прочный приводной соединитель изготовлен из нержавеющей стали.
- Группа лезвий, перемещаемая шарикоподшипником, не перегорит во время длительной работы.
- При изготовлении использован особый надежный водостойкий клей.
- Контейнер изготовлен из пластика Germany Bayer.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Фруктовый лед

1. Ингредиенты: лед, фрукты, вода. Все перечисленные ингредиенты должны быть использованы.
2. Поместите продукты в контейнер, закройте крышкой. При приготовлении густого напитка возьмите погружную насадку.
3. Поверните вариатор на высокую скорость (максимальную).
4. Нажмите кнопку SET. При небольшом количестве воды возьмите погружную насадку.
5. Через 3-5 секунд, когда ингредиенты смешаются, звук от прибора станет тише. После этого можно будет отключить прибор, иначе, при длительном смешивании, лед превратится в воду.
6. При смешивании фруктов, воды и льда фруктовый сок пропитает кусочки льда. В результате вы получите восхитительный густой фруктовый коктейль. При использовании только льда и воды вы не добьетесь эффекта густоты. Поэтому необходимо использовать лед, воду и фрукты.

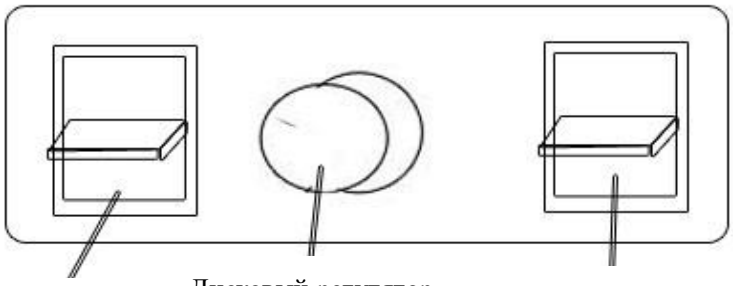
Смешивание фруктов и овощей.

1. Поместите в контейнер фрукты, овощи и немного воды.
2. Выставьте среднюю или высокую скорость.
3. Нажмите кнопку SET, подождите 4-6 секунд, чтобы ингредиенты равномерно перемешались, после чего отключите прибор во избежание чрезмерного перемешивания.

Примечание:

1. **Кнопка медленной скорости предназначена для проведения проверок или смешивания особых ингредиентов, поэтому старайтесь не использовать ее часто.**
2. **При смешивании сухих ингредиентов блендер не должен работать дольше 2 минут.**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ВКЛ/ВЫКЛ | Дисковый регулятор скорости | Импульсный переключатель

Механическая панель управления

кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Вверх - ВКЛ, вниз - ВЫКЛ.

Импульсный переключатель

Вверх - высокая скорость, 29000 об/мин, Вниз - низкая скорость 16000 об/мин.

Импульсный переключатель может использовать, только если прибор включен. Импульсный режим используется для быстрого обновления состояния продукта в контейнере, путем нажатия переключателя и удержания его в течение необходимого периода времени.

Дисковый регулятор скорости

С его помощью пользователь может выбрать любую скорость работы прибора от 16000 до 29000 об/мин.

При использовании импульсного режима режим регулировки скоростей отключается.

Примечание:

1. Каждый прибор оснащен встроенным термодатчиком, регистрирующим температуру двигателя и отключающим его при перегреве. При этом необходимо снять контейнер и запустить прибор для охлаждения. Это занимает около 2 минут.

2. Особое примечание.

При перегреве двигателя обратите внимание на режим работы. Перегрев происходит при непрерывной работе прибора в течение дня или при использовании слишком густых ингредиентов.

Характеристики

МОДЕЛЬ	B20 PRO
НАПРЯЖЕНИЕ	230В~50Гц / 110В~60Гц

Производительность	**2000с.с**
Температурный режим контейнера	**-40～180°С**
Мощность:	**1500кВт**
Вес	**5,5 кг**
Длина провода	**1,8 м**
Габариты	**Ш210хГ230хГ520мм**
Защита	**Токовая и термическая защита двигателя**

Прибор на 110В снабжен пробочным предохранителем на 15А.

Прибор на 220В снабжен пробочным предохранителем на 10А.