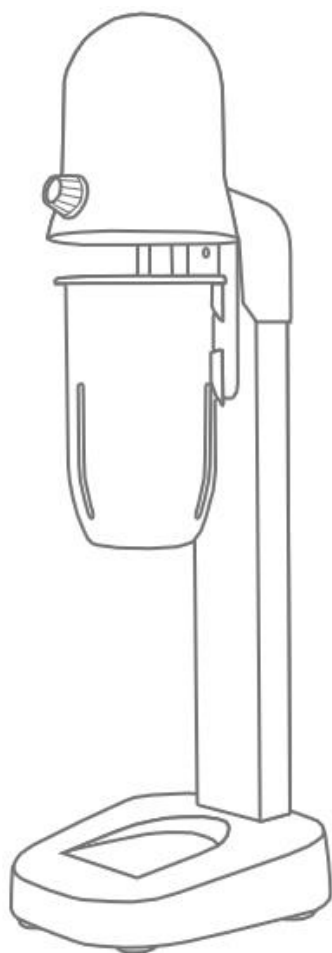


НОРЕРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Миксер для молочных коктейлей

Модели: PRO MS-2-1, PRO MS-2-2



1. Характеристики производительности и технические параметры

Параметр / Модель	PRO MS-2-1	PRO MS-2-2
Параметры сети	220В / 50-60Гц	220В / 50-60Гц
Мощность	180 Вт	360 Вт (180+180)
Скорость	18000 об/мин	18000 об/мин
Объем стакана	800 мл	2 x 800 мл
В комплекте	1 стакан из нержавеющей стали, 1 стакан из поликарбоната	2 стакан из нержавеющей стали, 2 стакан из поликарбоната
Габаритные размеры	230x260x600 мм	390x270x620 мм
Вес	5 кг	7 кг

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит и обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;

- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Техника безопасности

При работе с оборудованием в целях уменьшения опасности возгорания, удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования необходимо соблюдать основные требования техники безопасности:

- Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством.
- Во избежание удара электрическим током не мойте оборудование под прямой струей воды и не погружайте его в воду. Очистка оборудования производится в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
- Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Если оборудование не используется, а также перед очисткой необходимо отключить его от сети (установить переключатель скоростей в положение «0» (выкл.) и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Не допускается эксплуатация неисправного или поврежденного оборудования, оборудования с поврежденным сетевым шнуром или вилкой.
- Во избежание травм используйте только оригинальные комплектующие, рекомендованные производителем оборудования.
- Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
- Не допускается установка оборудования вблизи источников тепла (газовые и электрические плиты, радиаторы и т.п.), а также на конфорки газовых и электрических плит.
- В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении оборудования не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не погружайте шнур и вилку в воду и иную жидкость. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками.

- Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Не допускается использование оборудования не по назначению.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 60 сек. Это означает, что после каждых 60 сек работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 120 сек.
- Не допускается включение оборудования без стакана.
- Не допускается переполнение стакана.
- Не допускается засовывать в стакан миксера руки и посторонние предметы в процессе работы.
- Не допускается перемещение оборудования, если стакан наполнен жидкостью.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.



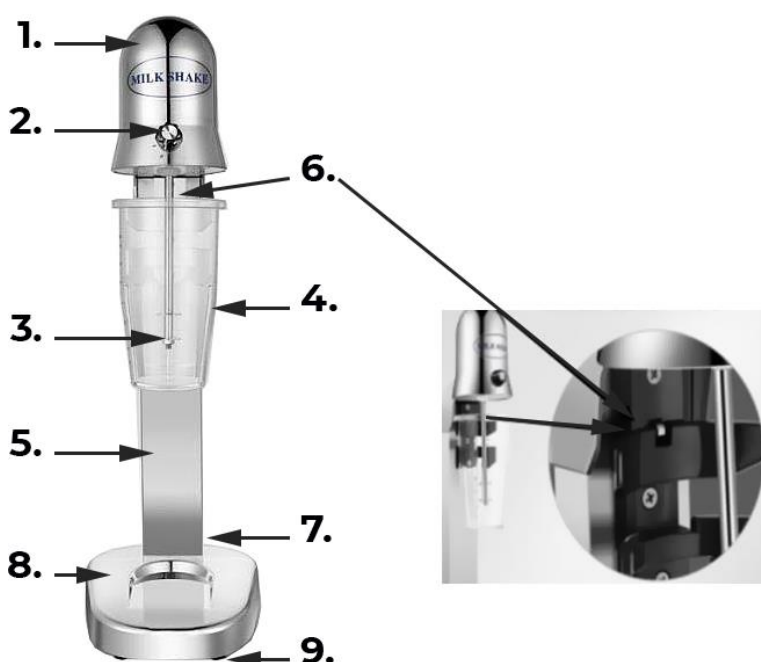
ВНИМАНИЕ! СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО!

4. Порядок работы

Миксер предназначен для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Внимание! Измельчитель не предназначен для взбивания твердых, слишком вязких (тесто и пр.) или замороженных фруктов.

4.1. Описание

1. Моторный блок
2. Поворотный переключатель
3. Шпиндель (венчик)
4. Стакан
5. Основание
6. Фиксатор стакана
7. Защитный выключатель
8. Основание
9. Резиновые ножки



4.2. Перед первым включением

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы. Установите оборудование на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
2. Вымойте стакан теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.

Не допускается использование абразивных чистящих средств.

3. Протрите шпиндель и корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

Не допускается мыть миксер под прямой струей воды или погружать его в воду.

4.3. Правила работы с миксером

1. Убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении «ВЫКЛ». Включите питание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Поместите ингредиенты (молоко, мороженое, сироп и т.п.) в стакан.
 - 2.1. Для получения наилучших результатов рекомендуется сначала залить в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавить твердые, если они есть в рецептуре.
 - 2.2. Если в коктейле должен присутствовать лед, используйте только измельченный лед. Использование кубиков льда не допускается.
 - 2.3. Стакан не следует наполнять более, чем наполовину, поскольку объем смеси при взбивании увеличивается (максимально 500 мл, если взбивать жидкости не требуется, а лишь перемешать).
3. Установите стакан в рабочее положение так, чтобы дно стакана оказалось на опоре, а край стакана зашел за фиксатор. Включение миксера без стакана не допускается.
4. С помощью поворотного переключателя установите желаемую скорость. Взбивание жидкостей во избежание расплескивания рекомендуется производить на 1-й скорости. Взбивание смесей, содержащих твердые ингредиенты (мороженое, сухое молоко и т.п.), а также сливок и яичных белков рекомендуется производить на 2-й скорости.



Начинать взбивание следует в любом случае на 1-й скорости. Установите переключатель скоростей в положение «1» на 3 сек. После этого, если по рецептуре требуется производить взбивание на высокой скорости, установите переключатель в положение «2».

5. При взбивании густых смесей рекомендуется снять стакан с опоры, вынуть край стакана из-под держателя (следите за тем, чтобы шпиндель оставался погруженным в смесь!) и перемещать стакан вокруг шпинделя по горизонтали для более тщательного перемешивания.

6. По окончании взбивания установите переключатель скоростей в положение «ВЫКЛ», снимите и опорожните стакан.

5. Обслуживание и уход

Все работы по обслуживанию миксера выполняются на оборудовании, отключенном от электросети с привлечением квалифицированного специалиста.

- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
- Выньте шпиндель из рабочей головки. Вымойте шпиндель теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Вымойте стакан теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо. Допускается мыть стакан в посудомоечной машине.
- Протрите поверхности корпуса чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

6. Транспортировка и хранение. Утилизация

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию. В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки.