

BLENDER PROBAR CB-787A, CB-787B, CB-986

<i>DEUTSCH</i>	<i>DE</i>	<i>2</i>
<i>EESTI</i>	<i>EE</i>	<i>6</i>
<i>ENGLISH</i>	<i>EN</i>	<i>10</i>
<i>ESPAÑOL</i>	<i>ES</i>	<i>14</i>
<i>FRANÇAIS</i>	<i>FR</i>	<i>18</i>
<i>ITALIANO</i>	<i>IT</i>	<i>22</i>
<i>LATYSŠSKI</i>	<i>LV</i>	<i>26</i>
<i>LIETUVIŠKAS</i>	<i>LT</i>	<i>30</i>
<i>POLSKI</i>	<i>PL</i>	<i>34</i>
<i>РУССКИЙ</i>	<i>RU</i>	<i>38</i>

DE

SEHR GEEHRTE HERREN!

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNG

Das Gerät ist für eine Vielzahl von Operationen zum Mahlen, Mischen, Emulgieren und Aufschlagen verschiedener Lebensmittel vorgesehen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	CB-787A/CB-787B	CB-986
Beschreibung	Tischgerät	Tischgerät
Abmessungen, mm	205x180x510	239x219x590
Installierte Leistung, kW	1,6	2,2
Spannungsversorgung	220/50/1	220/50/1
Gehäusematerial	Kunststoff	Kunststoff
Bechermaterial	Kunststoff	Kunststoff
Bechervolumen, l	2	2,5
Anzahl der Wellen	1	1
Motorgeschwindigkeit max., U/Min	26.000	
Pulsationsmodus	+	+

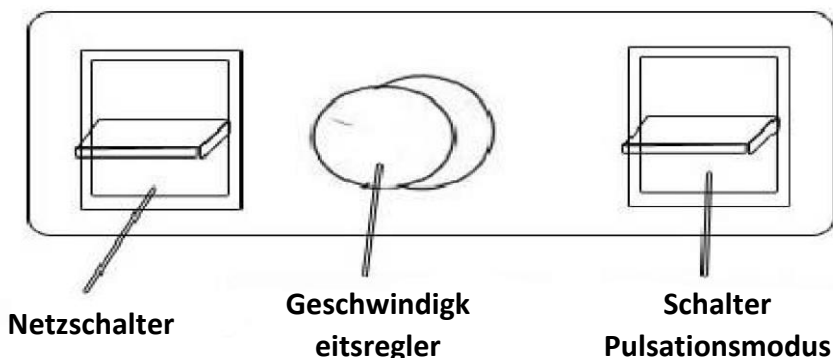
LIEFERUMFANG

Blender 1 Stück

Handbuch 1 Stück

VORGEHENSWEISE

BEDIENTAFEL DES GERÄTES



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Installieren Sie den Motorblock auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter (links auf der Bedientafel) auf "OFF" steht. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein).
3. Öffnen Sie den Deckel, legen Sie die Zutaten in den Becher und schließen Sie den Deckel dicht.

Um einen freien Lauf der Messerklingen sicherzustellen, sollten Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Becher gießen und dann die harten hinzufügen.

Bei der Verarbeitung von harten Zutaten (Obst, Gemüse, Fleisch usw.) müssen sie zuerst in max. 2 cm große Stücke geschnitten werden, und damit höchstens bis zu Hälfte des Bechers füllen.

Bei Zerkleinern des Eises müssen Sie den Becher mit mindestens 250 ml Wasser füllen. Ohne dies wird das Zerkleinern des Eises unmöglich.

Der Becher sollte unter Berücksichtigung gefüllt werden, dass das Mischvolumen ansteigt. Überfüllung des Bechers ist nicht zulässig.

Das Einschalten des Gerätes mit dem leeren Becher ist nicht zulässig.

4. Setzen Sie den Becher in seine Buchse im Motorblock. Stellen Sie sicher, dass der Becher in der Arbeitsposition verriegelt ist.

ACHTUNG! Ist der Becher nicht korrekt aufgesetzt, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.

5. Stellen Sie den Netzschalter auf "ON".
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die gewünschte Position.

Es wird immer empfohlen, mit niedriger Geschwindigkeit anzufangen, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeit spritzt oder trockene Zutaten zerstreut werden.

Die Geschwindigkeit kann während des Betriebs eingestellt werden, ohne das Gerät zu stoppen.

7. **Um im Pulsationsmodus zu arbeiten**, drücken Sie den "PULSE" -Schalter (rechts auf der Bedientafel). In der oberen Position dreht der Motor mit maximaler Geschwindigkeit laufen (26.000 **ein Würfel mit einem Intervall von einigen Sekunden**).
8. Heiße Produkte und Flüssigkeiten sollten nur mit geringer Geschwindigkeit verarbeitet werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Becher und den Deckel nicht mit den Händen. Schutzhandschuhe verwenden.
9. Wenn Sie den Inhalt von den Becherwänden abkratzen und nochmal durchmischen müssen, schalten Sie zuerst das Gerät aus. Es wird empfohlen, für diesen Vorgang einen Kunststoffschaber zu verwenden.

ACHTUNG! Bei der Verarbeitung harter Produkte und sehr dicker Mischungen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, sollte die Dauer des Dauerbetriebs des Geräts höchstens 2 Minuten betragen. Danach muss das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen. Bei einer Überlastung schaltet die Sicherung den Blender automatisch aus. In diesem Fall

müssen Sie die Last reduzieren und den Sicherungsschalter auf der Unterseite des Geräts drücken, danach können Sie weiter arbeiten.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Stellen Sie den Netzschalter auf "OFF".
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose aus.
3. Nehmen Sie den Becher am Griff, ziehen Sie ihn vom Motorblock und entleeren Sie es.

PFLEGE UND WARTUNG

Trennen Sie vor Beginn der jegliche Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, Stahlschwamm und Drahtbürste, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Waschen Sie die herausnehmbaren Geräte nicht in der Spülmaschine.

Die **Gerätereinigung** wird wie folgt durchgeführt:

1. Entfernen Sie den Becher vom Motorblock und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser von Essensresten ab.
2. Stellen Sie den Becher auf den Motorblock. Gießen Sie 1–1,5 Tassen warmes Seifenwasser in den Becher, schließen Sie den Deckel und schalten Sie den Blender auf hohe Geschwindigkeit für ein paar Sekunden.
3. Nehmen Sie den Becher vom Motorblock und spülen Sie ihn gründlich mit klarem Wasser ab. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.
4. Wischen Sie den Motorblock mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
4. Das Gerät ist auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche zu installieren. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage muss das Gewicht der Ausrüstung aushalten.
5. Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen (elektrische Herde, Gasbrenner, Heizkörper usw.) aufgestellt werden.
6. Um eine normale Belüftung zu gewährleisten, sollte der Abstand zwischen dem Gerät und der Wand oder angrenzenden Konstruktionen mindestens 5 cm betragen.
7. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen, heißen Gegenstände oder offenen Feuer berührt. Verdrehen oder verzerren Sie das Kabel nicht. Beim Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nicht den Kabel, sondern den Netzstecker. Fassen Sie das Kabel und den Stecker nicht mit nassen Händen an. Tauchen Sie den Stecker und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel und Stecker.
8. Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Dies minimiert das Risiko, dass die Schnur sich über die Kante der Unterlage überhängen kann, dass der Benutzer sich in der Schnur verfangen, darüber stolpern oder

versehentlich daran ziehen kann. Um die Stromschläge, Verletzungen und Schäden an Geräten zu vermeiden, wird dringend empfohlen, kein Verlängerungskabel zu verwenden.

9. Das Gerät ist zum Mahlen, Mischen und Aufschlagen von Lebensmitteln bestimmt. Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist nicht gestattet.
10. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Becher nicht in der Arbeitsposition sich befindet.

ACHTUNG! Ist der Becher nicht korrekt aufgesetzt, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden. Stellen Sie sicher, dass der Becher fest am Motorblock sitzt.

11. Schalten Sie das Gerät nicht leer (d.h. mit leerem Becher).
12. Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel usw.) in den Becher.
13. Beim Einfüllen des Bechers ist zu beachten, dass das Volumen der Mischung durch das Mischen zunimmt. Überfüllung des Bechers ist nicht zulässig.
14. Da sich der Motor des Geräts mit hoher Geschwindigkeit dreht, wird empfohlen, das Gerät während des Betriebs am Deckel zu halten, um eine Verschiebung des Bechers zu vermeiden.
15. Während des Betriebes muss die Blenderdecke geschlossen sein. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen und während des Motorbetriebs die Hände oder Fremdkörper in den Becher des Blenders zu stecken.
16. Entfernen Sie den Becher nicht, während das Gerät eingeschaltet ist. Der Becher sollte erst entfernt werden, wenn der Motor vollständig stoppt.
17. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet. Geben Sie das Gerät nicht den Kindern und benutzen Sie ihn nicht in der Nähe von Kindern!
18. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
19. Waschen Sie den Motorblock nicht unter direktem Wasserstrahl oder tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
20. Beim Umgang mit Messer ist Vorsicht geboten, da er sehr scharf ist.
21. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

LUGUPEETUD HÄRRAD!

Te olete sooritanud professionaalse seadme. Enne, kui hakkate seda kasutama, tutvuge kindlasti käesoleva passiga ja säilitage seda kogu kasutusea jooksul.

Ärge unustage, et, täites kõik käesolevas Passis seletatud juhendeid, pikendate Te seadme kasutusaega ja väldite teenindava personali vigastusi.

Me loodame, et meie soovitusel maksimaalselt hõlbustavad Teie tööd seadmega.

KASUTUSOTSTARVE

Seade on ettenähtud mitmesugusteks toiminguteks erinevate toiduainete peenestamisel, segamisel, emulgeerimisel ja vahustamiseks.

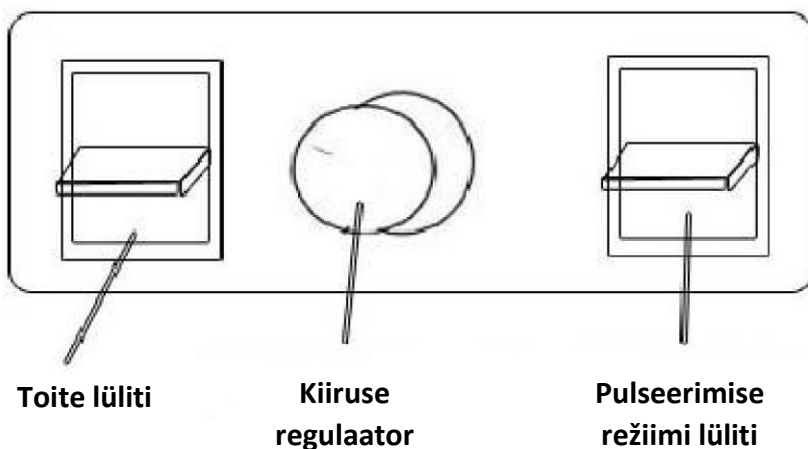
TEHNILISED KIRJELDUSED

Mudel	CB-787A/CB-787B	CB-986
Kirjeldus	Lauapealne	Lauapealne
Välismõõtmed, mm	205x180x510	239x219x590
Paigaldusvõimsus, kW	1,6	2,2
Elektrivõrgu parameetrid	220/50/1	220/50/1
Korpuse materjal	Plastmass	Plastmass
Klaasi materjal	Plastmass	Plastmass
Klaasi mahutavus, l	2	2,5
Vallide kogus	1	1
Mootori kiirus maks, pööre/min	26000	
Pulseerimise režiim	+	+

KOMPLEKTATSIOON

Blender 1 tk.

Pass 1 tk.

TÖÖKORD**SEADME KONTROLLPANEEL**

ENNE ESMAKORDSET SISSELÜLITAMIST

1. Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Puhastage seade vastavalt jaotise "Hooldus ja teenindus" juhistele.

SEADME SISSELÜLITAMINE

1. Paigaldage mootoriplokk stabiilsele alusele sileda horisontaalse pinnaga ja kõrgusega 800 - 900 mm. Pind peab olema kuiv ja puhas. Alus peab kannatama seadme kaalu.
2. Veenduge selles, et toitelüliti (juhtpaneeli vasakul) asub asendis "OFF" (väljalülitatud). Lülitage sisse elektritoide (ühendage toitejuhe vooluvõrku).
3. Avage kaan, pange koostisained klaasi ja sulgege kaan tihedalt.

Selleks, et tagada nugade labade vaba pöörlemine, tuleb algul valada klaasi vedelad koostisosad ja siis lisada tahked ained.

Tahkete ainete töötlemisel (puuviljad, köögiviljad, liha jne) tuleb need eelnevalt lõigata tükkideks, mitte suuremateks kui 2 cm, ning täite nendega alla poole klaasist.

Jää peenestamisel tuleb valada klaasi vähemalt 250 ml vett. Ilma seda pole võimalik jääd peenestada.

Klaasi täitmisel tuleb arvestada, et vahustamisel segu maht suureneb. Klaasi ületäitumine pole lubatud.

Seadme sisselülitamine tühja klaasiga pole lülitatud.

4. Paigaldage klaas selle jaoks ettenähtud pesasse mootoriplokkil. Veenduge, et klaas on tööasendis fikseeritud.

TÄHELEPANU! Kui klaas on paigaldatud valesti, siis seadet ei saa sisse lülitada.

5. Seadke toitelüliti asendisse "ON" (sissselülitatud).
6. Pöörake kiiruse regulaator vajalikku asendisse.

Tööd tuleb alati alustada väikese kiirusega, et vältida vedelike või kuivade koostisosade pihustamist.

Kiiruse reguleerimist tuleb teostada tööprotsessis, seadet peatamata.

7. **Tööks pulseerimise režiimis** tuleb vajutada lülile "PULSE" (juhtpaneeli paremal). Ülemises positsioonis pöörlem mootor maksimaalsel kiirusel 26000 kuubik mõne sekundi pikkuse intervalliga.

8. Kuumad tooted ja vedelikud on soovitatav töödelda ainult madala kiirusega. Põletuste vältimiseks ärge katsuge klaasi ja kaant kätega. Kasutage kaitsvaid kindaid.
9. Kui on vaja puhastada klaasi seintelt selle sisu ja seda segada, siis tuleb algul seade välja lülitada. Selle operatsiooni teostamiseks on soovitatav kasutada plastmassist kraabitsat.

TÄHELEPANU! Tahkete toodete ja väga paksude segude töötlemisel, mootori ülekuumenemise vältimiseks, ei tohiks seadme pidev tööaeg ületada 2 minutit. Peale seda tuleb seadmel lasta jahtuda vähemalt 2 min. Ülekoormuse korral lülitab kaitseseade blenderi automaatselt välja. Sellisel juhul tuleb koormust vähendada ja vajutada kaitseseadme nupule, mis asub seadme alumisel pinnal, pärast seda saab tööd jätkata.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Seadke toitelüliti asendisse "OFF" (väljalülitatud).
2. Eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
3. Võtke klaas käepidemest, eemaldage see mootoriplokkist ja tühjendage see.

HOOLDAMINE JA KORRASHOID

Enne mistahes teenindustööde läbiviimist tuleb elektritoide välja lülitada.

Seadme puhastuseks pole lubatud kasutada abrasiivmaterjale, metallist käsnu ja harju, torkivaid ja lõikavaid esemeid, agressiivseid kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leelisoole ja lahustid.

Ärge peske seadme eemaldatavaid osi nõudepesumasinas.

Seadme puhastus toimub järgmiselt:

1. Tõstke klaas mootoriplokkist ja loputage seda veejoa all suuremate toidujääkide eemaldamiseks.
2. Paigaldage klaas mootoriplokkile. Valage klaasi 1 – 1,5 klaasi sooja pesulahustit, sulgege kaas ja lülitage blender sisse kõrgel kiirusel mõneks sekundiks.
3. Tõstke klaas mootoriplokkilt ja loputage see põhjalikult veega. Vahadusel korrake protseduuri.
4. Pühkige mootoriplokk puhta niiske käsna või kangaga.

Kui seade pole kasutusel pikka aja jooksul (puhkepäevad, vaheaeg jne), siis tuleb elektritoide välja lülitada ja seade põhjalikult puhastada.

OHUTUSMEETMED

1. Seadme paigalduse ja selle ühenduse elektrivõrguga teostab ainult kvalifitseeritud spetsialist.
2. Ühefaasilise seadme ühendamiseks tuleb kasutada kolmejuhtmelist süsteemi maandamisega.
3. Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.
4. Seade tuleb paigaldada stabiilsele alusele sileda horisontaalse pinnaga kõrgusele 800 – 900 mm. Pind peab olema kuiv ja puhas. Alus peab seadme kaalu kannatama.
5. Seade tuleb paigaldada soojusallikatest (elektrilised põletid, gaasipõletid, radiaatorid jne) eemal.
6. Normaalse ventilatsiooni tagamiseks vahe seadme ja seina või mistahes külgnevate konstruktsioonidega peab olema vähemalt 5 cm.
7. Jälgige, et toitejuhe ei ripuks aluselt alla ja ei puudutaks teravaid, kuumi esemeid ja avatud tuld. Ärge keerake ega moonutage juhtmet. Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhet, võtke alati pistikust kinni. Ärge katsuge juhet ja pistikut märjade kätega. Ärge kastke pistikut ja juhet vette või mõnda muusse vedelikku. Ärge kasutage seadet kahjustatud toitejuhe ja pistikuga.
8. Lisaohutusmeetmena on seade varustatud lühikese toitejuhtmega. See minimiseerib riske, et juhe võib rippuda aluselt alla, et kasutaja võib juhtmesse kinni jääda, selle otsa komistada või seda kogemata tõmmata. Elektrilöögi, vigastuste saamise ja seadme rikke vältimiseks, ei soovitata pikendajate kasutamist.
9. Seade on ettenähtud toiduainete tükeldamiseks, segamiseks ja vahustamiseks. Seadme kasutamine mitte ettenähtud otstarbel ei ole lubatud.
10. Ei ole lubatud seadet sisse lülitada, kui klaas pole tööasendisse paigaldatud.

TÄHELEPANU! Kui klaas on paigaldatud valesti, siis seadet ei saa sisse lülitada.

Veenduge, et klaas on mootoriplokkil tihedalt paigaldatud.

11. Pole lubatud seadme sisselülitamine tühjana (st tühja klaasiga).
12. Pole lubatud klaasi panna metallist esemeid (nuge, kahvleid, lusikaid jne).
13. Klaasi täitumisel tuleb meeles pidada, et vahustamisel segu maht suureneb. Klaasi ületäitumine pole lubatud.

14. Kuna seadme mootor pöörleb kõrge kiirusega, siis klaasi liikumise vältimiseks on soovitatav töö käigus selle kaasi hoida.
15. Töö käigus peab blenderi kaas olema suletud. Ärge püüdke töötava mootoriga kaasi avada ja toppida blenderi kaasi käsi või muud esemeid.
16. Ei ole lubatud klaasi tõste sisselülitatud seadmes. Klaas tuleb tõsta ainult pärast mootori täielikku peatumist.
17. Sisse lülitatud seadet pole lubatud jätta järelevalveta. Ärge andke seadet lastele ja ärge kasutage seda laste lähedal!
18. On keelatud seadme hoolduse tööde teostamine elektritoite väljalülitamiseta.
19. Seadet pole lubatud pesta otsese veejoa all ega vette või muu vedeliku sisse panna.
20. Noa kasutamisel tuleb olla eriti ettevaatlik, kuna see on väga terav.
21. Mistahes rikete tekkimisel tuleb pöörduda teenindusspetsialistide poole.

EN
DEAR ALL,

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.
Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.
We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

APPLICATION

The equipment is designed to perform a wide range of operations for grating, mixing, emulsifying and fluffing up various food products.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

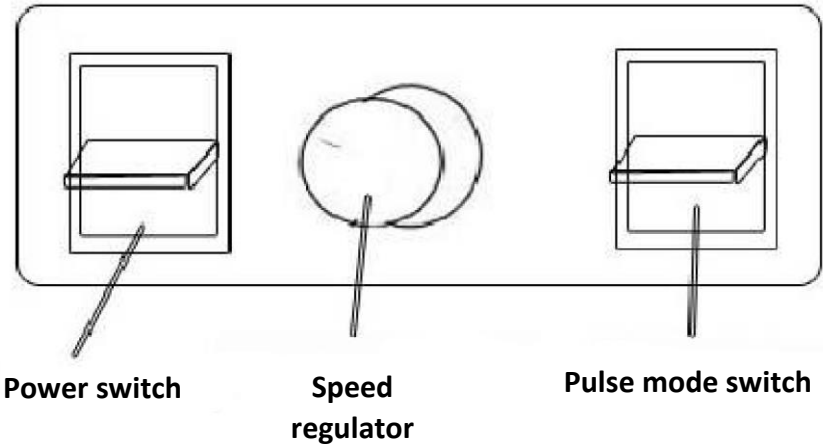
Model	CB-787A/CB-787B	CB-986
Description	Desktop	Desktop
Overall dimensions, mm	205x180x510	239x219x590
Generating capacity, kW	1,6	2,2
Power supply network parameters	220/50/1	220/50/1
Case material	Plastic	Plastic
Glass material	Plastic	Plastic
Glass volume, l	2	2,5
Number of shafts	1	1
Max engine speed, rpm	26,000	
Pulse mode	+	+

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

Blender 1 pc
Passport 1 pc

OPERATION PROCEDURE

EQUIPMENT CONTROL PANEL



BEFORE FIRST START

1. Unpack the equipment, remove all the packaging materials.
2. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. The motor unit shall be installed on stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall withstand the equipment weight.
2. Make sure that the power switch (on the left of the control panel) is in OFF position. Turn on the power (put the male connector into the female socket).
3. Open the cover, put the ingredients into the glass and close the cover tightly.

In order to ensure free rotation of the blades, firstly, pour the liquid ingredients into the glass and then add the solid ones.

When processing solid ingredients (fruit, vegetables, meat, etc.), they must be pre-cut into pieces of no more than 2 cm, and the glass can be filled with solid products for no more than a half.

When grating ice, it is necessary to fill the glass with at least 250 ml of water. Otherwise, the ice will not be grated.

The glass should be filled considering the fact that when fluffing, the volume of the mixture is getting bigger. The glass must not be overfilled.

It is not allowed to switch on the equipment with an empty glass.

4. Place the glass in its socket on the motor unit. Make sure that the glass is fixed in the operating position.

ATTENTION! If the glass is installed incorrectly, the equipment cannot be switched on.

5. Set the power switch to ON position.
6. Turn the speed controller to the desired position.

It is always recommended to start the blender at low speed to avoid spraying of liquid or dry ingredients.

Speed adjustment can be made during operation without stopping the equipment.

7. **To turn on the pulse mode**, push the switch PULSE (on the right of the control panel). In the upper position, the engine will rotate at maximum speed (26,000 cubes with an interval of several seconds).
8. Hot products and liquids are recommended to be processed at low speed only. To avoid burns, do not touch the glass or cover with your hands. Use protective gloves.
9. If you need to remove the contents from the walls of the glass and mix it, you must first turn off the equipment. To perform this operation, it is recommended to use a plastic scraper.

ATTENTION! To avoid overheating of the engine when processing solid products and very thick mixtures, the continuous operation of the equipment should not exceed 2 minutes. Then the equipment should be cooled down for at least 2 minutes. In case of overload, the fuse will automatically switch off the blender. In this case, it is necessary to reduce the load and press the fuse button on the lower surface of the equipment, after which you may continue the operation.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Set the power switch to OFF position.
2. Unplug the power cord.
3. Take the glass by the knob, remove it from the motor unit and empty it.

MAINTENANCE AND CARE

Before any maintenance, it is necessary to cut off the power supply.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, steel sponges and brushes, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

Demountable equipment assemblies should not be washed in a dishwasher.

Equipment cleaning is performed as follows:

1. Remove the glass from the motor unit and splash it with compressed water to remove large remnants of food.
2. Place the glass on the motor unit. Fill the glass with 1-1.5 cups of warm soapy water, close the cover and turn on the blender at high speed for a few seconds.
3. Remove the glass from the motor unit and splash thoroughly with clean water. If necessary, repeat the procedure.
4. Wipe the motor unit with a clean wet sponge or cloth.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect monophase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment is not intended for outdoor use.
4. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support must withstand the weight of the equipment.
5. The equipment must be installed away from heat sources (electric burners, gas burners, radiators, etc.).
6. To ensure good ventilation, the distance between the equipment and the wall or any adjacent structures shall be at least 5 cm.
7. The operation staff shall ensure that the electric cable is not hanging over the edge of the support and it is away from sharp, hot objects and open flame. Do not twist or deform the cord. In the course of de-energizing, do not pull the cord, always take the plug. Do not take the cable and the male connector with wet hands. It is prohibited to steep the plug and cord in water or any other liquid. It is not allowed to switch on the equipment with a broken power cord and plug.
8. As for extra safety, the equipment is equipped with a short power cord. This minimizes the risk that the cord may hang over the edge of the support, and that the user may be caught in the cord, stumble over it or accidentally pull it. To avoid electric shock, injuries and equipment damages, the use of extension cords is strongly discouraged.
9. The equipment is designed for grating, mixing, and fluffing up various food products. The equipment shall not be used for any purposes other than intended.
10. Do not turn on the equipment if the glass is not set in the operating position.

ATTENTION! If the glass is installed incorrectly, the equipment cannot be switched on.

Make sure the glass is firmly fixed on the motor unit.

11. It is not allowed to turn on the equipment idly (i.e. with an empty glass).
12. It is not allowed to put metal objects (knives, forks, spoons, etc.) in the glass.
13. When filling the glass, consider the fact that the volume of fluffed mixture gets bigger. The glass must not be overfilled.
14. As the motor is rotating at high speed, to avoid the displacement of the glass, it is recommended to hold the cover during processing.
15. During operation, the blender cover must be closed. Do not try to open the cover and put your hands or other objects into the blender glass while the engine is running.
16. It is not allowed to remove the glass when the equipment is turned on. The glass should only be removed when the engine has stopped completely.
17. The energized equipment shall not be left unattended. Do not give the equipment to children and do not use it near children!
18. Maintenance of energized equipment is prohibited.
19. Washing of the motor unit under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.
20. When handling a knife, the operating staff shall be very careful as it is very sharp.
21. In case of any failure, service professionals shall be contacted.

ES

ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvenga durante toda la vida del equipo.

Recuerden que siguiendo las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

El equipo está diseñado para realizar una amplia gama de operaciones molienda, mezclado, emulsificación y de batido de diversos productos alimenticios.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	CB-787A/CB-787B	CB-986
Descripción	De mesa	De mesa
Dimensiones (mm)	205x180x510	239x219x590
Potencia de instalación, kW	1,6	2,2
Parámetros de la red eléctrica	220/50/1	220/50/1
Material de la carcasa	Plástico	Plástico
Material del vaso	Plástico	Plástico
Capacidad del vaso, l	2	2,5
Cantidad de ejes	1	1
Velocidad máxima del motor, rpm	26000	
Modo de pulsación	+	+

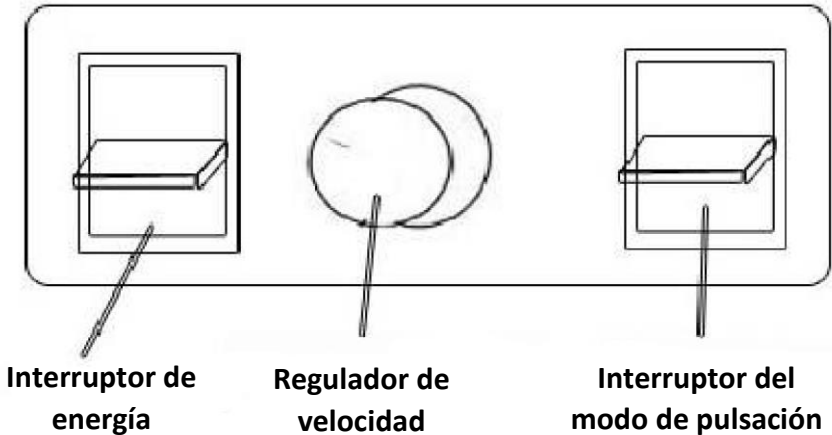
CONJUNTO COMPLETO

Licuadaora 1 ud.

Ficha técnica 1 ud.

PROCEDIMIENTO DE TRABAJO

PANEL DE CONTROL DEL EQUIPO



ANTES DE ENCENDER POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque el equipo, retire todo el material de embalaje.
2. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

ENCENDIDO DEL EQUIPO

1. Instale el bloque del motor sobre una plataforma estable de 800 a 900 mm de altura con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar limpia y seca. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
2. Asegúrese de que el interruptor de alimentación (a la izquierda del panel de control) se encuentre en la posición "OFF". Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente).
3. Abra la tapa, coloque los ingredientes en un vaso y ciérrela bien.

Para garantizar que las patas de la cuchilla roten libremente, primero vierta en el vaso los ingredientes líquidos y luego añada los ingredientes sólidos.

Al procesar ingredientes sólidos (frutas, verduras, carne, etc.) que se deba cortar preliminarmente en pedazos de no más de 2 cm y llenar el vaso no más de la mitad.

Cuando pique hielo, debe poner en el vaso al menos 250 ml de agua. Sin esto, no se podrá picar el hielo.

El vaso debe llenarse teniendo en cuenta que durante el batido, el volumen de mezcla aumenta. No se permite llenar demasiado el vaso.

No se permite encender el equipo con el vaso vacío.

4. Coloque el vaso en el lugar destinado en el bloque del motor. Asegúrese de que el vaso encaje y se fije en su lugar.

¡ATENCIÓN! Si el vaso no está instalado correctamente, no será posible encender el equipo.

5. Coloque el interruptor de encendido en la posición "ON" (encendido).
6. Gire la perilla de control de velocidad a la posición deseada.

Siempre se recomienda comenzar a licuar a baja velocidad para evitar que salpiquen los ingredientes líquidos o se desparramen los ingredientes secos.

La velocidad puede ajustarse durante el funcionamiento sin detener el equipo.

7. **Para operar en modo de onda**, presione el interruptor "PULSE" (a la derecha del panel de control). En la posición superior, el motor girará a la velocidad máxima (26000 rpm **con intervalos de pocos segundos**).

8. Se recomienda procesar los productos y líquidos calientes solo a baja velocidad. Para evitar quemaduras, no toque el vaso ni la tapa con las manos. Use guantes protectores.

9. Si necesita quitar el contenido de las paredes del vaso y mezclarlo, primero debe apagar el equipo. Para realizar esta operación, se recomienda usar una espátula de plástico.

¡ATENCIÓN! Al procesar productos sólidos y mezclas muy gruesas para evitar el sobrecalentamiento del motor, el tiempo de funcionamiento continuo del equipo no debe exceder los 2 minutos. Después de esto, deje enfriar el equipo durante al menos 2 minutos. En caso de sobrecarga, el fusible apagará automáticamente la licuadora. En este caso reduzca la carga y presione el botón del fusible ubicado en la superficie inferior del equipo, después de lo cual podrá continuar el trabajo.

APAGADO DEL EQUIPO

1. Coloque el interruptor de encendido en la posición "OFF" (apagado).
2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
3. Tome el vaso por el asa, retírelo del bloque del motor y vacíe el contenido.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento, hay que desconectar el equipo de la red eléctrica.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Está prohibido lavar los nodos desmontables en lavavajillas.

La **limpieza del equipo** se realiza de la siguiente manera:

1. Retire el vaso del bloque del motor y enjuáguelo en el grifo para eliminar los residuos grandes de comida grandes.
2. Coloque el vaso en el bloque del motor. Vierta 1 - 1,5 tazas de agua tibia y jabón en el vaso, cierre la tapa y encienda la licuadora a alta velocidad durante unos segundos.
3. Retire el vaso del bloque del motor y enjuague bien con agua limpia. Si es necesario, repita el procedimiento.
4. Limpie la unidad del motor con una esponja o un paño limpio y húmedo.

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), es necesario desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. Para conectar el equipo monofásico hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. El equipo no está diseñado para su instalación y operación al aire libre.
4. El equipo debe instalarse en un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe soportar el peso del equipo.
5. El equipo debe instalarse lejos de fuentes de calor (hornillos eléctricos, sopletes de gas, radiadores, etc.).
6. Para garantizar una ventilación normal, la distancia entre el equipo y la pared o cualquier estructura adyacente debe de ser de al menos 5 cm.
7. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté colgando sobre el borde del soporte y no toque objetos calientes y afilados ni se acerque a llamas abiertas. No tuerza ni distorsione el cable. Al desconectar el equipo de la red eléctrica, no tire del cable, siempre tire del enchufe. No coja el cable y el enchufe con las manos mojadas. No sumerja el enchufe ni el cable en agua ni en algún otro líquido. No opere el equipo con un cable de alimentación y un enchufe dañados.
8. Como medida de seguridad adicional, el equipo está equipado con un cable de alimentación corto. Esto minimiza el riesgo de que el cable se mueva por el borde del soporte, y que el usuario se enrede en el cable, se tropiece con él o lo tire accidentalmente. Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales y daños al equipo, se recomienda encarecidamente el uso de cables de extensión.

9. El equipo está diseñado para moler, mezclar y batir productos alimenticios. No se permite el uso del equipo para fines que no sean los previstos.
10. No encienda el equipo si el vaso no está en la posición de trabajo.
¡ATENCIÓN! Si el vaso no está instalado correctamente, no será posible encender el equipo. Asegúrese de que el vaso esté firmemente fijado en el bloque del motor.
11. No encienda el equipo en vacío (es decir, con el vaso vacío).
12. No coloque objetos de metal (cuchillos, tenedores, cucharas, etc.) en el vaso.
13. Al llenar el vaso, tenga en cuenta que durante el batido, el volumen de mezcla aumenta. No se permite llenar demasiado el vaso.
14. Como el motor del equipo gira a alta velocidad, para evitar que el vaso se desplace, sujételo con la tapa durante el funcionamiento.
15. Durante el funcionamiento, la tapa de la licuadora debe estar cerrada. No intente abrir la tapa y meter la mano u objetos extraños en el vaso de la licuadora mientras el motor esté funcionando.
16. No retire el vaso mientras el equipo esté encendido. Retire el vaso solo después de que el motor se haya detenido por completo.
17. No deje el equipo encendido sin supervisión. No deje el equipo a los niños ni los use cerca de ellos.
18. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
19. Está prohibido lavar el equipo bajo un chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.
20. Cuando toque la cuchilla hágalo con mucho cuidado, porque están muy afilada.
21. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

FR

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation. Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

DESTINATION

L'équipement est conçu pour effectuer une large gamme d'opérations de broyage, de mélange, d'émulsion et de fouettage de divers produits alimentaires.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CB-787A/CB-787B	CB-986
Description	De table	De table
Dimensions extérieures, mm	205x180x510	239x219x590
Capacité installée, kW	1,6	2,2
Paramètres du réseau électrique	220/50/1	220/50/1
Matériel du corps	Plastique	Plastique
Matériel du verre	Plastique	Plastique
Capacité du verre, l	2	2,5
Quantité d'arbres	1	1
Vitesse maximale du moteur, tours par minute	26000	
Mode de pulsation	+	+

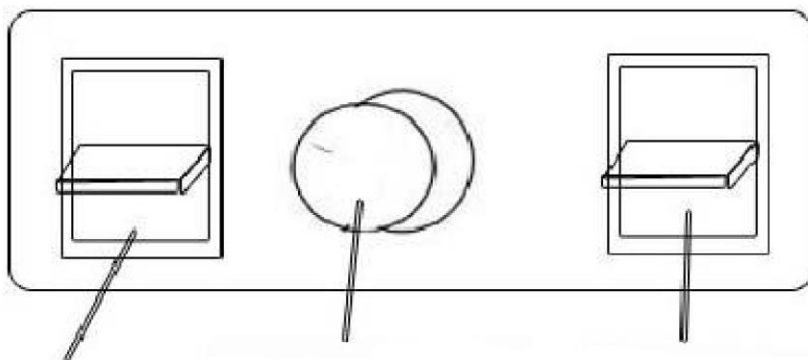
CONTENU DE LA LIVRAISON

Mélangeur 1 pc.

Manuel 1 pc.

PROCÉDURE DU TRAVAIL

PANNEAU DE COMMANDE DE L'ÉQUIPEMENT



**Interrupteur du
réseau**

**Régulateur de
vitesse**

**Interrupteur du
mode de pulsation**

AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Déballez l'équipement, enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez l'équipement conformément aux instructions de la section "Entretien et maintenance".

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Installez le boîtier moteur sur l'appui stable d'une hauteur de 800-900 mm ayant la surface uniforme horizontale. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
2. Assurez-vous que l'interrupteur du réseau (à gauche du panneau de commande) est en position "OFF" (arrêt). Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).
3. Ouvrez le couvercle, placez les ingrédients dans le verre et fermez le couvercle hermétiquement.

Afin d'assurer une rotation libre des lames du couteau, vous devez d'abord verser les ingrédients liquides dans le verre, puis ajouter les ingrédients solides.

Lors du traitement d'ingrédients solides (fruits, légumes, viande, etc.), il faut d'abord les couper en morceaux d'une taille 2 cm au plus et remplir le verre avec ceux-ci pas plus de la moitié du verre.

Lorsque vous broyez de la glace, vous devez verser au moins 250 ml d'eau dans le verre. Sans cela, le broyage de la glace sera impossible.

Le verre doit être rempli en tenant compte du fait que le volume de mélange augmente. Le débordement du verre n'est pas autorisé.

La mise en marche de l'équipement avec le verre vide n'est pas autorisée.

4. Installez le verre dans le logement conçu pour lui sur le boîtier moteur. Assurez-vous que le verre est fixé en position de fonctionnement.

ATTENTION ! Si le verre n'est pas installée correctement, il ne sera pas possible d'allumer l'équipement.

5. Réglez l'interrupteur d'alimentation sur la position "ON" (marche).
6. Tournez le régulateur de vitesse à la position souhaitée.

Il est toujours recommandé de procéder au travail à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures de liquide ou la pulvérisation d'ingrédients secs.

La vitesse peut être ajustée pendant le fonctionnement sans arrêter l'équipement.

7. **Pour opérer en mode de pulsation**, appuyez sur l'interrupteur "PULSE" (à droite du panneau de commande). En position haute, le moteur tournera à la vitesse maximale (26000 tours par minute avec un intervalle de plusieurs secondes).
8. Les produits chauds et les liquides ne doivent être traités qu'à basse vitesse. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le verre et le couvercle avec vos mains. Portez les gants de protection.
9. Si vous devez retirer le contenu des parois du verre et le mélanger, vous devez d'abord éteindre l'équipement. Pour effectuer cette opération, il est recommandé d'utiliser un grattoir en plastique.

ATTENTION ! Lors du traitement de produits solides et de mélanges très épais afin d'éviter la surchauffe du moteur, le temps de fonctionnement continu de l'équipement ne doit pas dépasser 2 minutes. Après cela, l'équipement doit être laissé refroidir pendant au moins 2 minutes. En cas de surcharge, le fusible coupe automatiquement le

mélangeur. Dans ce cas, vous devez réduire le chargement et appuyer sur le bouton de fusible situé sur la partie inférieure de l'équipement, après quoi vous pouvez continuer à travailler.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation sur la position "OFF" (arrêt).
2. Retirez la fiche de courant de la prise électrique.
3. Prenez le verre par la poignée, retirez-le du boîtier moteur et videz-le.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de commencer les travaux d'entretien quelconques, il est nécessaire de débrancher l'alimentation.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges et des brosses métalliques, des objets de perçage et de coupe, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, d'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Il est interdit de laver l'équipement amovible dans un lave-vaisselle.

Le nettoyage de l'équipement s'effectue de manière suivante :

1. Retirez le verre du boîtier moteur et rincez-le sous le jet d'eau pour enlever les gros résidus de nourriture.
2. Installez le verre sur le boîtier moteur. Versez 1 - 1,5 tasse d'eau chaude savonneuse dans le verre, fermez le couvercle et faites fonctionner le mélangeur à grande vitesse pendant quelques secondes.
3. Retirez le verre du boîtier moteur et rincez abondamment avec de l'eau propre. Répétez la procédure, si nécessaire.
4. Essuyez le boîtier moteur avec une éponge ou un chiffon humide et propre.

Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de débrancher et de nettoyer soigneusement l'équipement.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. L'équipement n'est pas conçu pour être installé et utilisé à l'air libre.
4. L'équipement doit être installé sur un support stable de 800 à 900 mm de hauteur avec une surface horizontale plane. La surface doit être propre et sèche. L'appui doit supporter le poids de l'équipement.
5. L'équipement doit être installé loin des sources de chaleur (brûleurs électriques, brûleurs à gaz, radiateurs, etc.).
6. Afin d'assurer une ventilation normale, la distance entre l'équipement et le mur ou toutes structures adjacentes doit être d'au moins 5 cm.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de l'appui et toucher des objets pointus et chauds et la flamme nue. Ne tordez et ne déformez pas le cordon. Lorsque vous débranchez l'équipement du réseau, ne tirez pas sur le cordon, saisissez toujours la fiche. Ne manipulez pas le cordon et la fiche avec les mains mouillées. Il est interdit d'immerger la fiche et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Il est interdit d'utiliser l'équipement, si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés.

8. Comme mesure de sécurité supplémentaire, l'équipement est muni d'un cordon d'alimentation court. Ceci minimise le risque que le cordon peut pendre sur le bord de l'appui, que l'utilisateur risque de s'emmêler dans le cordon, de trébucher dessus ou de le tirer accidentellement. Pour éviter les chocs électriques, les blessures corporelles et les dommages à l'équipement, il est fortement recommandé d'utiliser des rallonges.
9. L'équipement est destiné à broyer, mélanger et fouetter des produits alimentaires. Il est interdit d'utiliser l'équipement d'une façon inappropriée.
10. Il est interdit de mettre en marche l'équipement, si le verre n'est pas installé en position de fonctionnement.

ATTENTION ! Si le verre n'est pas installée correctement, il ne sera pas possible d'allumer l'équipement. Assurez-vous que le verre est fermement fixé sur le boîtier moteur.

11. Il est interdit de faire fonctionner l'équipement à vide (c'est-à-dire avec le verre vide).
12. Il est interdit de mettre des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) dans le verre.
13. Lors du remplissage du verre, il faut garder à l'esprit que pendant le battage, le volume du mélange augmente. Le débordement du verre n'est pas autorisé.
14. Comme le moteur de l'équipement tourne à grande vitesse, afin d'éviter le déplacement du verre, il est recommandé de le tenir par le couvercle pendant le fonctionnement.
15. Pendant le fonctionnement, le couvercle du mélangeur doit être fermé. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle et mettre vos mains et des objets étrangers dans le verre du mélangeur pendant que le moteur tourne.
16. Il est interdit de retirer le verre lorsque l'équipement est allumé. Le verre ne doit être retiré qu'après l'arrêt complet du moteur.
17. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. Ne donnez pas l'équipement aux enfants et ne l'utilisez pas près des enfants !
18. Il est interdit d'entretenir l'équipement sans le débrancher du réseau électrique.
19. Il est interdit de laver le boîtier moteur sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.
20. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du couteau, puisqu'il est très tranchant.
21. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

GENTILI CLIENTI,

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

IMPIEGO

L'apparecchio è progettata per eseguire una vasta gamma di operazioni come macinare, miscelare, emulsionare e montare vari prodotti alimentari.

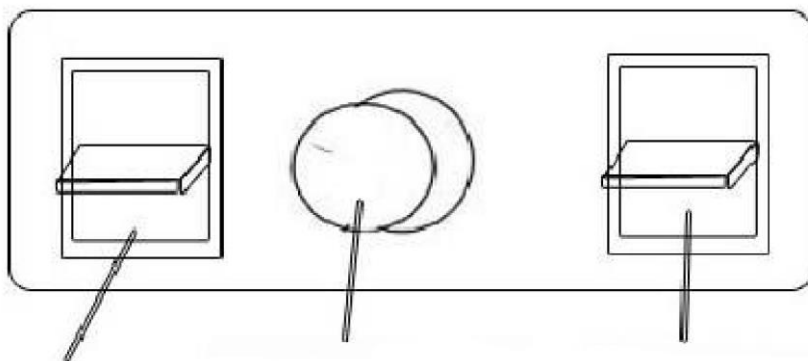
CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	CB-787A/CB-787B	CB-986
Descrizione	Da tavolo	Da tavolo
Dimensioni, mm	205x180x510	239x219x590
Potenza installata, kW	1,6	2,2
Parametri della rete elettrica	220/50/1	220/50/1
Materiale del corpo	Plastica	Plastica
Materiale del bicchiere	Plastica	Plastica
Capacità del bicchiere, l	2	2,5
Numero di alberi	1	1
Velocità max del motore, rot/min	26000	
Modalità pulsazione	+	+

SET COMPLETO

Frullatore 1 pz.

Scheda tecnica 1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO**PANNELLO DI COMANDO DELL'APPARECCHIO**

Interruttore di rete

**Regolatore
della velocità**

**Interruttore modalità
pulsazione**

PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

1. Disimballare l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Installare il blocco motore su un supporto stabile di altezza 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
2. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione (sulla sinistra del pannello di controllo) sia in posizione "OFF". Accendete l'alimentazione (inserite il cavo di alimentazione nella presa di corrente).

3. Aprire il coperchio, posizionare gli ingredienti nel bicchiere e chiudere bene il coperchio.

Per garantire la rotazione libera delle lame, per prima cosa bisogna versare gli ingredienti liquidi nel bicchiere, quindi aggiungere gli ingredienti solidi.

Quando si trattano ingredienti solidi (frutta, verdura, carne, ecc.), devono prima essere tagliati in pezzi non più grandi di 2 cm e riempire il bicchiere non più della metà.

Quando si macina il ghiaccio, bisogna versare nel bicchiere almeno 250 ml di acqua.

Senza questo, la macinatura del ghiaccio sarà impossibile.

Il bicchiere deve essere riempito tenendo conto del fatto che con la montatura il volume della miscela aumenta. Il trabocco del bicchiere non è consentito.

Non è consentito accendere l'apparecchio con il bicchiere vuoto.

4. Posizionare il bicchiere nella base prevista sul blocco motore. Assicurarsi che il bicchiere sia bloccato nella posizione di lavoro.

ATTENZIONE! Se il bicchiere non è installato correttamente, non sarà possibile accendere l'apparecchio.

5. Impostare l'interruttore di accensione sulla posizione "ON".
6. Ruotare la manopola di controllo della velocità nella posizione desiderata.

Si consiglia sempre di iniziare a lavorare a bassa velocità per evitare spruzzi di liquido o fuoriuscita di ingredienti secchi.

La velocità può essere regolata durante il funzionamento senza arrestare l'apparecchio.

7. **Per operare in modalità pulsazione** premere l'interruttore "PULSE" (sulla destra del pannello di controllo). Nella posizione superiore, il motore ruoterà alla massima velocità (26000 cubi con un intervallo di diversi secondi).
8. Si consiglia di trattare prodotti e liquidi caldi solo a bassa velocità. Per evitare scottature, non toccare il bicchiere e il coperchio con le mani. Indossare guanti protettivi.
9. Se è necessario rimuovere il contenuto dalle pareti del bicchiere e mescolarlo, è necessario prima spegnere l'apparecchio. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare un raschietto di plastica.

ATTENZIONE! Durante la lavorazione di prodotti solidi e miscele molto dense, al fine di evitare il surriscaldamento del motore, il tempo di funzionamento continuo dell'apparecchio non deve superare 2 minuti. Dopo questo, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per almeno 2 minuti. In caso di sovraccarico, il fusibile spegnerà automaticamente il frullatore. In questo caso, è necessario ridurre il carico e premere il pulsante del fusibile situato nella parte inferiore dell'apparecchio, dopodiché è possibile continuare a lavorare.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Impostare l'interruttore di accensione sulla posizione "OFF".
2. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
3. Prendere il bicchiere per la maniglia, rimuoverlo dal blocco motore e svuotarlo.

MANUTENZIONE E CURA

Prima di svolgere qualsiasi attività di manutenzione si consiglia di staccare l'apparecchio dalla corrente.

Non è consentito l'uso di materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

Non è consentito lavare gli elementi dell'apparecchio nella lavastoviglie.

La pulizia dell'apparecchio viene effettuata nel modo seguente:

1. Rimuovere il bicchiere dal blocco motore e sciacquarlo sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di cibo di grandi dimensioni.
2. Posizionare il bicchiere sul blocco motore. Versare 1 - 1,5 tazze di acqua saponata calda nel bicchiere, chiudere il coperchio e accendere il frullatore ad alta velocità per alcuni secondi.
3. Rimuovere il bicchiere dal blocco motore e sciacquare abbondantemente con acqua pulita. Se necessario ripetere la procedura.
4. Passare una spugna pulita o un panno umido sul blocco motore.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.
2. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchiatura non è progettata per installazione e funzionamento all'aperto;
4. L'apparecchio deve essere installato su un supporto stabile con un'altezza di 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
5. L'apparecchio deve essere installato lontano da fonti di calore (bruciatori elettrici, bruciatori a gas, radiatori, ecc.).
6. Per garantire una ventilazione normale, la distanza tra l'apparecchio e il muro o qualsiasi struttura adiacente deve essere di almeno 5 cm.
7. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non vada sopra il bordo del supporto e non tocchi oggetti appuntiti e bollenti e fiamme vive. Non torcere o deformare il cavo. Quando si scollega l'alimentazione, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina. Non afferrare la spina con le mani bagnate. Non immergere la spina e il cavo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione e la spina danneggiati.
8. Come ulteriore misura di sicurezza, l'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto. Esso riduce al minimo il rischio che il cavo vada oltre il bordo del supporto, che l'utente possa impigliarsi nel cavo, inciampare o tirarlo accidentalmente. Per evitare scosse elettriche, lesioni personali e danni alle apparecchiature, si sconsiglia vivamente l'uso di prolunghes.

9. L'apparecchio è destinato a macinare, miscelare e frullare prodotti alimentari. Non è consentito l'uso dell'apparecchio per altri impieghi.
10. Non è consentito accendere l'apparecchio se il bicchiere non si trova nella posizione di lavoro.
ATTENZIONE! Se il bicchiere non è installato correttamente, non sarà possibile accendere l'apparecchio. Assicurarsi che il bicchiere sia fissato saldamente sul blocco motore.
11. Non è consentito accendere l'apparecchiatura a vuoto (cioè con il bicchiere vuoto).
12. Non è consentito mettere oggetti di metallo (coltelli, forchette, cucchiari, ecc.) nel bicchiere.
13. Riempiendo il bicchiere bisogna tener conto del fatto che con la montatura il volume della miscela aumenta. Il trabocco del bicchiere non è consentito.
14. Poiché il motore dell'apparecchio ruota ad alta velocità, per evitare lo spostamento del bicchiere, si consiglia di tenerlo per il coperchio durante il funzionamento.
15. Durante il lavoro il coperchio del frullatore deve essere chiuso. Non tentare di aprire il coperchio e mettere le mani o oggetti estranei nel bicchiere del frullatore mentre il motore è in funzione.
16. Non è consentito rimuovere il bicchiere mentre l'apparecchio è acceso. Il bicchiere deve essere rimosso solo dopo che il motore si è completamente fermato.
17. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo. Non dare l'apparecchio ai bambini e non usarlo vicino ai bambini.
18. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
19. Non è consentito lavare il blocco motore sotto il getto d'acqua diretto o immergerlo in acqua o altro liquido.
20. La lama va trattata con massima cautela, poiché è molto tagliente.
21. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

CIENTĀJAMIE PIRCĒJI!

Jūs esat iegādājušies profesionālo iekārtu. Pirms esat sākuši darbu ar to Jums noteikti jāiepazīnās ar šo Pasi un saglabājat to visās ekspluatācijas laikā.

Atcerieties, ka ievērojot visus šajā Pasē izklāstītus norādījumus, Jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un izvairīsities no apkalpojošā personāla traumēšanas.

Ceram, ka mūsu rekomendācijas Jums maksimāli atvieglos darbu ar iekārtu.

PIELIETOJUMS

Iekārta paredzēta dažādu pārtikas produktu smalcināšanas, sajaukšanas, emulgēšanas un kuļšanas plaša spektra operāciju veikšanai.

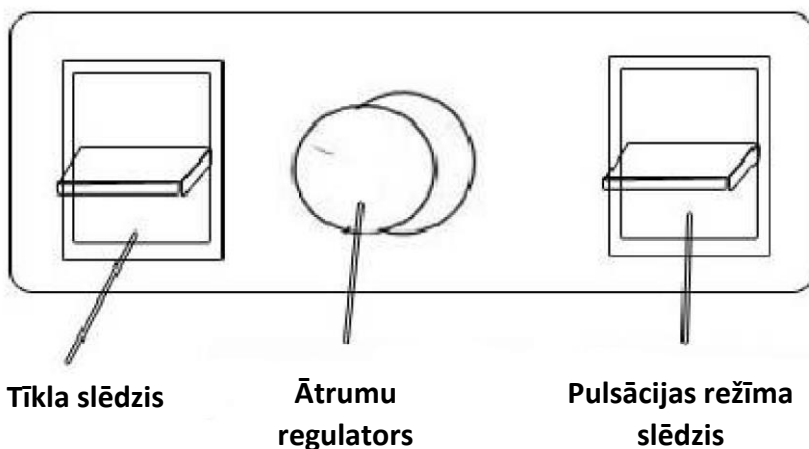
TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	CB-787A/CB-787B	CB-986
Raksturojums	Galda	Galda
Gabarīta izmēri, mm	205x180x510	239x219x590
Uztādes jauda, kW	1,6	2,2
Elektrotīkla parametri	220/50/1	220/50/1
Korpusa materiāls	Plastmasa	Plastmasa
Glāzes materiāls	Plastmasa	Plastmasa
Glāzes tilpums, l	2	2,5
Vārpstu daudzums	1	1
Dzinēja ātrums maks., apgr./min	26000	
Pulsācijas režīms	+	+

KOMPLEKTĒŠANA

Blenderis 1 gb.

Pase 1 gb.

DARBA KĀRTĪBA**IEKĀRTAS VADĪBAS PANELIS**

PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

1. Izsaiņojiet iekārtu, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus.
2. Notīriet iekārtu atbilstoši sadaļas "Uzturēšana un apkope" instrukcijām.

IEKĀRTAS IESLĒGŠANA

1. Uztādiet iekārtu uz stabilas 800 – 900 mm augstuma pamatnes ar līdzeno horizontālo virsmu. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Pamatnei jāiztur iekārtas svars.
2. Pārliedziniet, ka tīkla slēdzis (vadības panelī pa kreisi) ir stāvoklī "OFF" (izsl.). Ieslēdziet elektropadevi (iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
3. Atveriet vāku, ielieciet sastāvdaļas glāzē un cieši aizveriet vāku.

Lai nodrošinātu naža spārnu brīvu griešanu sākumā glāzē jāielej šķidras sastāvdaļas, un pēc tam pievienot cietas.

Pārstrādājot cietas sastāvdaļas (augļi, dārzeņi, gaļa utml.), tās sākumā jāsgriež gabalos ne vairāk par 2 cm un piepildīt ar tām glāzi ne vairāk kā uz pusi.

Smalcinot ledu glāzē jāielej ne mazāk par 250 ml ūdens. Bez tā ledus smalcināšana būs neiespējama.

Jāpiepilda glāze, ņemot vērā, ka kulšanas laikā maisījuma apjoms palielinās. Glāzes pārpildīšana nav pieļaujama.

Iekārtas ieslēgšana ar tukšu glāzi nav pieļaujama.

4. Uztādiet glāzi tai paredzētajā ligzdā uz motora bloka. Pārliedziniet, ka glāze ir fiksēta darba stāvoklī.

UZMANĪBU! Ja glāze ir uztādīta nepareizi, iekārtas ieslēgšana būs neiespējama.

5. Uztādiet tīkla slēdzi stāvoklī «ON» (iesl.).
6. Pagrieziet ātrumu regulatoru vajadzīgā stāvoklī.

Ieteicams sākt darbu ar mazo ātrumu, lai izvairītos no šķidro sastāvdaļu izšļakstināšanas vai sauso sastāvdaļu smidzināšanas.

Ātrumu regulēšanu var veikt darba laikā, neapstādinot iekārtu.

7. **Darbam pulsācijas režīmā** jānospiž slēdzējs "PULSE" (vadības panelī pa labi). Augšējā stāvoklī dzinējs griezīsies maksimālajā ātrumā (26000 ? ar dažu sekunžu intervālu.
8. Kārstus produktus un šķidrumus jāpārstrādā tikai ar mazo ātrumu. Lai novērstu apdegumus neaiztieciet ar rokām glāzi un vāku. Izmantojiet aizsargcimdus.
9. Ja nepieciešams noņemt no glāzes sienām un samaisīt saturu vispirms jāatslēdz iekārta. Šīs operācijas veikšanai ieteicams izmantot plastmasas skrāpi.

UZMANĪBU! Pārstrādājot cietus produktus un ļoti biezus maisījumus, lai novērstu dzinēja pārkarsēšanu, iekārtas nepārtrauktai darbs nedrīkst pārsniegt 2 min. Pēc tam jāļauj iekārtai atdzist ne mazāk par 2 min.. Pārslodzes gadījumā drošinātājs automātiski atslēgs blenderi. Šajā gadījumā jāsamazina noslogošana un jānospiež drošinātāja poga, kura ir uz iekārtas apakšējās virsmas, un pēc tam var turpināt darbu.

IEKĀRTAS IZSLĒGŠANA

1. Uztādiet tīkla slēdzi stāvoklī "OFF" (izsl.).
2. Izņemiet tīkla vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.
3. Paņemiet glāzi aiz roktura, noņemiet to no motora bloka un iztukšojiet.

UZTURĒŠANA UN APKOPE

Pirms jebkādiem apkopes darbiem jāatslēdz elektropadeve.

Aizliegts izmantot iekārtas tīrīšanai abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un suku, durstošus un griezošus priekšmetus, agresīvus hloru saturošus līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmu un šķīdinātājus.

Aizliegts mazgāt iekārtas mezglus trauku mazgāšanas mašīnā.

Iekārtas tīrīšana jāveic šādi:

1. Noņemiet glāzi no motora bloka un noskalojiet to zem ūdens strūkļas, lai dabūtu projām lielas ēdiena paliekas.
2. Uztādiet glāzi uz motora bloku. Ielejiet glāzē 1 – 1,5 silta ziepjaina šķīduma, aizveriet ar vāku un ieslēdziet ar lielu ātrumu uz dažām sekundēm.
3. Noņemiet glāzi no motora bloka un rūpīgi noskalojiet to ar tīro ūdeni. Ja nepieciešams, atkārtojiet procedūru.
4. Noslaukiet motora bloku ar tīru mitru sūkli vai audeklu

Ja iekārta netiks izmantota ilgstoši (svētdienas, brīvlaiks utml.), jāatslēdz elektropadeve un rūpīgi jānotīra iekārta.

DROŠĪBAS TEHNIKA

1. Iekārtas uztādīšanu un pieslēgšanu pie elektrotīkla jāveic tikai kvalificētiem speciālistiem.
2. Vienfāzes iekārtas pieslēgšanai jāizmanto trīs vadu shēma ar zemējumu.
3. Iekārta nav paredzēta uztādīšanai un ekspluatācijai svaigā gaisā;
4. Jāuzstāda iekārta uz stabilas 800 – 900 mm augstuma pamatnes ar līdzenu horizontālo virsmu. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Pamatnei jāiztur iekārtas svārs.
5. Iekārta jāuzstāda tālu no siltuma avotiem (elektriskie riņķi, gāzes degļi, radiatoru utml.).
6. Lai nodrošinātu normālo ventilāciju, jāievēro attālums starp iekārtu un sienu vai jebkādam piegulošām konstrukcijām ne mazāk par 5 cm.
7. Vērojiet, lai tīkla vads neliektos pāri pamatnes malai un neaiztiktu asus, kārstus priekšmetus un atklāto liesmu. Nepārgrieziet un nedeformējiet tīkla vadu. Atslēdzot barošanu nevelciet aiz tīkla vada, vienmēr dariet to turot kontaktdakšu. Neaiztieciet tīkla vadu un kontaktdakšu ar slapjām rokām. Nedrīkst iegremdēt kontaktdakšu un tīkla vadu ūdenī un citā šķidrumā. Nav pieļaujama iekārtas ekspluatācija, kurai ir bojāts tīkla vads un kontaktdakša.
8. Papildu drošībai iekārta ir aprīkota ar īsu tīkla vadu. Tas mazinās risku, ka tīkla vads var liekties pāri pamatnes malai, ka lietotājs var sapīties tīkla vadā, paklupt pret to vai nejauši to pavilkāt. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, traumu gūšanas un iekārtas bojājumiem, kategoriski aizliegts izmantot pagarinātājus.
9. Iekārta paredzēta pārtikas produktu smalcināšanai, sajaukšanai, un kuļšanai. Atļauts izmantot iekārtu tikai pamatmērķim.
10. Nav pieļaujama iekārtas ieslēgšana, ja glāze nav uztādīta darba stāvoklī.

UZMANĪBU! Ja glāze ir uztādīta nepareizi, iekārtas ieslēgšana būs neiespējama.

Pārlicinieties, ka glāze ir cieši fiksēta uz motora bloka.

11. Nav pieļaujama iekārtas ieslēgšana tukšgaitā (t.i. ar tukšu glāzi).
12. Nedrīkst likt glāzē metāla priekšmetus (naži, dakšas, karotes utml.)
13. Piepildot glāzi, jāņem vērā, ka kuļšanas laikā maisījuma apjoms palielinās. Glāzes pārpildīšana nav pieļaujama.
14. Ciktāl iekārtas dzinējs griežas ar lielo ātrumu, lai izvairītos no glāzes pārvietošanas, ieteicams darba laikā pieturēt to aiz vāka.

15. Darba laikā blendera vākam jābūt aizvērtam. Nemēģiniet atvērt vāku un likt blendera glāzē rokas vai nepiederošus priekšmetus ar ieslēgto dzinēju.
16. Nedrīkst noņemt glāzi ar ieslēgto iekārtu. Glāzi drīkst noņemt tikai pēc tam, kad vārpsta ir pilnīgi apstājusies.
17. Nedrīkst atstāt ieslēgto iekārtu bez uzraudzības. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu un neizmantojiet to bērnu tuvumā.
18. Aizliegts veikt iekārtas apkopes darbus, neatslēdzot to no elektropadeves.
19. Aizliegts mazgāt motora bloku zem ūdens strūkļas vai iegremdēt to ūdenī vai citā šķidrumā.
20. Darbojoties ar nazi jābūt piesardzīgam, jo tas ir ļoti ass.
21. Ja radīsies jebkādi bojājumi, jāgriežas pie servisa dienesta speciālistiem.

GERBIAMIEJI PONAI!

Įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami jį naudoti, būtinai susipažinkite su šiuo Vadovu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laikotarpį.

Įsidėmėkite, kad vykdydami visus šiame Techniniame pase pateiktus nurodymus, tuo pačiu prailginsite įrangos eksploatacinį terminą ir išvengsite prižiūrinčio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins jums darbą šia įranga.

PASKIRTIS

Įrenginys skirtas atlikti įvairias operacijas: smulkinti, maišyti, trinti ir plakti įvairius maisto produktus.

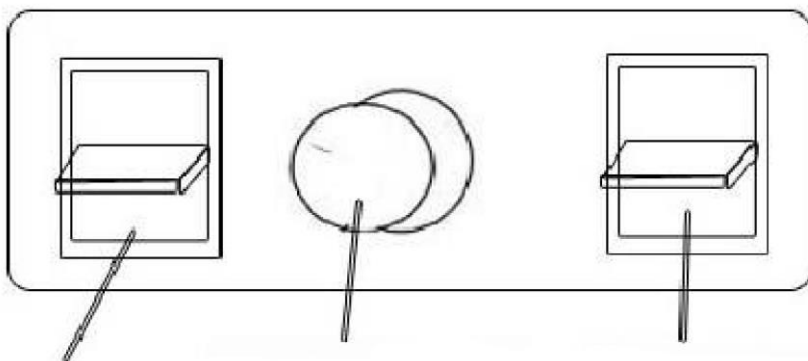
TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	CB-787A/CB-787B	CB-986
Aprašymas	Stalo	Stalo
Dydžiai, mm	205x180x510	239x219x590
Montuojama galia, kW	1,6	2,2
Elektros maitinimo parametrai	220/50/1	220/50/1
Korpuso medžiaga	Plastmasė	Plastmasė
Stiklinės medžiaga	Plastmasė	Plastmasė
Stiklinės talpa, l	2	2,5
Velenų kiekis	1	1
Maks. variklio greitis, aps. / min.	26000	
Pulsacijos režimas	+	+

KOMPLEKTACIJA

Maišytuvas 1 vnt.

Pasas 1 vnt.

DARBO TVARKA**ĮRENGINIO VALDYMO PULTAS**

Šviesos išjungėjas

Greičio
regulatorius

Pulsacijos režimo
išjungėjas

PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMAJį KARTĄ

1. Išpakuokite įrenginį, pašalinkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite įrenginį pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus instrukcijas.

ĮRANGOS ĮJUNGIMAS

1. Padėkite variklio bloką ant stabilios 800 – 900 mm. aukščio atramos, kuri būtų lygi ir horizontaliu paviršiumi. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Atrama turi išlaikyti visą įrangos svorį.
2. Įsitikinkite, kad tinklo išjungėjas (valdymo pulto kairėje pusėje) būtų nustatytas „OFF“ (išjungta) padėtimi. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą).
3. Atidarykite dangtelį, įdėkite maisto sudedamąsias dalis į indą ir sandariai uždarykite dangtelį.

Norint, kad peilio mentės laisvai suktųsi, pradžioje, į indą reikia įpilti skystas sudedamąsias dalis, tada įdėti kietas.

Apdorojant kietas sudedamąsias dalis (vaisius, daržoves, mėsą ir t. t.), būtina iš anksto jas supjaustyti ne didesniais kaip 2 cm gabaliukais ir užpildyti jais indą ne daugiau kaip per pusę.

Smulkinant ledą, į indą būtina įpilti ne mažiau kaip 250 ml vandens. Be vandens negalėsite susmulkinti ledo.

Indą reikia užpildyti atsižvelgiant į tai, kad plakant, mišinio apimtis didėja.

Neperpildykite indo.

Neleidžiama įjungti įrenginį tuščiu indu.

4. Padėkite indą į jam skirtą variklio bloko lizdą. Įsitikinkite, kad indas būtų užfiksuotas darbine padėtimi.

DĖMESIO! Jei indas padėtas neteisingai, negalėsite įjungti įrenginio.

5. Nustatykite tinklo išjungėją „ON“ (įjungta) padėtimi.
6. Pasukite greičio reguliatorių reikiama padėtimi.

Darbą rekomenduojama pradėti mažu greičiu, kad skystis neišsitaškytų ar sausos sudedamosios dalys neišsisklaidytų.

Greitį reguliuoti galite darbo proceso metu, nestabdydami įrenginio.

7. **Norint aktyvuoti pulsacijos režimą, reikia paspausti išjungėją „PULSE“ (pulsas) (valdymo pulto dešinėje). Viršutine padėtimi variklis suksis maksimaliu greičiu (26000 kelių sekundžių intervalu).**

8. Karštus produktus ir skysčius rekomenduojama perdirbti tik žemu greičiu. Siekdami išvengti nudegimų, nelieskite indo ir dangtelio rankomis. Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.

9. Jei norite pašalinti turinį nuo indo sienelių ir sumaišyti, pirma išjunkite įrenginį. Šiai operacijai atlikti naudokite plastmasinę lopetėlę.

DĖMESIO! Perdirbant kietus produktus ir labai tirštus mišinius, siekdami išvengti variklio perkaitimo, įrenginys be pertraukos gali veikti ne ilgiau 2 min. Tada būtina leisti įrenginiui atvėsti ne trumpiau nei 2 min. Perkaitimo atveju saugiklis automatiškai išjungs maišytuvą. Šiuo atveju reikia sumažinti apkrovą ir spausti saugiklio mygtuką, esantį apatinėje įrenginio dalyje, tada galite tęsti darbą.

ĮRENGINIO IŠJUNGIMAS

1. Nustatykite tinklo išjungėją „OFF“ (išjungta) padėtimi.

2. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

3. Paimkite indą už rankenėlės, nuimkite nuo jos variklio bloką ir išpilkite iš jos esamą turinį.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus būtina išjungti elektros maitinimą.

Įrangai valyti nenaudokite abrazyvinių medžiagų, metalinių kempinių ir šepečių, kurie braižo ir įpjauna paviršių, agresyvių chloro sudėtyje turinčių valiklių, benzino, rūgščių, šarmų ir tirpiklių.

Neplaukite nuimamų įrangos mazgų indaplovėje.

Įrenginys valomas tokiu būdu:

1. Išimkite indą iš variklio bloko ir skalaukite jį vandens srove, kad pašalintumėte stambius maisto likučius.
2. Padėkite indą ant variklio bloko. Įpilkite į indą 1 - 1.5 stiklinės šilto muiluoto tirpalo, uždarykite dangtelį ir įjunkite maišytuvą aukštu greičiu keletai sekundžių.
3. Nuimkite indą nuo variklio bloko ir rūpestingai skalaukite švariu vandeniu. Jei reikia, pakartokite procedūrą.
4. Nuvalykite variklio bloką švaria drėgna kempine ar audiniu.

Jei įranga bus ilgai nenaudojama (išveiginės, atostogos ir t. t.), būtina išjungti elektros maitinimą ir rūpestingai nuvalyti įrangą.

DARBO SAUGA

1. Įrenginį montuoti ir prijungti prie elektros tinklo turi tik kvalifikuotas specialistas.
2. Norint prijungti vienfazę įrangą, turi būti naudojama trijų laidų schema su žeminiu.
3. Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
4. Įrangą reikia padėti ant stabilios 800-900 mm. aukščio, lygios ir horizontalios atramos. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Atrama turi išlaikyti įrenginio svorį.
5. Įrenginį reikia pastatyti atokiau šilumos šaltinių (elektrinių degiklių, dujų degiklių, radiatorių ir pan.).
6. Norint užtikrinti įprastą ventiliaciją, atstumas tarp įrenginio ir sienos ar kitos konstrukcijos turi būti ne mažesnis kaip 5 cm.
7. Sekite, kad maitinimo laidas nebūtų užsikabinęs už atramos krašto ir nesiliestų prie aštrių, karštų daiktų ir būtų veikiamas atvirosios ugnies. Nepersukite ir nedeformuokite laido. Norėdami išjungti elektros maitinimą, netraukite laido, visada paimkite už kištuko. Neimkite laido ir kištuko drėgnomis rankomis. Nepmerkite kištuko ir laido į vandenį ar kitą skystį. Neleiskite naudoti įrenginio pažeistų maitinimo laidų ir kištuko.
8. Kaip papildoma apsaugos priemonė, įrenginyje sumontuotas trumpas maitinimo laidas. Tai sumažina riziką, kad laidas gali užsikabinti už atramos krašto, vartotojas įsipainios laide, kluptels ar atsitiktinai jį patemp. Vengdami elektros smūgio, traumos ir įrenginio pažeidimo, primygtinai nerekomenduojama naudoti ilgintuvo.
9. Įrenginys skirtas smulkinti, maišyti ir plakti maisto produktus. Neleidžiama naudoti įrangos ne pagal paskirtį.
10. Neleidžiama įjungti įrenginio, jei indas nustatytas ne darbine padėtimi.

DĖMESIO! Jei indas padėtas neteisingai, negalėsite įjungti įrenginio. Įsitikinkite, kad indas tvirtai būtų užfiksuotas variklio bloke.

11. Nejunkite įrenginio tuščia eiga (t. y. tuščiu indu).
12. Nedėkite į indą metalinių daiktų (peilių, šakučių, šaukštų ir pan.).
13. Užpildę indą, turėkite omenyje, kad plakant, mišinio apimtis didėja. Neperpildykite indo.

14. Kadangi įrenginio variklis sukasi dideliu greičiu, kad indas nejudėtų, veikimo metu rekomenduojama prilaikyti jo dangtelį.
15. Kai įrenginys veikia, maišytuvo dangtelis turi būti uždarytas. Nebandykite atidaryti dangtelį ir neikiškite rankų į maišytuvo indą ar pašalinių daiktų, kai variklis įjungtas.
16. Neleidžiama išimti indo, kai įrenginys įjungtas. Indą reikia paimti tik tada, kai visiškai sustos variklis.
17. Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros. Neduokite įrenginio vaikams ir nesinaudokite šalia vaikų!
18. Draudžiama atlikti įrangos techninės priežiūros darbus, neišjungus jos iš maitinimo tinklo.
19. Neleidžiama plauti variklio bloko tiesiogine vandens srove ar panardinti ją į vandenį ar kitą skystį.
20. Su peiliu būtina elgtis atsargiai, nes jis yra labai aštrus.
21. Atsiradus bet kokiems gedimams, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybos specialistus.

PL
WPROWADZENIE
SZANOWNI PAŃSTWO!

Nabyliście Państwo sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpimy do pracy z nim, konieczne jest zapoznać się z aktualną kartą techniczną urządzenia i zachować ją na cały okres eksploatacji. Trzeba pamiętać, że stosując się do zaleceń zawartych w niniejszej karcie technicznej, maksymalnie wydłużamy okres eksploatacji urządzenia i unikamy obrażeń cielesnych personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje maksymalnie ułatwią Ci pracę z urządzeniem.

PRZEZNACZENIE

Sprzęt jest przeznaczony do wykonywania szerokiego spektrum operacji zmielenia, przemieszania, emulgacji i spieniania różnych produktów spożywczych.

DANE TECHNICZNE

Model	CB-787A/CB-787B	CB-986
Opis	Stołowy	Stołowy
Wymiary gabarytowe, mm	205x180x510	239x219x590
Zakładana moc, kW	1,6	2,2
Parametry sieci zasilania	220/50/1	220/50/1
Materiał obudowy	Plastyk	Plastyk
Materiał kubka	Plastyk	Plastyk
Pojemność kubka, l	2	2,5
Ilość wałów	1	1
Prędkość obrotowa silnika maks. obr./min	26000	
Tryb pulsacji	+	+

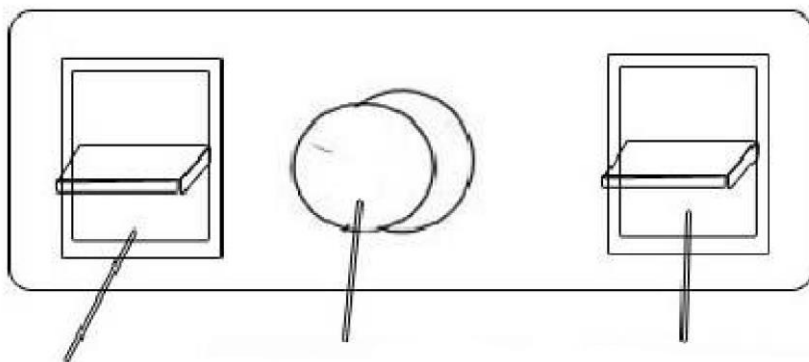
KOMPLETACJA

Blender 1szt.

Karta techniczna 1 szt.

TRYB PRACY

PANEL STEROWANIA URZĄDZENIA



Wyłącznik sieciowy

**Regulator
prędkości**

Przełącznik trybu pulsacji

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

1. Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Obsługa i konserwacja".

WŁĄCZENIE SPRZĘTU

1. Stawiamy blok silnikowy na stabilną podstawkę o wysokości 800 – 900 mm, o płaskiej poziomej powierzchni. Powierzchnia ta musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymywać ciężar urządzenia.
2. Upewnij się, że przełącznik zasilania (na lewej na stronie panelu sterowania) znajduje się na pozycji "OFF" (wył.). Włącz zasilanie (włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka).

3. Otwórz pokrywkę i włóż składniki do kubka i zamknij szczelnie pokrywkę.

W celu zapewnienia swobodnego obracania się ostrza noża najpierw należy włączyć do kubka płynne składniki, a następnie dodać resztę.

Podczas rozdrabniania stałych składników (owoce, warzywa, mięso itp.), należy je najpierw pokroić na kawałki nie większe niż 2 cm i zapełnić nimi kubek nie więcej niż do połowy.

Do rozdrabniania lodu należy włączyć do kubka nie mniej niż 250 ml wody. Bez tego rozdrabnianie lodu będzie niemożliwe.

Kubek należy zapełnić z uwzględnieniem tego, że przy spienianiu ilość mieszanki wzrasta. Niedopuszczalne jest przepełnienie kubka.

Niedopuszczalna jest praca z pustym kubkiem.

4. Umieścić kubek na przeznaczone do tego gniazdo bloku silnika. Upewnij się, czy kubek stoi pewnie w pozycji roboczej.

UWAGA! Jeśli kubek nie jest ustawiony prawidłowo, włączanie sprzętu nie będzie możliwe.

5. Ustaw przełącznik zasilania w pozycji "ON" (wł.).
6. Obróć pokrętkę na żadaną pozycję.

Pracę zaleca się zaczynać zawsze na małej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania się ciekłych składników, albo rozpylonych suchych składników.

Prędkość można zmieniać w trakcie pracy, bez zatrzymywania urządzenia.

7. **Aby pracować w trybie pulsacji**, należy nacisnąć na przełącznik "PULSE" (na prawej stronie na panelu sterowania). W górnym położeniu silnik będzie obracać się z maksymalną prędkością (26000 obrotów/ min c przerwami na kilka sekund).
8. Gorące produkty i płyny zaleca się przerabiać tylko na małej prędkości. W celu unikania oparzeń nie dotykaj kubka i pokrywki rękami. Należy używać ochronnych rękawic.
9. W razie konieczności należy usunąć nalepioną na ścianki zawartość kubka i następnie przemieszać najpierw odłączony urządzenie od sieci. Do wykonania tej operacji zaleca się korzystać z plastikowej skrobaczki.

UWAGA! W przypadku mieszania produktów stałych i bardzo gęstych mieszanek aby uniknąć przegrzania silnika czas pracy urządzenia nie może przekraczać 2 minut. Wtedy należy dać urządzeniu możliwość ostygnąć w ciągu co najmniej 2 min. W przypadku przeciążenia bezpiecznik automatycznie wyłączy mikser. W danym przypadku należy zmniejszyć obciążenie i nacisnąć na przycisk bezpiecznika, znajdujący się na dolnej powierzchni urządzenia, po czym można kontynuować pracę.

WYŁĄCZANIE SPRZĘTU

1. Ustaw przełącznik zasilania na pozycję "OFF" (wył.)
2. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
3. Weź szklankę za uchwyt, aby zdjąć go z bloku silnikowego i opróżnić.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie wolno używać do czyszczenia sprzętu materiałów ciernych, metalowych, gąbki i szczotek, kłujących i tnących przedmiotów, agresywnych, zawierających chlor środków czystości, benzyny, kwasów, zasad i rozpuszczalników.

Nie wolno dopuszczać mycia części zdemontowanych w zmywarce.

Czyszczenie sprzętu odbywa się w następujący sposób:

1. Zdjąć kubek z bloku silnikowego i opłukać go pod bieżącą wodą w celu usunięcia dużych kawałków żywności.
2. Postawić kubek na blok silnikowy. Wlać do kubka 1 – 1,5 szklanki ciepłej wody z mydłem, zamknij pokrywę i włączyć mikser na dużą prędkość na kilka sekund.
3. Zdjąć szklankę z bloku silnikowego i dokładnie opłukać czystą wodą. W razie potrzeby procedurę należy powtórzyć.
4. Wyrzucić blok silnikowy czystą, wilgotną gąbką lub szmatką.

Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas (weekend, urlop, itp.), należy wyłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

1. Instalacja sprzętu i podłączenie do sieci elektrycznej wykonują tylko wykwalifikowani specjaliści.
2. Aby podłączyć jednofazowy sprzęt do trójżyłowej sieci zasilania musi mieć ona uziemienie.
3. Sprzęt nie jest przeznaczony do instalacji i użytkowania na świeżym powietrzu.
4. Sprzęt powinien być ustawiony na stabilnej podstawie o wysokości 800 – 900 mm o płaskiej poziomej powierzchni. Powierzchnia ta musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymać ciężar sprzętu.
5. Sprzęt musi być zainstalowany z dala od źródeł ciepła (elektryczne, palniki, palniki gazowe, grzejniki, itp.).
6. W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji odległość pomiędzy urządzeniem a ścianą lub dowolnymi sąsiednimi konstrukcjami musi wynosić co najmniej 5 cm.
7. Należy uważać, aby przewód zasilający nie biegł przez krawędź podstawy i nie dotykał ostrych, gorących przedmiotów i otwartego ognia. Nie załamuj i nie zginaj przewodu. Odłączając zasilanie nie wolno ciągnąć za przewód, zawsze trzeba trzymać za wtyczkę. Nie chwytaj za przewód i wtyczkę z gniazdka mokrymi rękami. Nie wolno zanurzać wtyczki i przewodu do wody i innych płynów. Niedopuszczalne jest używanie sprzętu z uszkodzonym kablem zasilania, bądź wtyczką.
8. Jako dodatkowego środka bezpieczeństwa urządzenie wyposażono w krótki kabel sieciowy. Minimalizuje to ryzyko, że przewód może biec przez krawędź podstawy, że użytkownik może się zaplątać w kablu, potknąć się o niego, czy przypadkiem za niego pociągnąć. Aby uniknąć porażenia prądem, obrażeń cielesnych i innych uszkodzeń usilnie zaleca się nie używanie przedłużacza.

9. Urządzenie przeznaczone jest do rozdrabniania, mieszania i spieniania żywności. Nie zezwala się na używanie sprzętu niezgodnie z jego przeznaczeniem.
10. Nie dopuszczalne jest włączenie sprzętu, jeśli kubek nie jest ustawiony na pozycji roboczej.

UWAGA! Jeśli kubek nie jest ustawiony prawidłowo, włączanie sprzętu nie będzie możliwe. Upewnij się, czy kubek jest właściwie ustawiony na bloku silnika.

11. Nie dopuszcza się włączać sprzętu bez obciążenia (tj. z pustym kubkiem).
12. Nie zezwala się wkładać do kubka metalowych przedmiotów (noży, widelców, łyżek, itp.).
13. Po napełnieniu kubka należy pamiętać, że przy spienianiu objętość mieszanki wzrasta. Niedopuszczalne jest przepełnienie kubka.
14. Ponieważ silnik sprzętu obraca się z dużą prędkością, aby uniknąć zrzucenia kubka, zaleca się w trakcie pracy trzymać go za pokrywkę.
15. Podczas pracy pokrywa blendera musi być zamknięta. Nie wolno otwierać pokrywki i wstawiać do kubka blendera ręk lub innych przedmiotów przy włączonym silniku.
16. Nie wolno zdejmować kubka, kiedy pracuje blender. Kubek można zdjąć dopiero po tym, jak silnik całkowicie się zatrzyma.
17. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Nie pozwól, aby sprzęt obsługiwały dzieci, ani żeby nawet nie znajdowały się w pobliżu pracującego sprzętu!
18. Zabrania się wykonywać obsługę techniczną sprzętu nie odłączając go od sieci.
19. Niedopuszczalne jest mycie bloku silnikowego strumieniem wody lub zanurzać go do wody lub innych płynów.
20. Posługując się nożem należy zachować ostrożność, ponieważ jest on bardzo ostry.
21. W razie jakichkolwiek problemów należy zwrócić się do wykwalifikowanego serwisu.

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

Благодарим Вас за покупку профессионального оборудования. Прежде чем Вы приступите к работе, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Помните, что, выполняя все указания, изложенные в этой инструкции, Вы сможете продлить 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

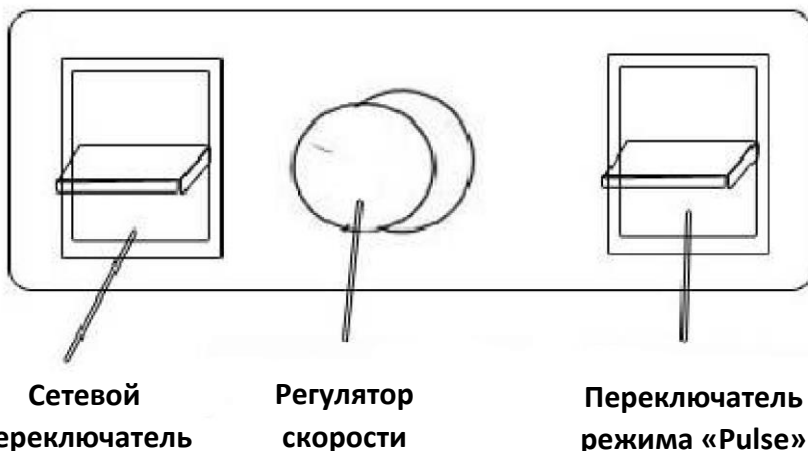
Модель	CB-787A/CB-787B	CB-986
Описание	Настольный	Настольный
Габаритные размеры, мм	205x180x510	239x219x590
Мощность, кВт	1,6	2,2
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Пластмасса	Пластмасса
Материал чаши	Пластмасса	Пластмасса
Емкость чаши, л	2	2,5
Количество валов	1	1
Скорость двигателя макс., об/мин	26000	
Режим пульсации	+	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер 1 шт.

Инструкция 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 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 переключатель (слева на панели управления) находится в положении «OFF» (выкл.). Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).

3. Откройте крышку, поместите ингредиенты в чашу и плотно закройте крышку.

В целях обеспечения свободного вращения лопастей ножа сначала следует заливать в чашу 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 чашу не более, чем наполовину.

При измельчении льда необходимо залить в чашу не менее 250 мл воды. Без этого измельчение льда будет невозможно.

Чашу следует наполнять с учетом того, что при взбивании объем смеси увеличивается. Не переполняйте чашу.

Не включайте оборудование с пустой чашей.

4. Установите чашу в предназначенное для него гнездо на моторном блоке. Убедитесь в том, что чаша зафиксирована в рабочем положении.

ВНИМАНИЕ! Если чаша установлена неправильно, включение оборудования будет невозможно.

5. Установите сетевой переключатель 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 переключатель «PULSE» (справа на панели управления). В верхнем положении двигатель будет вращаться на максимальной скорости (26000 оборотов в минуту).

8. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь средствами защиты.

9. При необходимости снять содержимое со стенок стакана и перемешать его, следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется воспользоваться пластмассовым скребком.

ВНИМАНИЕ! При переработке твердых продуктов и очень густых смесей во избежание перегрева двигателя время непрерывной работы оборудования не должно превышать 2 мин. После этого необходимо дать оборудованию остыть в течение не менее 2 мин. В случае перегрузки предохранитель автоматически

отключит блендер. В данном случае необходимо уменьшить загрузку и нажать на кнопку предохранителя, расположенную на нижней поверхности оборудования, после чего можно продолжать работу.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите сетевой переключатель в положение «OFF» (выкл.).
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Возьмите чашу за ручку, снимите его с моторного блока и опорожните.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не используйте для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не мойте съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Очистка оборудования производится следующим образом:

1. Снимите чашу с моторного блока и ополосните ее под струей воды для удаления крупных остатков пищи.
2. Установите чашу 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 чашу 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 погружайте вилку и шнур в

- воду и иную жидкость. Не используйте оборудование с поврежденным сетевым шнуром и вилок.
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 включайте оборудование, если чаша не установлена в рабочее положение.
ВНИМАНИЕ! Если чаша установлена неправильно, включение оборудования будет невозможно. Убедитесь в том, что стакан плотно зафиксирован на моторном блоке.
 11. Не включайте оборудования вхолостую (т.е. с пустой чашей).
 12. Не кладите в чашу металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
 13. При наполнении чаши следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Не переполняйте чашу.
 14. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения чаши рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.
 15. В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта. Не пытайтесь открывать крышку и засовывать в чашу блендера руки или посторонние предметы при включенном двигателе.
 16. Не снимайте чашу при включенном оборудовании. Чашу можно снимать только после того, как двигатель полностью остановился.
 17. Не оставляйте включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей!
 18. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
 19. Не мойте моторный блок под прямой струей воды и не погружайте его в воду или иную жидкость.
 20. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
 21. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.