

# ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**БЛЕНДЕР**

Фирма-изготовитель

**GASTRORAG**

Модель

**B-747**

## ВВЕДЕНИЕ

### ***УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!***

Благодарим Вас за приобретение оборудования GASTRORAG. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

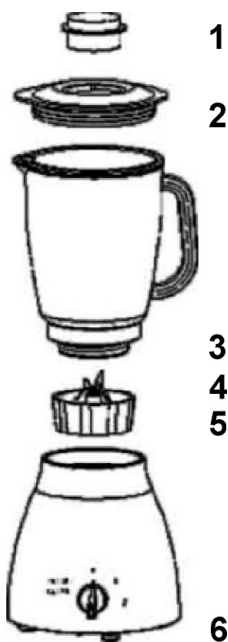
## НАЗНАЧЕНИЕ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<b>В-747</b>
Описание	Настольный
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм	190 x 380
Установочная мощность, кВт	0,40
Параметры электросети	220/50/1
Масса, кг	4,65
Материал корпуса	Нерж.сталь
Материал стакана	Стекло
Емкость стакана, л	1,75
Количество валов	1
Количество скоростей двигателя	2 + импульсный режим
Режим работы	Повторно-кратковременный

## КОМПЛЕКТАЦИЯ



**Рис.1. Основные узлы оборудования**

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | мерный колпачок |
| 2 | крышка          |
| 3 | стакан          |
| 4 | нож             |
| 5 | манжета         |
| 6 | моторный блок   |

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

### СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ



1. Переверните стакан кверху дном.



2. Поверните нож лезвиями вниз и вставьте его в стакан.



3. Плотнo заверните манжету

4. Установите моторный блок на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с сухой, чистой, ровной горизонтальной поверхностью.
5. Установите стакан на моторный блок.
6. Закройте стакан крышкой. Блендер готов к работе.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
2. Откройте крышку, поместите ингредиенты в стакан и плотно закройте крышку.

**В целях обеспечения свободного вращения лезвий ножа сначала следует заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые.**

**При переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, вареное мясо, сыр и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером не более 2 см и наполнять ими стакан не более, чем наполовину.**

**Стакан следует наполнять с учетом того, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.**

**Включение оборудования с пустым стаканом не допускается.**

**В процессе работы стакан блендера следует придерживать сверху за крышку. Если стакан начнет вращаться при включенном двигателе, следует немедленно отключить оборудование от сети и плотно завернуть манжету.**

3. Оборудование оснащено 4-позиционным переключателем режимов работы:

0 = выкл.

1 = низкая скорость

2 = высокая скорость

P = импульсный режим

- 3.1. Для работы в непрерывном режиме следует повернуть переключатель режимов работы в положение «1» или «2».

**Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости (положение «1»), во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов.**

**Переключение скоростей можно производить в процессе работы, не останавливая оборудование.**

**Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.**

- 3.2. Для работы в импульсном режиме следует повернуть переключатель режимов работы в положение «P» и удерживать его в этом положении. При отпускании ручки переключатель возвращается в положение «0».

4. При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на низкой скорости (положение «1»). Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие.

**Если блендер работает на высокой скорости, а также если стакан блендера наполнен доверху или перерабатываются горячие продукты, рекомендуется отключить оборудование и только после этого добавить дополнительные ингредиенты в стакан.**

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

5. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Мерный колпачок следует вынуть из крышки. Стакан следует наполнять не более, чем наполовину. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными перчатками.
6. При возникновении необходимости снять содержимое стакана со стенок и перемешать его следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется пользоваться резиновым или пластмассовым скребком.
7. **По окончании рабочего цикла** поверните переключатель режимов работы в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Возьмите стакан за ручку и опорожните его. Продукты густой консистенции (соусы, масло, майонез и т.п.) следует выгружать через дно стакана. Для этого следует отвернуть манжету и вынуть нож.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА**

### ***ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ ГУСТОЙ КОНСИСТЕНЦИИ***

При переработке продуктов густой консистенции (соусы, спреды и т.п.) необходимо снимать их со стенок стакана и подавать вниз к ножу при помощи резинового или пластмассового скребка. Предварительно необходимо отключить двигатель.

### ***МАЙОНЕЗ***

В случае отмасливания майонеза выгрузите его из стакана и взбейте 1 яичный желток с 50 мл отмаслившегося майонеза. После этого выньте из крышки мерный колпачок и постепенно вливайте в отверстие отмаслившийся майонез вместо растительного масла. Для достижения однородной консистенции пользуйтесь резиновым или пластмассовым скребком. Предварительно необходимо отключить двигатель.

### ***БЕЛЫЙ СОУС***

Для удаления комков слегка остудите соус. Залейте в стакан примерно 125 мл соуса. Закройте крышку и включите двигатель. Выньте из крышки мерный колпачок и постепенно заливайте в стакан оставшийся соус. Продолжайте переработку до достижения однородной консистенции.

### ***ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПОТРОХОВ ДЛЯ ПОДЛИВЫ***

Отварите потроха в воде или бульоне, охладите до комнатной температуры. Нарезьте потроха на куски размером 2,5 см, загрузите в стакан и залейте бульоном. Закройте стакан крышкой и выполните два 30-секундных рабочих цикла на высокой скорости. Если степень измельчения недостаточна, выполните еще 1 – 2 рабочих цикла.

### ***ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСЛА***

Для приготовления масла используются сливки или сметана высокой жирности. Залейте их в стакан и взбивайте на высокой скорости до тех пор, пока не образуется масло. Выгрузите масло в дуршлаг для стока жидкости, затем выложите в небольшую миску и при помощи лопатки выжмите из него как можно больше жидкости. В процессе замеса добавьте соль по вкусу. Для получения ароматного масла с травами добавьте 1 столовую ложку (15 мл) сухих трав (петрушки, эстрагона, чабера) или 1 зубчик чеснока на 250 мл сливок.

### **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КОКОСА**

Для измельчения свежего кокоса включите оборудование на высокой скорости, выньте из крышки колпачок и загружайте кусочки в отверстие. После измельчения 375 мл кокоса стакан следует опорожнить.

### **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СУХОГО И ТВЕРДОГО СЫРА**

Твердый сыр, а также сыр, который высох от длительного хранения в холодильнике, можно нарезать кусками и измельчить в блендере на высокой скорости. Измельченный сыр можно использовать при приготовлении жульенов, соусов и т.п.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

**Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.**

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

**Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.**

**Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.**

Перед первым включением, а также после каждого использования необходимо вымыть стакан, манжету, нож и крышку теплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Моторный блок следует по мере необходимости протирать чистой влажной губкой или тканью.

**Перед сборкой стакана необходимо убедиться в том, что лезвия ножа свободно вращаются. Для этого следует аккуратно повернуть их против часовой стрелки. Если вращение лезвий затруднено или заблокировано, эксплуатация оборудования не допускается.**

**Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание 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. Не допускается установка и эксплуатация оборудования на открытом воздухе.
4. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с сухой, чистой, ровной горизонтальной поверхностью.
5. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
6. Оборудование предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается. Оборудование не предназначено для приготовления картофельного пюре, взбивания яичных белков, измельчения сырого мяса, замеса вязкого теста, выжимания сока из овощей и фруктов.

7. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 5 мин. Это означает, что после каждых 5 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 5 мин.
8. Следите за тем, чтобы манжета стакана всегда была плотно завернута.
9. Не допускается включение оборудования, если стакан не установлен в рабочее положение.
10. Не допускается включение оборудования вхолостую (т.е. с пустым стаканом).
11. При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.
12. Не допускается перегружать оборудование. В случае блокировки двигателя в процессе работы необходимо немедленно отключить оборудование от сети и выгрузить из стакана часть содержимого.
13. В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта. Не пытайтесь открывать крышку и засовывать в стакан блендера руки или посторонние предметы при включенном двигателе.
14. В процессе работы стакан следует придерживать. В случае, если стакан начнет вращаться при включенном двигателе, необходимо немедленно отключить оборудование от сети и плотно завернуть манжету.
15. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
16. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
17. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
18. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
19. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.