

BL010



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

FR

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

DE

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

ES

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

RU

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

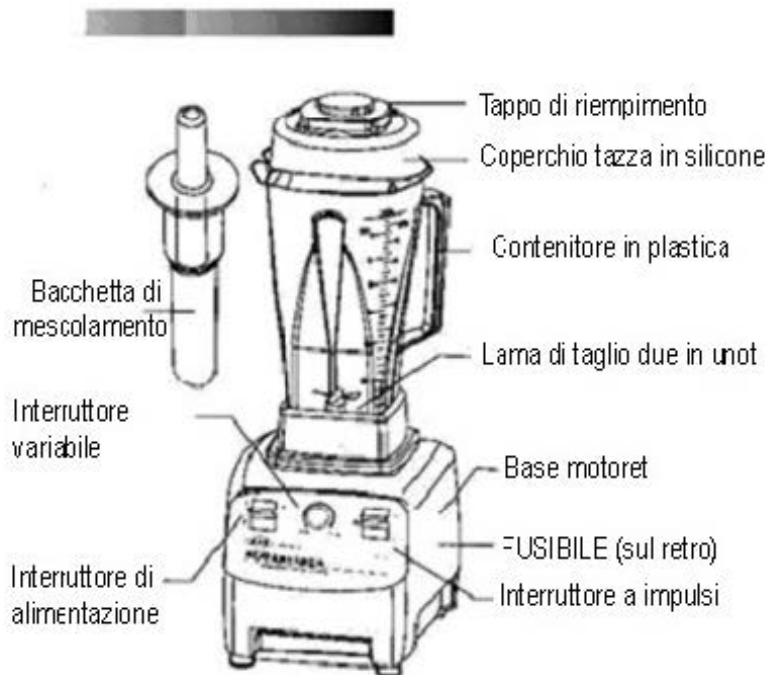
AR

Frullatore commerciale ad alte prestazioni

BL010

Nome dei componenti

BL010



CARATTERISTICHE

1. Multiuso (in allegato, opuscolo per l'uso biologico di frutta e verdura)
2. Motore industriale ad alta velocità, ad alta efficienza, potente; garanzia di un anno
3. Doppio circuito elettrico automatico di protezione (protettore termico/corrente)
4. Lama temprata e in acciaio inossidabile
5. Grazie al contenitore in plastica trasparente temperata di alta qualità, si rompe difficilmente (trattamento di vulcanizzazione ad alta temperatura, tappo in gomma per uso alimentare, sicuro e igienico)

FUNZIONI

Questo frullatore è dotato di un potente motore industriale, la cui velocità di rotazione arriva fino a 25.000 giri/min. Il cibo secco o umido può essere trasformato rapidamente ed efficacemente in polvere o pasta, preservandone i principi nutrizionali e il sapore originari. Si tratta di un frullatore professionale ad alta velocità.

CLASSIFICAZIONE

* **Lama per ghiaccio granulare:** disponibile per cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, carne ecc.

* **Elementi umidi:** bevande biologiche, erba di grano, succo di frutta ecc.

Quando si utilizza la bacchetta di mescolamento, rimuovere prima il tappo, quindi inserirla nell'apposito coperchio come mostrato nell'immagine.

PRECAUZIONE!!

Non inserire nel contenitore nessun oggetto metallico, ad es. coltelli, forchette, cucchiari ecc.

Per evitare i pericoli dovuti alla lama di taglio, non pulire a mano.

PRECAUZIONI

1. Prima di iniziare, assicurarsi che il contenitore sia posizionato correttamente sulla base del motore.
2. Quando il contenitore si avvia è necessario mantenerlo, poiché il motore è piuttosto potente. Inoltre, assicurarsi che la frizione sia in posizione.
3. Non usare il pestello quando si avvia il motore. Indossare il coperchio quando si utilizza il pestello.
4. Per evitare i pericoli dovuti alla lama affilata, non estrarre con le mani il cibo dal contenitore quando quest'ultimo si trova sulla base del motore.
5. Prima di versare il cibo fuori dal contenitore, è necessario aver rimosso il contenitore dalla base del motore.
6. Non toccare in modo negligente l'interruttore di accensione/spegnimento prima o dopo l'avvio.

MISURE DI SICUREZZA

1. Staccare la spina quando il frullatore non è in uso.
2. Il coperchio può essere aperto solo quando l'agitatore a lame si arresta completamente.
3. Durante la pulizia, assicurarsi che la spina sia stata prima scollegata. La base principale e il contenitore devono essere lavati separatamente.
4. Non mettere la base del motore in acqua o in lavastoviglie.
5. Durante l'uso, tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare che commettano azioni improprie.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente per l'assistenza o da persone analogamente qualificate al fine di evitare pericoli.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

1. Durante la pulizia, scollegare e spegnere l'interruttore principale.
2. Pulire il corpo e il coperchio con un panno morbido.
3. Non pulire a mano l'interno del contenitore, a meno che la lama non sia già stata rimossa.
4. Pulire l'albero rotante e il motore con un panno asciutto.
5. Quando non è facile rimuovere lo sporco, pulire con detergente e poi ripassare con un panno asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Controllare se il pulsante dell'interruttore automatico è spento. Premere per resettare. Se il frullatore continua a non funzionare, consultare l'elenco riportato di seguito.

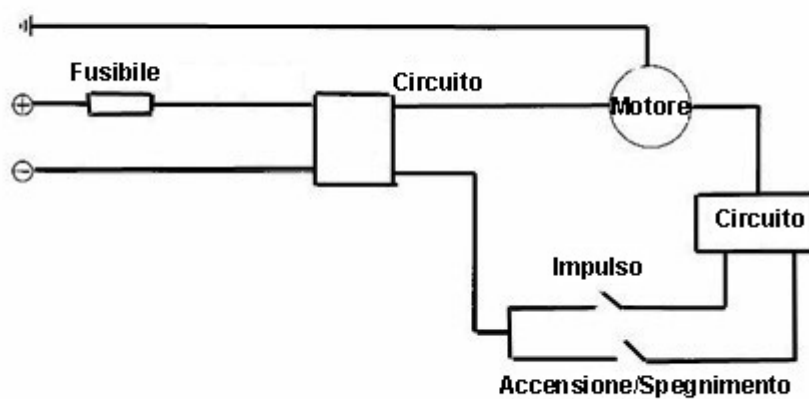
1. La spina di alimentazione è inserita nella presa di corrente.
2. Il fusibile o l'interruttore automatico si spegne.
3. Si è verificata un'eventuale interruzione di corrente. Se non si riscontrano problemi, contattare il centro assistenza. Non gestire il problema da soli.

5.

SPECIFICHE

Modello	BL010
Tensione	220V, 50Hz
Capacità	2000c.c
Resistenza del contenitore	-40°c-180°c
Potenza	1500W
Peso	4.2Kg
Lunghezza del cavo	1.8M
Dimensioni	205 mm (L) x 230 mm (P) x 510 mm (A)
Protettore	Protettore corrente, protettore termico per motore

Circuito elettrico



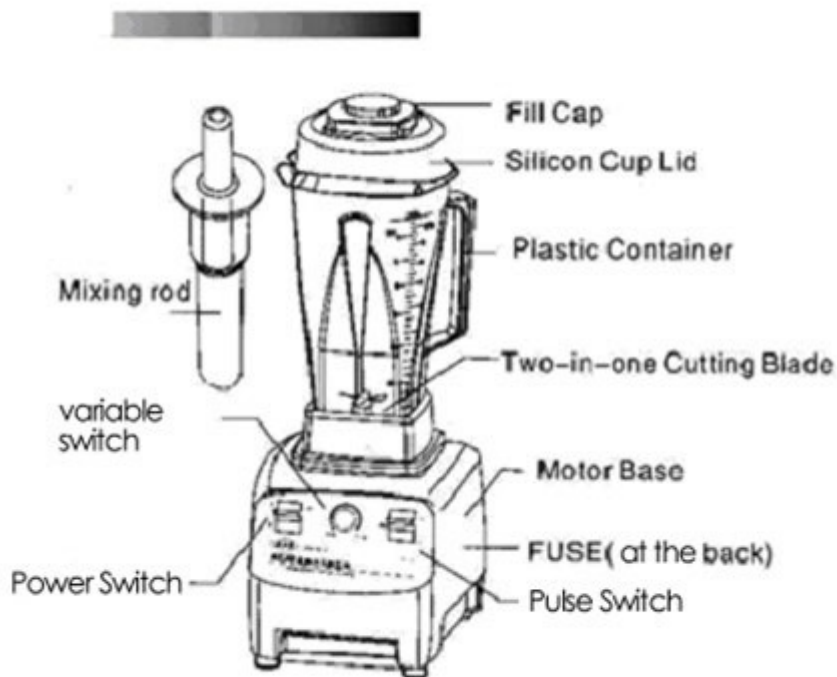
Grazie per la fiducia accordataci. Questo prodotto è realizzato con motore ad alto numero di giri e tecnologia di precisione. Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare questo prodotto, così da favorirne il corretto funzionamento, la sicurezza e l'efficienza.

High Performance Commercial Blender

BL010

Name of Parts

BL010



FEATURE

1. Multi-use (enclosed with fruit & vegetable organic operation booklet)
2. Industrial high-speed motor, high efficiency, powerful, one year warranty.
3. Double automatically protective electric circuit (thermal/current protector)
4. stainless steel & hardened blade
5. Using high quality tempered transparent plastic container, won't easily break (high temperature vulcanization treatment, food grade rubber cap, safe and hygiene is safeguarded)

FUNCTIONS

This blender is equipped with an industrial powerful motor whose rotary speed is up to 25,000rpm. Dry or wet food can be quickly & efficiently converted into powder or paste, and still retains its original nutrition and flavor. It is a professional high-speed blender.

CLASSIFICATION

* **Slush ice Blade:** Available for ice cube, coffee beans, meat, etc.

* **Wet materials:** organic beverage, wheat grass, fruit juice...etc.

When using the mixing rod, take off the cap first and then insert into the cap lid as shown in the drawing.

CAUTION!!

No metal articles, such as knives, forks, spoons...etc in the container.

To prevent the danger of the cutting blade, don't clean by hand.

3.

CAUTIONS

1. Ensure the container is properly seated on motor base before starting.
2. Hold the container when it starts, as the motor is quite powerful. In addition, ensure the clutch is in place.
3. Do not tamper when starting the motor. Put the cover on when using tamper.
4. To prevent the danger of the sharp blade, don't get food from the container by hand when the container is on the motor base.
5. Before pouring food out of the container, remove it from the motor base first.
6. Do not touch on/off switch carelessly before or after starting.

SAFEGUARDS

1. Unplug when the blender is not in use
2. The cover can be open only when the blade agitator stops completely.
3. When cleaning, ensure to unplug first. The main base and the container must be washed separately.
4. Don't put the motor base in the water or the dishwasher.
5. When it's in use, keep children away to prevent improper action by the children.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

4.

MAINTENANCE TIPS

1. When cleaning, unplug & turn main switch off.
2. Clean the body & the cover with soft cloth
3. Don't clean inside of container by hand unless blade is already removed.
4. Clean the rotary shaft & the motor with dry cloth.

5. When it is not easy to remove dirt, clean with detergent and then wipe it by dry cloth

TROUBLESHOOTING

Check if the circuit breaker button is turned off. Press it to reset. If the blender still doesn't work, please check the list in the following.

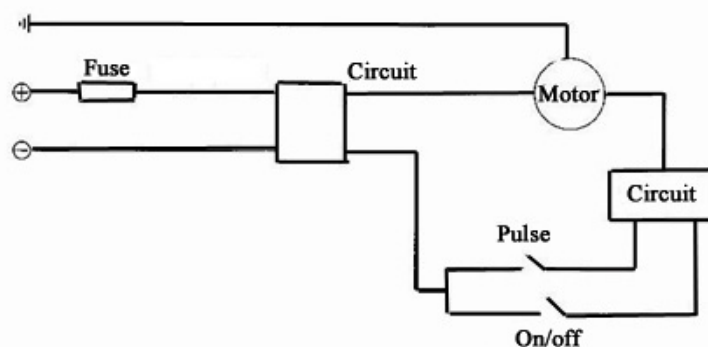
1. The power plug is inserted into the power outlet.
2. Fuse or automatic switch shuts off.
3. Power cut or not. If no problems found above, please call the service center. Don't handle it on your own.

5.

SPECIFICATION

Model	BL010
Voltage	220V, 50Hz
Capacity	2000c.c
Endurance of container	-40°C-180°C
Power	1500W
Weight	4.2Kg
Length of cord	1.8M
Dimension	W205*D230*H510mm
Protector	Current protector, Thermal protector for Motor

Electric circuit



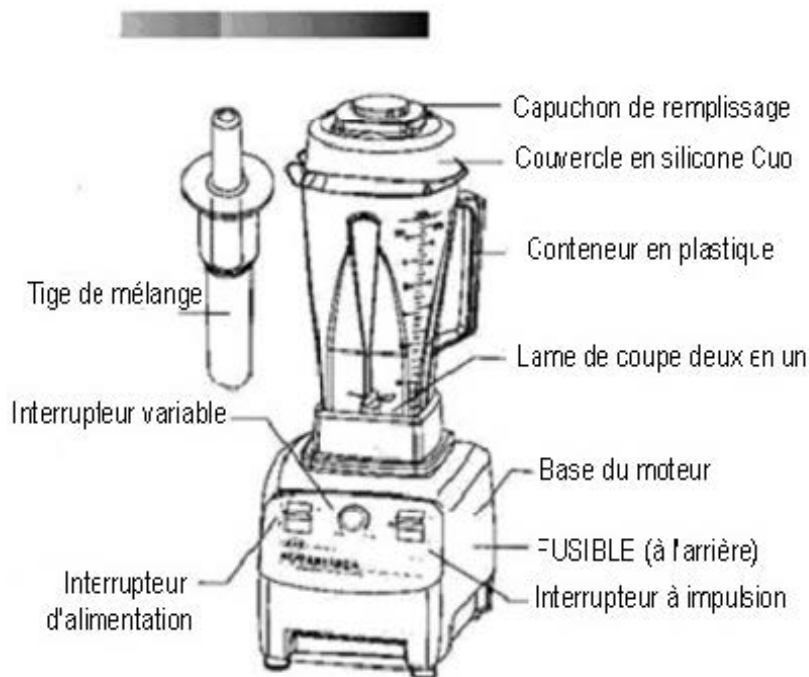
6.

Thank you for your patronage. This product is made with high revolution motor and precision technology. Read the manual carefully before using this product to facilitate operation, safety, and efficiency.

Mélangeur commercial haute performance

BL010

BL010 Nom des Pièces



FONCTIONNALITÉ

1. Multi-usage (inclus avec le livret d'exploitation biologique de fruits et légumes)
2. Moteur industriel à grande vitesse, haute efficacité, puissant, garantie d'un an.
3. Double circuit électrique de protection automatique (protection thermique/de courant)
4. lame en acier inoxydable et durcie
5. En utilisant un conteneur en plastique transparent trempé de haute qualité, il ne se cassera pas facilement (traitement de vulcanisation à haute température, bouchon en caoutchouc de qualité alimentaire, sécurité et hygiène garanties)

FONCTIONS

Ce mélangeur est équipé d'un moteur industriel puissant dont la vitesse de rotation peut atteindre 25 000 tr/min. Les aliments secs ou humides peuvent être rapidement et efficacement convertis en poudre ou en pâte, tout en conservant leur nutrition et leur saveur d'origine. C'est un mélangeur professionnel à grande vitesse.

CLASSIFICATION

* **Lame de glace fondante** : Disponible pour glaçons, grains de café, viande, etc.

* **Matières humides** : boisson bio, herbe de blé, jus de fruits...etc.

Lors de l'utilisation de la tige de mélange, retirez d'abord le capuchon, puis insérez-le dans le couvercle du capuchon comme indiqué sur le dessin.

ATTENTION !!

Aucun article métallique, tel que couteaux, fourchettes, cuillères...etc. dans le conteneur.

Pour éviter le danger de la lame de coupe, ne pas nettoyer à la main.

PRÉCAUTIONS

1. Assurez-vous que le conteneur est correctement placé sur la base du moteur avant de démarrer.
2. Tenez le conteneur au démarrage, car le moteur est assez puissant. En outre, assurez-vous que l'embrayage est en place.
3. Ne pas manipuler lors du démarrage du moteur. Mettez le couvercle lors de l'utilisation de l'inviolable.
4. Pour éviter le danger de la lame tranchante, ne prenez pas de nourriture du conteneur à la main lorsque le conteneur est sur la base du moteur.
5. Avant de verser les aliments hors du conteneur, retirez-les d'abord de la base du moteur.
6. N'appuyez pas imprudemment sur l'interrupteur On/Off avant ou après le démarrage.

MESURES DE SAUVEGARDE

1. Débrancher lorsque le mélangeur n'est pas utilisé
2. Le couvercle ne peut être ouvert que lorsque l'agitateur à lames s'arrête complètement.
3. Lors du nettoyage, assurez-vous de débrancher d'abord. La base principale et le conteneur doivent être lavés séparément.
4. Ne mettez pas la base du moteur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.
5. Lorsqu'il est utilisé, éloignez les enfants pour éviter toute action inappropriée de leur part.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout danger.

CONSEILS D'ENTRETIEN

1. Lors du nettoyage, débranchez et éteignez l'interrupteur principal.
2. Nettoyez le corps et le couvercle avec un chiffon doux
3. Ne nettoyez pas l'intérieur du conteneur à la main à moins que la lame ne soit déjà retirée.
4. Nettoyez l'arbre rotatif et le moteur avec un chiffon sec.
5. Lorsqu'il n'est pas facile d'enlever la saleté, nettoyez-la avec du détergent, puis essuyez-la avec un chiffon sec

DÉPANNAGE

Vérifiez si le bouton du disjoncteur est éteint. Appuyez dessus pour réinitialiser. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, veuillez vérifier la liste ci-dessous.

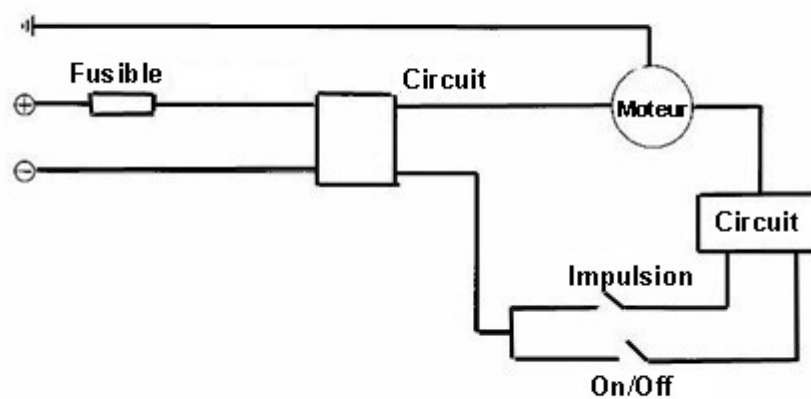
1. La fiche d'alimentation est insérée dans la prise de courant.
2. Le fusible ou l'interrupteur automatique s'éteint.
3. Coupure de courant ou non. Si aucun des problèmes ci-dessus n'est détecté, veuillez appeler le centre de service. Ne les gérez pas par vous-même.

5.

SPÉCIFICATION

Modèle	BL010
Tension	220 V, 50 Hz
Capacité	2 000 c.c
Endurance du conteneur	-40°C-180°C
Puissance	1 500 W
Poids	4.2 Kg
Longueur du cordon	1.8 M
Dimension	L205*D230*H510 mm
Protecteur	Protecteur de courant, protecteur thermique pour moteur

Circuit électrique



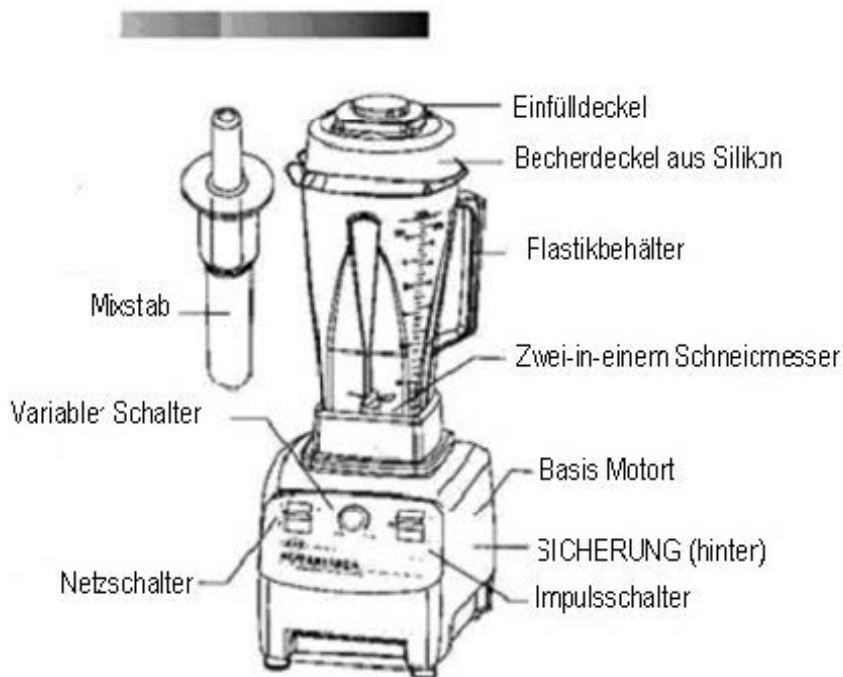
6.

Merci pour votre parrainage. Ce produit est fabriqué avec un moteur à haute révolution et une technologie de précision. Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser ce produit pour faciliter le fonctionnement, la sécurité et l'efficacité.

Leistungsstarker kommerzieller Mixer

BL010

BL010 Bezeichnung der Teile



FUNKTION

1. Mehrzweck (beiliegend mit Bio-Betriebsheft Obst & Gemüse)
2. Industrieller Hochgeschwindigkeitsmotor, hoher Wirkungsgrad, leistungsstark, ein Jahr Garantie.
3. Doppelter automatisch schützender Stromkreis (Wärme-/Stromschutz)
4. Edelstahl & gehärtete Klinge
5. Verwendung eines hochwertigen gehärteten transparenten Kunststoffbehälters, der nicht leicht bricht (Hochtemperatur-Vulkanisationsbehandlung, lebensmittelechte Gummikappe, sicher und hygienisch)

FUNKTIONEN

Dieser Mixer ist mit einem leistungsstarken Industriemotor ausgestattet, dessen Drehzahl bis zu 25.000 U/min beträgt. Trocken- oder Nassfuttermittel können schnell und effizient in Pulver oder Paste umgewandelt werden und behalten dennoch ihre ursprüngliche Ernährung und ihren

ursprünglichen Geschmack. Es ist ein professioneller Hochgeschwindigkeitsmixer.

2.

KLASSIFIZIERUNG

* **Eisbreiklinge:** Verfügbar für Eiswürfel, Kaffeebohnen, Fleisch usw.

* **Nasse Materialien:** Bio-Getränk, Weizengras, Fruchtsaft...usw.

Wenn Sie den Mischstab verwenden, nehmen Sie zuerst die Kappe ab und setzen Sie sie dann wie in der Zeichnung gezeigt in den Kappendeckel ein.

ACHTUNG!!

Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel usw. im Behälter.

Um die Gefahr der Schneidklinge zu vermeiden, nicht von Hand reinigen.

3.

ACHTUNG

1. Stellen Sie vor dem Start sicher, dass der Behälter ordnungsgemäß auf dem Motorsockel sitzt.
2. Halten Sie den Behälter, wenn er startet, da der Motor sehr leistungsstark ist. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Kupplung an Ort und Stelle ist.
3. Manipulieren Sie nicht, wenn Sie den Motor starten. Setzen Sie die Abdeckung auf, wenn Sie Tamper verwenden.
4. Um die Gefahr der scharfen Klinge zu vermeiden, holen Sie keine Lebensmittel von Hand aus dem Behälter, wenn sich der Behälter auf dem Motorsockel befindet.
5. Bevor Sie Lebensmittel aus dem Behälter gießen, nehmen Sie sie zuerst vom Motorsockel ab.
6. Berühren Sie den Ein-/Ausschalter vor oder nach dem Start nicht unachtsam.

SCHUTZMASSNAHMEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Mixer nicht verwendet wird
2. Die Abdeckung kann nur geöffnet werden, wenn das Blattrührwerk vollständig stoppt.
3. Stellen Sie beim Reinigen sicher, dass Sie zuerst den Netzstecker ziehen. Der Hauptboden und der Behälter müssen getrennt gewaschen werden.
4. Stellen Sie den Motorsockel nicht ins Wasser oder in die Spülmaschine.
5. Halten Sie Kinder während des Gebrauchs fern, um unsachgemäße Handlungen der Kinder zu verhindern.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

4.

WARTUNGSTIPPS

1. Ziehen Sie beim Reinigen den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus.
2. Reinigen Sie den Körper und den Bezug mit einem weichen Tuch
3. Reinigen Sie das Innere des Behälters nicht von Hand, es sei denn, die Klinge ist bereits entfernt.
4. Reinigen Sie die Drehwelle und den Motor mit einem trockenen Tuch.
5. Wenn es nicht einfach ist, Schmutz zu entfernen, reinigen Sie ihn mit Reinigungsmittel und wischen Sie ihn dann mit einem trockenen Tuch ab

FEHLERBEHEBUNG

Überprüfen Sie, ob der Schalter des Leistungsschalters ausgeschaltet ist. Drücken Sie es, um es zurückzusetzen. Wenn der Mixer immer noch nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgende Liste.

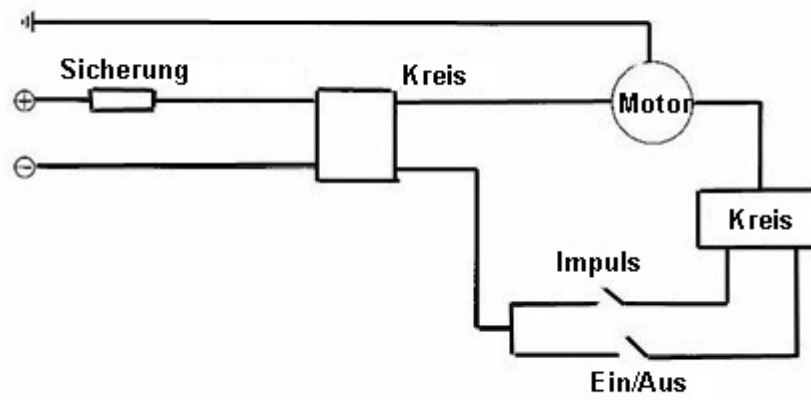
1. Der Netzstecker wird in die Steckdose gesteckt.
2. Sicherung oder Automatikschalter schaltet sich ab.
3. Stromausfall oder nicht. Wenn die oben genannten Probleme nicht auftreten, rufen Sie bitte das Servicecenter an. Kümmern Sie sich nicht selbst darum.

5.

SPEZIFIKATION

Modell	BL010
Spannung	220 V, 50 Hz
Kapazität	2000c.c
Haltbarkeit des Behälters	-40°C-180°C
Leistung	1500 W
Gewicht	4.2Kg
Kabellänge	1.8M
Abmessungen	B205*T230*H510mm
Protector	Stromschutz, Wärmeschutz für Motor

Stromkreis



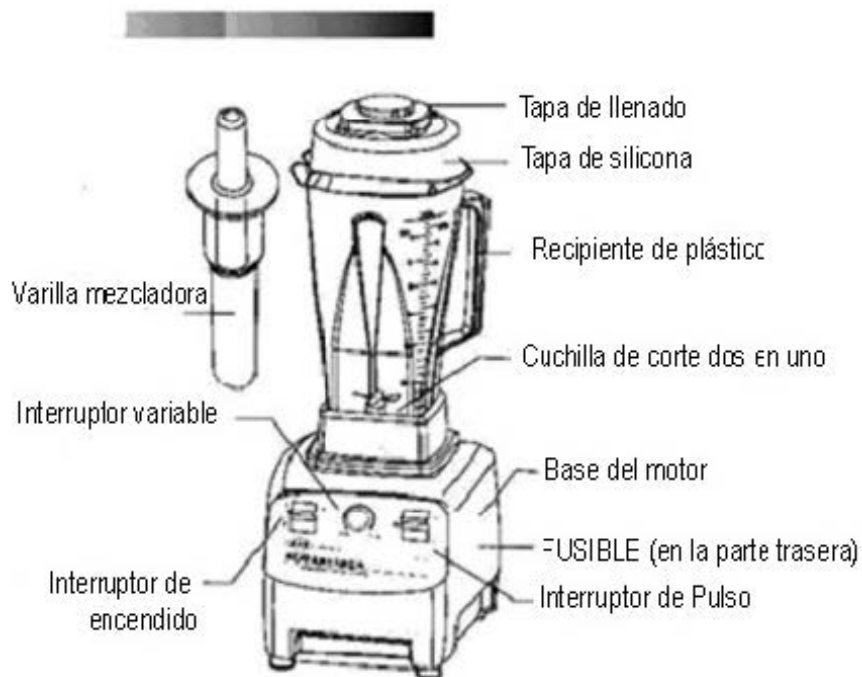
6.

Vielen Dank für deine Unterstützung. Dieses Produkt wird mit einem Hochdrehzahlmotor und Präzisionstechnologie hergestellt. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um den Betrieb, die Sicherheit und die Effizienz zu erleichtern.

Licuada comercial de alto rendimiento

BL010

BL010 Nombre de Las piezas



CARACTERÍSTICAS

1. Multiuso (incluido con el folleto de operación orgánica de frutas y verduras)
2. Motor industrial de alta velocidad, alta eficiencia, potente, garantía de un año.
3. Circuito eléctrico de doble protección automática (protector térmico/de corriente)
4. acero inoxidable y cuchilla endurecida
5. Utilizando un recipiente de plástico transparente templado de alta calidad, no se romperá fácilmente (tratamiento de vulcanización a alta temperatura, tapa de goma de grado alimentario, que protegen la seguridad y la higiene)

FUNCIONES

Esta batidora está equipada con un potente motor industrial cuya velocidad de rotación es de hasta 25.000 rpm. Los alimentos secos o húmedos se pueden convertir rápida y eficientemente en polvo o pasta, y aún conservan su nutrición y sabor originales. Es una batidora profesional de alta velocidad.

CLASIFICACIÓN

* **Cuchilla para picar hielo:** Disponible para cubitos de hielo, granos de café, carne, etc.

* **Materiales húmedos:** bebida orgánica, hierba de trigo, zumo de frutas...etc.

Cuando use la varilla mezcladora, quite primero la tapa y luego insértela en la cubierta de la tapa como se muestra en el dibujo.

¡¡PRECAUCIÓN!!

No usar artículos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas, etc. en el contenedor.

Para evitar el peligro de cortes por la cuchilla, no la limpie a mano.

PRECAUCIONES

1. Asegúrese de que el contenedor esté correctamente asentado en la base del motor antes de arrancar.
2. Sostenga el contenedor cuando arranque, ya que el motor es bastante potente. Además, asegúrese de que el apisonador esté en su lugar.
3. No manipule al arrancar el motor. Coloque la cubierta cuando use el apisonador.
4. Para evitar el peligro de la cuchilla afilada, no retire alimentos del recipiente a mano cuando el recipiente esté sobre la base del motor.
5. Antes de verter la comida fuera del recipiente, retírela primero de la base del motor.
6. No toque el interruptor de encendido/apagado por descuido antes o después de arrancar.

CUIDADOS

1. Desenchufar cuando la batidora no esté en uso
2. La tapa solo se puede abrir cuando el agitador de cuchillas se detiene por completo.
3. Al limpiar, asegúrese de desenchufarla batidora primero. La base principal y el recipiente deben lavarse por separado.
4. No ponga la base del motor en el agua o en el lavavajillas.
5. Cuando esté en uso, mantenga a los niños alejados para evitar acciones inapropiadas por parte de los niños.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

1. Al limpiar, desenchufe y apague el interruptor principal.
2. Limpie el cuerpo y la cubierta con un paño suave
3. No limpie el interior del recipiente a mano a menos que ya se haya retirado la cuchilla.
4. Limpie el eje giratorio y el motor con un paño seco.
5. Cuando no sea fácil eliminar la suciedad, límpialo con detergente y luego pásale un paño seco

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe si el botón del disyuntor está apagado. Púlselo para reiniciarlo. Si la batidora sigue sin funcionar, compruebe la lista que aparece a continuación.

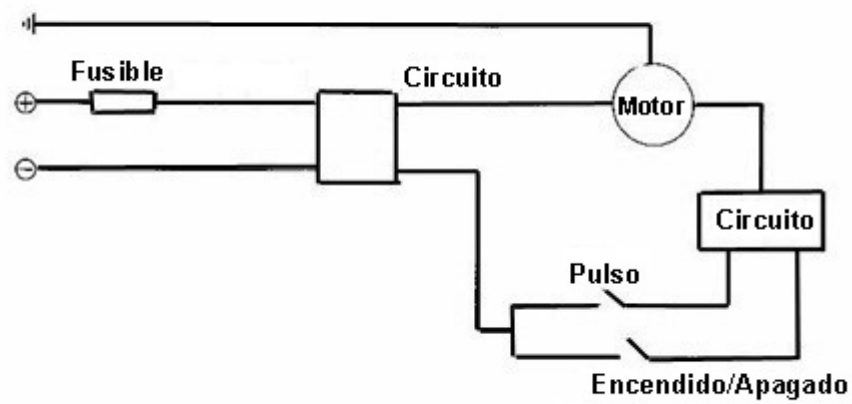
1. El enchufe de alimentación se inserta en la toma de corriente.
2. El fusible o el interruptor automático se desconectan.
3. Corte de electricidad o no. Si no encuentra ningún problema, llame al centro de servicio. No lo solucione por su cuenta.

5.

ESPECIFICACIÓN

Modelo	BL010
Voltaje	220 V, 50 Hz
Capacidad	2000c.c
Resistencia del contenedor	-40°C-180°C
Potencia	1500W
Peso	4,2Kg
Longitud del cordón	1,8M
Dimensión	W205*D230*H510mm
Protector	Protector de corriente, protector térmico para motor

Circuito eléctrico



Gracias por su compra. Este producto está fabricado con motor de alta revolución y tecnología de precisión. Lea el manual detenidamente antes de usar este producto para facilitar el funcionamiento, la seguridad y la eficiencia.

Высокопроизводительный коммерческий блендер

BL010

Названия компонентов.

BL010



ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Многоцелевое использование (прилагается буклет по использованию органических фруктов и овощей)
2. Промышленный высокоскоростной двигатель, высокая эффективность, мощный, гарантия один год.
3. Двойная автоматическая защитная электрическая цепь (тепловая/токовая защита)
4. нержавеющая сталь и закаленный нож
5. Использование контейнера из высококачественного и высокопрочного пластика (высокотемпературная вулканизация, резиновая крышка пищевого качества, безопасность и гигиена гарантированы)

ФУНКЦИИ

Этот блендер оснащен промышленным мощным двигателем, скорость вращения которого составляет до 25 000 об/мин. Сухая или влажная пища может быть быстро и эффективно

измельчена в порошок или пасту, сохранив при этом свои первоначальные питательные свойства и вкусовые качества. Это профессиональный высокоскоростной блендер.

2.

КЛАССИФИКАЦИЯ

- * **Нож для крошения льда:** Для измельчения кубиков льда, кофейных зерен, мяса и т. д.
- * **Влажные материалы:** органические напитки, ростки пшеницы, фруктовые соки и т. д.

При использовании смесительного стержня сначала снимите крышку, а затем вставьте ее в крышку, как показано на чертеже.

ВНИМАНИЕ!!

Использовать при работе с контейнером металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и т. д.

Опасность пореза — не очищайте нож вручную.

3.

ВНИМАНИЕ!

1. Перед запуском убедитесь, что контейнер правильно установлен на основании двигателя.
2. Придерживайте контейнер во время запуска машины, так как двигатель довольно мощный. Необходимо удостовериться в надежности зацепления.
3. Не вмешивайтесь при запуске двигателя. При использовании тампера наденьте крышку.
4. Чтобы предотвратить опасность порезов о нож, не помещайте продукты в контейнер вручную, когда он расположен на основании двигателя.
5. Перед опорожнением контейнера сначала извлеките продукт из основания двигателя.
6. Не нажимайте на сетевой выключатель до или после запуска машины.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. При неиспользовании блендера его необходимо вынуть из сетевой розетки
2. Крышку можно открыть только после полной остановки лопастной мешалки.
3. При очистке сначала выньте штепсель из сетевой розетки. Основное основание и контейнер необходимо мыть отдельно.
4. Не опускайте основание двигателя в воду или посудомоечную машину.
5. Во время работы блендера, во избежание непредвиденных ситуаций, не позволяйте детям приближаться к нему.

Если сетевой шнур поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом.

СОВЕТЫ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

1. При чистке выключите сетевой выключатель и выньте штепсель из розетки.
2. Очистите корпус и крышку мягкой тканью
3. Не очищайте внутреннюю часть контейнера вручную, если нож не удален.
4. Очистите вращающийся вал и двигатель сухой тканью.
5. Если удалить грязь нелегко, очистите ее моющим средством, а затем протрите сухой тканью

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проверьте состояние автоматического выключателя. Нажмите для сброса. Если блендер рабочий воспользуйтесь списком ниже.

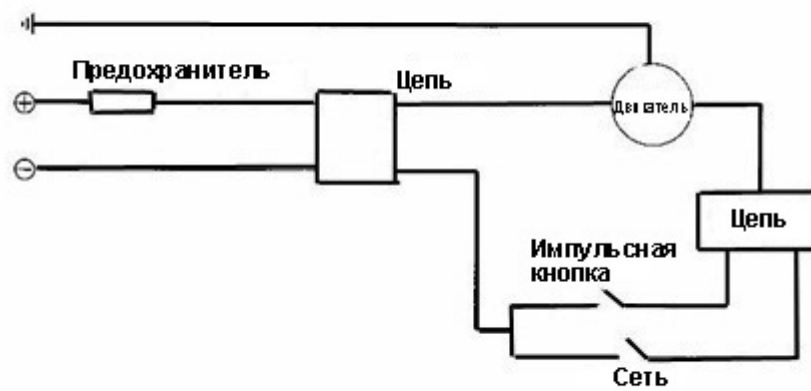
1. Штепсельная вилка помещена в розетку.
 2. Состояние предохранителя или выключателя.
 3. Состояние сетевого питания. Если проблем не выявлена, обратитесь в сервисный центр.
- Не пытайтесь устранить проблему самостоятельно.

5.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модель	VL010
Характеристики сети	220 В, 50 Гц
Производительность	2000с.с
Температура эксплуатации контейнера	-40 °С - 180 °С
Питание	1500 Вт
Масса	4,2 кг
Длина сетевого шнура	1,8 м
Габариты	Ш 205 мм * Д 230 мм * В510 мм
Предохранитель	Токовый предохранитель, термореле двигателя

Электроцепь



6.

Благодарим за сотрудничество. Этот продукт изготовлен с использованием высокооборотного двигателя и прецизионной технологии. Внимательно прочитайте руководство перед использованием данного продукта, чтобы облегчить работу, обеспечить его безопасность и эффективность.

FIMAR S.P.A.
VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar
group

FIMARGROUP.IT

 **fimar**[®]
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

EASYLINE
by fimar SNACK BAR EQUIPMENT

 **forcar**[®]
MULTISERVICE & REFRIGERATION

FORCOLD[®]
by fimar ECO RANGE