



**Блендер  
електричний  
Модель: В22-02СМ**

# **КЕРІВНИЦТВО З СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Блендер електричний**

**Зміст**



1. Призначення
2. Технічні дані
3. Комплектність
4. Загальний вигляд
5. Підготовка та порядок роботи
6. Заходи безпеки
7. Технічне обслуговування
8. Порядок зберігання і транспортування
9. Умови гарантійного обслуговування
10. Схема виробу в розібраному вигляді та список деталей
11. Електрична схема

## 1. Призначення

1.1. Блендер ідеально підходить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу, дитячого харчування, а також коктейлів в побутових умовах.

1.2. Блендер використовується при температурі повітря від 1 до 40° С, з відносною вологістю не більш 80%.

## 2. Технічні дані

Технічні дані та параметри, які забезпечують безпеку використання блендера, відповідають вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, ІЕС 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79.

Таблиця1

Номинальна напруга, (В)	220-240
Тип струму	змінний
Номинальна частота струму, (Гц)	50
Номинальна споживана потужність, (Вт)	220
Відхилення напруги в електромережі, %	± 10
Ступінь захисту від ураження електричним струмом	1
Ступінь захисту від вологи	звичайне виконання
Розміри в упаковці (ДхШхВ) (мм)	145x315x153
Вага брутто/нетто (кг)	1.70/1.45

## 3. Комплектність

В комплект поставки входить:

1. Електропривід..... 1 шт.
2. Подрібнювач..... 1 шт.
3. Чаша мірна..... 1 шт.
4. Кришка подрібнювача..... 1 шт.
5. Лезо подрібнювача..... 1 шт.
6. Герметична чаша подрібнювача..... 1 шт.
7. Редуктор мікзера..... 1 шт.
8. Вінчики мікзера..... 2 шт.
9. Кріплення..... 1 шт.

## 4. Загальний вигляд

Блендер складається з таких основних частин (Рис.1):

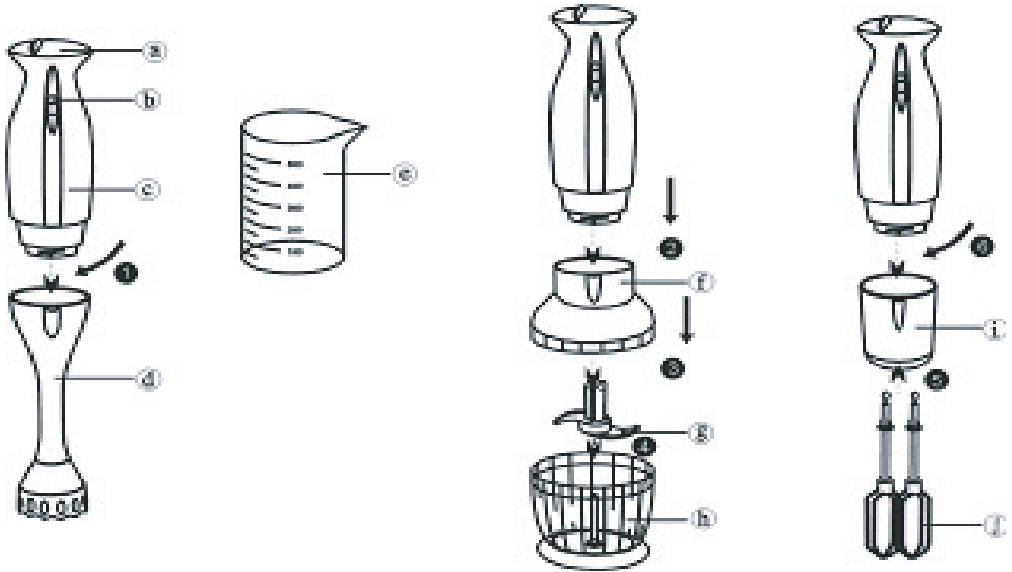


Рис.1

**A** - перемикач швидкості  
**B** - кнопка Вкл./Викл  
**C** - корпус  
**D** - змінна насадка блендера  
**E** - чаша  
**F** - кришка подрібнювача

**G** - лезо подрібнювача  
**H** - герметична чаша подрібнювача  
**I** - насадка міксер  
**J** - вінчики міксер  
**K** - кріплення.

## 5. Підготовка та порядок роботи

5.1. Розпакуйте блендер із пакувальної тари та протріть сухою серветкою.

5.2. Після переміщення блендера з холодного у тепле приміщення необхідно витримати його при кімнатній температурі, не менше однієї години, перед вмиканням в електромережу.

5.3. Перед вмиканням блендера в електромережу, необхідно перевірити відповідність напруги в електромережі напрузі, яка вказана на маркуванні приладу.

5.4. Вмикання та вимикання блендера здійснюється за допомогою кнопки **В**. При цьому швидкість обертання відповідатиме поточній установці перемикача **А**. В залежності від певної задачі обирається рекомендована швидкість блендера: змішування - 1~2 ; подрібнення - 2~3; збивання - 2~3.

5.5. Перед операцією подрібнення потрібно порізати на шматочки м'ясо, сир, цибулину, часник, моркву, стручковий перець, видалити кістки, м'ясні сухожилля та хрящі.

**УВАГА! Не можна подрібнювати дуже тверді продукти такі як мускатні горіхи, кавові зерна та крупи.**

5.6. Вставте електромотор приводу у робочий вал та зафіксуйте його (у випадку використання ручної насадки).

5.7. Опустіть блендер в посуд (бажано з високими краями) та натисніть кнопку **В**.

5.8. По закінченні роботи натисніть кнопку **В**. Для вивільнення робочого вала поверніть його до положення "відкрито".

### **5.9. Робота з ручним подрібнювачем.**

Ви можете змішувати дитячі супи, соуси, молочні коктейлі і майонез в чаші (не більше 500мл) наступним чином:

1. Приєднати подрібнювач до приводу.
2. Помістіть подрібнювач у чашу перед вмиканням.
3. Тримайте блендер вертикально.
4. Не занурюйте прилад вище місця кріплення насадки.
5. Якщо Ваш змішувач блокується, витягніть його.
6. Після використання витягніть і розберіть прилад.

### **5.10. Використання чаші подрібнювача.**

Ви можете подрібнювати м'ясо, сир, овочі, зелень, хліб, бісквіти і горіхи (Таблиця 2). Наприклад:

1. Видалити будь-які кістки, чи інші тверді частини продукту.
2. Направити лезо по шпильці в середині стакану
3. Помістити продукти у чашу.
4. Закрити ємність кришкою та приєднати привід до ємності та натиснути кнопку **В**.
5. Після використання, розібрати.

Продукт	Маса, гр.	Тривалість, сек.
М'ясо	200	10-15
Зелені спеції	20	20
Горіхи	200	15
Сир	150	15
Хліб	1 шматок	20
Цибуля	100	10

### 5.11. Використання міксеру.

Міксер можна використовувати для збивання яєць з цукром, молочних коктейлів, вершків та інших продуктів. Наприклад:

1. Вставте вінчики в отвори редуктора і зафіксуйте їх.
2. З'єднайте привід з редуктором і зафіксуйте його.
3. Помістіть продукти в ємність.

4. Для запобігання розбризкування змісту ємності вінчики погрузіть заздалегідь в ємність і потім вмикайте прилад.

Запобігайте піднімання суміші вище ніж з'єднання вінчиків з редуктором і не збивайте більш ніж 4 яєчних білків чи 400мл рідини. Після користування розібрати прилад і помити.

**УВАГА! Не збивайте більш густі суміші. Це призведе до ушкодження вінчиків чи поломки редуктора.**

## 6. Заходи безпеки

1. Блендери "АЛЬПАРИ" відповідають відповідним вимогам безпеки. Перед початком користування блендера перевірте відповідність напруги в мережі напрузі, вказаній на приладі.

2. Потужність приладу розрахована на повсякденні потреби родини у приготуванні їжі.

3. Н в якому разі не торкайтеся леза при ввімкненому приладі.

**Будьте уважні!!! Ріжучі леза гостро наточені!**

4. Завжди відключайте прилад від джерела електроживлення під час його збирання, розбирання, чищення та зберігання.

5. Під час чистки пристрою уникайте контакту з лезами.

6. Не використовуйте інші насадки.

7. Уникайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.

8. Уникайте контакту пристрою з водою. Це може призвести до ураження струмом.

- 
9. Не використовуйте прилад для змішування гарячих рідин.
  10. Уникайте контакту пальців, одягу, волосся від контакту з рухомими частинами.
  11. Не промивайте електромотор та редуктор в проточній воді та не занурюйте їх у воду.
  12. Прилад потрібно зберігати в місцях, недосяжних для дітей.
  13. Ремонт або заміну шнура живлення повинні робити кваліфіковані фахівці.

**Увага! Недотримання вимог безпеки може призвести до ураження електричним струмом.**

## **7. Технічне обслуговування**

---

- 7.1. Перед чищенням приладу, витягніть шнур живлення з розетки.
- 7.2. Зберігайте прилад в сухому приміщенні для запобігання корозії металевих частин приладу, в охайному та працездатному стані до наступного використання.
- 7.3. Забруднені поверхні приладу необхідно промивати вологою м'якою ганчіркою. **Не використовуйте абразивні засоби для чищення.**
- 7.4. Ремонт блендера необхідно здійснювати у сервісних центрах та спеціалізованих ремонтних майстернях.

## **8. Правила зберігання і транспортування**

---

Блендер необхідно зберігати у сухому та чистому місці при кімнатній температурі з відносною вологістю не більш 80% і в зручному місці для подальшого використання. Він транспортується у споживчій тарі (упаковці), яка повністю виготовлена із екологічно чистих матеріалів.

## **9. Умови гарантійного обслуговування**

---

- 9.1. Гарантійний термін на виробі обчислюється з дня роздрібного продажу і складає 12 місяців.
- 9.2. Вимоги споживачів, передбаченні чинним законодавством України про захист прав споживачів, можуть бути пред'явлені протягом 12 місяців з дня початку дії гарантійного терміну за умови, що недоліки товару не виникли внаслідок порушення покупцем правил користування, транспортування, зберігання, дії третіх осіб, попадання всередину комах, а також дії нездоланної сили (пожежі, природні катастрофи тощо). В гарантійний період ремонт несправних приладів здійснюється уповноваженими особами сервісних центрів.

---

**9.3.** Гарантія не поширюється на прилади з несправностями, що виникли внаслідок:

суттєвих порушень технічних вимог, обумовлених в інструкції з експлуатації, в тому числі пошкодження заводського номеру на приладі;

якщо ремонт виробу був проведений особою, яка не уповноважена для проведення таких робіт;

нестабільності електромережі, які перевищують норми допуску коливання струму згідно паспорту на виріб, також суттєві негативні впливи навколишнього середовища.

**9.4.** В ході безпосереднього виконання гарантійних ремонтів, його термін збільшується на час перебування товару в ремонті. Зазначений час обчислюється від дня звернення споживача про усунення недоліків.

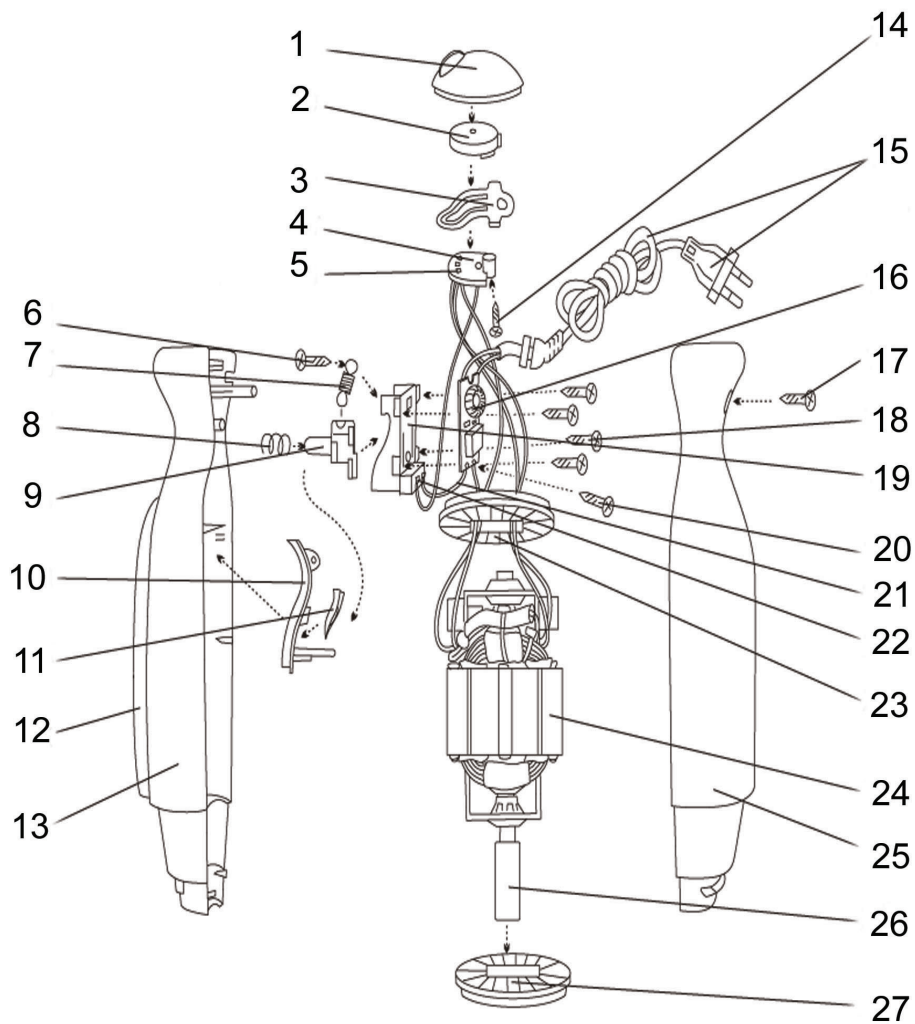
**9.5.** Несправні вузли приладів виробу в гарантійний період ремонтуються або замінюються на нові безкоштовно. Вирішення питання про доцільність їх заміни або ремонту залишається за Службою сервісу. Замінені дефектні деталі переходять у розпорядження Служби сервісу.

**9.6.** У випадках, коли ремонт прилада з технічних причин неможливий, споживачеві видається відповідний акт, на підставі якого користувач самостійно вирішує всі питання заміни або повернення його вартості безпосередньо з організацією-продавцем цього виробу.

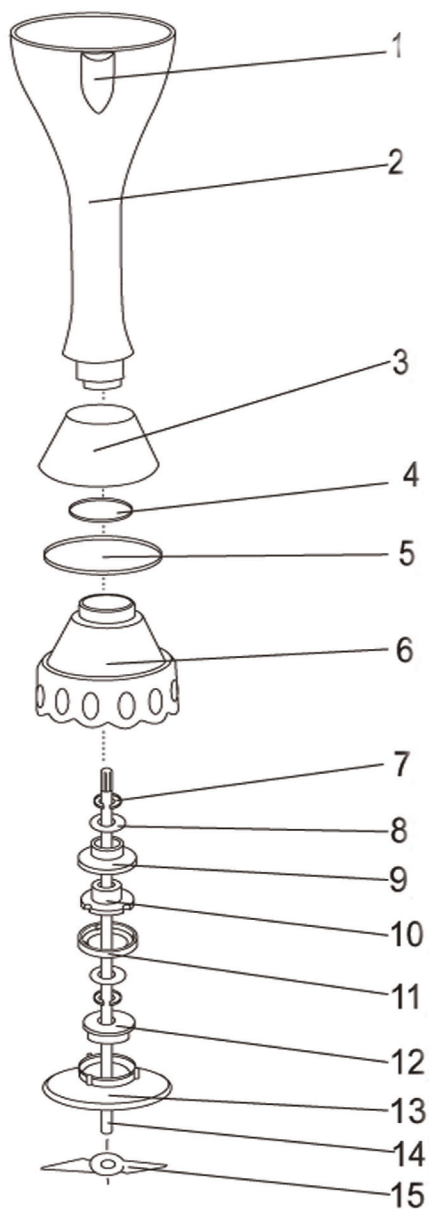
**УВАГА!** Гарантія не поширюється на частини приладів, які легко б'ються: скло, пластмаса, лампи тощо.

**УВАГА!** Гарантія не поширюється на вироби, які призначені для побутових потреб, використовуються для одержання прибутку, з метою виробництва, яка не відповідає прямим призначенням виробів.

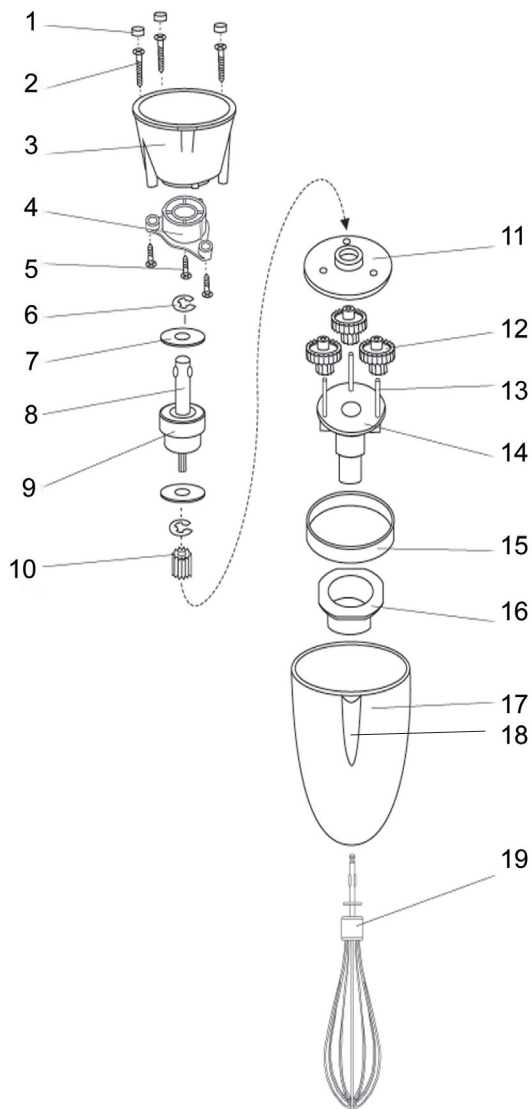
## 10. Схема виробу в розібраному вигляді та список деталей



A



В



С

№ пп	Індекс виробника	Індекс АЛЬПАРИ	Назва деталі	Кількість
<b>Корпус (А)</b>				
1	1	B22-02001	Головка кнопки	1
2	2	B22-02002	Головка управляюча	1
3	3	B22-02003	Провідник А	1
4	4	B22-02004	Тримач провідника	1
5	5	B22-02005	Провідник В	1
6	6	B22-02006	Гвинт ST3x8	1
7	7	B22-02007	Пружина Ф0.45xФ4x15	1
8	8	B22-02008	Пружина Ф0.4xФ6.1x7	1
9	9	B22-02009	Кнопка безпеки	1
10	10	B22-02010	Кнопка перемикача	1
11	11	B22-02011	Планка кнопки (декоративна)	1
12	12	B22-02012	Планка корпусу (декоративна)	1
13	13	B22-02013	Корпус блендера (правий)	1
14	14	B22-02014	Гвинт ST3x10	1
15	15	B22-02015	Шнур мережний з вилкою	1
16	16	B22-02016	Пластина контурна	1
17	17	B22-02017	Гвинт ST3x14	1
18	18	B22-02018	Гвинт ST3x10	4
19	19	B22-02019	Перемикач	1
20	20	B22-02020	Гвинт ST3x8	1
21	21	B22-02021	Дріт внутрішній	1
22	22	B22-02022	З'єднувач перемикача	1
23	23	B22-02023	Прокладка бурта гумова А	1
24	24	B22-02024	Двигун	1
25	25	B22-02025	Корпус блендера (лівий)	1
26	26	B22-02026	Вісь вала	1
27	27	B22-02027	Прокладка бурта гумова В	1
<b>Насадка (В)</b>				
28	1	B22-02028	Планка корпусу (декоративна)	1
29	2	B22-02029	Корпус насадки	1
30	3	B22-02030	Колпак захисний (нерж. сталь)	1
31	4	B22-02031	Прокладка герметична (мала)	1
32	5	B22-02032	Прокладка герметична (велика)	1
33	6	B22-02033	Корпус (передній захисний)	1
34	7	B22-02034	Шайба стопорна	2
35	8	B22-02035	Прокладка	2
36	9	B22-02036	Т-образна втулка герметична	1
37	10	B22-02037	Підшипник	1
38	11	B22-02038	Стопор підшипника	1
39	12	B22-02039	О-образна втулка герметична	1
40	13	B22-02040	Кришка захисна	1
41	14	B22-02041	Вісь	1
42	15	B22-02042	Ніж	1

№ пп	Індекс виробника	Індекс АЛЬПАРИ	Назва деталі	Кількість
<b>Насадка міксера (С)</b>				
43	1	B22-02043	Ковпачок захисний	3
44	2	B22-02044	Гвинт ST3x12	3
45	3	B22-02045	Кришка основи	1
46	4	B22-02046	Втулка	1
47	5	B22-02047	Гвинт ST3x6	3
48	6	B22-02048	Шайба стопорна	2
49	7	B22-02049	Прокладка	1
50	8	B22-02050	Вал привідний Ф5хФ2.35х35.5	1
51	9	B22-02051	Підшипник (Сu Ф5)	1
52	10	B22-02052	Привід (Сu,z 12)	1
53	11	B22-02053	Кришка приводу	1
54	12	B22-02054	Шестерня z 36/z 12	3
55	13	B22-02055	Вісь шестерень Ф5х15.1/Фх35.5	3
56	14	B22-02056	Кріплення шестерень	1
57	15	B22-02057	Накладка приводу	1
58	16	B22-02058	Втулка (металева)	1
59	17	B22-02059	Корпус приводу (частина корпусу)	1
60	18	B22-02060	Планка (декоративна)	1
61	19	B22-02061	Вінчик (роздільнопелюстковий)	1

## 11. Електрична схема