



# **БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР**

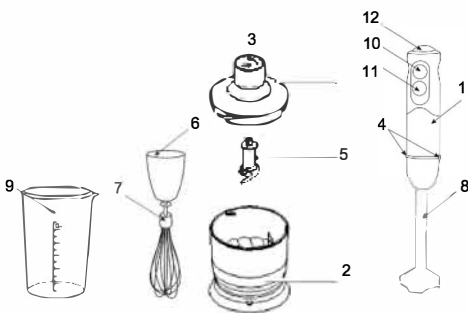
**Інструкція з експлуатації**

**HB543W  
HB164SK**

**Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!**

Будь ласка уважно прочитайте інструкцію перед включенням приладу, приділяючи особливу увагу питанням безпеки.

## ОПИС ПРИЛАДУ



1. Відсік з двигуном
2. Чаша (500 мл)
3. Привід чаші
4. Кнопка фіксації
5. Ніж для подрібнення
6. Перехідник
7. Вінчик для збивання яєць та кремів
8. Блендер, що занурюється
9. Мірна склянка (600 мл)
10. Кнопка низької швидкості
11. Кнопка високої швидкості
12. Перемикач швидкостей

## ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки.
- Неправильне використання приладу може призвести до його поломки або до травм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

## ОБЕРЕЖНО

- Використовуйте прилад тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за поломку приладу у випадку використання не за призначенням.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що напруга в мережі, допустима потужність і тип розетки відповідають вимогам, зазначеним на приладі. Невідповідність цих параметрів може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не допускайте занурення приладу або шнура живлення в рідину. Якщо прилад випадково потрапив в рідину, негайно вимкніть з розетки і не використовуйте прилад, доки не покажете його технічним фахівцям.
- Не намагайтеся розібрати прилад. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Це може призвести до ураження електричним струмом або до його поломки.
- Не використовуйте прилад на вологій поверхні і не торкайтеся до увімкненого в мережу приладу вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих предметів або гострих країв та не знаходився поблизу відкритого полум'я. При витяганні вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.
- Не використовуйте прилад, якщо Ви виявили пошкодження шнура живлення, вилки або корпусу приладу. У таких випадках зверніться в сервіс.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не знаходяться під наглядом осіб, що відповідають за їх безпеку.
- Використовуйте прилад тільки на рівній, твердій поверхні, подалі від відкритого полум'я.
- **УВАГА!** Якщо вилка увімкнена в розетку, прилад знаходиться в робочому стані.
- Якщо прилад не використовується, виймайте вилку з розетки.
- Якщо Ви використовуєте подовжувач (мережевий фільтр), стежте, щоб його характеристики відповідали вимогам приладу по потужності.
- Прилад не призначений для використан-

ня з зовнішнім мережевим таймером.

- Використовуйте тільки рекомендовані виробником запасні частини.
- Не залишайте увімкнений прилад без напяду.

### УВАГА

У разі виникнення нестандартної ситуації або поломки, негайно припиніть роботу й від'єднайте вилку від розетки:

- Вилка та шнур живлення надмірно нагрілися.
- Шнур живлення пошкоджений або прилад вимикається, якщо до нього доторкнулися.
- Корпус деформований або перегрівся.
- З пристрою виходить дим.
- Пристрій має тріщини, ненадійно закріплені або розхитані деталі.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не торкайтеся лопастей, коли прилад підключений, леза ножа дуже гострі.
- Якщо ніж застряг, витягніть вилку з розетки, перш ніж видалити компоненти, які блокують леза.
- Вимкніть пристрій і від'єднайте його від електромережі, перш ніж міняти насадки або інші частини приладу, що переміщуються під час роботи.
- Необхідно дотримуватися обережності при поводженні з гострими лезами ножа, при вийманні продуктів з чаші та під час очищення.
- Не перевантажуйте машину, завантажуючи занадто багато їжі. Прилад не повинен працювати безперервно протягом більш ніж 30 секунд.

### БЕЗПЕКА ДІТЕЙ ТА ОСІБ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком понад 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з користування пристроєм у безпечний спосіб і розуміють пов'язані з цим ризики.
- Діти повинні перебувати під наглядом, що забезпечить умови, за яких вони не будуть гратися з пристроєм.
- Діти не повинні проводити очищення пристрою і догляд за ним

### ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Ретельно вимийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, перш ніж використовувати прилад вперше.
- Дайте охолонути гарячим компонентам приладу, перед їх обробкою (макс. температура 60 °C).
- Великі шматки, поріжте на шматочки приблизно 2 см, перш ніж обробляти їх.
- правильно встановіть прилад, перш ніж увімкнути вилку в розетку.

### ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

#### РУЧНИЙ БЛЕНДЕР

Ручний блендер призначений для:

- Замішування рідин, наприклад, молочних продуктів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів тощо
- Змішування м'яких продуктів, таких як тісто для млинців або майонез.

#### Приготування продуктів-пюре, наприклад, для дітей.

- З'єднайте блендер з електромотором (до клацання) (мал.2)
- Занурьте лезо повністю в їжу (мал.3)
- Включіть прилад, натиснувши кнопку нормальної або підвищеної швидкості.
- Змішайте інгредієнти, поволі рухаючи приладом вниз, вгору і по колу (мал.4).



Man 2



Man 3



Man 4

#### РІЗАК-ПОДРІБНЮВАЧ

Різак призначений для розрізання таких продуктів як горіхи, м'ясо, гриби, твердий сир, варене яйце, часник, трави, сухий хліб тощо  
Леза дуже гострі! Будьте обережні при поводженні з ріжучою частиною, особливо коли від'єднуєте її від чаші, коли очищаєте чашу і під час миття.

- Вставте лезо різача в чашу подрібнювача.
- Покладіть інгредієнти в чашу подрібнювача.
- Вставте сполучені елементи в чашу подрібнювача.
- З'єднайте електромотор з чашею подрібнювача (до клацання).
- Включіть прилад, натиснувши кнопку нормальної або підвищеної швидкості.

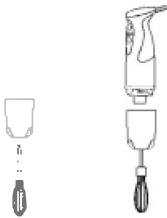
## ПРИМІТКА

- Якщо інгредієнти прилипли до стінок чаші, зніміть їх за допомогою рідини або за допомогою лопатки.
- Завжди давайте приладу остигнути після нарізання м'яса.
- М'яса повинно бути менше 1/3 від номінального об'єму.

## ВІНЧИК

Вінчик призначений для збивання крему, яєчного білка, десертів тощо

- З'єднайте вінчик з коробкою (до клацання) (мал.8).
- З'єднайте вінчик з коробкою з електромотором (до клацання) (мал.9).
- Покладіть інгредієнти в чашу.



Мал.8



Мал.9

## ПОРАДА

Використовуйте велику чашу для кращого результату.

Продовжуйте на підвищених швидкостях після приблизно 1-ої хвилини, натиснувши кнопку підвищеної швидкості.

## ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Від'єднайте прилад і розберіть його на частини, перш ніж мити.

Помийте стакан, чашу, ріжучий ніж, впускний отвір і вінчик, не з'єднуючи прилад в посудомийній машині або в теплій воді з невеликою кількістю мийної рідини. Рекомендується від'єднати гумове кільце від чаші перед миттям.

Ріжучий ніж і вінчик також можна мити, не від'єднуючи від електромотора, опустивши їх в теплу воду з розчиненою рідиною для миття посуду і включивши прилад попрацювати на деякий час. Витріть електромотор і стакан для вінчика вологою тканиною.

Імпортер: ТОВ «ФТД-Ритейл» вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Виробник: Ningbo Keshuai IntelligentTechnology Co.,Ltd. NO.152 Meichuan West Road, Henghe Town, Cixi, Zhejiang, China. (Нінбо Кешуай ІнтеліджентТекнолоджі Ко., Лтд. Китай, Жежьян, Сіксі, Хенгхе, Мейчан Вест Род 152). Зберігати в сухому місці, уникати механічних пошкоджень. Гарантійний термін: 1 рік. Срок служби: 2 роки. Номер партії виробництва ідентифікується за датою виготовлення Дата виготовлення: 01.06.2023

## УВАГА!

Не занурюйте електромотор, штангу блендера, стакан для вінчика, відділення для різачка і відділення електроножа у воду.

## ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЮ

### Кількість змішаної їжі та час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Фрукти і овочі	100-200 гр	60 сек
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек
Шейки і змішані напої	100-1000 мл	60 сек

### Кількість нарізаної їжі та час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Цибуля і яйця	100 гр	5 сек
М'ясо і риба	120 гр	5 сек
Зелень	20 гр	5 сек
Сири	50-100 гр	15 сек
Горіхи	100 гр	20 сек

### Кількість збиваної їжі та час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Крем	100 гр	70-90 сек
Яєчні білки	4 яйця	120 сек