

# MAXIMA

Перед началом использования ручного блендера  
обязательно прочтите инструкцию

## MANUAL

Read instruction before use

### MHB-0329

Hand blender

Ручной блендер



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

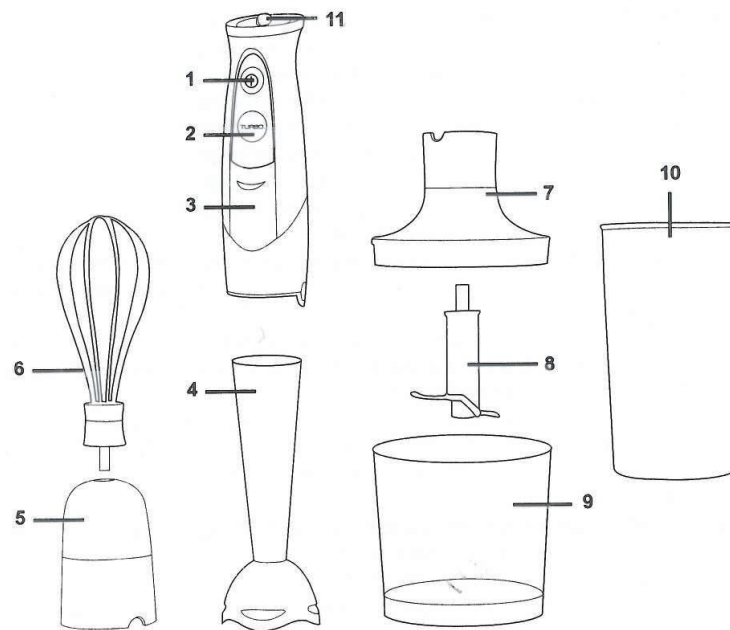
- |   |       |
|---|-------|
| 1. Моторная часть прибора с регулятором скоростей | 1 шт. |
| 2. Чаша для измельчения продуктов                 | 1 шт. |
| 3. Крышка чаши для измельчения                    | 1 шт. |
| 4. Емкость для смешивания                         | 1 шт. |
| 5. Нож для измельчения продуктов                  | 1 шт. |
| 6. Насадка-блендер                                | 1 шт. |
| 7. Насадка-венчик                                 | 1 шт. |
| 8. Переходник для насадки-венчика                 | 1 шт. |
| 9. Инструкция по применению                       | 1 шт. |
| 10. Сервисная книжка                              | 1 шт. |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MNB-0329
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц
Мощность	500 Вт
Частота вращения:	
- в обычном режиме	12 000 об/мин
- в режиме TURBO	14 000 об/мин
Режим TURBO	+
Регулятор скоростей	+
Количество скоростей	5
Металлическая насадка-блендер	+
Венчик для взбивания	+
Емкость для смешивания	+
Чаша для измельчения продуктов	+
Нож для измельчения из нержавеющей стали	+
Прорезиненные кнопки	+
Низкий уровень шума	+
Объем чаши для измельчения	950 мл
Объем емкости для смешивания	800 мл
DC двигатель	+
Длина шнура питания	1,2 м

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Кнопка - включение обычного скоростного режима
2. Кнопка **TURBO** - включение режима максимальной скорости
3. Моторная часть прибора
4. Насадка-блендер
5. Переходник для насадки-венчика
6. Насадка-венчик
7. Крышка чаши для измельчения
8. Нож для измельчения продуктов
9. Чаша для измельчения продуктов
10. Емкость для смешивания
11. Регулятор скоростей



## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

*При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.*

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке, расположенной на приборе.**
- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам).
- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. **Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**
- Запрещено использование прибора на открытом воздухе. **Существует опасность неисправности из-за дождя и других погодных условий.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую и ровную поверхность.

Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.

- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.**
- Не касайтесь вращающихся частей прибора во время работы, дождитесь, пока вращение насадок полностью прекратится. **Лезвия прибора очень острые, будьте аккуратны при использовании.**
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остановлено вращение насадок. Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии. **Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования в процессе эксплуатации.**
- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью. **Не используйте химические и абразивные средства для чистки.**
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. **Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**

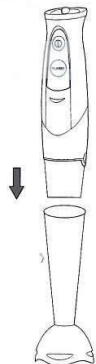
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Протрите влажной тканью моторную часть, затем протрите насухо и просушите.
3. Вымойте съемные части тёплой мыльной водой, просушите их. **Будьте осторожны с лезвиями насадок прибора, они очень острые!**

## II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

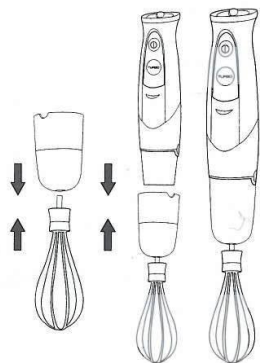
### СБОРКА БЛЕНДЕРА

Возьмите насадку-блендер и соедините с моторной частью, как показано на схеме. При этом не прикладывайте чрезмерного усилия.



### СБОРКА МИКСЕРА

1. Возьмите насадку-венчик и вставьте ее в переходник.
2. Соедините с моторной частью, как показано на схеме.
3. Миксер готов к работе.



### СБОРКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ



1. Возьмите нож и оденьте его на ось чаши для измельчения. Будьте аккуратны-нож очень острый!
2. Установите крышку чаши для измельчения на чашу.
3. Подсоедините моторную часть.
4. Измельчитель готов к работе!

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

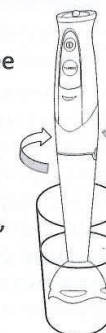
Прибор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи. Он совмещает в себе 3 полноценных кухонных прибора.

Измельчитель	
Миксер	
Блендер	

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Блендер предназначен для приготовления жидкого теста, освежающих коктейлей, супов-пюре, соусов, майонезов и детского питания путем измельчения ингредиентов и равномерного их смешивания. И это лишь малая часть того, на что способен этот прибор!

1. Приготовьте емкость для смешивания, поместив в нее необходимые ингредиенты.
2. Возьмите в руку блендер.
3. Поместите его в емкость для смешивания, удерживая одной рукой.
4. Нажмите на кнопку включения.
5. В начале работы используйте минимальную скорость, по мере необходимости увеличивайте скорость, вращая ручку регулятора скоростей.





**СОВЕТ**

При необходимости измельчения и смешивания твердых ингредиентов используйте кнопку **TURBO** – это ускорит процесс. В процессе смешивания ингредиентов перемещайте блендер по часовой стрелке, как показано на рисунке.



**ВНИМАНИЕ!**  
ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ПОД НАГРУЗКОЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 60 СЕКУНД.

**СОВЕТ**

Для наилучшего результата воспользуйтесь нашими рекомендациями по работе с блендером.

Продукты	Кол-во	Время измельчения, с
Фрукты/Овощи	300 г.	до 40
Жидкое тесто	200-400 мл.	20-40
Детское питание, супы и соусы	200-400 мл	20-40
Коктейли и напитки	200-800 мл	20-40

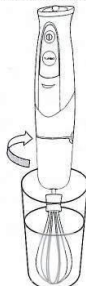
Следует учитывать, что это лишь рекомендации, и выбранное Вами время может зависеть от количества ингредиентов и Ваших личных предпочтений.

При измельчении фруктов или овощей, содержащих косточку или толстую кожуру, предварительно удалите их.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА**

Миксер предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.

1. Соберите миксер согласно разделу «Сборка миксера»
2. Для смешивания Вы можете использовать емкость имеющуюся в комплекте, либо любую другую, подходящую для этого.
3. Поместите ингредиенты в емкость.
4. Возьмите в руку миксер.
5. Поместите его в емкость для смешивания, удерживая одной рукой.

**РУССКИЙ ЯЗЫК**

6. Нажмите на кнопку включения прибора (I), по мере необходимости можете использовать **TURBO** режим, либо регулируйте скорость, вращая ручку регулятора скоростей.

**ВНИМАНИЕ**

ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ПОД НАГРУЗКОЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 60 СЕКУНД.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ**

Благодаря измельчителю, Вы сможете существенно сэкономить время приготовления многих блюд. Он рубит овощи и фрукты, измельчает мясо и орехи. И это лишь малая часть того, на что способен этот прибор.

1. Соберите измельчитель согласно разделу «Сборка измельчителя».
2. Установите его на ровную поверхность. Выберите необходимую скорость работы и используйте ее. Для измельчения овощей и фруктов – режим нормальной скорости; для измельчения мяса, орехов и зелени – **TURBO** режим. При необходимости регулируйте скорость, вращая ручку регулятора скоростей.
3. При измельчении мяса предварительно нарежьте его на небольшие кусочки по 1 -1,5 см. Замороженное мясо предварительно разморозьте.

**СОВЕТ**

Для наилучшего результата воспользуйтесь нашими рекомендациями по работе с измельчителем.

Продукты	Кол-во	Время измельчения, с
Мясо	100 г.	15
Орехи	100 г.	25
Зелень	20 г.	5
Лук	100 г.	10
Чеснок	20 г.	8
Морковь	100 г.	15

Следует учитывать, что это лишь рекомендации, и выбранное Вами время может зависеть от количества ингредиентов и Ваших личных предпочтений.



**ВНИМАНИЕ**  
**ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ПОД НАГРУЗКОЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 60 СЕКУНД.**

### III. ОЧИСТКА РУЧНОГО БЛЕНДЕРА

1. Очистку моторной части следует производить влажной тканью.  
**Не погружайте в воду моторную часть.**
2. Очищайте все насадки сразу после использования.
3. Будьте аккуратны при очистке насадки-блендера и ножа для измельчения. Будьте осторожны с лезвиями, они острые!
4. При обработке пищевых продуктов пластиковые части прибора могут изменить цвет. Перед очисткой этих частей протрите их растительным маслом.

### IV. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не включается.	Нет напряжения.	Предварительно выключив прибор, проверьте наличие напряжения в сети.
Прибор шумит и вибрирует.	Вы обрабатываете твёрдые продукты.	Это нормально. Рекомендуем перед обработкой нарезать продукты кусочками.
Во время работы прибора появился запах.	Прибор перегревается во время работы.	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями.
	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие.	Это нормально, запах исчезнет со временем.

### V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 1 год, начиная с момента приобретения изделия.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты, элементы питания и т.д.)

**Согласно п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.**