



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

# Блендер ручной погружной



Модель: **НВ-1001ZL, НВ-1002ZL, НВ-1003ZL**

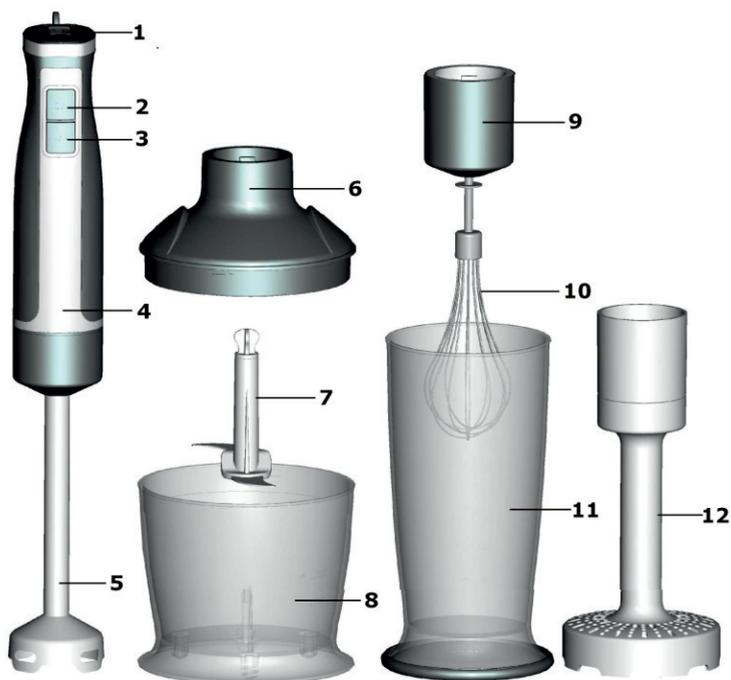
Внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед использованием данного электроприбора внимательно изучите данные правила безопасного обращения с ним:

1. Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
2. Устройство должно храниться в недоступных для детей местах и не предназначено для использования детьми в качестве игрушки.
3. Металлические лезвия очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
4. Ни в коем случае не оставляйте устройство включенным без присмотра.
5. В случае повреждения провода питания либо при обнаружении неполадок в работе устройства не пытайтесь отремонтировать повреждения самостоятельно, а свяжитесь с представителем официального сервисного центра для устранения неисправностей.
6. Не используйте аксессуары, которые не поставляются в комплекте с данным устройством и не предназначены специально для него.
7. Следите за тем, чтобы провод питания не перегибался через край стола, а также не соприкасался с горячей поверхностью, например конфорками печи. Это может привести к нарушению электрической изоляции провода.
8. Всегда отключайте прибор от электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
9. Во избежание перегрева период непрерывного использования устройств не должен превышать 1 минуту, а при работе с плотным материалом (например, лёд) – 10 секунд.
10. Данное устройство не предназначено для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические или умственные способности не позволяют им безопасно использовать его.
11. Не погружайте моторную часть блендера, его шнур питания или штепсельную вилку в жидкости.
12. Не используйте устройство на улице.

## Комплектация



1. LED-дисплей и кнопки регулировки скорости работы (опционально)
2. Кнопка I
3. Кнопка II
4. Моторная часть
5. Насадка-блендер
6. Верхняя часть измельчителя (опционально)
7. Нож измельчителя (опционально)
8. Чаша измельчителя (опционально)
9. Верхняя часть венчика
10. Венчик
11. Стакан (опционально)
12. Насадка для приготовления пюре (опционально)

# Инструкции по использованию

## 1.ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

а. После распаковки убедитесь в том, что все части изделия и аксессуары имеются в комплекте и не повреждены. Не используйте устройство, если оно имеет видимые следы повреждений.

### б. Сборка

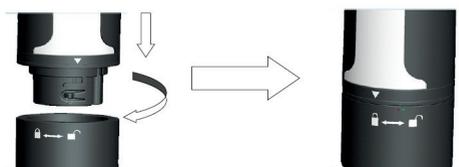
Удостоверьтесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.

Если тип розетки не совпадает с типом вилки устройства, замените розетку или вилку на другую, подходящую по типу, обратившись к квалифицированным специалистам.

## 2.ПОРЯДОК РАБОТЫ С НАСАДКОЙ-БЛЕНДЕРОМ

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей.

а. Вставьте моторную часть в насадку-блендер и поверните по часовой стрелке для фиксации.



б. Поместить ингредиенты в стакан, погрузите в них лезвие блендера целиком.



в. Включите питание, нажав Кнопку I или Кнопку II. Кнопка I включает устройство на минимальной либо текущей выбранной скорости, Кнопка II включает устройство на максимальной скорости; кнопки «+» и «-», расположенные рядом с LED-дисплеем на ручке, позволяют плавно выбирать скорость работы с 1 по 8 (только для моделей НВ-1002ZL, НВ-1003ZL).

д. Измельчите ингредиенты, медленно перемещая блендер вверх-вниз и по кругу.



### 3. ПОРЯДОК РАБОТЫ С ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕМ (ОПЦИОНАЛЬНО)

Измельчитель идеально подходит для работы с плотными ингредиентами, такими как: мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, орехи, чернослив и т.д.

**ВНИМАНИЕ: Металлические лезвия очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.**

а. Вставьте лезвие измельчителя в чашу, нажмите на него сверху, чтобы зафиксировать.



б. Поместите ингредиенты в чашу измельчителя, куски должны быть не больше 2 см.



в. Установите крышку измельчителя на чашу.



г. Установите моторную часть на измельчитель, как показано в главе «порядок работы с насадкой-блендером».

д. Включите устройство, зажав Кнопку I или Кнопку II. Вы можете выбрать скорость от 1 до 8 при помощи кнопок «+» и «-», расположенных рядом с LED-дисплеем на ручке, (только для моделей НВ-1002ZL, НВ-1003ZL).

#### 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ С ВЕНЧИКОМ

Насадка-венчик предназначена для взбивания сливок, яичных белков и прочих десертов.

а. Вставьте венчик в верхнюю часть.



б. Установите моторную часть на венчик в сборе, как показано в главе «порядок работы с насадкой-блендером».

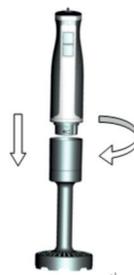
в. Нажмите Кнопку I для включения блендера. Кнопку II Вы можете включить через приблизительно 30 секунд, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов.



#### 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ С НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ (ОПЦИОНАЛЬНО)

Данная насадка предназначена для приготовления картофельного пюре.

а. Соедините насадку и моторную часть, как показано в главе «порядок работы с насадкой-блендером».



б. Включите устройство, нажав на Кнопку I или Кнопку II. Вы можете выбрать скорость от 1 до 8 при помощи кнопок «+» и «-», расположенных рядом с LED-дисплеем на ручке (только для моделей HB-1002ZL, HB-1003ZL).

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой выньте вилку из розетки и отсоедините все насадки и аксессуары.
2. Протрите моторную часть и насадки (блендер, венчик) влажной тканью, не погружая их в воду. Остальные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине либо под краном.
3. Если остатки еды плохо удаляются с насадок (блендер, венчик) налейте немного моющего средства для посуды в контейнер с водой, погрузите загрязненную часть насадки в воду и включите блендер на 10-15 секунд. Затем отключите питание и всполосните насадки в чистой воде, после чего высушите их сухой тряпкой.
4. Если Вы не пользуетесь устройством в течение длительного времени, то храните его в сухом хорошо проветриваемом месте, чтобы избежать повреждения мотора из-за чрезмерной влажности.

### ВНИМАНИЕ:

**Металлические лезвия очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Номер модели	НВ-1001ZL, НВ-1002ZL, НВ-1003ZL
Питание	220В~50Гц
Мощность	700Вт

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ

Для чаши 500мл:

Наименование	Максимум (г)	Время работы (сек)
Мясо	300	15
Зелень	50	10
Орехи	150	10
Сыр	100	10
Хлеб	80	10
Лук	200	10
Печенье	150	10
Мягкие фрукты	200	10



---

Производитель:

Zhongshan Newecan Enterprise Development Corporation Limited

Чжуншань Ньюикэн Энтерпрайз Девелопмент Корпорэйшн Лимитед

Room 309, No.67, West Nan Tou Avenue, Nan Tou Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Офис 309, №67 Уэст Нань Тоу Авеню, уезд Нань Тоу, город Чжуншань, Гуандун, Китай

Импортер:

И.П. Трегубов В. Ю.

Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка,  
квартал 3, дом 2, квартира 37

[www.galatec.hk](http://www.galatec.hk)