

HOMFÖR

Изготовитель

(RU) Нинбо Китчен Эпплайнс Ко., Лтд., Китай,
провинция Чжэцзян, город Цыси, Хэнхэ, Мэйху.

(EN) Ningbo Kitchen Appliance Co., Ltd., Meihu
Village, Henghe Town, Cixi City, Zhejiang Province, China

Импортёр в РФ

ООО «РЕКВАЙРЕД», 115088, Россия, г. Москва, ул.
Шарикоподшипниковская, д.4, кор.12, этаж 3,
помещение IV, комната 3

www.homfor.pro

HOMFÖR

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Блендер погружной
HF101

Благодарим вас за выбор продукции HOMFÖR!

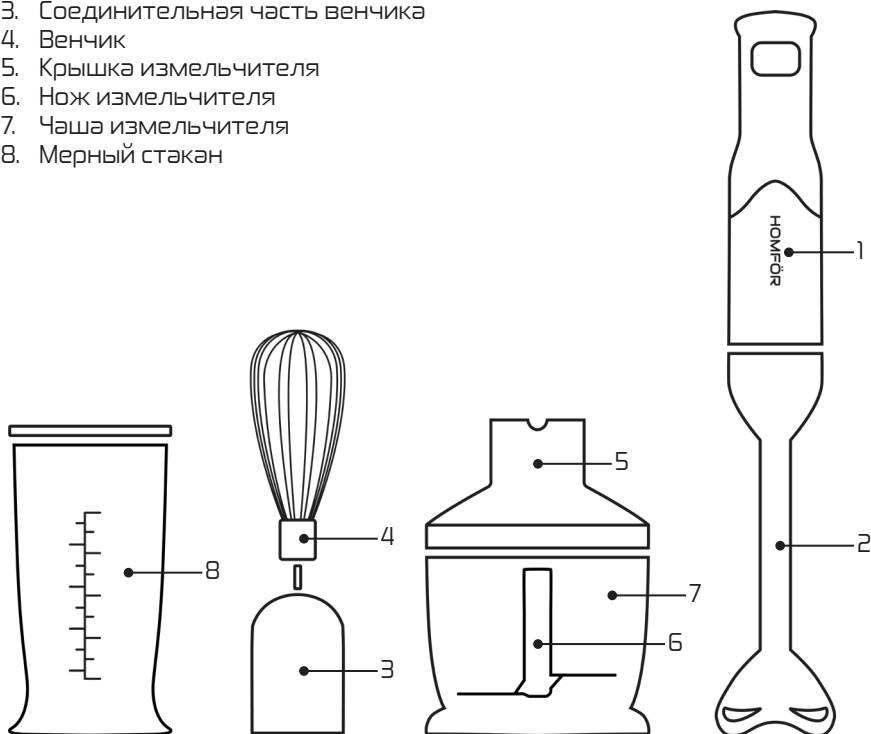
Перед началом использования данного устройства, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя для обеспечения правильной эксплуатации изделия и предотвращения его повреждения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HF101
Номинальное напряжение	~ 220-240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	800 Вт
Тип изоляции	Двойная и усиленная
Номинальное время непрерывной работы	≤ 30 с
Номинальное время перерыва между циклами	≥ 1 мин

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Блок двигателя
2. Погружная насадка
3. Соединительная часть венчика
4. Венчик
5. Крышка измельчителя
6. Нож измельчителя
7. Чаша измельчителя
8. Мерный стакан



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению вашей электрической сети.
- Не используйте прибор, если его сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
- Если сетевой шнур поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить специальным шнуром предоставленным производителем, в авторизованном сервисном центре или уполномоченными квалифицированными специалистами.
- Всегда отключайте прибор от сети перед сборкой, разборкой, очисткой или сменой и установкой насадок.
- Никогда не погружайте блок двигателя в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под краном. Для очистки блока двигателя используйте только влажную ткань.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с данным прибором.
- Никогда не прикасайтесь к лезвиям если прибор включен в сеть. Лезвия очень острые.
- При заклинивании лезвий, отключите прибор от сети, прежде чем удалять ингредиенты блокирующие лезвия.
- Не перегружайте прибор, помещая слишком много продуктов, и не включайте его непрерывно более 30 секунд.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
- Прежде чем приступить к обработке горячих ингредиентов, дайте им остыть (макс. температура 60°C).

- Перед обработкой крупных ингредиентов, нарежьте их на кусочки размером примерно 2 см.
- Всегда устанавливайте блок двигателя на ровную поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Погружная насадка

Предназначена для:

- смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, смешанных напитков и коктейлей
 - смешивание мягких ингредиентов
 - приготовление пюре из готовых ингредиентов, например детского питания
1. Прикрепите погружную насадку к блоку двигателя.
 2. Поместите ингредиенты в стакан.
 3. Погрузите блок лезвий погружной насадки в обрабатываемые ингредиенты.
 4. Нажмите кнопку регулировки скорости для включения прибора.
 5. Медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями, чтобы смешать ингредиенты.

Измельчитель

Предназначен для: измельчения таких ингредиентов, как: орехи, мясо, лук, твердый сыр, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

Внимание!

Необходимо обесточить прибор перед отсоединением насадки!
Будьте особенно осторожны при снятии лезвий измельчителя, во время опустошения чаши или чистки.

1. Установите нож измельчителя в чашу.
2. Поместите ингредиенты в чашу измельчителя.
3. Установите крышку измельчителя на чашу.
4. Соедините блок двигателя с измельчителем.
5. Нажмите кнопку регулировки скорости для включения прибора.

Если ингредиенты прилипают к стенкам чаши измельчителя, добавьте немного жидкости или воспользуйтесь лопаткой. Всегда давайте прибору остыть после измельчения мяса.

Венчик

Предназначен для: взбивания сливок, яичных белков, приготовления десертов и т.д.

1. Вставьте венчик в соединительную часть.
2. Прикрепите соединительную часть венчика к блоку двигателя.
3. Поместите ингредиенты в стакан.
4. Нажмите кнопку регулировки скорости для включения прибора.

УХОД И ЧИСТКА

Внимание!

Не погружайте блок двигателя и соединительный блок венчика в воду.

1. Отключите прибор от сети перед чисткой.
2. Отсоедините все части.
3. Протрите блок двигателя и соединительную часть венчика влажной тканью.
4. Очистите стакан, чашу измельчителя, нож измельчителя, крышку измельчителя и венчик без соединительной части в посудомоечной машине или в теплой воде с небольшим количеством моющего средства.
5. Высушите и уберите на хранение до следующего использования.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Изделие не относится к обычным бытовым отходам. Не выбрасывайте электроприборы вместе с несортированными бытовыми отходами, используйте отдельные пункты сбора. Свяжитесь с местной службой по утилизации отходов или продавцом для получения подробной информации по имеющимся пунктам сбора. Если электроприборы выбрасываются на свалки, опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды и попасть в пищевую цепочку, нанеся вред вашему здоровью и благополучию.

ПОГРУЖНАЯ НАСАДКА.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
Фрукты и овощи	50 - 100 г	25 сек
Детское питание, супы и соусы	50 - 200 мл	25 сек
Взбивание	50 - 250 мл	25 сек
Коктейли и смешанные напитки	50 - 500 мл	25 сек

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
Вареные яйца	2 шт	4 x 1 сек
Сухой хлеб	40 г	25 сек
Темный шоколад	100 г	20 сек
Чеснок	50 г	5 x 1 сек
Лук	200 г	5 x 1 сек
Мясо и рыба	200 г	10 сек
Зелень	30 г	20 сек
Сыр	200 г	20 сек
Орехи	100 г	25 сек

ВЕНЧИК.

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ
Сливки	125 мл	20 - 25 сек
Яичный белок	2 шт	25 сек