

Hölmer

Блендерний набір

HBSS-1011W

Інструкція з експлуатації
електричного блендера
~220В, 50Гц, 1000Вт

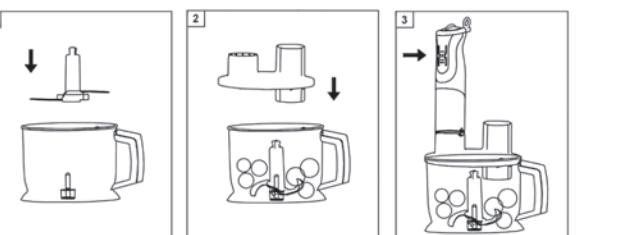
The image displays the components of the Hölmer HBSS-1011W blender set. It includes a white hand blender with a red trigger switch, a clear plastic food processor cup with a white lid, a whisk attachment, a chopper attachment, and two stainless steel discs with different textures.

Hölmer	HBSS-1011W	Hölmer	HBSS-1011W
ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ		ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ	
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ		ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	
Перед використанням пристрою, уважно прочитайте ці інструкції. Зберігіть ці інструкції для використання в майбутньому.		9. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом або пожежі, не занурюйте прилад та шнур живлення або роз'єм живлення блоку у воду або будь-яку іншу рідину..	
1. Цей прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і вище, та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з відсутнім досвідом і знаннями, якщо вони будуть знаходитись під уважним контролем.		10. Необхідний ретельний контроль, коли ваш прилад використовується поруч з дітьми або інвалідами.	
2. Діти не повинні грати з приладом. Очищенням і технічним обслуговуванням не можуть займатись діти, якщо вони не старше 8 років і не знаходяться під наглядом.		11. Не торкайтесь рухомих частин пристрою. Не дозволяйте волоссу або одягу потрапити в лопасті у зоні обертання насадки.	
3. Прочитайте всі інструкції.		12. Тримайте руки подалі від контейнера під час змішування, щоб зменшити ризик отримання важких травм або пошкодження приладу. Може використовуватися скребок, але тільки тоді, коли блендер не працює.	
4. Перед підключенням пристрою перевірте напругу, так щоб напруга вказана на пристрої відповідала напрузі у місцевій електромережі.		13. Не використовуйте виріб для подрібнення льоду та змішування твердих і сухих продуктів.	
5. Не використовуйте виріб з пошкодженим шнуром або вилкою, після виявлення несправностей, або якщо прилад впав, або був пошкоджений якимось іншим чином. У разі виникнення несправностей слід віддати прилад в найближчий авторизований сервісний центр для перевірки, ремонту або електричного або механічного регулювання.		14. Щоб знизити ризик отримання травми, ніколи не залишайте ріжуче лезо на базі без попереднього приміщення насадки у миску.	
6. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або кваліфікованими особама, щоб уникнути небезпеки.		15. Перед використанням пристрою переконайтесь, що насадка встановлена правильно.	
7. Завжди відключайте пристрій перед чищенням, або якщо ви не використовуєте його.		16. Використання аксесуарів, не ухвалених виробником, може привести до травмування людей.	
8. Не дозволяйте щоб шнур звисав з краю столу або торкався гарячої поверхні.		17. Не використовуйте виріб для інших потреб, ніж ті які передбачені виробником.	
18. Цей виріб не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або браком досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо			

<p>Hölmer</p> <p>ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ</p> <p>використання приладів особою, відповіальною за їх безпеку.</p> <p>19. Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.</p> <p>20. Не використовуйте на відкритому повітрі.</p> <p>21. Збережіть ці інструкції.</p> <p>22. Уникайте потенційного пошкодження від неправильного використання.</p> <p>23. Завжди відключайте блендер від мережі, якщо він залишений без нагляду і перед його монтажем, демонтажем або очисткою.</p> <p>24. Не дозволяйте дітям використовувати блендер без нагляду.</p> <p>25. Вимкніть пристрій і від'єднайте від мережі перед заміною насадок.</p> <p>26. Будьте дуже уважні з гострими ріжучими лезами, спорожнення чаші і під час чищення.</p> <p>ВІРІБ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ</p> <p>Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання. Термін зберігання не обмежений.</p> <p>Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.</p>	<p>ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ</p> <p>ВСТАНОВЛЕННЯ ШВИДКОСТІ</p> <p>При активації перемикача, швидкість обробки зміниться відповідно до налаштування регулятора швидкості обертання. Чим вище значення швидкості, тим швидше і тонше будуть готові результати обробки.</p> <p>Для досягнення максимальної швидкості обробки продуктів, натисніть “=” перемикач. Також ви можете використовувати “=” перемикач для миттєвих потужних імпульсів без необхідності маніпулювати регулятором швидкості.</p> <p>ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ</p> <p>Ретельно очистіть деталі, які будуть в контакті з харчовими продуктами, перш ніж використовувати прилад в перший раз.</p> <p>ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нехай гарячі інгредієнти охолонуті, перш ніж обробляти їх за допомогою приладу (макс. температура 80° С) 2. Якщо ви використовуєте ручний блендер або подрібнювач, наріжте великі інгредієнти кубиками, приблизно по 2 см перед тим як ви використаєте кухонний комбайн. Слід піклуватися про те, щоб шматки були не надто великі, щоб запобігти їх застриганню в завантажувальному отворі. 3. Зберіть прилад правильно. 	<p>Hölmer</p> <p>HBSS-1011W</p>
--	--	--

Hölmeg	HBSS-1011W	Hölmeg	HBSS-1011W	Hölmeg	HBSS-1011W																		
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ		ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ		ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН																			
РУЧНИЙ БЛЕНДЕР			ПОДРІБНЮВАЧ																				
Ручний блендер призначений для:			Подрібнювач призначений для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часника, моркви, волоских горіхів, фундуку, мигдалю і т.д.																				
<ul style="list-style-type: none"> - Змішування рідин, наприклад, молочні продукти, соуси, фруктові соки, супи, напої, коктейлі. - Змішування м'яких продуктів. - Приготування пюре з відварених інгредієнтів, наприклад, для приготування дитячого харчування. 			Для подрібнення твердих товарів, використовуйте "=" перемикач. Не обробляйте надзвичайно тверду їжу, наприклад, мускатний горіх, каву і зерно.																				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Прикріпіть планку блендера до блоку двигуна (почуєте «клацання»). 2. Опустіть захисний кожух диска повністю до інгредієнтів. 3. Натисніть на кнопку нормальної або турбо швидкості, щоб включити прилад. 4. Повільно водіть пристроєм вгору і вниз, та по колу, щоб змішати інгредієнти. <p>При змішуванні безпосередньо в каструлі під час приготування їжі, дістаньте каструлю з плити, та дайте їй спочатку охолонути, щоб захистити прилад від перегріву.</p>			Перед подрібненням: <ul style="list-style-type: none"> • Попередньо наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець. • Видаліть з стебел траву, зніміть шкарлупки з горіхів • Видаліть кістки, сухожилля і хрящі з м'яса. <ol style="list-style-type: none"> 1. Помістіть лезо на центральний контакт чаши і поверніть його, щоб зафіксувати на місці. 2. Помістіть інгредієнти (не більше 250г /за один раз) в чашу подрібнювача. 3. Встановіть кришку на чашу подрібнювача. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її. 4. Вставте блок двигуна в блок зчеплення, поки він не зафіксується. 5. Натисніть на кнопку високої швидкості, щоб включити прилад. 6. Після використання, натисніть кнопку фікатора, щоб видалити блок двигуна. 7. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб відімкнути його і підійміть її вгору. 8. Треба обережно вийняти ніж, повернувші і потягнувши його, перед видаленням обробленої їжі. 																				
ВІНЧІК			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Найменування виробу</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Модель</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Серійний номер</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Дата продажу</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Термін загальної гарантії</td> <td style="padding: 5px;">12 місяців</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Продавець</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Прізвище відповідальної особи</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Підпис відповідальної особи продавця</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right; padding: 5px;">Місце печатки та підпису</td></tr> </table>			Найменування виробу		Модель		Серійний номер		Дата продажу		Термін загальної гарантії	12 місяців	Продавець		Прізвище відповідальної особи		Підпис відповідальної особи продавця		Місце печатки та підпису	
Найменування виробу																							
Модель																							
Серійний номер																							
Дата продажу																							
Термін загальної гарантії	12 місяців																						
Продавець																							
Прізвище відповідальної особи																							
Підпис відповідальної особи продавця																							
Місце печатки та підпису																							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вставте вінчик в блок зв'язку. 2. Підключіть блок зв'язку до блоку двигуна. 3. Помістіть інгредієнти в миску (використовуйте велику і глибоку миску для кращого результату). 4. Опустіть вінчик повністю в інгредієнтах. Щоб уникнути розбризкування, почати обробку з нормальнюю швидкістю. 			<p>Перед початком експлуатації товару Споживач зобов'язаний ознайомитись з інструкцією з користуванням товаром. Споживач своїм підписом підтверджує, що процес залінності та комплектність виробу перевірено і претензій немає.</p> <hr/> <p style="text-align: right;">ПІБ та підпис споживача</p>																				
<p>MTI-СЕРВІС m-ti-service.com.ua м.Київ, бул. Вацлава Гавела, 9</p> <p>Сервісна служба для інших міст України: Відділ регіональних сервісних мереж ТОВ «MTI-Сервіс» +38(044) 590-28-01 servlog@mli.ua</p>			<p>MTI-СЕРВІС m-ti-service.com.ua м.Київ, бул. Вацлава Гавела, 9</p> <p>Сервісна служба для інших міст України: Відділ регіональних сервісних мереж ТОВ «MTI-Сервіс» +38(044) 590-28-01 servlog@mli.ua</p>																				

Hölmer УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	HBSS-1011W	Hölmer ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА	HBSS-1011W	Hölmer ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА	HBSS-1011W	Hölmer ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА	HBSS-1011W	Hölmer УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ	HBSS-1011W
<p>що після проведеного консультації Покупець не зможе самостійно усунути проблему, ремонт буде виконано спеціалістами сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс» до призначених ним партнерів по сервісу.</p> <p>3.2. Якщо ремонт не підпадає під умови Гарантії, його вартість буде віднесена на рахунок Покупця.</p> <p>3.3. Остаточне рішення по визнанню дефекту гарантійним приймає Виробник.</p> <p>Умови звільнення від зобов'язань по проведенню гарантійного обслуговування.</p> <p>1. У випадку втрати гарантійного талону та фінансових документів, що підтверджують покупку.</p> <p>2. Якщо Покупець не забезпечив для представників сервісного центру доступ та засоби, необхідні для усунення проблеми.</p> <p>3. Не підпадає під умови Гарантії:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1. Ушкодження, викликані порушенням правил експлуатації (містяться в інструкції Користувача). Зокрема ушкодження викликані: механічними ушкодженнями, потрапленням прямого сонячного проміння, забрудненням пристрою зсередини через відсутність регулярного догляду: ушкодження викликані дією джерела електро живлення з іншим номіналом напруги, а також викликані локальними умовами, такими як підвищене забруднення, вологість, температура, магнітне поле тощо. 3.2. Механічне або електричне ушкодження пристроя. 3.3. Ушкодження, викликані діями Покупця або сторонніх осіб: окрема механічне ушкодження панелі керування, інші механічні ушкодження, модифікацією пристроя, пробрами ремонту в не авторизованих сервісних центрах 3.4. Обладнання, що використовується за призначенням не за призначенням назначається Виробником обладнання. 3.5. Обладнання з відсутністю табличкою із серійним номером або якщо в ній відображені виправлення. 3.6. Ушкодження, що відбулися у випадку форс-мажору, природної катастрофи, беджежі, повені, тощо. 3.7. Ушкодження, що пов'язані з стрибками напруги в електричній мережі чи змутуванням інтерфейсних кабелів. <p>Введення в експлуатацію виробів та умови технічного обслуговування</p> <p>1. Введення в експлуатацію, встановлення додаткових опцій і ПО, а також зоведення технічного обслуговування, не включені в гарантійну підтримку виробів зайдуться згідно з тарифами і умовами авторизованих сервісних центрів.</p>		<p>ДВОСТОРОННЯ НАРІЗКА / ДИСК ПОДРІБНЕННЯ</p> <p>Диск призначений для нарізки або подрібнення овочів, таких як огірки, морква, картопля, цибуля-порей та ріпчата цибуля і деяких видів сиру. Ніколи не обробляйте тверді інгредієнти, як кубики льоду за допомогою диска.</p> <p>Ріжучі кромки диска дуже гострі. Не торкайтесь до них.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Помістіть блок зв'язку в чашу кухонного комбайна. 2. Помістіть двосторонній диск нарізки/подрібнення на блок зв'язку з бажаної сторони яка спрямована вгору. 3. Встановіть кришку на чашу. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її (почуєте «клацання»). 4. Помістіть інгредієнти в отвір подачі. - Попередньо наріжте великі інгредієнти на шматки, які помістяться в трубку подачі. - Заповніть трубку подачі рівномірно для досягнення найкращих результатів. - Коли вам потрібно обробити велику кількість інгредієнтів, робіть невеликі перерви і звільняйте чашу між партіями. - Сир, наприклад Пармезан, Гауда або Ементаль повинен бути оброблений охолодженим. 5. Закріпіть блок двигуна на кришці чаші (почуєте «клацання») 6. Встановіть штовхач в трубці подачі. 7. Натисніть і утримуйте кнопку турбо швидкості, щоб прилад запрацював 		<p>- При використанні кнопки турбо швидкості, прилад працює на максимальній швидкості, в цьому випадку, ви не можете регулювати швидкість за допомогою перемикача швидкості.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Злегка натисніть штовхачем на інгредієнти в трубці подачі. 9. Після обробки, натисніть кнопку фіксатора на блокі двигуна і зніміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна. 10. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і витягніть її з чаші. <p>ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОДРІБНЮВАЧ</p> <p>Подрібнювач призначений для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, зелені, часника, моркви, волоских горіхів, фундука, мигдалю і т.д.</p> <p>Для подрібнення твердих продуктів, використовуйте “-” перемикач.</p> <p>Не обробляйте надзвичайно тверду їжу, наприклад, мускатний горіх, каву і зерно.</p> <p>Перед подрібненням:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Попередньо наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець. • Видаліть з стебел траву, зніміть шкарлупки з горіхів • Видаліть кістки, сухожилля і хрящі з м'яса. <ol style="list-style-type: none"> 1. Помістіть лезо на центральний контакт чаши і поверніть його, щоб зафіксувати на місці. 2. Помістіть інгредієнти (не більше 250g /за один раз) в чашу подрібнювача. 				<p>1. Загальні положення</p> <p>Дякуємо Вам за покупку пристрою Hölmer. Ми гарантуємо високу якість нашого пристрою при дотриманні умов і правил технічної експлуатації. Вся продукція Hölmer виготовлена з використанням передових технологій.</p> <p>Сподіваємося, що даний пристрій буде повністю відповісти всім Вашим запитам.</p> <p>1.1 Якщо у Вас виникнуть будь-які проблеми, настілько рекомендуємо Вам звертатися лише до авторизованих сервісних центрів (ACС), адреси та телефони яких вказані в цьому талоні.</p> <p>1.2. щоб уникнути непорозумінь переконливі просимо Вас уважно вивчити інструкцію з експлуатації пристрою, умови гарантії і перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Серійний номер і модель пристроя повинні зазначені в гарантійному талоні. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильного і чітко зазначеного моделі, серійного номера пристроя, дати продажу, гарантійного терміну, чіткіх печаток фірми продавця, підпису продавця і покупця.</p> <p>1.3. Забороняється вносити будь-які зміни, стирити або переписувати дані, зазначені в гарантійному талоні. В цьому випадку талон вважається недійсним.</p> <p>2. Умови гарантії.</p> <p>2.1. Гарантія починається від дня продажу. Гарантійне обслуговування пристрій від потребують професійного первинного запуску, проводиться тільки при умові їх первинного запуску в експлуатацію спеціалістами авторизованого сервісного центру з відповідною відміткою в гарантійному талоні.</p> <p>2.2. Гарантія поширюється тільки на дефекти матеріалу або виготовлення. Такі дефекти усуваються шляхом ремонту або заміни дефектних деталей після підтвердження Виробником. Після завершення ремонту робіт будь-які замінені частини будуть зберігатися в авторизованому сервісному центрі (ACС) та становити власністю Виробника.</p> <p>2.3. Гарантія не поширюється на аксесуари, до яких відносяться (в залежності від типу техніки): мірний стакан, віночок для збівання, насадка блендера.</p> <p>2.4. Гарантійний строк на зовнішні джерела живлення і / чи зарядні пристрої, що входять в комплектість складає 6 місяців з дати продажу.</p> <p>2.5. Умовою забезпечення гарантійного обслуговування є наявність гарантійного талону та касового чека (рахунка-фактури). Покупець зобов'язаний зберігати Гарантійний талон та касовий чек (рахунок-фактуру) протягом усього гарантійного періоду й пред'являти його при зверненні до Гарантії.</p> <p>2.6. Роботи з гарантії виконуються сервісним центром ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначеними ним партнерами по сервісу. Гарантійне обслуговування проводиться у звичайній робочій час з понеділка по п'ятницю, за винятком святочних днів, в приміщеннях сервісного центру ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначених ним партнерів по сервісу, або в пріміщенні Покупця (на розсаді сервісного центру ТОВ «МТІ-Сервіс»).</p> <p>2.7. Пристрій приймається в ремонт по гарантії в повній комплектації!</p> <p>3. Дії у випадку виявлення несправності у гарантійний період.</p> <p>3.1. У випадку виникнення несправності обладнання Покупець повинен в той самий день звернутися до сервісної служби за телефоном (044) 458-38-70 або e-mail: servcop@mti.ua (для Києва) та (044) 590-28-01 або e-mail: servlog@mti.ua (для інших міст України) для отримання консультації.</p>	
17	10	11	16						

Hölmer	HBSS-1011W	Hölmer	HBSS-1011W	Hölmer	HBSS-1011W	Hölmer	HBSS-1011W	Hölmer	HBSS-1011W
ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ		ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА		ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА		ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА		ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ	
<p>ТЕХНІЧНІ ДАНІ</p> <p>Напруга живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц</p> <p>Споживана потужність: 1000 Вт</p> <p>ЕКОЛОГІЧНІСТЬ УТИЛІЗАЦІЯ</p>    <p>Цей продукт класифікується як електричне або електронне обладнання, яке не можна викидати разом з побутовими відходами наприкінці терміну його корисного використання.</p> <p>Директива про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE) (2002/96/EC) була введена в дію щоб переробити продукти з використанням кращих доступних методів утилізації і рециклінгу, щоб мінімізувати вплив на зовнішнє середовище, ліквідувати будь-які небезпечні речовини і уникнути збільшення звалищ. Зверніться до місцевих органів влади для отримання інформації про правильну утилізацію електричного та електронного обладнання.</p>	<p>ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА</p>  <ol style="list-style-type: none"> Встановіть кришку на чашу подрібнювача. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її. Вставте блок двигуна в блок зчеплення, поки він не зафіксується. Натисніть на кнопку високої швидкості, щоб включити пристрій. Після використання, натисніть кнопку фіксатора, щоб видалити блок двигуна. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб відімкнути його і підйміть її вгору. Треба обережно вийняти ніж, повернувши і потягнувши його, перед видаленням обробленої їжі. 	<p>ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА</p> <p>ШТОВХАЧ – ПОРАДИ І ПОПЕРЕДЖЕННЯ</p> <p>Не надавайте великий тиск на штовхач при натисканні на інгредієнти.</p> <p>Є два види штовхачів (маленький і великий) для даного пристрію:</p> <ol style="list-style-type: none"> Використовуйте великий штовхач, щоб штовхати великі блоки інгредієнтів в чашку обробки. Для тонкої нарізки (наприклад, шинки, огірків, моркви і т.д.), помістіть продукти в отвір великого штовхача, та використовуйте малій штовхач, щоб штовхати його. Невеликий штовхач може бути виведений з великого штовхача, повернувши його в напрямку проти годинникової стрілки. Попередньо поріжте великі компоненти, щоб зробити їх придатними до завантаження. Заповніть трубку подачі рівномірно для досягнення найкращих результатів. 	<p>ВИКОРИСТАННЯ ВИРІБА</p> <p>ШТОВХАЧ – ПОРАДИ І ПОПЕРЕДЖЕННЯ</p> <p>Не надавайте великий тиск на штовхач при натисканні на інгредієнти.</p> <p>Є два види штовхачів (маленький і великий) для даного пристрію:</p> <ol style="list-style-type: none"> Використовуйте великий штовхач, щоб штовхати великі блоки інгредієнтів в чашку обробки. Для тонкої нарізки (наприклад, шинки, огірків, моркви і т.д.), помістіть продукти в отвір великого штовхача, та використовуйте малій штовхач, щоб штовхати його. Невеликий штовхач може бути виведений з великого штовхача, повернувши його в напрямку проти годинникової стрілки. Попередньо поріжте великі компоненти, щоб зробити їх придатними до завантаження. Заповніть трубку подачі рівномірно для досягнення найкращих результатів. 	<p>ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ</p> <p>ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД</p> <ol style="list-style-type: none"> Відключіть пристрій і зніміть насадку. <p>Примітка: Не занурюйте знімну насадку блендура у воду, тому що мастило на підшипниках може змитись.</p> <ol style="list-style-type: none"> Промийте знімну насадку під проточною водою, без використання абразивних очищувачів або миючих засобів. Після закінчення очищення насадки, помістіть її у вертикальному положенні, так що вода, яка могла потрапити в середину, змогла стекти. Протріть блок двигуна вологою тканиною. Ніколи не опускайте його у воду для очищення, може статися ураження електричним струмом. Ретельно висушіть пристрій. <p>Увага: Леза дуже гострі, поводьтеся з ними з обережністю.</p> <ol style="list-style-type: none"> Зберіть блендер, та помістіть його у вертикальному положенні в настінний кронштейн, для економії простору. <p>ШВІДКЕ ОЧИЩЕННЯ</p> <p>Щоб швидко очистити блендер між різними задачами обробки, утримуйте насадку блендура у чаші яка наполовину наповнена водою і включіть блендер на кілька секунд.</p>					