SCARLETT®

SC-HB42F20

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

RUS КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР-БЛЕНДЕР 5
UA КУХОННИЙ ПРОЦЕСОР-БЛЕНДЕР 8



010

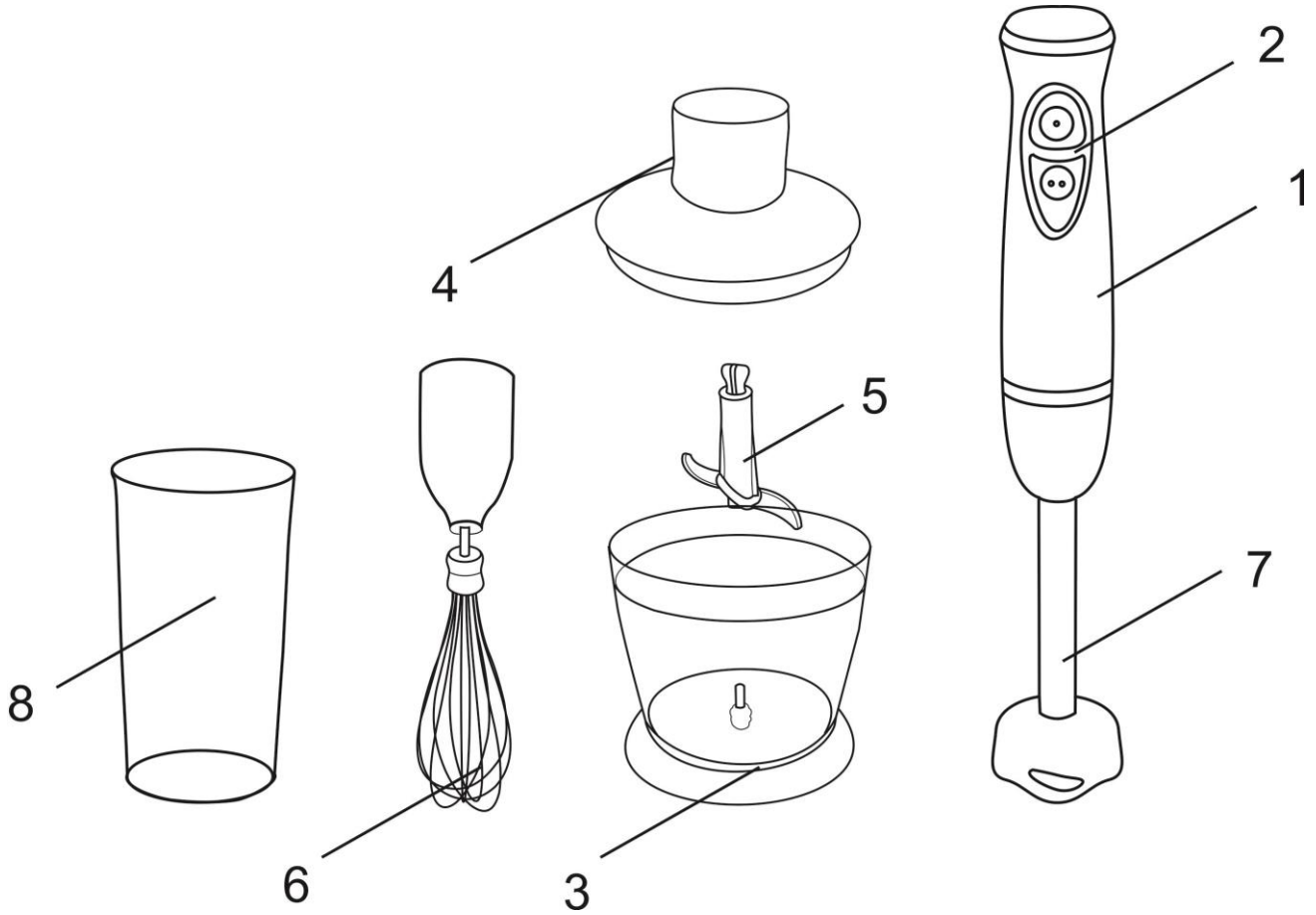
RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Моторная часть
2. Кнопки импульсного режима
3. Чаша (600 мл)
4. Привод чаши
5. Нож для измельчения
6. Насадка для взбивания и смешивания жидких продуктов
7. Погружная нога блендера
8. Мерный стакан (600 мл)

UA ОПИС

1. Відсік з двигуном
2. Кнопки імпульсного режиму
3. Чаша (600 ml)
4. Привід чаші
5. Ніж для здрібнювання
6. Насадка для збивання та змішування рідких продуктів
7. Блендер, що занурюється
8. Мірна склянка (600 ml)

220- 240 V ~50 Hz **0.9A** **Класс защиты II**	**Max. Power 700 W** **Макс. Мощность 700 Вт**	**1.2 / 1.33 kg**	**mm** **143** **55** **92**



RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первоначальным включением убедитесь, что технические характеристики, указанные на изделии, соответствуют параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.

- Всегда отключайте устройство от электросети перед сборкой, разборкой и очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте моторную часть в воду или другие жидкости и не подставляйте ее под струю воды. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
- По завершении работы, прежде, чем извлекать продукты и насадки, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.
- ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!
- ВНИМАНИЕ: Запрещено переполнять прибор или использовать его без продуктов. Не превышайте допустимое время непрерывной работы.
- Не помещайте в чашу горячие ингредиенты (> 70 ºС).
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0ºС, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед первоначальным использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Моторную часть снаружи протрите мягкой слегка влажной тканью.
- **Запрещается погружать моторную часть в любые жидкости и мыть ее водой.**

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

- Блендер идеально подходит для приготовления супов-пюре, различных соусов и подлив, а также детского питания, смешивания разнообразных коктейлей.
- Вставьте насадку в моторную часть и поверните до щелчка.
- **Во избежание выплескивания смеси, перед включением погрузите блендер в смешиваемые продукты.**
- Для отсоединения открутите погружной блендер против часовой стрелки.

МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

- Мини-измельчитель идеально подходит для измельчения зелени и овощей, сыра, большинства сортов орехов, сухофруктов. Крупные продукты, такие как мясо, сыр, лук, морковь предварительно необходимо нарезать. С орехов удалить скорлупу, мясо отделить от костей и сухожилий.
- Измельчитель не подходит для колки льда, измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, злаков.
- Внимание! Лезвие ножа для измельчения очень острое! Держите только за верхнюю пластиковую часть!
- Поместите нож для измельчения на центральный штифт чаши.
- Загрузите в чашу продукты.
- Накройте чашу приводом чаши
- Вставьте моторную часть в привод чаши до фиксации.
- В процессе измельчения одной рукой держите моторную часть, другой – чашу.
- После использования в первую очередь отсоедините моторную часть.
- Далее снимите привод чаши.

- Осторожно выньте нож для измельчения
- Только после этого выложите измельченные продукты из чаши для измельчения.

НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ/СМЕШИВАНИЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

- Используйте венчик для взбивания сливок, яичных белков, различных десертов. Ни в коем случае не используйте эту насадку для замешивания крутого теста.
- Соедините венчик с переходником.
- Установите насадку на моторную часть
- Перед началом работы погрузите венчик в чашу со взбиваемыми продуктами. Начинайте работу с низкой скорости.

РАБОТА

- Убедитесь, что сборка произведена полностью и должным образом.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте кнопку импульсного режима – процессор будет работать до тех пор, пока нажата эта кнопка.
  - “I” (низкая скорость) – для жидких продуктов.
  - “II” (высокая скорость) – для совместной обработки жидких и твердых продуктов.

Обрабатываемый продукт	Максимальная масса / объем	Макс. время непрерывной обработки (сек)
Миндаль	100 г	15
Вареные яйца	200 г	10
Панировочные сухари	20 г	15
Чеснок	150 г	Короткими нажатиями
Окорок	200 г	15
Мороженое	200 г	20
Легкое тесто	0,4 л	15
Лук	200 г	Короткими нажатиями
Петрушка	30 г	10
Перец	0,2 л	30
Лук-шалот	200 г	Короткими нажатиями
Приправы	0,2 л	30
Стейк	150 – 200 г	15
Грецкий орех	100 г	15

ПРИМЕЧАНИЕ: Время непрерывной работы процессора не должно превышать 1 мин., а перерыв между включениями – не менее 4 мин.

- Запрещается снимать любые принадлежности во время работы процессора.
- **По завершении работы, прежде, чем извлекать продукты и насадки, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.**

ОЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Сразу же (не замачивая надолго) вымойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Не используйте для этого посудомоечную машину.
- Моторную часть протрите мягкой влажной тканью.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом чистом месте.
- Съхранявайте уреда на сухо и чисто място.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного Порадника з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого застосування.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- Завжди відключайте пристрій з електромережі перед очищенням, або якщо Ви його не використовуєте.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду чи інші рідини.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приналежності, що не входять до комплекту.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Наприкінці роботи, перш, ніж витягати продукти та насадки, відключіть прилад з електромережі та дочекайтеся повної зупинки електродвигуна.
- УВАГА:Зніміть насадку, натиснувши кнопки від’єднання насадок.
- УВАГА: Заборонено переповнювати прилад або використовувати його без продуктів. Не перевищуйте допустимий час безупинної роботи.
- Не поміщайте у процесор гарячі інгредієнти (> 70 ºС).
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0ºС, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Перед першим використанням вимийте всі знімні частини теплою водою з миючим засобом та ретельно просушіть їх. Відсік з двигуном зовні протріть м'якою злегка вологою тканиною.
- **Заборонено занурювати відсік з двигуном в будь-яку рідину та мити його водою.**

БЛЕНДЕР ЩО ЗАНУРЮЄТЬСЯ

- Блендер ідеально підходить для приготування супів-пюре, різноманітних соусів та підливки, а також дитячого харчування, змішування різноманітних коктейлів.
- Вставте блендер, що занурюється у відсік з двигуном. Для надійної фіксації насадки необхідно повернути її проти годинникової стрілки.

- **З метою запобігання витіканню суміші назовні, перед увімкненням занурте блендер у продукти, що мають змішуватися.**
- Задля від'єднання відкрутіть блендер, що занурюється, проти годинникової стрілки.

НІЖ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ ПРОДУКТІВ / МІНІ-ПОДРІБНЮВАЧ

- Міні-подрібнювач ідеально підходить для подрібнення зелені та овочів, сиру, більшості сортів горіхів, сухофруктів. Великі продукти, такі як м'ясо, сир, цибуля, морква попередньо необхідно нарізати. З горіхів видалити шкарлупу, м'ясо відокремити від кісток та сухожиль.
- Подрібнювач не підходить для розколювання льоду, подрібнення дуже твердих продуктів, таких як кавові зерна, мускатний горіх, злаки.
- Увага! Лезо ножа для подрібнення дуже гостре! Тримайте лише за верхню пластикову частину!
- Покладіть ніж для подрібнення на центральний штифт чаші.
- Завантажте в чашу продукти.
- Накрийте чашу приводом чаші.
- Вставте відсік з двигуном у привід чаші до клацання.
- В процесі подрібнення однією рукою тримайте відсік з двигуном, другою – чашу насадки для подрібнення.
- Після використання, в першу чергу від'єднайте відсік з двигуном.
- Далі від'єднайте привід чаші.
- Обережно вийміть ніж для подрібнення.
- Тільки після цього вийміть подрібнені продукти з чаші для подрібнення.

НАСАДКА ДЛЯ ЗБИТТЯ / ЗМІШУВАННЯ РІДКИХ ПРОДУКТІВ

- Використовуйте вінчик для збивання вершків, яєчних білків, різноманітних десертів. В жодному разі не використовуйте цю насадку для замішування крутого тіста.
- Вставте насадку для збивання в перехідник, потім насадку з перехідником встановіть на відсік з двигуном.
- Перед початком роботи занурте вінчик у чашу з продуктами, що треба збити. Починайте роботу з низької швидкості.

ПРИМІТКА: **Процесор не увімкнеться у разі неправильної або неповної зборки.**

РОБОТА

- Переконайтеся, що зборка повна і зроблена належним чином.
- Підключіть процесор до електромережі.
- Натисніть та утримуйте кнопку імпульсного режиму – процесор буде працювати доти, поки натиснута ця кнопка.
  - “I” (низька швидкість) – для рідких продуктів.
  - “II” (висока швидкість) – для спільної обробки рідких та твердих продуктів.

Продукти	Максимальна маса / об’єм	Максимальний час безперервної обробки (сек)
Мигдаль	100 г	15
Варені яйця	200 г	10
Панірувальні сухарі	20 г	15
Часник	150 г	Короткими натисканнями
Окорок	200 г	15
Горіхи	100 г	15
Морозиво	200 г	20
Легке тісто	0,4 л	15
Цибуля	200 г	Короткими натисканнями
Петрушка	30 г	10
Перець	0,2 л	30
Цибуля-шалот	200 г	Короткими натисканнями
Приправи	0,2 л	30
Стейк	150 – 200 г	15
Волоський горіх	100 г	15

ПРИМІТКА: Час безперервної роботи процесора не повинен перевищувати 1 хв., а перерва між включеннями – не менш 4 хв.

- Забороняється знімати будь-яке приладдя під час роботи процесора.

- Щоб не зашкодити леза, не обробляйте занадто тверді продукти, такі як лід, заморожені продукти, крупи, рис, приправи чи кавові зерна.
- **Наприкінці роботи, перш, ніж витягати продукти та насадки, відключіть прилад з електромережі та дочекайтеся повної зупинки електродвигуна.**

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Наприкінці роботи вимкніть прилад та відключіть його з електромережі.
- Вимийте усі знімні частини теплою мильною водою відразу ж (не замочуючи надовго), після чого протріть сухим чистим рушником. Не використовуйте для цього посудомийну машину.
- Корпус протріть м'якою вологою тканиною.
- Не використовуйте жорсткі губки, абразивні та агресивні миючі засоби.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому чистому місці.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров’я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации блендер Scarlett SC-HB42F20 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты,рецепты для мультиварок, книги, журналы, скачать бесплатно без смс.