



Instruction manual **ENG**

Руководство по эксплуатации **RUS**



HAND BLENDER
ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР
HNB-MS01



Thank you for purchasing the HARPER hand blender! Read these instructions carefully before using and keep it for future reference. We hope, our product will meet all your requirements and provide you with many years of good service.

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY PRECAUTIONS
2. APPLIANCE DESCRIPTION
3. BEFORE THE INITIAL USE
4. OPERATION
5. RECIPES AND RECOMMENDATIONS
6. CLEANING AND MAINTENANCE
7. STORAGE AND TRANSPORTATION
8. WARRANTY AND REPAIR
9. TROUBLESHOOTING
10. SAFE DISPOSAL
11. TECHNICAL SPECIFICATIONS
12. SUPPLY PACKAGE
13. CERTIFICATION DATA

SAFETY PRECAUTIONS

Caution! To avoid electric shock, fire or injury, observe the following safety precautions:

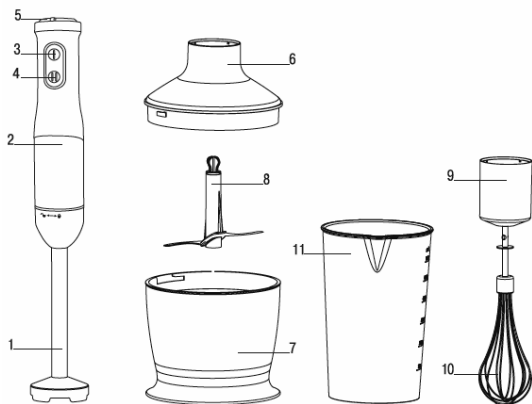
- Please read this Instruction manual thoroughly before use and keep it for future reference. Improper operation can damage the appliance, inflict physical damage and injure the user.
- Before using for the first time, check if the appliance's specifications meet the power line.
- This appliance is intended to be used in household and for similar purposes.
- The appliance is not intended for industrial or commercial use.
- The appliance is intended for blending, whipping and mixing food products. Do not use the appliance for any other purpose, as it may damage it.
- Do not use the appliance outdoors. Keep the blender away from heat, direct sunlight and moisture.
- Use the accessories supplied as a part of package only.
- Unplug the appliance before changing the accessories and after use.
- Before using the appliance, make sure that the accessories are installed correctly and securely.
- Do not use the motor unit without the accessories installed.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device. Children should not be left without supervision near the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

HÔME

- Do not immerse the motor unit, power supply cord or plug in water or other liquids. If water or other liquids spill onto the body, cord or plug of the appliance, disconnect the appliance from the power supply immediately.
- Do not place the chopper bowl and measuring cup in the microwave.
- Cool hot food products before placing them in the measuring cup or chopper bowl.
- The cutting edges of the chopper knives and hand blender are very sharp and can be dangerous. Use these accessories very carefully.
- Do not touch the rotating parts of the appliance. Keep hair or loose items of clothing away from the rotating area of the chopper knife of the hand blender or whisk.
- Do not use the appliance near explosive or flammable substances.
- When not in use and during cleaning and failure detection, disconnect the kettle from the outlet.
- Do not wrap the cord around the appliance.
- Do not place the accessories and bowls in the dishwasher.
- When disconnecting the appliance from the power supply, hold the plug with your hand, do not pull the power cord.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or plug. To replace the power cord, contact an authorized service center.
- Do not try to disassemble and repair the appliance on your own. Contact a service center for repair.
- Repair performed by non-qualified personnel may result in damage and injure the user.

APPLIANCE DESCRIPTION

- 1) Removable hand blender
- 2) Motor unit
- 3) Power button
- 4) TURBO mode button
- 5) Speed controller
- 6) Chopper gear cover
- 7) Chopper bowl (500ml)
- 8) Chopping knife
- 9) Gear of the whisk
- 10) Whisk
- 11) Measuring cup (600ml)



BEFORE THE INITIAL USE

- Remove all packaging materials and stickers.
- Wipe the motor unit with a damp soft cloth, then wipe dry. Wash all removable parts in warm water with non-abrasive detergents. Dry all parts thoroughly before assembling and connecting to the power line.
- Unwind the power supply cord completely.



CAUTION!

- Do not immerse the motor unit, power supply cord or plug in water or other liquids.
- During the first start, a foreign smell may occur, as the protective coating inside the motor unit burns out.

OPERATION

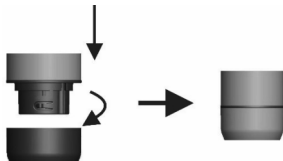
BLENDER USE

- The hand blender is intended for cooking various sauces, cream soups, mayonnaise, cocktails, infant food, as well as for processing boiled vegetables and fruits.
- It is recommended to use the chopper bowl supplied as a part of package. You can also use other suitable containers.



CAUTION!

- The bottom of the used container should be free of blobs and protruding prominencies.



- Make sure the power plug is not plugged into the outlet before installing the accessory.
- Insert the removable hand blender into the motor unit and

turn it counterclockwise until it stops, make sure that the accessory is securely fixed.

- Plug the power supply cord into the outlet.
- Immerse the hand blender in the container with the food products you want to blend/mix.
- Keep the appliance upright when processing food products.
- Press and hold the button to switch on the appliance.
- Use this mode to mix liquid products.
- By pressing and holding the button, you can adjust the speed of rotation turning the controller. Use this mode to mix liquid and solid products.
- To use the appliance at maximum speed, press and hold the "TURBO" button.
- Food products should be placed in the container before switching on the appliance. The volume of processed products should not exceed 2/3 of the volume of the container where they are processed.
- Before starting to blend/mix, it is recommended to peel the fruits, remove inedible parts such as pits, and dice the fruits about 2x2 cm in size.
- The continuous operating time of the blender should not exceed one minute. Make a pause of at least 2 minutes between operating cycles
- After the use of the appliance, unplug the power cord from the outlet and disconnect the removable hand blender by turning it clockwise.

**CAUTION!**

- Do not remove the hand blender during operation.
- To avoid damaging the blades, do not process food products that are too hard, such as cereals, rice, spices, coffee, hard cheese, frozen food products, and others.

HÔME

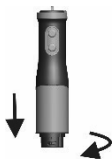
- If it is difficult to chop food with the hand blender, add a small amount of liquid if possible.

USE OF THE WHISK

- The whisk is intended for whipping cream, beating egg whites, preparing sponges and mixing ready-mix desserts.
- It is recommended to use the chopper bowl supplied as a part of package or other suitable containers.



CAUTION!



- Make sure the power plug is not plugged into the outlet before installing the accessory.
- Insert the removable whisk into the gear and turn it counterclockwise until it stops, make sure that the whisk and gear are securely fixed.
- Plug the power supply cord into the outlet.
- Immerse the whisk into the container with products.
- Press and hold the button to switch on the appliance.
- By pressing and holding the button, you can adjust the speed of rotation turning the controller.
- To use the appliance at maximum speed, press and hold the “TURBO” button.
- The continuous operating time of the whisk should not exceed one minute. Make a pause of at least 2 minutes between operating cycles
- After the use of the appliance, unplug the power cord from the outlet and disconnect the removable whisk by turning it clockwise.

**CAUTION!**

- Do not remove the whisk during operation.
- Do not use the whisk to prepare stiff dough.

USE OF THE CHOPPER

• The chopper is used for chopping food products such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrot, walnuts, almonds, prunes, and other vegetables and fruits.

**CAUTION!**

- Do not chop very hard food products such as ice cubes, frozen food products, nutmeg, coffee beans, grains, and others.
- Before starting to chop, dice meat, cheese, onions, vegetables or fruits into pieces approximately 2x2 cm; remove herb stems, nut shells, meat bones, veins and cartilage.

**CAUTION!**

- Caution: the blades of the chopping knife are very sharp! Always hold the chopping knife by the upper plastic part.
- Place the chopper bowl on a flat and stable surface.
- Place the chopping knife on the axle inside the bowl.
- Place food products in chopper bowl. Do not switch on the appliance with an empty bowl.
- Place the gear cover on top and turn it clockwise until it stops.
- Place the motor unit on the neck of the gear cover, turn the gear cover clockwise until it stops, make sure that the motor unit is securely fixed.
- Place the motor unit true-vertically.
- Plug the appliance by plugging the power cord into the outlet.



HÔME

- Press and hold the button to switch on the appliance.
- By pressing and holding the button, you can adjust the speed of rotation of the chopping knife turning the controller.
- To use the appliance at maximum speed, press and hold the "TURBO" button.
- When using the appliance, hold the motor unit with one hand and hold the chopper bowl with the other hand.
- The continuous operating time of the chopper should not exceed 30 seconds. Make a pause of at least 2 minutes between operating cycles
- After using the appliance, wait until the rotation of the chopping knife stops completely.
- Unplug the power cord from the outlet. Remove the motor unit from the neck of the gear cover by turning it counterclockwise. Remove the gear cover by turning it counterclockwise. Remove the chopping knife carefully.
- Remove the chopped food products from the bowl.

RECIPES AND RECOMMENDATIONS

MAYONNAISE

Ingredients per Serving:

- 1 egg
- 1 tbsp. of mustard
- 1 tbsp. of lemon juice or table vinegar
- 200-250ml of vegetable oil
- salt and pepper according to your taste

All ingredients should be at the same temperature.

- Place the ingredients into the bowl
- Put the blender to the bottom of the bowl, switch the TURBO mode and whisk the mixture until emulsified.

- Raise the running blender to the surface of the mixture slowly and lower it again until the mayonnaise is ready.

Recommendation: according to this recipe, you can make mayonnaise using only yolks. In this case, the amount of oil should be halved.

VEGETABLE SOUP

Ingredients per Serving:

- 300g of potatoes
- 200g of carrots
- 1 celery stalk
- 2 tomatoes
- 1 onion
- 50g of butter
- 2 liters of water
- salt and pepper according to your taste
- Peel the tomatoes and chop them
- Dice the peeled and washed vegetables and stew them in melted butter
- Add water and salt
- Boil the soup for 20-25 minutes
- Remove the saucepan from the stove
- Mash the soup with a blender
- Season it with salt and pepper according to your taste

PANCAKE BUTTER

Ingredients per Serving:

- 500ml of milk
- 2 eggs
- 200g of flour

HÔME

- 2 tbsp. of vegetable oil
- 1 tbsp. of sugar
- 1 pinch of salt

Remove milk and eggs from the refrigerator in advance so that they are at room temperature

- Whisk eggs in a deep bowl, add salt and sugar
- Add milk and stir well
- Sieve flour to eliminate curds and get an airy structure.
- Add the flour to the bowl gradually, while whisking the mix. The consistency of the ready-made mix should resemble liquid sour cream
- Add vegetable oil and stir again.

MILKSHAKE

Ingredients per Serving:

- 1 glass of milk
- about 100g of berries (strawberries, raspberries, etc.) or one banana, cut into slices
- Place the ingredients in the chopper bowl, close with the cover and chop.

Recommendations: optionally you can add 1 tbsp. of ice cream or sugar according to your taste.

CLEANING AND MAINTENANCE



CAUTION!

- Unplug the power cord from the outlet before cleaning.
- Remove all accessories.
- Wipe the motor unit with a damp soft cloth, then wipe dry.
- Wash all removable parts in warm water with non-abrasive detergents.

- When processing products with strong dyeing properties (e.g. carrots or beets), the accessories and containers may become colored. Wipe the accessories and containers with a cloth soaked in vegetable oil, then wash the accessories and containers with a neutral detergent.
- The measuring cup, chopper bowl and whisk are dishwasher safe. The hand blender, whisk gear and chopper gear cover are recommended to be washed by hand to increase the service life of the appliance.
- Do not place the motor unit and power supply cord in water or dishwasher.

STORAGE AND TRANSPORTATION

- The disconnected appliance should be cooled and cleaned.
- The appliance should be stored in a box in a clean and dry room at the ambient temperature of no higher than 40°C with the relative humidity of no higher than 70% and the absence of acid and other vapors in the environment that adversely affect the materials of electrical appliances.
- Do not pack the appliance, unless it is unplugged and cold.
- Do not wrap the cord around the appliance's body.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Equipment should be transported in its original package in covered vehicles to exclude the possibility of direct exposure to precipitation and aggressive environment.

WARRANTY AND REPAIR

This appliance has been manufactured and tested according to the required procedures. The manufacturer provides a guarantee for the normal operation of the appliance for 12 months from the date of purchase, subject to the conditions specified in the warranty certificate of the product and the following clauses:

HÔME

- All shortcomings due to defects in material and manufacture are eliminated free of charge during the warranty period. Complaints should be registered immediately after the detection of defects.
- Damage caused by improper handling, service, installation or maintenance, connection or installation by non-qualified personnel, as well as force majeure or other external influences is not covered by the warranty.
- We reserve the right to repair or replace defective parts or replace the appliance upon the receipt of a complaint. Replaced parts become our property.
- Any further claims are not possible on the basis of the warranty. The buyer receives the right to a warranty subject to providing a dully filled warranty certificate.
- Terms of warranty repair, addresses of authorized service centers are presented on the company's website www.harper.ru

TROUBLESHOOTING



CAUTION!

- Do not try to disassemble and repair the appliance on your own. Repair should be performed only by properly qualified service personnel.
- Repair performed by non-qualified personnel pose a direct risk to the user.

Troubles and possible remedies

Trouble	Possible cause	Possible remedies
The appliance does not switch on	No power supply	Make sure the appliance is plugged into a faultless outlet
	The power cord is damaged	It is repaired only by specialists of service centers or repair shops

There is severe vibration of the appliance when chopping food products	Food products are too coarse	Cut food into smaller pieces
A foreign smell has appeared when using the appliance	The appliance is new, the smell comes from the protective coating	Follow the instructions of the section BEFORE THE INITIAL USE
	The appliance is overheated	Reduce the continuous running the intervals between operation of the appliance

SAFE DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed as normal household wastage. Please take the waste appliance to a center recycling electrical and electronic equipment. Some countries, including the EU, have special collection schemes for waste electrical and electronic equipment. Disposing this equipment properly, you contribute to the environmental conservation and human health. Recycling of materials conserves natural resources. Therefore, please do not dispose waste equipment with household waste. For more detailed information on recycling the equipment, please contact the recycling service or the shopping center where you have purchased this product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: HHB-MS01

Rating: 220-240V ~ 50 Hz

Maximum power consumption: 1000 W

Electric shock protection: class II

SUPPLY PACKAGE

Motor unit
Hand blender
Whisk gear
Whisk
Gear cover
Chopping knife
Chopper bowl
Measuring cup
Instruction manual
Warranty certificate

Note.

Due to the continuous improvement of specifications and design, it is possible to make changes and improvements, so there may be some differences between the instruction manual and the product



The products passed all the assessment procedures established in the technical regulations of the Customs Union and the Eurasian Economic Union.

The product complies with all necessary technical regulations of Eurasian Community. Detailed information about product certification, technical regulations, certificate number and date, validity period, issuing organization you can find on the website <http://harper.ru/certification> or by calling technical support 8-800-600-7107

Life duration of product: 36 months

Warranty period: 12 months

Warranty service is provided on the base of warranty card that goes together with thy product. Warranty card and User manual are inevitable parts of the product. For additional information about the product and authorized service centres you may find at www.harper.ru or by telephone 8-800-600-7107.

Manufacture: Harper International Trading Limited 15F, Radio City, 505 Hennessy Road, Causeway Bay, HongKong

Made in PRC

Importer: LLC «Progress-Plyus», App.11, floor 2, Build.50, k.1, Udaltsova Str., Moscow, Russia, 119607, tel: +74951330210, info@harper.ru





Благодарим Вас за приобретение блендера HARPER! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время

СОДЕРЖАНИЕ

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
2. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ
5. РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ
6. ЧИСТКА И УХОД
7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА
8. ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
10. БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
12. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ
13. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов соблюдайте следующие меры предосторожности:

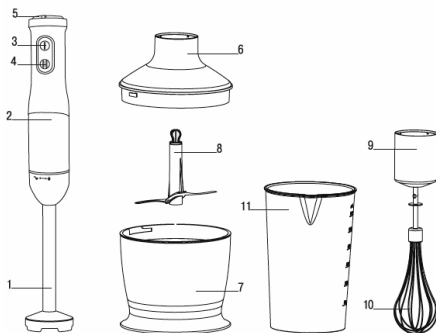
- Перед использованием блендера внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее для справок в дальнейшем. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних и аналогичных целях.
- Устройство не предназначено для промышленного и коммерческого использования.
- Устройство предназначено для измельчения, взбивания и смешивания пищевых продуктов. Запрещается использование в других целях – это может привести к поломке изделия.
- Не используйте устройство вне помещений. Предохраняйте его от жары, прямых солнечных лучей и влажности.
- Используйте только те насадки, которые входят в комплект поставки.
- Отключайте устройство от электрической сети перед сменой насадок и после использования.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь в том, что насадки установлены правильно и надёжно зафиксированы.
- Не включайте моторный блок без установленных насадок.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не погружайте моторный блок, сетевой шнур или вилку вводу и другие жидкости. При попадании воды и других жидкостей на корпус, шнур или вилку устройства немедленно отключите устройство от сети электропитания.
- Запрещается помещать чашу измельчителя и мерный стакан в микроволновую печь.
- Охлаждайте горячие продукты, прежде чем поместить их в мерный стакан или в чашу измельчителя.
- Режущие кромки ножей измельчителя и насадки-блендера очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с данными насадками крайне осторожно!
- Не прикасайтесь к вращающимся частям устройства. Не допускайте попадания волос или свободно висящих элементов одежды в зону вращения ножа насадки-блендера или венчика.
- Не пользуйтесь устройством вблизи взрывчатых или воспламеняющихся веществ.
- Отключайте устройство от сети питания, если оно не используется, а также при чистке или обнаружении неисправностей.
- Избегайте обматывания шнура вокруг устройства.
- Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.
- При отключении устройства от сети питания держитесь рукой за вилку, не тяните за шнур питания.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или вилкой. С целью замены шнура питания обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать устройство. С целью ремонта обращайтесь в сервисный центр.
- Неквалифицированный ремонт может привести к поломке и причинить вред пользователю.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1) Съёмная насадка-блендер
- 2) Моторный блок
- 3) Кнопка включения
- 4) Кнопка включения TURBO-режима
- 5) Регулятор скорости
- 6) Крышка-редуктор измельчителя
- 7) Чаша измельчителя (500мл)
- 8) Нож-измельчитель
- 9) Редуктор насадки-венчика
- 10) Насадка-венчик
- 11) Мерный стакан (600мл)



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- Протрите моторный блок влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо. Все съемные детали промойте в теплой воде с неабразивными моющими средствами. Тщательно просушите все детали перед сборкой и подключением к электросети.
- Полностью размотайте сетевой шнур.



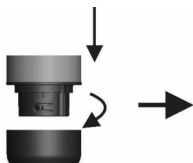
ВНИМАНИЕ

- Не погружайте моторный блок, сетевой шнур или вилку вводу и другие жидкости.
- При первом запуске может наблюдаться посторонний запах – происходит обгорание защитного покрытия внутри моторного блока.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Погружной блендер предназначен для приготовления различных соусов, супов-пюре, майонеза, коктейлей, питания для детей грудного возраста, для переработки вареных овощей и фруктов.
- Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, который входит в комплект поставки. Можно также пользоваться другими пригодными емкостями.



ВНИМАНИЕ

- Дно используемой емкости должно быть без выпуклостей и выступающих неровностей.

- Перед установкой насадки убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Вставьте съёмную насадку-блендер в моторный блок и поверните её против часовой стрелки до упора, убедитесь в надёжной фиксации насадки.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Погрузите насадку-блендер в ёмкость с продуктами, которые вы хотите измельчить/перемешать.
- При переработке продуктов держите устройство вертикально.
- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку.
- Используйте данный режим работы для смешивания жидких продуктов.
- При нажатии и удержании кнопки Вы можете регулировать скорость вращения насадки поворотом регулятора. Используйте данный режим работы для совместной обработки жидких и твёрдых продуктов.
- Для работы в режиме максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку «TURBO».
- Продукты помещаются в ёмкость до включения устройства. Объём перерабатываемых продуктов не должен превышать 2/3 от объёма ёмкости, в которой они перерабатываются.
- Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить фрукты от кожуры, удалить несъедобные части, такие как косточки, и порезать фрукты кубиками размером около 2x2 см.
- Непрерывная продолжительность работы блендера не должна превышать одну минуту. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 2 минут



- После завершения использования устройства извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините съёмную насадку-блендер, повернув её по часовой стрелке.



ВНИМАНИЕ

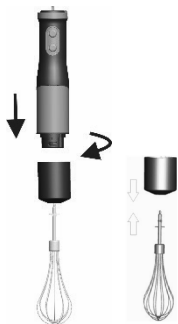
- Запрещается снимать насадку-блендер во время работы.
- Чтобы не повредить лезвия, не перерабатывайте слишком твёрдые продукты, такие как крупы, рис, приправы, кофе, твёрдые сорта сыра, замороженные продукты и другие.
- Если при работе с насадкой-блендером возникают трудности в измельчении продуктов, если это возможно, добавьте небольшое количество жидкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

- Используйте насадку-венчик только для взбивания крема, яичного белка, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.
- Для работы рекомендуется использовать стакан блендера, который входит в комплект поставки или другими пригодными емкостями.



ВНИМАНИЕ



- Перед установкой насадки убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Вставьте съёмную насадку-венчик в редуктор венчика, а затем в моторный блок и поверните её против часовой стрелки до упора, убедитесь в надёжной фиксации насадки и редуктора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Погрузите насадку-венчик в ёмкость с продуктами.

- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку.
- При нажатии и удержании кнопки Вы можете регулировать скорость вращения насадки поворотом регулятора.
- Для работы в режиме максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку «TURBO».
- Непрерывная продолжительность работы венчика не должна превышать одну минуту. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 2 минут



- После завершения использования устройства извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините съёмную насадку-венчик, повернув её по часовой стрелке.

**ВНИМАНИЕ**

- Запрещается снимать насадку-венчик во время работы.
- Запрещается использовать насадку для замешивания крутого теста

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

- Измельчитель используется для измельчения таких продуктов как мясо, сыр, лук, травы, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, чернослив, прочие овощи и фрукты.

**ВНИМАНИЕ**

- Запрещается измельчать очень твёрдые продукты, такие как кубики льда, замороженные продукты, мускатный орех, зёрна кофе, злаки и другие.
- Перед началом процесса измельчения нарежьте мясо, сыр, лук, овощи или фрукты кусочками приблизительно 2х2 см; удалите у трав стебли, очистите орехи от скорлупы; удалите из мяса кости, жилы и хрящи.

**ВНИМАНИЕ**

- Осторожно: лезвия ножа-измельчителя очень острые! Всегда держите нож-измельчитель за верхнюю пластмассовую часть.
- Установите чашу измельчителя на ровной устойчивой поверхности.



- Установите нож-измельчитель на ось внутри чаши.
- Поместите продукты в чашу измельчителя. Не включайте устройство с пустой чашей.
- Установите сверху крышку-редуктор и поверните её по часовой стрелке до упора.
- Установите моторный блок на горловину крышки-редуктора, поверните крышку-редуктор по часовой стрелке до упора, убедитесь в надежной фиксации моторного блока.
- Моторный блок устанавливайте строго вертикально, без перекосов.
- Подключите устройство к электрической сети, вставив вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку.
- При нажатии и удержании кнопки Вы можете регулировать обороты ножа-измельчителя поворотом регулятора.
- Для работы в режиме максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку «TURBO».
- Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя придерживайте другой рукой.
- Непрерывная продолжительность работы измельчителя не должна превышать 30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 2 минут
- После использования устройства дождитесь полной остановки вращения ножа-измельчителя.
- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Отсоедините моторный блок от горловины крышки-ре-

дуктора, повернув её против часовой стрелки. Снимите крышку-редуктор, повернув её против часовой стрелки. Соблюдая осторожность, извлеките нож-измельчитель.

- Извлеките измельчённые продукты из чаши.

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

МАЙОНЕЗ

Ингредиенты на порцию:

- 1 яйцо
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса
- 200-250мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите ингредиенты в стакан
- Опустите блендер на дно чаши и включите режим «TURBO», взбивая массу до эмульгирования.
- Медленно поднимайте включенный блендер до поверхности смеси и снова опускайте его до тех пор, пока майонез не будет готов.

Рекомендация: по этому рецепту Вы можете приготовить майонез только на одних желтках. В этом случае количество масла нужно уменьшить вдвое.

ОВОЩНОЙ СУП

Ингредиенты на порцию:

- 300г картофеля
- 200г моркови
- 1 стебель сельдерея
- 2 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 50г сливочного масла

НЪМЕ

- 2л воды
- соль и перец по вкусу
- Очистите помидоры от кожуры и измельчите их
- Разрежьте очищенные и вымытые овощи на кусочки и потушите на растопленном сливочном масле
- Добавьте воду и соль
- Дайте супу повариться в течение 20-25 минут
- Снимите кастрюлю с плиты
- С помощью блендера доведите суп до пюреобразного состояния
- Добавьте по вкусу соль и перец

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ НА МОЛОКЕ

Ингредиенты на порцию:

- 500мл молока
- 2 яйца
- 200г муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 щепотка соли

Молоко и яйца достаньте из холодильника заранее, чтобы они были комнатной температуры

- Взбейте в глубокой миске яйца, добавьте соль и сахар
- Добавьте молока и хорошо перемешайте
- Просейте через сито муку – так вы избавитесь от комочков и получите воздушную структуру
- Постоянно помешивая венчиком постепенно добавляйте муку в миску. Консистенция готового состава должна напоминать жидкую сметану
- Добавьте растительное масло и снова перемешайте.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты на порцию:

- 1 стакан молока
- около 100гр ягод (клубника, малина и др.) или один банан, нарезанный ломтиками
- Загрузите ингредиенты в чашу измельчителя, закройте и измельчите.

Рекомендации: по желанию можно добавить 1 ст. ложку сливочного мороженого или сахар по вкусу.

ЧИСТКА И УХОД



ВНИМАНИЕ

- Перед чисткой устройства отсоедините шнур питания от розетки.
- Снимите все насадки.
- Протрите моторный блок влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо.
- Все съемные детали промойте в теплой воде с неабразивными моющими средствами.
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свёклы) насадки и ёмкости могут окраситься. Протрите насадки и ёмкости тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте насадки и ёмкости с нейтральным моющим средством.
- Мерный стакан, чашу измельчителя и насадку-венчик можно мыть в посудомоечной машине. Насадку-блендер, редуктор насадки-венчика и крышку редуктора измельчителя рекомендуется мыть вручную с целью увеличения срока службы прибора.
- Не погружайте моторный блок и шнур питания в воду или посудомоечную машину.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Отключенный от сети прибор необходимо остудить и произвести чистку.
- Хранить электроприбор нужно в коробке в чистом и сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.
- Не упаковывайте прибор, если он не выключен из розетки и не остыл.
- Не наматывайте шнур вокруг корпуса прибора.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Транспортировка оборудования должна производиться в заводской упаковке в крытых транспортных средствах, чтобы исключить возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки, при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия и следующих ниже пунктов:

- Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.
- На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, с неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.

- Мы оставляем за собой право, при получении рекламации, ремонтировать или заменять неисправные детали, либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.
- На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию, покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.
- Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.harper.ru

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ

- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами.
- Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.

Виды неисправностей и способы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами сервисных центров или ремонтных мастерских

При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора	Продукты нарезаны слишком крупно	Нарежьте продукты меньшими кусочками
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Следуйте рекомендациям раздела «ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ»
	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Данная маркировка указывает на то, что это изделие не следует утилизировать как обычные бытовые отходы. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, в том числе в странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования вы можете получить в сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где вы приобрели данное изделие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: HNB-MS01

Электропитание: 220-240В ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 1000 Вт

Защита от поражения электротоком: класс II

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Моторный блок

Насадка-блендер

Редуктор венчика

Насадка-венчика

Крышка-редуктор

Нож-измельчитель

Чаша измельчителя

Мерный стакан

Руководство пользователя

Гарантийный талон

Примечание.

В соответствии с постоянным усовершенствованием технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений и улучшений, поэтому между руководством по эксплуатации и товаром могут наблюдаться некоторые различия.



Продукция прошла все установленные в технических регламентах Таможенного союза и Евразийского экономического союза процедуры оценки.

Подробную информацию по сертификации наших приборов, технических регламентах, данные о номере сертификата и сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, Вы можете получить на официальном сайте организации <http://harper.ru/certification>, или уточнить по номеру поддержки клиентов, тел.: 8-800-600-7107

Дата производства указана на упаковке

Срок службы – 36 месяцев

Гарантийный срок – 12 месяцев

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и руководство по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

Дополнительную информацию о товаре и данные авторизованного сервисного центра вы можете узнать на сайте www.harper.ru или по телефону технической поддержки 8-800-600-7107

Изготовитель: Harper International Trading Limited 15F, Radio City, 505 Hennessy Road, Causeway Bay, Гонконг

Сделано в КНР

Импортер/организация уполномоченная на принятие претензий:
ООО «Прогресс-Плюс» 119607, г.Москва, ул.Удальцова, д.50, корп.1,
тел: +74951330210, info@harper.ru

