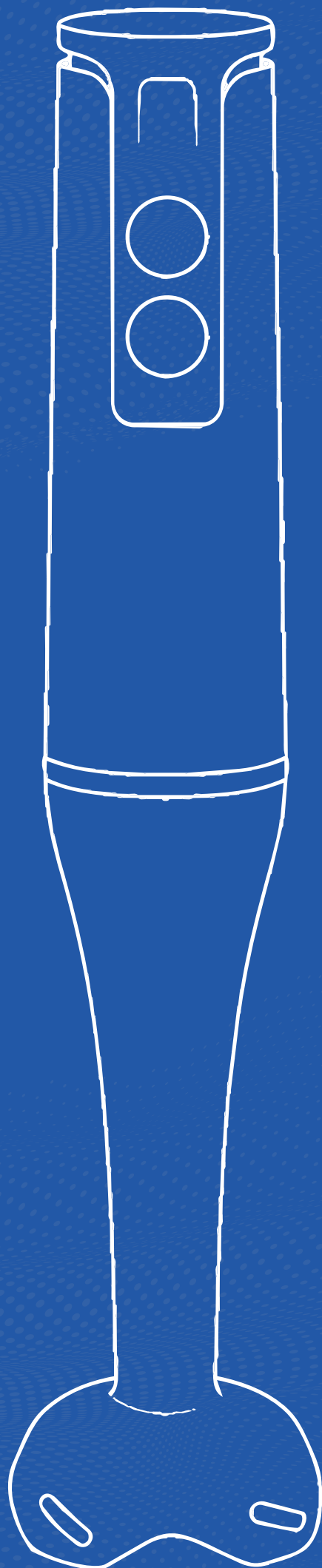


HOLDY

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР 4 В 1

Руководство пользователя



Содержание

Комплектация	3
Меры безопасности	4
Эксплуатация	5
Выбор насадки	6
Устаревание неполадок	9
Частые вопросы	10
Характеристики	10
Гарантия и сервис	11

Комплектация

Спасибо, что выбрали погружной блендер с набором насадок. Этот прибор создан для ежедневной домашней кухни: приготовления соусов и супов-пюре, пюре для детей, смузи, теста для блинчиков и майонеза, взбивания сливок и белков, а также быстрого измельчения орехов, зелени, лука и т. п. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

1. Моторный блок с двумя кнопками
2. Насадка-блендер
3. Венчик с приводной втулкой
4. Измельчитель:
чаша, нож-двойной
с осью, крышка с редуктором
5. Мерный стакан



Меры безопасности

- Соблюдайте руководство. Нарушение правил может привести к травмам и поломкам.
- Осмотр перед работой. Не используйте прибор с повреждённым шнуром/вилкой или после падения/деформации.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно; не разбирайте моторный блок.
- Всегда отключайте вилку из розетки:
 - перед установкой/снятием насадок и контактом с движущимися частями;
 - перед чисткой и после окончания работы.
- Не тяните за шнур при отключении; держитесь за вилку.
- Ставьте прибор на устойчивую, ровную поверхность.
- Используйте только в быту и только по назначению.
- Не допускайте использования детьми без присмотра.
- Чтобы избежать удара током, не погружайте моторный блок, вилку и шнур в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра при включённой вилке.
- Осторожно с ножами — они очень острые. Не прикасайтесь к ножам во время работы и при мытье; используйте перчатки.
- Не перегружайте прибор. Максимально — 1 минута непрерывной работы, затем 5 минут охлаждения.
- Запрещено: перерабатывать кости, крупные куски льда, замороженные и очень твёрдые продукты, кофе в зёрнах, мускат и т. п. Это может повредить ножи и редуктор.
- Используйте только оригинальные насадки и чаши.

Эксплуатация

Перед первым использованием:

- Извлеките прибор и аксессуары из упаковки. Снимите наклейки, защитные плёнки и транспортные фиксаторы.
- Вымойте тёплой водой с мягким моющим средством все съёмные части, которые соприкасаются с продуктами: насадку-блендер, венчик, ножи и чашу измельчителя, мерный стакан.
- Протрите корпус моторного блока слегка влажной, затем сухой тканью. Не погружайте его в воду.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует указанному на шильдике.
- Вставьте вилку в розетку и коротко проверьте работу «на холостом ходу» (1–2 секунды) с установленной насадкой.

Быстрый старт:

- Выберите насадку и наденьте её на моторный блок до щелчка.
- Подготовьте продукты: вымойте, очистите, нарежьте кубиками 1–2 см; удалите кости и жёсткие части.
- Переложите продукты в подходящую ёмкость: мерный стакан, кастрюлю или чашу измельчителя.
- Опустите насадку в продукты так, чтобы кожух ножа был полностью погружён — это уменьшит брызги.
- Нажмите и удерживайте кнопку скорости. Работайте импульсно по 10–20 секунд, делая паузы 2–3 секунды.
- Для финиша используйте Turbo на короткое время (3–5 секунд).

Выбор насадки

Использование насадки-блендера:

Подходит для: смузи, коктейли, соусы (майонез, песто), супы-пюре, детское пюре из отварных овощей, томатные и ягодные пюре.

- Поместите продукты в высокую узкую ёмкость (мерный стакан). Для супов – работайте прямо в кастрюле, заполняя её не выше половины, чтобы избежать брызг.
- Полностью погрузите кожух ножа в смесь, включите скорость. Перемещайте насадку плавно вверх-вниз и по кругу, формируя «воронку».
- Соусы и майонез: выполняйте процесс в мерном стакане; начните с обычной скорости и поднимайте/опускайте насадку, когда эмульсия начнёт схватываться; Turbo используйте только в конце на 2–3 секунды.
- Горячие супы: дайте содержимому чуть остыть и работайте короткими импульсами, держа поверхность прикрытой крышкой/проутюжилником от брызг (не закрывая насадку полностью).
- После окончания отпустите кнопку, дождитесь полной остановки ножей, затем извлеките насадку.

Выбор насадки

Использование венчика (миксер):

Назначение: взбивание сливок, белков, муссов, легких кремов, жидкого теста (панкейки, блины), растворение сахарной пудры.

- Вставьте хвостовик венчика в приводную втулку до щелчка.
- Присоедините втулку к моторному блоку. Правила:
- Начинайте с обычной скорости, затем при необходимости кратковременно включайте Turbo.
- Держите венчик под углом и перемещайте по кругу для лучшего насыщения воздухом.
- Не используйте венчик для замешивания плотных масс (например, маргарин с сахаром, густое дрожжевое тесто) — это перегружает редуктор. Для таких задач берите погружную насадку или стационарный миксер. Время:
- Сливки 30–60 секунд до мягких пиков.
- Белки 40–90 секунд до устойчивых пиков.
- Тесто для блинов — 20–40 секунд до однородности. Всегда соблюдайте общее ограничение 1 минута непрерывно → 5 минут охлаждения.

Выбор насадки

Использование измельчителя (чоппер):

Назначение: лук, чеснок, зелень, орехи, твёрдый сыр, сухари, варёные яйца, отварное мясо, хлеб для крошки и т. п.

- Установите нож на ось в центре чаши (осторожно: лезвия острые).
- Положите подготовленные продукты. Ориентируйтесь на половину–две трети объема чаши.
- Закрутите крышку по часовой стрелке до упора.
- Установите моторный блок в крышку до щелчка. Работа:
- Нажимайте кнопку импульсно. Контролируйте текстуру: от крупной рубки к мелкой. Для пасты или пюре включайте на более длительные импульсы.
- Не добавляйте много жидкости — при избытке она может попасть под крышку.
- По завершении отключите, дождитесь остановки ножей. Снимите моторный блок, крышку, аккуратно выньте нож; вычистите содержимое силиконовой лопаткой.

Устарание ошибок

Прибор не включается:

- Проверьте розетку, вилку и шнур. Убедитесь, что насадка установлена до щелчка.
- Охлаждение: если прибор отключился после долгой работы, дайте ему остыть 15–30 минут и попробуйте снова. Сильная вибрация или шум.
- Ножи установлены криво или ослабли — остановите, соберите заново.
- Слишком крупные куски — нарежьте мельче и работайте импульсами.

Смесь разбрызгивается:

- Кожух ножа не полностью погружён — погрузите глубже и начните с низкой скорости.
- Жидкость слишком горячая — дайте ей остыть

Венчик не вращается под нагрузкой:

- Слишком густая масса — перейдите на погружную насадку.
- Перегрев — дайте прибору остыть, затем продолжайте короткими циклами.
- Кнопки заедают. Отключите от сети, протрите корпус вокруг кнопок сухой кистью и мягкой тканью. Если не помогло — сервис

Частые вопросы

- Можно ли мыть насадки в посудомоечной машине?

Рекомендуется ручная мойка тёплой водой с мягким средством. Крышку измельчителя с редуктором в посудомоечную машину не помещайте. Моторный блок не погружайте в воду.

- Можно ли готовить прямо в кастрюле на плите?

Только если плита выключена, а кастрюля снята с нагрева. Избегайте контакта насадки с дном при высокой температуре.

- Сколько по времени можно работать непрерывно?

Не более 1 минуты подряд. Затем перерыв 5 минут для охлаждения.

- Можно ли колоть лёд?

Не рекомендуется. Используйте специальный ледокол/кухонный комбайн. Крупный лёд и замороженные продукты могут повредить нож и редуктор.

- Как добиться однородного супа-пюре?

Готовьте овощи до мягкости, слейте часть жидкости, измельчайте погружной насадкой, двигаясь по кругу; при необходимости добавляйте горячий бульон порциями.

Характеристики и обозначения:

Напряжение питания:	220–240 В, 50–60 Гц
Режимы:	Normal и Turbo
Рекомендация по времени:	не более 1 минуты непрерывно

Гарантия и сервис

Гарантийное обслуживание

Гарантийный срок: 12 месяцев со дня покупки.

Срок службы изделия: 3 года.

Гарантия распространяется на:

- заводские дефекты материалов и сборки;
- неисправности, возникшие при нормальной эксплуатации.

Гарантия не распространяется на:

- Расходники и естественный износ ;
- Следы вскрытия, вмешательств или модификаций, не выполненных на сервисе;
- Дефекты, возникающие из-за нарушения правил эксплуатации.



Как обратиться в сервис

Отсканируйте QR-код
и напишите в чат