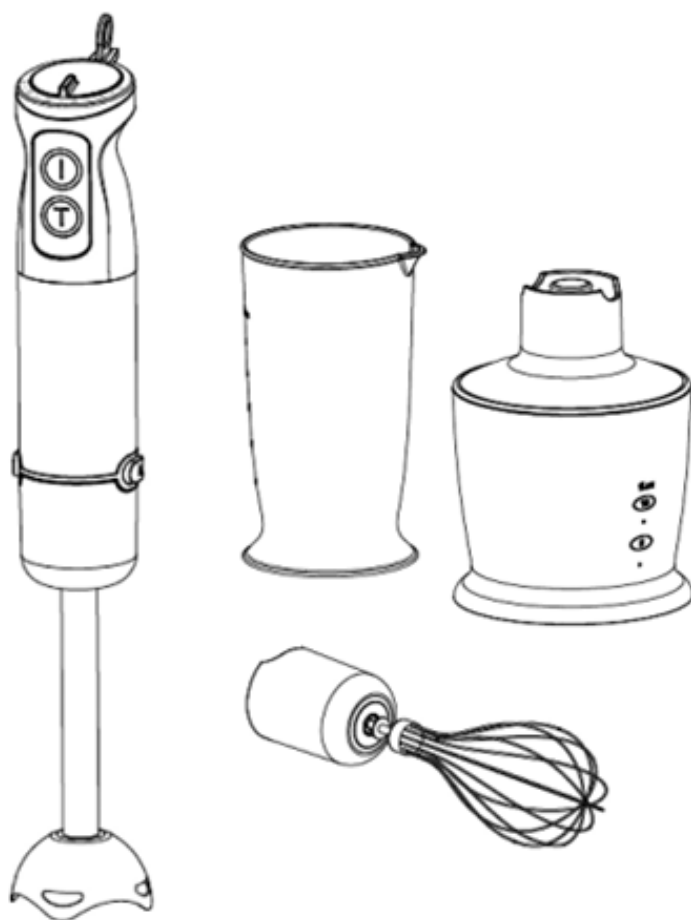




Блендер погружной

Модель TELHB001



Инструкция по эксплуатации

В целях безопасности внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией и сохраните её для дальнейшего использования.

Погружной блендер из нержавеющей стали со стаканом, насадкой для взбивания и измельчителем продуктов

Взбивайте, измельчайте, смешивайте: с помощью этого погружного блендера можно делать коктейли, смузи, нежное пюре и многое другое.

Сверхмощный двигатель: позволяет быстро и легко справляться с любыми задачами на кухне, от приготовления нежных пюре до густых смузи.

Регулируемая скорость смешивания: выберите идеальный режим для любых ваших кулинарных шедевров.

Компактная конструкция: погружная насадка легко помещается в миски для смешивания, кастрюли и любую другую посуду.

Эргономичная ручка: обеспечивает удобный и надежный захват, чтобы вы могли уверенно контролировать процесс приготовления.

Сменные насадки: В комплект входят венчик, мерный стакан объемом 600 мл и измельчитель для продуктов объемом 500 мл, чтобы вы могли воплощать самые разнообразные рецепты.

Меры предосторожности

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Не допускайте контакта корпуса моторного блока, сетевого шнура и вилки сетевого шнура с водой или другими жидкостями, а также не прикасайтесь к источнику электросети мокрыми руками.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Перед надеванием или снятием насадок, а также перед чисткой убедитесь, что блендер отключен от электросети.
- Перед мытьем съемных насадок обязательно отключите блендер от сети и отсоедините насадки от моторного блока.
- Отключайте устройство от электросети после использования, а также перед перемещением.
- Будьте осторожны при взаимодействии с ножом: лезвия очень острые.
- Во избежание травм и повреждения устройства, не соприкасайтесь с движущимися частями.

— Используйте только оригинальные комплектующие, рекомендованные производителем. Использование несовместимых комплектующих может привести к возгоранию, поражению электрическим током или риску получить травму.

— Мерный стакан и чаша для измельчения не предназначены для разогрева продуктов в СВЧ-печи.

— Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте блендер на открытом воздухе или не по назначению.

— Во время использования блендера держите руки, волосы, одежду и другую посуду подальше от насадок и любой емкости для смешивания, чтобы снизить риск получить травму или повредить устройство.

— Соблюдайте осторожность при смешивании горячих продуктов и жидкостей. Используйте высокую емкость или готовьте небольшими порциями за раз, чтобы не получить ожог и предотвратить расплескивание.

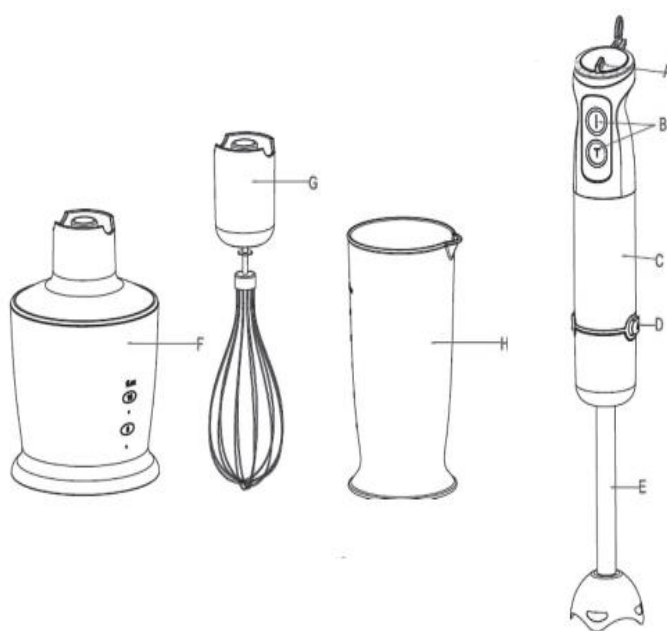
— Перед началом работы с прибором убедитесь, что крышка насадки для измельчителя надежно зафиксирована. Не пытайтесь снять крышку, пока лезвие не перестанет вращаться.

— Для погружения в воду предназначены только съёмные части блендера: насадка-блендер, насадка-венчик, мерный стакан и насадка с измельчителем. Никогда не погружайте в воду моторный блок, сетевой шнур и вилку сетевого шнура. Если ручной блендер попадет в жидкость, немедленно отключите его от сети. Осторожно отсоедините моторный

блок, а затем очистите и высушите его, прежде чем продолжить работу.

— Чтобы отключить прибор от сети, возьмитесь за вилку и выньте ее из розетки. Никогда не тяните за сетевой шнур.

Устройство погружного блендера



A. Кнопка регулировки скорости

Всего доступно 6 скоростных режимов.

B. Кнопки включения\выключения и турбо режим

C. Моторный блок

D. Кнопка разблокировки

При нажатии с двух сторон позволяет отсоединить прикрепляемую насадку.

E. Насадка-блендер

С фиксированным стальным лезвием. Используется для приготовления соусов, молочных коктейлей и многого другого.

F. Насадка-измельчитель с реверсивным лезвием

Измельчитель объемом 600 мл не содержит бисфенола и пригоден для мытья в посудомоечной машине. Для измельчения прикрепляется к моторному блоку.

Г. Насадка-венчик

Предназначена для взбивания сливок, яичных белков и других жидких ингредиентов.

Н. Стакан для смешивания/мерный стакан

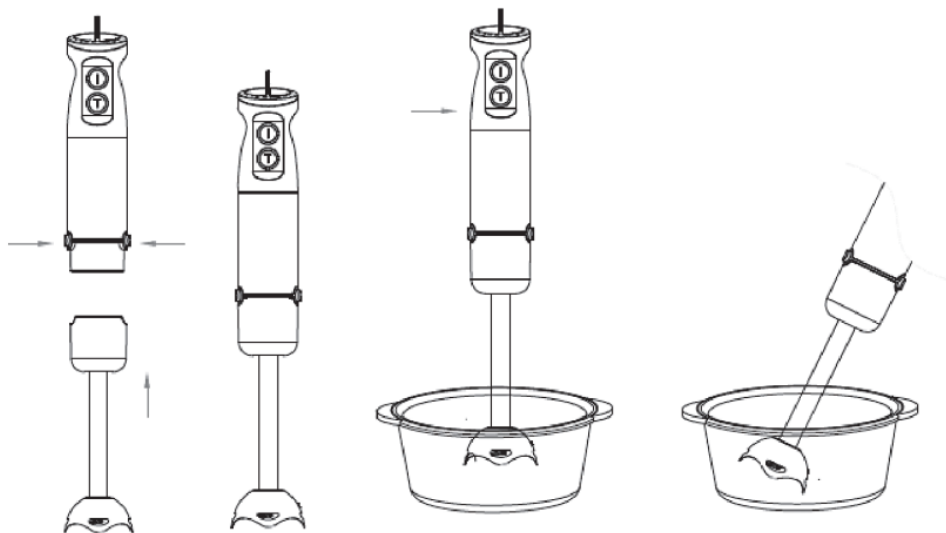
Прочный пластиковый стакан объёмом 600 мл не содержит бисфенола пригоден для мытья в посудомоечной машине. Его можно использовать для отмеривания жидкостей, а также для смешивания напитков, коктейлей, заправок для салатов и многого другого.

Как использовать

СМЕШИВАНИЕ

Погружной блендер с лезвиями идеально подходит для приготовления соусов, майонезов и детского питания, а также для смешивания и приготовления молочных коктейлей.

1. Вставьте стержень блендера в моторную часть до упора.
2. Поместите ингредиенты в мерный стакан, чтобы предотвратить разбрызгивание.
3. Полностью погрузите лезвие блендера в ингредиенты. Максимальная вместимость стакана составляет 500 мл.
4. Включите прибор, нажав кнопку I или II.
5. Смешайте ингредиенты, медленно перемещая блендер вверх, вниз и круговыми движениями



Осторожно: во избежание травм всегда отключайте блендер от электросети, прежде чем прикасаться к лезвиям. Не пытайтесь извлечь продукты из включенного блендера.

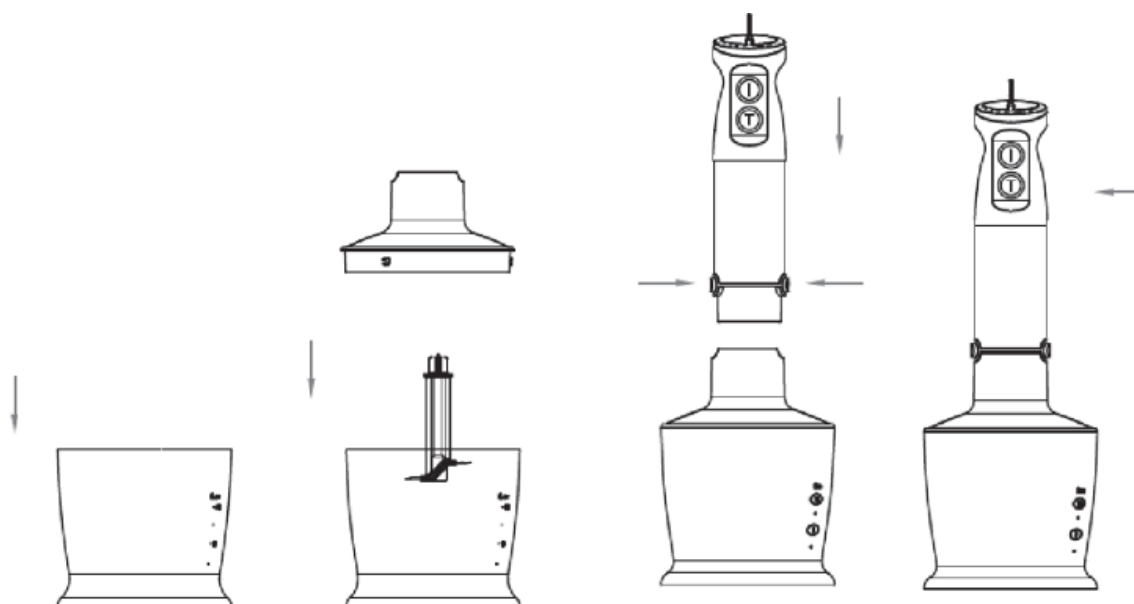
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Измельчитель подходит для измельчения твердых продуктов, таких как мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, чернослив и многих других.



Осторожно: Блендер не предназначен для измельчения очень твердых продуктов. Например, льда, мускатного ореха или кофейных зерен. Также будьте осторожны при взаимодействии с лезвиями — они очень острые.

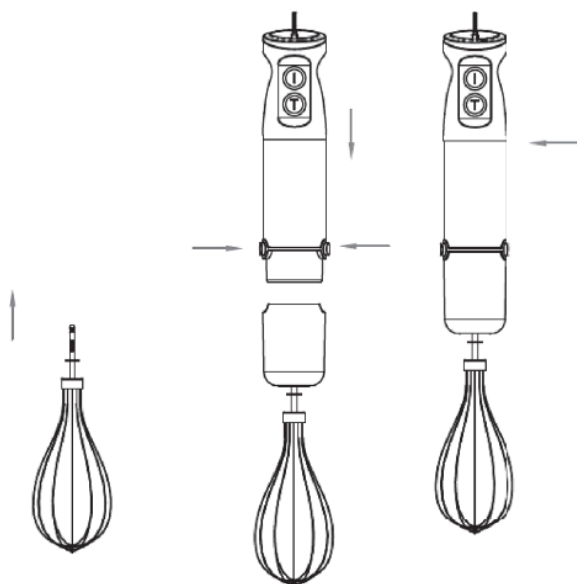
1. Установите лезвие на центральный штифт чаши измельчителя. Прижмите лезвие и зафиксируйте чашу. Всегда ставьте чашу измельчителя на ровную нескользящую поверхность.
2. Положите ингредиенты в чашу измельчителя, твердые ингредиенты должны быть не больше кусочков по 2 см.
3. Установите соединительный узел измельчителя на чашу измельчителя.
4. Установите моторный блок на чашу измельчителя до упора.
5. Включите ручной блендер, нажав кнопку I или II. Во время обработки держите моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя — другой.
6. После использования достаньте вилку из розетки электросети, затем нажмите кнопку разблокировки, чтобы извлечь моторный блок.
7. Снимите крышку чаши для измельчения.
8. Осторожно снимите лезвие.
9. Достаньте измельченные продукты из чаши.



ВЗБИВАНИЕ

Венчик предназначен для взбивания сливок, яичных белков других жидких продуктов.

1. Вставьте венчик в соединительный узел венчика до упора.
2. Подсоедините соединительный узел к моторному блоку и поместите венчик в мерный стакан или другую ёмкость для взбивания.
3. Нажмите кнопку I, чтобы включить ручной блендер, и нажмите кнопку II примерно через 30 секунд, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов.
4. Отключите устройство от сети, затем нажмите кнопку разблокировки, чтобы извлечь насадку его после использования.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Погружной блендер с лезвиями

— Перед смешиванием ингредиентов убедитесь, что насадка полностью погружена в ингредиенты. Это поможет предотвратить разбрызгивание.

— Чтобы приготовить суп-пюре, используйте погружной блендер с лезвиями для взбивания ингредиентов супа до желаемой консистенции, слегка перемещая его вверх-вниз прямо в кастрюле или горшочке для запекания.

— При смешивании ингредиентов прямо в кастрюле или горшочке наклоните посуду от себя, чтобы создать более глубокую зону для смешивания и предотвратить разбрызгивание.

— При смешивании в мерном стакане, например, при приготовлении фруктового смузи, нарежьте твердые ингредиенты кусочками толщиной от 1 до 2 см. Так смешивать будет удобнее.

— Используйте погружной блендер с лезвиями для приготовления однородных подливок и соусов для запекания.

— Погружной блендер с лезвиями также идеально подходит для взбивания молока для приготовления капучино или латте. Просто подогрейте молоко в маленьком сотейнике, а затем аккуратно взбейте в ручном блендере, следя за тем, чтобы насадка была полностью погружена.

— Не оставляйте ручной блендер стоять в горячей кастрюле на плите, пока он не используется.

Чаша с измельчителем

— Для измельчения масла достаньте сливочное масло из холодильника и дайте ему остыть до комнатной температуры, прежде чем смешивать.

— Не переполняйте чашу измельчителя. Для достижения наилучшего результата ингредиенты не должны превышать планку более, чем на $\frac{2}{3}$ высоты чаши измельчителя. При смешивании жидкостей необходимо оставить минимум 2,5 сантиметра свободного пространства до места крепления насадки к корпусу моторного блока.

— Не пытайтесь измельчать фруктовые косточки, кофейные зёрна, лёд или другие твердые ингредиенты, так как это может повредить лезвия.

ПОПУЛЯРНЫЕ СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Ингредиент	Скорость	Примечание
Детское питание (всегда консультируйтесь с педиатром или семейным врачом для получения рекомендаций по питанию)	Низкая/Высокая	Положите небольшое количество приготовленных продуктов в чашу измельчителя. Добавьте небольшое количество подходящей жидкости. Измельчите, затем смешайте
Панировочные сухари: свежие или сухие (суточной давности)	Высокая	Измельчайте до получения желаемой консистенции
Твердые сыры: Азиаго, Локателли, Пармезан, Романо и другие. Не рекомендуется исп. мягкий сыр, за исключением приготовления заправки.	Высокая	Нарежьте кусочками толщиной 0,5 см. Измельчайте до получения желаемой консистенции.
Шоколад	Высокая	Нарежьте кусочками толщиной 1 см; перед измельчением охладите в морозилке в течение 3 минут. Измельчайте не более 30 гр за раз до получения желаемой консистенции
Заправка для салата	Низкая	Положите ингредиенты в чашу измельчителя; не проливайте

		заправку на поверхность блендера. Измельчите, затем взбейте до желаемой консистенции.
Чеснок	Высокая	Очистите от кожуры до 6 зубчиков. Измельчите
Свежий корень имбиря	Высокая	Очистите, нарежьте кусочками толщиной 1 см. Измельчайте по 15 гр за раз.
Твердые специи: кориандр, укроп, мак, анис и другие	Высокая	Измельчите до желаемой консистенции. Измельчите острым лезвием для получения однородной массы.
Свежие травы	Высокая	1/2 стакана; ингредиенты должны быть чистыми/сухими
Орехи	Высокая	Очистите орехи от скорлупы; для лучшего вкуса орехи рекомендуется предварительно обжарить. Измельчите в блендере, добавляйте по 1/3 стакана за раз, пока не получите желаемую консистенцию. Орехи могут быть переработаны до состояния орехово-сливочного масла.
Лук	Низкая/Высокая	Очистите, нарежьте кусочками толщиной 1 см. Измельчайте, добавляя по 1/2 стакана за раз, до получения желаемой массы.
Варёные овощи	Низкая/Высокая	Нарежьте кусочками толщиной в 2 см; измельчите в блендере, до 1/2 стакана за раз. Для приготовления пюре добавьте жидкость для варки, бульон или молоко. Не рекомендуется использовать для приготовления картофельного пюре.
Сырые овощи	Высокая	Очистите по мере

		необходимости; нарежьте кусочками толщиной 1 см. Сельдерей очистите с помощью овощечистки, чтобы удалить жесткие ниточки. Измельчайте до 1/2 стакана за раз.
Мясо: говядина, свинина	Высокая	Нарежьте порцию до 175 г кусочками толщиной 1 см. Взбейте до желаемой консистенции.
Сливки для взбивания	Высокая	1/4 стакана. Взбивайте до желаемой консистенции.
Сырые яичные белки	Высокая	2 – 3 яичных белка. Взбивайте до желаемой консистенции

РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Название		Макс. вес	Время обработки
Мясо		250 г	15 сек
Травы		50 г	10 сек
Орехи, миндаль		150г	15 сек
Сыр		100 г	10 сек
Хлеб		80 г	10 сек
Лук		200 г	10 сек
Печенье		150г	10 сек
Мягкие фрукты		200 г	10 сек
Дрожжевое тесто	Мука	10 сек	10 сек
	Вода	165 г	
	Пудра	2.5 г	
	Сливки	2.0 г	
	Сахар	1.2 г	

Насадка-венчик для взбивания

— Используйте насадку для взбивания жирных сливок или яичных белков.

— Насадку для взбивания также можно использовать для любых других бытовых задач, например, чтобы взбить негустое тесто для блинчиков или яйца для омлета.

— Слишком долгое взбивание яичных белков приводит к тому, что они высыхают и становятся зернистыми.

— При взбивании яичных белков добавляйте сахар медленно, небольшими порциями, когда только начнут образовываться мягкие пики, а затем продолжайте взбивать до образования желаемых пиков.

— При взбивании жирных сливок для лучшего результата рекомендуется охладить ёмкость для взбивания и насадку с венчиком. Лучшая форма чаши для взбивания сливок — глубокая с закругленным дном. Это позволит предотвратить разбрызгивание.

— Сливки рекомендуется достать из холодильника непосредственно перед взбиванием. Взбитые сливки можно использовать как с мягкими, так и с твердыми пиками, в зависимости от предпочтений. Для достижения наилучшего результата взбейте сливки непосредственно перед использованием.

РЕЦЕПТЫ

ФРУКТОВЫЙ СМУЗИ

Замороженные фрукты в рецепте можно заменить на свежие.

Ингредиенты на 1 порцию:

- ½ стакана апельсинового сока (можно использовать любой другой сок)

- 1 стакан замороженной клубники
- 1 банан небольшого или среднего размера, нарезанный кусочками толщиной в 2,5 см

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в указанном порядке в чашу для смешивания. Взбивайте мягкими движениями вверх-вниз на высокой скорости до получения однородной массы, примерно 45-60 сек. Подавайте сразу после приготовления.

ПОДСЛАЩЕННЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Ингредиенты на 2 порции:

- 1 $\frac{1}{4}$ стакана охлажденных жирных сливок
- 2 столовые ложки сахарной пудры для выпечки
- 1 $\frac{1}{2}$ чайной ложки ванильного экстракта

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в большую миску. Установите насадку для взбивания. Взбивайте ингредиенты до желаемой густоты на низкой скорости, постепенно увеличивая скорость до средней. Взбитые сливки достигнут мягких пиков за 50 – 60 сек. Подавайте сразу после приготовления.

Как ухаживать за блендером

— Перед чисткой отключите блендер от электросети и отсоедините установленную насадку.

— Протрите моторный блок, соединительный узел измельчителя, соединительный узел венчика влажной тканью.

— Для погружения в воду предназначены только съёмные части блендера: насадка-блендер, насадка-венчик, мерный стакан и насадка с измельчителем. Никогда не погружайте в воду моторный блок, сетевой шнур и вилку сетевого шнура.

— Если загрязнения трудно отмываются с лезвия или венчика, добавьте воду и каплю средства для мытья посуды в емкость для смешивания. Вставьте вилку шнура в розетку сухими руками. Погрузите в воду наконечник ножа или венчик и включите устройство примерно на 10 секунд. Выньте вилку из розетки, промойте насадку под проточной водой, а затем высушите.

— При обработке пищевых продуктов красителями пластиковые детали прибора могут окраситься. Протрите эти детали растительным маслом, прежде чем помещать их в посудомоечную машину.

— Храните блендер в хорошо проветриваемом сухом месте.

Меры предосторожности: для лучшей производительности рекомендуется использовать блендер непрерывно не более 1 минуты. Максимальное время работы — до 5 минут. Долгое непрерывное использование может вызвать перегрев устройства. Дайте блендеру остыть в течение 30 минут перед повторным использованием.

Электрические требования

Напряжение: 220v 50/60Hz

Мощность: 1500W

Рекомендации по защите окружающей среды



Не выбрасывайте электроприборы вместе с обычными бытовыми отходами — используйте средства отдельного сбора мусора. Обратитесь в местные органы власти, чтобы узнать о доступных системах утилизации. Если электроприборы попадают на свалку, опасные вещества могут просачиваться в грунтовые воды и проникать в пищевую цепочку, нанося ущерб вашему здоровью и благополучию. При покупке новой бытовой техники продавец обязан принять ваш старый прибор для утилизации.

Информация о сертификации



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве пользователя, и применяемым техническим стандартам.

Гарантийный талон

Компания Titan electronics несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Срок службы, установленный компанией Titan electronics на данное изделие, составляет 5 лет с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в приложенном к нему инструкции по эксплуатации. Убедительно просим вас внимательно изучить инструкцию по эксплуатации. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных данных. Модель на изделии должна соответствовать указанному в гарантийном талоне. При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законом «О защите прав потребителей», гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие БЛЕНДЕР ПОГРУЖНОЙ

Модель TELNB001

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о продавце

.....

(НАИМЕНОВАНИЕ, ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС)

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.

Условия сервисного обслуживания

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. Под естественным износом подразумеваются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

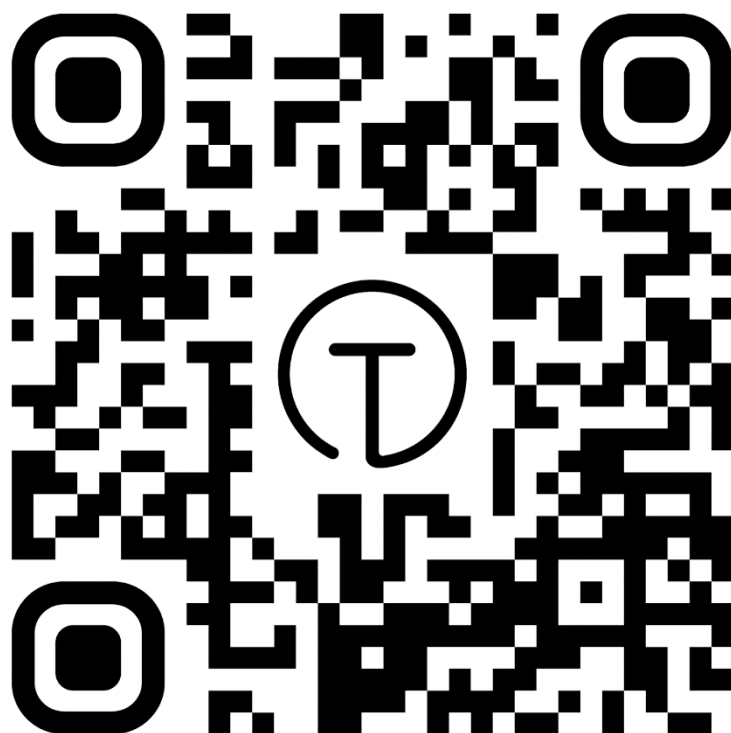
Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства пользователя;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- использованием изделия в промышленных/коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожаром, наводнением, молнией). Замена неисправных частей изделия (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного

срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на изделие либо на замененные части.

Обслуживание и поддержка

- Если у вас возникнут какие-либо вопросы или проблемы с вашими умными весами, пожалуйста, свяжитесь с нами. Мы всегда готовы помочь!
- Телефон службы поддержки: **8-800-201-99-71**
Электронная почта: info@telectronics.ru



Отсканируйте QR-код, чтобы написать нам