

# INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



SL-HB43K01







002

#### **GB DESCRIPTION**

- 1. Body
- 2. Bowl (050 ml)
- 3. Bowl drive shaft
- 4. Bowl drive fixation button
- 5. Feeding tube
- 6. Pusher
- 7. Crushing knife
- 8. Supporting disc
- 9. Fine grater
- 10. Large grater
- 11. Slicer
- 12. Attachment adaptor
- 13. Eggs and cream beaters
- 14. Dough hooks
- 15. Hand blender
- 16. Pulse buttons
- 17. Measuring cup (850 ml)

#### **CZ POPIS**

- 1. Motorová jednotka
- 2. Mísa (900 ml)
- 3. Pohon mísy
- 4. Tlačítko fixace pohonu
- 5. Hrdlo na potraviny
- 6. Posouvač
- 7. Nůž na drcení
- 8. Kotouč pro strouhání/plátkování
- 9. Jemné struhadlo
- 10. Hrubé struhadlo
- 11. Nůž na plátkování
- 12. Převod nástavců
- 13. Šlehací metly pro přípravu krémů a sněhu z bílku
- 14. Hnětacé háky pro husté těsto
- 15. Ponorný mixér
- 16. Tlačítko režimu "pulse"
- 17. Odměrná nádoba (850 ml)

#### **UA ОПИС**

- 1. Відсік з двигуном
- 2. Чаша (900 ml)
- 3. Привід чаші
- 4. Кнопка фіксації приводу
- 5. Горловина для подачі продуктів
- 6. Штовхальник
- 7. Ніж для здрібнювання
- 8. Диск для змінних ножів
- 9. Дрібна тертка
- 10. Крупна тертка
- 11. Ніж для нарізування скибочками
- 12. Перехідник для насадок
- 13. Вінчики для збивания яєць та кремів
- 14. Насадки для розмішування важкого тіста
- 15. Блендер, що занурюється
- 16. Кнопки імпульсного режиму
- 17. Мірна склянка (850 ml)

#### RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

- 1. Моторная часть
- 2. Чаша (900 мл)
- 3. Привод чаши
- 4. Кнопка фиксации моторной части
- 5. Горловина для подачи продуктов
- 6. Толкатель
- 7. Нож для измельчения
- 8. Диск для сменных ножей
- 9. Нож с мелкой теркой
- 10. Нож с крупной теркой
- 11. Нож для резки ломтиками
- 12. Переходник для насадок
- 13. Насадки для взбивания
- 14. Насадки для замешивания
- 15. Погружной блендер
- 16. Кнопки импульсного режима
- 17. Мерный стакан (850 мл)

#### **BG ОПИСАНИЕ**

- 1. Моторна част
- 2. Чаша (900 ml)
- 3. Основание на чашата
- 4. Бутон за фиксиране на основанието
- 5. Отвор за подаване на продукти
- 6. Блъскач
- 7. Нож за раздробяване
- 8. Диск за ренде/нарязване на кръгчета
- 9. Ситно ренде
- 10. Едро ренде
- 11. Нож за нарязване на кръгчета
- 12. Фиксатор за приставките
- 13. Накрайници за разбиване на яйца и крем
- 14. Накрайници за разбъркване на тесто
- 15. Потапящ се блендер
- 16. Бутон за импулсен режим
- 17. Мерна чашка (850 ml)

#### SCG ОПИС

- 1. Кућиште с мотором
- 2. Посуда (900 ml)
- 3. Погон посуде
- 4. Дугме фиксирања погона
- 5. Отвор за додавање састојака
- 6. Гурач
- 7. Нож за уситњавање
- 8. Диск-ренде / за резање кришкама
- 9. Ситно ренде
- 10. Веће ренде
- 11. Нож за резање кришкама
- 12. Адаптер за наставке
- 13. Жице за мућење јаја и крема
- 14. Прибори за мешање густог теста
- 15. Потопљена мешалица
- 16. Дугме за укључење импулсног режима
- 17. Чаша за мерење (850 ml)

#### **EST KIRJELDUS**

- 1. Mootoriosa
- 2. Anum (900 ml)
- 3. Anuma ajamiosa
- 4. Ülekandeseadme fikseerimise nupp
- 5. Ettesöötmistoru
- 6. Lükkur
- 7. Viilutamistera
- 8. Tera riivimiseks/viilutamiseks
- 9. Peenike riiv
- 10. Jäme riiv
- 11. Tera viilutamiseks
- 12. Terahoidik
- 13. Visplid munade ja kreemide vahustamiseks
- 14. Otsikud tiheda taigna segamiseks
- 15. Sisselaaditav blender
- 16. Impulssrežiimi nupp
- 17. Mõõtenõu (850 ml)

#### LT APRAŠYMAS

- 1. Korpusas su varikliu
- 2. Maisto ruošimo indas (900 ml)
- 3. Indo pavara
- 4. Pavaros fiksavimo mygtukas
- 5. Produktų įkrovimo anga
- 6. Stūmiklis
- 7. Smulkinimo peilis
- 8. Keičiamų antgalių diskas
- 9. Smulki tarka
- 10. Vidutinė tarka
- 11. Peilis griežinėliais pjaustyti
- 12. Antgalių laikiklis
- 13. Antgaliai kiaušiniams ir kremams plakti
- 14. Antgaliai tirštai tešlai maišyti
- 15. Rankinis maišytuvas
- 16. Impulso režimo mygtukas
- 17. Matavimo indas (850 ml)

#### **КZ** СИПАТТАМА

- 1. Қозғалтқыш бөлік
- 2. Шара (900 ml)
- 3. Шараның жетегі
- 4. Жетекті белгілеу түймесі
- 5. Жеміс салуға арналған саңылау
- 6. Итергіш
- 7. Ұсақтауға арналған пышақ
- 8. Үгуге/тілімдеп турауға арналған дискі
- 9. Ұсақ үккіш
- 10. Ірі үккіш
- 11. Тілімдеп турауға арналған пышақ
- 12. Қондырмаларға арналған өтпелік
- Жұмыртқалар мен кремдерді көпсітуге арналған саптамалар
- 14. Ауыр қамырды бұлғауға арналған саптамалар
- 15. Қол блендері
- 16. Импульстік режим батырмасы
- 17. Өлшеуіш стақан (850 ml)

#### LV APRAKSTS

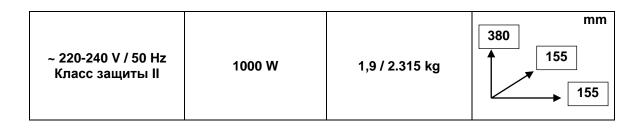
- 1. Motora dala
- 2. Kauss (900 ml)
- 3. Kausa piedziņa
- 4. Pievada fiksācijas taustiņš
- 5. Atvere produktu ievietošanai
- 6. Stampa
- 7. Nazis sasmalcināšanai
- 8. Disks rīvēšanai/sagriešanai šķēlēs
- 9. Smalkā rīve
- 10. Rupjā rīve
- 11. Nazis sagriešanai šķēlēs
- 12. Pārejas ierīce uzliktņiem
- 13. Uzgaļi olu un krēmu putošanai
- 14. Uzgaļi blīvas mīklas mīcīšanai
- 15. Rokas blenderis
- 16. Impulsu režīma poga
- 17. Mērtrauks (850 ml)

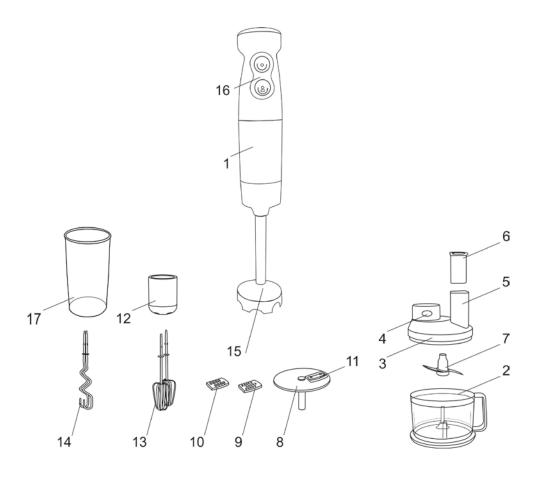
#### **H LEÍRÁS**

- 1. Motorház
- 2. Csésze (900 ml)
- 3. A csésze meghajtója
- 4. Hajtómű rögzítő gombja
- 5. Adagoló torok
- 6. Tolórúd
- 7. Aprító kés
- 8. Reszelő/cikkező korong
- 9. Aprólyukú reszelő
- 10. Nagylyukú reszelő
- 11. Cikkező kés
- 12. Tartozék illesztő
- 13. Tojás, krém felverő
- 14. Tésztakeverő
- 15. Merülő blender
- 16. Impulzus üzemmód gomb
- 17. Mérőpohár (850 ml)

#### SL STAVBA VÝROBKU

- 1. Motorová jednotka
- 2. Misa (900 ml)
- 3. Pohon misy
- 4. Tlačidlo na upevnenie misy
- 5. Hrdlo na vkládanie potravín
- 6. Posunovač
- 7. Nôž
- 8. Kotúč na odnímateľné nože
- 9. Jemné strúhadlo
- 10. Hrubé strúhadlo
- 11. Nôž na krájanie na plátky
- 12. Prechodný nástavec
- 13. Šľahacia metla na vajcia a krémy
- 14. Šľahacia metla na tuhé cesto
- 15. Tyčový mixér
- 16. Tlačidlo impulzného režimu
- 17. Odmerka (850 ml)





*CAUTION:* Use the pusher only to feed products, push it evenly and gently. The heavier pressure, the coarser chopping.

#### **MIXER**

- Whisk (13) is used to beat liquid dough for waffles or pancakes, eggs, to prepare liquid sauces, creams, whipped cream, potato mashes.
- Dough hook (14) is used to make dough or pastries.
- Fit the attachment adaptor to the motor unit and tighten counter-clockwise.
- Push the beaters into slots, slightly turning until locking into proper position.
- Immerse the beaters into the products mixture.

#### **FOOD PROCESSOR USING**

- Please make sure accessories are at their places before switching on.
- Plug-in device.
- Press and hold the Pulse button food processor will operate while this button is pressed.

Food	Maximum quantity	Maximum time,Sec	
BLENDER			
Radish, Carrots, Cucumber	200g	30	
Liquid ingredients, Salad dressings	0.4 L	30	
Light Batter	0.5 L	30	
CHOPPER			
Meat, Fish	120g	5	
Nuts	100g	2x10	
Boiled Eggs, Onions	100g	5	
Parsley	20g	5	

CAUTION: Do not operate continuously longer than 3 minute with less than 2 minutes intermission.

Do not remove any parts during operating.

#### **CLEANING AND CARE**

- Switch off and unplug the appliance.
- Wash the accessories immediately and avoid soaking them in water for a long period; wash in warm sudsy water after each use. Dry all accessories with a clean soft cloth. Do not use a dishwashing machine.
- Wipe the housing with damp cloth.
- Do not use scouring pads, abrasive and harsh detergents.

#### **STORAGE**

- Be sure that the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND CARE.
- Keep the appliance in a dry clean place.

## 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 и шнур питания 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.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в Сервисный центр.
- 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: Не превышайте допустимое время непрерывной работы.
- Не помещайте в пластиковые части блендера (чашу, стакан) горячие ингредиенты (> 40 °C).
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, 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.

#### 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.
- Плотно накрутите блендер на корпус по часовой стрелке.
- 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 центральную ось чаши.
- Загрузите в чашу продукты.
- Накройте чашу приводом чаши.
- Вставьте моторную часть в привод чаши, зафиксируйте моторную часть с помощью кнопки (4).
- В процессе измельчения одной рукой держите моторную часть, другой чашу для измельчения.
- После использования в первую очередь отсоедините моторную часть, нажав на кнопку (4).
- Далее отсоедините привод чаши.
- Осторожно выньте нож для измельчения.
- Только после этого выложите измельченные продукы из чаши для измельчения

#### ДИСК ДЛЯ СМЕННЫХ НОЖЕЙ

- Универсальный диск с ножами предназначен для нарезки ломтиками (11) и шинковки (10,9) овощей, например огурцов, моркови, картофеля, лука-порея и репчатого лука, а также некоторых сортов сыра.
- Вставьте один из сменных ножей в диск.
- ВНИМАНИЕ: Сменные ножи очень острые! Обращайтесь с ними крайне осорожно!
- Чтобы поместить нож в отверстие на диске, нужно нажать на него таким образом, чтобы фиксаторы ножа зацепились за край отверстия.
- Диск плотно насадите на ось.
- Наденьте на чашу привод.
- Установите моторную часть на привод чаши.

ВНИМАНИЕ: Подавайте продукты только толкателем, умеренно нажимая на него.

#### МИКСЕР

- Насадка для взбивания (13) применяется для взбивания жидкого теста для вафель и блинов, яичных белков для приготовления жидких соусов, кремов, взбитых сливок, картофельного пюре.
- Насадка для замешивания (14) применяется для замешивания дрожжевого теста.
- Плотно накрутите переходник на корпус по часовой стрелке.
- Слегка проворачивая, вставьте сменные насадки в гнёзда до фиксации.
- Погрузите насадки в смешиваемые продукты.

#### РАБОТА

- Убедитесь, что сборка произведена полностью и должным образом.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте одну из кнопок импульсного режима процессор будет работать, пока нажата эта кнопка.

Обрабатываемыйпродукт	Максимальная масса / объем	Макс. время непрерывной обработки (сек)	
БЛЕНДЕР			
Редис, Морковь, Огурцы	200 г	30	
Приготовление подлив, соусов и овощного пюре	0.4 л	30	
Легкое тесто	0.5 л	30	
МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ			
Мясо, Рыба	120 г	5	
Орехи	100 г	2x10	
Вареные яйца, Лук	100 г	5	
Петрушка	20 г	5	

**ПРИМЕЧАНИЕ**: Время непрерывной работы процессора не должно превышать 3 мин., а перерыв между включениями – не менее 2 мин.

• Запрещается снимать любые принадлежности во время работы процессора.

#### 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.

### MÁVOD K POUŽITÍ

#### **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte spotřebič pouze ve vnitřních prostorách.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně děti) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použiti spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejích bezpečnost.
- Děti musí byt pod dohledem pro zabráněni her se spotřebičem.
- Nedovolujte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při poškození přívodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nesmíte sami provádět jakékoliv opravy přístroje. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- Po ukončení práce nejdříve odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až se úplně zastaví. Teprve potom můžete vyndat potryviny a nástavce.
- **UPOZORNĚNÍ**:Stiskněte tlačítko na odpojení nástavců a sundejte nástavec.
- UPOZORNĚNÍ: Je zakázáno přetěžovat spotřebič nebo používat jej bez potravin. Nepřekračujte povolenou dobu nepřetržitého provozu.
- Plastové části drtiče lze použít při teplotách nad 40 °C.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

#### PŘÍPRAVA

- Před prvním použitím důkladně omyjte všechny odnímatelné části v teplé vodě s mycím prostředkem a dobře je osušte. Motorovou jednotku zvenku otřete jemnou trochu vlhkou utěrkou.
- Neponořujte motorovou jednotku do jakékoliv tekutiny ani ji nemyjte vodou. MIXÉR