

**Руководство по эксплуатации**  
Гарантийный талон

MANYA





# **ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР**

**НВ105SB**

**НВ106SB**

**НВ107SB**

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

# Содержание

Описание	7
Меры безопасности и предосторожности	7
Устройство блендера	10
Эксплуатация	12
Чистка и уход	21
Технические характеристики	22
Условия транспортировки, хранения и утилизации	23
Гарантия и ремонт	24
Гарантийный талон	25



## Описание

Прибор предназначен для измельчения пищи, приготовления эмульсий, пюре, взбивания напитков, муссов и т. п. Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

**Внимание!** Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

## Меры безопасности и предосторожности

Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории должны использовать устройство исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

**Внимание!** Не допускайте детей к использованию блендера или его частей и не позволяйте детям играть с изделием.

При покупке блендера проверьте его на отсутствие механических повреждений, комплектность, наличие печати торгующей организации и подписи продавца в гарантийном талоне.

Убедитесь, что напряжение сети соответствует рабочему напряжению, указанному на этикетке прибора.

Используйте только заземленную электрическую розетку.

Перед подключением блендера к электросети необходимо проверить сетевой шнур и вилку на предмет механических повреждений. Если они повреждены обратитесь в сервисный центр.

**Внимание!** Ни в коем случае не подключайте устройство к сети если сетевой шнур или вилка повреждены, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.

Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства, не перекручивайте, не завязывайте его.

Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.

Чтобы отсоединить шнур питания, обязательно вынимайте его из розетки, удерживая за вилку. Никогда не тяните за шнур.

Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, не касайтесь воды! Немедленно отсоедините прибор от сети и только после этого достаньте его. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта изделия.

Не беритесь за сетевой шнур мокрыми руками.

Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также, если хотите снять или добавить аксессуары и перед чисткой. Не оставляйте прибор включенным.

Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.

Не помещайте прибор, а также его комплектующие в посудомоечную машину.

Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей.

Не допускайте соприкосновения с движущимися частями прибора.

Перед использованием прибора убедитесь в правильности установки составных частей блендера.

Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.

Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

**Внимание!** Металлические ножи очень острые, будьте предельно осторожны при обращении с ними.

Всегда отключайте прибор от сети и извлекайте нож перед выливанием содержимого из чаши.

Блендер предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью блендера.

Не используйте прибор вне помещений.

**Внимание!** Никогда не работайте с прибором более 1-й минуты непрерывно. После одномоментной непрерывной работы прибор необходимо выключить минимум на 2 минуты.

Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.

Не превышайте максимально допустимое количество продукта в чаше.

Температура продукта не должна превышать 50 °С.

Не используйте прибор его аксессуары в микроволновой печи.

Не используйте абразивные чистящие средства.

Всегда отключайте электрическую вилку от источника питания, когда блендер не используется.

Не используйте прибор для жестких ингредиентов (например: замороженных продуктов и.т.п.) и несъедобных частей продуктов (например: косточек от фруктов, мясных хрящиков, костей и т.п.).

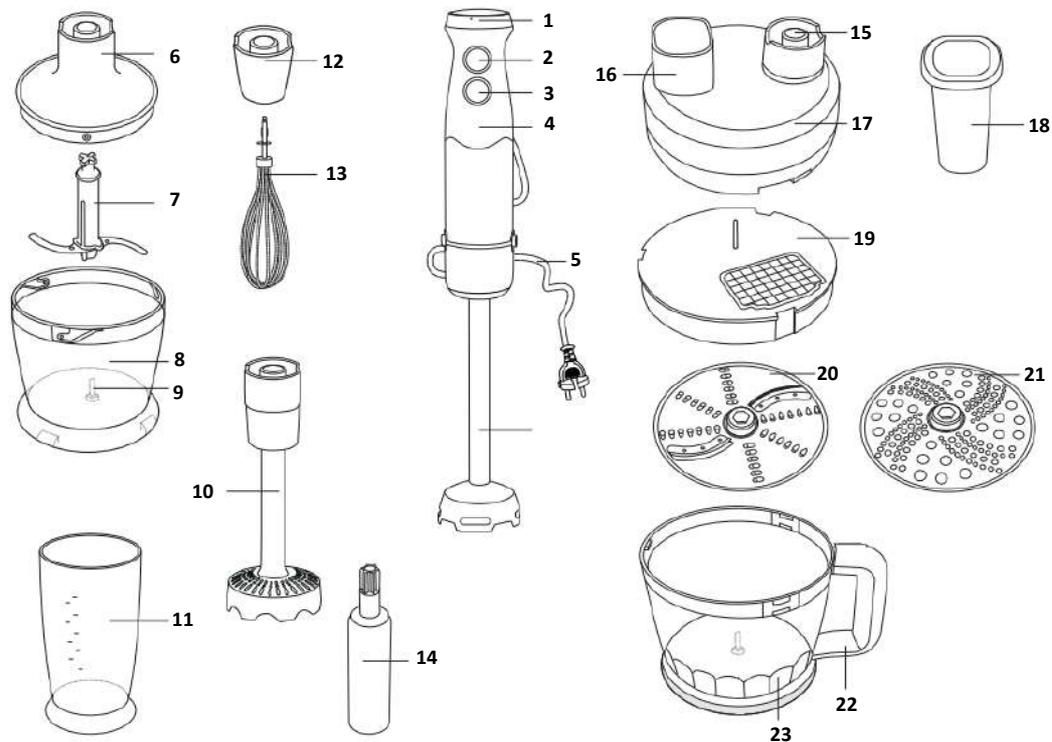
## Устройство моделей

1. Регулятор скорости
2. Кнопка включения основного режима
3. Кнопка включения режима "Турбо"
4. Блок электродвигателя
5. Шнур электропитания
6. Крышка малой чаши
7. S-образный нож
8. Чаша малого измельчителя
9. Втулка для ножа
10. Насадка для приготовления пюре
11. Стакан для измельчения
12. Переходник для насадки-венчика
13. Насадка-венчик
14. Втулка для ножей измельчителя\*
15. Гнездо для крепления электродвигателя\*
16. Отверстие для подачи продуктов\*
17. Крышка большой чаши\*
18. Толкатель\*
19. Насадка для нарезки продуктов кубиками\*\*
- 20,21. Двусторонние диски для измельчения\*
22. Ручка большой чаши\*
23. Большая чаша\*

\* - для моделей HB106SB, HB107SB

\*\* - для модели HB107SB

**Примечание:** Рисунок приведен в качестве справочной информации и может иметь внешние отличия от реального прибора.



# Эксплуатация

**Внимание!** Перед сборкой блендера удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

Блендер идеально подходит для приготовления соусов, майонезов, подлив, супов, детского питания и также всех видов коктейлей.

## Подготовка к использованию

Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, контактирующие с продуктами питания.

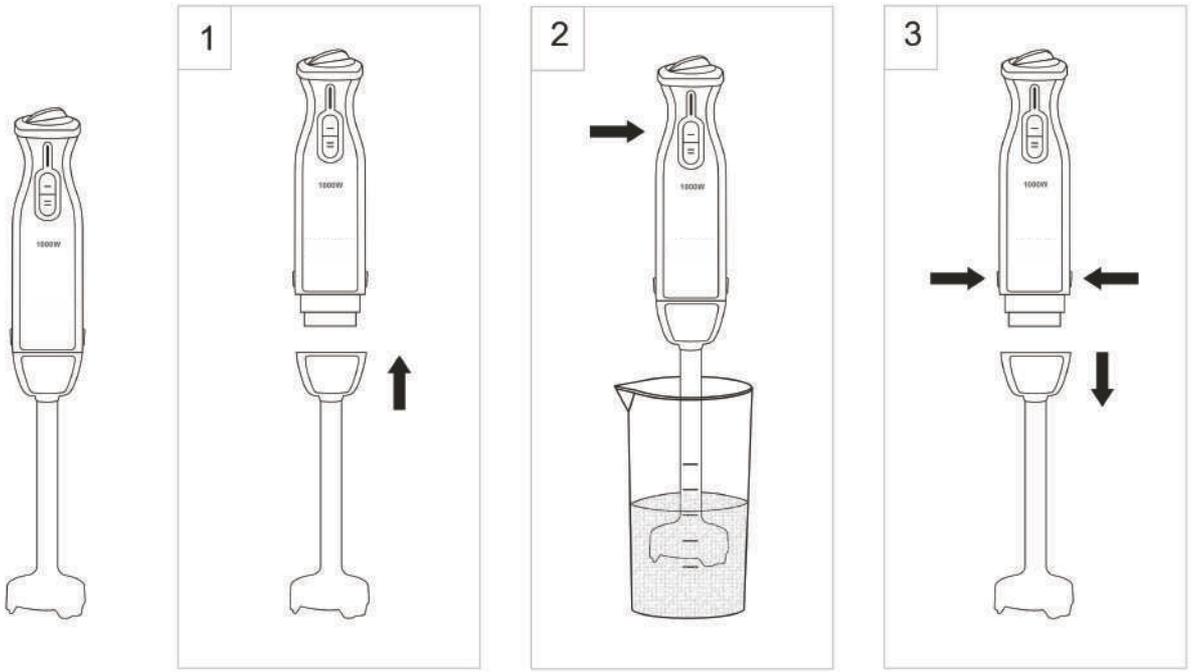
1. Дайте горячим ингредиентам остыть, прежде чем обрабатывать их в приборе (максимальная допустимая температура 80°C).
2. Нарежьте крупные ингредиенты на кубики размером примерно 2 см, прежде чем приступить к их измельчению. Следите за тем, чтобы кусочки не были слишком большими, и не застряли в трубке.
3. Соберите прибор.

## Использование погружной насадки

1. Установите насадку погружной блендер на моторную часть блендера до полной фиксации насадки блендера (щелчка).
2. Включите прибор в сеть. Опустите блендер в резервуар. Затем выберите скорость «1» либо «2» и нажмите соответствующую кнопку включения скорости.

При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения Ножа блендера. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения ножа блендера.

3. По окончании работы отключите блендер от сети. Дождитесь полной остановки ножа блендера, Потом отсоедините насадку погружной блендер от моторной части.

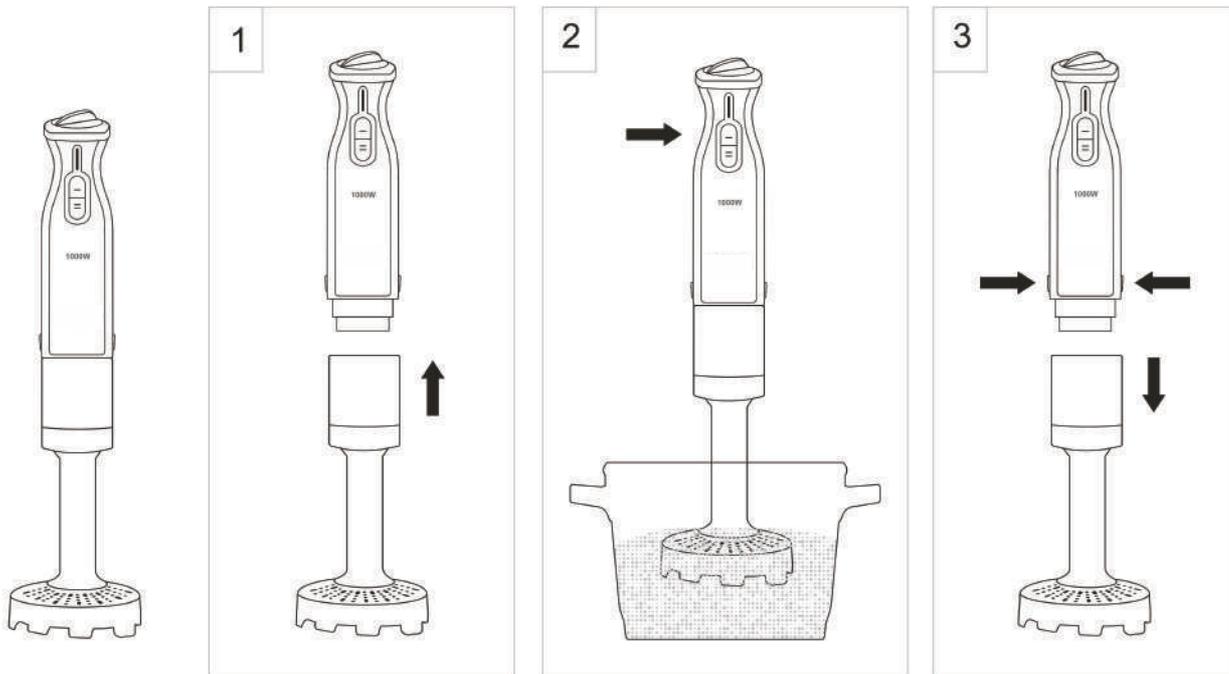


**Внимание!** Лезвие ножа очень острое!

## Использование насадки для пюре

**Внимание!** Перед сборкой блендера удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

Насадка для пюре идеально подходит для приготовления картофельного пюре.



1. Установите насадку для пюре на моторную часть блендера до полной фиксации насадки блендера (щелчка).
2. Включите прибор в сеть. Опустите блендер в резервуар. Затем выберите скорость «1» либо «2» и нажмите соответствующую кнопку включения Скорости.

При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения Можно регулировать скорость вращения ножа насадки для пюре. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения Ножа насадки для пюре.

3. По окончании работы отключите блендер от сети. Дождитесь полной остановки ножа блендера. Потом отсоедините насадку для пюре от моторной части.

## Использование насадки венчик

**Внимание!** Перед сборкой блендера удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

Используйте венчик для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пюре, супа, соуса и т.д.

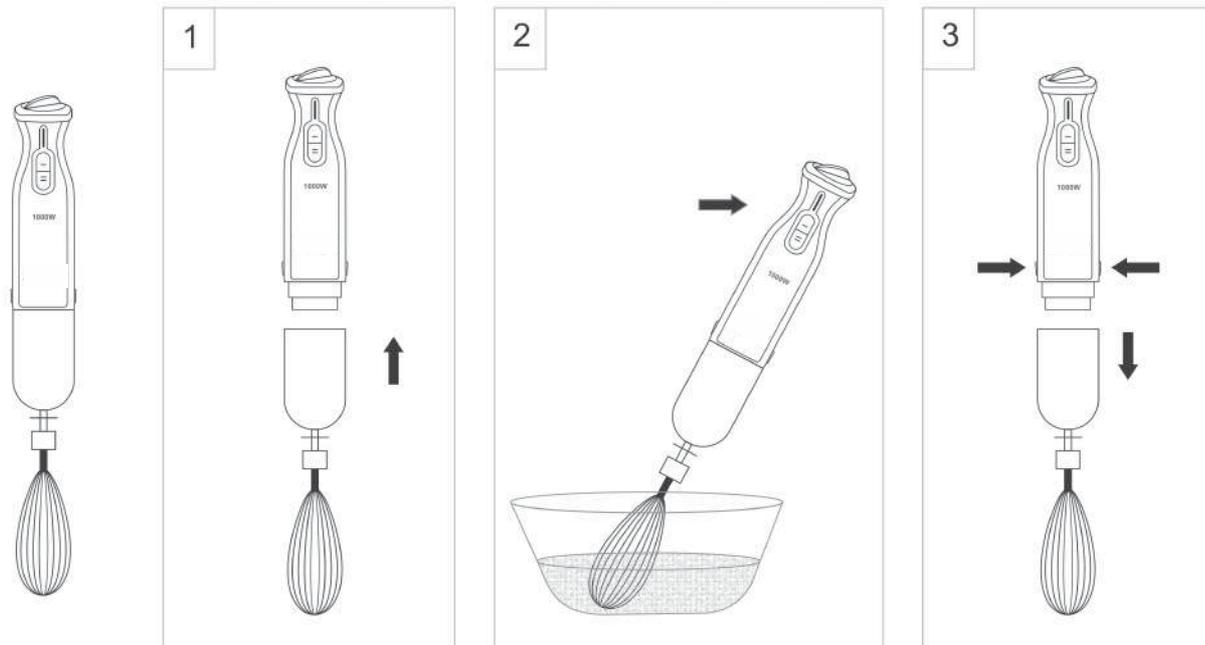
1. Вставьте венчик для взбивания в отверстие в редукторе до щелчка.
2. Установите редуктор венчика (с установленным венчиком) на моторную часть до полной фиксации.
3. Включите прибор в сеть. Опустите венчик в резервуар и только потом, выберите скорость работы «1» либо «2» и нажмите соответствующую кнопку включения скорости.

При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения венчика. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости

вращения венчика. Вы можете использовать стакан из комплекта блендера или пользоваться другими подходящими емкостями.

4. По окончании работы дождитесь полной остановки венчика и извлеките его из емкости.

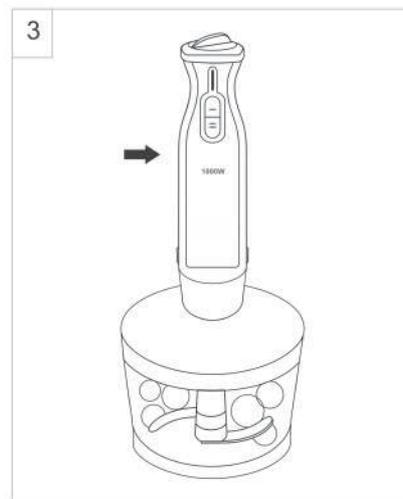
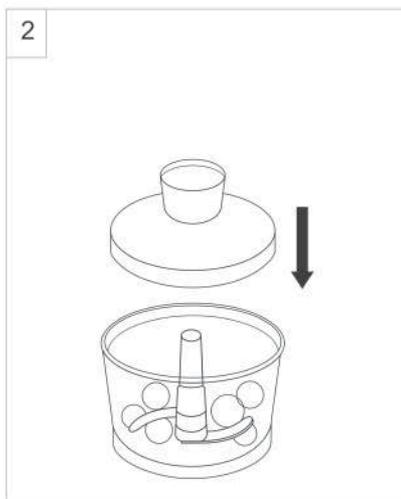
Отключите блендер от сети. Далее отсоедините венчик от моторной части блендера.



## Использование измельчителя (НВ105SB)

**Внимание!** Перед сборкой блендера удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

1. Установите чашу измельчителя на стол.
2. Установите нож для измельчения на ось.



3. Поместите продукты в чашу.
4. Установите и зафиксируйте крышку измельчителя.
5. Установите редуктор с установленной моторной частью на чашу так, чтобы пазы ножа вошли отверстие редуктора. Затем выберите скорость «1» либо «2» и нажмите соответствующую кнопку включения скорости.

При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения ножа. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения ножа.

6. По окончании работы отключите блендер от сети. Дождитесь полной остановки ножей. Потом снимите редуктор с моторной частью с чаши отсоедините моторную часть и редуктор в обратном порядке и извлеките ножи. Только после этого перелейте или пересыпьте подготовленный продукт в подготовленную емкость.

**Внимание!** Берите ножи аккуратно, так как лезвия очень острые.

## Использование измельчителя (НВ106SB, НВ107SB)

Измельчитель предназначен для измельчения мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и т.д. Для модели НВ107SB также для нарезки кубиками

**Внимание!** Не измельчайте очень твердые продукты, такие как мускатный орех, кофейные зерна.

Перед загрузкой в измельчитель:

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
  - Удалите стебли трав, очистите орехи от скорлупы.
  - Удалите из мяса кости, сухожилия и хрящи.
1. Поместите лезвие на центральный штифт чаши и поверните его, чтобы он встал на место.
  2. Поместите ингредиенты (менее 250 г / раз) в чашу измельчителя.

3. Закройте чашу измельчителя крышкой.  
Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы заблокировать ее.
4. Вставьте моторный блок в муфту до фиксации.
5. Нажмите кнопку высокой скорости, чтобы включить прибор.
6. После использования нажмите кнопку чтобы снять моторный блок.
7. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы освободить ее, и поднимите.
8. Осторожно выньте лезвие, повернув и потянув его, прежде чем извлекать обработанные продукты.

---

## Нарезка/измельчение/гранулирование

Насадка-измельчитель для нарезки ломтиками / шинковки предназначен для нарезки или шинковки овощей, таких как огурцы, морковь, картофель, лук-порей, лук и некоторые виды сыра. Просто переверните насадку, чтобы переключиться между функциями насадки.

**Внимание!** Никогда не обрабатывайте твердые ингредиенты, например кубики льда.

Режущие кромки насадки очень острые, не касайтесь их.

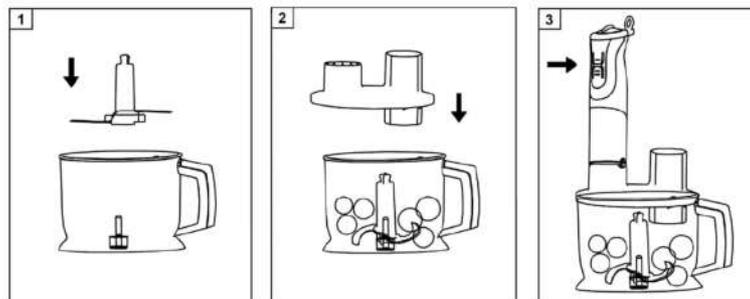
1. Поместите держатель для насадок в чашу.
2. Поместите насадку на держатель нужной стороной вверх.
3. Закройте чашу крышкой. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее до щелчка.
4. Поместите ингредиенты в отверстие для загрузки продуктов:
  - Предварительно нарежьте крупные ингредиенты на куски, которые поместятся в отверстие для загрузки продуктов.
  - Для достижения наилучших результатов равномерно добавляйте продукты.
  - Если вам нужно обработать большое количество ингредиентов, обрабатывайте небольшие партии и опорожняйте чашу между партиями.

- Для измельчения сыра, например, пармезана, гауда или эмменталь, сыр должен быть холодным (из холодильника).

5. Закрепите моторный блок на крышке до щелчка.
6. Поместите толкатель на ингредиенты в отверстии для загрузки продуктов.

Нажмите и удерживайте кнопку турбо, чтобы прибор заработал. Когда вы используете кнопку турбо, прибор работает на максимальной скорости. В этом случае вы не можете регулировать скорость с помощью регулятора скорости.

7. Слегка прижмите толкатель к ингредиентам в загрузочной трубке.
8. По и нажмите кнопку на моторном блоке и снимите моторный блок с крышки.
9. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее с чаши.



## Чистка и уход

**Внимание!** Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.

Не используйте химикаты и абразивные вещества.

Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.

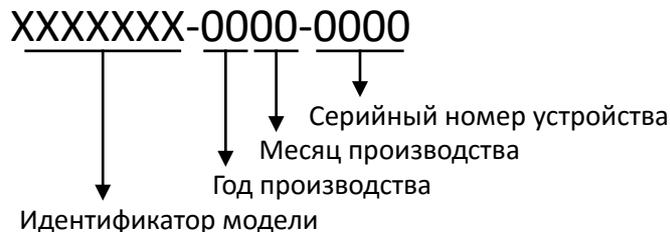
Чистите моторную часть мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте его под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости.

Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора. Для мойки используйте теплую воду (не более 50°C) и обычное моющее средство, будьте осторожны с лезвиями, так как они очень острые.

## Технические характеристики

Модель	HB105SB	HB106SB	HB107SB
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240
Частота, Гц	50	50	50
Выходная мощность, Вт	1000	1000	1000
Объем чаши измельчителя, л	0,5	1,75	0,5/2,0
Количество дисков измельчителя	Нет	4	2

Все устройства Manya снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



## Условия транспортировки, хранения и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70%.

При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

В целях охраны окружающей среды просим Вас утилизировать упаковочные материалы, батареи и непригодные электронные продукты отдельно. Неправильная утилизация данного изделия может негативно повлиять на окружающую среду и

здоровье людей. Для предотвращения подобных последствий необходимо выполнять специальные требования по утилизации.

Для получения более подробной информации о переработке изделия обратитесь в местные органы городского управления, службу сбора бытовых отходов, магазин, где было приобретено устройство или авторизованный сервисный центр.

## Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Расчетный срок службы изделия - 3 года  
Гарантийный срок - 1 год с даты продажи

### Производитель:

ООО «Компания по производству кухонных приборов Нинбо»  
д. Мэйху, Хэньтэ, г. Цыси, пров.Чжэцзян, Китай.

### Импортер:

ООО «Реванш»  
410506, Россия, Саратовская область, г. Саратов, тер. Вольский тракт стр.14  
тел: +7 8452 746 746

### Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»  
тер. Вольский тракт, 14/1, Саратов,  
Саратовская область, Россия  
ул.им.Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия  
тел: +7 8452 744 566 или +7 8452 744 366  
screvansh.ru

# Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Фирма продавец: \_\_\_\_\_

Штамп магазина: \_\_\_\_\_

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.





EAC CE 