

# Pioneer

## Руководство Пользователя



Блендер  
**HB137S**

## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за приобретение блендера **PIONEER**. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации блендера и по уходу за ним. Обратите особое внимание на раздел «Меры предосторожности и техника безопасности».

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ .....	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	6
СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ.....	6
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ.....	7
ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ БИТЕРАМИ.....	8
ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА .....	8
ТЕРКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ЛОМТИКАМИ.....	8
НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ .....	9
ЧИСТКА И УХОД.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	12
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	12

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации блендера.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Режущие кромки насадок остро заточены, при работе с блендером будьте внимательны и осторожны!**

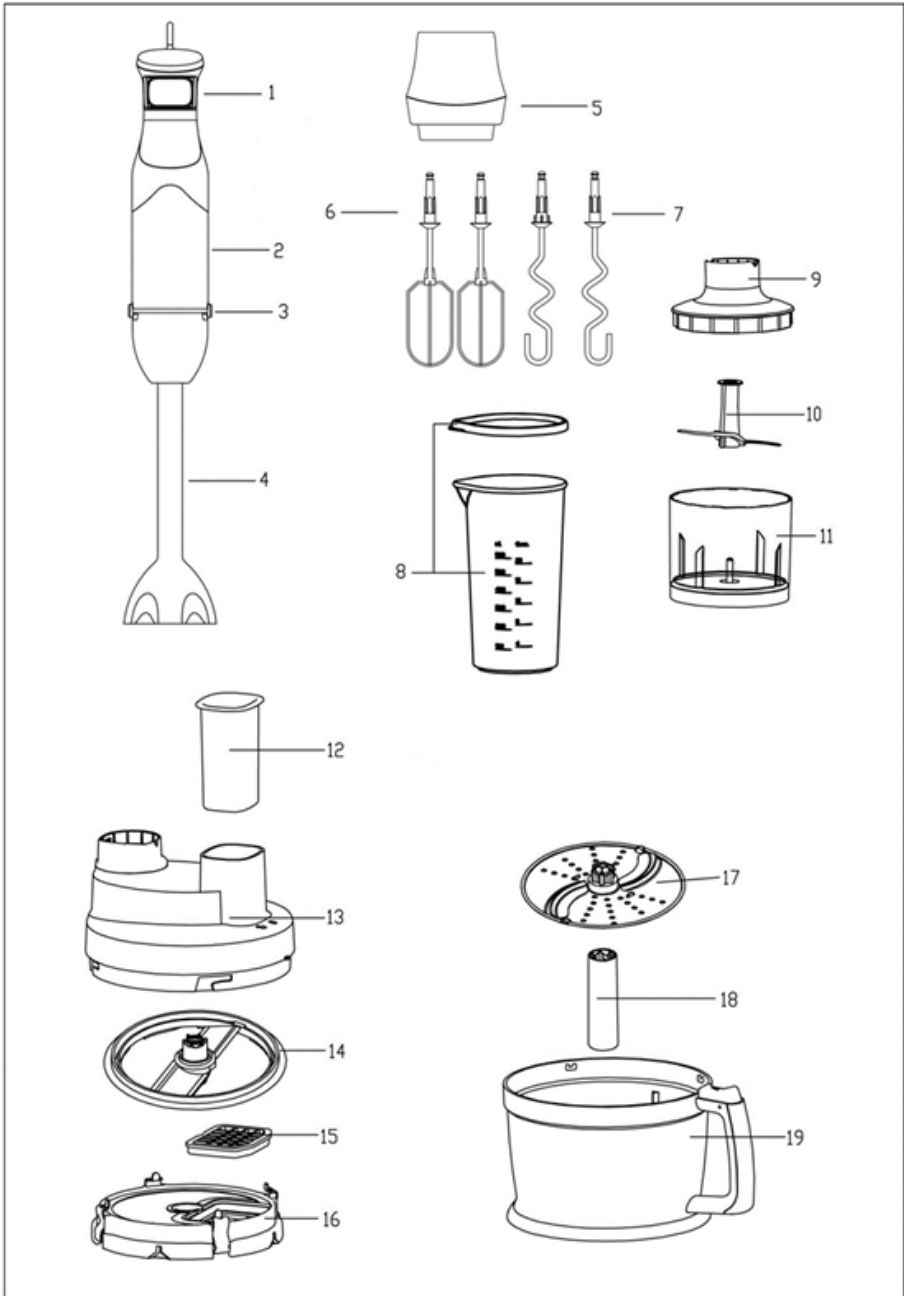
1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
2. Подключайте блендер к розетке с заземлением.
3. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если блендер упал или был поврежден другим образом, а также если поврежден сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя за проверкой и ремонтом.
4. Подключайте прибор к электросети, только когда он полностью собран.
5. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
6. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
7. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки, установки аксессуаров или чистки.
8. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам блендер, беритесь за вилку.
9. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
10. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
11. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
12. Храните прибор в недоступном для детей месте.
13. Не позволяйте детям использовать блендер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
14. Прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте прибор на улице.
15. Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.
16. Не допускайте соприкосновения рук или посуды с режущим ножом или контейнером во время смешивания продуктов для того, чтобы предотвратить телесные повреждения или повреждения блендера.
17. Режущие кромки насадок остро заточены, во время эксплуатации и чистки прибора будьте внимательны.
18. Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
19. Не касайтесь движущих частей устройства.

20. Запрещается смешивать слишком горячие жидкости (температурой выше 80°C).
21. Запрещается перемешивать и измельчать слишком твердые продукты и кубики льда.
22. Мерный стакан и емкости для измельчения, поставляемые с блендером, не подходят для использования в микроволновой печи.
23. Во время взбивания продуктов или измельчения держите волосы, руки, одежду, а также кухонные приборы подальше, чтобы избежать травмы.
24. До начала работы убедитесь, что крышка надежно закрыта.
25. Использование деталей, включая различные емкости, не рекомендованные производителем, может привести к несчастному случаю.
26. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Время непрерывной работы прибора не должно превышать 3 минуты. Затем необходимо сделать перерыв на 15 минут, чтобы дать остыть двигателю. В противном случае прибор может выйти из строя в результате перегрева двигателя.**

**УСТРОЙСТВО ПРИБОРА  
И КОМПЛЕКТАЦИЯ**



1. Кнопка включения и плавного переключения скорости
2. Корпус прибора с двигателем
3. Кнопки снятия насадки
4. Насадка-блендер
5. Держатель парных насадок
6. Насадки битеры
7. Насадки для теста
8. Мерный стакан с крышкой
9. Крышка малой емкости для измельчения
10. Насадка для измельчения с S-образным ножом
11. Малая емкость для измельчения
12. Толкатель
13. Крышка большой емкости для терки и нарезки кубиками или ломтиками
14. Нож для нарезки кубиками
15. Решетка для нарезки кубиками
16. Держатель насадки для нарезки кубиками
17. Двусторонняя дисковая насадка для нарезки ломтиками или терки
18. Держатель дисковой насадки
19. Большая емкость для терки и нарезки кубиками или ломтиками

## ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ

Прибор оснащен кнопкой включения и плавного переключения скорости.

Чем сильнее вы нажимаете на переключатель, тем выше скорость работы прибора.

Вы можете плавно менять скорость работы прибора во время его использования.

Чтобы выключить прибор, просто отпустите переключатель.

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».
2. Если вы собираетесь измельчать продукты блендером или измельчителем, предварительно порежьте их на кусочки размером приблизительно 2 см.
3. Если вы собираетесь нарезать продукты ломтиками, кубиками или натирать на терке, порежьте их на кусочки такого размера, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
4. Перед обработкой горячих продуктов дайте им остыть до 80°C.
5. Перед подключением прибора в сеть убедитесь, что он правильно и полностью собран.

### **ВНИМАНИЕ:**

***Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он отключен от электросети.***

## СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

С помощью насадки-блендер можно смешивать различные продукты для приготовления соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, а также напитков, в т.ч. молочных коктейлей.

Не следует использовать погружной блендер для измельчения сухих продуктов.

Вы можете использовать для смешивания стакан с мерной шкалой, который поставляется в комплекте.

Вы можете смешивать продукты, например суп-пюре, прямо в кастрюле, но перед этим снимите ка-

стриюлю с плиты и дайте супу слегка остыть.

1. Приложите насадку-блендер к корпусу с двигателем и нажмите до фиксации, при этом должен раздаваться щелчок.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите нож блендера в смешиваемые ингредиенты. Это особенно важно при смешивании горячих ингредиентов, т.к. в противном случае они могут расплескаться, и вы можете обжечься.
4. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость.
5. Смешивайте продукты, одной рукой медленно передвигая блендер сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
6. Отпустите переключатель скоростей, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Время непрерывной работы прибора при измельчении мягких продуктов не должно превышать 3 минуты. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.**

## **ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ**

С помощью ножа-измельчителя можно измельчать твердые продукты, например, мясо, сыр, лук, травы, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль, чернослив и др.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Запрещается пытаться измельчать прибором слишком твердые продукты такие, как кофейные зерна, кубики льда, мускатные орехи или крупы.**

**Ножи измельчителя очень острые. Во избежание травмы всегда беритесь только за верхнюю пластиковую часть насадки.**

**Всегда используйте емкость для измельчения на нескользящей поверхности.**

1. Установите насадку с ножами для измельчения на штырь внутри малой емкости для измельчения, нажмите на насадку так, чтобы раздался щелчок, означающий, что насадка надежно зафиксирована.
2. Положите подготовленные (порезанные на кубики со стороной 1-2 см) продукты в емкость для измельчения. Не превышайте максимальное количество (см. таблицу ниже).
3. Накройте емкость для измельчения крышкой.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость. Для измельчения твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
7. Во время измельчения одной рукой удерживайте корпус прибора, а другой – емкость для измельчения.
8. Выключите прибор, отпустив переключатель скоростей, и отсоедините вилку питания от розетки.
9. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса, и откройте крышку.
10. Осторожно достаньте ножи измельчителя.
11. Достаньте измельченные продукты из емкости.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Время непрерывной работы прибора при измельчении твердых продуктов не должно превышать 2 мин. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.**

**Не кладите в емкость для измельчения слишком много продуктов.**

## **ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ БИТЕРАМИ**

Используйте блендер с парными насадками-битерами только для приготовления омлета, майонеза, бисквитов, десертов или взбивания яичных белков, сливок, крема, бисквита или готовых десертов.

1. Вставьте битеры в держатель парных насадок.
2. Приложите держатель к корпусу прибора и прижмите до фиксации.
3. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
4. Погрузите битеры в емкость с продуктами. Для взбивания продуктов битерами вы можете использовать стакан с мерной шкалой, поставляемый в комплекте.
5. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость.
6. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
7. Отпустите переключатель скоростей, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
8. Отсоедините держатель от корпуса прибора.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Не используйте прибор для взбивания более 3 минут непрерывно.**

## **ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА**

Используйте блендер с парными насадками для замешивания теста.

1. Вставьте насадки в держатель парных насадок.
2. Приложите держатель к корпусу прибора и прижмите до фиксации.
3. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
4. Погрузите насадки в емкость с продуктами.
5. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость.
6. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая емкость с продуктами.
7. Отпустите переключатель скоростей, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
8. Отсоедините держатель от корпуса прибора.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Не используйте прибор для замешивания теста более 3 минут непрерывно.**

## **ТЕРКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ЛОМТИКАМИ**

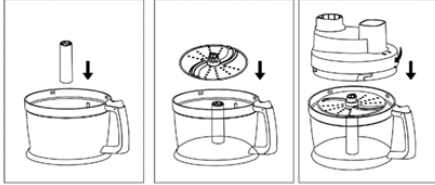
С прибором поставляются двусторонняя дисковая насадка для терки и нарезки ломтиками различных овощей: моркови, дайкона, огурцов, лука и т.п., а также некоторых видов сыра.



## **ВНИМАНИЕ:**

**Данные насадки не предназначены для переработки мяса или измельчения льда.**

**Режущие кромки насадок очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.**



1. Установите держатель дисковой насадки на штырь внутри большой емкости для терки и нарезки.
2. Установите дисковую насадку на держатель нужной стороной.
3. Накройте емкость крышкой и зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость. Для измельчения твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
7. Во время терки и нарезки проталкивайте овощи в загрузочную горловину с помощью толкателя, не используйте для этой цели пальцы или какие-либо предметы. Если овощи крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.
8. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась, максимально за один раз можно переработать 500 г овощей. При этом после переработки 250 г овощей,

сделайте паузу и слегка потрясите емкость, чтобы равномерно распределить натертые или нарезанные овощи.

9. Выключите прибор, отпустив переключатель скоростей, и отсоедините вилку питания от розетки.
10. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса.
11. Нажмите на кнопку на ручке емкости и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы ее открыть.
12. Осторожно достаньте насадку с держателем.
13. Достаньте переработанные продукты из емкости.

## **НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ**

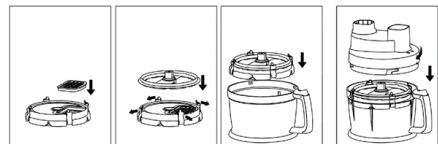
С помощью данного прибора вы можете нарезать сырые и вареные овощи и фрукты небольшими кубиками. Перед нарезкой удалите все косточки.

Запрещается перерабатывать замороженные продукты или мясо.

Если вы собираетесь нарезать разные продукты, но не разбирать и не мыть насадку, то вам следует сначала перерабатывать мягкие продукты, а потом переходить к более твердым. Например, при приготовлении фруктового салата сначала загружайте бананы, потом манго и только потом яблоки.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Режущие кромки насадок очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.**



1. Установите насадку для нарезки кубиками в держатель.
2. Сверху на держатель установите нож для нарезки кубиками.
3. Затем установите держатель в емкость, при этом необходимо выровнять пазы держателя относительно язычков внутри емкости, в противном случае вы не сможете закрыть крышку.
4. Накройте емкость крышкой и зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
5. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.
6. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
7. Нажимая переключатель скоростей, установите подходящую скорость. Для нарезки твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
8. Во время терки и нарезки проталкивайте овощи или фрукты в загрузочную горловину с помощью толкателя, не используйте для этой цели пальцы или какие-либо предметы. Если овощи или фрукты крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.
9. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась, максимально за один раз можно переработать 500 г. При этом после переработки 250 г овощей или фруктов, сделайте паузу и слегка потрясите емкость, чтобы равномерно распределить нарезанные продукты.
10. Выключите прибор, отпустив переключатель скоростей, и отсоедините вилку питания от розетки.
11. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса.
12. Нажмите на кнопку на ручке емкости и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы ее открыть.
13. Осторожно достаньте держатель с насадками.
14. Достаньте переработанные продукты из емкости.

### **ВНИМАНИЕ:**

***После нарезки кубиками не используйте прибор в течение 30 минут, чтобы дать остыть двигателю.***

### **ЧИСТКА И УХОД**

Производите чистку прибора сразу после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.

Отсоедините использованную насадку или отсоедините корпус прибора от крышки емкости, нажав на кнопки по бокам корпуса.

Корпус прибора, крышку измельчителя, держатель парных насадок, крышку емкости для нарезки кубиками и ломтиками протрите мягкой влажной тканью. Запрещается погружать их в воду или мыть под краном.

Емкость для измельчения, емкость для нарезки кубиками и ломтиками, битеры, насадки для теста, нож измельчителя, держатель и насадки для нарезки кубиками вымойте теплой мыльной водой, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть, и чтобы на них не начали размножаться бактерии, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Режущие кромки насадок очень острые! Будьте осторожны, чтобы избежать травмы.**

Для чистки прибора не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

Стержень блендера, битеры и насадки для теста можно очистить, не снимая с корпуса. Для этого погрузите их в емкость с водой и на короткое время включите прибор.

Стержень блендера запрещается полностью погружать в воду.

## **БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение сети: ~220–240 В,  
50/60 Гц

Мощность: 1200 Вт

Максимальное расчетное время непрерывной работы: 3 мин

Минимальное расчетное время перерыва между двумя циклами работы: 15 мин

Класс защиты от поражения электрическим током: II

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.*

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. Сделано в Китае. PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:  
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

\* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).

<b>Изделие</b>	<b>Блендер</b>		
<b>Модель</b>	<b>НВ137S</b>		
<b>Серийный номер</b>			
<b>Версия</b>		<b>Дата производства</b>	04.2022
<b>Срок гарантии</b>	12 месяцев	<b>Дата продажи</b>	
<b>Фирма продавец</b>			
<b>Адрес фирмы продавца</b>			
<b>Телефон фирмы продавца</b>			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

*Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.*

*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*