

# HOTTER®

Заказчик и импортер: ООО «Посуда-Трейд» 191002 Санкт-Петербург, ул. Достоевского 6, литер А, пом. 1Н.

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте [www.hotter.ru](http://www.hotter.ru)

Срок гарантии: 1 год. Срок службы: 2 года.

Страна происхождения: Китай.

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде, необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специализированные места по утилизации.



## К ГАРАНТИЙНЫМ СЛУЧАЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- естественный износ прибора
- неправильная транспортировка и установка
- попадание жидкостей, насекомых и других посторонних предметов внутрь прибора
- самостоятельный ремонт
- стихийные бедствия, повлекшие за собой повреждение прибора

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

\_\_\_\_\_  
Дата:

\_\_\_\_\_  
Место печати

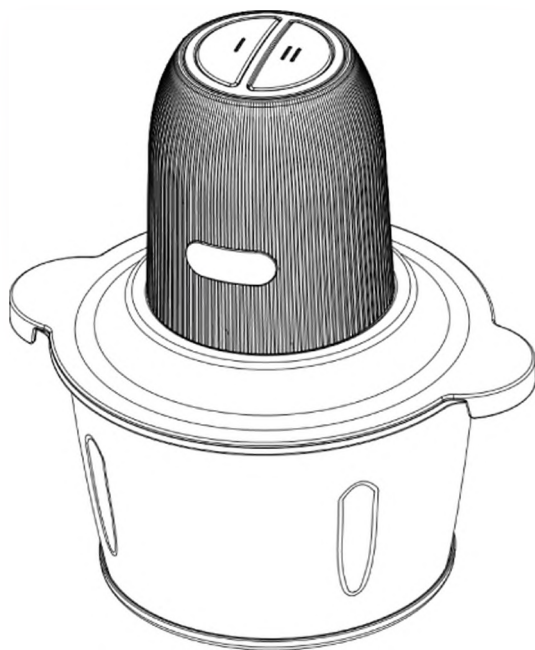
## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

\_\_\_\_\_  
Дата продажи:

\_\_\_\_\_  
Место печати

# **HOTTER**®

## **ИНСТРУКЦИЯ**



## **ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**

Мод. НХ-22 (G/P/B/W/R)

## **БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ ПРОДУКЦИИ HOTTER!**

**Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.**

Измельчитель Hotter предназначен для быстрого измельчения различных продуктов: мяса, овощей, фруктов, орехов и др.

### **БЕЗОПАСНОСТЬ**

---

Прибор предназначен для домашнего использования.

Не погружайте прибор и шнур питания в воду и другие жидкости во избежание удара током.

Ножи очень острые, будьте аккуратны.

Перед очисткой всегда отключайте прибор от сети.

Следите за тем, чтобы во время работы шнур питания не свисал со стола, а также не касался горячих поверхностей.

Не включайте прибор без продуктов.

Не перегружайте чашу продуктами во избежание перегрева двигателя.

Храните прибор вдали от детей.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

---

Мощность 500Вт

220-240В/50/60Гц

Объем чаши 2л

3000 оборотов в минуту

Съемные ножи 4 шт.

В комплекте:

Чаша из стекла 2л

Чаша из нержавеющей стали 2л

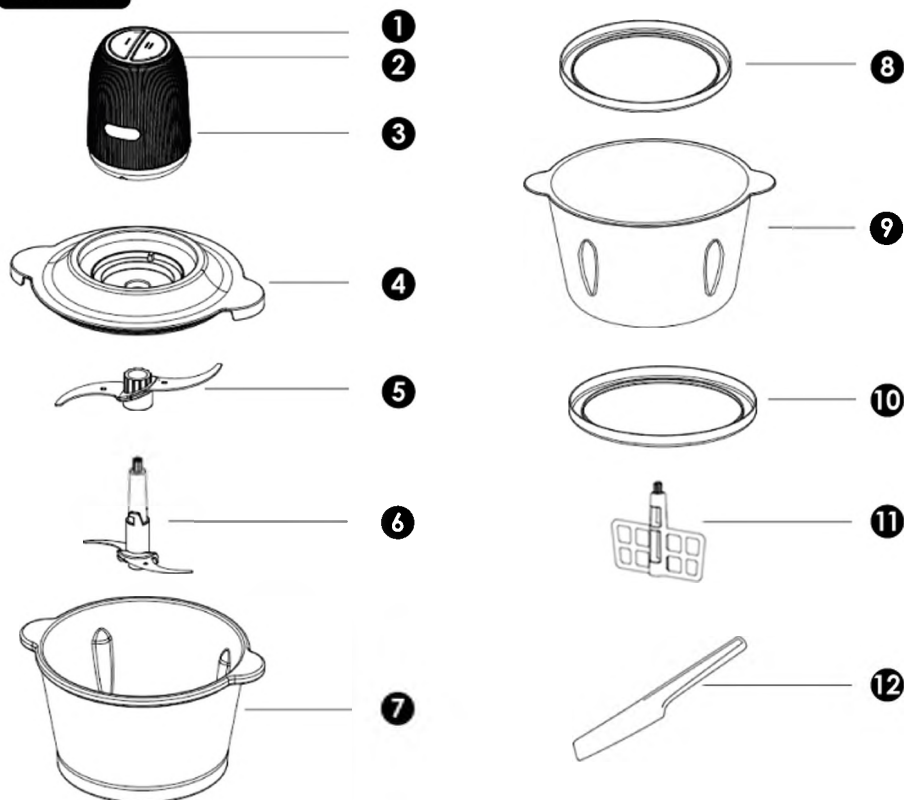
Крышка для стеклянной чаши

Крышка для чаши из нержавеющей стали

Насадка-венчик

Лопатка

## СХЕМА



1. Кнопка «скорость 1»
2. Кнопка «скорость 2»
3. Центральная рабочая часть
4. Крышка для чаши, 2 шт
5. Ножи для измельчения
6. Основание для ножей
7. Чаша из стекла 2л

8. Нескользящее основание
9. Чаша из нерж. стали 2л
10. Нескользящее основание чаши из нерж. стали
11. Венчик для взбивания яиц, перемешивания соусов
12. Лопатка пластиковая

## РЕКОМЕНДАЦИИ

Максимальный вес мяса для измельчения – 500г. Непрерывное время однократного измельчения составляет 15 секунд с перерывами по 2 минуты.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

---

Удалите все упаковочные материалы, в том числе, с ножей. Разместите нескользкое основание на ровную сухую поверхность. Установите в него чашу из стекла или из нержавеющей стали. Установите ножи на основание для ножей и вставьте в основание чаши. Добавьте нарезанные на небольшие кусочки продукты в чашу. Закройте крышку. Установите сверху центральную рабочую часть. Включите прибор в сеть. Нажмите на кнопку скорости 1 или скорости 2. По завершении измельчения снова нажмите на кнопку выбранной скорости. Отключите прибор от сети. Снимите центральную рабочую часть. Откройте крышку. Аккуратно вытащите ножи. Теперь можно извлечь измельченные продукты.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА**

---

Установите венчик на штифт в центральную часть чаши. Добавьте необходимое количество яиц. Закройте крышку. Установите сверху центральную рабочую часть. Включите прибор в сеть. Нажмите на кнопку скорости 1. По завершении взбивания снова нажмите на кнопку скорости 1. Отключите прибор от сети. Снимите центральную рабочую часть. Откройте крышку. Аккуратно вытащите венчик. Теперь можно извлечь содержимое из чаши. Из полученной смеси можно приготовить омлет. Для взбивания белков, масла, сливок и т.д. рекомендуется использовать миксер.

## **ОЧИСТКА И УХОД**

---

Перед очисткой отключите прибор от сети. Протрите центральную рабочую часть влажной тряпочкой. Не погружайте рабочую часть, а также шнур питания в воду и другие жидкости. Чашу из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

Стеклянную чашу, ножи, венчик и лопатку промойте теплой водой с мягким моющим средством. Будьте аккуратны, ножи очень острые. Вытрите насухо.

**ТАБЛИЦА ОБЪЕМОВ**

<b>Продукт</b>	<b>Максимальный объем</b>	<b>Кол-во циклов измельчения</b>	<b>Рекомендации</b>
Мясо	500г	3	Используйте филе (без костей), нарежьте мясо на кусочки 3-4см
Сельдерей	80г	1	Предварительно удалите кожу и волокна
Орехи	500г	3	Предварительно удалите скорлупу, шелуху
Сыр	150г	2	Нарежьте сыр на кусочки 3-4см
Хлеб	120г	1	Нарежьте хлеб на кусочки 3-4см
Яйца вареные	8 шт	1	Нарежьте яйца на половинки/четвертинки
Морковь, лук	400г	3	Нарежьте морковь/лук на кусочки 2-3см
Ягоды	500г	3	Используйте ягоды без косточек