

artel

Ручной блендер

## ИНСТРУКЦИЯ

RU / EN



Модель: ART-HB-1201

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Ручной блендер**  
ART-HB-1201

# **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Во избежание риска серьезных травм при использовании погружного блендера, следует соблюдать меры безопасности, в том числе следующие.

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ, МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.**

1. Во избежание риска поражения электрическим током не помещайте прибор в воду или другую жидкость.

2. Отключайте шнур от розетки, когда не пользуетесь ею, перед снятием или установкой запасных детали, а также перед чисткой.

3. Избегайте контакта с движущимися деталями прибора.

4. Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром или вилок или после того, как в приборе обнаружена неисправность, либо после его падения или повреждения каким-либо образом.

5. Использование насадок, не рекомендованных или не проданных производителем, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травмы.

6. Не использовать вне помещения, на улице.

7. Не допускайте свисания шнура с края стола или прилавка.

8. Не допускайте контакта шнура с горячей поверхностью, в том числе с плитой.

9. Лезвия острые. Обращайтесь осторожно.

10. Не используйте для смешивания горячих жидкостей.

11. Запрещается использовать прибор детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

12. Данным прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или будут инструктированы относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Детям не следует играть с прибором.

13. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специальным шнуром или узлом, доступным у производителя, его сервисного агента или лица с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

14. Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных целях, например:

- обеденные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
- среда типа "постель и завтрак".

15. Будьте осторожны, если в кухонный комбайн или блендер налит горячая жидкость, так как она может вылететь из прибора из-за внезапного появления пара.

16. Всегда отключайте прибор от источника питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой;
17. Выключайте прибор и отключайте его от сети перед заменой принадлежностей или приближением к движущимся при использовании прибора частям.
18. Предупреждение: при неправильном использовании прибора существует опасность получения травм.
19. Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, выливании содержания чаши и во время очистки.
20. Если инструкция утеряна, вы можете скачать ее с нашего веб-сайта или связаться с местным импортером, для отправления вам инструкции или компакт-диска.

## **СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

## **ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

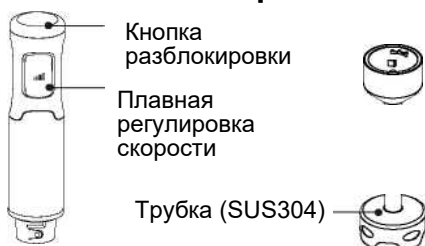
### **Предупреждение:**

Несоблюдение каких-либо важных мер безопасности и важных инструкций по безопасному использованию является неприемлемым использованием вашего ручного блендера, которое может аннулировать вашу гарантию и создать риск серьезной травмы.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОДУКЦИИ**

Название продукции	Модель No.	Номинальное напряжение	Номинальная частота	Номинальная мощность
РУЧНОЙ БЛЕНДЕР	ART-NB-1201	220-240В~	50-60Гц	1200Вт

## НАЗВАНИЕ СОСТАВЛЯЮЩИХ ЧАСТЕЙ



## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (выборочно)

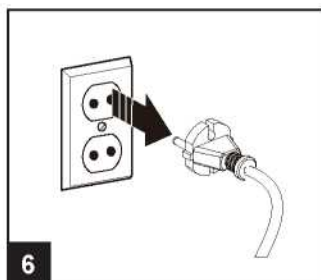
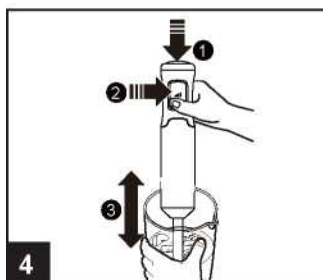
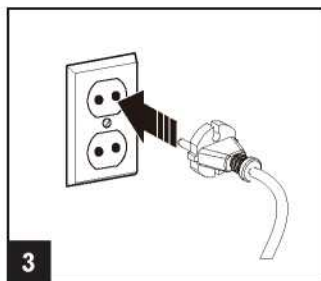
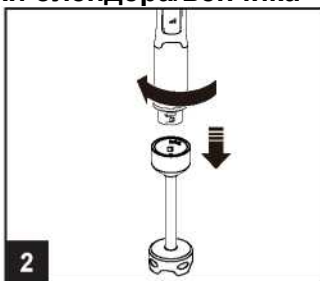
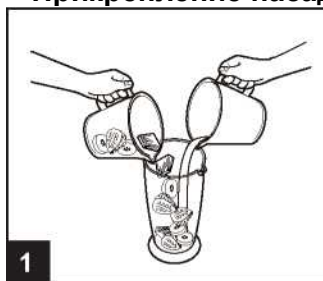


### Примечание:

- Погружной блендер не предназначен для использования над источником тепла.
- Этот прибор не предназначен для измельчения льда.
- Чтобы использовать ручной блендер в кастрюле, обязательно снимите кастрюлю с плиты.
- Для приготовления пюре необходимо добавление жидкости. Можно добавлять варочную жидкость, бульон, сок, молоко или сливки до достижения желаемой консистенции.
- Для тщательного перемешивания перемещайте блендер вверх и вниз в смеси, пока она не станет однородной.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

## Прикрепление насадки блендера/венчика



Для прикрепления требуемой насадки к корпусу прибора, необходимо плотно вставлять необходимую насадку. Способ сборки показан на картинке.

## Использование насадки-блендера

• Вы можете перемешивать детское питание, супы, соусы, молочные коктейли и майонез.

## Насадка-блендер, использование со стаканом

• Пожалуйста, проверьте пригодность принадлежностей перед использованием прибора для смешивания пищевых продуктов.

• Поставьте стакан на столешницу и налейте в него не более 600 мл пищи или смеси.

• Зафиксируйте плотно насадку-блендер в корпус прибора (насадка-блендер должна быть заблокирована на корпусе прибора)

• Вставьте вилку прибора в розетку источника питания.

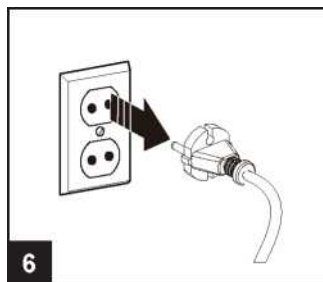
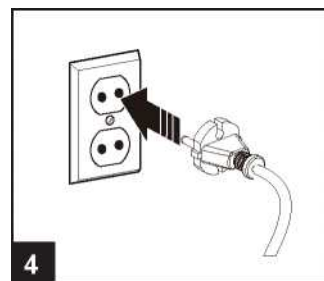
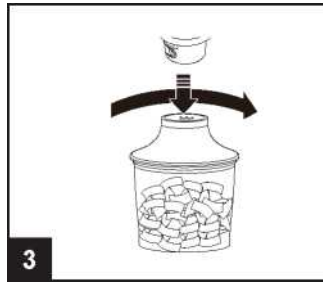
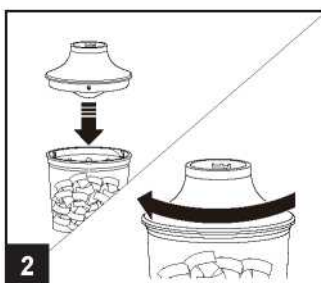
• Крепко удерживайте корпус устройства и легко управляйте прибором, нажимая на кнопку регулирования скорости.

- Погрузите насадку-блендер в стакан, затем нажмите кнопку скорости (регулируя требуемую скорость)
- Медленно перемещайте прибор вверх-вниз, вправо-влево, пока продукты не станут однородными.
- Отпустите кнопку скорости, дайте ножу остановиться и выключите прибор. Вытащите шнур питания из розетки или выключите прибор, если нужно перемешивать другую пищу.
- Возьмите кастрюлю и поставьте ее на рабочий стол, плотно зафиксируйте насадку-блендер к корпусу.
- Вставьте вилку в розетку. Чтобы избежать разбрызгивания, погрузите насадку-блендер в стакан с продуктами перед включением. Удерживая стакан устойчиво, нажмите кнопку скорости.
- Не допускайте попадания жидкости выше стыка между ручкой привода и валом блендера.
- Медленным движением проводите лезвием насадки по продуктам в стакане.
- Если лезвие насадки-блендера засорен, сначала отключите его от сети перед чисткой.
- После завершения работы, отключите прибор и разберите.

### **Осторожно:**

- ▶ Не используйте данный погружной блендер для перемешивания непищевых продуктов. Этот продукт не предназначен для мыловарения.
- ▶ Не погружайте моторный блок в воду.
- ▶ Проверяйте насадки перед каждым использованием. Не используйте треснувшие, погнутые или поврежденные насадки.
- ▶ Рекомендуется не превышать временного ограничения в одну минуту за один рабочий цикл.

# ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



## ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

- Отделите мякоть от костей и нарежьте кубиками 1-2 см.
- Откройте крышку измельчителя и установите лезвие измельчителя справа
- Положите нарезанную мякоть, чтобы она не превышала объема в 500 мл.
- Установите крышку измельчителя и зафиксируйте ее на чаше.
- Плотно установите корпус блендера на измельчитель.
- Вставьте вилку в розетку. Крепко держа чашу и корпус блендера, нажмите кнопку скорости.
- После использования отключите и разберите

## Примечание:

Вы можете измельчать мясо, сыр, овощи, зелень, хлеб, печенье и орехи, однако прибор не предназначен для измельчения твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда, специи или шоколад, так как вы можете повредить лезвие.

## Использование венчика

Венчик используется для приготовления легких ингредиентов, таких как яичные белки, сливки, десертов и взбивания яиц с сахаром для приготовления бисквитов.

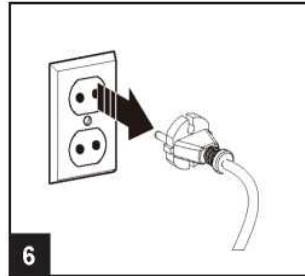
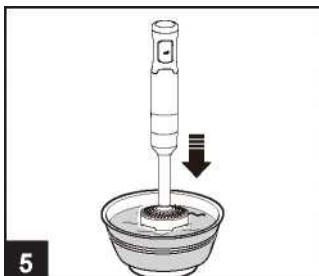
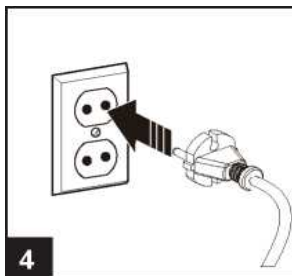
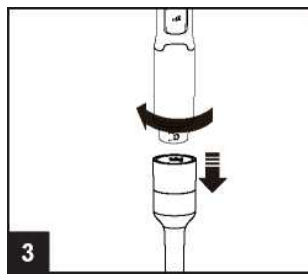
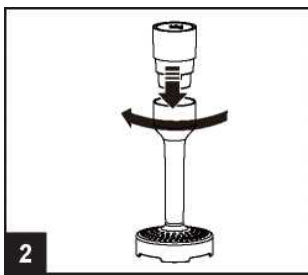
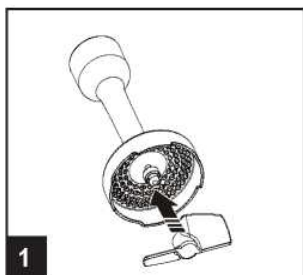
- Вставьте венчик в корпус венчика и установите венчик-ASM на корпус блендера, поверните и зафиксируйте его.
- Положите пищевые продукты в миску.
- Подключите прибор к розетке. Чтобы избежать разбрызгивания, включите кнопку включения скорости, поверните венчик по часовой стрелке.
- После использования отключите его от сети и разберите.

- Не взбивайте более четырех яичных белков или 400 мл (3/4 Pt) сливок.
- Не допускайте попадания жидкости выше самого венчика.

### Примечание:

- Пожалуйста, не используйте его для взбивания более тяжелых смесей, таких как маргарин и сахар, вы можете повредить венчик.

## Картофелемялка



## ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

### ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО НАСТРОЙКУ КНОПКИ ПИТАНИЯ

1. Установите винт на штыковый адаптер и зафиксируйте его на месте, повернув его против часовой стрелки.
2. Зафиксируйте картофелемялку на месте, повернув его по часовой стрелке до упора. Зафиксируйте редуктор на месте, повернув его по часовой стрелке до упора.
3. Примечание. Чтобы ось ручного миксера не вращалась вместе с винтом, прикрепляйте винт в последнюю очередь. При разборке сначала снимайте винт.
4. Нажмите кнопку питания, чтобы запустить насадку трубку. Плавнo отрегулируйте скорость до достижения необходимой.
5. Чтобы остановить процесс смешивания, отпустите переключатель, прежде чем вытащить насадку из стакана с перемешанными продуктами.
6. После использования сразу отключайте прибор от сети.

## СОВЕТЫ ПО ОПТИМАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Картофелемялка - отличный инструмент для измельчения отварных овощей, таких как картофель, свекла и морковь.
- Никогда не обрабатывайте твердые или сырые ингредиенты. Это может привести к повреждению устройства.
- Прожарьте все овощи и слейте воду перед смешиванием.
- Не ударяйте картофелемялкой о стенки кастрюли, чтобы удалить остатки пищи. Соскребайте пищу с кастрюли или миски лопаткой. Однако, прежде чем это сделать, отключайте блендер.

### Рецепт: Картофель

- 1,25 кг вареного картофеля (мытый картофель: среднего и большого размера)
- 1/2 стакана сливок
- 30 г (1 столовая ложка) сливочного масла
- Картофель очистить и нарезать кубиками по 3 см перед варкой. Готовить до готовности
- Температура имеет огромное влияние на качество и продолжительность разминания. Чем теплее картофель, тем лучше результат. Постарайтесь мять овощи, как только они сварятся (время работы меньше 1 минуты и отдых 1 минута), чтобы пюре оставалось теплым.

## РЕЦЕПТЫ

Насадка	Продукты питания	Время работы	Скорость
	300гр (10.5унций) мяса	30 сек	макс
	2 сваренных вкрутую яйца	5 сек	макс
	Морковь:240гр, воды:360гр	30 сек	макс

## АНАЛИЗ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ

### Устранение неполадок






1. В случае отклонений от нормы, таких как необычный шум, запах, дым и т. д., вы должны немедленно отключить прибор от сети и прекратить использование.
2. Если прибор не работает, проверьте, подключен ли он к источнику питания, установлен ли переключатель в положение ON и установлены ли на место все принадлежности.
3. Если продукт по-прежнему не работает после упомянутых выше действий, обратитесь в специализированный ремонтный центр для обслуживания.

## Анализ и устранение поломки

Неполадка	Анализ возможных причин	Меры по устранению
Товар не работает	Не нажато на толчковый переключатель	Держите точку переключения в нажатом состоянии
Лезвие <b>смешивания</b>	Чрезмерное количество пищи для смешивания	Уменьшите количество ингредиентов
	Ингредиенты прилипают к лезвию	Отключите от электропитания, очистите лезвие от ингредиентов
Ингредиенты пахнут странным запахом, горячие, дым	Чрезмерное количество пищи для смешивания	Уменьшите количество ингредиентов
	Время непрерывной работы продукта слишком велико	Сократите непрерывное время перемешивания продуктов
	Температура ингредиентов слишком высока	Температура ингредиентов не должна превышать 60°C.

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Чистка

		
	✓	✓
	⊘	✓
	✓	⊘

Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети при чистке.

Не прикасайтесь к острым лезвиям и соблюдайте особую осторожность при очистке лезвий, чтобы не пораниться.

Некоторые пищевые продукты могут стать причиной обесцвечивания пластиковых частей прибора, протрите тканью, смоченной в растительном масле, чтобы устранить обесцвечивание.

### Чистка корпуса устройства – крышки измельчителя - корпус венчика

Протрите влажной тканью, затем просушите.

Не погружайте в воду и не используйте абразивные материалы.

### Чистка трубки - венчика

Отключите шнур питания, затем снимите насадку трубку с венчиком.

Вымойте насадку трубку и венчик под водой.

Используйте ткань, чтобы высушить насадку трубку и венчик.

### Предупреждение:

Не чистите моторную часть ручного блендера под проточной водой. Просто протирайте влажной тканью.

Если вы чистите венчик под водой, вы должны обратить внимание на следующие два аспекта:

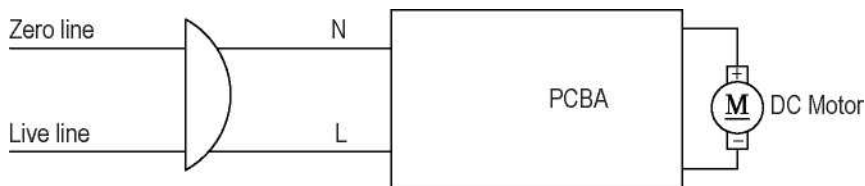
1. Высота воды не должна превышать пластиковую часть в верхней части трубки.
2. Венчик необходимо вынуть из корпуса венчика. Венчик можно погружать в воду для очистки, но корпус венчика необходимо протирать только тканью.

Не допускайте попадания воды или жидкости в крышку измельчителя - корпус блендера – насадку трубку - корпус венчика. Если вода попала внутрь, слейте воду и высушите перед использованием.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Если шнур питания поврежден, по соображениям безопасности, его необходимо отправить в авторизованный магазин нашей компании для ремонта и замены.
- Если прибор находится в не рабочем состоянии, просьба связаться с магазином, где вы купили прибор, и выясните в чем проблема или замените его.
- Если вы не пользуетесь прибором, сверните шнур и положите его в недоступном для детей месте.
- Храните прибор в сухом месте, когда прибор не используется.
- Не включайте питание, если прибор не используется.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



## Защита окружающей среды



Запрещается утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. По истечении срока службы, прибор должен быть надлежащим образом доставлен в пункт сбора для утилизации электрических и электронных оборудование. Путем сбора и переработки старой техники, вы вносите важный вклад в сохранение нашей природных ресурсов и обеспечение экологически безопасной и здоровой утилизации.

# **USER MANUAL**

## **Hand blender**

ART-HB-1201

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of serious injury when using your hand blender, basic safety precautions should be followed, including the following.

### **READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE .**

1. To protect against risk of electrical shock do not put into water or other liquid.
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. Avoid contacting moving parts.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
5. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter.
8. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
9. Blades are sharp. Handle carefully.
10. Do not blend hot liquids.
11. The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
12. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children should not do not play with the appliance.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
15. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
  16. Always disconnect the the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
  17. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
  18. Warning: Risks of injuries if you don't use the appliance correctly.
  19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
  20. If the instruction has lost ,you can download it from our website or contact local importer to send you the instruction or CD disc.

**SAVE THESE INSTRUCTION.**

**THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

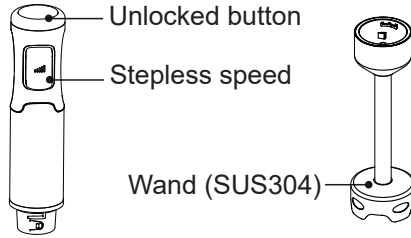
### **Caution:**

The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your hand blender that can void your warranty and create the risk of serious injury.

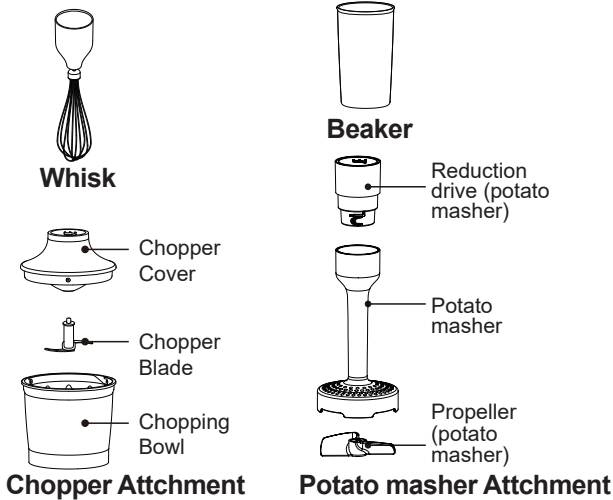
## TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
HAND BLENDER	ART-HB-1201	220-240V~	50-60Hz	1200W

## PART NAME



## ACCESSORIES (optional)

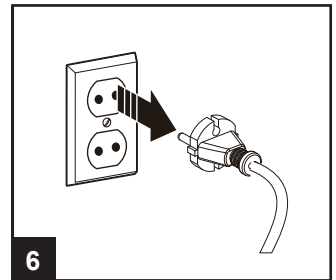
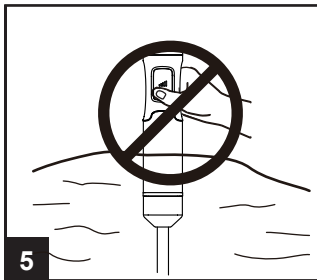
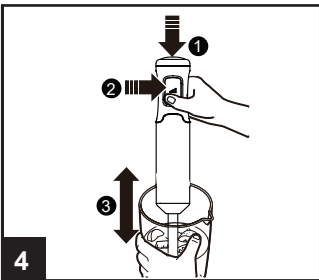
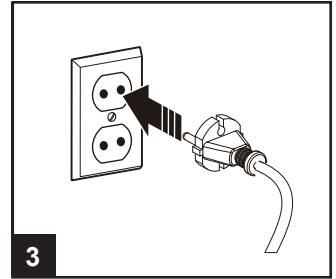
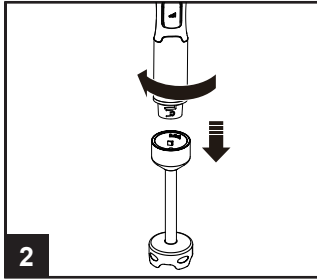
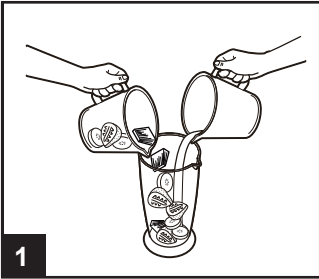


### Note:

- The hand blender is not designed for use over a heat source.
- This appliance is not intended to chop ice.
- To use the hand blender in a saucepan, be sure to remove the pan from the stove.
- To puree foods, liquid is needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk, or cream until desired consistency is reached.
- For thorough blending, move hand blender up and down in mixture until smooth.
- To achieve best blending results and to reduce splattering (especially hot foods or liquids), use deep, tall containers.
- We recommend chopping only 5oz. (142g) of meat at a time in the food chopper. Meat should be cut into 2-inch (5.1-cm) pieces before processing.
- Don't allow to use hand blender on long time.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## hand blender/whisk attachment



According to require assembled appliance body and attachment, let every attachment be locked completely. Assembled way be showed on picture.

### Wand use

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and Mayonnaise

### Wand used on beaker

- Please check over accessory is run good before use appliance for blend food.
- Put the beaker on a worktop, and pour not over 600ml food or mixture into it
- Assembled appliance body and wand completely (wand be locked on appliance body)
- Put appliance plug into socket of supply power.
- Hold appliance body tightly and let finger can easy operate speed button.
- Put wand into beaker, then press speed button(according you need choose speed)
- Move appliance up-down, right-left slowly, until food be blended good
- Release speed button, let blade be stop, and put out appliance, Pull out power cord from socket or shut off appliance power if need blend another food.

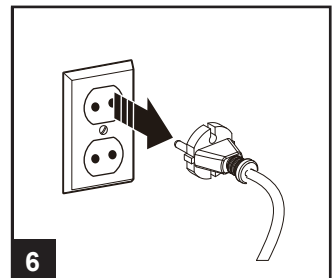
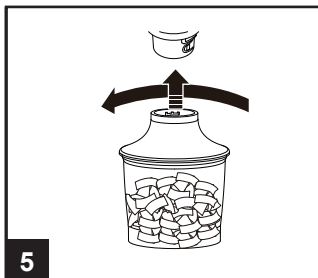
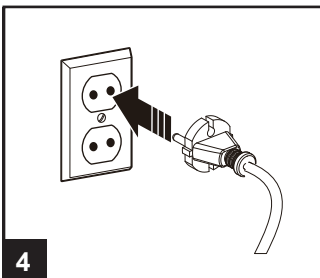
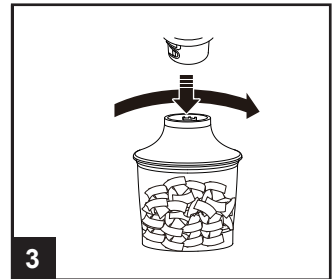
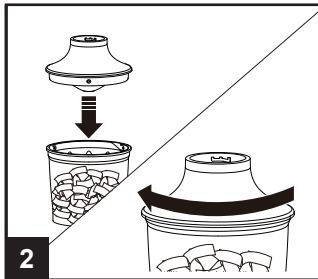
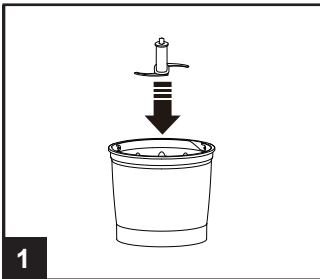
## INSTRUCTIONS FOR USE

- Take a cool pan and put it on worktable, assemble blender body and wand tightly
- Plug in. To avoid splashing, place the blade in food before switching on Hold the beaker steady, then press either speed button
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft
- Move the blade through the food and use a stabling action.
- If you blender gets blocked, unplug before clearing.
- After use, unplug and dismantle

### **⚠ Caution:**

- ▶ Do not use nonfood items in this hand blender. This product is not meant for soap making.
- ▶ Do not immerse the motor unit in water.
- ▶ Always inspect attachments before each use. Do not use cracked, bent, or damaged attachments.
- ▶ Working time is not recommended to over one minute at a cycle

### chopper



## INSTRUCTIONS FOR USE

- Remove bones and cut food into 1-2cm cubes
- Open chopper lid and fit chopper blade right
- Add you food and not let food volume over 500ml
- Fit chopper lid and locked it on bowl
- Fit stick blender body on chopper tightly
- Plug in. Hold the bowl and blender body tightly, then press speed button
- After use, unplug and dismantle

### Note:

You can chop meat, cheese, vegetable, herbs, bread, biscuits and nuts, but not permit use it to chop hard food such as coffee bean, ice cubes, spices or chocolate, otherwise will damage the blade.

### Whisk use

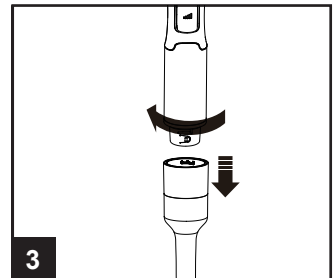
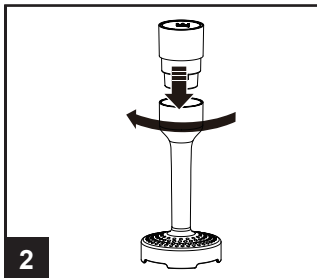
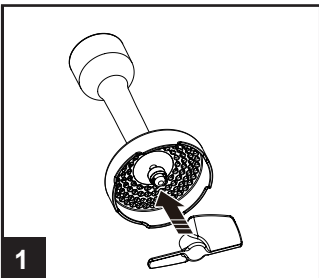
Whisk used to make light ingredients such as egg whites, cream, instant dessert, eggs and sugar for whisked sponges.

- Push the wire whisk into the whisk body and fit this whisk-ASM to stick blender body and turn & lock it
- Place you food in a bowl
- Plug in. Tot avoid splashing, start on speed button, move the whisk clockwise.
- After use, unplug in and dismantle it
- Don't whisk more than four eggs whites or 400ml(3/4 Pt) cream
- Don't let liquid get above the whisk wires

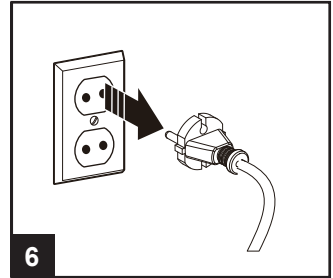
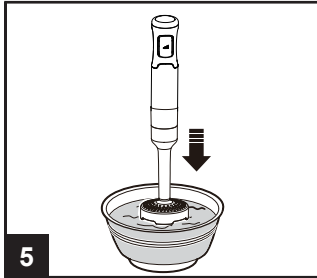
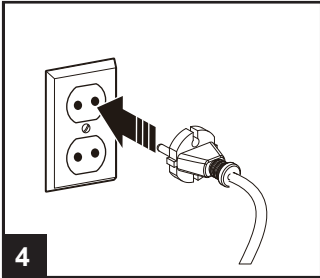
### Note:

Please not use it whisk heavier mixtures such as margarine and sugar, you will damage the whisk

### Potato masher



# INSTRUCTIONS FOR USE



## POTATO MASHER ONLY USE THE POWER BUTTON SETTING IN

1. Assembled the propeller on the bayonet adapter and lock the propeller into position by turning it counter
2. Lock the potato masher into place by turning it clockwise until it will not go any further. Lock the reduction drive into place by turning it clockwise until it will not go any further.
3. Note: To make sure that the axis of the hand mixer does not turn along with the propeller, attach the propeller last. While disassembling, remove the propeller first.
4. Press the power button to start the Blender Stick. While adjust the Stepless speed to get right speed .
5. To stop the blending process, let go of the switch before you pull the blending stick out of the food.
6. After use, unplug the device from mains immediately.

## TIPS FOR OPTIMUM USE




- The potato masher is a great tool for processing cooked vegetables, such as potatoes, beets and carrots.
- Never process hard or raw ingredients. This can cause damage to the device.
- Cook all vegetables through and drain the water prior to blending.
- Do not hit the potato masher against the sides of the pot to remove any food mass after mashing. Use a spatula to scrape down the pot or bowl. However, before you do this, unplug the Blender Stick.

## Recipe: Potatoes

- 1.25kg boiled potatoes (washed potatoes: medium-large size)
- ½ cup pure cream
- 30g (1 ½ Tbsp) butter
- The potatoes are peeled and cut into 3cm cubes prior to boiling. Cooked until tender
- Temperature has a huge impact on the quality and duration of mashing before it is considered processed.

The warmer the potatoes, the better the results are. Try to conduct the tests as soon as the potatoes are done (operating time is less than 1 minutes and rest 1 minutes. ) to ensure that it remains warm.

## RECIPES

Attachment	Food	Work time	Speed
	300g (10.5Oz) Meat	30S	Max
	2 Hardboiled egg	5S	Max
	Carrots:240g,Water:360g	30S	Max

## ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

### Abnormality Handling






1. In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

### Fault Analysis and Elimination

Symptom	Analysis of Possible Causes	Countermeasure
Product does not work	Did not press the inching switch	Keep the point switch in the pressed state
Mixing sword master	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Ingredients stick to blade	Cut off the power supply, clean up the blade on the ingredients
The abnormal odor products, hot, the phenomenon such as smoking	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Product continuous working time is too long	Shorten the product continuous working time
	Processing the ingredients of temperature is too high	The temperature of the ingredients do not exceed 60°C

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Cleaning

		
	✓	✓
	⊘	✓
	✓	⊘

Always switch off and unplug when cleaning appliance.

Don't touch the sharp blades and keep special care when clearing blades avoid to be injured

Some food easy discolor plastic part, please rub with a cloth dipped in vegetable oil help remove discoloring.

### Cleaning appliance body、chopper lid、whisk body

Wipe with a damp cloth, then dry

Never immerse in water or use abrasives.

### Cleaning Wand、wire whisk

Unplug the power line, then take down the wand and whisk.

Wash the wand and whisk by water.

Use cloth to dry the water of wand and whisk.

## Caution:

Never hold motor unit portion of hand blender under running water. Simply wipe clean with a damp cloth.

If you put the wand and whisk into the water to clean, you must pay attention to the following two aspects:

1. Height of water can't over the plastic part at top of wand.
2. Whisk must take out from the whisk body. Whisk can immerse in water for cleaning, but the whisk body only allows cloth to wipe.

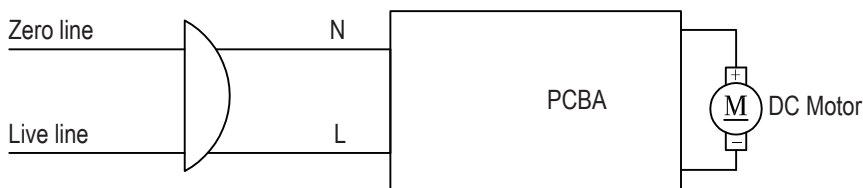
Don't permit water or liquid be flow into chopper lid、stick blender body、wand、whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Maintaining

- If the power cord be damaged, for safety reasons, it must be send to our company authorized shop repair and changed.
- If the appliance have un-normal state, please contact with shop where purchase this appliance and make it clear or change it.
- When not use the appliance, please coil the cord, and lay it on somewhere children cannot get it.
- Keep appliance on a dry condition when not use appliance
- Don't plug in when not use appliance

## CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM



## Environmental protection



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

artel

Designed by  
Artel Engineering