

**HOLT**



**Комбайн**

**HT-FP-007**

**руководство по эксплуатации**



<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>2</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>5</b>
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ</b> .....	<b>6</b>
<b>УКАЗАНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ</b> .....	<b>6</b>
<b>ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b> .....	<b>6</b>
<b>КОМПЛЕКТНОСТЬ И ОПИСАНИЕ</b> .....	<b>7</b>
<b>СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ. МИКСЕР</b> .....	<b>8</b>
<b>СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ. БЛЕНДЕР</b> .....	<b>10</b>
<b>СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ. МЯСОРУБКА</b> .....	<b>12</b>
<b>СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ОВОЩЕРЕЗКА</b> .....	<b>15</b>
<b>РЕЦЕПТЫ</b> .....	<b>16</b>
<b>ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ</b> .....	<b>18</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>19</b>
<b>ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ</b> .....	<b>19</b>
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПРИ ПРОДАЖЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>19</b>
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>20</b>
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РЕМОНТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ</b> .....	<b>21</b>

**Уважаемый покупатель!**

Поздравляем вас с приобретением нового прибора торговой марки HOLT. При правильном использовании он прослужит вам долгие годы.

**Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования. Если вы передали прибор другому лицу, то следует передать и данное руководство по эксплуатации.**

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ****ВАЖНО!****Прибор предназначен только для использования в домашних условиях!**

Используйте прибор для приготовления пюре и коктейлей, измельчения, нарезки, шинковки, взбивания, смешивания продуктов и рубки мяса в домашних условиях.

**Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного 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 в розетку электросети прибор без присмотра.
- Всегда отключайте прибор в следующих ситуациях:
  - перед чисткой прибора;
  - перед установкой/отсоединением частей прибора и насадок;
  - после завершения использования;
  - при оставлении прибора без присмотра.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не включайте прибор если в чаше нет продуктов.
- Не прикасайтесь к острым частям и насадкам прибора во время его работы. Режущие кромки ножей очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с ножами крайне осторожно при разборке устройства или когда извлекаете переработанные продукты из чаши блендера или миксера, а также во время чистки!
- Отсоединяйте части прибора и насадки перед их чисткой.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание перегрева мотора, не держите прибор включенным слишком долго. Максимальное время непрерывной работы составляет: блендер – 2 минуты, мясорубка – 6 минут, овощерезка – 6 минут, миксер – 6 минут. После чего необходимо дать мотору остыть не менее 20 минут.

**Прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке.**

- Обязательно проверяйте нет ли инородных предметов внутри прибора перед его использованием.
- Используйте только детали, идущие в комплекте с прибором. Не используйте посторонние детали, предварительно не проконсультировавшись со специалистом сервисного центра.
- Не включайте устройство в режиме работы блендера без установленной крышки блендера.
- Перед включением прибора в электросеть убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению вашей электросети.
- Никогда не погружайте прибор (корпус) или шнур питания в воду или в любую другую жидкость.
- Не включайте/выключайте прибор из розетки электросети, а также не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
- Держите прибор вдали от детей.
- Не ставьте прибор на горячую поверхность.
- Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания/вилкой.
- Никогда не подключайте прибор к поврежденной розетке электросети.
- Никогда не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.

**ВНИМАНИЕ!** Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его необходимо заменить. Замену должен осуществить либо изготовитель, либо сотрудник сервисного центра изготовителя, либо иное лицо, имеющее соответствующую квалификацию.

- Не выключайте прибор за шнур питания. Для отключения прибора от розетки электросети беритесь за вилку шнура питания, а не за сам шнур.

- Перед тем, как вставлять вилку шнура питания в розетку или вынимать вилку из розетки электросети – выключите прибор.
- Всегда отключайте прибор от розетки, если он не эксплуатируется.
- Будьте особенно внимательны, если вблизи работающего прибора находятся дети.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- В случае непредвиденной остановки вращения ножей отключите устройство от электрической сети, прежде чем удалить ингредиенты, заблокировавшие ножи.
- Не перегружайте чашу блендера и миксера продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.

**ВАЖНО! Запрещено наливать жидкость в чашу во время работы прибора.**

**Если необходимо добавить жидкость, выключите прибор, дождитесь полной остановки ножа, откройте крышку и добавьте жидкость.**

- Охлаждайте горячие продукты прежде, чем приступить к работе.
- Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши блендера и миксера только после полной остановки ножей или насадок.
- Во время работы прибора никогда не прикасайтесь к его движущимся частям руками или какими-либо предметами.
- Во время смены/установки насадок, а также других частей прибора обязательно отключайте прибор от электросети.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь к сертифицированному специалисту.

**Примечание: ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров вы найдете на последней странице данного руководства по эксплуатации или на гарантийном талоне.**

- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.
- Не используйте все функции прибора одновременно. После каждого использования дайте прибору остыть не менее 20 минут.

**Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220-240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	850 Вт
Функции	миксер, мясорубка, овощерезка, блендер
Количество скоростей	6
Режим "Pulse"	
Плавный пуск двигателя	
Система защиты от перегрева мотора	
Система защиты при неправильной сборке	
Стильная светодиодная подсветка панели управления	
Резиновые ножки-присоски	
Отсек для смотки шнура	
Миксер с 3 насадками и чашей из нержавеющей стали с прозрачной пластиковой крышкой	насадка для взбивания, насадка для смешивания, насадка для замешивания теста
Планетарное смешивание	макс. 233 об./мин
Объем чаши миксера	4 л
Мясорубка с 3 формовочными дисками и насадкой для колбасы	диск для средней рубки, диск для крупной рубки, диск для рубленого мяса
Овощерезка с 4 насадками	терка крупная, терка мелкая, терка для драников, терка для шинкования
Блендер с чашей из термостойкого стекла и ножом из нержавеющей стали	
Функции блендера	измельчение, смешивание и колка льда
Объем чаши блендера	1,5 л
Размер упаковки	532 x 278 x 378 мм
Вес брутто	9,30 кг

**Примечание:** производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке прибора необходимо проверить его:

- на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки;
- на функционирование;
- на соответствие комплекта поставки разделу "Комплектность и описание" данного руководства по эксплуатации.

**Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца.**

Необходимо проверить наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца).

Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон и индивидуальную упаковку до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание травм, а также повреждения блендера при транспортировке его в упаковке изготовителя, следует соблюдать осторожность.

Документация, прилагаемая к прибору, при утрате не восстанавливается.

### УКАЗАНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ

**Устройство включает в себя электрические и электронные компоненты и не пригодно для утилизации вместе с бытовым мусором. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство. При этом выполняйте требования новой директивы WEEE (Об утилизации электрического и электронного оборудования).**



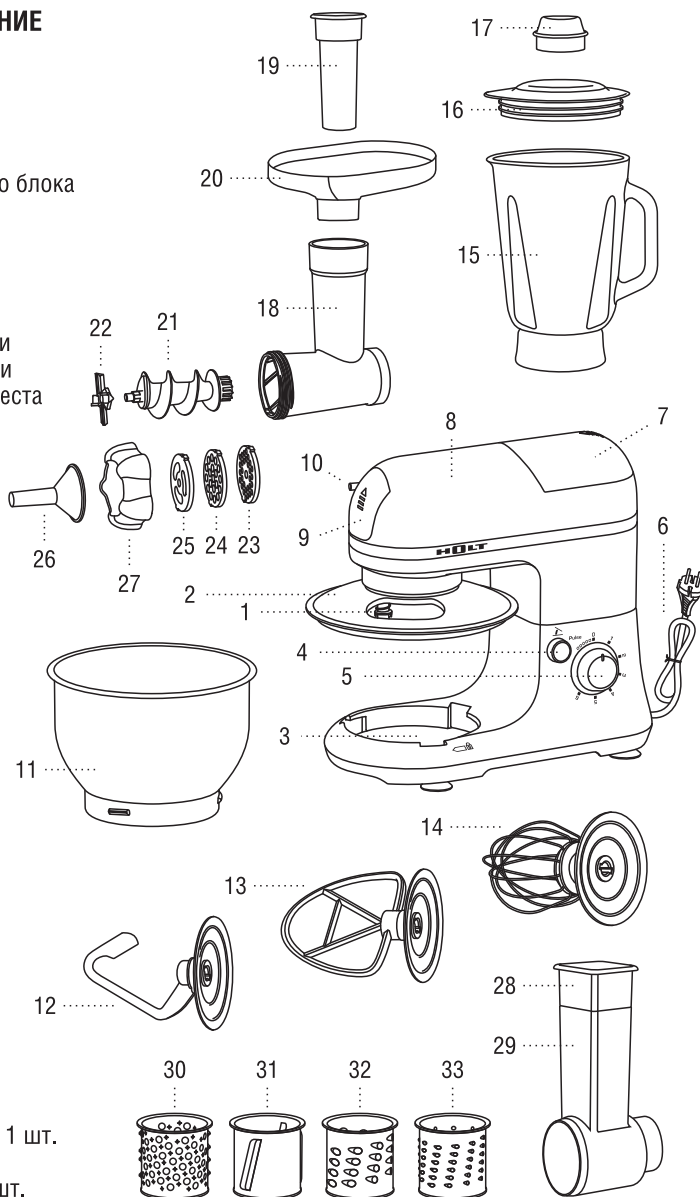
### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.
2. Перед первым использованием рекомендуется промыть все съемные части продукта в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, корпус прибора (моторный блок) протрите влажной тканью.

КОМПЛЕКТНОСТЬ И ОПИСАНИЕ

Описание

1. Вал для установки насадок
2. Крышка миксера
3. Подставка
4. Кнопка фиксации моторного блока
5. Регулятор скоростей
6. Вилка со шнуром питания
7. Задняя крышка
8. Моторный блок
9. Передняя крышка
10. Кнопка фиксации мясорубки
11. Чаша из нержавеющей стали
12. Насадка для замешивания теста
13. Насадка для смешивания
14. Насадка для взбивания
15. Стеклоянная чаша блендера
16. Крышка чаши блендера
17. Мерный стаканчик
18. Блок рубки мясорубки
19. Толкатель мясорубки
20. Загрузочный лоток
21. Шнек
22. Нож
23. Диск для средней рубки
24. Диск для крупной рубки
25. Диск для рубленого мяса
26. Насадка для колбасы
27. Зажимная гайка
28. Толкатель овощерезки
29. Блок овощерезки
30. Терка для драников
31. Терка для шинкования
32. Терка крупная
33. Терка мелкая



Комплектность

- Миксер – 1 шт.
- Блендер – 1 шт.
- Мясорубка – 1 шт.
- Овощерезка – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Потребительская упаковка – 1 шт.

### СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

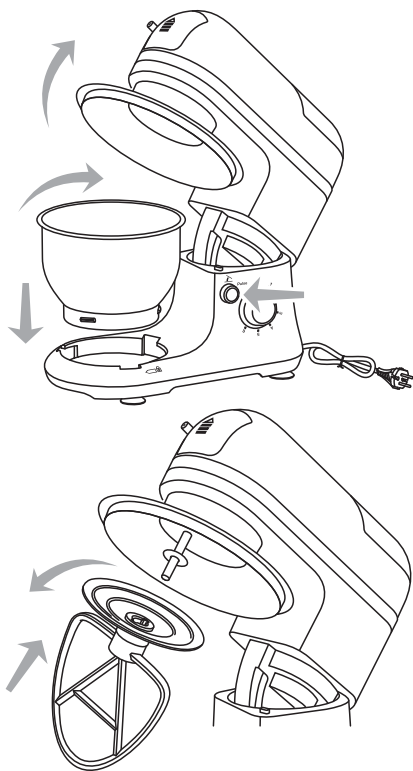
**ВАЖНО!** При эксплуатации прибора с нарушениями требований руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии, и ремонт производится за счет владельца.

**Примечание:** во избежание перегрева мотора, не держите прибор включенным слишком долго. Максимальное время непрерывной работы составляет: блендер – 2 минуты, мясорубка – 6 минут, овощерезка – 6 минут, миксер – 6 минут. После чего необходимо дать мотору остыть не менее 20 минут.

Прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке.

### МИКСЕР

**ВАЖНО!** При работе миксера задняя крышка должна быть закрыта. Не используйте одновременно с миксером мясорубку, блендер или овощерезку.



1. Перед началом сборки убедитесь, что прибор отключен от электросети.
2. Расположите прибор на ровной и твердой поверхности.
3. Придерживая рукой моторный блок, нажмите на кнопку фиксации моторного блока. Моторный блок поднимется и зафиксируется в верхнем положении.
4. Поместите чашу из нержавеющей стали на подставку и поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
5. Установите нужную насадку (насадку для замешивания, насадку для смешивания, насадку для взбивания теста) на вал для установки насадок, слегка прижмите ее к крышке миксера (по направлению вверх) и поверните насадку против часовой стрелки до упора для фиксации. Убедитесь в том, что насадка надежно зафиксирована.
6. Поместите необходимые ингредиенты в чашу из нержавеющей стали.

**ВНИМАНИЕ!** Максимальное количество ингредиентов в чаше не должно превышать 1,2 кг.

7. Нажмите на кнопку фиксации моторного блока, установите моторный блок в рабочее положение, слегка прижав его к основанию, отпустите кнопку фиксации моторного блока. Моторный блок зафиксируется в нижнем положении.

**Примечание:** в крышке миксера имеется отверстие для добавления ингредиентов во время работы миксера.

8. Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.

**Примечание:** прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке. Максимальная продолжительность непрерывной работы миксера составляет не более 6 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 20 минут.

9. С помощью переключателя регулятора скоростей установите необходимую скорость от 1 до 6.

10. По окончании работы с прибором установите регулятор скоростей в положение «0» и аккуратно извлеките шнур питания из розетки электросети.

11. Придерживая рукой моторный блок, нажмите на кнопку фиксации моторного блока. Моторный блок поднимется и зафиксируется в верхнем положении.




12. Снимите установленную насадку (насадку для замешивания, насадку для смешивания, насадку для взбивания теста), повернув ее по часовой стрелке.

13. Снимите чашу из нержавеющей стали с подставки, предварительно повернув ее против часовой стрелки.

14. Извлеките ингредиенты из чаши из нержавеющей стали.

15. Промойте насадку (насадку для замешивания, насадку для смешивания, насадку для взбивания теста) и чашу из нержавеющей стали в теплой воде. Протрите крышку миксера влажной тряпкой.

#### Регулировка скоростей и использование насадок:

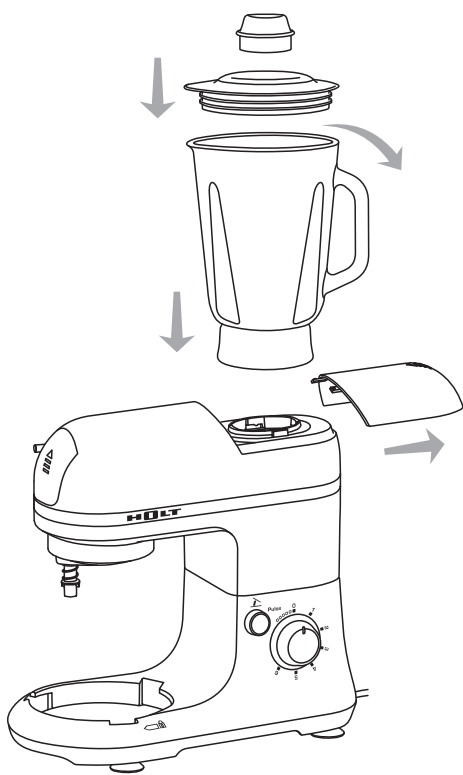
Скорость	Насадка	Тип смеси
1-3	 Насадка для замешивания теста	Густая смесь (например, хлеб или песочное тесто)
1-4	 Насадка для смешивания	Тесто средней густоты (например, смесь для блинов)
4-6	 Насадка для взбивания	Жидкое тесто (крем, белок)
Режим «Pulse»		С перерывами (белок)

### БЛЕНДЕР

**ВАЖНО!** Не используйте одновременно с блендером мясорубку, миксер или овощерезку.

**Примечание:** не подключайте прибор к электросети, пока стеклянная чаша блендера не будет установлена на место.

Извлеките шнур питания из розетки электросети, прежде чем снять стеклянную чашу блендера с моторного блока.



1. Перед началом сборки убедитесь, что прибор отключен от электросети.
2. Расположите прибор на ровной и твердой поверхности.
3. Снимите заднюю крышку с моторного блока
4. Положите ингредиенты в стеклянную чашу блендера.

**Примечание:** не заполняйте стеклянную чашу блендера горячими ингредиентами. Объем перерабатываемых продуктов не должен превышать 2/3 от объема чаши блендера, в которой они перерабатываются.

5. Закройте стеклянную чашу крышкой чаши блендера.
6. Установите мерный стаканчик в отверстие на крышке, совместив соответствующие метки и зафиксируйте его.

**Примечание:** в перерывах между работой блендера можно добавлять в чашу необходимые ингредиенты. Для этого снимите мерный стаканчик. После добавления ингредиентов через отверстие в крышке установите мерный стаканчик на место. Для

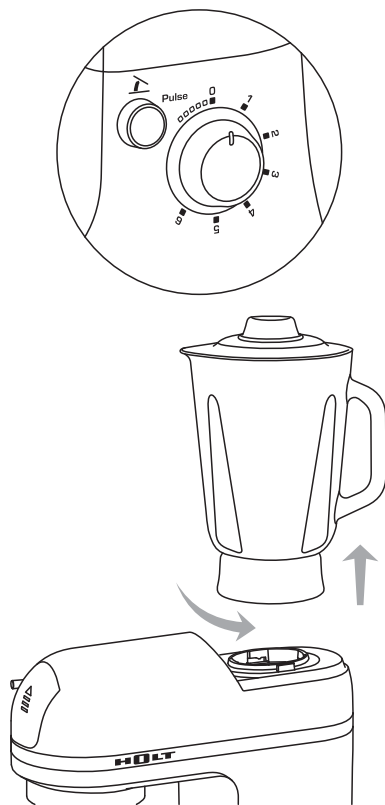
этого установите мерный стаканчик в отверстие на крышке, совместив соответствующие метки и зафиксируйте его.

7. Установите стеклянную чашу блендера на моторный блок и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора.
8. Вставьте шнур питания в розетку электросети.



**Примечание:** пожалуйста, перед использованием блендера убедитесь, что стеклянная чаша блендера установлена правильно. При неверно установленной чаше, блендер не включится. Не включайте блендер с открытой крышкой чаши блендера.

**Примечание:** прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке. Максимальная продолжительность непрерывной работы блендера составляет не более 2 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 20 минут.



переведите переключатель режимов работы в положение «Pulse» и удерживайте его в течение 1-3 секунд. Повторяйте данное действие, пока лед не будет достаточно измельчен. Если вы хотите смешать воду со льдом, сначала измельчите лед, а затем добавьте воду.

9. С помощью регулятора скоростей установите необходимую скорость от 1 до 6.
10. По окончании работы с прибором установите регулятор скоростей в положение «0» и аккуратно извлеките шнур питания из розетки электросети.
11. Снимите стеклянную чашу блендера с моторного блока, повернув ее против часовой стрелки. Снимите со стеклянной чаши блендера крышку чаши блендера, взявшись за выступ крышки и извлеките из чаши переработанные продукты.
12. Закройте заднюю крышку моторного блока.
13. После окончания работы промойте в теплой воде стеклянную чашу блендера и крышку чаши блендера.

**Примечание:** режим «Pulse» можно использовать для измельчения кубиков льда. Для этого используйте не более 10 кубиков льда размером менее 3x3 см. Поместите их в чашу блендера, переведите регулятор скоростей в положение «Pulse» и удерживайте его в течение 1-3 секунд. Затем сделайте небольшой перерыв и снова пере-

### МЯСОРУБКА

**ВАЖНО!** Не используйте одновременно с мясорубкой блендер, миксер или овощерезку. Разрежьте все продукты на кусочки размером примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм (рекомендуется говядину или свинину использовать без костей и жира), чтобы они легко помещались в шнек.

**ВНИМАНИЕ!** Ингредиенты, содержащие кости, могут стать причиной поломки двигателя. Если мясорубка перестала работать, пожалуйста, выключите шнур питания из розетки электросети и разберите мясорубку, чтобы очистить ее от костей или твердых предметов.

1. Перед началом сборки убедитесь, что прибор отключен от электросети.

**Примечание:** для безопасного использования мясорубки рекомендуется сначала собрать модуль мясорубки.

2. В зависимости от того, хотите ли вы приготовить фарш или домашнюю колбасу, необходимо собрать блок рубки мясорубки в одной из последовательностей, описанных ниже.

#### Для приготовления фарша:

Вставьте шнек (длинной осью вперед) в блок рубки мясорубки.

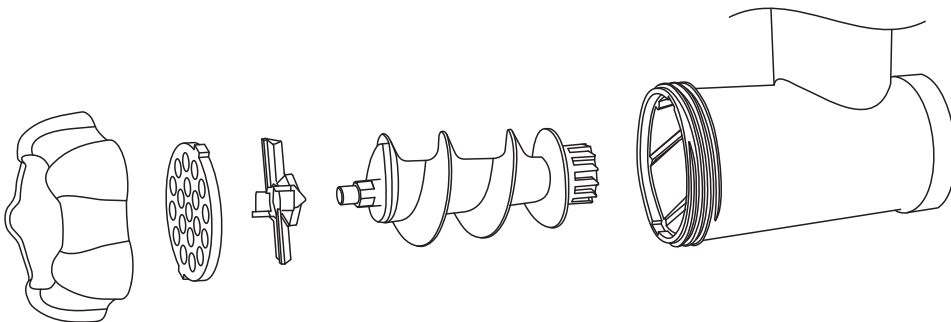
Установите на ось шнека нож.

**Примечание:** нож должен быть вставлен режущими краями к внешней стороне (к крышке решетки). При неправильной установке режущего ножа не произойдет рубка мяса.

Установите необходимый диск (диск для крупной рубки, диск для средней рубки), совместив два выступа с двумя выемками блока.

Закрутите зажимную гайку, повернув ее вправо до упора, но не перетягивая ее.

Проверьте сборку. Шнек не должен застревать при вращении.



**Для приготовления домашней колбасы:**

Вставьте шнек (длинной осью вперед) в блок рубки мясорубки.

Установите на ось шнека нож.

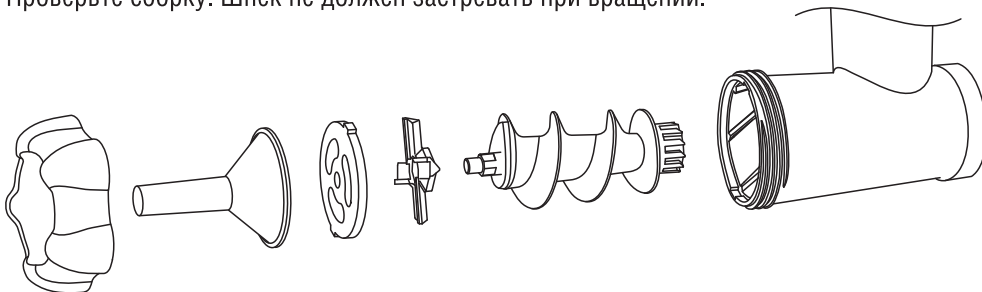
**Примечание:** нож должен быть вставлен режущими краями к внешней стороне (к крышке решетки). При неправильной установке режущего ножа не произойдет рубка мяса.

Установите диск для рубленого мяса, совместив два выступа с двумя выемками блока.

Установите насадку для колбасы.

Закрутите зажимную гайку, повернув ее вправо до упора, но не перетягивая ее.

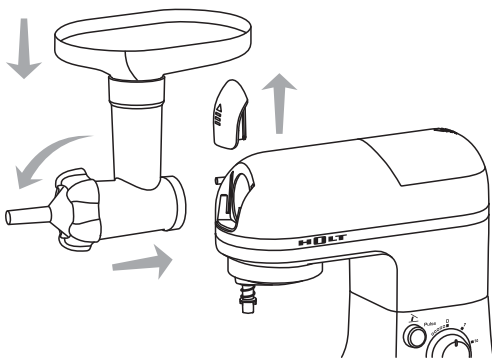
Проверьте сборку. Шнек не должен застревать при вращении.



3. Расположите прибор на ровной и твердой поверхности.

4. Снимите переднюю крышку с моторного блока.

5. Зажмите блок рубки мясорубки с помощью фиксатора, повернув его влево до упора.



6. Вставьте загрузочный лоток в блок рубки мясорубки.

7. Подставьте под мясорубку емкость.

8. Вставьте шнур питания в розетку электросети.

**Примечание:** прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке. Максимальная продолжительность непрерывной работы мясорубки составляет не более 6 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 20 минут.

9. С помощью переключателя регулятора скоростей установите необходимую скорость от 4 до 6.

**ВНИМАНИЕ! Никогда не проталкивайте пальцами или другими предметами мясо в блок рубки мясорубки. Для этого используйте толкатель мясорубки.**

10. По окончании работы с прибором установите регулятор скоростей в положение «0» и аккуратно извлеките шнур питания из розетки электросети

11. Снимите собранный блок рубки мясорубки и разберите его.

12. Закройте переднюю крышку моторного блока.

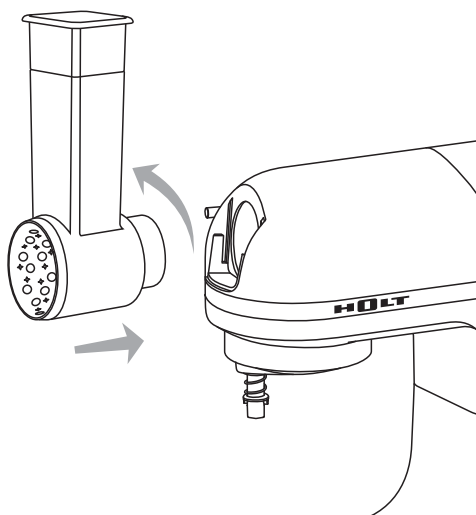
13. Каждую деталь блока рубки, за исключением ножа, промойте в теплой воде.

**Примечание: нож мясорубки следует мыть исключительно в холодной воде во избежание преждевременного затупления лезвий.**

**ОВОЩЕРЕЗКА**

**ВАЖНО! Не используйте одновременно с овощерезкой блендер, миксер или мясорубку.**

1. Перед началом сборки убедитесь, что прибор отключен от электросети.
2. Расположите прибор на ровной и твердой поверхности.
3. Снимите переднюю крышку с моторного блока.



4. Вставьте блок овощерезки в специальное отверстие в моторном блоке. Зажмите блок овощерезки с помощью фиксатора, повернув его влево до упора.
5. Установите в блок овощерезки необходимую насадку или терку (терку для драников, терку крупную, терку мелкую, терку для шинкования).
6. Убедитесь, что терка (терка для драников, терка крупная, терка мелкая, терка для шинкования) хорошо зафиксирована в блоке овощерезки.
7. Подставьте под овощерезку емкость.
8. Вставьте шнур питания в розетку электросети.

**Примечание:** прибор оснащен защитой от перегрева мотора и автоматически выключится при перегрузке. Максимальная продолжительность непрерывной работы овощерезки составляет не более 6 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 20 минут.

9. С помощью переключателя регулятора скоростей установите необходимую скорость от 4 до 6.

**ВНИМАНИЕ! Никогда не проталкивайте пальцами или другими предметами продукты в блок овощерезки. Для этого используйте толкатель овощерезки.**

10. По окончании работы с прибором выключите шнур питания из розетки электросети и установите переключатель режимов работы в положение «0».
11. Снимите блок овощерезки, повернув его вправо до упора, и разберите его.
12. Закройте переднюю крышку моторного блока.
13. Каждую деталь блока овощерезки промойте в теплой воде.

## РЕЦЕПТЫ

## ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ (скорость 1-4)

**Ингредиенты:**

400 г муки, 250 мл теплой воды, 1/2 чайной ложки сахара, сухие дрожжи (1/2 чайной ложки), 1-1/2 чайной ложки оливкового масла и 1 чайная ложка соли.

**Приготовление:**

Насыпьте муку в миску и добавьте туда сахар, дрожжи, масло и соль в нужных пропорциях. Включите миксер на скорости 1-2 и постепенно добавляйте воду. Когда ингредиенты перемешаются, уве-

личьте скорость на 3-4. Месите тесто пару минут на этой скорости, пока оно не станет однородным. Достаньте тесто из миски и разделите его на 2-4 части. Раскатайте его в форме круга и выложите на посыпанную мукой форму. На основу для пиццы намажьте томатную пасту и добавьте начинки - грибы, ветчину, оливки, помидоры, шпинат, артишок и т. д. Сверху добавьте сушеные травы, кусочки сыра моцареллы и каплю оливкового масла. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 15-20 минут.

## БЕЛЫЙ ХЛЕБ (скорость 3-6)

**Ингредиенты:**

600 г муки грубого помола, 1 пакетик сухих дрожжей (около 2 1/2 чайных ложки), 345 мл теплой воды, 1 столовая ложка подсолнечного масла или сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайных ложки соли.

**Приготовление:**

Для приготовления теста прочтите рецепт «тесто для пиццы» и приготовьте тесто согласно рецепту «тесто для

пиццы». Положите тесто в миску, накройте крышкой и оставьте в теплом месте на 30-40 минут (до тех пор, пока оно не поднимется). Достаньте тесто и замесите его в форме буханки хлеба. Затем положите его в жестяную банку, накройте крышкой и оставьте в теплом месте, чтобы оно поднялось (еще на 30 минут). Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25-30 минут до золотисто-коричневого цвета.

### КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ С БРЕНДИ (скорость 5-6)



#### Ингредиенты:

3 яйца, 75 г сахарной пудры, 300 г сливок, 2 столовые ложки растворимого кофе, 300 мл жирных сливок, 2 1/2 столовых ложки бренди.

#### Приготовление:

Добавьте сахар и яйца в миску и перемешайте на скорости 6 до получения однородной массы. В кастрюле растопите сливки и кофе и доведите их до кипения. Добавьте туда однородную смесь яиц и сахара. Миску с данной смесью поместите в кастрюлю с водой и готовьте данную смесь, помешивая, пока она не станет достаточно густой. Перелейте ее в миску и дайте ей остыть. Взбейте сливки на скорости 6 до тех пор, пока они не станут воздушными, затем добавьте туда холодное яйцо, сахарную смесь и бренди. Вылейте все в контейнер, накройте крышкой и замораживайте в течение 2-3 часов. Достаньте смесь, хорошо перемешайте ее, а затем снова заморозьте до получения необходимой структуры.

**ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ**

Убедитесь в том, что прибор отключен от сети, когда он не используется.

Храните прибор в безопасном, сухом, не доступном для детей месте, в вертикальном (рабочем) положении.

Очень важно очищать прибор каждый раз после использования.

**Перед каждой очисткой или техническим обслуживанием вынимайте вилку шнура питания из розетки электросети.**

**Никогда не мойте прибор и его части в посудомоечной машине.**

**Примечание: не используйте металлические щетки, абразивные и спиртосодержащие моющие средства, растворители для очистки прибора.**

1. Перед чисткой прибора установите регулятор скоростей в положение «0» и аккуратно извлеките шнур питания из розетки электросети.
2. Корпус прибора (моторный блок) протрите влажной мягкой тканью.

**ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте корпус прибора (моторный блок) или шнур питания в воду или в любую другую жидкость!**

3. Для очистки миксера чашу из нержавеющей стали, насадки (насадку для замешивания, насадку для смешивания, насадку для взбивания теста) промойте в теплой воде. Крышку миксера протрите влажной тряпкой.
4. Для очистки блендера стеклянную чашу блендера, крышку чаши блендера и мерный стаканчик промойте в теплой воде.
5. Для очистки мясорубки разберите блок рубки мясорубки и промойте блок рубки мясорубки, толкатель, загрузочный лоток, шнек, диски (диск для крупной рубки, диск для средней рубки, диск для рубленого мяса), насадку для колбасы и зажимную гайку в теплой воде.

**Примечание: нож мясорубки следует мыть исключительно в холодной воде во избежание преждевременного затупления лезвий.**

6. Для очистки овощерезки разберите блок овощерезки и промойте блок овощерезки, толкатель овощерезки и терки (терку для драников, терку крупную, терку мелкую, терку для шинкования) в теплой воде.
7. После чистки всех деталей прибора, протрите их сухим полотенцем и просушите.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПРИ ПРОДАЖЕ



### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Срок службы прибора – 5 лет с даты продажи. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные организации.

#### **Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!**

За эксплуатацию прибора по истечении срока службы ответственность несет потребитель. Производитель (поставщик) не несет ответственности за все повреждения, вызванные неправильным использованием оборудования или в случае его подделки.

### ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Срок хранения до момента реализации не ограничен.

### ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ПРИ ПРОДАЖЕ

1. Распаковать прибор, проверив целостность упаковки.
2. Проверить комплектность прибора согласно разделу "Комплектность и описание" руководства по эксплуатации.
3. Проверить правильность заполнения гарантийных документов: сверить номер прибора с номером, указанным в гарантийном талоне.
4. Подключить прибор к электросети.
5. Проверить работоспособность прибора, потребительских параметров в соответствии с руководством по эксплуатации.
6. Заpackовать прибор.

**Выполнение этих работ подтверждается подписью продавца (исполнителя) в гарантийном талоне и ремонтом не считается.**

### УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	1. Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети.
	2. Отсутствует электричество	Проверьте предохранитель или выключатель.
Прибор перестал работать в процессе использования	1. Перегрузка чаши из нержавеющей стали или стеклянной чаши блендера продуктами, намазывание продуктов на шнек или нож.	Выключите шнур питания из розетки электросети. Разберите прибор (см. раздел «Сборка и эксплуатация»). Очистите чашу из нержавеющей стали или стеклянную чашу блендера от излишнего количества продуктов, нож и шнек от застрявших продуктов, нарежьте продукты небольшими кусками согласно инструкции, если это необходимо.
	2. Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе и дайте отдохнуть двигателю не менее 20 минут. Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы. В процессе работы с большим количеством продуктов делайте перерывы между включениями прибора.
Посторонний звук или сильная вибрация в процессе работы прибора	1. Съёмные части установлены неправильно или не зафиксированы	Отключите прибор от электросети и убедитесь, что прибор собран правильно.
	2. Прибор установлен на неровной или неустойчивой поверхности	Установите прибор на ровную твердую поверхность.
Чаша и аксессуары после использования окрасились	1. Использование овощей и фруктов с окрашивающим пигментом (морковь, шпинат, свекла и пр.)	Хорошо промойте чашу из нержавеющей стали или стеклянную чашу блендера и аксессуары сразу после использования.

**ВАЖНО!** Если не одна из вышеперечисленных мер не устраняет неисправность, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Город	Адрес	Фирма	Телефон
<b>Брестская область</b>			
Брест	ул. Гоголя, 82	ОДО «Лебедь»	(8-0162) 23-73-33, (8-0162) 23-73-77 (8-029) 724-79-28, (8-044) 711-37-10
Брест	пр-т Машерова, 17А	ООО «Золак»	(8-0162) 51-12-12, (8-033) 318-69-39
Береза	ул. Свердлова, 62	ООО «Техно-Запад»	(8-01643) 2-11-31, (8-029) 226-13-31
Иваново	ул. Первомайская, 1	ООО «БонСЛАВтрейд»	(8-01652) 2-13-22, (8-033) 640-17-15
<b>Витебская область</b>			
Витебск	ул. Бровки, 50/1	УЧРП «Р-плюс»	(8-0212) 24-77-77, (8-029) 214-59-12
<b>Гродненская область</b>			
Гродно	ул. Горького, 72-207	ЧСУП «Салби-плюс»	(8-0152) 55-30-98, (8-0152) 55-30-99 (8-033) 621-79-99
<b>Гомельская область</b>			
Гомель	ул. Гагарина, 20, ул. Советская, 119	ЧП «Техносити»	(8-0232) 20-20-30, (8-029) 651-90-71 (8-0232) 30-90-90, (8-029) 357-15-48
Жлобин	ул. Речная, 1Г	ЧУП «Империя сервиса»	(8-02334) 5-00-05, (8-029) 663-60-11 (8-029) 65-65-911, (8-044) 70-07-911
<b>Минск и Минская область</b>			
Минск	ул. Тимирязева, 65Б (здание паркинга, вход со двора, красная дверь)	ООО «АдимаксСервис»	(8-017) 397-79-94, (8-044) 596-06-07
Молодечно	ул. Б. Хмельницкого, 3	ООО «ТВ Стандарт»	(8-0176) 75-84-85, (8-0176) 75-84-88 (8-025) 517-59-85
<b>Могилевская область</b>			
Могилев	ул. Якубовского, 23	ООО «Элси Могилев»	(8-0222) 33-00-88, (8-029) 189-13-50 (8-029) 740-07-52

# HOLT

Importeur nach Deutschland: ALLCATA GmbH & Co. KG  
Adresse: Maysweg 10 C, 47918 Tönisvorst, Deutschland  
fon: +49 2151 61 666 01  
mail: info@allcata.de

Importer to Lithuania: JSC „Krona LT“  
Primary State Registration Number (INN): 304177570  
VAT code: Lt100009963613  
Address: Klaipėdos distr. munic., Sudmantu vill. Palangos road. 2. LT-96327

Импортер в Республику Беларусь: ООО “Адимастрейд”  
Адрес: Республика Беларусь, г. Минск, ул. Тимирязева, 65а - 307  
Изготовитель: “Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings CO., LTD”  
Адрес: South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, PRC  
Срок службы: 5 года  
Телефон сервисной службы: (8-017) 397-79-94

Изготовлено / Manufactured: / Hergestellt von:

