

# Pioneer

Руководство Пользователя



Многофункциональный  
блендер-миксер 5 в 1  
**HB132S**



## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **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 нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	6
УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРНЫХ НАСАДОК МИКСЕРА .....	7
УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «БЛЕНДЕР».....	7
УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.....	8
УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ВЕНЧИК БЛЕНДЕРА.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	9
ЧИСТКА И УХОД.....	10
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	12

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

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

### **ВНИМАНИЕ:**

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

Стационарный электрический блендер-миксер разработан исключительно для бытового применения внутри помещений и должен быть использован строго по назначению. Блендер-миксер не предназначен для промышленного и коммерческого применения.

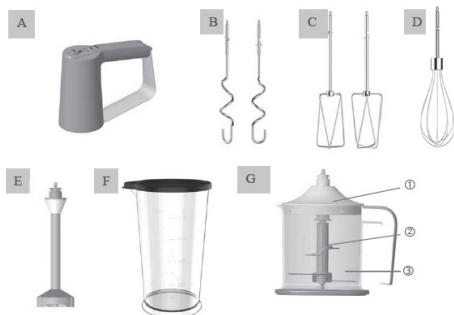
Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации миксера.

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице.
- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.

- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или пытаться чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Отключайте устройство от электросети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или установки насадок.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и емкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Если прибор упал в воду:
  - не касайтесь корпуса блендера-миксера и воды;
  - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;

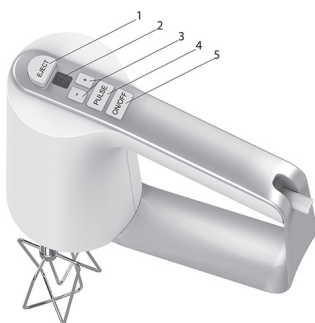
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- Запрещается смешивать блендером-миксером слишком твердые ингредиенты, например, замороженное сливочное масло или замороженное тесто.
- Запрещается использовать блендер-миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.
- Запрещается использовать блендер-миксер для перемешивания непищевых продуктов, например, клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электродвигателя.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- Во время работы прибора не допускайте погружения в емкость со смешиваемыми продуктами каких-либо металлических изделий (ложек, вилок, ножей и т. п.).
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить расплескивание.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем. Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Перед установкой насадок, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием блендера-миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Отсоедините насадки от блендера-миксера перед их чисткой.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла (например, электрической или газовой плиты, открытого огня).
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать блендер-миксер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ



- A. Прибор с электродвигателем
- B. Насадки для замеса теста (2 шт.)
- C. Насадки венчики миксера (2 шт.)
- D. Насадка венчик блендера (1 шт.)
- E. Насадка «блендер» (1 шт.)
- F. Мерный стакан с крышкой
- G. Емкость для измельчения (1 – крышка, 2 – насадка для измельчения с ножами, 3 – емкость)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Кнопка снятия насадки
- 2. Дисплей для показа скорости
- 3. +/- Кнопки регулировки скорости
- 4. PULSE Кнопка включения кратковременного режима на максимальной скорости
- 5. ON/OFF Кнопка включения/выключения

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

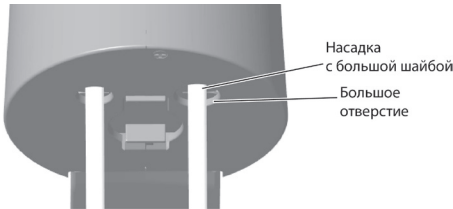
- 1. Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».
- 2. Перед измельчением крупные продукты порежьте на куски размером приблизительно 2 см.
- 3. Перед смешиванием горячих продуктов дайте им остыть до 60°C.
- 4. Перед подключением прибора в сеть убедитесь, что он правильно и полностью собран.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Перед сборкой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.**

## УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРНЫХ НАСАДОК МИКСЕРА

### Установка парных насадок



1. Установите парные насадки: венчики для взбивания или насадки для теста в соответствующие разъемы на корпусе, при этом должен раздаться щелчок. При установке парных насадок обратите внимание, что насадка с большой шайбой устанавливается в большое отверстие, а насадка без шайбы в малое отверстие, это позволит предотвратить расплескивание ингредиентов.
2. Подключите вилку питания к розетке.
3. Положите продукты в подходящую емкость.
4. Погрузите венчики в продукты, затем включите прибор с помощью кнопки ON/OFF, выберите необходимую скорость с помощью кнопок «+» «-» на панели управления.
5. По окончании работы выключите прибор и отключите от электросети.
6. Снимите насадки, нажав кнопку снятия насадок EJECT.

### **ВНИМАНИЕ:**

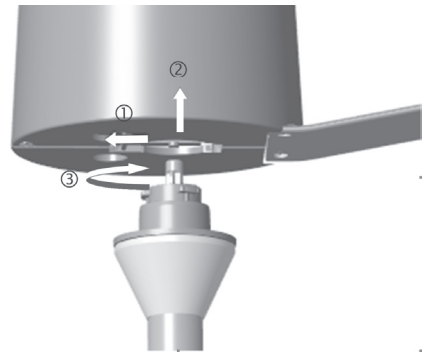
**Запрещается устанавливать одновременно насадки разных типов.**

## УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «БЛЕНДЕР»

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 рекомендуется использовать погружной блендер для измельчения сухих продуктов.

Перед измельчением фруктов или овощей, предварительно очистите их от кожуры и нарежьте на небольшие кусочки.

К фруктам, овощам или ягодам нужно обязательно добавить жидкость, чтобы пропорция составляла 2:3, а общий объем всех продуктов не превышал 600 мл.



1. Перед установкой насадки отодвиньте заслонку центрального отверстия на корпусе и вставьте в него насадку «блендер», затем поверните насадку против часовой стрелки до щелчка.
2. Подключите вилку питания к розетке.



3. Положите продукты в подходящую емкость, при необходимости воспользуйтесь мерным стаканом.

4. Погрузите насадку в емкость с продуктами, затем включите прибор с помощью кнопки ON/OFF, выберете необходимую скорость с помощью кнопок «+» или «-» или воспользуйтесь кнопкой PULSE.

5. По окончании работы выключите прибор и отключите от электросети.

6. Отсоедините насадку от изделия.

## УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Емкость для измельчения предназначена для измельчения твердых продуктов, например, мясо, сыр, лук, травы, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, чернослив и т.д.

### Измельчение мяса

Для измельчения мяса необходимо продукт очистить от шкурки, костей, сухожилий, предварительно нарезать на мелкие кусочки размером 2–3 см, а затем положить в емкость. Общий вес мяса не должен превышать 150 г.

Для измельчения мяса следует использовать высокую скорость, при этом время одного цикла не должно превышать 15–20 секунд.



1. Установите насадку с ножами в емкость для измельчения продуктов.

2. Положите продукты в емкость с насадкой.

3. Закройте емкость для измельчения крышкой, сверху присоедините корпус прибора и поверните его по часовой стрелке до щелчка. (Если вам будет сложно присоединить корпус прибора к закрытой емкости для измельчения, попробуйте сначала присоединить только крышку емкости к корпусу прибора, а потом накрыть емкость с продуктами крышкой с присоединенным к ней корпусом прибора).

4. Подключите вилку питания к розетке.

5. Включите прибор кнопкой ON/OFF, выберете необходимую скорость с помощью кнопок «+» или «-» или воспользуйтесь кнопкой PULSE.

6. По окончании работы выключите прибор и отключите от электросети.

**Внимание: Будьте осторожны при работе, ножи очень острые.**



## УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ВЕНЧИК БЛЕНДЕРА

С помощью насадки венчик можно взбивать сливки, тесто для бисквитов, блинчиков, оладий, в состав которых входит масса с жидкой консистенцией, крема, яичные белки и т.д.

1. Установите насадку венчик для взбивания в соответствующий разъем на корпусе до щелчка.
2. Подключите вилку питания к розетке.
3. Положите продукты в подходящую емкость.
4. Погрузите венчик в емкость с продуктами, так чтобы рабочая часть насадки была полностью закрыта.
5. Включите прибор с помощью кнопки ON/OFF, выберите необходимую скорость с помощью кнопок «+» «-» на панели управления.
6. По окончании работы выключите прибор и отключите от электросети.
7. Извлеките насадку из прибора.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Чистка насадок

Чистка насадок от продуктов рекомендуется производить пластиковой или резиновой лопаткой. Не допускается постукивание ими по краю чаши во избежание повреждения. После очищения следует промыть насадки под струей теплой воды.

### Максимальное время непрерывной работы

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет:

- с насадками для теста, с венчиками – не более 10 мин;
- с насадкой «блендер», с емкостью для измельчения – не более 1 мин.

Затем необходимо сделать перерыв в работе прибора и дать остыть двигателю. Не допускайте перегрева двигателя во избежание выхода из строя изделия.

### Выбор скорости

В таблице приводятся рекомендации по выбору скоростей в зависимости от типа приготавливаемых продуктов. По мере того, как вы добавляете новые ингредиенты, консистенция может меняться.

Скорость	Использование
1	- медленное смешивание сухих ингредиентов - добавление сливочного масла в картофельное пюре
2	- смешивание сухих и жидких ингредиентов - смешивание соусов и салатных заправок
3	- замешивание теста для кексов, печенья и сдобной выпечки
4	- взбивание сливочного масла с сахаром - взбивание крема, десертов, смеси для мармелада
5	- взбивание яиц - замешивание теста - приготовление картофельного пюре - взбивание сливок - взбивание смеси для сахарной глазури

## Рекомендации

- Если вы взбиваете фрукты, то следует предварительно нарезать их на небольшие кусочки и добавить небольшое количество жидкости.
- Перед смешиванием или взбиванием доставайте продукты из холодильника заранее, чтобы дать им нагреться до комнатной температуры.
- Чтобы в емкость с продуктами не попала скорлупа или испорченное яйцо, не выливайте яйца сразу в общую чашу. Разбивайте каждое яйцо и сначала выливайте его в отдельную емкость, а затем уже добавляйте к общей массе продуктов.
- Не перемешивайте и не взбивайте слишком долго, соблюдайте время, указанное в рецепте. Сначала всегда устанавливайте низкую скорость, которую постепенно увеличивайте.

На результат могут повлиять различные факторы: температура в помещении, температура продуктов, качества конкретных продуктов и ингредиентов.

## ЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Сразу же вымойте все насадки, емкость для измельчения и прочие детали, контактирующие с продуктами, теплой мыльной водой.
- Насадку «блендер» нельзя мыть в посудомоечной машине или замачивать в воде. После использования сполосните под струей теплой воды, а затем поставьте в вертикальном положении, чтобы вся влага, которая могла попасть внутрь насадки, вытекла.

- Емкость для измельчения, венчики для взбивания, насадки для замеса теста можно мыть в посудомоечной машине.
- Крышку емкости для измельчения нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Вытрите все детали полотенцем насухо или дайте им полностью высохнуть естественным способом.

Во время чистки будьте внимательны, режущие кромки ножей очень острые.

Корпус с двигателем протрите мягкой влажной тканью. Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса.

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

### **ВНИМАНИЕ:**

***Запрещается погружать корпус прибора в воду или мыть его под краном!***

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

## 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 Гц

Максимальная мощность: 500 Вт

Количество скоростей: 5

Класс защиты от поражения электрическим током: II

***Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.***

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

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

ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная 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: Смарт Интернэшнл Дистрибьюшн Лимитед.

Офис С, 18 Этаж, ЕГЛ Тауэр, 83 Хунг То Роуд, Квун Тонг, Коулун, Гонконг

Сделано в Китае.

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).



*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*