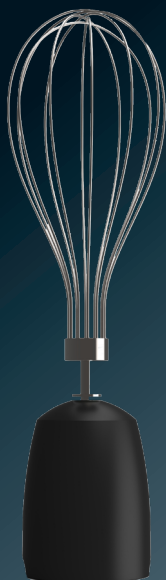




ПОГРУЖНОЙ
БЛЕНДЕР

HAND BLENDER

Модель:
KF-HB10003SPBL



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением погружного блендера KRAFT. Уверены, что он станет вашим надежным помощником в кулинарных экспериментах. Перед началом эксплуатации блендера внимательно изучите данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования прибора, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри прибора и нарушить его работоспособность при включении. После хранения блендера при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать его можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

Содержание

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	6
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	10
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	11
УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ	14
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	14



Внимательно изучите данную инструкцию!

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях Вашей безопасности и корректного использования погружного блендера внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией, а также сохраните ее для повторного прочтения после транспортировки или продажи прибора. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

Погружной блендер предназначен исключительно для измельчения или перемешивания пищевых продуктов в бытовых условиях или условиях, приближенных к бытовым, таких, как:

- места общественного питания;
- обеспечение готовыми продуктами питания;
- в кухнях для сотрудников магазинов, офисов и промышленных предприятий;
- пользование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.

Использование прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

⚠ ВНИМАНИЕ! Блендер не рассчитан для использования в промышленных целях. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Перед первым (и каждым последующим) включением проверьте прибор на отсутствие повреждений и соответствие технических характеристик, указанных на изделии, параметрам электросети.
- При наличии каких-либо повреждений прибора или шнура электропитания ни в коем случае не подключайте его к электросети. Сообщите о повреждениях в магазин, в котором был приобретен товар, обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. В данном случае не выбрасывайте упаковку.
- Разбирать, ремонтировать блендер или вносить какие-либо изменения в его конструкцию небезопасно. Любое повреждение электропроводки прибора мо-

жет вызвать удар током, пожар или замыкание. В случае возникновения неисправностей следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Погружной блендер должен быть подключен к электросети 220-240 В / 50 Гц через розетку с заземлением и силой тока не менее 10А. Неправильно выполненное заземление или отклонение параметров напряжения более чем на 10% могут повлечь нестабильную работу прибора или поражение электрическим током.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке имеется свободный доступ.
- Не следует касаться вилки кабеля электропитания влажными руками. Вытрите насухо вилку, очистите от пыли и аккуратно вставьте в розетку. Пыль, вода или слабый контакт могут стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- При перемещении, обслуживании или ремонте блендер должен быть отключён от электросети. Для отключения держитесь за вилку, не тяните и не дергайте за шнур электропитания.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. Не следует перекручивать, перегибать или наращивать шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы. Убедитесь, что шнур не касается острых кромок и нагреваемых поверхностей.
- Не используйте блендер на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не погружайте блендер в жидкости выше места соединения насадки с блоком электродвигателя. Не погружайте блок электродвигателя в какую-либо жидкость и не мойте его в посудомоечной машине. Ни в коем случае не притрагивайтесь к блендеру мокрыми руками во время его работы.

ПОЖАРООПАСНОСТЬ


- Следует использовать отдельную розетку для подключения блендера. Использование одной розетки для нескольких приборов может привести к возгоранию. Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.
- Убедитесь, что вилка шнура электропитания не повреждена и не деформирована. Неисправная вилка может перегреваться и стать причиной возникновения пожара. Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для под-

ключения прибора. Если Вы почувствовали запах загоревшейся проводки, отключите электропитание на распределительном щитке, выньте вилку прибора из розетки и обратитесь в сервисный центр.

- Устанавливать блендер следует вдали от источников тепла и нагревательных приборов, остерегайтесь источников воспламенения.

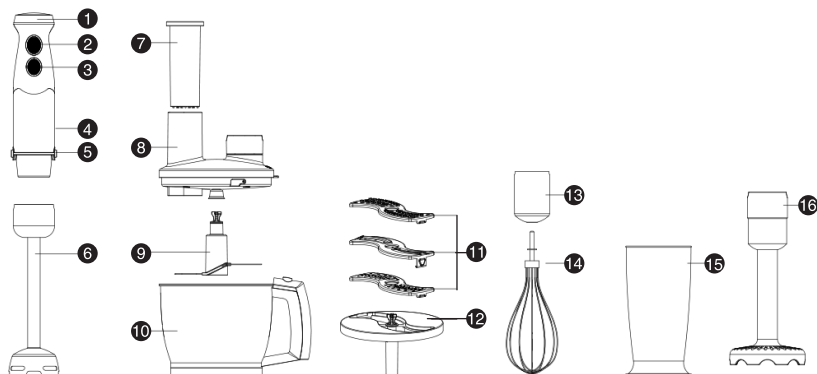
ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ И ТРАВМ

- Устанавливать блендер следует на ровную твердую сухую поверхность, чтобы предотвратить его падение и избежать каких-либо ранений и травм.
- Не следует ставить на блендер тяжелые предметы. Не переносите прибор, держа его за провод электропитания. После использования не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Рекомендуется не оставлять блендер включенным дольше, чем того требует переработка продуктов.
- Не подпускайте к прибору домашних животных. Следите, чтобы они не повредили прибор или шнур электропитания, а также не порезались об острые ножи.
- Перед сменой принадлежностей и насадок выключайте блендер. Их можно присоединять или снимать с блендера лишь после полной остановки электродвигателя. Не касайтесь пальцами, ложками и лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к его поломке. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.
- Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии от движущихся частей блендера пальцы рук, волосы и одежду. Ни в коем случае не беритесь за нож, расположенный на ножке блендера, а также за лезвия насадки измельчителя.
- Будьте осторожны при перемешивании горячих продуктов и жидкостей, чтобы не получить ожог от возможных брызг. Перед переработкой горячих продуктов с помощью блендера их следует остудить мин. до 80°C.
- Не используйте прибор для измельчения кофе, круп, бобов и других особо твердых продуктов.
- Не допускайте попадания жиров и масел (в том числе растительных) на корпус и пластиковые детали прибора во избежание их порчи. Не нагревайте пластиковые детали.
- Следите за чистотой блендера и его аксессуаров. Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхности прибора и ножи. Будьте осторожны при мытье ножей, ни в коем случае не чистите их голой рукой, используйте для этого щетку.

 **ВАЖНО!** Рабочее время блендера на максимальных оборотах не должно превышать 1 минуты. Необходимо прервать работу на 1 минуту после двух-трех последовательных рабочих циклов. Время использования блендера без нагрузки должно быть не более 15 секунд.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Регулятор скорости
2. Кнопка «Вкл./Выкл.»
3. Кнопка «TURBO»
4. Блок электродвигателя
5. Фиксатор насадок
6. Ножка блендера
7. Толкатель
8. Крышка мини-комбайна
9. Серповидный нож мини-комбайна
10. Чаша мини-комбайна, объем 1,2 л
11. Ножи для терки/шинковки
12. Диск для ножей терки/шинковки
13. Держатель венчика
14. Венчик для взбивания
15. Мерный стакан, объем 0,6 л
16. Насадка для пюре



* Изображения и рисунки в данной инструкции носят ознакомительный характер. Приобретенное изделие может отличаться от показанного на изображениях/схемах.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Погружной блендер предназначен для приготовления различных соусов, пюре, коктейлей, крем-супов, а также для измельчения/нарезки фруктов и овощей в бытовых условиях.

Перед первым использованием вымойте все съемные части погружного блендера теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Блок электродвигателя протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ! Тщательно просушите все вымытые элементы блендера перед тем, как подключать его к электросети. Запрещается погружать блок электродвигателя в любые жидкости и мыть водой!

1. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Наденьте желаемую насадку на основной блок электродвигателя до щелчка и полной фиксации.
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

4. Поместите продукты в мерный стакан или в другую высокую емкость для смешивания, установите на ровную и чистую поверхность. Погружной блендер работает эффективнее, если продукты находятся в жидкости.
5. С помощью поворотного переключателя на крышке блендера установите желаемую скорость. Низкие и средние скоростные режимы подходят для перемешивания жидкостей, измельчения горячих и отварных продуктов. Высокие скорости вращения рекомендуются для переработки более твердых продуктов.
6. Опустите ножку блендера в емкость с продуктами и начинайте работу на первой скорости во избежание разбрызгивания продуктов при включении блендера. Блендер и емкость следует крепко держать руками.
7. Чтобы включить блендер, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.». Чтобы остановить работу блендера, отпустите кнопку.
8. Блендер имеет режим «TURBO». Нажмите и удерживайте кнопку «TURBO», чтобы максимально увеличить скорость вращения ножа. Для возврата в стандартный режим отпустите кнопку. Режим «TURBO» следует использовать для переработки более твердых продуктов.
9. По окончании работы выключите блендер и дождитесь полной остановки электродвигателя, затем выньте его из стакана с перерабатываемыми продуктами. Далее извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Отсоедините насадку блендера от основного блока электродвигателя, нажав на кнопки разблокировки по бокам.

ВАЖНО:

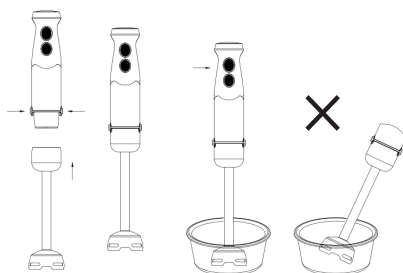
- Дно используемых емкостей должно быть без выпуклостей и выступающих неровностей.
- Розетка электросети должна быть в свободном доступе, погружной блендер должен легко подключаться к сети электроэнергии.

Благодаря различным насадкам блендер может выполнять функции нескольких полноценных кухонных приборов.

НОЖКА БЛЕНДЕРА

Данная насадка подходит для:

- взбивания и равномерного смешивания жидких продуктов;
- измельчения ингредиентов для детского питания;
- приготовления освежающих коктейлей, супов-пюре, соусов, жидкого теста.



Время непрерывной работы: 2–3 мин.

Рекомендуемый перерыв между включениями: 5 мин.

⚠ ВНИМАНИЕ! Лезвие ножа очень острое! Будьте осторожны при работе с этой насадкой. Держите на безопасном расстоянии пальцы рук, волосы и одежду, ни в коем случае не беритесь за нож!

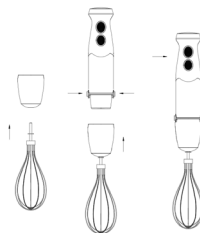
ВЕНЧИК

Венчик следует использовать для:

- взбивания сливок, яичных белков;
- приготовления омлета, воздушных кремов, муссов и различных десертов;
- замешивания очень жидкого теста.

Время непрерывной работы: 30 сек.

Рекомендуемый перерыв между включениями: 5 мин.



⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте насадку венчик для замешивания густого теста.

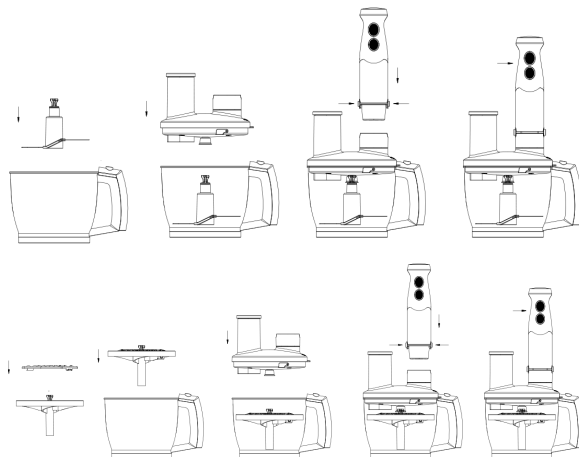
НАСАДКА МИНИ-КОМБАЙН

Такой насадкой следует воспользоваться для:

- измельчения свежих продуктов, зелени, мяса, сыра, большинства сортов орехов, сухофруктов;
- терки и шинковки овощей.

⚠ ВНИМАНИЕ! Мини-комбайн не подходит для колки льда и переработки очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, бобы, крупы.

Подготовка измельчителя и продуктов:



1. Установите чашу мини-комбайна на ровную и чистую поверхность, чтобы чаша находилась в устойчивом положении.
2. Аккуратно поместите серповидный нож на центральный штифт чаши для

измельчения продуктов или установите диск с лезвием для терки/шинковки. В данном положении режущий диск должен быть сверху, ближе к подающему отверстию в крышке мини-комбайна, а пластиковый вал снизу. Убедитесь, что лезвие надежно закреплено на диске.

3. Поместите продукты в чашу мини-комбайна предварительно нарезав крупные (такие как мясо, сыр, лук, морковь) на маленькие кусочки, а с орехов удалив скорлупу. Мясо обязательно отделите от костей и сухожилий. Количество мяса не должно превышать 200 г при каждом цикле.
4. Наденьте и поверните крышку мини-комбайна по часовой стрелке до упора (чтобы открыть поверните крышку в обратную сторону). Убедитесь, что крышка надежно закрыта. Установите блок электродвигателя блендера в отверстие крышки мини-комбайна до щелчка и полной фиксации.
5. Не опускайте и не проталкивайте продукты в отверстие крышки включенного мини-комбайна при помощи рук, используйте для этого толкатель. Рекомендуемая скорость измельчения:
 - низкая: огурцы, кабачки, лук, грибы, редис;
 - высокая: яблоки, морковь, сырой картофель, сыр.
6. После использования в первую очередь снимите блок электродвигателя, затем откройте крышку мини-комбайна и аккуратно выньте серповидный нож, держа его за верхнюю пластиковую часть. Только после этого выложите переработанные продукты из чаши мини-комбайна.

⚠ ВНИМАНИЕ! Лезвия очень острые, будьте крайне осторожны при их замене и мытье!

ВАЖНО:

- В процессе измельчения одной рукой держите блок электродвигателя блендера, второй рукой – чашу.
- При работе с ножкой блендера и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Ось на дне чаши может повредить насадки.
- При использовании измельчителя удерживайте кнопку включения не более 3-5 секунд с перерывами на 1-2 секунды — это позволит лучше контролировать процесс измельчения продукта и избежать перегрева двигателя.

НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ

Используйте насадку для быстрого приготовления воздушного картофельного пюре без комочков. Для того, чтобы картофельное пюре получилось воздушным и вкусным добавьте в него немного горячего молока и сливочного масла. После приготовления пюре снимите и промойте лопасти насадки, для этого поверните их по часовой стрелке. Протрите лопасти насухо и установите на место, вращая их против часовой стрелки.

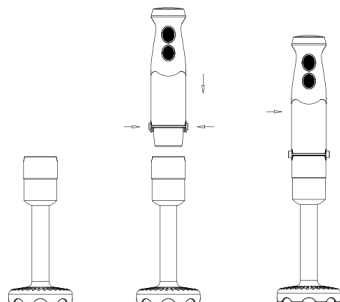


ТАБЛИЦА РАБОЧИХ РЕЖИМОВ

Продукт	Максимальный вес (г)	Время работы (сек)	Нарезка (см)
Мясо	200	15	1-2
Зелень	50	8	—
Орехи, миндаль	150	15	—
Сыр	100	10	1-5
Хлеб	75	8	2
Лук	150	8	половина
Бисквит, печенье	150	8	1
Мягкие фрукты	200	10	1-2
Яйцо охлажденное	4 шт.	15	—

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ И ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегрузке и перегреве двигателя. Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

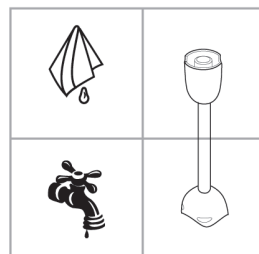
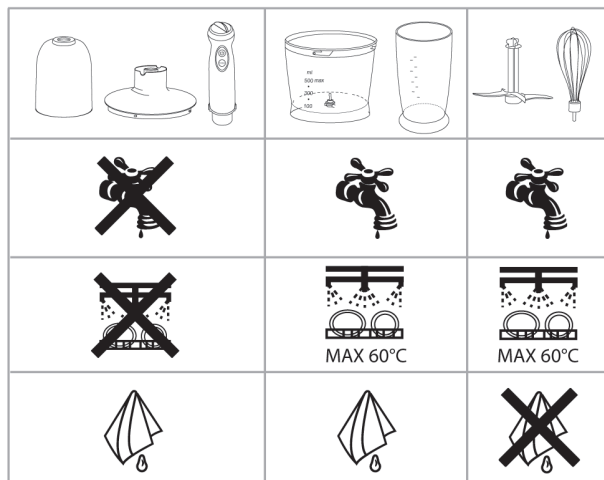
ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегрузке и перегреве двигателя. Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед мытьем отключите блендер от электросети и отсоедините насадки от блока электродвигателя!

1. Вымойте все съемные насадки погружного блендера теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Их также можно мыть в посудомоечной машине.
2. Блок электродвигателя протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью. Не погружайте его в воду и другие жидкости, не мойте в посудомоечной машине, т.к. это может стать причиной удара электрическим током и повреждения прибора.
3. Просушите блендер и все вымытые аксессуары перед тем, как подключать его к электросети.
4. После мытья проверьте, что шнур электропитания не повреждён.



⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать бензин, бензол, растворители, горячую воду, едкие и абразивные чистящие средства, острые металлические или грубые щетки и т.д., чтобы не повредить поверхности блендера. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

БЫСТРАЯ ОЧИСТКА

Во время рабочего процесса допускается быстрая очистка. Заполните чашу или любую емкость водой наполовину. Погрузите насадку блендера (ножку или венчик) в воду и включите на несколько секунд.

Храните прибор в сухом чистом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

⚠ ВНИМАНИЕ! Храните прибор в недоступном для детей месте!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В процессе эксплуатации при обнаружении неисправностей, которые потребитель не может устранить самостоятельно, необходимо обратиться в сервисный центр. Но прежде прочитайте этот раздел. Данный список включает в себя наиболее распространенные случаи, которые не являются результатом плохого качества сборки или некачественных материалов, использованных в данном приборе.

⚠ ВНИМАНИЕ! *Перед устранением неисправностей необходимо отключить прибор от электросети. Устранение неисправностей, не представленных в настоящей инструкции, должно осуществляться только квалифицированным и компетентным специалистом.*

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите прибор к электросети.
	Неисправна электрическая розетка.	Включите прибор в исправную розетку.
При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора.	Продукты нарезаны слишком крупно.	Нарезайте продукты мельче.
Двигатель остановился во время работы.	Сработала защита от перегрузки и перегрева.	Следуйте указаниям раздела «Защита от перегрузки и перегрева»
Во время работы прибора появился посторонний запах.	Прибор перегревается во время работы.	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями прибора.

В случае возникновения неисправностей, которые не прописаны в данной инструкции следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашего погружного блендера. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

⚠ ВАЖНО! *Во время работы погружного блендера может быть слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.*

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, прибор должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	KF-HB10003SPBL
Максимальная мощность (Вт)	1200
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50
Регулировка скорости	поворотный переключатель
Режим «Турбо»	да
Максимальная скорость вращения (об/мин)	15000
Тип управления	механический
LED-подсветка	да
Материал корпуса	нерж. сталь / пластик
Материал ножи блендера	нерж. сталь
Материал лезвий	нерж. сталь
Комплектация	ножка блендера мини-комбайн 1,25 л ножи для терки/шинковки насадка для пюре венчик для взбивания мерный стакан 0,6 л
Защита от перегрузки	да
Защита двигателя от перегрева	да
Длина кабеля электропитания (м)	1,3
Цвет корпуса	черный
Габаритные размеры	
Вес нетто / брутто (кг)	
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	320x255x255

** Производитель и импортер оставляют за собой право изменять дизайн, технические характеристики, функции, внешний вид и конфигурацию товара без предварительного уведомления потребителя.*

** Вся информация, представленная в руководстве, касающаяся конфигурации, технических характеристик, функций и цветов, носит исключительно информационный характер и ни при каких обстоятельствах не является публичной офертой.*

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ____ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

При продаже продавец обязан заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления и серийный номер находятся на упаковке и на задней стенке товара.

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для погружных блендеров марки KRAFT. **Срок гарантии составляет 1 год с даты приобретения. Срок службы изделия — 3 года.**

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки +7(800)200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

- Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
- Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
- Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - недействительность гарантийного талона;
 - наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
 - наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
 - установление факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
 - установление факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
 - использование изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
 - неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
 - отсутствие даты продажи и штампа магазина.
- Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
- Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

**КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
погружного блендера KRAFT**

Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.
 модель _____ серийны № _____
 Исполнитель _____
 Ф.И.О. _____

подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы _____

 Линия отреза

**ТАЛОН №1 на гарантийный ремонт
погружного блендера KRAFT**

модель _____ серийный № _____

Продана _____
 (наименование и адрес торгового предприятия)

 _____ тел: _____

Дата продажи « ____ » _____ г.

Штамп магазина _____
 (личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

 (* заполняется торговым предприятием)

**КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
погружного блендера KRAFT**

Изыят « _____ » _____ 20 _____ г.
 модель _____ серийны № _____
 Исполнитель _____
 Ф.И.О. _____

подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы _____

 Линия отреза

**ТАЛОН №2 на гарантийный ремонт
погружного блендера KRAFT**

модель _____ серийный № _____

Продана _____
 (наименование и адрес торгового предприятия)

 _____ тел: _____

Дата продажи « ____ » _____ г.

Штамп магазина _____
 (личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

 (* заполняется торговым предприятием)

Погружной блендер KRAFT

модель _____ серийный № _____

 Владелец, его адрес _____

 подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

 Владелец: _____

 подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

 Выполнены работы: _____

Дата « ____ » _____ г.

 Механик: _____ Владелец: _____
 подпись подпись

 Утверждаю _____
 наименование сервисного предприятия и адрес

 должность руководителя предприятия, МП подпись
 выполнившего обслуживание

Погружной блендер KRAFT

модель _____ серийный № _____

 Владелец, его адрес _____

 подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

 Владелец: _____

 подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

 Выполнены работы: _____

Дата « ____ » _____ г.

 Механик: _____ Владелец: _____
 подпись подпись

 Утверждаю _____
 наименование сервисного предприятия и адрес

 должность руководителя предприятия, МП подпись
 выполнившего обслуживание

DEAR BUYER!

Congratulations on your purchase of the KRAFT immersion blender. We are sure that it will become your reliable assistant in culinary experiments. Before using the blender, carefully read this manual, which contains important information regarding your safety, as well as recommendations for proper use of the device and care for it. If you encounter any problems while using the device, please contact us.

Thank you for your purchase!

Do not expose the device to sudden temperature changes. A sudden change in temperature (for example, bringing the device from the cold into a warm room) can cause moisture condensation inside the device and disrupt its performance when turned on. After storing the blender at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature in unpacked form.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	18
DEVICE DESCRIPTION	21
OPERATION.....	21
CLEANING AND STORAGE	23
TROUBLESHOOTING.....	25
DISPOSAL	27
SPECIFICATION / CONFIGURATION	27
WARRANTY CARD	28



Please read this manual carefully before using the freezer!

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct use of the immersion blender, read these instructions carefully before using it, and save it for re-reading after transporting or selling the device. Improper handling of the device can lead to its failure, cause material damage or cause harm to the health of the user.

The immersion blender is intended exclusively for grinding or mixing food products in domestic conditions or conditions close to domestic ones, such as:

- public catering places;
- provision of ready-made food;
- in kitchens for employees of shops, offices and industrial enterprises;
- use of guest houses, small hotels and similar establishments by guests

The use of the device for other purposes, violation of the rules of installation, operation, cleaning and safety measures, as well as non-compliance with temperature conditions, deprives you of the right to warranty service.

⚠ ATTENTION! The blender is not designed for industrial use. The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the device or non-compliance with precautions and safety measures.

- When removing the device from its packaging, make sure that it is intact and not damaged. Keep the packaging materials away from children. Dispose of the packaging properly.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical or mental capabilities (including children under 8 years of age), or by persons who do not have sufficient knowledge and experience in its use, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety. Children should not play with the elements of the device. The appliance must not be serviced or cleaned by children without adult supervision.
- Before the first (and each subsequent) switch-on, check the device for damage and whether the technical specifications indicated on the product correspond to the power supply parameters.
- If the appliance or the power cord is damaged in any way, do not connect it to the mains. Report the damage to the store where the product was purchased, contact the service center for examination and repair. Do not attempt to repair it yourself. In this case, do not throw away the packaging.
- It is not safe to disassemble, repair, or make any changes to the blender. Any damage to the electrical wiring of the appliance can cause an electric shock, fire, or short circuit. In the event of a malfunction, you should immediately contact an authorized service center, specifying the type of problem and the model of your blender. Only original spare parts can be used for repairs. Unqualified repair removes the device from warranty service.

 **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- The immersion blender must be connected to the 220-240 V / 50 Hz power supply via a grounded outlet with a current of at least 10A. Incorrect grounding or a deviation of the voltage parameters by more than 10% can cause unstable operation of the device or electric shock.
- Insert the plug of the power cord into the socket only after installing the device. Make sure that there is free access to the plug.
- Do not touch the plug of the power supply cable with wet hands. Wipe the plug dry, clean it from dust and carefully insert it into the outlet. Dust, water, or weak contact can cause a fire or electric shock.
- The blender must be disconnected from the power supply when moving, servicing or repairing. To disconnect, hold on to the plug, do not pull or pull the power cord.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or socket. Do not twist, bend, or extend the power cord. Do not place heavy objects on it. Make sure that the cord does not touch sharp edges or hot surfaces.
- Do not use the blender outdoors, do not expose it to rain, moisture, direct sunlight, or other atmospheric phenomena, as well as in rooms with high air humidity at an air temperature below 0°C. Do not place the appliance on a wet surface, as well as in places of smoke and dust.
- Do not immerse the blender in liquids above the connection point of the nozzle with the motor unit. Do not immerse the motor unit in any liquid and do not wash it in the dishwasher. In any case, do not touch the blender with wet hands while it is working.

 **FIRE HAZARD**

- Use a separate outlet to connect the blender. Using the same outlet for several appliances can lead to a fire. To avoid overloading the network, do not use other high-power devices in the same circuit.
- Make sure that the plug of the power cord is not damaged or deformed. A faulty plug can overheat and cause a fire. Do not use adapters, extension cords or “tees” to connect the device. If you smell a burning wiring, disconnect the power supply on the switchboard, remove the plug of the device from the outlet and contact the service center.
- Install the blender away from heat sources and heating devices, beware of sources of ignition.

 **RISK OF DAMAGE**

- Install the blender on a flat, hard, dry surface to prevent it from falling and to avoid injury or death.
- Do not place heavy objects on the blender. Do not carry the device by holding it by the power cord. After use, do not wrap the power supply wire around the device, as this may lead to a break in the wire over time. Always straighten the wire smoothly during storage.

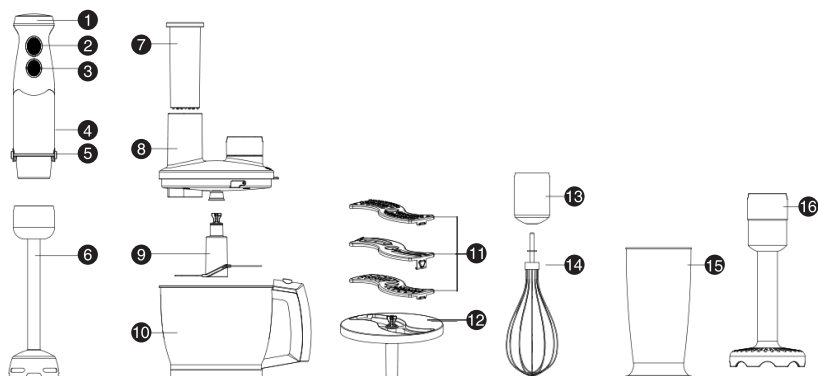
- It is recommended not to leave the blender on for longer than the processing of products requires.
- Keep pets away from the appliance. Make sure that they do not damage the device or the power cord, and also do not cut themselves on sharp knives.
- Turn off the blender before changing accessories and attachments. They can be attached or removed from the blender only after the electric motor is completely stopped. Do not touch the moving parts of the device with your fingers, spoons and spatulas during operation, this may cause it to break. In the event of a breakdown, do not use a faulty device or attachments.
- To avoid injury, keep your fingers, hair and clothing at a safe distance from moving parts of the blender. In no case do not take the knife located on the leg of the blender, as well as the blades of the chopper nozzle.
- Be careful when mixing hot products and liquids, so as not to get burned from possible splashes. Before processing hot products with a blender, they should be cooled to at least 80°C.
- Do not use the device for grinding coffee, cereals, beans and other particularly hard products.
- Do not allow fats and oils (including vegetable oils) to get on the body and plastic parts of the device to avoid their damage. Do not heat the plastic parts.
- Keep the blender and its accessories clean. Do not use sharp metal scrapers, caustic and abrasive cleaning agents, as they can scratch the surfaces of the device and knives. Be careful when washing knives, in no case do not clean them with your bare hand, use a brush for this.

⚠ IMPORTANT! The working time of the blender at maximum speed should not exceed 1 minute. It is necessary to interrupt the work for 1 minute after two or three consecutive working cycles. The time of using the blender without loading should be no more than 15 seconds

⚠ ATTENTION! The blender knives are very sharp, be careful when handling them. Before disassembling the blender, make sure that it is disconnected from the power supply!

DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Speed controller 2. "On/Off" button 3. «TURBO» button 4. Electric motor unit 5. Attachment retainer 6. Blender leg 7. Pusher 8. Mini-combine lid | <ol style="list-style-type: none"> 9. Sickle-shaped chopper knife 10. Mini-combine bowl, volume 1.2 l 11. Grater/shredding knives 12. Disk for grater/shredder knives 13. Corolla holder 14. Whisk for whipping 15. Measuring cup, volume 0,6 l 16. Attachments for mashed potatoes |
|--|---|



* The images and drawings in this manual are for informational purposes only. The purchased product may differ from the one shown in the images/diagrams.

OPERATION

The immersion blender is designed for preparing various sauces, purees, cocktails, cream soups, as well as for chopping/slicing fruits and vegetables in domestic conditions.

Before the first use, wash all removable parts of the immersion blender with warm water and detergent and dry thoroughly. Wipe the motor unit from the outside with a soft, slightly damp cloth.

⚠ ATTENTION! Thoroughly dry all the washed elements of the blender before connecting it to the power supply. It is forbidden to immerse the electric motor unit in any liquids and wash it with water!

1. Fully unwind the power cord.
2. Put the desired nozzle on the main motor unit until it clicks and locks completely.
3. Plug the power cord into the wall outlet.
4. Place the products in a high container and place it on a flat, clean surface. The immersion blender works more efficiently if the products are in liquid.
5. Use the rotary switch on the blender lid to set the desired speed. Low and medium

speed modes are suitable for mixing liquids, grinding hot and boiled products. High rotation speeds are recommended for processing harder products.

6. Lower the blender leg into the container with the products to avoid splashing them when turning on the blender. The blender and the container should be held firmly with your hands.
7. To turn on the blender, press and hold the "On/Off" button. To stop the blender, release the button. This mode of operation is suitable for mixing liquids, hot and boiled products.
8. The blender has a "TURBO" mode. Press and hold the "TURBO" button to maximize the speed of rotation of the knife, and release it to return to standard mode. The "TURBO" mode should be used for processing more solid products.
9. At the end of operation, turn off the blender and wait for the electric motor to stop completely, then remove it from the container with processed products. Next, remove the plug of the power cord from the outlet. Disconnect the blender leg from the main motor unit by turning it clockwise.

IMPORTANT:

- The bottom of the used containers should be free of bulges and protruding irregularities.
- The power outlet should be freely accessible, the immersion blender should be easily connected to the power grid.

Thanks to various attachments, the blender can perform the functions of several full-fledged kitchen appliances.

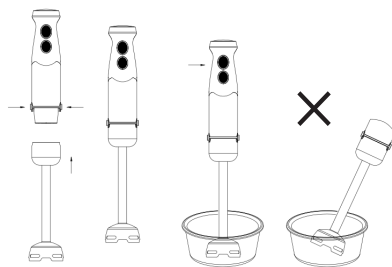
BLENDER LEG

This nozzle is suitable for:

- whipping and uniform mixing of liquid products;
- grinding of ingredients for baby food;
- preparation of refreshing cocktails, mashed soups, sauces, batter.

Continuous operation time: 2-3 min.

Recommended break between inclusions: 5 min.



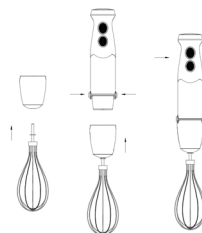
! ATTENTION! The knife blade is very sharp! Be careful when working with this blender. Keep your fingers, hair and clothes at a safe distance, do not take a knife in any case!

WHISK

The whisk should be used for:

- whipping cream, egg whites;
- preparation of omelets, air creams, mousses and various desserts;
- kneading a very liquid dough.

Continuous operation time: 30 sec.



Recommended break between inclusions: 5 min.

⚠ ATTENTION! Do not use the whisk attachment for kneading thick dough.

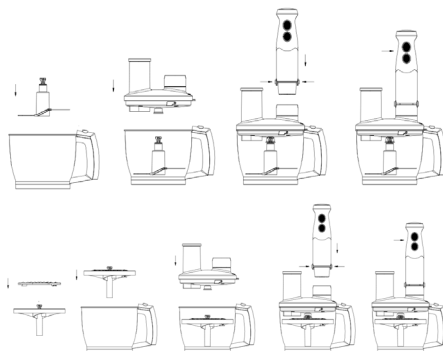
MINI-COMBINE ATTACHMENT

Such a attachment should be used for:

- grinding of fresh products, herbs, meat, cheese, most varieties of nuts, dried fruits;
- grating and chopping vegetables

⚠ ATTENTION! The mini combine is not suitable for splitting ice and processing very hard products, such as coffee beans, nutmeg, beans, cereals.

Preparation of the mini combine and products:



1. Place the bowl of the mini combine on a flat and clean surface so that the bowl is in a stable position.
2. Carefully place the crescent-shaped knife on the central pin of the food chopping bowl or install a disk with a grater/shredding blade. In this position, the cutting disc should be on top, closer to the feed hole in the lid of the mini-combine, and the plastic shaft from below. Make sure that the blade is securely attached to the disk.
3. Place the products in the bowl of the mini combine after cutting large (such as meat, cheese, onions, carrots) into small pieces, and removing the shells from the nuts. Be sure to separate the meat from the bones and tendons. The amount of meat should not exceed 200 g at each cycle.
4. Put on and turn the lid of the mini combine clockwise until it stops (to open it, turn the lid in the opposite direction). Make sure that the lid is securely closed. Install the blender motor unit in the hole of the mini-combine lid until it clicks and locks completely.
5. Do not lower or push food into the opening of the lid of the included mini combine with your hands, use a pusher for this. Recommended grinding speed:
 - low: cucumbers, zucchini, onions, mushrooms, radishes;
 - high: apples, carrots, raw potatoes, cheese.
6. After use, first remove the electric motor unit, then open the lid of the mini-combine

and carefully remove the crescent-shaped knife, holding it by the upper plastic part. Only after that, put the processed products out of the bowl of the mini combine.

! ATTENTION! The blades are very sharp, be extremely careful when replacing and washing them!

IMPORTANT:

- During the grinding process, hold the blender’s electric motor unit with one hand and the bowl with the other hand.
- When working with the blender leg and the whisk nozzle, do not use the bowl of the mini-combine as a container. The axis at the bottom of the bowl can damage the nozzles.
- When using a mini-combine, hold the power button for no more than 3-5 seconds with breaks for 1-2 seconds — this will allow you to better control the process of grinding the product and avoid overheating the engine.

ATTACHMENT FOR MASHED POTATOES

Use the nozzle for quick preparation of air mashed potatoes without lumps. In order for the mashed potatoes to turn out airy and delicious, add a little hot milk and butter to it. After cooking the puree, remove and rinse the nozzle blades, to do this, turn them clockwise. Wipe the blades dry and replace them by rotating them counterclockwise/

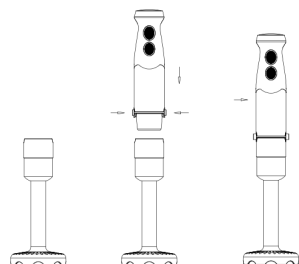


TABLE OF OPERATING MODES

Food	Max weight (g)	Operation time (sec)	Preparation (cm)
Meat	200	15	1-2
Herbs	50	8	—
Nuts, almonds	150	15	—
Cheese	100	10	1-5
Bread	75	8	2
Onion	150	8	half
Biscuits	150	8	1
Soft fruit	200	10	1-2
Egg frost	4 pieces	15	—

OVERLOAD AND OVERHEATING PROTECTION

The device is equipped with an automatic shutdown system in case of overload and overheating of the engine. When the automatic shutdown is triggered, it signals that the recommended operating time has been exceeded. If the engine stops unexpectedly

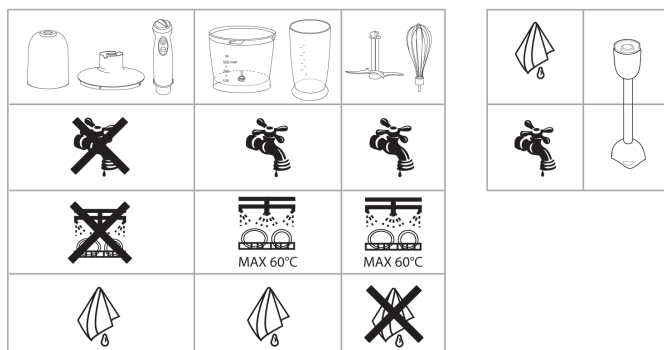
during operation, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down for 30 minutes. After connecting to the power supply, the device will be ready for operation.

GROUNDING

This household appliance is equipped with a grounded plug installed on the power cord. Therefore, it must be connected to an appropriate electrical outlet to protect against short circuits. The installation, connection and grounding of the power grid must comply with the provisions of European standards, as well as current local regulations. The ground cable must not be interrupted by the switch. If there is no grounding provided in your apartment, contact a qualified electrician to install it.

CLEANING AND STORAGE

⚠ ATTENTION! Before washing, disconnect the blender from the power supply and disconnect the attachments from the electric motor unit!



1. Wash all removable attachments of the immersion blender with warm water and detergent and dry thoroughly. They can also be washed in the dishwasher.
2. Wipe the motor unit from the outside with a soft, slightly damp cloth. Do not immerse it in water and other liquids, do not wash it in the dishwasher, as this may cause electric shock and damage to the device.
3. Dry the blender and all washed accessories before connecting it to the power supply.
4. After washing, check that the power cord is not damaged

⚠ ATTENTION! ! For cleaning, it is forbidden to use, gasoline, benzene, solvents, hot water, caustic and abrasive cleaning agents, sharp metal, or coarse brushes, etc., so as not to damage the surface of the blender. Do not use a high-pressure cleaner or steam jet cleaners, as penetrating moisture can lead to electric shock.

QUICK CLEANING

When changing the workflow, quick cleaning is allowed. It will fill the bowl or any container half with water. Immerse the blender nozzle (leg or whisk) of the blender in water and turn it on for a few seconds.

Store the device in a dry, clean, ventilated place away from heating devices and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical influences that may damage the device and/or violate the integrity of the package. Keep the packaging of the device away from water and other liquids.

⚠ ATTENTION! Keep the device out of the reach of children!

TROUBLESHOOTING

During operation, if malfunctions are detected that the consumer cannot eliminate on their own, it is necessary to contact the service workshop. But before contacting the repair service, read this section. This list includes the most common cases that are not the result of poor assembly quality or poor-quality materials used in this device.

⚠ ATTENTION! Before troubleshooting, it is necessary to disconnect the device from the power supply. Troubleshooting that is not presented in this manual should be carried out only by a qualified and competent specialist.

Malfunction	Possible cause	Solution
The device does not turn on.	The device is not connected to the power supply.	Connect the device to the power supply.
	The electrical outlet is faulty.	Plug the device into a working outlet.
When grinding products, a strong vibration of the device is felt.	The products are cut too large.	Cut the products smaller.
The engine stopped during operation.	Overload and overheating protection has been activated.	Follow the instructions in the section "Overload and overheating protection"
During the operation of the device, an extraneous smell appeared.	The device overheats during operation.	Reduce the time of continuous operation, increase the intervals between switching on the device.

In case of malfunctions that are not prescribed in this manual, you should immediately contact an authorized service center, specifying the type of problem and the model of your immersion blender. Only original spare parts can be used for repairs. Unskilled repairs remove the device from warranty service.

⚠ IMPORTANT! During the operation of the immersion blender, the sound of the electric motor running can be heard and a slight vibration can be created. This is normal and is not a malfunction.

DISPOSAL



This appliance cannot be disposed of together with ordinary household waste. In order to prevent a possible threat to health and the environment, the device must be disposed of as part of an approved electrical equipment disposal process. The disposal procedure must be carried out in accordance with local environmental regulations. You can get more detailed information about the disposal of the product from authorized departments.

SPECIFICATION / CONFIGURATION

Model	KF-HB10003SPBL
Maximum power (W)	1200
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50
Speed control	rotary switch
Turbo mode	yes
Maximum rotation speed (rpm)	15000
Control type	mechanical
LED light	yes
Blender material	stainless steel / plastic
Blending attachment material	stainless steel
Knife material	stainless steel
Accessories	Blending attachment Slicer 1250 ml Grater / shredding knives Potato masher Whisk attachment Measuring cup 600 ml
Overload protection	yes
Overheating protection	yes
Power cord length (m)	1,3
Color	black
Dimension	
Net / gross weight (kg)	
Packing dimension (WxDxH) (mm)	320x255x255

* The manufacturer and importer reserve the right to change the design, technical characteristics, functions, appearance, and configuration of the product without prior notice.

* All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.

WARRANTY CARD

Date of sale

« ____ » _____ 20__ у.

Store stamp

When selling, the seller is obligated to fill out the warranty coupons. The date of manufacturing and serial number can be found on the packaging and on the back side of the product.

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT hand blender. **The warranty period is 1 year from the date of purchase. The service life of the product conducted 3 years.**

Information about authorized service centers is available on the website <http://kraftltd.com> or by calling the support service toll-free +7(800)200-79-97. If you have any questions or problems related to KRAFT products, please contact in writing to the address: ZAO "LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM", str. Dnepropetrovskaya, 50 V, Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtd.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:
 - invalidity of the warranty card;
 - the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment in violation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
 - the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
 - establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
 - establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
 - using of the product for industrial or commercial purposes.
5. The warranty card is invalid in the following cases:
 - incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
 - absence of the sale date and the store stamp.
6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

<p style="text-align: center;">Tear-off coupon №1 for warranty repair hand blender KRAFT model _____ serial № _____</p> <p>Withdrawn « _____ » 20 _____ y.</p> <p>Executant _____ signature _____</p> <p>Type and content of the work performed _____</p> <p>Service department's name _____</p> <p style="text-align: right;">Cutting line</p>	<p style="text-align: center;">COUPON №1 for warranty repair hand blender KRAFT</p> <p>model _____ serial № _____</p> <p>Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ tel: _____</p> <p>Date of sale « ____ » _____ y.</p> <p>Store stamp _____ (personal seller's signature)</p> <p>Service department's name and address _____ (* to be filled in by the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p style="text-align: center;">Tear-off coupon №2 for warranty repair hand blender KRAFT model _____ serial № _____</p> <p>Withdrawn « _____ » 20 _____ y.</p> <p>Executant _____ signature _____</p> <p>Type and content of the work performed _____</p> <p>Service department's name _____</p> <p style="text-align: right;">Cutting line</p>	<p style="text-align: center;">COUPON №2 for warranty repair hand blender KRAFT</p> <p>model _____ serial № _____</p> <p>Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ tel: _____</p> <p>Date of sale « ____ » _____ y.</p> <p>Store stamp _____ (personal seller's signature)</p> <p>Service department's name and address* _____ (* to be filled in by the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<p>Hand blender KRAFT</p> <p>model _____ serial № _____</p> <p>Owner, his address _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">signature</p> <p>Owner's phone _____</p> <p>Reason for failure (malfunction) _____</p> <p>_____</p> <p>Owner: _____</p> <p style="text-align: right;">signature</p> <p>Mechanic: _____</p> <p style="text-align: center;">Full name</p> <p>Completed works: _____</p> <p>_____</p> <p>Date « _____ » _____ y.</p> <p>Mechanic: _____ Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature signature</p> <p>Approve _____</p> <p style="text-align: center;">service company name and address</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>the position of the head of the company, _____ Stamp _____ signature that performed the service</p>	
<p>Hand blender KRAFT</p> <p>model _____ serial № _____</p> <p>Owner, his address _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">signature</p> <p>Owner's phone _____</p> <p>Reason for failure (malfunction) _____</p> <p>_____</p> <p>Owner: _____</p> <p style="text-align: right;">signature</p> <p>Mechanic: _____</p> <p style="text-align: center;">Full name</p> <p>Completed works: _____</p> <p>_____</p> <p>Date « _____ » _____ y.</p> <p>Mechanic: _____ Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature signature</p> <p>Approve _____</p> <p style="text-align: center;">service company name and address</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>the position of the head of the company, _____ Stamp _____ signature that performed the service</p>	

Manufacturer:

SHENZHEN GAINER ELECTRICAL
APPLIANCES Co., Ltd.

Address: 1-3 floor, C1 building, MingZhuo
XingYe industrial park, Lou village first
industrial zone, Xihu office, GuangMing new
district, ShenZhen, China.

Importer:

ZAO LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str.,
Apt. 2, Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 (800) 200-79-97

Made in China

Изготовитель:

ШЭНЬЧЖЭНЬ ГЕЙНЕР ЭЛЕКТРИКАЛ
ЭПЛАЙЭНСИЗ Ко., Лтд.

Адрес: офис 1-3, строение С1, МингЧжо
КсингЕй индастриал парк, Лоу вилладж
ферст индастриал зон, Синьху офис, Гуан-
мин нью дистрикт, Шэньчжэнь, Китай.

Импортер:

ЗАО «Лебединский торговый дом»
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, офис 2,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 (800) 200-79-97

Сделано в Китае



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов / Phone customer service

+7 (800) 200-79-97

EAC