



магазин
ИННОВАЦИЙ

Блендер Rommelsbacher SVD 1400

руководство пользователя

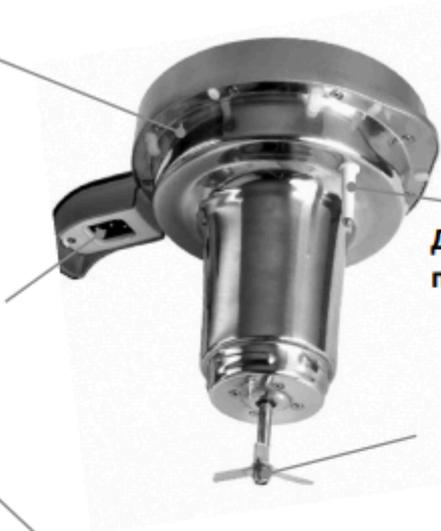




Описание продукта

Крышка с блоком двигателя и ручкой крышки

Соединительная муфта для контактного элемента



Датчик для защиты от переполнения

3-х створчатый нож из нержавеющей стали

Насадка для пюрирования

Носик

Внутренний контейнер со шкалой

Контактный элемент

Ручка кувшина

Панель управления

Базовый блок

Соединительная розетка



Панель управления

Поле отображения
- Стандартная продолжительность программы
- Оставшееся время работы
- Коды ошибок
- Режим ожидания

Контрольная лампа
(синяя светодиодная полоса)
Горит в режиме ожидания

Кнопка Включения/ожидания
Для включения и выключения прибора

Поворотный селектор
Для выбора программы

Отображение выбранных программ



Символ нагрева
загорается для программ с функцией активного нагрева

Значок Измельчения
загорается для программ с функцией активного смешивания

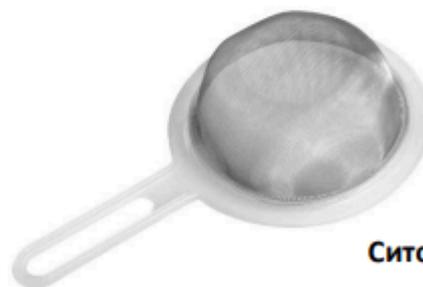
Сенсорная кнопка Pulse
для кратковременного измельчения пищи

Сенсорная клавиша Пуск/Пауза
Чтобы запустить или приостановить работу прибора

Аксессуары в комплекте



Большой мерный стакан



Сито



Маленький мерный стакан



Сетевой кабель (съёмный)



Безопасность



ВНИМАНИЕ: Прочтите все предупреждения и правила по безопасности! Неправильное использование или несоблюдение указаний и правил по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам!

Общие указания по технике безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данным прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Всегда держите детей подальше от прибора и шнура питания.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра, пока он работает или подключен к сети.
- Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми, если они не старше 8 лет и находятся не под присмотром.
- Упаковочные материалы, такие как пакеты из фольги, не должны попадать в руки детей.
- Никогда не управляйте этим прибором через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления (например, так называемое радио или интеллектуальные розетки).
- Перед использованием прибора и принадлежностей всегда проверяйте их состояние. Запрещается вводить прибор в эксплуатацию, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях отсоедините прибор от сети и поручите его проверку квалифицированному электрику.
- При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться о него, чтобы случайно не потянуть прибор вниз.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений и износа. Поврежденные или спутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.
- Ремонт может осуществляться только уполномоченными специализированными компаниями или службой поддержки клиентов нашего завода.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за вилку, ни в коем случае не за кабель.
- Никогда не погружайте базовый блок, крышку с моторным блоком, сетевой



кабель и сетевую вилку в воду для очистки.

- Данный электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно отсоедините сетевую вилку.
- Неправильное использование и несоблюдение инструкций по эксплуатации приведет к аннулированию гарантии.

Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травмирования!

- Не держите никаких предметов во внутреннем контейнере во время использования и никогда не доставайте до работающего лезвия. Во избежание травм держите волосы, руки и одежду подальше от работающего прибора!
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые перемещаются во время работы, прибор необходимо выключить и отсоединить от сети!
- После выключения лезвие продолжает работать в течение короткого времени, поэтому не снимайте крышку с моторным блоком, пока он не остановится!
- Трехстороннее зазубренное лезвие очень острое. Во избежание травм обращайтесь с острым лезвием осторожно!
- Всегда отключайте прибор от сети перед сборкой, разборкой, чисткой или когда он не используется!
- Эксплуатируйте прибор только после правильной сборки!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм/ожогов/ошпаривания!

- Поверхности прибора, внутреннего контейнера, крышки с моторным блоком, ножа и кувшина-блендера нагреваются во время работы!
- Горячие поверхности остаются горячими после выключения!
- Будьте осторожны при работе с горячими жидкостями и продуктами! При открывании крышки может выходить горячий пар или горячая жидкость!
- Перед каждым использованием проверяйте состояние резиновых ниппелей на нижней стороне крышки на предмет повреждений - если они повреждены, прибор использовать нельзя!
- Не наклоняйтесь над прибором, когда он горячий или работает.

**Работайте с осторожностью:**

- При использовании прибора всегда держите руководство по эксплуатации под рукой!
- Для защиты при снятии крышки, перемешивании и извлечении горячих продуктов рекомендуется использовать рукавицы для духовки!
- Используйте только очищенные орехи! Нарезьте особенно крупные ядра орехов.
- При использовании прибора всегда обращайте внимание на указанное минимальное и максимальное количество наполнения внутреннего контейнера!
- Не обрабатывайте прибором замороженные или слишком твердые продукты!
- Не перемещайте прибор во время работы!
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями!
- Не работайте с прибором в режиме ожидания или мокрыми руками!

При настройке прибора необходимо соблюдать следующее:

- Прибор подходит только для использования внутри помещений!
- Не эксплуатируйте и не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях!
- Установите прибор на устойчивую и ровную поверхность (без окрашенных поверхностей, без скатертей и т.д.) и не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасной атмосфере, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
- Оставляйте расстояние не менее 20 см вокруг прибора и не менее 60 см вверх, чтобы избежать повреждения от тепла или пара и иметь возможность беспрепятственно работать. Убедитесь, что над прибором нет чувствительной к теплу или влаге мебели, которая может быть повреждена. Убедитесь, что выходящий пар может беспрепятственно выходить!
- Храните прибор и принадлежности в недоступном для детей месте!
- Перед чисткой или транспортировкой прибор и принадлежности должны полностью остыть!
- Для безопасного отключения выдергивайте сетевую вилку после каждого использования!



Введение



Мы рады, что вы выбрали этот высококачественный прибор для приготовления супов и овощных напитков, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что вы будете в восторге от простого управления и широкого спектра применения. Для того чтобы вы могли долго пользоваться этим прибором, пожалуйста, внимательно прочитайте и соблюдайте следующую информацию. Храните это руководство по эксплуатации в надежном месте. Пожалуйста, передайте все документы, если вы передаете прибор третьему лицу. Большое спасибо!

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных помещениях, таких как:

- на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других небольших коммерческих помещений;
- в фермерских хозяйствах;
- клиентами в гостиницах, отелях, ночлежках и аналогичных жилых помещениях.

Другие виды использования или модификации прибора считаются ненадлежащими и представляют значительный риск несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования. Прибор предназначен для приготовления супов, вегетарианских напитков, каш и смузи. Он не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к правильно установленной розетке. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к переменному току.

Номинальное напряжение: 220-240 В~ 50-60 Гц

Номинальная потребляемая мощность: Нагреватель: 1100 Вт | Двигатель: 300 Вт

мин. объем заправки: около 1,1 л

макс. объем заправки: прикл. 1,3 л

Класс защиты: I

Размеры прибора, приблизительно: 24 x 28 x 20 см

Упаковочный материал

Не просто выбрасывайте упаковочный материал, а перерабатывайте его. Сдавайте бумагу, картон и упаковку из гофрокартона в пунктах сбора макулатуры. Пластиковые упаковочные детали и пленку также следует помещать в специальные контейнеры для сбора.

Утилизация



В соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании, данное изделие по окончании срока службы не должно утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, верните его бесплатно в муниципальный пункт сбора (например, центр переработки) для утилизации электрического и электронного оборудования. Ваш местный муниципалитет или городской совет проинформирует вас о возможностях утилизации.



Особенности прибора

Возможность применения

Прибор подходит для приготовления следующей пищи:

- вегетарианские напитки (например, из сои, миндаля, овса, орехов, риса и т.д.)
- мелко пюрированные супы и тушеные блюда
- каша
- детское питание из овощей и фруктов
- смузи и молочные коктейли

Прибор не подходит:

- для измельчения сухих и очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, крупы, блочный шоколад, фрукты с семенами и т.д.
- для измельчения продуктов глубокой заморозки
- для измельчения замороженного мороженого

Внутренний контейнер из нержавеющей стали

Прибор оснащен прочным и легко очищаемым внутренним контейнером из нержавеющей стали. Содержимое легко удаляется через встроенный носик для выливания.

Зазубренный нож

Прибор оснащен высококачественным 3-лопастным ножом. В сочетании с высокой скоростью двигателя лезвие обеспечивает быстрое и эффективное измельчение ингредиентов.

Насадка для пюрирования

При использовании насадки достигается особенно тонкий результат при измельчении. Насадка особенно подходит для приготовления овощных напитков тонкой консистенции и для измельчения вареных овощей и фруктов (например, для детского питания).

Датчики сенсорного управления

Прибор оснащен сенсорными датчиками управления, которые просты и очень удобны в использовании. Прикосновение к сенсорным кнопкам активирует соответствующую функцию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда держите панель управления чистой и сухой и не работайте с ней мокрыми пальцами, так как это может привести к неисправностям.

Поворотный селектор

Прибор оснащен поворотным селектором. Выбор программ осуществляется поворотом. Выбранную программу можно в любой момент запустить или приостановить с помощью сенсорной кнопки, встроенной в поворотный селектор.

Импульсная функция

Эта функция используется для быстрого смешивания, блендирования или измельчения продуктов. При выборе этой функции прибор начинает 8-секундную автоматическую работу, проходит через 3 уровня скорости, а затем автоматически останавливается.



После трех использований программируется пауза ожидания в 30 секунд для защиты электроники.

Защита от перелива

Прибор оснащен устройством защиты от перелива. Это защитное устройство предотвращает переполнение или перекипание содержимого внутреннего контейнера. Вместе с другими защитными функциями, такими как электронная защита от перегрева, гарантируется безопасная работа прибора.

Выбор программы

Прибор оснащен 9 программами. Выбор программ осуществляется с помощью поворотного селектора на панели управления. Выбранная программа мигает на дисплее программ и горит постоянно после подтверждения или запуска программы.

Программа	Описание	Время работы (*)	Количество заправки (мл)	Подогрев	Пюрирование
Суп (Suppe)	Для супов, тушеных блюд и детского питания	32 Мин.	1100 - 1300	активный	по желанию
Соя (Soja)	Для соевых напитков	32 Мин.	1100 - 1300	активный	рекомендуется
Смузи (Smoothie)	Для приготовления смузи из мягких и мелко нарезанных фруктов и овощей	2 Мин.	1100 - 1200	не активный	по желанию
Миндаль (Mandel)	Для миндальных напитков	17 Мин.	1100 - 1300	активный	рекомендуется
Овес (Hafer)	Для приготовления овсяных напитков	7 Мин.	1100 - 1300	не активный	рекомендуется
Орехи (Nüsse)	Для ореховых напитков	17 Мин.	1100 - 1300	активный	рекомендуется
Каша (Porridge)	Для приготовления каши из овсяных хлопьев и других ингредиентов	21 Мин.	1100 - 1300	активный	рекомендуется
Универсальная (Universal)	Для вегетарианских напитков	19 Мин.	1100 - 1300	активный	рекомендуется
Очистка (Reinigen)	Для очистки прибора	1 Мин.	750 - 1000	не активный	по желанию



(*) **ПРИМЕЧАНИЕ:** Реальное время работы программ может меняться в зависимости от рецепта, количества и температуры ингредиентов. Во время работы электроника контролирует ход выполнения программы. Оставшееся время может сократиться, но может и остановиться на несколько минут. Если двигатель еще теплый после предыдущей работы, электроника контроля двигателя может автоматически продлить программу после ее запуска, например, соевую на 16 минут, универсальную на 3 минуты. Это служит для защиты двигателя и долговечности прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Результат приготовления может быть менее качественным, если количество заправки меньше примерно 1,1 литра. Функция определения минимальной емкости прибора не активна в функциях «Смузи», «Чистка» и «Импульс».

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ: Удалите все защитные пленки, клейкую ленту, рекламные и упаковочные материалы!

Перед первым использованием прибора очистите прибор и все принадлежности. Для получения дополнительной информации см. раздел «Чистка и уход».

А. Ввод прибора в эксплуатацию



Осторожно: опасность травмы/ожога/ошпаривания!
Прочтите все указания по технике безопасности и инструкции!



Неправильное использование или несоблюдение указаний и инструкций по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам!



Ограничение времени работы

Прибор не предназначен для непрерывной работы и должен достаточно остыть после каждой программы, в которой активен нагрев. После выливания подготовленного продукта рекомендуется влить примерно 1,3 литра холодной водопроводной воды. Затем просто наденьте крышку вместе с моторным блоком и дайте прибору остыть в течение не менее 5 минут. Если этого не сделать, двигатель может быть поврежден!



1. Подключите штекер прибора



- Вставьте штекер прибора в гнездо подключения на задней панели прибора. Убедитесь, что вилка прибора плотно и правильно установлена.

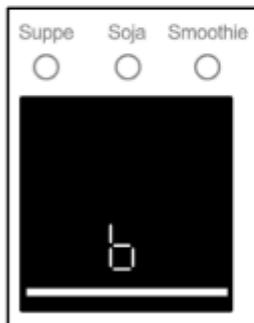
ВНИМАНИЕ: Если вилка прибора слишком слабо закреплена в соединительной розетке, кабель и вилка могут быть повреждены!

2. Подключите прибор к электросети



- Вставьте сетевую вилку в розетку с достаточным предохранителем.
- Подключение прибора к сети подтверждается звуковым сигналом.
- Проводится краткая проверка электроники.
- Все имеющиеся дисплеи загораются на панели индикации примерно на 1 секунду.

3. Режим ожидания



- После завершения проверки прибор находится в режиме ожидания.
→ На панели дисплея появляется символ "b", а синяя индикаторная лампа горит непрерывно.

В. Подготовка прибора к работе



Внимание: Опасность травмирования! После выключения лезвие продолжает работать в течение короткого времени, поэтому не снимайте крышку с моторным блоком, пока он не остановится! Нож очень острый. Во избежание травм обращайтесь с режущими инструментами осторожно!

1. Снятие крышки

- Чтобы снять крышку, возьмитесь за ручку, расположенную на верхней части крышки, и осторожно снимите ее.



2. Использование насадки для пюрирования

- В зависимости от назначения прибор можно использовать с насадкой или без нее. Обратите внимание на наши рекомендации по использованию.

Сборка кувшина



1. Положите моторный блок на твердую поверхность и плотно прижмите его.



2. Осторожно наденьте насадку на резьбу моторного блока.



3. Для блокировки поверните насадку против часовой стрелки.



ВНИМАНИЕ:
Убедитесь, что насадка прочно установлена на место!



Демонтаж насадки



1. Положите моторный блок на твердую поверхность и крепко держите его.



2. Чтобы разблокировать, поверните насадку по часовой стрелке, чтобы освободить ее.



3. Осторожно снимите насадку с моторного блока.



ВНИМАНИЕ:
Трехстворчатый нож очень острый!

3. Заполнение ингредиентами

- Аккуратно засыпьте ингредиенты во внутренний контейнер основного блока. Используйте прилагаемые мерные стаканчики и обращайте внимание на масштаб внутренней емкости.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Обязательно соблюдайте минимально и максимально допустимые объемы заправки.

4. Установка крышки



- Чтобы установить крышку, возьмитесь за ручку, расположенную на верхней части крышки, и установите крышку на базовый блок.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что крышка правильно установлена на базовом блоке и что соединительный разъем крышки правильно подключен к контактному элементу базового блока.

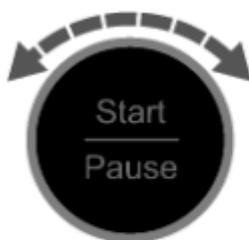
С. Использование программ

• Режим выбора программ



Нажмите кнопку **ON/Standby**.
→ Нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.

- Все доступные программы отображаются в поле дисплея.
- В качестве предварительного выбора появляется программа Суп (**Suppe**).
- Индикатор над названием программы мигает/



- Поворачивая поворотный селектор вправо или влево, можно выбрать нужную программу.
- Например, выбор программы Миндаль (**Mandel**).
→ Мигает соответствующий индикатор или название выбранной программы.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если в режиме выбора программы в течение 60 секунд не будет нажата никакая другая кнопка, прибор вернется в режим ожидания.

• Запуск программы



- Коснитесь кнопки **Старт/Пауза (Start/Pause)**.
Нажатие кнопки или запуск программы подтверждается двумя звуковыми сигналами.
Запускается выбранная программа, например, выбор программы Миндаль (**Mandel**).
→ В поле дисплея отображается выбранная программа, время работы и мигающее двоеточие между цифрами.





ПРИМЕЧАНИЕ: Если крышка установлена неправильно, запуск прибора невозможен.

- Во время выполнения программы в поле дисплея отображается выбранная программа и оставшееся время с мигающим двоеточием между цифрами.



- По истечении времени приготовления прибор автоматически завершает выбранную программу.

→ Окончание программы подтверждается тремя звуковыми сигналами.

→ 00:00' мигает на панели индикации.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если прибор не переведен в режим ожидания, он переключится в режим выбора программы через 60 секунд. Если в режиме выбора программы в течение 60 секунд не будет нажата никакая другая кнопка, прибор переключится в режим ожидания.



Режим паузы - приостановка программы и пополнение ингредиентов



Внимание: Опасность травмирования! После выключения лезвие продолжает работать в течение короткого времени, поэтому не снимайте крышку с моторным блоком, пока он не остановится!



ВНИМАНИЕ: Опасность травмы/ожога/ошпаривания! Будьте осторожны при работе с горячими жидкостями и продуктами! При открывании крышки может выходить горячий пар или горячая жидкость!



Активную программу можно в любой момент перевести в режим паузы, нажав на кнопку Старт/Пауза (**Start/Pause**), чтобы проверить содержимое или добавить дополнительные ингредиенты.

→ Нажатие кнопки подтверждается одним звуковым сигналом.

→ Оставшееся время мигает в поле дисплея.





- В режиме паузы можно снять крышку и долить ингредиенты.
- После пополнения ингредиентов установите крышку обратно на базовый блок.



- Чтобы продолжить ранее активную программу, снова нажмите кнопку Старт/Пауза (**Start/Pause**).

→ Нажатие клавиши подтверждается одним сигнальным тоном.

→ Оставшееся время текущей программы снова отображается в поле дисплея с мигающим двоеточием.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если программа не продолжается в течение 2 минут, она завершается, и прибор переходит в режим выбора программы. Об этом свидетельствует звуковой сигнал. Если в режиме выбора программы в течение 60 секунд не будет нажата никакая другая кнопка, прибор вернется в режим ожидания.

- Если во время работы снять крышку, прибор переключится в автоматический, ограниченный по времени режим паузы.

→ На дисплее отображается двухминутный обратный отсчет. Если это завершено до того, как крышка снова будет установлена на прибор, прибор переключится в режим выбора программы. Об этом свидетельствует звуковой сигнал.



Снятие крышки и получение готового блюда

Внимание: Опасность травмирования! После выключения лезвие продолжает работать в течение короткого времени, поэтому не снимайте крышку с моторным блоком, пока он не остановится! Трехлезвийный серрейторный нож очень острый. Во избежание травм обращайтесь с режущими инструментами осторожно!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм/ожогов/ошпаривания! Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями и продуктами! При открытии крышки может выйти горячий пар или горячая жидкость!



- По окончании программы отключите прибор от сети или переведите его в режим ожидания.
- Чтобы снять крышку, возьмитесь за ручку, расположенную на верхней части крышки, и осторожно снимите ее.
- Чтобы извлечь готовое блюдо, возьмите базовый блок за предусмотренную ручку для кувшина.
- Опорожните содержимое внутреннего контейнера через выливной носик, расположенный в передней части.



D. Функция импульса

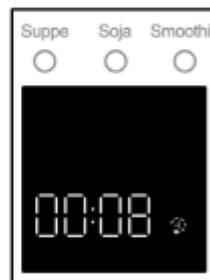


- Импульсная (Pulse) функция для быстрого перемешивания, смешивания или измельчения продуктов может быть запущена только в режиме выбора программы (при необходимости сначала нажмите кнопку ВКЛ/режим ожидания (ON/ Standby)).



- Нажатие кнопки **Pulse** активирует автоматическую функцию на 8 секунд.

➔ Оставшееся время и мигающее двоеточие между цифрами отображаются непосредственно в поле дисплея.



Запускается импульсная функция **Pulse**.

➔ Оставшееся время работы функции отображается на дисплее

➔ В автоматическом режиме работают 3 уровня скорости.



- По истечении этого времени прибор прекращает работу. Дисплей останавливается на «00:00».
- Нажмите кнопку **Старт/Пауза (Start/Pause)**, чтобы вернуться в режим выбора программы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Импульсная функция может быть активирована только 3 раза подряд, после чего прибор должен ненадолго остыть. Если функция активируется во второй раз, начинается 30-секундный период охлаждения и обратный отсчет времени. По окончании обратного отсчета раздается звуковой сигнал, и прибор переключается в режим выбора программы. Звуковой сигнал также звучит, когда прибор находится в режиме ожидания.

Е. Преждевременное завершение программ / функций



- Все программы и функции можно завершить в любое время, коснувшись кнопки **ON/Standby** в любое время.
- ➔ Нажатие клавиши подтверждается одним звуковым сигналом.
- Прибор переключается в режим ожидания.

Постоянное выключение прибора



Для постоянного и безопасного выключения вынимайте сетевую вилку из розетки после каждого использования!

Сигнальные тона

1-звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор подключен к электросети. • При касании сенсорной кнопки ON/Standby. • При касании сенсорной кнопки Start/Pause. • Прибор переключается из режима паузы в режим выбора программы.
2-звуковых сигнала	<ul style="list-style-type: none"> • Запуск выбранной программы.
3-звуковых сигнала	<ul style="list-style-type: none"> • Выбранная программа готова.
5-звуковых сигналов	<ul style="list-style-type: none"> • Электроника обнаруживает неисправность.

Советы для успешной работы

- При приготовлении соевых напитков следите за тем, чтобы программа не прерывалась более чем на 2 минуты. Соевые напитки всегда следует готовить горячими, кипятить около 20 минут, чтобы пищеварительные вещества (особенно ингибиторы трипсина) были надежно расщеплены и ничто не препятствовало получению удовольствия.
- Растительные напитки можно приготовить почти из всех орехов и многочисленных бобовых, причем замачивание всегда полезно. Лучше всего использовать прохладную воду и накрыть крышкой (защищает от пыли и плодовых мух на этапе замачивания).
- Некоторые бобовые, такие как люпин и горох, необходимо замачивать несколько раз, а воду менять. При этом удаляются горькие вещества. Для этих



ингредиентов мы рекомендуем использовать программу **Universal**.

- Ингредиенты с высоким содержанием белка (например, кокосовые хлопья, чечевица, а также люпин) в высокой концентрации (т.е. намного выше обычного соотношения примерно 1 к 10) могут привести к сильному пенообразованию в программах с активной функцией нагрева и тем самым спровоцировать срабатывание защиты от перелива.
- Если желательна очень тонкая консистенция напитков на языке, мы рекомендуем процеживать их с помощью. Здесь существует бесчисленное множество форм и размеров, но, прежде всего, важен размер ячеек. Это должно составлять около 100 микрон (мкм).

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Перед чисткой всегда отсоединяйте сетевую вилку!
- Не прикасайтесь к острому зазубренному лезвию! Во избежание травм обращайтесь с режущими инструментами осторожно!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Не погружайте прибор, крышку с блоком двигателя, сетевой кабель и сетевую вилку в воду и не мойте их под проточной водой!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Перед чисткой дайте прибору и аксессуарам полностью остыть!

Быстрая очистка во время работы

- Программа очистки может быть использована для быстрой очистки прибора между отдельными процессами приготовления.
- Для этого в пустой внутренний контейнер налейте около 750 мл теплой воды с каплей моющего средства и закройте крышку.
- Чтобы начать уборку, выберите программу **Clean** с помощью поворотного селектора и запустите ее кнопкой **Start/Pause**. Также следуйте инструкциям в разделе «Запуск прибора».
- Затем вылейте воду для полоскания и ополосните чистой водой.

Тщательная уборка после работы

- Очищайте сразу после использования, чтобы остатки не засохли.
- Все внешние поверхности прибора можно легко очистить влажной тканью.
- После этого высушите внешние поверхности, например, тряпкой (это предотвратит появление некрасивых пятен от воды).
- Для очистки внутреннего контейнера лучше всего использовать моющее средство и губку для мытья посуды.
- Очистите моторный блок и ножи с помощью моющего средства и губки или щетки. Будьте осторожны при чистке ножей!



- Не используйте абразивные материалы, растворители или острые предметы!
- Никогда не обрабатывайте прибор или принадлежности пароочистителем!
- Не мойте никакие части прибора в посудомоечной машине!

Устранение неисправностей

Если возникла ошибка, воспользуйтесь приведенной ниже таблицей, чтобы проверить, можете ли вы устранить ошибку самостоятельно. Если это невозможно, обратитесь в наш отдел обслуживания. Здесь вы найдете компетентных контактных лиц, которые будут рады помочь вам. Контактные данные указаны на обороте данного руководства по эксплуатации. Большое спасибо.

Код	Причина и устранение
E 1	<p>Слишком мало ингредиентов во внутреннем контейнере (только в программах с функцией подогрева).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, выньте сетевую вилку из розетки. • Пожалуйста, засыпьте нужное количество ингредиентов во внутренний контейнер. <p>Обратите внимание на минимальное и максимальное количество заправки!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети и запустите программу снова.
E 2	<p>Наполненность жидкостью или внутренний контейнер слишком горячий (все программы, кроме Pulse).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, выньте сетевую вилку из розетки. • Наливайте только жидкости с температурой не выше 45 °C. • Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети и перезапустите программу.
E 3	<p>Активирована защита от переполнения.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, вытащите сетевую вилку из розетки. • Пожалуйста, проверьте содержимое внутреннего контейнера. Чтобы предотвратить переполнение, кипение или вспенивание содержимого внутренней емкости, при необходимости уменьшите объем содержимого или снимите образовавшуюся пену. • Снова подключите сетевую вилку к электросети и перезапустите программу.
E 4	<p>Прибор перегрелся.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, выньте сетевую вилку из розетки. • Пожалуйста, дайте прибору остыть. (При необходимости удалите горячую жидкость из внутреннего контейнера). • Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети и перезапустите программу.



E 5 / E 6 / E 7	Ошибка в электронике.
E 8 und E A	<ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, вытащите сетевую вилку из розетки. • Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети. Если неисправность не была устранена, не продолжайте эксплуатацию прибора и обратитесь в наш сервисный отдел.
E 9	<p>Перегрузка двигателя.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пожалуйста, выньте сетевую вилку из розетки. • Пожалуйста, проверьте лезвие и кувшин блендера на предмет засорения ингредиентами и при необходимости удалите их. • Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети и перезапустите программу.

Рецепты

Приведенные ниже рецепты могут послужить в качестве примера. В зависимости от вашего вкуса, рецепты могут быть адаптированы индивидуально. Просто пробуйте, экспериментируйте и создавайте свои собственные творения.

Программа/ Примечание	Ингредиенты и подготовка
<p>Суп, Suppe</p> <p>Без насадки</p> <p>для пюрирования примерно 1,3 л</p>	<p>300 г мелко нарезанных кубиками кабачков</p> <p>200 мл овсяных хлопьев</p> <p>750 мл воды</p> <p>3 ст. л. риса</p> <p>Соль, перец, мускатный орех или приправа для супа по вкусу.</p> <p>Варианты: Грибы, картофель, брокколи, цветная капуста. Рис можно заменить нарезанным кубиками картофелем. Этот ингредиент помогает связать суп, и результат будет более кремовым</p> <p>Приготовление: Поместите все, кроме овсяной крупы, во внутренний контейнер. Залейте воду до нижней линии заполнения, наденьте крышку, выберите программу приготовления супа и включите</p> <p>По окончании программы снимите крышку, приправьте суп, если необходимо, и добавьте овсяную крупу. Наденьте крышку и смешайте с помощью функции Pulse</p> <p><i>Совет: обжарьте нарезанные кубиками кабачки и измельченный миндаль на оливковом масле и добавьте в суп.</i></p> <p><i>Если суп получился слишком жидким, просто добавьте немного сухих картофельных хлопьев (порошка для пюре), перемешайте (функция пульса) и дайте ему постоять некоторое время.</i></p> <p><i>Если суп получился слишком густым, добавьте немного жидкости.</i></p>



<p>Соя, Soja</p> <p>Соевый напиток</p> <p>С насадкой для пюрирования получается около 1 л (около 750 мл процеженного)</p>	<p>100 г соевых бобов (сухих или замоченных) 1 л воды</p> <p>Варианты: Горох, люпин</p> <p>Приготовление: Поместите фасоль во внутренний контейнер, залейте водой до нижней линии наполнения. Наденьте крышку, выберите программу Soja и запустите</p> <p>В конце программы профильтруйте напиток по желанию.</p> <p><i>Совет: После фильтрации соевого напитка остаются выжимки соевых бобов, так называемая окара. Из него можно приготовить веганские оладьи, сухарики, вегетарианские бургеры или блины</i></p>
<p>Программа/ Примечание</p>	<p>Ингредиенты и подготовка</p>
<p>Смузи, Smoothie</p> <p>Ягодный смузи</p> <p>С насадкой для пюрирования получается около 1 л.</p>	<p>400 г черники 1 банан кусочками 750 мл миндального или кокосового напитка 1 пакетик ванильного сахара сахар из цветов кокосового ореха или аналогичный по вкусу</p> <p><i>Варианты: В качестве альтернативы можно использовать клубнику, малину, лесные ягоды (свежие или размороженные), а также любые растительные напитки или молоко животного происхождения.</i></p> <p>Приготовление: Положите все твердые ингредиенты во внутренний контейнер и заполните его до дна миндальным или кокосовым напитком. Наденьте крышку и запустите программу приготовления смузи Smoothie.</p> <p><i>Совет: Если все недостаточно мелко измельчено, используйте функцию импульса или запустите программу смузи во второй раз.</i></p>
<p>Миндаль, Mandel</p> <p>Миндальный напиток</p> <p>С насадкой для пюрирования получается около 1 л (около 750 мл процеженного)</p>	<p>100 г миндаля (сухого или замоченного) 1 л воды</p> <p>Приготовление: Поместите миндаль во внутреннюю емкость, залейте водой до нижней линии наполнения. Наденьте крышку, выберите программу "Миндаль" и включите.</p> <p>В конце программы профильтруйте напиток по желанию с помощью сита или орехового мешка.</p>



<p>Овес, Hafer Овсяный напиток</p> <p>С насадкой для пюрирования получается около 1 л (около 750 мл процеженного)</p>	<p>100 г овсяных хлопьев</p> <p>1 л воды</p> <p><i>Варианты: Замените овсяные хлопья на 100 г кокосовых хлопьев/измельченного кокоса и замочите их в 1 л воды во внутреннем контейнере на 1-2 часа перед началом программы.</i></p> <p>Приготовление: Положите овсяные хлопья во внутреннюю емкость, залейте водой до нижней линии наполнения. Накройте крышкой, выберите программу Hafer и запустите.</p> <p>В конце программы профильтруйте напиток по желанию.</p>
---	--

Программа/ Примечание	Ингредиенты и подготовка
<p>Орехи, Nüsse</p> <p><i>Напиток из арахиса с кешью</i></p> <p>пюре получается около 1 л (около 750 мл процеженного)</p>	<p>50 г ядер кешью (сухих или замоченных)</p> <p>50 г жареного очищенного арахиса (сухого или замоченного) 1 л воды</p> <p>Приготовление: Поместите орехи во внутреннюю емкость, залейте водой до нижней линии наполнения. Наденьте крышку, выберите программу Nüsse и начните.</p> <p>В конце программы профильтруйте напиток по желанию.</p>
<p>Каша, Porridge</p> <p>Примерно 1 л</p>	<p>60 г нежных овсяных хлопьев</p> <p>100 г хрустящих овсяных хлопьев с зернами</p> <p>800 мл молока или веганской альтернативы</p> <p>1 щепотка соли</p> <p>Корица по вкусу</p> <p>Приготовление: Положите сухие ингредиенты во внутреннюю емкость. Залейте молоко или веганские альтернативы до нижней линии заполнения, накройте крышкой и запустите программу Porridge.</p> <p>После завершения программы как можно быстрее извлеките из внутреннего контейнера и разделите по мискам, так как каша немного загустеет.</p> <p><i>Совет: Вы можете дополнить кашу корицей, ванилью или фруктами.</i></p>



Универсальная, Universal	100 г сухих ингредиентов 1 л воды
Для быстрого приготовления растительных напитков без замачивания пюре получается около 1 л (около 750 мл процеженного)	Приготовление: Положите сухие ингредиенты во внутреннюю емкость, залейте водой до нижней линии наполнения. Наденьте крышку, выберите программу Universal и начните. <i>Совет: Не используйте тепло при приготовлении овсяного напитка, иначе он станет очень густым и слизистым. По этой причине программа не подходит для овса.</i>