



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



Vera

SVD 1400

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

Внутренний контейнер со шкалой

Носик

Контактный элемент

Ручка кувшина

Панель управления

Базовый блок

Соединительная розетка



Панель управления

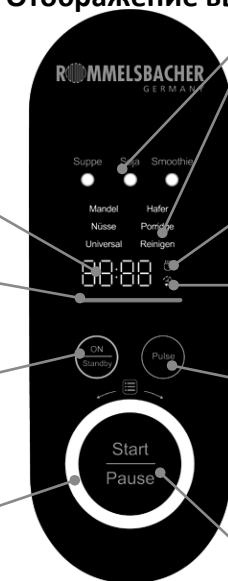
- Поле отображения
- Стандартная продолжительность программы
 - Оставшееся время работы
 - Коды ошибок
- Режим ожидания

Отображение выбранных программ

Контрольная лампа
(синяя светодиодная полоса)
Горит в режиме ожидания

Кнопка Включения/ожидания
Для включения и выключения прибора

Поворотный селектор
Для выбора программы



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



Маленький мерный стакан



Сито



Сетевой кабель (съемный)

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! Нарежьте 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, мотелях, 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: припл. 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.

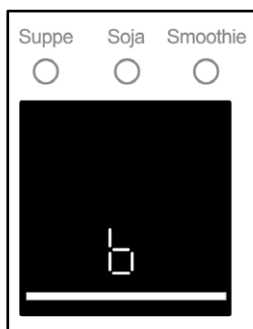
ВНИМАНИЕ: Если вилка прибора слишком слабо закреплена в соединительной розетке, кабель и вилка могут быть повреждены!

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.

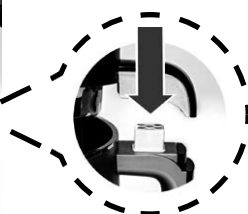


ВНИМАНИЕ: Трехстворчатый нож очень острый!

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.



3. 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.

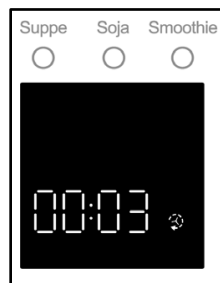
➔ Оставшееся время и мигающее двоеточие между цифрами отображаются непосредственно в поле дисплея.



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 микрометров (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 парочистителем!
- **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
Е 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.
Е 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 °С.• Пожалуйста, снова подключите сетевую вилку к электросети и перезапустите программу.
Е 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.
Е 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 E 8 und E A	<p>Ошибка в электронике.</p> <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 попробуйте, экспериментируйте и создавайте свои собственные творения.

Программа/ Примечание	Ингредиенты и подготовка
<p>Суп, Suppe</p> <p>Без насадки</p> <p>для</p> <p>пюрирования</p> <p>примерно 1,3 л</p>	<p>300 г мелко нарезанных кубиками кабачков 200 мл овсяных хлопьев 750 мл воды 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 заполнения. 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>

Рецепты

Программа/ Примечание	Ингредиенты и подготовка
<p>Смузи, Smoothie 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 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>

Рецепты

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) 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 100 г хрустящих овсяных хлопьев с зернами 800 мл молока или веганской альтернативы 1 щепотка соли 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>
<p>Универсальная, Universal</p> <p>Для быстрого приготовления растительных напитков без замачивания пюре получается около 1 л (около 750 мл процеженного)</p>	<p>100 г сухих ингредиентов 1 л воды</p> <p>Приготовление: Положите сухие ингредиенты во внутреннюю емкость, залейте водой до нижней линии наполнения. Наденьте крышку, выберите программу Universal и начните.</p> <p><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></p>