DÉMIAND

Блендер-суповарка Chefmix

Модель:
DB-E1300

Микуй смело — живи вкусно!



DE'Cube

Умная кухня на 1 м²

Всего 1 м2 для утреннего кофе, смузи, уютных обедов и романтических ужинов. Кофеварка, аэрогриль и блендер-суповарка Chefmix превращают будни в гастро-ритуалы. Это не просто техника, а атмосфера уюта и вдохновения, где каждый день наполнен вкусом, красотой и лёгкостью.




DEMIAND technology
DEMIAND
DEMIAND
00:20

СОДЕРЖАНИЕ :

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 2

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 7

КОМПЛЕКТАЦИЯ 7

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 10

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ 12

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 18

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОДУКТАМ И ЗАГРУЗКЕ 22

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 24

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ 32

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 34

УТИЛИЗАЦИЯ 39

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 39

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 42


ПЕРЕХОДИТЕ В ОДИН КЛИК
И БУДЬТЕ НА СВЯЗИ!
Здесь собраны все ссылки:
соцсети, сайт, приложение и др.

Благодарим Вас за покупку блендера-суповарки DEMIAND Chefmix!
Блендер-суповарка Chefmix — это компактный прибор, который заменяет несколько кухонных устройств. Восемь автоматических программ позволяют готовить супы-пюре, детское питание, смузи и другие блюда без присмотра: выбираете программу — остальное делает техника. Встроенный нагревательный элемент позволяет варить прямо в чаше.
Функция отложенного старта пригодится, если хотите получить готовый завтрак или обед к нужному времени. В комплекте идёт дополнительная чаша для сухого измельчения — для специй, орехов, круп, зелени. Всё это собрано в надёжном корпусе, рассчитанном на ежедневное использование. Лаконичное решение для тех, кто ценит функциональность без лишних хлопот.

НАГРЕВ ДО 100°С
Встроенный нагревательный элемент мощностью 1000 Вт позволяет доводить температуру содержимого до 100 °С непосредственно в чаше блендера.
Вы можете не только смешивать холодные ингредиенты, но и готовить горячие блюда от начала до конца — без перекладывания в кастрюлю или на плиту. Максимальная температура 100 °С открывает широкий диапазон кулинарных задач: от доведения супов до кипения до приготовления густых каш и горячих напитков, сохраняя естественный вкус и пользу продуктов.

УМНЫЕ ПРОГРАММЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ СОВМЕСТНО С ШЕФ-ПОВАРОМ
Восемь автоматических программ созданы при участии профессионального шеф-повара — каждый алгоритм выверен до мельчайших деталей. Блендер сам включает нагрев, запускает перемешивание или переходит к интенсивному измельчению. Вам остаётся только выбрать программу — прибор сделает всё остальное, гарантируя результат на уровне ресторанной кухни.

ВАША КОЛЛЕКЦИЯ ИДЕАЛЬНЫХ БЛЮД
Чтобы раскрыть все возможности блендера, не нужно экспериментировать вслепую — достаточно открыть мобильное приложение DEMAIND. В нём собрана коллекция рецептов, разработанная профессиональным шеф-поваром: от полезных каш для бодрого утра до ярких коктейлей для вечеринок и питательных супов на каждый день.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство.
Используйте прибор исключительно по прямому назначению.
Для обеспечения безопасной эксплуатации и предотвращения причинения вреда людям или повреждения имущества строго соблюдайте приведённые ниже меры безопасности.
Описанные меры предосторожности не охватывают все возможные ситуации при эксплуатации прибора, поэтому будьте осторожны и внимательны.
Сохраните руководство для дальнейшего использования.

Общие предупреждения

- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.

- Прибор предназначен только для бытового использования в домашних условиях. Коммерческое использование запрещено.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра в месте, доступном для детей младше 8 лет, лиц с ограниченными возможностями, животных.

- Устанавливайте прибор только на сухую, ровную и устойчивую поверхность.

- Прибор оснащён острыми ножами. Будьте осторожны при установке, снятии или очистке чаши и ножевого блока. Не опускайте руки и предметы внутрь чаши во время работы прибора.

- При застревании продуктов (ножи перестали крутиться) отключите прибор, выньте вилку, извлеките продукты и дождитесь охлаждения мотора перед повторным включением.

- Перед чисткой или перемещением убедитесь, что прибор отключён от электросети и полностью остыл.

- Прибор предназначен для эксплуатации на высоте не более 2000 м над уровнем моря. Использование на большей высоте может привести к недостаточному приготовлению продуктов, переливу или перегреву.

- При непрерывном измельчении фруктов и овощей продолжительность одного рабочего цикла не должна превышать 3 минут, а подряд допускается выполнять не более двух циклов. При необходимости дальнейшей работы сделайте перерыв не менее 20 минут. Если во время работы основание прибора сильно нагрелось, выключите его и дайте остыть примерно 20 минут, после чего можно продолжить использование.

- Храните прибор в сухом месте, недоступном для детей. Не допускайте попадания влаги, прямых солнечных лучей и пыли внутрь устройства.

- Бережно храните инструкцию. Передавайте прибор другим владельцам вместе с данной инструкцией по эксплуатации.

- Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

Электробезопасность

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли её напряжение с номинальным напряжением питания прибора.

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

- Не используйте повреждённые вилки, шнуры и удлинители, не рассчитанные на мощность прибора.

- При повреждении сетевого шнура его замену должны выполнять только специалисты сервисного центра.

- Не прикасайтесь к прибору влажными руками, особенно во время подключения или отключения от сети.

- Не погружайте корпус прибора, кабель и вилку в воду или другие жидкости.

- Не используйте переходники и разветвители низкого качества — это может привести к возгоранию или поражению током.

- Прибор оснащён системой защиты от перегрева. В случае неправильной эксплуатации или значительной перегрузки двигателя он автоматически отключится. Если спустя 30 минут после срабатывания защиты прибор не включается, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.

Тепловая безопасность

- Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Будьте осторожны! Используйте кухонные прихватки или рукавицы.
- Не добавляйте в чашу слишком горячие ингредиенты (выше 80 °C), если включена функция нагрева.
- При открывании крышки будьте осторожны – возможен выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над чашей.
- Не накрывайте прибор во время работы, чтобы избежать перегрева.
- Не ставьте прибор близко к стене или другим приборам, необходимо оставить около 30 см свободного пространства с каждой стороны.

Запрещается

- Использовать прибор на улице или в помещениях с повышенной влажностью.
- Размещать прибор рядом с плитой или другими источниками открытого огня.
- Эксплуатировать прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (скатерти, занавески, бумага).
- Использовать аксессуары и запасные части сторонних производителей.
- Запускать прибор с пустой чашей.
- Наполнять чашу сверх максимальной отметки.
- При использовании функций с нагревом общий объём содержимого не должен превышать 1400 мл (для соевого молока и каш — 1200 мл), а для холодных напитков — 1750 мл.

- Загружать в прибор продукты с косточками, крупными костями, металлическими предметами или твёрдыми оболочками (например, скорлупой).

- Измельчать твёрдые мясные продукты, такие как свиные рёбра, кости или свиная шкура.

- Ставить прибор на мягкие и нестабильные поверхности или накрывать его во время работы.

- Использовать прибор, если он имеет видимые повреждения корпуса, ножевого блока или сетевого шнура.

- Тянуть прибор за кабель при отключении – извлекайте вилку, удерживая за корпус.

- Прикасаться к движущимся частям и перемещать прибор во время работы.

- Запрещается самостоятельный ремонт или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр.

Дополнительные меры по использованию чаши для измельчения

- Чаша-измельчитель оснащена системой защиты, предотвращающей включение при открытой крышке. Перед запуском убедитесь, что крышка установлена правильно.

- Чаша-измельчитель предназначена только для измельчения сухих продуктов. Запрещается использовать её для измельчения фруктов, овощей, горячих продуктов или воды, так как это может привести к повреждению прибора. Если внутрь чаши попала влага, дайте ей полностью высохнуть перед повторным использованием. В случае повреждения обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Перед измельчением убедитесь, что продукты сухие или тщательно удалите с них влагу. Максимальный объём загружаемых ингредиентов — 250 мл.

- В начале работы уровень шума может быть довольно высоким. Держите прибор в недоступном для детей месте. Если во время работы чаша начинает вибрировать или раскачиваться, придерживайте крышку рукой для повышения устойчивости.

- После завершения измельчения соблюдайте осторожность: чаша может быть горячей. Во избежание ожогов дайте ей немного остыть.

- Если во время работы ножи вращаются вхолостую (не захватывают ингредиенты), немедленно остановите прибор и снимите чашу. Длительное вращение без нагрузки может привести к перегреву.

- Продолжительность одного цикла измельчения не должна превышать 2 минут. Если требуемая степень помола не достигнута, уменьшите количество ингредиентов и повторите процесс. Следите за состоянием продукта, чтобы избежать его перегрева или подгорания.

- Между двумя последовательными циклами измельчения необходимо делать перерыв не менее 10 минут, чтобы прибор остыл.

- Не снимайте чашу-измельчитель до полной остановки двигателя, чтобы не повредить муфту.

- Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать высокую скорость. Работа на более низкой скорости снижает эффективность измельчения.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

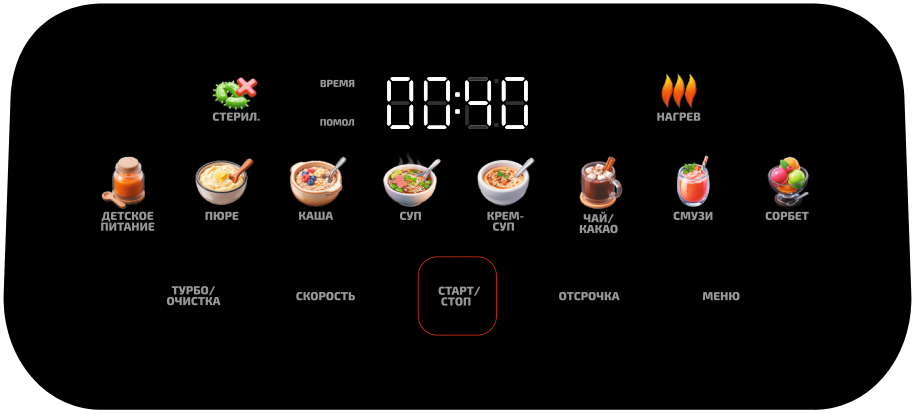


1. Основание блендера
2. Сенсорная панель управления
3. Стеклянная чаша
4. Крышка стеклянной чаши
5. Крышка загрузочного отверстия
6. Чаша для измельчения.
7. Крышка чаши для измельчения
8. Мерный стакан

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Блендер-суповарка DEMIAND Chefmix – 1 шт.
- Стеклянная чаша на 1,75л с крышкой – 1 шт.
- Чаша для измельчения 250мл – 1 шт.
- Крышка чаши для измельчения – 1 шт.
- Мерный стаканчик – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Книга рецептов – 1 шт.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Описание
«СТАРТ/ СТОП» 	Запускает или останавливает работу блендера. После включения выберите одну из автоматических программ, затем нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, устройство начнёт работу. Для приостановки работы программы повторно нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП».** **Примечание:** пауза не работает только с отложенным стартом и нагревом Для выключения прибора удерживайте эту кнопку. *! Если в течение 3 минут не нажать **«СТАРТ/СТОП»**, прибор подаст звуковой сигнал.* *Если после этого в течение 1 минуты не запустить программу, прибор автоматически перейдёт в спящий режим.*
«СКОРОСТЬ» 	Служит для ручной установки скорости. Для регулировки последовательно нажимайте кнопку **«СКОРОСТЬ»** – каждое нажатие переключает уровень по циклу: L (минимальная) → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8 → H (максимальная). После выбора нужной скорости запустите прибор кнопкой **«СТАРТ/СТОП»**. **Примечание:** в автоматических программах скорость предустановлена и не регулируется этой кнопкой.
«ТУРБО/ ОЧИСТКА» 	Запускает программу очистки или интенсивного измельчения. Нажмите кнопку **«ТУРБО/ОЧИСТКА»**, затем нажмите **«СТАРТ/СТОП»** — запустится программа продолжительностью 4 минуты.

Кнопка	Описание
	В течение этого времени ножи будут вращаться на максимальной мощности, что обеспечит эффективную очистку или интенсивное измельчение. По окончании прибор подаст звуковой сигнал и автоматически завершит работу. Чтобы остановить работу досрочно, нажмите **«СТАРТ/СТОП»** повторно. **Примечание:** функция предназначена только для стеклянной чаши.
«ОТСРОЧКА» ОТСРОЧКА	Позволяет установить отложенный старт от 2 до 12 часов. Выберите одну из автоматических программ, затем нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»**. На дисплее отобразится минимальное время по умолчанию (2 часа), которое начнёт мигать. Нажимайте кнопку **«ОТСРОЧКА»**, чтобы изменить время. Шаг регулировки — 30 минут. После установки нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для включения функции. **Примечание:** отложенный старт доступен только для программ с нагревом.
«МЕНЮ» МЕНЮ	Служит для выбора автоматической программы. Нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для последовательного перебора доступных программ – выбранный пункт будет мигать. После того как нужная программа выбрана, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для запуска. **Примечание:** изменение программы возможно только в режиме ожидания до начала работы. Во время выполнения программы выбор недоступен.
«СТЕРИЛИ-ЗАЦИЯ» СТЕРИЛ.	Запускает функцию стерилизации стеклянной чаши. Перед запуском налейте в чашу 30 мл воды и снимите крышку загрузочного отверстия. Нажмите кнопку **«СТЕРИЛИЗАЦИЯ»**, затем **«СТАРТ/СТОП»** – начнётся обратный отсчёт, по окончании которого программа завершится автоматически. **Примечание:** функция не высушивает чашу; после завершения внутри может остаться небольшое количество воды – это нормально.
«НАГРЕВ» НАГРЕВ	Служит для включения подогрева. Для активации функции нажмите кнопку **«НАГРЕВ»**, повторным нажатием этой кнопки задайте необходимую температуру, затем нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для запуска. Прибор доведёт содержимое до заданной температуры и будет поддерживать её в течение 6 часов. При необходимости работу можно прервать досрочно.
Дисплей 	Для отображения оставшегося времени работы программы и скоростей.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Программа	Время	Измель-чение	Наличие нагрева	Описание работы программы
 **Детское питание**	40 мин	Да	Да	Варка с медленным перемешиванием. После 26 минут перемешивание становится более активным. В конце ингредиенты равномерно измельчаются.
 **Пюре**	45 мин	Да	Да	Варка с медленным перемешиванием. С 21-й минуты перемешивание становится более активным.
 **Каша**	30 мин	Нет	Да	Варка без измельчения. Подходит для варки каш, в том числе на молоке.
 **Суп**	60 мин	Нет	Да	Варка без измельчения в течение 60 минут.
 **Крем-суп**	40 мин	Да	Да	Варка с периодическим перемешиванием и измельчением. Начиная с 26-й минуты происходит интенсивное взбивание и измельчение для получения максимально гладкой и однородной текстуры.
 **Чай/какао**	90 мин	Нет	Да	Вода нагревается до 90°С и кипит в течение 10 минут, затем в течение 70 минут поддерживается температура с перемешиванием на низкой скорости.

Программа	Время	Измель-чение	Наличие нагрева	Описание работы программы
 **Смузи**	2 мин	Да	Нет	В течение 2 минут происходит взбивание и измельчение с небольшими паузами.
 **Сорбет**	3 мин	Да	Нет	В течение 3 минут происходит взбивание разной интенсивности и измельчение с небольшими паузами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

Прорамма	Применение	Рекомендации
Детское питание	Подходит для приготовления овощных, мясных и фруктовых пюре, а также злаковых каш для детей.	• Можно использовать для первых прикормов (с учетом рекомендаций педиатра) и диетического питания. • Перед приготовлением детского питания воспользуйтесь функцией стерилизации паром для стеклянной чаши. • Используйте свежие ингредиенты, мясо – отварное и без костей. • Чтобы сохранить максимум витаминов, овощи закладывайте в минимально обработанном виде. • Регулируйте количество жидкости в зависимости от ингредиентов и желаемой текстуры. • Всегда проверяйте температуру готового блюда перед подачей ребенку. Пюре лучше готовить на одну порцию и не хранить долго, чтобы избежать потери питательных веществ и риска развития бактерий.
Пюре	Подходит для приготовления овощных и бобовых пюре, хумуса, соусов и кремообразных паст.	• Не используйте картофель – при перемешивании ножами он выделяет много крахмала, пюре становится вязким и клейким. • Бобовые (нут, фасоль) предварительно замочите в горячей воде на 4 часа – это сократит время варки и улучшит текстуру. • Для соусов регулируйте жидкость – меняйте густоту по вкусу.
Каша	Подходит для приготовления каш из круп длительной варки: гречка, рис,	• Используйте привычные для кастрюли пропорции крупы и жидкости, но общий объём не должен превышать 1400 мл (для рисовых каш – 1200 мл). • Если варите бобовые, предварительно замочите их, чтобы сократить время варки.

Прорамма	Применение	Рекомендации
	пшено, овсяные хлопья длительной варки и другие злаки.	• Для более нежной текстуры можно добавить немного сливочного масла в самом начале. • Густоту регулируйте жидкостью. • Сахар добавляйте только после завершения программы, в готовое блюдо. • Сухофрукты (изюм, курагу) добавляйте после приготовления и дайте настояться 5 минут под крышкой. • После окончания программы рекомендуется перемешать кашу для равномерной текстуры. • Если каша получилась слишком густой, разбавьте горячей водой или молоком уже после приготовления и перемешайте. • После приготовления кашу можно оставить в чаше и включить режим нагрева, чтобы подать к обеду горячей.
Суп	Подходит для приготовления овощных и мясных бульонов, прозрачных супов, а также для варки овощей.	• Овощи лучше закладывать нарезанные крупными кусками, чтобы сохранить текстуру. • Мясо лучше закладывать вместе с холодной водой для более наваристого бульона. • Используйте только мясо без костей — это предотвратит повреждение ножей. • Бобовые (горох, фасоль) перед варкой обязательно замачивайте на 4 часа. • Макаронные изделия добавляйте не в начале, а за 10 минут до окончания программы — так они не разварятся. • Чтобы овощи сохранили вкус, часть из них (например, зелень или кабачки) можно добавить за 5 минут до конца. • Специи лучше добавлять за 10–15 минут до завершения работы программы или перед подачей. • После приготовления суп можно оставить в чаше и включить режим нагрева, чтобы подать к обеду горячим.

Прорамма	Применение	Рекомендации
Крем-суп	Подходит для приготовления кремообразных супов или супов-пюре. Позволяет получить супы в стиле азиатской кухни — лёгкие и шелковистые.	• Сливки, молоко или сметану добавляйте после приготовления – при нагреве они могут свернуться. • Для более нежной текстуры после завершения программы дайте супу постоять под крышкой 5 минут, затем перемешайте. • После приготовления суп можно оставить в чаше и включить режим нагрева, чтобы подать к обеду горячим.
Чай/ Какао	Подходит для приготовления чая, какао, морсов и компотов.	• Чайные листья закладывайте в небольшом количестве, лучше использовать заварной мешочек, чтобы они не забивали ножи. • Какао-порошок предварительно разведите в небольшом количестве тёплой воды до состояния пасты. • Для более насыщенного вкуса добавляйте специи (корицу, имбирь, гвоздику) в начале варки. • Держите крышку закрытой во время приготовления, чтобы аромат не улетучивался. • Сахар добавляйте только после окончания программы (в готовый напиток), чтобы избежать пригорания. • После приготовления напиток можно оставить в чаше и включить режим нагрева, чтобы подать к обеду горячим.
Смузи	Программа подходит для приготовления фруктовых и овощных смузи, коктейлей, зелёных смесей и шейков.	• Листовую зелень лучше закладывать последней, чтобы сохранить цвет и свежесть. • Если хочется холодный смузи, добавляйте кубики льда. • Если смесь слишком густая — добавьте немного жидкости (сок или воду) и перемешайте.

Прорамма	Применение	Рекомендации
Сорбет	Используется для приготовления фруктовых и ягодных сорбетов, а также различных коктейлей.	• Перед закладкой дайте замороженным фруктам постоять при комнатной температуре 2–3 минуты — это снизит нагрузку на ножи. • Добавляйте замороженные продукты небольшими кусочками, чтобы за короткое время они успели равномерно измельчиться. • Для более мягкой текстуры можно добавить немного жидкости (например, сок или сироп). • Подсластители (мёд, сироп) добавляйте после приготовления, перемешивая вручную – при заморозке они и так хорошо растворяются. • Подавайте сразу, не храните в чаше – сорбет быстро тает.
Стерили-зация	Обеззараживание стеклянной чаши перед использованием или после приготовления.	• Проводите стерилизацию перед первым использованием, а также перед приготовлением детского питания, чтобы уничтожить бактерии. • Если готовите детское питание на несколько дней, стерилизуйте чашу перед каждым приготовлением. • Особенно полезна после приготовления мясных или рыбных блюд – для устранения запахов и обеззараживания. • Используйте для удаления стойких запахов (чеснока, рыбы, пряностей).
Нагрев	Подходит для разогрева уже готовых блюд и напитков, а также для поддержания их горячими до подачи.	• Не нагревайте вязкие жидкости (молоко, соевое молоко, жидкую кашу) – они пригорают. • Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. • Для равномерного нагрева перемешайте блюдо перед подачей. • Будьте аккуратны при открытии крышки, чтобы не обжечься горячим паром.

Прорамма	Применение	Рекомендации
Турбо/ Очистка	Используется для самоочистки чаши после приготовления.	• Чтобы легко очистить после густых смесей, заливайте тёплую воду сразу после приготовления, не дожидаясь, пока остатки засохнут. • Для густых пригоревших остатков сначала залейте тёплую воду на 30–60 минут, затем запустите очистку. • Используется только со стеклянной чашей. • После самоочистки с моющим средством обязательно промойте чашу чистой водой и высушите. • Нельзя использовать абразивные средства для очистки.
Скорость	Регулировка интенсивности вращения ножей (ручной режим) для разных задач – от перемешивания жидких продуктов до дробления твёрдых.	• Для жидких продуктов выбирайте невысокую скорость, чтобы избежать обильной пены. • Для мягких ингредиентов (варёные овощи, бананы, авокадо, творог) достаточно средней скорости. • Для твёрдых овощей, орехов и замороженных продуктов используйте высокую скорость – это предотвращает заклинивание ножей. • Для получения мелкого порошка (специи, кофе, сахарная пудра) необходима максимальная скорость. • Для густых смесей (хумус, паштеты) начинайте на средней скорости, затем при необходимости повышайте до высокой для гладкой текстуры. • Если ножи вращаются вхолостую, увеличьте скорость или добавьте немного жидкости. • При использовании чаши для измельчения всегда выбирайте максимальную скорость.
Отсрочка	Позволяет отсрочить начало приготовления.	• Удобно использовать при приготовлении горячих каш (овсяной, рисовой, гречневой, пшённой) к завтраку, супа или овощного бульона к обеду. • Функция работает только с программами, в которых есть нагрев.

Прорамма	Применение	Рекомендации
	Указанное время означает окончание всей программы приготовления (прибор автоматически рассчитает время запуска).	• Учитывайте, что при длительном ожидании некоторые продукты могут потерять вкус, текстуру или питательные свойства. • Скоропортящиеся продукты (мясо, птица, рыба, молочные продукты, свежие фрукты, ягоды, зелень) не рекомендуется оставлять в чаше на длительное время — они могут испортиться при комнатной температуре.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

- Достаньте прибор и дополнительные аксессуары из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.
  ! Пожалуйста, сохраните предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

- Убедитесь, что на приборе отсутствуют видимые повреждения, в том числе на кабеле и вилке.
  ! Если прибор подвергался низким температурам при транспортировке, пожалуйста, выдержите его 3 часа при комнатной температуре перед использованием.

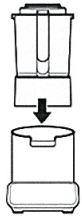
- Установите прибор на ровную и устойчивую поверхность, вдали от плиты, духовки и других источников тепла.
  Оставьте не менее 30 см свободного пространства вокруг блендера для вентиляции.

- Перед использованием тщательно промойте чашу и дополнительные аксессуары в тёплой мыльной воде.
  ! Корпус прибора нельзя погружать в воду. Для его очистки используйте слегка влажную мягкую ткань.
  ! При очистке внутренней поверхности чаши помните, что ножевой блок очень острый, и соблюдайте осторожность во избежание порезов.
  ! Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки.

- Перед подключением к сети убедитесь, что все части сухие.

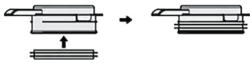
- Перед первым запуском выполните распознавание высоты (смотрите раздел **«Интеллектуальное распознавание высоты»**).

- После этих шагов ваш прибор полностью готов к работе.

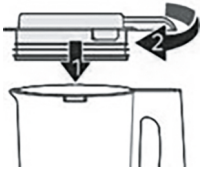


Установка и снятие стеклянной чаши

1. Совместите дно чаши с посадочным местом на основании корпуса и аккуратно поставьте чашу до упора.



2. Убедитесь, что уплотнительное кольцо крышки установлено правильно.

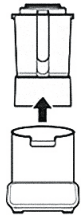


1. Совместите фиксирующие выступы крышки с пазами на горлышке чаши. Вставьте крышку и поверните её по часовой стрелке до упора.

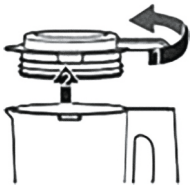


4. Вставьте крышку загрузочного отверстия, плотно прижмите её.

! Стеклянная чаша оснащена системой защиты от включения при открытой крышке. Если крышка установлена или зафиксирована неправильно, прибор не запустится, а на дисплее появится сообщение «OPEN».



5. Чтобы снять чашу, возьмитесь за ручку и аккуратно поднимите чашу вверх, строго вертикально.

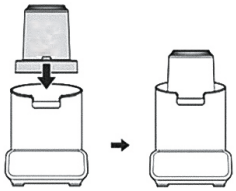


6. Откройте крышку, повернув её против часовой стрелки.



Установка и снятие чаши для измельчения

1. Установите крышку на чашу для измельчения и поверните её по часовой стрелке до упора.



2. Установите чашу для измельчения на основание прибора так, чтобы выступ на чаше был направлен к панели управления. Чаша должна плотно встать на посадочное место.

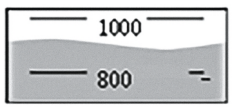
3. Чтобы снять чашу, аккуратно потяните её вверх за корпус, строго вертикально.

4. Откройте крышку, повернув её против часовой стрелки.

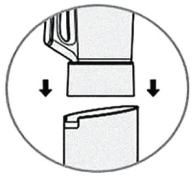
Интеллектуальное распознавание высоты

Чтобы блендер правильно адаптировался к условиям вашей местности и обеспечивал оптимальное приготовление без перелива, пригорания или недоваривания, перед первым использованием или после перемещения прибора на значительную высоту выполните настройку:

1. Поставьте блендер на ровную поверхность.



2. Налейте в стеклянную чашу 800–1000 мл чистой воды комнатной температуры (ингредиенты добавлять не нужно).



3. Установите чашу на основание и зафиксируйте крышку, повернув её до упора.

4. Подключите прибор к электросети.
5. В течение 30 секунд после включения нажмите и удерживайте кнопку **«СКОРОСТЬ»** в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим интеллектуального распознавания высоты.
Прибор начнёт перемешивать воду, затем нагреет её до кипения. На дисплее отобразится соответствующий индикатор.

6. Когда настройка завершится, прозвучит звуковой сигнал, а дисплей перейдёт в режим ожидания. 00:00

7. Отключите прибор от сети.

Примечание: во время настройки вода будет кипеть, возможно образование пара и небольшие брызги из выпускного отверстия — это нормально. Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром. После завершения процедуры прибор автоматически сохранит оптимальные параметры для вашей местности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОДУКТАМ И ЗАГРУЗКЕ

Чтобы ваш блендер служил долго и выдавал лучший результат, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Перед загрузкой тщательно вымойте продукты.
- Не запускайте прибор без продуктов в чаше.
- Для безопасной работы прибора жидкость должна покрывать ножи.
- При использовании функции нагрева не наливайте в чашу кипяток, оптимально использовать жидкость комнатной температуры (не более 80 °C)
- Чтобы добиться однородной текстуры быстрее, нарезайте продукты на кусочки не более 2 см.
- Придерживайтесь правила добавления ингредиентов: сначала добавляйте жидкость и мягкие ингредиенты, затем твёрдые (фрукты и овощи), последними добавляйте замороженные продукты, лёд или орехи.
- Для густых смесей (пюре, хумус) рекомендуется загружать не более 2/3 чаши.
- Лёд или замороженные ягоды загружайте маленькими порциями.
- Продукты в форме порошка (какао-порошок, мука, сахарная пудра и др.) следует смешивать с достаточным количеством жидкости или перед смешиванием полностью растворить их в жидкости.
- При обработке фруктов и ягод разрежьте их и удалите косточки.
- Для точного соблюдения рецептов используйте мерный стаканчик из комплекта — он поможет отмерить нужное количество ингредиентов.
- Не превышайте максимальные отметки на чаше: для холодных блюд не более 1750 мл, для горячих — не более 1400 мл.
- Для приготовления напитков рекомендуется использовать очищенную питьевую воду — это улучшает вкус и продлевает срок службы прибора.

- При использовании чаши для измельчения загружайте только сухие продукты.

- Для трудноизмельчаемых ингредиентов (сухие бобовые — фасоль, нут, горох, а также крупы грубого помола — перловая, кукурузная) рекомендуется предварительное замачивание в горячей воде на 4 часа — это ускоряет приготовление и улучшает текстуру.

- Не добавляйте сахар и другие подсластители в чашу во время нагрева — они прилипают ко дну и вызывают пригорание. Добавляйте их только в готовое блюдо.

- Не нагревайте в приборе вязкие жидкости (молоко, соевое молоко, жидкие каши) — они пригорают и оставляют неприятный запах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Использование стеклянной чаши

1. Подготовьте ингредиенты.
Вымойте, очистите и нарежьте продукты в соответствии с общими рекомендациями (смотрите раздел **«Рекомендации по продуктам и загрузке»**).

2. Загрузите ингредиенты.
С помощью мерного стаканчика отмерьте необходимое количество ингредиентов в соответствии с рецептом, поместите их в стеклянную чашу и добавьте нужное количество жидкости. Для напитков рекомендуется использовать очищенную питьевую воду.

3. Закройте крышкой и установите чашу на основание.
Убедитесь, что крышка плотно зафиксирована, а чаша встала ровно и до упора (смотрите раздел **«Установка и снятие стеклянной чаши»**).

4. Подключите прибор к сети.
После включения прибор подаст звуковой сигнал, загорится панель, и устройство перейдёт в режим ожидания. 00:00

! Если чаша или крышка плохо зафиксированы, то на дисплее отобразится надпись OPEN

5. Выберите программу.
Для выбора необходимой программы нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на панели не заморгает индикатор нужной вам программы.

! При приготовлении каш, густых смесей, супов и аналогичных блюд обязательно выбирайте соответствующий режим. Использование неподходящей программы может привести к недостаточному приготовлению, неоднородной консистенции, а в некоторых случаях — к переливу содержимого или пригоранию.

6. При необходимости установите отложенный старт.
Нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** (смотрите раздел **«Функция «Отсрочка»»**).

7. Запустите автоматическую программу.
Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для запуска.

! Для программ с нагревом таймер начнёт обратный отсчёт после того, как жидкость достигнет заданной температуры. 00:00

8. Управление программой.
Программу можно поставить на паузу, нажав кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, и продолжить снова, нажав эту же кнопку.
Важно: после того как содержимое закипит и начнётся обратный отсчёт времени, не прерывайте выполнение программы.
Если программа была остановлена случайно, не запускайте повторно режим нагрева с тем же содержимым — это может привести к переливу или пригоранию. В этом случае замените ингредиенты и запустите программу заново либо доведите блюдо до готовности в обычной посуде, а затем используйте только функцию измельчения.
Для добавления ингредиентов во время работы используйте отверстие в крышке (смотрите раздел **«Добавление ингредиентов во время работы»**).

! Если во время работы поднять чашу блендера, процесс приготовления полностью прервется.
Чтобы отменить запущенную программу, нажмите и удерживайте кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.

9. Дождитесь окончания работы.
После завершения программы вы можете:

- Довести консистенцию блюда до идеально гладкой текстуры вручную;

- Включить функцию нагрева, чтобы подать блюдо горячим (смотрите раздел **«Функция «Нагрев»»**).

10. Отключите прибор от сети.
Снимите стеклянную чашу (возьмитесь за ручку и аккуратно поднимите её вверх строго вертикально) и откройте крышку, повернув её против часовой стрелки.

! При открытии крышки соблюдайте осторожность — из чаши может выходить горячий пар, который может вызвать ожоги.

11. Подача блюда.
Перелейте готовое блюдо в подходящую ёмкость. При необходимости добавьте сахар, соль или другие приправы по вкусу.

12. Очистка.
Сразу после переливания блюда залейте в чашу тёплую воду, чтобы остатки не засохли.
Дождитесь полного остывания прибора, затем приступайте к очистке (смотрите разделы **«Функция «Самоочистка»»** и **«Очистка и уход»**).

Использование чаши для измельчения

1. Загрузите ингредиенты.
Отмерьте необходимое количество сухих продуктов с помощью крышки и поместите их в чашу для измельчения.
Перед загрузкой убедитесь, что продукты полностью сухие и не содержат влаги. Ознакомьтесь с общими рекомендациями по использованию чаши для измельчения (смотрите разделы **«Рекомендации по продуктам и загрузке»** и **«Дополнительные меры по использованию чаши для измельчения»).**

2. Закройте крышкой и установите чашу на основание.
Убедитесь, что чаша плотно зафиксирована и встала ровно до упора (смотрите раздел **«Установка и снятие чаши для измельчения»**).

3. Подключите прибор к сети.
После включения прибор подаст звуковой сигнал и загорится панель. При установке чаши для измельчения автоматически активируется режим измельчения — об этом сообщит соответствующий индикатор на дисплее. ПОМОЛ

4. Запустите измельчение.
Перед началом работы вы можете задать скорость вращения ножей вручную (смотрите раздел **«Ручная настройка скорости работы»**).
Если не хотите задавать настройки вручную, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** — прибор начнёт автоматическое измельчение.

5. Дождитесь окончания работы.
По истечении времени прибор автоматически завершит работу. Проверьте степень измельчения. При необходимости повторите цикл после остывания прибора.

6. Отключите прибор от сети.
Дождитесь полной остановки ножей, затем снимите чашу для измельчения (аккуратно потяните её вверх строго вертикально) и откройте крышку, повернув её против часовой стрелки.

! Будьте осторожны — чаша может нагреться во время работы.

7. Извлеките измельчённые ингредиенты.
Пересыпьте их в подходящую ёмкость.

8. Очистка.
Дождитесь полного остывания прибора, затем приступайте к очистке (смотрите раздел **«Очистка и хранение»**).

Ручная настройка скорости работы

Используется для ручной настройки скорости вращения ножей.

- Для активации ручной настройки нажмите кнопку **«СКОРОСТЬ»** — на дисплее отобразится текущий уровень.
  Каждое последующее нажатие переключает скорость по циклу:
  L (минимальная) → 1 → 2 → 3 → 4 → 5 → 6 → 7 → 8 → H (максимальная)
  Выбранная скорость отобразится на дисплее.

- После того как вы установили нужное значение, нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для запуска прибора на выбранной скорости.

- Повторное нажатие **«СТАРТ/СТОП»** во время работы немедленно остановит прибор.

- Для измельчения твёрдых ингредиентов (например, льда, орехов, зёрен) рекомендуется использовать импульсный режим: запускайте прибор на 10-15 секунд, затем останавливайте повторным нажатием **«СТАРТ/СТОП»**. Повторяйте циклы до достижения нужной консистенции.
  Такой подход позволяет лучше контролировать степень измельчения и предотвращает перегрузку мотора. Старайтесь не допускать длительной непрерывной работы на высоких скоростях — делайте паузы между циклами.

Примечание: в автоматических программах скорость предустановлена и не регулируется этой кнопкой.

Функция «Отсрочка»

При необходимости вы можете задать время, к которому блюдо будет полностью готово. Функция доступна для программ с нагревом: детское питание, пюре, каша, суп, крем-суп, чай/какао.
При установке отложенного старта убедитесь, что продукты могут безопасно храниться в чаше в течение установленного времени.

1. Подготовьте ингредиенты.
Вымойте, очистите и нарежьте продукты в соответствии с общими рекомендациями (смотрите раздел **«Рекомендации по продуктам и загрузке»**).

2. Загрузите ингредиенты.
С помощью мерного стаканчика отмерьте необходимое количество ингредиентов в соответствии с рецептом, поместите их в стеклянную чашу и добавьте нужное количество жидкости. Не превышайте максимальную отметку на чаше.

3. Закройте крышкой и установите чашу на основание.
Убедитесь, что крышка плотно зафиксирована, а чаша встала ровно и до упора (смотрите раздел **«Установка и снятие стеклянной чаши»**).

4. Подключите прибор к сети.
После включения прибор подаст звуковой сигнал, загорится панель, и устройство перейдёт в режим ожидания.
! Если чаша или крышка плохо зафиксированы, на дисплее отобразится надпись OPEN.

5. Выберите программу.
Для выбора необходимой программы нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на панели не заморгает индикатор нужной вам программы.

6. Установите отложенный старт.
Нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»**. На дисплее отобразится время по умолчанию — 2 часа. Это время, через которое вы хотите получить готовое блюдо (от текущего момента).

7. Задайте необходимое время.
Нажимайте кнопку **«ОТСРОЧКА»**, чтобы изменить время.
Диапазон настройки — от 2 до 12 часов.
Каждое нажатие изменяет время с шагом 30 минут. Прибор автоматически рассчитает момент запуска программы с учётом её длительности, чтобы к указанному времени приготовление было полностью завершено.

8. Запустите отсрочку.
Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** для активации функции.
На дисплее будет отображаться оставшееся время до готовности и индикатор выбранной программы.
По окончании отсчёта программа завершится, и блюдо будет готово — прибор подаст звуковой сигнал и автоматически отключится.

Функция «Самоочистка»

Чтобы избежать засыхания остатков пищи и упростить очистку чаши, включайте режим самоочистки сразу после использования прибора. Функция доступна только для **стеклянной чаши.**

1. Слейте содержимое чаши.
После завершения приготовления откройте крышку и перелейте готовое блюдо в отдельную ёмкость.

2. Налейте воду для очистки.
Залейте в стеклянную чашу около 500 мл тёплой воды (при необходимости объём можно изменить, но не более половины максимальной отметки) и добавьте несколько капель моющего средства.

3. Установите чашу на основание и плотно закройте крышку.

4. Запустите программу очистки.
Нажмите кнопку **«ТУРБО/ОЧИСТКА»**, затем нажмите **«СТАРТ/СТОП»**. Запустится цикл очистки продолжительностью 4 минуты — в течение всего времени ножи вращаются на максимальной скорости, обеспечивая интенсивную циркуляцию воды для очистки стенок и ножей.

5. Управление функцией.
Если нужно прервать очистку досрочно, повторно нажмите **«СТАРТ/СТОП»**.

6. Дождитесь завершения программы.
По окончании цикла прибор подаст звуковой сигнал и автоматически завершит работу.

7. Слейте воду и ополосните чашу.
Тщательно удалите остатки моющего средства.
! Если загрязнения сильные (например, после приготовления густых каш, соусов или пюре), процедуру можно повторить или дополнительно промыть чашу мягкой губкой и щёткой.

8. Оставьте чашу открытой до полного высыхания.

Функция «Стерилизация»

Функция стерилизации предназначена для глубокой очистки и обеззараживания стеклянной чаши паром.
Рекомендуется использовать:

- перед приготовлением детского питания, чтобы уничтожить бактерии;
- после приготовления блюд из сырого мяса, рыбы или яиц;
- после самоочистки — как завершающий этап для полной дезинфекции;
- для удаления стойких запахов (чеснока, рыбы, пряностей).

1. Налейте воду для стерилизации.
Залейте в стеклянную чашу около 30 мл воды.

2. Снимите крышку загрузочного отверстия.

3. Установите чашу на основание и плотно закройте крышку.

4. Запустите программу стерилизации.
Нажмите кнопку **«СТЕРИЛ.»**, затем нажмите **«СТАРТ/СТОП»**.
Запустится цикл стерилизации — вода нагреется до кипения, и пар обработает внутреннюю поверхность чаши в течение 10 минут.

5. Дождитесь завершения программы.
По окончании обратного отсчёта прибор подаст звуковой сигнал и автоматически завершит работу.

6. Оставьте чашу открытой до полного высыхания.
! Данная функция не высушивает внутреннюю поверхность стеклянной чаши. После завершения программы внутри может остаться небольшое количество воды — это нормально.

При необходимости протрите её чистым полотенцем или ополосните кипячёной водой, если нужна абсолютная сухость.

Функция «Нагрев»

Функция позволяет сохранить готовое блюдо горячим до подачи.

1. Выберите режим нагрева.
После завершения программы (или в режиме ожидания) нажмите кнопку **«НАГРЕВ».**
На дисплее отобразится значение 

2. Настройте температуру.
Нажимайте кнопку **«НАГРЕВ»** повторно, чтобы изменить значение.
Каждое нажатие меняет температуру на 5 градусов.
Доступный диапазон — от 55 до 70 °C.

3. Запустите подогрев.
Нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП».**
Прибор начнёт нагревать содержимое до заданной температуры.
Сначала на дисплее будет отображаться индикация нагрева. 

После достижения заданной температуры — текущее значение.

Прибор будет поддерживать эту температуру в течение 6 часов, после чего автоматически отключится.

4. Остановите нагрев.
Если требуется завершить нагрев досрочно, воспользуйтесь одним из способов:

- нажмите кнопку **«СТАРТ/СТОП»** – прибор перейдёт в режим ожидания;
- снимите чашу с основания – работа немедленно прекратится.

Добавление ингредиентов во время работы

Если в процессе приготовления необходимо добавить продукты, выполните следующие шаги:

1. Снимите крышку загрузочного отверстия.
Аккуратно извлеките её из центрального отверстия в крышке чаши.

2. Добавьте ингредиенты.
При необходимости используйте мерный стаканчик из комплекта — он поможет точно отмерить нужное количество продуктов.
Всыпьте или влейте их через загрузочное отверстие.

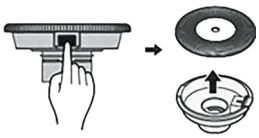
3. Закройте отверстие.
Установите крышку загрузочного отверстия на место и плотно прижмите её.
! Будьте осторожны при использовании программ с нагревом: при открытии крышки загрузочного отверстия из чаши может выходить горячий пар.
Чтобы избежать ожогов, снимайте крышку при помощи кухонных прихваток и не наклоняйтесь над чашей.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Очистка стеклянной чаши

1. Отключите прибор от сети и дождитесь полного остывания стеклянной чаши.
! Не мойте горячую чашу резко холодной водой — это может привести к трещинам. Дайте ей полностью остыть перед контактом с холодной водой.

2. Снимите крышку с чаши и полностью разберите её для более тщательной очистки:



- Аккуратно извлеките уплотнительное кольцо из крышки.
- Разберите крышку загрузочного отверстия: одной рукой нажмите кнопку на крышке, другой рукой откройте верхнюю крышку, чтобы снять её.

3. Промойте все детали:

- Крышку чаши, уплотнительное кольцо и внутреннюю полость клапана крышки загрузочного отверстия промойте в тёплой мыльной воде.

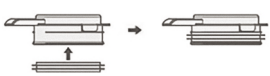
- Стеклянную чашу ополосните под тёплой проточной водой. При необходимости используйте мягкую губку или щётку с длинной ручкой и небольшое количество мягкого моющего средства для посуды.
! Ножи очень острые — очищайте чашу аккуратно, не прикасаясь к режущей кромке. Используйте щётку с длинной ручкой для безопасности.

! Не используйте абразивные губки, порошки, хлорсодержащие или агрессивные чистящие средства.

4. Тщательно ополосните чашу и все детали чистой водой, чтобы удалить остатки моющего средства.
! Не рекомендуется мыть прибор или его детали в посудомоечной машине.

5. Полностью высушите все детали перед сборкой.

6. Соберите крышку:



- Установите сухое уплотнительное кольцо обратно в крышку, убедившись, что оно плотно прилегает по всей окружности.

! Уплотнительное кольцо должно быть правильно установлено на крышке, иначе во время работы возможна утечка жидкости.



- Совместите защёлки верхней крышки и крышки загрузочного отверстия, нажмите кнопку и закройте верхнюю крышку до фиксации.

7. После каждого использования своевременно очищайте крышку чаши, уплотнительное кольцо и другие детали, соприкасающиеся с продуктами, чтобы предотвратить образование стойких загрязнений.
! Вы также можете воспользоваться функцией самоочистки — подробнее смотрите раздел ***«Функция «Самоочистка»»****.*

Очистка чаши для измельчения

1. Отключите прибор от сети и дождитесь полного остывания чаши.
2. Снимите крышку с чаши для измельчения.
3. Ополосните чашу и крышку под тёплой проточной водой.
При необходимости используйте мягкую губку и небольшое количество мягкого моющего средства для посуды.
! Не используйте абразивные губки, порошки или агрессивные чистящие средства.

4. Тщательно ополосните все детали чистой водой.
5. Полностью высушите все детали перед сборкой и хранением.
! Не рекомендуется мыть чашу для измельчения в посудомоечной машине.

Очистка корпуса

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью, затем сухой салфеткой, чтобы убрать разводы.
! Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
! Не допускайте попадания воды под панель управления и на нижнюю часть стеклянной чаши.

Хранение

Храните прибор и аксессуары в сухом, проветриваемом месте, вдали от источников тепла.
! Не храните чашу с плотно закрытой крышкой — оставьте крышку приоткрытой, чтобы избежать появления неприятного запаха и конденсата внутри.
Держите прибор вне зоны доступа детей.
Не оставляйте прибор, сетевой шнур и комплектующие под воздействием прямых солнечных лучей.
Не наматывайте шнур вокруг корпуса — это может повредить кабель.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность двигателя: 1200 Вт
3. Мощность нагрева: 1000 Вт
4. Класс защиты: I
5. Скорость вращения в минуту: 22 000 об/мин
6. Количество скоростей: 10
7. Объём чаши: 1,75 л
8. Управление: сенсорное
9. Максимальная температура нагрева: 100°C
10. Количество программ: 8
11. Отложенный старт: да, до 12 часов
12. Материал корпуса: Пластик
13. Материал ножей: Нержавеющая сталь
14. Материал чаши: Боросиликатное стекло
15. Длина шнура: 1 метр
16. Цвет: Серебристый

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

Если прибор функционирует ненадлежащим образом, убедитесь, что Вы можете самостоятельно устранить проблему.

Проблема	Возможные причины	Решение
Ошибка E1/E2	Попадание воды внутрь основания прибора (чаще всего в месте соединения чаши с основанием или на электронную плату)	Замените стеклянную чашу и проверьте, связана ли неисправность с чашей или с основанием прибора. Если неисправно основание, дайте прибору полностью высохнуть, чтобы удалить остатки влаги. Если ошибка не исчезла, обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
	Вода попала внутрь корпуса прибора	
	Стеклянная чаша неправильно установлена на основании	
	Неисправность электронной платы или внутренней проводки	
Ошибка C3/E0	Неисправность электронной платы или внутренней проводки	Возможно, продукты перегрелись и пригорели ко дну чаши, из-за чего сработала защита от перегрева. Очистите стеклянную чашу от остатков пищи и при следующем использовании соблюдайте рекомендуемое количество ингредиентов. Дайте прибору полностью высохнуть, если внутрь попала вода. Если ошибка сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Стеклянная чаша неправильно установлена на основании	
	Вода попала внутрь основания прибора	
	Ослаблено или отсоединено внутреннее соединение проводов основания	
	Неисправность электронной платы	
	Сработала защита датчика температуры от перегрева	
D1	Неисправность двигателя	Сработала защита двигателя от перегрева. Отключите прибор и дайте двигателю остыть не менее 30 минут, затем повторите попытку.

Проблема	Возможные причины	Решение
		Если ошибка не исчезла, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Перелив содержимого	Слишком большое или слишком малое количество ингредиентов	Используйте количество ингредиентов, указанное в инструкции или рецепте
	Слишком большое или слишком малое количество воды	Добавьте воду до рекомендуемого уровня
	Выбран неправильный режим работы	Выберите соответствующую программу согласно инструкции
	Крышка чаши с защитой от перелива закрыта неплотно	Убедитесь, что крышка правильно установлена и надёжно зафиксирована
	Не выполнена процедура определения высоты над уровнем моря или она выполнена неправильно	Повторно выполните программу интеллектуального определения высоты
	Продукты повторно нагреваются после прерывания программы	Удалите старые ингредиенты, загрузите новые и запустите программу заново
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Пригорание пищи ко дну чаши	Загружено слишком много ингредиентов	Соблюдайте рекомендуемое количество ингредиентов
	Использованы неподходящие ингредиенты	Не используйте продукты с высоким содержанием крахмала (например, муку)
	Недостаточное количество воды	Добавьте воду до рекомендуемого уровня
	Дно чаши плохо очищено	Перед использованием тщательно очистите чашу
	Выбран неправильный режим работы	Выберите программу согласно инструкции
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Проблема	Возможные причины	Решение
Ингредиенты измельчаются недостаточно хорошо	Неправильное количество ингредиентов	Соблюдайте пропорции, указанные в рецепте
	Недостаточное или избыточное количество воды	Добавьте воду до рекомендуемого уровня
	Выбран неправильный режим работы	Выберите соответствующую программу
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Программа завершилась, но блюдо осталось холодным	Выбран режим, который выполняет только смешивание без нагрева	Выберите программу с функцией нагрева согласно инструкции
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Повышенный шум во время работы	Звук работы двигателя и ножей	Это нормальное явление
	Период адаптации нового прибора	Незначительный шум при первых использованиях является нормальным
	Необычный шум или неисправность двигателя	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее отображается «OPEN»	Крышка или чаша установлены неправильно	Установите крышку и чашу заново, убедившись в правильной фиксации
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Дисплей не включается	Сетевой шнур подключён неправильно	Проверьте подключение прибора к электросети и наличие питания
	Крышка чаши для измельчения установлена неправильно	Установите крышку чаши для измельчения правильно
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Кнопки не реагируют на нажатие	Прибор выполняет программу и временно не принимает команды	Это нормальное явление

Проблема	Возможные причины	Решение
	На панели управления есть вода, снижающая чувствительность сенсоров	Вытрите панель управления насухо
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Дисплей работает, но прибор не запускается	Не нажата кнопка **«СТАРТ/СТОП»**	Повторно выберите программу и нажмите кнопку «**СТАРТ/СТОП»**
	В чаше отсутствует вода, сработала защита от перегрева	Добавьте воду до рекомендуемого уровня, дождитесь охлаждения прибора и повторите запуск
	Во время работы прозвучал аварийный звуковой сигнал	Отключите прибор от электросети, затем снова подключите его и повторите запуск согласно инструкции
	Неисправность прибора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр



Не пытайтесь самостоятельно починить неисправный электроприбор! Обратитесь к квалифицированному специалисту или в Службу клиентского сервиса.



Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийными случаями.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковочный материал подлежит вторичной переработке. Утилизировать упаковку следует в соответствии с требованиями закона об охране окружающей среды и передать ее в пункт сбора отходов. Дополнительную информацию Вы можете получить у органов местного самоуправления муниципальных районов в области обращения с отходами.



Изделие нельзя утилизировать вместе с общим бытовым мусором. Его следует утилизировать в центре по вторичной переработке отработанных электрических и электронных устройств. Более подробную информацию Вы можете получить у органов местного самоуправления муниципальных районов в области обращения с отходами.

Месяц и год производства смотрите на упаковке
Гарантийный срок: 1 год
Страна производства: Китай

Товар сертифицирован EAC

Условия гарантийного обслуживания товара

1. Основанием для предоставления гарантийного обслуживания являются документы, подтверждающие факт приобретения Оборудования (кассовый чек и гарантийная карта). Гарантийные обязательства Продавца имеют силу только на территории Российской Федерации. Гарантийное обслуживание в РФ проводится в соответствии с нормами действующего законодательства и условиями Продавца.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев.

2.1. Срок эксплуатации составляет 24 месяца.

3. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:

- соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;

- чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
– неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
– механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
– действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
– попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
– сильного загрязнения и запыления;
– повреждения животными;
– ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
– отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
– некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
– использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. При спорных вопросах о причинах возникновения дефектов в Оборудовании Поставщик оставляет за собой право провести техническую экспертизу на базе собственного центра технического обслуживания (ЦТО). В случае выявления вины Покупателя, указанной в техническом заключении ЦТО, он оплачивает Поставщику расходы по проведению экспертизы, работы по устранению неисправности, стоимость замененных в Оборудовании узлов.

8. Срок ремонта оборудования составляет 45 дней со дня поступления товара для произведения ремонтных работ.

9. Продавец не обязан безвозмездно предоставлять замену товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены товара на основании Постановления Правительства РФ от 31.12.2020 N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации".

DÉMIAND

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие: _____

Модель: _____

Срок гарантии: _____

Торговая организация: _____

Дата продажи: _____

Подпись и печать продавца: _____

Ф.И.О. покупателя: _____

С условиями гарантии ознакомлен и согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

ТАЛОН №3

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №2

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

ТАЛОН №1

Сервисный центр _____

Телефон _____

Подпись _____

Производитель: Jiangmen Dejin Electric Appliance Co Ltd
Адрес: No.431 Jinou Road,Jiangmen,Guangdong,China
Импортер: ООО «Премиум кеа груп»
Адрес импортера: 358000, Республика Калмыкия, г Элиста, ул. Ленина, д. 268, помещение 12, р.м. 1



Телефон: +7 (495) 320-94-92 www.demiand.ru sales@demiand.ru