



Высокомощный блендер Arzia BS4



Инструкция по эксплуатации

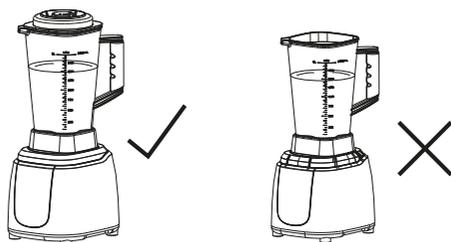
Содержание

Важные меры предосторожности.....	5
Комплектация	8
Сборка и эксплуатация.....	9
Уход и чистка.....	12
Рекомендации по обработке продуктов	13
Рекомендации по устранению неполадок	14
Простые рецепты.....	15
Технические характеристики.....	16
Условия гарантии.....	17
Гарантийный талон.....	18

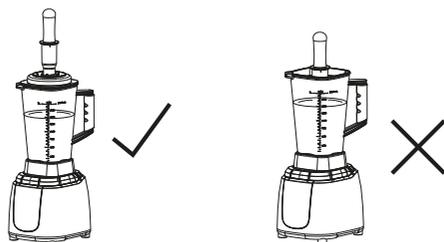


1. Убедитесь, что используемое напряжение соответствует номинальному напряжению, указанному на стикере с технической информацией.
2. Этот продукт является электроприбором класса I, поэтому убедитесь, что провод заземления надёжно подключён перед установкой, чтобы избежать утечки электрического тока.
3. Если провода питания или вилка повреждены, прибор неисправен или повреждён каким-либо иным образом, не используйте устройство и отправьте его в авторизованный сервисный центр для диагностики и/или ремонта.
4. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности и не перекручивался.
5. Не ставьте блендер рядом с конфоркой, нагретой газовой или электрической плитой.
6. Не прикасайтесь к движущимся частям, чтобы избежать травм или повреждения блендера. Перед тем, как опустить руку в стакан, всегда выключайте блендер и вытаскивайте вилку из розетки.
7. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости, а также не мойте его водой или другими жидкостями, чтобы избежать утечки электрического тока и повреждения блендера.
8. Используйте только оригинальные запасные части (например, стакан и крышку блендера), если иное не указано производителем. Использование деталей, в том числе дополнительных чаш или аксессуаров, не произведённых или не рекомендуемых производителем Arzia, может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током или травмам.
9. При приготовлении горячих напитков или жидкой пищи температура жидкости не должна превышать 80°C, чтобы избежать травм или повреждения прибора.
10. При приготовлении горячих напитков или жидкой пищи убедитесь, что крышка стакана блендера и колпачок плотно закрыты. Не прикасайтесь к стакану и колпачку, чтобы избежать ожогов.
11. Отключайте блендер от сети при очистке и, когда он не используется.
12. Перед установкой/снятием любого элемента и перед очисткой дайте прибору остыть.

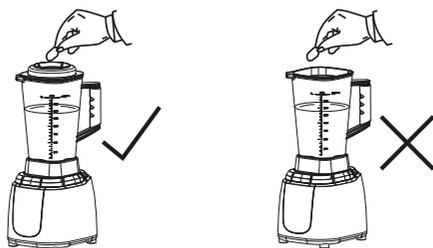
13. Перед подключением к сети убедитесь, что стакан установлен правильно, а крышка закрыта, чтобы избежать повреждений (см. схемы правильной и неправильной установки крышки).



14. Не вставляйте толкатель непосредственно в стакан, когда крышка не закрыта, так как это может быть опасно. Правильный способ использования следующий: откройте колпачок в крышке стакана и вставьте толкатель в отверстие под колпачком (на схемах показано правильное и неправильное использование).



15. Если во время работы добавляются какие-либо ингредиенты, не открывайте крышку стакана, так как разбрызгивание содержимого может привести к травмам или повреждению прибора. Правильный способ: снимите колпачок на крышке и добавьте продукты через отверстие (на схемах показаны правильный и неправильный способы добавления продуктов).



16. Количество загружаемых продуктов не должно превышать максимальную отметку, указанную на чаше.
17. Во время работы не снимайте стакан, чтобы избежать прерывания работы и получения травм.
18. Не перемещайте прибор во время работы, чтобы избежать расплёскивания продуктов. Это может привести к ожогам или другим травмам.
19. После завершения работы не снимайте стакан, пока двигатель и блок ножей не остановятся и питание не будет выключено.
20. При приготовлении некоторых овощных напитков крышка стакана может окраситься, это нормально и не влияет на здоровье.
21. Время работы: максимальное время работы блендера составляет 6 минут. После 6 минут работы дайте прибору отдохнуть в течение 1 минуты. После трёх последовательных циклов работы дайте прибору отдохнуть в течение 15 минут, чтобы избежать перегрева.
22. Контроль температуры: Двигатель оснащён защитой от перегрева, которая автоматически останавливает прибор, когда он перегревается из-за длительной работы. В этом случае отключите питание и дайте прибору остыть в течение 15 минут.
23. Если блок ножей заклинило, вытащите вилку питания из розетки, чтобы избежать травм. Только после этого откройте крышку стакана и достаньте застрявшие продукты.
24. Не включайте блендер с пустым стаканом, так как это может сократить срок его службы.
25. Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме тех, что указаны в инструкции по эксплуатации.
26. Не используйте этот прибор на открытом воздухе.
27. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
28. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор со шнуром в недоступном для детей месте.
29. Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим риски.

Предупреждения

1. Для того чтобы избежать самостоятельного запуска блендера в случае непреднамеренного сброса перегруженного предохранителя на двигателе, не подсоединяйте внешнее коммутирующее устройство (например, таймер), и не подключайте блендер к электросхеме, которая может регулярно включать и выключать блендер.
2. Соблюдайте осторожность при обращении с лезвиями при опорожнении стакана и во время чистки прибора.
3. Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в блендер, так как она может вылиться из прибора из-за внезапного образования пара.
4. Выключите прибор и отсоедините его от электросети перед заменой запчастей/аксессуаров или приближением к движущимся частям во время использования.

2

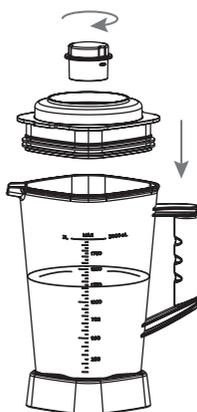
Комплектация



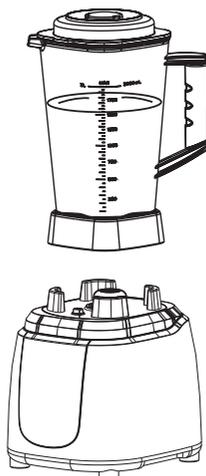
Перед первым использованием блендера тщательно промойте стакан. Подробности см. в разделе «Уход и чистка».

1. Поместите продукты в стакан, закройте крышку и поверните колпачок по часовой стрелке.

Примечание: количество загружаемых продуктов не должно превышать максимальную отметку, указанную на чаше. При приготовлении горячих напитков, таких как соевое молоко или суп, количество добавляемых ингредиентов не должно превышать отметку 1,5 л.



2. Установите стакан с продуктом на корпус. Убедитесь, что стакан установлен ровно и что под ним нет посторонних предметов.

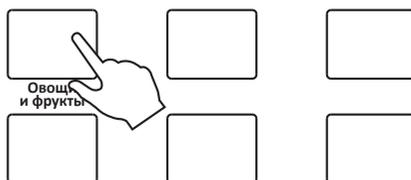


3. Вставьте вилку шнура питания в розетку и нажмите кнопку «Вкл. / Выкл.», чтобы включить прибор.



Вкл/Выкл

4. Выберите желаемую функцию.



5. Нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить прибор.



Старт

6. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы остановить прибор.



Вкл/Выкл

7. Кнопка «Импульс»

- Максимальное время непрерывной работы в импульсном режиме: 1 минута.
- Удерживайте кнопку, чтобы блендер работал на максимальной скорости. Отпустите кнопку, чтобы блендер остановился.
- Подходит для обработки мягких продуктов, добавления приправ или очистки стакана после использования.



Импульс

8. Кнопка «Вкл./Выкл.»

- Включение и выключение питания.
- Во время работы блендера выполняет функцию «Стоп».
- Если после остановки блендера и при горящих индикаторах всех программ в течение 2 минут не выполняется никаких действий, блендер автоматически выключится.



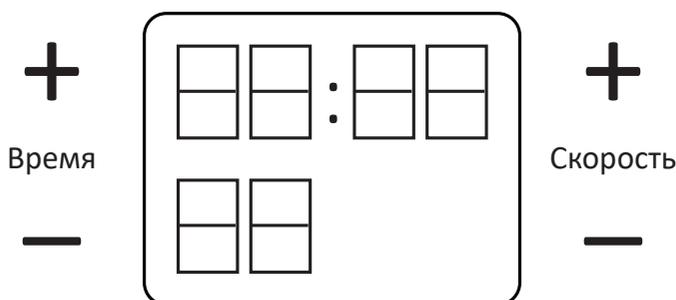
Вкл/Выкл

Важно!

Запрещается открывать крышку во время работы прибора. Если вам необходимо добавить ингредиенты, обратитесь к разделу «Меры предосторожности».

Инструкция по ручной настройке режима работы

1. Поместите все ингредиенты в стакан и убедитесь, что он правильно установлен на приборе. Затем включите прибор.
2. Выберите необходимое время работы, нажимая кнопки «Время +» и «Время —», и установите желаемую скорость, нажимая кнопки «Скорость +» и «Скорость —».
3. Нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить прибор.
4. После завершения смешивания прозвучит звуковой сигнал, и прибор автоматически прекратит работу.



Полезные советы:

Для мелкого измельчения рекомендуется использовать среднюю или высокую скорость. Низкая скорость подходит только для смешивания.

Перед первым использованием и после каждого последующего использования очищайте прибор, выполняя следующие действия:

- Вылейте остатки пищи, промойте стакан чистой водой.
- При сильном загрязнении после остывания прибора налейте в стакан 500 мл воды и добавьте немного моющего средства. Закройте крышку стакана и колпачок, установите стакан на прибор и включите блендер.
- После включения питания нажмите и удерживайте кнопку «Импульс» в течение 10 секунд. Благодаря высокой скорости вращения остатки пищи в стакане будут удалены.
- После остановки двигателя отсоедините прибор от электросети. Снимите стакан с прибора и вылейте грязную воду. Промойте стакан под чистой водой. Будьте осторожны при очистке лезвий. Неосторожное обращение с ножами может привести к травмам.
- Для очистки корпуса прибора используйте влажную ткань. Не погружайте прибор в воду или под воду, чтобы избежать поражения электрическим током или других опасностей.
- Не используйте для очистки изделия проволочные щётки, абразивные чистящие средства или едкие жидкости (бензин и ацетон).
- При хранении прибора убедитесь, что он чистый и сухой.
- Храните прибор в сухом месте, защищённом от ультрафиолетового излучения.

Внимание!

Не пытайтесь сами ремонтировать блендер!

Это может привести к обнулению гарантии, а также травмам и/или поражению электрическим током!

При возникновении проблем с блендером оставьте заявку в сервисный центр.



Режим	Рекомендации
Овощи и фрукты Время: 2 минуты	Подходит для измельчения овощей и фруктов. Нарежьте овощи или фрукты на небольшие кусочки длиной 1,5-2 см. Налейте в стакан молоко, холодную или кипячёную воду и доведите до однородности. Добавьте сахар или приправы по вкусу.
Ореховое молоко Время: 4 минуты	1. Используйте приготовленные бобы или орехи, сушёные или свежие фрукты. 2. Налейте молоко и добавьте ингредиенты в стакан, затем доведите до однородности. 3. Добавьте сахар или мёд по вкусу.
	1. Замочите бобы или орехи на 8-12 часов. 2. Влейте молоко или воду, добавьте остальные ингредиенты в стакан, затем доведите до однородности. 3. Добавьте сахар или мёд по вкусу.
Паста Время: 2 минуты	Используйте приготовленный рис, кукурузу, гречку, овсянку. Налейте кипячёную воду (температурой менее 80°C) или суп и добавьте ингредиенты в стакан, затем доведите до однородности. Добавьте сахар или соль по вкусу.
Смузи Время: 30 секунд	Используйте клубнику / манго / банан / другие фрукты. Добавьте в стакан около 50 мл воды или молока, 200 г льда и сахар, затем доведите до однородности.
Суп Время: 5 минут	1. Используйте приготовленные бобы, овощи, грибы и нарежьте их кубиками по 2 см. 2. Добавьте ингредиенты в стакан, доведите до однородности. Добавьте соль и приправы по вкусу.
	1. Нарежьте свежие бобы, овощи, грибы или томаты кубиками. 2. Добавьте ингредиенты в стакан и измельчите. 3. Перелейте смесь в кастрюлю и доведите до кипения. 4. Добавьте соль и приправы по вкусу.
Милкшейк Время: 70 секунд	Поместите 100 мл йогурта, 20 г клубничного джема и 100 г мороженого в стакан блендера и доведите до однородности. Добавьте сахар или мёд по вкусу

Примечание

Для получения дополнительной информации обратитесь к разделу Рецепты.

Неисправность	Причины	Устранение
После включения питания прибор не работает, цифровой дисплей не горит.	Стакан неправильно установлен.	Снимите стакан и установите его на прибор заново.
После включения питания прибор не работает, но цифровой дисплей горит.	1. Сработала защита двигателя от перегрева из-за длительной работы. 2. Сработала защита двигателя от перегрузки из-за переполненного стакана.	1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут. Используйте прибор в соответствии с рабочим временем, указанным в инструкции. 2. Уменьшите количество загружаемых продуктов.
Нет реакции при касании кнопок, но цифровой дисплей горит.	1. На сенсорной панели есть вода. 2. На сенсорном экране или пальце есть остатки пищи.	1. Сенсорные клавиши ёмкостного типа, поэтому наличие воды на панели может повлиять на чувствительность. Вытрите капли воды с панели. 2. Очистите сенсорный экран и палец, попробуйте ещё раз. 3. Выключите прибор на 30 секунд и снова включите его.
Блок ножей не вращается, двигатель работает слабо.	1. Продукт слишком твёрдый или слишком большой. 2. Неправильно выбран уровень скорости. 3. Слишком низкое напряжение.	1. Выньте продукт и нарежьте его на мелкие кусочки. 2. Для более твёрдых продуктов переключите двигатель на более высокую скорость. 3. Используйте стабилизатор напряжения для питания прибора или проверьте розетку на подключение к ней других мощных электроприборов.
От изделия исходит запах.	Это нормально в период приработки двигателя при первом использовании	Через несколько применений запах исчезнет. Если запах сохраняется в течение длительного времени, обратитесь в нашу службу поддержки.
Во время работы возникает посторонний шум.	1. Корпус или стакан установлены неправильно. 2. К стенке стакана прилипли продукты.	1. Проверьте, установлен ли прибор на ровной поверхности, надёжно ли стоят четыре ножки. Проверьте, не поддерживается ли стакан посторонним предметом при установке. 2. Откройте колпачок и используйте толкатель для перемешивания.

Режим	Рекомендации
Шоколадный зелёный смузи (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 50 г салата ромэн; • 2 замороженных банана; • 8 листов ананасной мяты; • 2 ст. л. какао порошка; • 220 г кубиков льда; • 100 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Смузи из ананаса (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 550 г замороженных кусочков ананаса; • 1 банан; • 220 г кубиков льда; • 2 ст. л. какао порошка; • 400 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Суп из томата и сельдерея (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 стебля сельдерея; • 2 томата (200 г); • Листья петрушки (2 г); • 2 ч. л. (10 мл) лимонного сока; • 1/2 авокадо; • 1/4 ч. л. соевого соуса; • 1/4 ч. л. измельчённого чеснока; • 100 мл воды. Смешивайте до однородной консистенции.
Овощной суп с ростками (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 70 г шпината; • 1/2 яблока (100 г); • 1/2 авокадо; • 1 ч. л. (5 мл) лимонного сока; • 150 мл воды; • 15 г ростков пшеницы. Смешивайте до однородной консистенции. Украсьте суп ростками.
Смузи из кормовой капусты и шпината (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 60 г свежих листьев кормовой капусты; • 30 г свежих листьев шпината; • 100 г спелых яблок; • 1 замороженный банан; • 200 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Ягодный смузи (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 50 г свежих листьев кормовой капусты; • 40 г свежих листьев шпината; • 250 г спелой клубники; • 30–40 г замороженной черники; • 1 замороженный банан; • 200 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Миндальное молоко (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 60 г вымоченного в воде миндаля; • Щепотка соли; • 400 мл воды. Смешивайте до однородной консистенции. Процедите молоко и отожмите остатки.

Смузи из салата ромэн и орехов pekan (300 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 60 г салата ромэн; • 50 г сельдерея; • 100 г орехов pekan; • 1/2 замороженного банана; • 100 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Фруктовый смузи с миндальным молоком (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 замороженный апельсин; • 1/2 яблока; • 1 замороженный банан; • 200 мл миндального молока. Смешивайте в течение 1–2 минут.
Смузи из банана и миндального молока (400 мл)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 замороженных банана; • 150 г черники; • 150 г вымоченного миндаля; • 200 мл воды. Смешивайте в течение 1–2 минут.

8

Технические характеристики

Наименование: Бытовой электрический блендер торговой марки «Arzia»

Модель: BS4

Напряжение: 220-240 В / ~50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1250 Вт

Пиковая мощность: 1800 Вт

Вес прибора: 4,9 кг / **Вес с упаковкой:** 6,5 кг

Габариты блендера (Ш х В х Д): 200 х 230 х 510 мм

Габариты коробки (Ш х В х Д): 286 х 253 х 530 мм

Рекомендуемое время непрерывной работы: не более 6 минут

Адрес места производства: № 32, Bangmin Rd, Hi-Tech Zone, Jiangmen, Guangdong, China.

№ 32, Бангминь Роуд, Хай-Тэк Зоун, Дзянмынь, Гуандун, Китай

Изготовитель: «Jiangmen Bestday Electric Co.Ltd»

Тел.: 0086 750 2632636, wilson@bestdaycn.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора

Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. + 7 812 770-95-92, vs.trade.spb@gmail.com

Гарантия предоставляется владельцу блендера Arzia BS4. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 1 (одного) года. Гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая силиконовые уплотнители, лезвия ножей и соединительную муфту. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несёт ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

- Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
- Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
- Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Arzia ремонтной организации;
- Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
- Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
- Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Arzia – то есть ту, которая была предназначена Arzia для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортёром. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Arzia не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Arzia, нелегально ввезённой в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Arzia предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Arzia в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com

Быстро и удобно оставить заявку на ремонт можно через форму:
vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование фирмы-продавца и серийный № устройства.

Модель: Arzia BS4

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____

С условиями гарантии ознакомлен и согласен: _____
(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru





Представительство в России
Группа компаний «Все Соки»
info@vsesoki.com
Тел: 8 (800) 3333-627

vsesoki.ru