



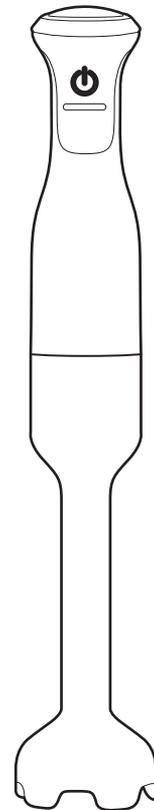
**rohaus**  
TECHNIEKMACHT

rohaus.com | rohaus.ru

# Ручной блендер

Руководство пользователя

RH910W





# Содержание

Введение	3
Меры безопасности Rohaus	4
Характеристики ручного блендера Rohaus	6
Использование ручного блендера Rohaus	9
Руководство по управлению блендером	11
Уход и очистка	12
Рецепты для ручного блендера Rohaus	13

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

# Поздравляем!

Поздравляем Вас с приобретением ручного блендера Rohaus.

Совмещая в себе голландские технологии, европейское проектирование, дизайн и профессионализм XXI века, этот непревзойденный бытовой прибор не просто приятен в использовании, он вызывает гордость у своего владельца. Полностью соответствуя Вашему настроению, являясь естественным выражением Вашего стиля и кулинарных навыков, прочный и мощный, но спроектированный с безупречной точностью, каждый прибор, на котором мы ставим свое имя, подчеркивает преимущества нашей технологии и улучшает качество жизни.

Мы называем это «живым техническим искусством».

Ручной блендер Rohaus выполнен с применением долговечных металлических деталей, а благодаря системе ножей 3x3, которая представляет собой комплекс из 3 вертикальных и 3 горизонтальных ножей, позволяет добиться идеальных результатов измельчения.

Дополнительную информацию можно получить, посетив наш сайт [www.rohaus.ru](http://www.rohaus.ru) или позвонив по телефону бесплатной горячей линии Rohaus в России 8 800 707 94 94.



# Меры Безопасности Rohaus

- Не работайте с прибором мокрыми руками.
- Избегайте контакта с движущимися частями.
- Не прикасайтесь к лезвию во время работы, так как оно очень острое. После выключения прибора лезвие продолжает вращаться некоторое время.
- Отключите питание и отсоедините от сети до замены аксессуаров или сближающихся частей, которые двигаются во время использования.
- Не используйте прибор с горячими жидкостями, так как существует риск ожогов при разбрызгивании. Горячие жидкости должны быть достаточно остывшими при прикосновении.
- При использовании удерживайте погружной блендер крепко и прямо в вертикальном положении.
- При работе с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время очистки следует принять меры предосторожности.
- Если погружной блендер используется не по назначению, может иметь место телесное повреждение.
- Не используйте прибор без загрузки.
- При использовании чрезвычайно тяжелых нагрузок с прибором не следует работать более 4 секунд. Не применяется к рецептам, описанным в настоящем буклете.

- Никогда не вставляйте металлические или другие приборы, такие как ножи и вилки, внутрь системы лезвий во время работы прибора.

**Rohaus ставит в приоритет безопасность при конструировании и производстве потребительских товаров, но важно, чтобы пользователь также заботился об этом при использовании электрического прибора. Ниже перечислены меры предосторожности, которые важны для безопасного использования электрического прибора.**

- Внимательно прочтите и сохраните все руководства, предоставленные с блендером.
- Прежде чем вставить или вынуть вилку всегда отключайте питание от розетки. Вынимайте вилку из розетки, а не тяните за шнур.
- Отключите питание и отсоедините вилку, если прибор не используется, до выполнения сборки, разборки или очистки.
- Не используйте прибор с удлинителем, если данный удлинитель не был проверен и протестирован квалифицированным специалистом или техническим работником.
- Всегда используйте прибор с подключением от розетки питания с напряжением (только переменного тока), указанным на приборе.

- Использовать данный прибор не рекомендуется лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицам с недостаточным опытом или знаниями по использованию прибора, без присмотра или инструктажа от человека, ответственного за их безопасность.
- Необходимо осуществлять контроль за тем, чтобы дети не играли с данным прибором.
- Во время работы блендера, прилегающие поверхности могут нагреваться.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте блендер для других целей, кроме использования по назначению.
- Не используйте прибор на или вблизи пламени газа, электрических элементах или на разогретой плите.
- Не размещайте блендер на поверхности любого другого прибора.
- Не допускайте, чтобы шнур прибора свисал с края стола или его рабочей поверхности, или касался любой нагретой поверхности.
- Не используйте прибор, если был поврежден шнур или сам прибор.

- Для дополнительной защиты компания Rohaus рекомендует использовать устройство защитного отключения (УЗО) с током отключения, не превышающим 30Ма в электрической цепи подачи питания на ваши приборы.
- Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость, кроме рекомендованных.
- Работа приборов не должна регулироваться внешними таймерами или отдельными дистанционными системами управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и в схожих условиях: в кухнях персонала магазинов, офисах и иных производственных объектах; деревенских домах; для клиентов отелей, мотелей и иных жилых условиях; гостиницах типа Bed & Breakfast.

# Характеристики Ручного Блендера Rohaus

## Кнопки питания

Предварительно установите скорость 1-9 на большом LCD дисплее, затем нажмите кнопку включения скорости . Для быстрой подачи питания выберите настройку скорости **TURBO**.

## Мощный двигатель 700 Ватт

Высокомощный двигатель 700 Вт для наиболее трудных задач по измельчению и смешиванию.

## Чаша-измельчитель

Чаша-измельчитель 750 мл удобно присоединяется к ручному блендеру, чтобы измельчать разные продукты, в том числе мясо, овощи, орехи и травы.

## Система ножей 3x3

Трехсторонние горизонтальные лезвия производят режущее действие, чтобы сохранить целостность продуктов, нарезаая их на ломтики без растирания. Уникальный дизайн трех вертикальных лезвий для дробления льда позволяет производить вертикальное дробление и идеально подходит для твердых продуктов, таких как лед и орехи. Комбинация горизонтального нарезания и вертикального дробления предлагает наиболее эффективное смешивание.

## Нескользящее силиконовое основание

Надежно закрепляет измельчитель на рабочей поверхности во время использования и выступает в качестве крышки чаши для хранения, когда блендер не используется.

## Съемная погружная часть из нержавеющей стали

Погружная часть из нержавеющей стали интуитивно снимается/ присоединяется с помощью поворота и блокировки, обеспечивая простоту использования.

## Можно мыть в посудомоечной машине

Погружную часть, чашу-измельчитель, лезвие для измельчения, венчик, мерный стакан можно мыть в посудомоечной машине для простоты очистки.

## Большой мерный стакан

Большой мерный стакан 1,5 литра идеален для приготовления смузи и ваших любимых напитков. Мерные отметки удобны для измерения ингредиентов.

## Рукоятка мерного стакана

Обеспечивает максимальный контроль во время смешивания.

## Венчик

Венчик из нержавеющей стали удобно присоединяется к ручному блендеру. Идеален для взбивания яичных белков, смешивания легкого теста или взбитого крема.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц  
Мощность: 700 Вт

# Характеристики Ручного Блендера Rohaus

## Автовыключение при наклоне (Tilt)

Предотвращает разбрызгивание жидкости на вашей кухне, если ваш погружной блендер наклонится или включен случайно. При приближении к 90 градусам двигатель автоматически отключится, остановив разбрызгивание ингредиентов или предотвратив контакт рук с лезвиями.

## Плавный старт (Soft Start)

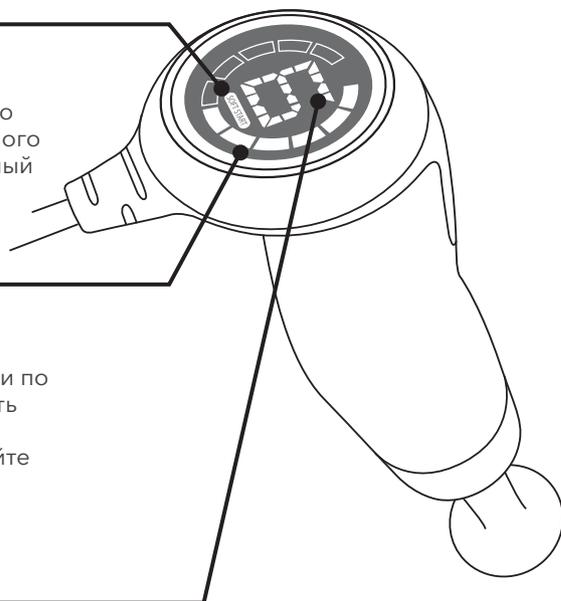
Предотвращает начальное разбрызгивание жидкостей, что часто происходит при использовании ручного блендера с помощью функции плавный старт. Плавный старт постепенно повышает скорость, независимо от выбранной начальной скорости.

## Скорости 1-9 и Турбо режим

Скорости 1-9 можно выбирать, поворачивая LCD диск в направлении по часовой стрелке. Выбранная скорость будет показана на LCD дисплее. Как только скорость выбрана, удерживайте верхнюю кнопку управления. Будет активирован плавный старт. Чтобы выбрать режим Турбо, удерживайте нижнюю кнопку управления.

## LCD дисплей

LCD дисплей с задней подсветкой предусматривает обратную связь и сообщает, какую скорость вы выбрали, когда плавный старт (soft start) активен и когда была активирована функция автовывключения при наклоне (tilt).



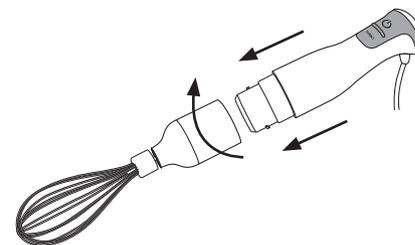
# Использование Ручного Блендера Rohaus

Погружную часть, мерный стакан, чашу-измельчитель и венчик рекомендуется мыть мягкой тканью под теплой мыльной водой. Тщательно промойте и высушите.

**ВАЖНО:** Прежде чем использовать ручной блендер, снимите упаковочный материал и рекламные этикетки и ярлыки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь в том, что ручной блендер отключен от сети питания до выполнения сборки/разборки.

1. Вставьте корпус двигателя в пазы погружной части и поверните погружную часть по часовой стрелке до щелчка. См. Рисунок 1.



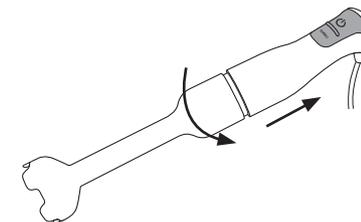
2. Вставьте шнур питания в розетку сети питания 220-240 вольт и включите питание.  
3. Погрузите блендер в емкость с ингредиентами, выберите скорость от 1 до 9 и нажмите кнопку питания  или режим **TURBO** наверху корпуса двигателя.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** все ручные блендеры предназначены для работы только с нажатыми кнопками питания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при выборе режима турбо **TURBO** кнопку питания  следует отпустить.

4. Чтобы остановить погружной блендер, снимите палец с кнопки питания  или кнопки турбо-режим **TURBO**.

5. Чтобы отсоединить погружную часть, поворачивайте ее в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока погружная часть не будет откручена от корпуса двигателя. См. Рисунок 2.

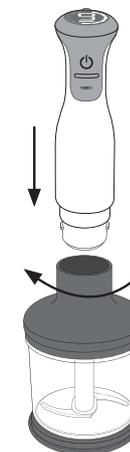


## Использование чаши-измельчителя

1. Поставьте чашу-измельчитель на нескользящую подставку, убедитесь в том, что поверхность чистая и ровная.  
2. Вставьте лезвие для измельчения из нержавеющей стали в чашу-измельчитель.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При работе с острыми режущими лезвиями следует проявлять осторожность.

3. Поместите продукты в чашу-измельчитель.  
4. Присоедините крышку на чашу-измельчитель и поверните ее в направлении по часовой стрелке до блокировки в позиции.  
5. Вставьте корпус двигателя в пазы отверстия сверху чаши-измельчителя и поворачивайте корпус в направлении по часовой стрелке до щелчка. См. Рисунок 3.





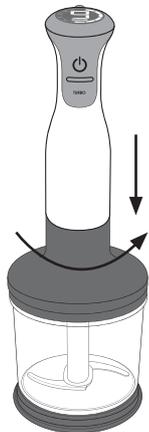
# Руководство По Управлению Блендером

6. Вставьте розетку в сеть питания 220-240 вольт и включите питание.
7. Во время работы ручного блендера удерживайте чашу одной рукой. Выберите скорость от 1 до 9 и нажмите кнопку питания  или настройку **TURBO** вверху корпуса двигателя.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** все ручные блендеры предназначены для работы только с нажатыми кнопками питания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При выборе кнопки turbo-режима **TURBO** кнопку питания  следует отпустить.

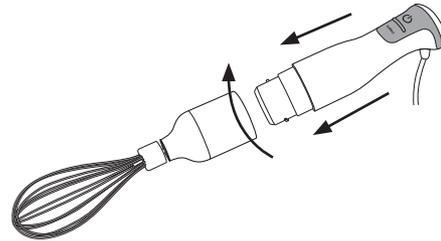
8. Чтобы остановить ручной блендер, снимите палец с кнопки питания или кнопки turbo-режима.
9. Чтобы отсоединить чашу-измельчитель, поворачивайте корпус двигателя в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока две части не отсоединятся. См. Рисунок 4.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** при работе с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время очистки следует проявлять осторожность.

## Использование венчика

1. Присоедините венчик к основанию двигателя и поворачивайте в направлении по часовой стрелке до тех пор, пока две части не будут соединены. См. Рисунок 5.

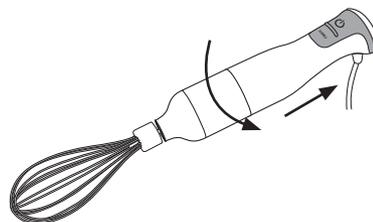


2. Вставьте шнур питания в сеть питания 220-240 вольт и включите питание.
3. Удерживая ручной блендер, погрузите венчик в емкость с продуктами и нажмите кнопку питания сверху корпуса двигателя. Выберите скорость от 1 до 9 и нажмите кнопку питания  или кнопку режима turbo **TURBO** сверху корпуса двигателя.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** все ручные блендеры предназначены для работы только с нажатыми кнопками питания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** при выборе кнопки turbo-режима **TURBO** кнопку питания  следует отпустить.

4. Чтобы остановить ручной блендер, снимите палец с кнопки питания или кнопки turbo-режима.
5. Чтобы отсоединить венчик, поворачивайте корпус двигателя в направлении против часовой стрелки до тех пор, пока насадка не отсоединится от основания двигателя. См. Рисунок 6.



Насадка	Действие	Ингредиенты	Режим скорости	Описание действия
	Насыщение воздухом (аэрация)	Молочные коктейли, смузи, коктейли, фруктовые фраппе	7	Используйте охлажденное молоко. Смешивайте до получения желаемой консистенции.
	Превращение в пюре (пюрирование)	Супы, подливки, соусы, детское питание	<b>TURBO</b>	Смешивайте до получения однородной массы.
	Колка льда	Коктейли, угощения из мороженого для детей	<b>TURBO</b>	Используйте кубики из льда небольшого размера и добавьте ¼ стакана воды. Обрабатывайте не более 1 стакана кубиков льда за раз
	Превращение в эмульсию	Заправка для салата	Скорость 5-7	Смешивайте до получения желаемой консистенции.
	Приготовление фарша (рубленого)	Красное мясо, куриное филе, рыбное филе, креветки	<b>TURBO</b>	
	Измельчение	Травы, орехи, оливки, фрукты, овощи	<b>TURBO</b>	Переработайте ½ стакана за один раз, чтобы получить кусочки одинакового размера
	Измельчение до состояния небольших кусков	Лук, чеснок, имбирь, лук-порей, морковь	<b>TURBO</b>	
	Измельчение в крошку	"Желаемая консистенция хлебной крошки Бисквитная крошка"	<b>TURBO</b>	Наломайте хлеб/бисквит на куски. Перерабатывайте до получения желаемой консистенции.
	Взбивание	Крем, яичные белки, легкое тесто	Скорость 7-9	

**Примечание:** Пожалуйста обратитесь к рецептам для уточнения времени работы, установок скорости и максимальной загрузки для каждой насадки.

# Уход И Очистка

## Рекомендуется после каждого использования

1. Всегда вынимайте шнур питания из розетки до выполнения очистки и снимайте съемную погружную часть блендера.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** НЕ погружать в воду, в том числе не мыть с мылом основание погружной части ручного блендера, так как за пределами нормальной продолжительности рабочего времени смазка несущих поверхностей может смыться.

2. Вымойте погружную часть под проточной водой без использования абразивных моющих средств.
3. По окончании очистки погружной части поместите ее так, чтобы любая вода, которая могла попасть внутрь основания, могла стечь.
4. Насадки, включая мерный стакан, подставку для мерного стакана, чашу-измельчитель и лезвие для измельчения, могут быть вымыты в горячей мыльной воде.
5. Тщательно вытрите.

**ВАЖНО:** лезвия чрезвычайно острые, обращайтесь с осторожностью.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в том случае, если лезвие для измельчения из нержавеющей стали в результате чрезмерного использования затупилось, заточку рекомендуется выполнить в вашей местной мастерской для обеспечения достоверных результатов.

## Для быстрого мытья

Между задачами переработки поместите и удерживайте ручной блендер в мерном стакане, наполовину заполненном водой, и нажмите кнопку питания ( ) на несколько секунд.

## Очистка в посудомоечной машине

В результате продолжительной очистки в посудомоечной машине все пластиковые компоненты со временем изнашиваются.

Тем не менее, некоторые части ручного блендера устойчивы к использованию в посудомоечной машине. Ими являются мерный стакан, крышка и чаша-измельчитель, лезвие для измельчения и венчик.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** мыть только на верхней полке посудомоечной машины.

**ВАЖНО:** корпус двигателя запрещается мыть в посудомоечной машине.

## Корпус двигателя

Очистите корпус двигателя влажной тканью.

**ВАЖНО:** убедитесь, что корпус двигателя не погружен в воду или другую жидкость.

# Рецепты Для Ручного Блендера Rohaus

## Песто из миндаля и базилика

Выход продукта: 2 ½ стакана  
1 пучок свежего базилика  
½ стакана обжаренного миндаля  
2 зубчика чеснока  
½ стакана оливкового масла  
1/3 стакана тертого пармезана  
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Используя чашу-измельчитель, переработайте все ингредиенты на скорости 4 в течение 60 секунд или до получения плотной пасты. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте к столу.
2. Храните в чистом, закрытом контейнере в холодильнике до 2 недель.

## Соус из шпината и рикотты

Для приготовления 3 стаканов соуса:  
1/3 стакана оливкового масла  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
1 пучок свежего шпината  
½ стакана сыра рикотта  
½ стакана тертого сыра пармезан  
¼ стакана сметаны  
1 столовая ложка лимонного сока  
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Используя чашу-измельчитель, переработайте масло, луковицу и чеснок на скорости 4 в течение 15 секунд или до получения однородной пасты. Отставьте в сторону. Повторите тот же процесс со шпинатом.
2. Нагрейте масло в большой сковороде для жарки на среднем огне. Добавьте луковую смесь и шпинат в сковороду. Готовьте в течение 4-5 минут или до состояния карамелизации.
3. Соедините все ингредиенты в средней чашке. Используя ручной блендер, переработайте на скорости 3 в течение 15 секунд или до получения однородной массы. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте к столу.

## Оливковая тапенада

Для приготовления 3 стаканов:  
2 стакана высококачественных оливок без косточек  
4 сушеных анчоуса  
1 зубчик очищенного чеснока  
1 столовая ложка высушенных каперсов  
2 столовые ложки оливкового масла прямого отжима  
1 столовая ложка лимонного сока  
Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Положите оливки, анчоусы, чеснок и каперсы в чашу-измельчитель. Переработайте в режиме **TURBO** в течение 10 секунд.
2. При скорости 1 медленно добавляйте оливковое масло тонкой ровной струей до тех пор, пока смесь не образует густотертую однородную пасту, приблизительно в течение 1 минуты.
3. Перемешайте с лимонным соком и добавьте соль и перец. Подавайте к столу.

## Пирог с коричневым маслом (beurre noisette) и лесными орехами

Для приготовления 1 пирога:  
225 г обычного сливочного масла  
1 чайная ложка ванильного экстракта  
1 ¼ стакана лесных орехов, без скорлупы, обжаренных  
1 1/3 стакана сахарной пудры/глазури  
1/3 стакана просеянной муки  
6 яичных белков  
3 столовые ложки сахарной пудры

1. Предварительно нагрейте духовку до 180 C. Смажьте маслом и поставьте 22 см форму для выпечки кексов.
2. Растопите масло на среднем огне. Размешайте масло, убедившись в том, что сухие остатки молока не пригорают ко дну сковородки. Готовьте в течение 1-2 минут или до тех пор, пока масло не приобретет светло-коричневый оттенок (это и есть *beurre noisette*). Добавьте ваниль. Отставьте в сторону.
3. Используя чашу-измельчитель,



переработайте лесные орехи на скорости 5 в течение 60 секунд или до получения пудры.

4. В большой чашке соедините орехи, сахарную пудру и просеянную муку.
5. Используя мерный стакан и насадку-венчик, переработайте яичные белки и сахар на скорости 5 в течение 1 минуты.
6. Соедините яичные белки и коричневое масло в ореховую смесь в трех замесах. Влейте в подготовленную сковороду и выпекайте в течение 50 минут - 1 часа. Охладите в сковороде в течение 30 минут. Подавайте к столу.

#### Волшебный шоколадный мусс

Порции: 4

265 грамм качественного шоколада, измельченного

1 стакан (240 мл) воды

1 столовая ложка ликера по вкусу

1. Положите шоколад, воду и ликер в сковороду среднего размера и растопите шоколад на среднем огне, перемешивая время от времени.

2. Влейте расплавленную шоколадную смесь в мерный стакан и поставьте мерный стакан на чашку со льдом и водой.

3. Используя венчик и скорость 8, взбивайте в течение 6 минут или до получения консистенции легкого мусса.

4. Разделите на четыре стакана и сразу же подавайте к столу.

#### Бананово-овсяный смузи

Для приготовления 3 стаканов смузи:

¼ стакана геркулеса

½ стакана греческого йогурта

1 очищенный банан

½ стакана молока

2 чайные ложки меда

¼ чайной ложки молотой корицы

1. Поместите все ингредиенты в мерный стакан.

2. Используя ручной блендер, перерабатывайте смузи на скорости 7 в течение 10 секунд или до получения

однородной массы. Подавайте к столу.

Густой шейк из горького шоколада  
Для приготовления 3 стаканов шейка:

1 стакана молока

1 шарик ванильного мороженого

2 столовые ложки качественного какао-порошка

50 г расплавленного темного шоколада

1. Поместите все ингредиенты в мерный стакан.

2. Используя ручной блендер, перерабатывайте густой шейк на скорости 7 в течение 10 секунд или до получения однородной массы. Подавайте к столу.

#### Фраппе из замороженных ягод

Для приготовления:

125 г замороженных лесных ягод по вкусу

1 шарик замороженного йогурта

200 мл молока

1. Соедините все ингредиенты в мерном стакане, используя ручной блендер, переработайте в режиме TURBO в течение 30 секунд. Подавайте к столу.

**rohaus**  
TECHNIEKMACHT



Hand Blender / Ручной блендер / Қол миксері Rohaus RH910W

For Domestic use / Для бытовых нужд / Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Producer: ATCP Group B.V., Landfort 90, 8219 AM, Lelystad, Netherlands

Изготовитель: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90, 8219 AM, Лелиштадт, Нидерланды

Өндіруші: "АТСП Груп Б.В.", Ландфорт 90, 8219 AM, Лелиштадт, Нидерланды

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО «РОХАУС РУС», Россия, Москва, ул. Пречистенка, д. 40/2, стр. 1, тел. 8-800-707-94-94

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: «РОХАУС РУС» ЖШҚ, Ресей, Мәскеу қаласы, Пречистенка көшесі, 40/2 уй, 1 қавати, тел. 8-800-707-94-94

Сделано в Китае / Разработано в Нидерландах  
Қытайда жасалған / Жобасы Нидерландияда жасалған

Импортер на территорию России и Таможенного Союза принимает претензии потребителей в случаях, предусмотренных Законом РФ «О защите прав потребителей» 07.02.1992 N 2300-1», в отношении товара, приобретенного на территории Российской Федерации