VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

БЛЕНДЕР VA-BL1822



СОДЕРЖАНИЕ

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР ВАШЕГО НОВОГО КУХОННОГО ПОМОЩНИКА 1
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО 2
ЗНАКОМСТВО С БЛЕНДЕРОМ VA-BL1822 3
БЫСТРЫЙ СТАРТ 4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА VA-BL1822 5
СЕКРЕТЫ ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ С VA-BL1822 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БЛЕНДЕРА 9
ОЧИСТКА И УХОД ЗА ЧАШЕЙ 10
ЗАМЕНА ПРИВОДНОГО ГНЕЗДА 11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 12
ПОМОЩЬ! ЕСЛИ ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК 13

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР ВАШЕГО НОВОГО КУХОННОГО ПОМОЩНИКА

Поздравляем с покупкой высококачественного высокоскоростного экстрактора питательных веществ VA-BL1822. Ваш новый блендер подходит для пюрирования, измельчения и смешивания разнообразных свежих и замороженных продуктов.

С его помощью вы также сможете готовить питательные фруктовые соки и смузи, ореховые пасты без консервантов, растительное ореховое молоко, домашние спреды, супы и соусы и освежающий дробленый лед. Блендер VA-BL1822 способен быстро и легко активировать фитонутриенты в продуктах, разрушая клеточные стенки плодов, что гарантирует получение всей ценной питательной энергии, необходимой организму для жизнедеятельности, восстановления и роста.

Благодаря мощному мотору с усовершенствованными 6 лезвиями из нержавеющей стали и простому точному контролю скорости ваши смузи будут готовы за считанные секунды, приобретая однородную, нежную и вкусную консистенцию. Ваш новый высокоскоростной экстрактор питательных веществ VA-BL1822 поможет разнообразить рацион семьи здоровой и питательной пищей!

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА VA-BL1822 ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЛЕНДЕРА VA-BL1822 ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ПРИВЕДЕННЫМИ ДАЛЕЕ ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Параметры электропитания зависят от региона. Перед использованием проверьте информационную панель на задней стороне прибора, чтобы убедиться, что используется правильное напряжение и частота сети.
2. Во избежание поражения электрическим током отключайте прибор от сети перед сборкой, разборкой или чисткой.
3. Никогда не погружайте основную базу блендера или сетевой шнур в воду или другие жидкости.
4. Не используйте прибор вне помещений.
5. Не допускайте свисания кабеля питания с края стола или столешницы.
6. Никогда не оставляйте работающий блендер без присмотра.
7. Когда прибор не используется, а также перед сборкой или разборкой, используйте переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) и отключайте шнур питания от розетки.
8. Убедитесь, что крышка с установленной центральной заглушкой крышки правильно размещена на чаше блендера перед включением.
9. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства.
10. Выключите устройство и отсоедините его от сети перед заменой комплектующих деталей или прежде чем приближаться к его подвижным частям.
11. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши и при ее очистке.
12. Используйте блендер только для приготовления пищи или напитков.
13. Избегайте контакта с движущимися частями.
14. Лезвия острые — обращайтесь с ними аккуратно.
15. Не используйте прибор, если шнур или вилка повреждены, лезвия ослабли или сломаны, если прибор неисправен или упал/поврежден каким-либо образом. Отправьте поврежденный прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта, электрической и/или механической регулировки.
16. Чтобы снизить риск серьезной травмы или повреждения блендера, не вставляйте никакие другие приспособления (кроме темпера, входящего в комплект) в чашу во время работы блендера.
17. Используйте темпер только тогда, когда крышка блендера (с извлеченной центральной заглушкой) установлена на место.
18. Никогда не снимайте чашу во время работы блендера.
19. Никогда не устанавливайте лезвия на базу, предварительно не убедившись в корректности установки чаши.
20. Используйте только те насадки или аксессуары, которые входят в комплект или специально разработаны для вашей модели блендера.
21. При наполнении чаши, не превышайте указанную отметку максимального уровня.
22. Внутренние компоненты прибора не предназначены для самостоятельного ремонта. Запрещается разбирать прибор.

НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ПРИБОР И ПРИВЕСТИ К ОТМЕНЕ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

ЗНАКОМСТВО С БЛЕНДЕРОМ VA-BL1822



БЫСТРЫЙ СТАРТ

1. Убедитесь, что переключатель питания блендера находится в положении «ВЫКЛ».
2. Подключите блендер к сети электропитания.
3. Поместите продукты для обработки в чашу, начиная с жидкостей / более мягких ингредиентов, затем добавляя твердые.
4. Установите крышку (с установленной центральной заглушкой) на чашу, убедившись, что крышка плотно закрыта.
5. Правильно установите чашу на базу прибора.
6. Переведите переключатель питания (ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)) блендера в положение «ВКЛ» (ON).
7. Выберите желаемую скорость или настройку времени (густые продукты следует смешивать на скорости «БЫСТРО» (FAST)).
8. По окончании работы выключите блендер с помощью переключателя ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).

НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ ВЫШЕ ОТМЕТКИ МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА VA-BL1822 — ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

1. Убедитесь, что переключатель питания блендера находится в положении «ВЫКЛ».
2. Подключите блендер к сети электропитания.
3. Поместите продукты для обработки в чашу, начиная с жидкостей / более мягких ингредиентов, затем добавляя твердые.
4. Установите крышку, вставив центральную заглушку, следующим образом: прижмите одну сторону крышки к краю чаши и надавите на противоположную сторону. Убедитесь, что крышка и центральная заглушка установлены правильно, прежде чем включать блендер.
5. Правильно установите чашу на базу прибора.
6. Переведите переключатель питания блендера в положение «ВКЛ» (ON), используя переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
7. Установите желаемую скорость или сбросьте таймер.
8. Чтобы добавить продукты во время работы блендера, переключитесь на более низкую скорость и снимите центральную заглушку.
1. Медленно добавляйте жидкость или измельченные продукты.
9. Чтобы перемешать содержимое во время работы, снимите центральную заглушку и вставьте темпер, входящий в комплект поставки.
10. По окончании работы выключите блендер и дождитесь полной остановки блока ножей.
11. После остановки блока ножей снимите чашу с базы.
12. Откройте крышку чаши, нажав большим пальцем на ее боковую часть, а затем поднимите и снимите ее.
13. Вылейте приготовленную смесь или используйте лопатку, чтобы выскрести содержимое.

ПРИ ИЗМЕЛЬЧЕНИИ ГОРЯЧИХ ПРОДУКТОВ ВСЕГДА КОНТРОЛИРУЙТЕ, ЧТОБЫ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЗАГЛУШКА КРЫШКИ БЫЛА УСТАНОВЛЕНА, А САМА КРЫШКА БЫЛА ПЛОТНО ЗАКРЫТА НА ЧАШЕ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРА



Используйте темпер, чтобы проталкивать ингредиенты к ножам и предотвращать прилипание густых или замороженных смесей к стенкам чаши.

При использовании теммера чаша должна быть заполнена не более чем на 2/3. Направляйте и перемещайте темпер вдоль стенок чаши, и не совершайте прямые движения вверх-вниз.

Во избежание нагрева замороженных продуктов используйте блендер с темпером не более 30 секунд подряд. Из-за силы трения, создающей тепло, блендер VA-BL1822 повышает температуру содержимого чаши на 4 градуса каждые 30 секунд. При долгом взбивании, потребуется дополнительно добавить лед, чтобы снова заморозить содержимое.

При приготовлении ореховой пасты и т.п. потребуется использовать темпер в течение более длительного времени. Это не нанесет вреда прибору, однако повышение температуры будет происходить с той же скоростью.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ БЛЕНДЕРА В ЧАШУ РАЗРЕШАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ ТОЛЬКО ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ СОДЕРЖИМОГО ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕМПЕР, ВХОДЯЩИЙ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

СЕКРЕТЫ ЭФФЕКТИВНОЙ РАБОТЫ С БЛЕНДЕРОМ VA-BL1822

Для большей эффективности работы помещайте продукты в чашу в следующем порядке:

1. Сначала жидкости.
2. Затем мягкие продукты / овощи.
3. В последнюю очередь добавляйте замороженные продукты и лед.

Для обработки горячих жидкостей:

1. Налейте горячую жидкость в чашу не выше отметки максимального заполнения (2 литра).
2. Плотно закройте крышку (с установленной центральной заглушкой).
3. Для нагрева холодных жидкостей начните смешивание на НИЗКОЙ (LOW) скорости, затем увеличьте до ВЫСОКОЙ (HIGH). Продолжайте смешивание на ВЫСОКОЙ (HIGH) скорости в течение нескольких минут, пока содержимое не начнет нагреваться.

Для обработки овощей:

1. Для большей эффективности работы нарежьте продукты на небольшие кусочки. Нет необходимости удалять кожуру, косточки или семена, так как блендер измельчит их полностью.
2. Поместите кусочки в чашу блендера, а затем добавьте воду, пока чаша не заполнится на 2/3.
3. Плотно закройте крышку (с установленной центральной заглушкой).
4. Начните смешивание на НИЗКОЙ (LOW) скорости и увеличьте до ВЫСОКОЙ (HIGH) скорости, пока продукты не достигнут желаемой консистенции.

Для обработки льда:

1. Поместите лед в чашу.
2. Добавьте воды примерно до уровня ¾, чтобы лед всплыл наверх.
3. Плотно закройте крышку (с установленной центральной заглушкой).
4. Начните смешивание на НИЗКОЙ (LOW) скорости и медленно увеличьте скорость до ВЫСОКОЙ (HIGH), пока лёд не достигнет желаемой консистенции.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

НИЗКАЯ (LOW) скорость: Используется для нарезки и шинковки. Всегда переключайтесь на НИЗКУЮ (LOW) скорость при добавлении продуктов или жидкости во время работы.

СРЕДНЯЯ (MED) скорость: Идеальна для смесей, которые немного сложнее измельчить, а также позволяет избежать значительного нагрева содержимого чаши.

ВЫСОКАЯ (HIGH) скорость: Используется для помола круп, дробления льда, а также для смешивания замороженных фруктов, целых фруктов и овощей.

Результат	**Настройка**	**Время смешивания***
Дипы и спреды	35 сек	35 секунд
Пюре	35 сек	35 секунд
Смузи и коктейли	35 или 60 сек	35-60 секунд
Замороженные смеси	35 сек	35 секунд
Коктейли	35 сек	35 секунд
Гомогенизированные соусы	60 сек или СРЕДНЯЯ (MED) скорость	60 секунд
Фруктовые и овощные соки	60 сек или СРЕДНЯЯ (MED) скорость	60 секунд
Измельченные крупы	60 или 90 сек	60-90 секунд
Ореховое молоко	60 или 90 сек	60-90 секунд
Ореховые пасты	ВЫСОКАЯ (HIGH)	1-2 минуты с темпером
Горячие супы	ВЫСОКАЯ (HIGH)	4-6 минут

* Время смешивания указано приблизительно. Оно может меняться в зависимости от типа используемых ингредиентов и желаемой консистенции.

СЛИШКОМ ДЛИТЕЛЬНОЕ СМЕШИВАНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПЕРЕГРЕВУ УСТРОЙСТВА, А ТАКЖЕ К ПОТЕРЕ ПОЛЕЗНЫХ НУТРИЕНТОВ.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Устройство необходимо чистить после каждого использования. Это важно для соблюдения гигиены и обеспечения долговечности блендера VA-BL1822. Оставление пищи в блендере создает риск для здоровья, так как может привести к росту бактерий и появлению пятен на чаше. Бактерии и остатки пищевых кислот также могут повредить уплотнители и вал блока ножей.

Для очистки базы:

1. Отключите блендер от сети.
2. Протрите поверхность основного блока мягкой влажной тканью. При необходимости для удаления засохшей пищи можно использовать мягкое моющее средство.
3. Тщательно вытрите устройство насухо мягкой сухой тканью.

Для очистки амортизирующей прокладки:

1. Разберите устройство, сняв чашу с базы.
2. Снимите амортизирующую прокладку с базы.
3. Протрите прокладку с помощью мягкого моющего средства и влажной ткани. При необходимости эту деталь можно погрузить в раковину с водой.
4. После очистки вытрите прокладку насухо полотенцем.
5. Очистите верхнюю часть базы устройства под прокладкой. Любая оставшаяся жидкость или частицы пищи могут попасть в двигатель и вызвать серьезные повреждения.
6. Установить амортизирующую прокладку обратно на базу устройства в обратном порядке.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ДЕТАЛИ УСТРОЙСТВА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ, А ТАКЖЕ ПОГРУЖАТЬ ОСНОВНОЙ БЛОК (БАЗУ) В ВОДУ.

ОЧИСТКА И УХОД ЗА ЧАШЕЙ

Для очистки чаши:

1. После каждого использования тщательно промойте чашу теплой (не горячей) водой.
2. Налейте в чашу одну-две капли средства для мытья посуды и заполните ее наполовину теплой водой.
3. Закройте крышку.
4. Включите устройство на ВЫСОКОЙ (HIGH) скорости.
5. Работайте на ВЫСОКОЙ (HIGH) скорости от 10 до 60 секунд (время зависит от смешиваемого продукта; густое содержимое требует больше времени для очистки).
6. Вылейте содержимое и тщательно промойте чашу.
7. Поставьте чашу вверх дном для просушки.
8. Проверьте дно чаши в месте крепления блока ножей (деталь, соединяющая ножи с двигателем). Если эта область намокла в процессе, тщательно вытрите её полотенцем, чтобы избежать повреждения подшипника водой.

Для глубокой очистки (ежемесячно или по мере необходимости):

Налейте в чашу 4 чашки (около 1 л) холодной воды и 4 чашки (около 1 л) белого уксуса. Оставьте для замачивания на 12–24 часа. Вылейте содержимое и тщательно промойте чашу. Затем выполните стандартную процедуру очистки, описанную выше.

Если блок ножей потемнел:

На поверхности даже нержавеющей стали со временем может появляться налет (оранжевый оттенок / потускнение). В этом случае можно залить блок ножей в чаше неразбавленным белым уксусом и оставить на 24 часа. После этого выполните стандартную процедуру очистки, описанную выше. Любые оставшиеся следы на ножах после этого процесса, связанные с изменением цвета, не повлияют на качество смешивания и не попадут в продукты.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ ЧАШУ В РАКОВИНУ ИЛИ МЫТЬ ЕЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. ЭТО ПРИВЕДЕТ К НЕОБРАТИМОМУ ПОВРЕЖДЕНИЮ ПОДШИПНИКОВ.

ЗАМЕНА ПРИВОДНОГО ГНЕЗДА

1. Отключите блендер VA-BL1822 от сети.
2. Найдите амортизирующую прокладку в верхней части устройства и снимите ее.
3. Найдите заглушку в верхней части корпуса, чуть ниже приводного гнезда, и осторожно извлеките ее.
4. Поднимите отверстие от заглушки на уровень глаз. Вручную поверните приводное гнездо (это не повредит двигатель), пока через отверстие не станет виден винт с крестообразным шлицем.
5. Вставьте небольшую отвертку с крестообразным шлицем (тип PH1) в отверстие и поверните против часовой стрелки на 4-5 полных оборота. После каждого оборота другой рукой можно осторожно попытаться приподнять гнездо, чтобы проверить, свободно ли оно снимается. Внимание: при чрезмерном выкручивании винт может выпасть внутрь корпуса. Будьте внимательны, чтобы этого не произошло.
6. Аккуратно потяните приводное гнездо вверх, чтобы снять его с вала двигателя.
7. Осмотрите приводное гнездо. Убедитесь, что пластиковая втулка сохранила круглую форму, соответствующую валу двигателя с Т-образным шлицем. Если это не так, значит, гнездо изношено и требует замены.
8. Убедитесь, что верхняя часть двигателя свободна от загрязнений, и найдите отверстие для обратной установки винта.
9. При необходимости установите новое приводное гнездо на устройство, как показано на рисунке. Убедитесь, что винт совмещен как с отверстием в боковой части корпуса, так и с посадочным отверстием в валу двигателя.
10. Плотно надавите на приводное гнездо вниз и надежно затяните винт.
11. Установите защитную заглушку обратно в отверстие для винта.
12. Установите амортизирующую прокладку обратно на устройство, убедившись, что сторона с надписью «ПЕРЕД» (FRONT) обращена к передней части блендера (сторона с панелью управления). Убедитесь, что прокладка плотно закреплена по всему периметру, включая зону вокруг приводного гнезда. Если она закреплена ненадежно, приводное гнездо может тереться о прокладку, что может вызвать дым и повреждение как гнезда, так и прокладки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. **Крышка:** Надежно защищает от разбрызгивания и оснащена съемной центральной заглушкой.
2. **Центральная заглушка крышки:** Предотвращает выплескивание жидкости, при этом обеспечивает выход пара при работе с горячими ингредиентами благодаря неплотной посадке. Съемная конструкция позволяет добавлять продукты в процессе работы и использовать темпер.
3. **Чаша:** Чаша предназначена для размещения продуктов и жидкостей в процессе смешивания. На боковой стороне чаши нанесена измерительная шкала, указывающая объем и максимальный допустимый уровень заполнения.
4. **Блок ножей:** Это рабочая (активная) часть блендера, которая измельчает и смешивает продукты. Уникальная конструкция позволяет обрабатывать как жидкие, так и сухие ингредиенты. Блоки ножей изготовлены из нержавеющей стали марки 304 (AISI 304 / 1/18).
5. **Амортизирующая прокладка (резиновая):** Гарантирует плотную и безопасную фиксацию чаши, значительно снижая вибрацию и уровень шума во время работы.
6. **Темпер:** Специальный толкатель для направленного перемещения ингредиентов к ножам, что обеспечивает идеально однородную консистенцию. Особенно полезен при приготовлении ореховой пасты и работе с замороженными продуктами.
7. **База блендера:** Вмещает мощный двигатель и систему управления, обеспечивающие высокую производительность, надежность и защиту от перегрева.
8. **Двигатель и плата управления:** Оснащен микропроцессорным управлением, которое точно регулирует скорость работы и позволяет использовать программные режимы с таймером.
9. **Кнопка защиты от перегрузки:** Расположена в нижней части корпуса и защищает двигатель от резкого повышения температуры.

ЕСЛИ ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается!	Проверьте, что прибор подключен к розетке и имеется питание. Проверьте, не сработала ли кнопка защиты от перегрузки на основании блендера. Если сработала, отключите блендер от сети и нажмите кнопку до щелчка.
Блендер остановился и издает звуковой сигнал?	Заданный цикл (функция таймера) завершен. Если требуется продолжить смешивание, выберите дополнительный цикл по таймеру или другой режим. Внимание: устройство не возобновит работу, пока не будет выбран новый режим.
Блендер остановился в процессе работы...	Возможно, произошел перегрев. При обработке густых продуктов (финики, приготовление ореховой пасты) используйте максимальную скорость (FAST). Дайте устройству остыть 30–45 минут перед повторным включением. Также проверьте, не сработала ли кнопка защиты на основании.
Содержимое прилипло к стенкам и не смешивается!	Выключите блендер, снимите центральную заглушку и вставьте темпер из комплекта. Наклоняя темпер, протолкните продукты со стенок чаши. Добавление жидкости также может улучшить смешивание. Темпер можно использовать и во время работы, чтобы направлять ингредиенты к ножам.
Во время работы содержимое не двигается!	Чаша может быть переполнена, или внутри мог образоваться воздушный пузырь. Осторожно снимите центральную заглушку и используйте темпер. Если циркуляция не восстановилась, попробуйте добавить больше жидкости или уменьшить количество продуктов в чаше.
Почему чаша стала мутной или окрасилась? Как её очистить?	Минералы из фруктов, овощей и зелени могут оставлять пленку на стенках. Рекомендуем выполнить процедуру глубокой очистки чаши, описанную на странице 13.

ЕСЛИ ЧТО-ТО ПОШЛО НЕ ТАК (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
От блендера исходит сильный запах гари.	При первых нескольких использованиях всех высокоскоростных блендеров может ощущаться легкий запах гари. Это связано с наличием смазочных материалов, использованных при производстве. Запах исчезает после 20–50 циклов использования по мере их выработки. В течение следующих 1–3 месяцев также постепенно уменьшится характерный "озоновый" запах от обмоток двигателя, которые проходят процесс стабилизации.
Запах появился снова!	При высокой нагрузке на блендер (очень густые продукты) или при длительном использовании (например, приготовление супов) запах может вернуться. Это связано с насыщенным нагревом двигателя и также со временем ослабевает. Это типично для всех высокоскоростных блендеров и не является поводом для беспокойства.
На блоке ножей появился налет, оранжевые пятна или потускнение. Я думал, это нержавеющая сталь?	Ваш блок ножей действительно изготовлен из нержавеющей стали (марка 304). «Нержавеющая сталь» — это наименование сплава, который устойчив к потускнению, коррозии и ржавчине. Однако сплав не является абсолютно неуязвимым. Поверхностный налет возможен. Для его удаления залейте блок ножей в чаше неразбавленным белым уксусом на 24 часа, а затем выполните стандартную процедуру очистки чаши (стр. 11).
Из чего сделан подшипник в чаше?	Он изготовлен из хромированной стали. Нержавеющая сталь не используется, так как при требуемой тонкости детали она недостаточно прочна. Хромированная сталь устойчива к ржавчине, однако для полной защиты важно всегда содержать подшипник в сухости.
Я обработал в блендере неподходящий продукт и повредил блок ножей.	Блоки ножей в чашах являются сменными. Вы можете заказать новый у Frostine и установить его самостоятельно, не покупая полностью новую чашу.