

Tribest[®] dynapro

Коммерческий вакуумный блендер
DPS-1050

Инструкция по
эксплуатации



Внимательно прочтите инструкцию перед использованием

Вступление

Благодарим за покупку техники от компании Tribest! Вы приобрели коммерческий вакуумный блендер, с помощью которого вам будет легче поддерживать здоровый образ жизни. Как и каждый продукт Tribest, Dynapro является результатом разумного выбора, который был сделан с одной целью: чтобы правильное питание больше не считалось сложным занятием.

Dynapro – это уникальная система вакуумного смешивания, которая улучшает вкус, текстуру и сохраняет питательные вещества в ваших любимых рецептах. После удаления воздуха из чаши для смешивания окисление продуктов практически сводится к минимуму. При этом сохраняются хрупкие антиоксиданты, ферменты и питательные вещества, которые насыщают ваш организм. Вакуумное смешивание также позволяет вам создавать текстуру, которую невозможно получить с помощью смешивания в обычном высокоскоростном блендере. Также, Dynapro регулирует потерю питательных веществ, которая происходит из-за нагрева. Индикатор сыроедческого режима изменяет цвет с синего на белый, когда температура в чаше для смешивания поднимается выше 47°C, не нагревая продукты выше указанного температурного показателя, соответствующего сыроедческому режиму. Dynapro оснащен мощным двигателем с пиковой мощностью 2,5 л.с., встроенным блоком ножей с 4 лезвиями и большой чашей для вакуумного смешивания на 2300 мл., что позволяет легко смешивать даже самые твердые ингредиенты. Три режима работы облегчают получение качественных результатов. Ручной режим дает возможность точного контроля над процессом смешивания. Режим таймера позволяет настраивать время смешивания для получения эффективных результатов. Режим в одно касание позволяет легко включать «Смешивание», «Импульсный режим» или «Комбо режим» с 30 секундными интервалами, нажатием одной из соответствующих кнопок. Каждое нажатие кнопки программы добавляет 30 секунд к таймеру обратного отчета, поэтому если вы хотите работать в импульсном режиме в течение 1,5 минуты, вам нужно нажать на кнопку программы “Импульс” 3 раза. Потратьте несколько минут, чтобы ознакомиться с блендером Dynapro и убедиться, что вы получили все части прибора, включенные в комплект. Перед первым использованием рекомендуем вам мыть все детали теплой водой и нейтральным моющим средством для мытья посуды. После этого вы будете полностью готовы к созданию вкусных и полезных рецептов для всей семьи. Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации, чтобы правильно пользоваться аппаратом и производить соответствующий уход.

Содержание

| | |
|--|----|
| Вступление..... | 2 |
| Важные меры предосторожности..... | 4 |
| Детали и особенности..... | 5 |
| Панель управления..... | 6 |
| Как использовать ручной вакуумный насос..... | 8 |
| Индикатор сыроедческого режима..... | 9 |
| Уход и техническое обслуживание..... | 10 |
| Возможные поломки и их устранение..... | 11 |
| Технические характеристики..... | 11 |
| Условия гарантии..... | 12 |
| Гарантийный талон..... | 14 |

Важные меры предосторожности

Обязательно соблюдайте эти меры предосторожности при использовании электроприбора:

1. Прочтите и сохраните эту инструкцию.
2. В целях предосторожности поражения электрическим током не погружайте корпус в воду или другие жидкости.
3. Для обеспечения постоянной защиты от риска поражения электрическим током, подключайте только к правильно заземленным розеткам.
4. Отключайте прибор от сети, когда аппарат не используется, а также перед сборкой/разборкой и мойкой его частей.
5. Обязательно ставьте переключатель в положение OFF после каждого использования. Перед снятием чаши с корпуса двигателя убедитесь, что двигатель полностью остановился.
6. Если электрический прибор используется детьми или вблизи от них, необходимо тщательное наблюдение.
7. Избегайте контакта с движущимися частями.
8. Не помещайте пальцы или другие предметы в стакан блендера во время работы. Если продукты будут застревать, используйте только входящую в комплект поставки ложку-толкатель, чтобы подтолкнуть и перемешать продукты.
9. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также в случае, если прибор неисправен, падал или имеет другие повреждения, в том числе повреждения лезвий и подшипников блока ножей. В случае поломки обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта.
10. Использование аксессуаров, не рекомендованных и не продаваемых производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
11. Не используйте прибор вне помещения.
12. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности и не контактировал и горячей поверхностью, включая плиту.

Детали и особенности

Ложка-толкатель из нержавеющей стали

Используйте для смешивания или проталкивания продуктов во время смешивания.



Ложка-толкатель

Вакуумная крышка

Состоит из двух частей. Легко снимается и закрывается, а также легко моется. Всегда используйте и большую и маленькую крышку во время работы. Вы можете использовать входящий в комплект поставки ручной вакуумный насос для вакуумного смешивания.



Крышка (маленькая)



Крышка (большая)



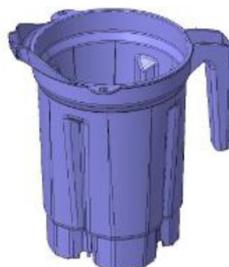
Блок ножей

Блок ножей

Блок ножей с 4 лезвиями из нержавеющей стали.

Чаша

Ёмкость 2300 мл. Изготовлена из высокопрочного полимера Eastman Tritan, не содержит Бисфенол-А, полностью безопасна для любых пищевых продуктов.



Чаша

Стопорная гайка

Надежно крепит блок ножей в чаше.



Стопорная гайка

Крепежный блок чаши

Служит для установки чаши на корпусе мотора блендера.



Крепежный блок чаши

Корпус мотора блендера

Сделан из безопасного пластика, оснащен резиновыми ножками для установки прибора на поверхности стола, а также принудительной вентиляции мотора для лучшего охлаждения.



Вкл./выкл.

Корпус мотора блендера

Панель управления

1. On / Off («Вкл./Выкл.»)

Переключатель Вкл./Выкл. расположен в нижней правой части аппарата. Данный переключатель позволяет управлять питанием аппарата.

2. Дисплей

Отображает текущий режим работы и время, оставшее до остановки работы

3. Регулятор скорости и переключатель Start / Pause («Старт/пауза»)

В ручном режиме таймера поверните регулятор и установите требуемую скорость вращения ножей, затем нажмите на центр регулятора (кнопка Start / Pause). Если в режиме ручного управления скорость не была установлена, операция прервется через 1 минуту в целях безопасности (встроенная функция).

4. Регулятор времени и переключение режимов

Нажмите на переключатель, чтобы перейти от ручного режима к таймеру, поверните переключатель, чтобы установить скорость.

5. Кнопка предварительной установки Blend («Смешивание»)

Нажмите на кнопку предварительной установки «Смешивание» для автоматического смешивания в течение 30 секунд. Каждое нажатие кнопки добавляет 30 секунд к общему времени смешивания.

Например: Нажмите на кнопку «Смешивание» 3 раза, чтобы смешивать в течение 1,5 минуты (30 секунд + 30 секунд 30 +секунд = 90 секунд). Таймер обнуляется на 00:00, когда нажимается кнопка «Старт/пауза».

6. Кнопка предварительной установки Pulse («Импульс»)

Нажмите на кнопку «Импульс», чтобы включить импульсный режим на 30 секунд. Каждое нажатие кнопки «Импульс» добавляет 30 секунд к общему времени работы.

Например: Нажмите на кнопку «Импульс» 3 раза, чтобы работа продолжалась в течение 1,5 минуты (30 секунд + 30 секунд 30 +секунд = 90 секунд). Таймер обнуляется на 00:00, когда нажимается кнопка «Старт/пауза».

7. Кнопка предварительной установки Combo («Комбо»)

Нажмите на кнопку предварительной установки «Комбо», чтобы автоматически запустить импульсный режим (3 раза) перед тем, как начнется смешивание в течение 30 секунд. Каждое нажатие кнопки «Комбо» добавляет 30 секунд к общему времени работы. Например: Нажмите на кнопку «Комбо» 3 раза, чтобы работа продолжалась в течение 1,5 минуты (30 секунд + 30 секунд 30 +секунд = 90 секунд). Таймер обнуляется на 00:00, когда нажимается кнопка «Старт/пауза».

8. Светодиодный индикатор работы

Подсветка дисплея имеет разные цвета в зависимости от режима работы. Ручной режим: синий, режим таймера: красный, авто режим: фиолетовый.

Панель управления



Регулятор скорости и переключатель
Start / Pause («Старт/пауза»)

Как использовать ручной вакуумный насос



Вакуумный насос представляет собой портативный ручной электроприбор для откачки воздуха из чаши блендера. Насос входит в стандартную комплектацию блендера Tribest DynaPro. Источник питания - батарейки типа AA.



1. Закрепите вакуумную крышку на чаше.



2. Установите вакуумный насос на маленькое отверстие в крышке.



3. Включите вакуумный насос.



4. Откачивайте воздух в течении 30 секунд, прежде чем выключить.



5. Выньте насос. Крышка должна автоматически закрываться при снятии насоса.



6. Начните смешивание.

Индикатор сыроедческого режима

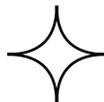
Когда звездочка на чаше имеет синий цвет, температура внутри чаши - не выше 47 °С. Если она становится белой, температура превышает 47 °С, что уже не считается сыроедческим температурным режимом.



Индикатор сыроедческого режима



Синий - не превышает 47 °С



Меняется на белый, если превышает 47 °С

Уход и обслуживание

Корпус мотора

1. Отключите блендер от сети.
2. Протрите поверхность влажной мягкой тканью или губкой, смоченной в нейтральном растворе жидкого моющего средства с водой. Не погружайте корпус в воду.
3. Крепежный блок чаши можно временно снять для более тщательной очистки.
4. Тщательно очистите переключатели, чтобы они крутились свободно, поскольку они могут стать липкими после частого использования. Смочите ватный тампон бытовым обезжиривателем или чистящим средством и протрите пазы вокруг переключателей. Сразу же высушите все поверхности кнопок.
5. Протрите мягкой тканью.

Чаша

1. Наполните чашу теплой водой наполовину и добавьте несколько капель жидкого средства для мытья посуды.
2. Защелкните крышку в положение «Заккрыть».
3. Запустите блендер на 30-60 секунд, начиная работу на минимальной скорости и постепенно доведя её до максимума.

НИКОГДА не допускайте попадания воды на корпус мотора!

НИКОГДА не используйте агрессивные химикаты, такие как отбеливатель для удаления остатков пищи!

НИКОГДА не роняйте детали, особенно блок ножей. Гарантия не распространяется на неумышленный ущерб, нанесенный потребителем.

Детали, пригодные для мытья в посудомоечной машине

- Ложка-толкатель
- Крышка (маленькая)
- Крышка (большая)
- Чаша с отсоединенным от неё блоком ножей

Все остальные детали, включая блок ножей, мыть в посудомоечной машине запрещается! Это может привести к повышенному износу подшипников, поражению электрическим током, травме или поломке устройства!

Возможные поломки и их устранение

Автоматическая защита от перегрузки

Блендер оснащен специальной функцией: автоматическая защита от перегрузки. Это встроенная функция предназначена для защиты двигателя и предотвращения перегрева устройства. При включении автоматической защиты от перегрузки двигатель будет отключен, возможно, появится слабый запах нагретого металла.

Если у вас когда-нибудь сработает автоматическая защита от перегрева, отключите остановившийся блендер от электросети и дайте ему остыть в течение 20-30 минут. После этого нормальная работа устройства должна восстановиться.

Ослабление стопорной гайки

Если стопорная гайка на дне чаши ослабнет и больше не будет удерживать блок ножей, прекратите использование чаши и обратитесь в сервисный центр.

Технические характеристики

| | |
|---|--|
| Наименование | Коммерческий блендер DynaPro |
| Модель | DPS-1050 |
| Напряжение | 220-230 В, 50/60 Гц, 6.5 А |
| Номинальная мощность | 1050 Вт |
| Пиковая мощность (при блокировке вала) | 1850 Вт / 2,5 л.с. |
| Скорость вращения вала | До 33000 об/мин |
| Размеры прибора | 246 мм x 270 мм x 454 мм |
| Размеры упаковки | 530 мм x 320 мм x 340 мм |
| Вес прибора | 5,9 кг |
| Вес с упаковкой | 8,5 кг |
| Страна производства | Южная Корея |
| Гарантия на двигатель и электронику прибора | 5 лет при домашнем использовании 1 год при коммерческом использовании |
| Гарантия на блок ножей | 1 год |

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу блендера Tribest Dynapro DPS-1050. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 3 (трех) лет при домашнем использовании и в течении 1 (одного года) в случае коммерческой эксплуатации прибора. (о коммерческой эксплуатации см. подробнее на стр. 13).

Гарантийный срок на подшипники блока ножей – 1 (один) год. Гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая силиконовые уплотнители и остроту заточки лезвий ножей.

Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации, включая, но не ограничиваясь, перегрузку чаши ингредиентами, а также многократные случаи перегрева мотора вплоть до остановки из-за срабатывания автоматической системы защиты от перегрузок.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации, а также повреждения защитных пломб.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest - то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. 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 Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенной в Россию.

Условия гарантии

Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 14. Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

О коммерческой эксплуатации

Вакуумный блендер Tribest Dynapro DPS-1050 сконструирован и сертифицирован не только для домашнего использования, но и для **коммерческой эксплуатации**. Вы можете использовать прибор в кафе, джус-баре, или на производстве коктейлей, работая практически без остановки двигателя. Однако, в зависимости от ингредиентов, не забывайте периодически промывать стакан и блок ножей, а также не работайте без остановки блендера более 10 минут, так как это может привести к выкипанию содержимого или даже возгоранию (в случае измельчения сухих продуктов).

Внимание! Перегрузка чаши ингредиентами, а также многократные случаи перегрева мотора вплоть до остановки из-за срабатывания автоматической системы защиты от перегрузок и последующая за этим возможная поломка не покрываются гарантией!

При обращении в сервисный центр по гарантии коммерческой эксплуатацией признаются следующие случаи:

- если плательщиком при покупке устройства является юридическое лицо или индивидуальный предприниматель;
- если при обращении в сервисную службу клиент письменно или устно уточнял, что прибор эксплуатировался не в домашних условиях;
- если устройство имеет явные следы повышенного износа деталей (блока ножей, моторного блока), нетипичных для домашнего использования;
- если курьер сервисной службы забирает устройство из кафе, ресторана, иного производственного помещения, где эксплуатировалось устройство;
- иные факторы, однозначно свидетельствующие о предполагаемом коммерческом характере деятельности покупателя с применением данного товара.

Если на основании вышеперечисленного сервисный центр признает, что товар был в коммерческой эксплуатации, он выпустит специальный акт о сокращении гарантийного срока на прибор до 1 года и применении условий коммерческой гарантии.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Группа компаний “Все Соки”
199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3
Телефон: 8 (800) 3333-627 (пн-пт 10:00 - 18:00)

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы.

К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: Tribest Dynapro DPS-1050

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____
(печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться
недействительным в случае неполного
или неверного заполнения, а также
отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

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 6 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Tribest[®]
making healthy living easy

Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150

Представительство в России
Компания "Все Соки"