

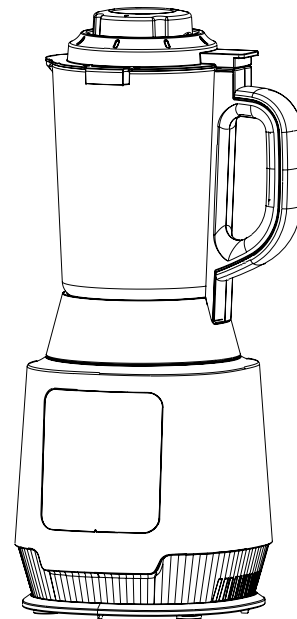
Blender- Soup Cooker

блендер-суповарка

Profi 2100
Profi 2200

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.





РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение продукции компании VLK (Италия).

Секрет успеха торговой марки VLK кроется в высоком качестве продукции, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя. Имея богатый опыт производства с использованием передовых инновационных технологий, мы придаем особое значение качеству нашей продукции. Поэтому, тщательно контролируем используемые материалы и весь технологический процесс при изготовлении каждой партии. Это позволяет создавать более долговечные изделия.

Известный всему миру итальянский дизайн – одна из главных особенностей продукции VLK. Это, прежде всего, лаконичность форм, продуманность деталей, чувство меры. Его выбирают истинные приверженцы традиций и качества.

Вы можете быть уверены, VLK PROFI 2100 | PROFI 2200 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ	11
УХОД И ХРАНЕНИЕ	12
УТИЛИЗАЦИЯ	13
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Блендер-суповарка VLK PROFИ 2100 | PROFИ 2200 – современное многофункциональное устройство с множеством различных функций, необходимых на кухне, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя PROFИ 2100 | PROFИ 2200, Вы сможете готовить любые блюда – вкусно и полезно! Благодаря удобному устройству и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

VLK PROFИ 2100 | PROFИ 2200 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: миксер, суповарку и блендер, что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить фарш, измельчить и взбить необходимые ингредиенты, а также делать муссы и коктейли. Кроме того, этот процессор незаменим для приготовления блюд детского питания, делая нежное мягкое пюре.

Блендер-суповарка VLK PROFИ 2100 | PROFИ 2200 - это экономия ваших сил и времени! Он позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1200 Вт

Мощность нагрева: 800 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем чаши: 1,2 л

Скорость вращения: до 26 000 об/мин

Вес: 3,98 кг

Габаритные размеры: 21,5x17,5x41,8 см

Цвет: черный (Profi 2100), белый (Profi 2200)

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

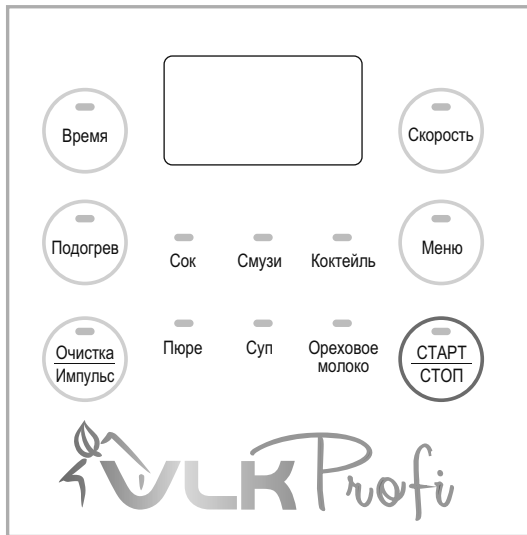
- 8 автоматических программ
- Регулировка времени и скорости работы
- Чаша из прочного стекла
- Легко разбирается, собирается и моется
- Измельчает и варит супы и супы-пюре
- Возможность добавлять ингредиенты во время работы
- Удобная эргономичная ручка
- Мерная шкала
- Измельчение льда
- Приготовление коктейлей, сорбетов, смузи
- Прорезиненные ножки для устойчивого положения на поверхности стола

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед включением изделия в сеть убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на этикетке изделию.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Каждый раз перед включением изделия осмотрите его. При наличии повреждений корпуса или сетевого шнура не включайте изделие в розетку.
- Изделие и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Данное изделие не предназначено для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного изделия лицом, отвечающим за их безопасность.

- Используйте изделие только на ровной, прочной, сухой поверхности, не допуская попадания водяных брызг.
 - Не оставляйте изделие включенным в сеть без надзора!
 - Не переворачивайте его.
 - Не прикасайтесь к изделию влажными руками.
 - При намокании прибора, сразу отключите его от электросети, не прикасаясь к изделию и влаге с прибора. Обратитесь к квалифицированному специалисту авторизованного сервисного центра для проверки или ремонта.
 - Предохраняйте изделие от ударов и падений.
 - По окончании эксплуатации, при чистке или поломке изделия всегда отключайте его от сети.
 - Не располагайте изделие вблизи источников тепла, на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).
 - Нельзя переносить изделие, держа его за сетевой шнур. Отключая изделие от сети, тяните за вилку, придерживайте розетку.
 - Замену сетевого шнура, а также другие виды ремонта могут осуществлять только квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра.
- Для ремонта изделия могут быть использованы только оригинальные запасные части.
 - Расправляйте провод на время хранения.
 - Непрерывное использование не больше 3 минут с последующим перерывом в течение 5 минут для охлаждения мотора.
 - Обращайтесь с изделием очень осторожно, режущие части очень острые.
- ВНИМАНИЕ:** Не касайтесь вращающихся частей прибора! Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММЫ



Время

Функция изменения времени приготовления с шагом 1 минута. Кнопкой «Время» можно изменять время в автоматических программах. Если настроить время без выбора конкретной автоматической программы, то запускается функция простого измельчения. Максимально возможное время простого измельчения 6 минут.

Скорость

Функция изменения скорости вращения ножей с шагом в 1. Кнопкой «Скорость» можно изменять скорость вращения от 1 до 8.

Сок.

Данная программа используется для приготовления овощных и фруктовых соков, а так же смесей соков. Без функции «подогрев». Общее время приготовления – 2 минуты.

В программу входит мягкий старт (3 сек.), далее быстрое измельчение на 8 скорости (35 сек.), после этого измельчение на 4 скорости (15 сек.), снова быстрое измельчение на 8 скорости (60 сек.) и завершающее измельчение на 4 скорости (10 сек.).

Смузи.

Данная программа используется для приготовления различных смузи. Без функции «подогрев». Общее время приготовления – 1 минута.

В программу входит мягкий старт (3 сек.), далее измельчение на 8 скорости (15 сек.), после следует пауза (3 сек.), затем продолжается измельчение на 8 скорости (20 сек.), после следует пауза (2 сек.) и завершающая стадия измельчения на 8 скорости (20 сек.).

Молочный коктейль.

Данная программа используется для приготовления различных молочных коктейлей. Без функции «подогрев». Время приготовления – 70 секунд.

В программу входит мягкий старт (3 сек.), далее измельчение на 8 скорости (30 сек.), затем измельчение на 4 скорости (10сек.) и завершающий этап – измельчение на 8 скорости (30 сек.).

Пюре.

Данная программа используется для приготовления пюре из различных ингредиентов, преимущественно для детского питания. Общее время приготовления – 20 минут (без учета предварительного этапа измельчения и нагрева до 98°).

Программа включает в себя следующие этапы: предварительный этап - нагрев до 98° (измельчение на 1 скорости в течение 1 сек., затем пауза и нагрев до 80° в течение 10 сек., измельчение на 1 скорости в течение 1 сек. и пауза на 12 сек). Затем следует пауза (30 сек.) и 6 повторяющихся циклов с включением (10 сек.) и отключением (5 сек.) нагрева. Последующие 6 повторяющихся циклов с включением (8 сек.) и отключением (7 сек.) нагрева чередуются с измельчением на 1 скорости (каждые 40 сек.). Последующий этап - длительный нагрев (10 мин.), состоящий из повторяющегося включения (25 сек.) и отключения (15 сек.) нагрева одновременно с включением (8 сек.) и выключением (12 сек.) измельчения. Данный этап повторяется в течение 4 циклов. После паузы (15 сек.) будет повторена описанная выше последовательность измельчения и нагрева с повторяющимися паузами (15 сек) в течение 3 циклов. В завершающий этап приготовления входит включение (8 сек.) и отключение (32 сек.) нагрева, а так же повторяющееся измельчение на 1 скорости (каждые 20 сек.).

Суп.

Данная программа используется для приготовления различных супов. Без измельчения. Общее время приготовления – 45 минут. Программа включает в себя попеременное включение (5 сек.) и отключение (10 сек.) нагрева до окончания цикла приготовления. Температура на данном режиме достигает 100°.

Ореховое молоко.

Программа используется для приготовления соевого молока и молока из различных видов орехов. Общее время приготовления - 22 минуты (без учета предварительного этапа измельчения и нагрева до 90°).

Программа включает в себя следующие этапы: предварительный нагрев до 90° (нагрев до 70° с измельчением на 1 скорости в течение 2 секунд; нагрев до 80° с измельчением на 1 скорости в течение 2 секунд; нагрев до 90° с измельчением на 1 скорости в течение 2 секунд). Нагрев до 100° будет достигнут путем переменного включения (1 сек.) и отключения (10 сек.) нагрева параллельно с измельчением на 1 скорости. После остановки (10 сек.) следуют 8 повторяющихся циклов с включением (10 сек.) и отключением (6 сек.) нагрева. Далее последовательно 16 повторяющихся циклов с включением (8 сек.) и отключением (8 сек.) нагрева. Затем происходит измельчение на 4 скорости в течение 2 минут с последующей остановкой (14 сек.). Следующий этап представляет собой последовательность включения (5 сек.) и отключения (9 сек.) нагрева продолжительностью 3 минут, и последующее включение (10 сек.) и отключение (16 сек.) измельчения в течение 7 циклов. После остановки (15 сек.) описанный выше цикл измельчения повторится еще 11 раз. Завершающий этап приготовления представляет собой включение (8 сек.) и отключение (8 сек.) нагрева до завершения программы.

Очистка/импульс.

Программа предназначена для очистки чаши устройства и для работы на максимально допустимой скорости, при измельчении наиболее твердых продуктов. Общее время работы в данном режиме – до 50 секунд.

Режим активизируется только при нажатии и удержании кнопки, с предварительным мягким стартом (3 сек.) и последующим измельчением на 8 скорости.

Подогрев.

Данная программа используется для нагрева продуктов в чаше или для поддержания текущей температуры. Максимально допустимое время для режима подогрев – 6 часов.

После запуска программы температура поднимется до 55° (+/- 5), далее нагрев остановится.

Когда температура пищи будет отличаться от заданной на +/- 5°, подогрев будет включаться и отключаться попеременно, пока не будет достигнута заданная температура.

Пуск/пауза

Кнопка включения/Выключения прибора и остановка блендера в процессе работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Загрузите необходимые ингредиенты в чашу блендера. Твердые кусочки измельчите до кубиков 2 см. Добавьте жидкие ингредиенты.

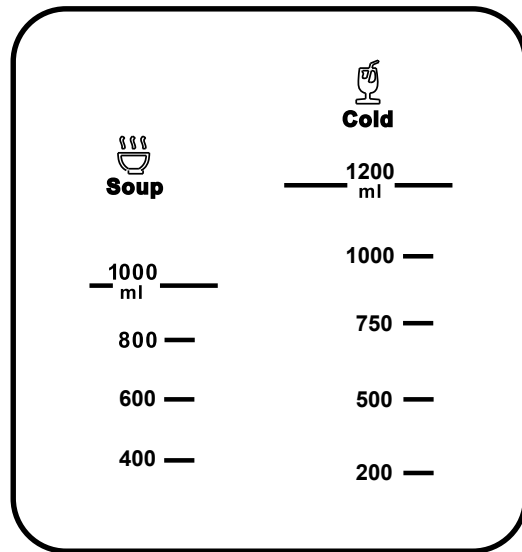
ВНИМАНИЕ: Строго соблюдайте максимальные уровни жидкости, нанесенные на чашу.

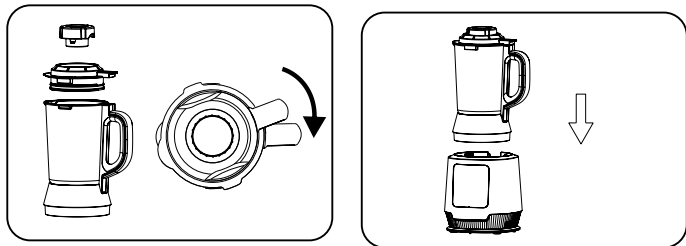
Холодные блюда: МАКС 1200 мл

Подогреваемые блюда: МАКС 1000 мл.

2. Затем соедините малую и большую крышки, закройте чашу и поверните без усилия до фиксации так, чтобы выступающая боковая часть большой крышки совпала с ручкой чаши. Затем оденьте чашу блендера на силиконовые подушечки корпуса. Чаша должна плотно сидеть на них, не вращаясь.

Если чаша соединена с корпусом неплотно, блендер не будет работать.





1. После подключения блендера к сети электропитания включится и погаснет подсветка панели управления, прозвучит один раз зуммер, и на дисплее отобразится «_ _ _ _».
2. Выберите нужную программу.
3. Нажмите кнопку **«Пуск / Стоп»**
4. Когда блендер завершит программу приготовления, три раза прозвучит зуммер, и блендер перейдет в режим ожидания.
5. Снимите чашу блендера с корпуса. Аккуратно снимите малую крышку так, чтобы не обжечься горячим паром.

3. Аккуратно вылейте содержимое чаши, добавьте нужные приправы дополнения по вкусу.
4. После программы очистки тщательно вытрите сухой тряпкой чашу и оставьте до полного высыхания.
5. Храните в открытом разобранном виде для предотвращения образования неприятного запаха.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ

1. При приготовлении коктейля, супа, супа-пюре и т. д., необходимо выбрать соответствующую функциональную кнопку. В противном случае вкус приготовленного напитка может не соответствовать ожидаемому.
2. Если Вам необходимо переключить функцию, например, заменить функцию **«Суп»** на **«Пюре»**, нажмите кнопку **«Пуск / Стоп»**, чтобы отменить текущую функцию. Перед тем как следующая функция начнет свою работу, Вы можете сразу же повторно выбрать соответствующую функцию и нажать кнопку **«Пуск / Стоп»**.

3. Соблюдайте ограничение максимального уровня наполнения чаши. Общий объем продукта в программах с термической обработкой не должен превышать 1000 мл., а в программах без термической обработки не должен превышать 1200 мл.
4. При приготовлении напитка на основе фруктов и овощей, удалите косточки и кожуру, затем добавьте необходимое количество питьевой воды или молока.
5. Будьте осторожны, во время кипения жидкости возможно появление горячего пара и водяных брызг. Не открывайте крышку чаши, когда блендер работает.
6. Перед включением блендера убедитесь в том, что малая и большая крышки установлены правильно, а чаша блендера плотно зафиксирована на корпусе
7. При включении данного устройства строго запрещено опускать руки или пальцы в чашу, это очень опасно!

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После того, как в чаше был приготовлен фруктовый сок(или другой продукт), необходимо сразу добавить чистую воду и повторно использовать блендер в режиме «**Очистка**», чтобы лучше очистить чашу.
- После выключения этого устройства внешнюю часть основного корпуса можно протирать сухой тканью.
- Пожалуйста, не погружайте основной корпус в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте основной корпус под водой или какой-либо другой жидкостью.
- При чистке данного продукта прополощите его чашу и крышки чистой водой, а затем вытрите их тканью; Лезвие режущего диска очень острое, поэтому вы должны быть осторожны, чтобы не пораниться его при его очистке.
- Предпочтительно одеть защитные перчатки.
- Пожалуйста, не чистите этот продукт с помощью абразивного моющего средства или агрессивной жидкости (например, бензина или ацетона).

- Если какой-либо компонент этого продукта окрашен фруктовым и / или овощным соком, необходимо добавить несколько капель пищевого масла, прежде чем ополаскивать его, чтобы лучше устранить цвет.
- После промывки водой тщательно высушите все части блендера-суповарки

ВНИМАНИЕ!

Установленный производителем срок службы прибора составляет 2 года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й— год выпуска продукта.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.



8(800) 5555-88-3



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлсрона, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3, этаж 6, офис 631

ИМПОРТЕР: ООО «МАСТЕР-ЛОГИСТ», 141018, Московская область, город Мытищи, улица Сукромка, дом 5, помещение XVIII, комната 311-1

