

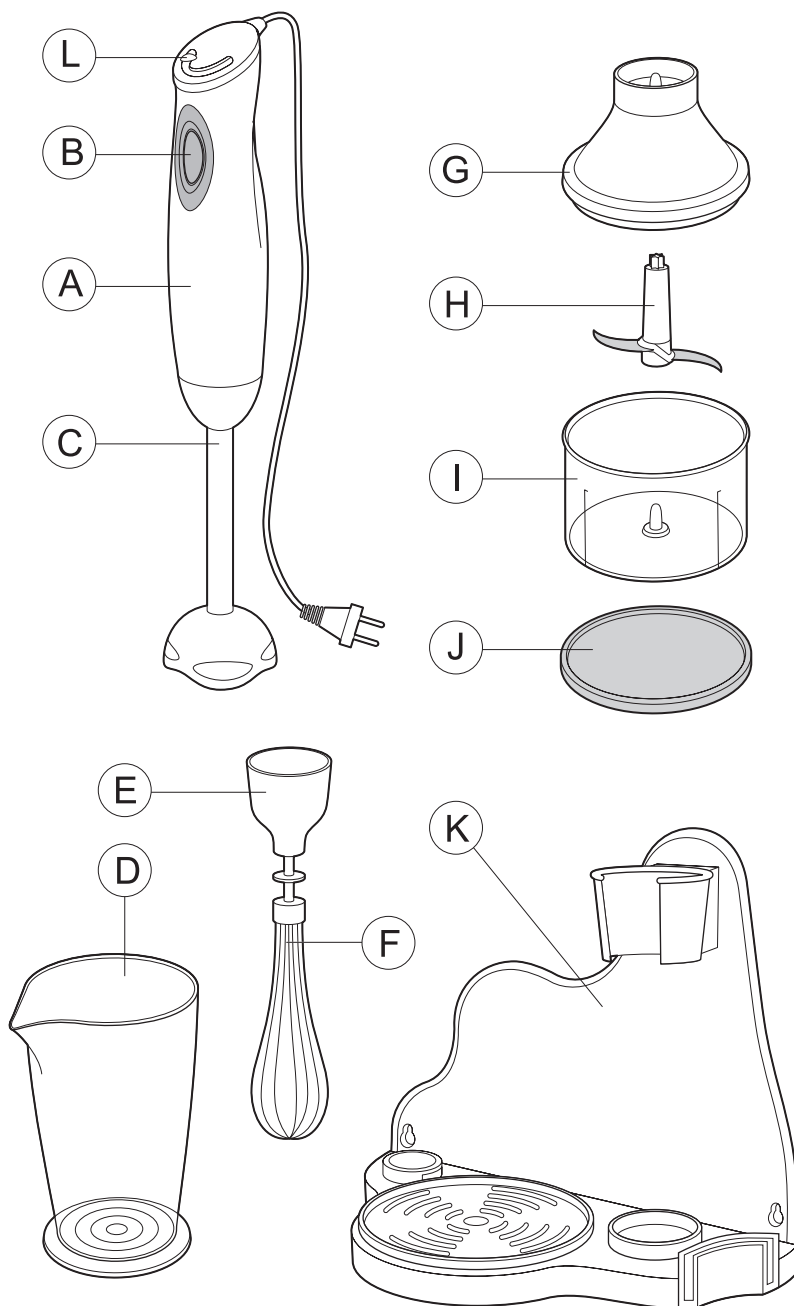
Vitek

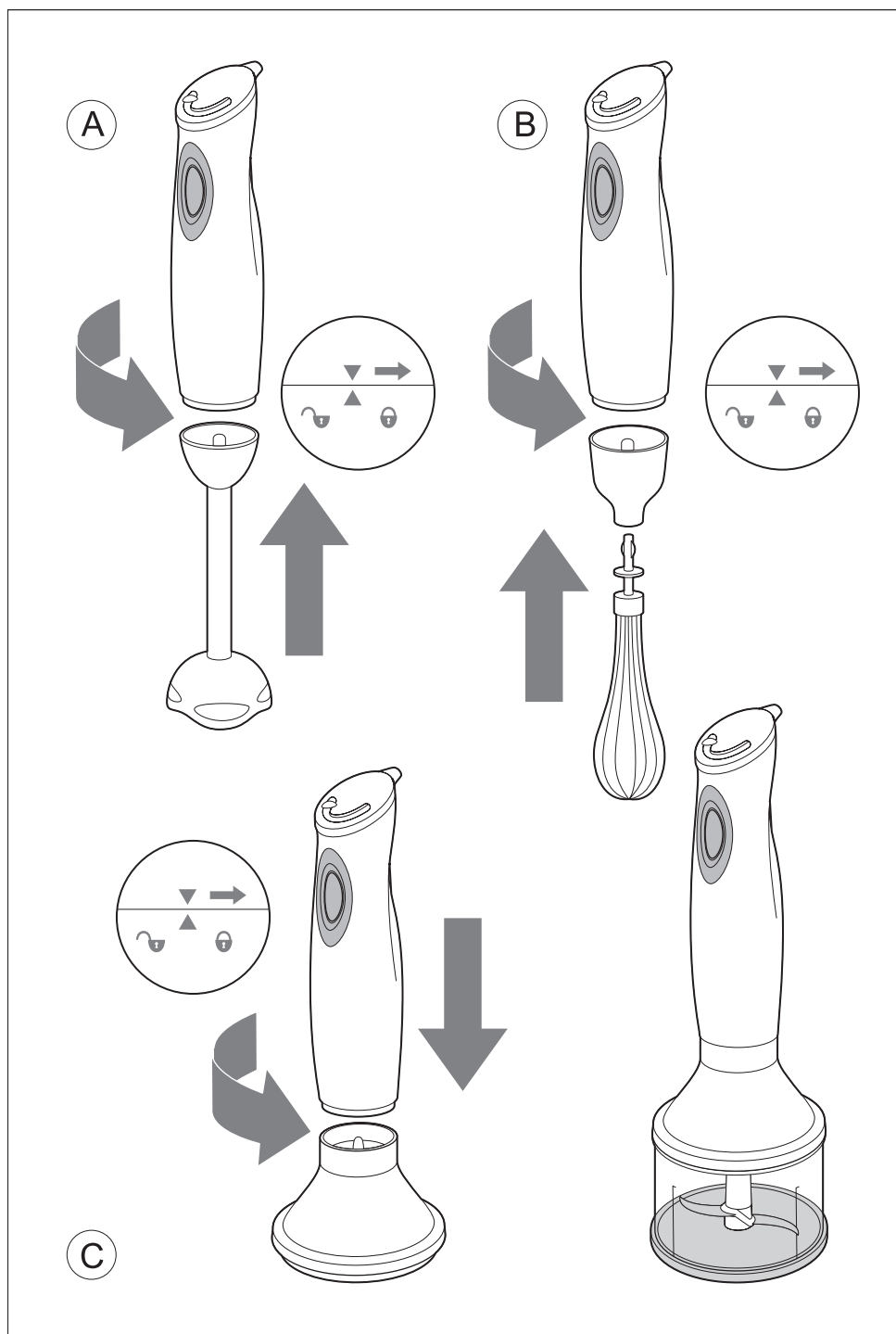


GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	6
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	8
FR	NOTICE D'UTILISATION	10
IT	ISTRUZIONI D' USO	12
E	ISTRUCCIONES DE USO	14
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	16
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	18
SCG	UPUSTVO ZA UPOTREBU	20
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	22
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	24
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	26
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	28
AR	تعليمات الاستخدام	30

Multi Set

VT-1456 SR





РУССКИЙ

Набор "3 в одном": блендер, чоппер, миксер

Описание

1. Ручной блендер

- (A) Моторный блок
- (B) Выключатель питания
- (L) Регулятор скорости вращения
- (C) Насадка с ножом
- (D) Мерный стакан
- (K) Приспособление для крепления на стене

2. Приспособления венчика

- (E) Редуктор венчика
- (F) Венчик

3. Насадка мини-чоппер

- (G) Редуктор
- (H) Нож-измельчитель
- (I) Чаша чоппера
- (J) Нескользкое основание

Внимательно и полностью прочитайте данное руководство перед началом использования устройства.

- Внимание: ножи очень острые!
- Всегда отключайте устройство от электрической сети перед его сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Во время работы устройство должно располагаться в месте, недоступном для детей.
- Запрещается промывать под струей воды моторный блок (A), погружать в воду или иные жидкости: моторный блок (A), редуктор венчика (E), редуктор шинковки (G).
- Устройство отвечает принятым стандартам безопасности. Ремонт устройства или замена сетевого кабеля должны производиться только специалистами авторизованного сервисного центра. Неквалифицированный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя.
- Данное устройство рассчитано на обработку стандартных объемов пищи, которые обычно готовят в домашних условиях.
- Мерная чаша (D) и чаша мини-шинковки (I) не предназначены для использования в микроволновой печи.

Важная информация

Данное устройство не предназначено для профессионального использования. Максимально допустимое время непрерывного использования устройства не должно превышать 1 минуту, с последующим перерывом не менее пяти минут. Несоблюдение указанных интервалов времени использования может привести к повреждению электромотора.

Использование ручного блендера

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления соусов, супов, майонезов, для

приготовления детского питания, а также для смешивания напитков или коктейлей.

Выбор скорости работы устройства

Регулятором скорости вращения (L) можно установить необходимую скорость вращения насадок в зависимости от обрабатываемых продуктов. Чем больше выбранная скорость, тем быстрее происходит вращение насадок.

Сборка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

1. Перед первым использованием устройства протрите моторный блок (A), редуктор для венчика (E), редуктор шинковки (G) влажной тканью, а насадки промойте теплой мыльной водой, ополосните и просушите их.
2. Установите насадку (C), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера (рис. A), и поверните насадку против часовой стрелки до упора.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку. Блендер готов к использованию.
4. Установите необходимую скорость вращения регулятором (L).
5. Погрузите насадку блендера в продукты, которые вы хотите перемешать, и нажмите на кнопку (B) для включения блендера.
6. После завершения использования устройства выньте сетевую вилку из розетки, поверните насадку по часовой стрелке и снимите ее.

Вы можете использовать ручной блендер с мерным стаканом (D), а также и с любой другой посудой. Возможно погружение насадки с ножом непосредственно в емкость, в которой готовятся продукты, но при этом необходимо соблюдение мер безопасности.

Использование венчика

Используйте венчик только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

1. Установите редуктор венчика (E), совместив стрелки на редукторе и корпусе блендера (рис. B), и поверните его против часовой стрелки до упора.
2. Вставьте венчик (F) в редуктор (E).
3. Опустите венчик в посуду с продуктами и нажмите кнопку выключателя (B) для включения устройства.

Для достижения хороших результатов:

- Используйте широкую посуду.
- При приготовлении сливочного крема взбивайте не более 400 мл охлажденных компонентов (используйте сливки с температурой +4-8°C и с содержанием жира не менее 30%).
- Взбивайте одновременно не более 4 яичных белков.
- Перемещайте венчик во время работы по часовой стрелке.

РУССКИЙ

Использование мини-чоппера

Мини-чоппер применяется для измельчения мяса, сыра, лука, ароматических трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, фруктов.

Внимание:

Запрещается измельчать очень твердые продукты, такие как мускатные орехи, зерна кофе и злаки.

Перед тем как начать измельчение:

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (примерно одинаковыми) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

Измельчение

Снимите с ножа (Н) пластиковый чехол. Осторожно: нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый хвостовик.

1. Установите нож на вал чаши чоппера (I). Всегда используйте только чашу чоппера с несколькими основанием (J).
2. Поместите продукты в чашу чоппера (I).
3. Установите редуктор чоппера (G) на ее чашу (I) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
4. Вставьте моторный блок (A) в редуктор (G), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера (рис.С), и поверните его против часовой стрелки до упора.
5. Нажмите выключатель (B) для включения мини-чоппера. Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу чоппера - другой.
6. После использования сначала отсоедините моторный блок (A), повернув его по часовой стрелке, а затем отсоедините редуктор чоппера (G) - так же повернув его по часовой стрелке.
7. Соблюдая осторожность, извлеките нож (H).
8. Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (I). Нескользжащее основание (J) может служить герметичной крышкой для чаши чоппера (I).

Чистка

Используйте для чистки моторного блока (A) только влажную ткань. Редукторы шинковки (G) и венчика (E) можно ополаскивать под краном, но категорически запрещается погружать их в воду. Все прочие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. После обработки соленых или кислых продуктов желательно сразу ополоснуть ножи.

При использовании посудомоечной машины будьте осторожны, не используйте большие дозы моющих средств, не устанавливайте высокую температуру воды, не используйте во время мытья съемных деталей средства для удаления накипи в посудомоечной машине.

При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например моркови, свеклы) пластиковые части устройства могут окраситься,

перед помещением их в посудомоечную машину протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

Примеры приготовления продуктов

Майонез [при использовании насадки (C)]

200-250 мл растительного масла

1 яйцо (желток и белок)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в мерный стакан в соответствии с указанным выше порядком. Погрузите насадку блендера (C) в смесь продуктов (до дна емкости). Включите блендер и дождитесь превращения растительного масла в эмульсию. Затем, не выключая устройства, медленно перемещаете насадку блендера вверх и вниз до тех пор, пока не получите майонез требуемой консистенции.

Руководство по переработке продуктов в мини-чоппере:

Продукты	Максимальный вес порции для измельчения	Примерное время готовности
Мясо (ломтики толщиной 1 см)	200 г	25 сек
Сыр (ломтики толщиной 1 см.)	200 г	30 сек
Орехи	200 г	45 сек
Травы	20 г	5 сек
Лук	200 г	15 сек
Чеснок	20 г	8 сек
Морковь (кружки толщиной 1 см)	150 г	15 сек
Яйца, сваренные вкрутую	2 шт	8 сек
Хлеб	1 ломтик ~17г	8 сек

Технические данные

Напряжение питания: 220В-230 В~50-60 Гц

Потребляемая мощность: 250 Вт

Кратковременное использование: 1 мин. работы / 5 мин. перерыв.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора не менее 3-х лет



ME 61

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Йеневайнгассе, 10/10, 1210, Вена, Австрия