

Vitek®

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION**

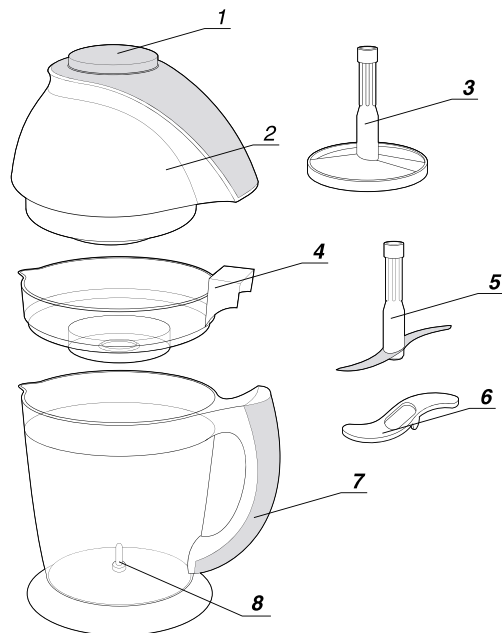
**МИНИ-ПРОЦЕССОР
CHOPPER**



МОДЕЛЬ VT-1642

ENGLISH

IDENTIFICATION OF PARTS



1. On Button
2. Main Body - Motor Unit
3. Mixing Disc - Cream Attachment
4. Bowl Lid
5. Chopping Blade
6. Blade Safety Cover
7. Bowl
8. Bowl Center Pin

2

Гарантийный талон Vitek®

Сведения о покупке

Модель: _____

Серийный №: CH 164200000 _____

Дата покупки: _____

Сведения о продавце

Название и адрес продающей организации

Телефон: _____

М.П.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя _____

Внимание!
Гарантийный талон действителен только при наличии печати
продающей организации

Vitek®

Купон №3

Модель: _____ Серийный №: CH 164200000 ✂

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Vitek®

Купон №2

Модель: _____ Серийный №: CH 164200000 ✂

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Vitek®

Купон №1

Модель: _____ Серийный №: CH 164200000 ✂

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Список сервисных центров

№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонио-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонио-сервис, ЗАО	Холловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонио-сервис, ЗАО	Колокольников пер., 9/10, стр.5 (м. Сухаревская)	(095) 208-56-48
2.	Челябинск	Импорт-сервис, ООО	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95
3.	Красноярск	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Кольцовая, 12	(3912) 65-32-18 (3912) 36-67-09
4.	Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Донбасская, д. 1	(0732) 77-66-25
5.	Волгоград	Радиотехника, ООО	ул. Штеменко, 33	(8442) 72-85-58 72-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
7.	Смоленск	Гарант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
9.	Ростов-на-Дону	Софт Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
10.	Иркутск	ТД Эверест, ООО	15 Советский пер., 4а	(3952) 45-19-11
11.	Томск	Денди-Сервис, ООО Академия Сервис, ООО	ул. Учебная, 26 пр. Академический, д. 1	(3822) 42-42-66 (3822) 25-85-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320 А	(8452) 51-41-99
13.	Киров	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78 62-79-66
14.	С.-Петербург	КУРСОР ООО	Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-26 108-20-19
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63 34-29-79
16.	Екатеринбург	ЧП Шевелин Д.В. ШЕЛ-СЕРВИС	ул. Радищева, 55 ул. Восточная, 44	(3432) 23-10-20 (3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СФ-ЭЛКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Орск	ООО Астра	пр-т Ленина, 77	(35372) 1-45-99
19.	Владимир	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
20.	Чебоксары	ЧП Лаптекова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СР5-Мурманск	ул. Софии Перовской, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тамбов	ООО БВС-2000	ул. Энгельса, д. 5 (магазин Юбилейный)	(0752) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКСОН-сервис	ул. Сутырина, д. 5	(0942) 22-36-28
24.	Тверь	ТСН плюс	пр-т 50-летия Октября, 36	(0822) 42-82-95
25.	Курган	ТП-сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5-51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Стоялая, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-20-54
28.	Оренбург	КОМИНКОМ	ул. Брестская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СД-СЕРВИС	ул. Морозова, 169	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Кузнецов)	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08/10
31.	Казань	ТЕХНИКА	ул. Вишневского, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
34.	Барнаул	Vitek - сервис	ул. Попова, 68	(3852) 35-37-50 35-37-51
35.	Новосибирск	ООО "Техмастер"	ул. Большевитская, 131	(3832) 12-54-00
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3919) 53-98-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: www.vitek-aus.ru

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY & USAGE INSTRUCTIONS

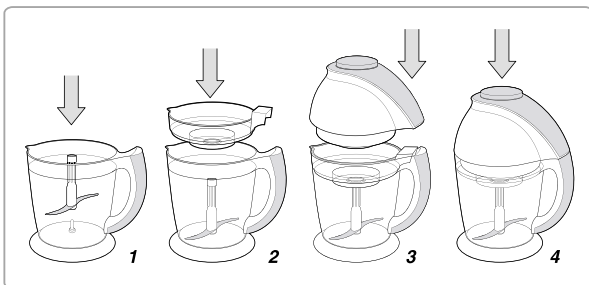
- Read this instruction carefully
 - Before using the appliance, check that the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave the appliance unattended and keep out of the reach of children or disabled or incapable persons.
 - Blades are sharp; handle carefully.
 - Always unplug the appliance when it is not being used or put in on parts or taking off parts or before any maintenance or cleaning operation.
 - Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatula and other utensils away from attachment and beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
 - The use of attachments, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Don't use those attachment or part in your appliance.
 - Do not use appliance outdoors.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter.
 - Remove attachments from processor before cleaning or washing.
 - Always make sure bowl lid is locked securely in place before motor is turned on.
 - Do not overload the food processor or exceed maximum capacity.
- ATTENTION:** Do not operate the appliance more than 2 minutes. After operation, give the appliance 5 minutes rest before reuse. Do not operate the appliance when empty.

CHOPPING

- You can chop up to 500 gr. different food using chopping blade in a 10 -20 seconds.

ENGLISH

- Place the bowl on a plane surface.
- Take off the blade safety cover. Place the chopping blade on the bowl center pin in the bowl.
- Add the ingredients in the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl.
- Place the motor unit on the bowl.
- Push the on button to start chopping.
- Application and procedures is mentioned in the Table 1.

**Chopping Blade**

Ingredient	Quantity	Work Time and Operation
Onion, Garlic	450 gr.	5-10 times PULSE
Parsley, Herb	80 gr.	5 times PULSE
Nut, Walnut	500 gr.	5 sec.
Carrot, Celeriac	500 gr.	10 sec.
Cheese	300 gr.	5 times PULSE
Salami, Hot Dog	400 gr.	10 sec.
Meat, Fish, Poultry	400 gr.	10 sec.
Tomatos	500 gr.	10 sec.
Fruits	500 gr.	5 sec.

4

РУССКИЙ

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
Уважаемый покупатель!

Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Изготовлено в КНР для компании AN-DER PRODUCTS Warenhandelsgesmbh (Jeneweingasse 10/10, 1210 Wien, Austria). Срок гарантии на все изделия - 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном VITEK подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервис-центре на территории России.

Условия гарантии:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продавца и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

13

РУССКИЙ

ENGLISH

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение/мощность 220-230 В ~ 50 Гц 500 Вт
Емкость чаши 100-700 г./1000 мл.

СРОК СЛУЖБЫ МИНИ-ПРОЦЕССОРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ**Рецепты:**Медовый десерт

Ингредиенты: 6 яиц, 1 литр молока, 1 пакетик ванильного сахара, 30 грамм меда, 30 грамм измельченных грецких орехов, щепотка молотого перца. Время приготовления: 35 минут.

1. Подготовьте водяную баню (на медленном огне).
2. Вылейте яйца в большую миску (не алюминиевую) и взбейте их с молоком, ванильным сахаром и медом насадкой для взбивания. Когда смесь станет однородной, разлейте ее по формочкам, смоченным холодной водой.
3. Поставьте формочки в водяную баню. И всю эту конструкцию поместите в духовку примерно на 20 минут (пока смесь не "схватится").
4. Достаньте формочки из духовки и остудите. Подавая десерт на стол, украсьте его дробленым грецким орехом и посыпьте перцем (это придаст вкусу десерта пикантность).

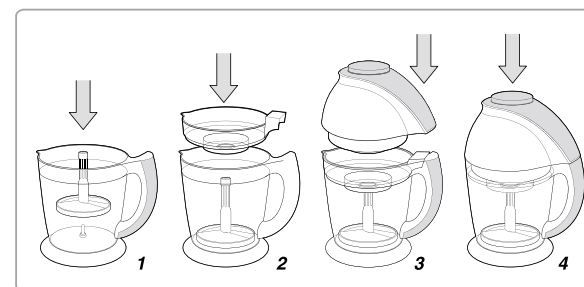
Фаршированный гусь

Ингредиенты: 3 яблока, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 2 стебля сельдерея, 1 стакан изюма, 1 стакан грецких орехов, 0.5 стакана молока, 3 кусочка черств хлеба, 1 гусь (2.5-3 кг), 0.5 чайной ложки соли, 0.5 чайной ложки перца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 0.5 чайной ложки паприки. Время приготовления: 3 часа 40 минут.

1. Измельчите сельдерей, грецкие орехи, чеснок и черствый хлеб помощью ножа -измельчителя. Яблоки очистите и порежьте мелкими кусочками, морковь натрите измельчителем. Смешайте порезанные овощи, измельченную смесь, изюм, молоко, соль, специи.
2. Нафаршируйте этой смесью гуся и зашейте нитками. Натрите гуся чесноком и смажьте маслом. Посыпьте его паприкой и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 3 часа 30 минут. Во время приготовления поливайте тушку жиром, вытапливаемым из гуся.

MIXING, BEATING AND WHIPPING

- You can mix or whip up to 1000 ml. drinks, milkshakes, lemonade, buttermilk, mayonnaise, sauces, whipping cream, vegetable soup and beat eggs using mixing disc-cream attachment in a 5-20 seconds.
- Place the bowl on a plane surface.
- Place the cream attachment on the bowl center pin in the bowl.
- Add the ingredients in the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl.
- Place the motor unit on the bowl.
- Push the on button to start operation.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 2.

**Cream Attachment****Table 2**

Ingredient	Quantity	Work Time and Operation
Mayonnaise	700 gr.	Place the mixture except oil in to the bowl, mix them. After well mixed, add the oil in three times and run again until obtain a solid mayonnaise.
Soups, Sauces	700 gr.	Place the ingredient in the bowl, operate the appliance 20 sec.

ENGLISH

<i>Whipping Cream</i>	700 gr.	<i>Place 1 cup cream, sugar and vanilla in to the bowl. Mix them until thickened.</i>
<i>Drinks, Milkshakes, Lemonade, Buttermilk</i>	700 gr.	<i>Fill the bowl to at least 1/4 full remember to leave room to allow froth to foam as the drink is alerted. Mix them 20 sec.</i>
<i>Eggs</i>	1Oea.	<i>Place in to the bowl and mix them 5 sec.</i>

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance after use and before removing and cleaning attachments.
- To make cleaning easier, rinse removable attachments and bowl straight after use, after first removing.
- Wash and dry the attachments and bowl. You can use dishwasher for washing. Avoid using scouring pads, harsh detergents and abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
- Wipe the motor units with a slightly damp cloth do not immerse in water.
- If your appliance does not work, first check that the appliance is plugged in correctly. Check that the parts are correctly positioned. Check that the lid is placed in to position correctly. If the appliance still does network than contact local service agent.

SPECIFICATIONS

Power Requirement	220-230 V ~ 50 Hz	500 W
Bowl	100-700 gr./1000 ml	

SERVICE LIFE OF THE CHOPPER NOT LESS THAN 3 YEARS

РУССКИЙ**Рекомендации по использованию насадки для взбивания:**

Продукты	Количество	Рекомендации по приготовлению
<i>Майонез</i>	700 г.	<i>Поместите необходимые ингредиенты, кроме масла в чашу. Смешайте до получения однородной массы. Добавьте масла и смешайте еще раз.</i>
<i>Суп, соус</i>	700 г.	<i>Положите ингредиенты в чашу, смешивайте в течение 20 с.</i>
<i>Взбитые сливки</i>	700 г.	<i>Положите 1 чашку сливок, сахар и ваниль добавьте по вкусу. Смешайте до получения однородной массы.</i>
<i>Напитки, молочный коктейль, пахта, лимонад</i>	700 г.	<i>Заполните чашу примерно на 1/4, т.к. при взбивании коктейль сильно пенится. Смешивайте в течение 20 с.</i>
<i>Яйца</i>	10 шт.	<i>Положите в чашу и взбивайте в теч. 5 с.</i>

ЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется чистить прибор сразу после эксплуатации. На штифте в центре емкости, на который устанавливается насадка, может появиться нежелательная пигментация, например, когда Вы смешиваете такие продукты, как морковь (с большим содержанием пигментов). Это никак не повлияет на функции прибора. Пятна можете частично устранить бумажной салфеткой, смоченной в растительном масле. Промойте все аксессуары в горячей воде с добавлением чистящего средства. Мини-процессор не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Протрите корпус чоппера влажной тряпочкой, не помещайте его в воду. Соберите мини-процессор и храните его в сухом месте. Храните острые ножи насадки в специальном защитном чехле.

РУССКИЙ

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИНИ-ПРОЦЕССОР НЕПРЕРЫВНО БОЛЕЕ 2 МИНУТ. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПУСТОЙ ПРИБОР.

Использование насадки для взбивания, приготовления соусов:

Насадка предназначена для приготовления соусов, майонеза, взбивания яичных белков. Поместите емкость процессора на ровную устойчивую поверхность.

На штифт в центре емкости установите насадку. Заполните емкость продуктами, которые необходимо взбить. Не превышайте рекомендуемый объем (1000 мл.) при наполнении емкости продуктами.

Установите крышку на чашу с насадкой так, как показано на рисунке.

Установите корпус процессора на чашу так, как показано на рисунке.

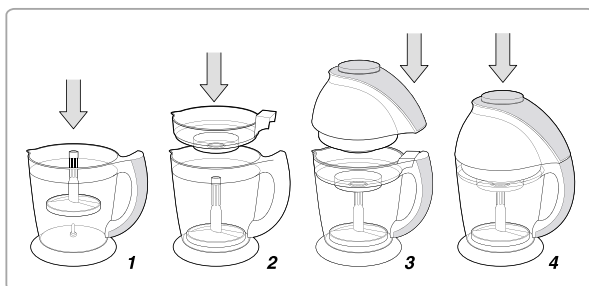
Включите сетевой шнур в розетку.

Нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл."

По окончании работы извлеките сетевой шнур из розетки.

Снимите корпус процессора и крышку с емкости.

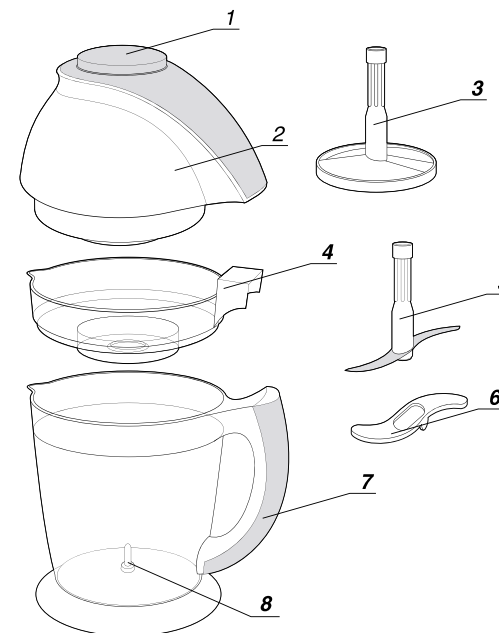
Удалите насадки с ножами или насадку для взбивания из емкости, прежде чем извлечь ее содержимое.



10

РУССКИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ МИНИ-ПРОЦЕССОРА



1. Кнопка "Вкл./Выкл."
2. Корпус с мотором
3. Насадка для взбивания
4. Крышка
5. Насадка с ножами для измельчения
6. Защитный чехол для ножей
7. Чаша мини-процессора
8. Штифт

7

РУССКИЙ**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

1. Прочитайте всю инструкцию перед эксплуатацией прибора.
2. Перед использованием убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети в вашем доме.
3. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте корпус процессора в воду или другие жидкости.
4. Отключайте чоппер от сети:
 - в случае сбоев в работе;
 - перед чисткой;
 - после эксплуатации.
5. Начинайте разбирать процессор только после полной остановки мотора.
6. Не используйте прибор с поврежденным электрическим проводом, штепселем или другой деталью. Неисправный процессор отнесите в сервисную мастерскую для проверки и ремонта.
7. Не используйте прибор вне дома.
8. Не оставляйте работающий процессор без наблюдения.
9. Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект.
10. Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами процессора.
11. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
12. Храните прибор вдали от детей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИНИ-ПРОЦЕССОРА

Процессор предназначен для измельчения твердых продуктов и взбивания соусов. Поместите емкость процессора на ровную устойчивую поверхность.

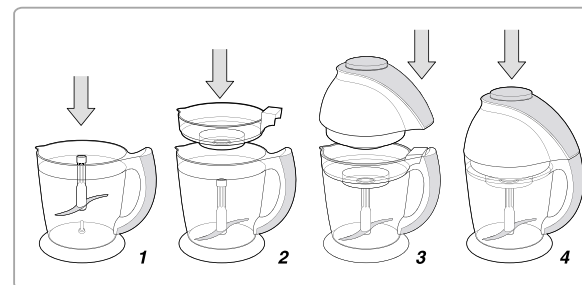
РУССКИЙ**Измельчение продуктов:**

На штифт в центре емкости установите основной режущий нож. Заполните чашу продуктами, которые хотите нарезать или смешать. В таблице содержится информация о рекомендуемом количестве и времени перерабатываемых продуктов.

Установите крышку на чашу с ножом так, как показано на рисунке. Установите корпус процессора на чашу так, как показано на рисунке.

Включите сетевой шнур в розетку.

Нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл."

**Рекомендации по измельчению продуктов:**

Продукты	Количество	Время измельчения
Лук, чеснок	450 г.	5-10 пульсовых нажатий
Зелень	80 г.	5 пульсовых нажатий
Орехи	500 г.	5 с.
Морковь, сельдерей	500 г.	10 с.
Сыр	300 г.	5 пульсовых нажатий
Колбаса, сосиски	400 г.	10 с.
Мясо, рыба, птица	400 г.	10 с.
Помидоры	500 г.	10 с.
Фрукты	500 г.	5 с.