

Vitek®

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION**

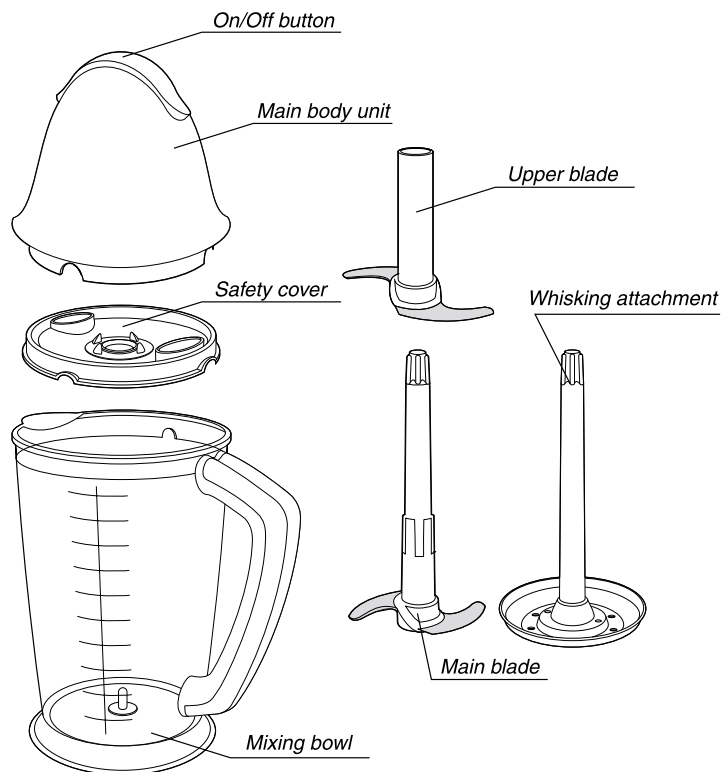
**МИНИ-ПРОЦЕССОР
CHOPPER**



МОДЕЛЬ VT-1643

ENGLISH

IDENTIFICATION OF PARTS



2

Гарантийный талон Vitek®

Сведения о покупке

Модель: _____

Серийный №: CH 1643000000

Дата покупки: _____

Сведения о продавце

Название и адрес продающей организации

Телефон: _____

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя _____

М.П.

Внимание!
Гарантийный талон действителен только при наличии печати
продающей организации

Купон №3

Модель: _____ Серийный №: CH 1643000000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель: _____ Серийный №: CH 1643000000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №1

Модель: _____ Серийный №: CH 1643000000

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Список сервисных центров

№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонико-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонико-сервис, ЗАО	Холмовский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонико-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. Колычева, 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 Лаптевкова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СРБ-Мурманск	ул. Софьи 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. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесная, 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

OPERATING INSTRUCTIONS

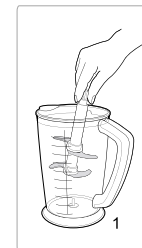
Before using the chopper, read carefully the following operating instructions. It is suggested that you keep these instructions in a safe place for future reference.

Check whether the voltage indicated on the chopper is the same as the voltage in your home.

SAFETY

- Do not place the appliance near any heat source which could cause damage.
- Use the appliance on a stable work surface away from water.
- Do not take off the safety cover before the blade has completely stopped turning.
- Take care with the knife as the blades are very sharp.
- Do not use the appliance if the blades are damaged or deteriorated. Do not use the appliance if the appliance itself or the cord is damaged.
- All repairs of electrical appliances must only be performed by skilled personnel. Improper repairs can result in considerable hazards for the user.
- The appliance is intended for domestic use only and it is not designed for commercial use.
- Do not operate the appliance continuously more than 10 seconds.

HOW TO USE



1 variation:

- Put the main blade into the mixing bowl, onto the fixed shaft and upper blade onto the main blade.
- Add ingredients.

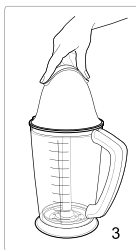
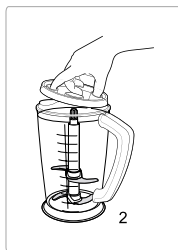
ENGLISH

2 variation:

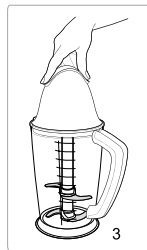
- Put the whisking attachment into the mixing bowl, onto the fixed shaft.
- Add ingredients.



- Fit the plate in position on the mixing bowl.



- Put the power unit on the plate fitted mixing bowl. Press down to start.
- In order to obtain a better quality of chopping, operate the appliance by using the "pulse" function.



If the ingredients stick on the side of the bowl, dislodge the pieces with a spatula and operate 2 or 3 times using the "pulse" function.

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 продажи 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.

РУССКИЙ

пленок и желчи, 2 луковицы, 20 грамма сливочного масла, 2 яйца, 1 кусок зачерствевшего хлеба, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки сливок, щепотка мускатного ореха, соль, перец. Время приготовления: 20 минут.

1. Очистите и измельчите в чоппере лук. Растопите масло в большой сковороде и засыпьте лук; когда он станет прозрачным, положите печень, разбейте яйца в ту же сковороду и закройте крышкой. Оставьте на медленном огне на 5 минут, не перемешивая.
2. Срежьте корочку с очерствевшего хлеба, а мякиш положите в молоко; когда хлеб пропитается, отожмите его рукой.
3. Переложите в емкость мини-процессора содержимое сковородки, отжатый хлебный мякиш и сливки, приправьте солью, перцем, мускатным орехом. Смешивайте в измельчителе до образования однородной массы. Залейте массу в глубокую миску. Поставьте миску в холодильник не менее чем на 24 часа.

Грузинский соус с грецкими орехами

Ингредиенты: 250 грамм измельченных грецких орехов (используйте измельчитель), 2 зубка чеснока, соль, кайенский перец, 2 столовые ложки измельченной мяты, 8 столовых ложек винного уксуса. 150 мл крепкого холодного бульона. Время приготовления: 20 минут.

1. Измельчите орехи и чеснок измельчителем, добавьте по щепотке соли и перца.
2. С помощью измельчителя измельчите мяту и добавьте ее к орехам. Добавьте уксуса и столько бульона, чтобы получился соус желаемой консистенции.

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).

ENGLISH

ATTENTION: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE WHEN EMPTY.

Chopping with the blade:

Ingredients	Maximum quantity	Chopping time
Beef (diced)	300 gr.	10 sec.
Carrot	400 gr.	10 sec./pulses
Tomato (cut into 6 pcs.)	650 gr.	10 seconds
Onions (cut into 8 pcs.)	200 gr.	5-10 sec./pulses
Parsley	70 gr.	10 sec./pulses
Hazelnut	300 gr.	5-10 seconds
Fruit (cut into 8 pcs.)	500 gr.	10 sec./pulses

Liquidising with the blade:

Airan	400 g. water + 400g yougurt	10 sec.
Soup	700 g.	10 sec.
Puree for baby	500 g.	10 sec.
Milk with banana	500 g. milk + 2 pcs. banana	10 sec.

Blending with the whisking attachment:

Whipped cream	100 g.	pulses
Chantilly (sweetened)	100 g.	pulses
whipped cream		
Beaten egg whites	4 egg whites	pulses
Mayonnaise	2 eggs	pulses

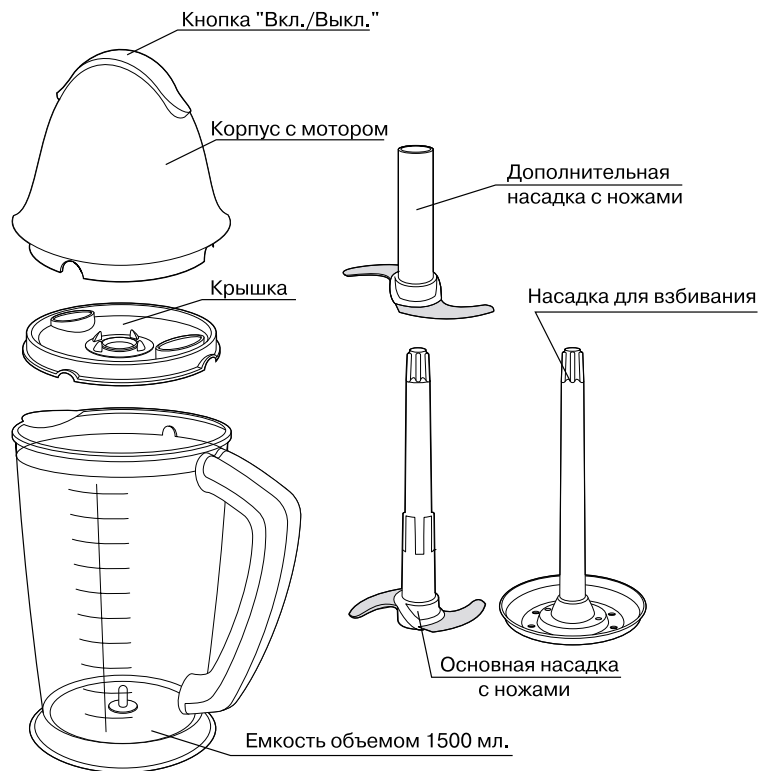
SPECIFICATIONS

Power Requirement	230 V ~ 50 Hz	400 W
Bowl	1500 ml	

SERVICE LIFE OF THE CHOPPER NOT LESS THAN 3 YEARS

РУССКИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ МИНИ-ПРОЦЕССОРА



РУССКИЙ

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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение/мощность
Емкость чаши

230 В ~ 50 Гц 400 Вт
1500 мл.

СРОК СЛУЖБЫ МИНИ-ПРОЦЕССОРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ

РЕЦЕПТЫ

Фаршированный гусь

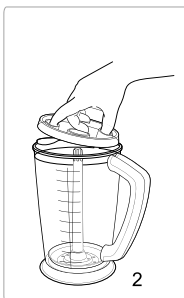
Ингредиенты: 3 яблока, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 2 стебля сельдерея, 1 стакан изюма, 1 стакан грецких орехов, 0.5 стакана молока, 3 кусочка черств хлеба, 1 гусь (2.5-3 кг), 0.5 чайной ложки соли, 0.5 чайной ложки перца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 0.5 чайной ложки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

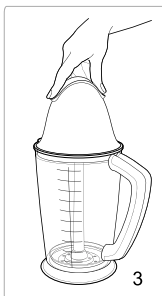
Паштет из птичьей печени

Ингредиенты: 250 грамм птичьей (утиной, куриной) печени, очищенной от

РУССКИЙ



Совместите выступы на крышке с выемками на внутренней стороне емкости так, чтобы выступы крышки находились в местах выемок в чаше.



Установите корпус процессора на емкость. При этом положение кнопки "Вкл./Выкл.", расположенной на корпусе, должно находится под углом 90° по отношению к рукоятке емкости. Включите сетевой шнур в розетку. Нажмите 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.

Рекомендации по использованию насадки для взбивания:

Взбитые сливки	100 г.	пульсовый режим
Взбитые сливки	100 г.	пульсовый режим
с джемом		
Взбитые белки	4 яичных белка	пульсовый режим
Майонез	2 яйца	пульсовый режим

РУССКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

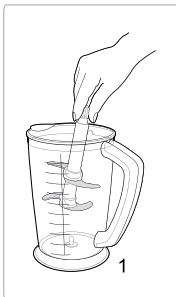
При использовании электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

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. Начинать 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.

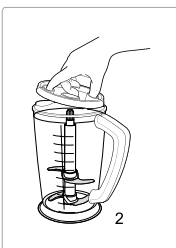
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИНИ-ПРОЦЕССОРА

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

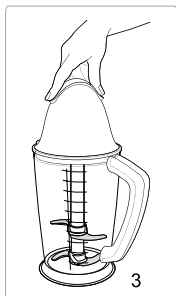
РУССКИЙ

Измельчение продуктов:

На штифт в центре емкости установите основной режущий нож. Оденьте дополнительную насадку с ножами на основную. Заполните чашу продуктами, которые хотите нарезать или смешать. В таблице содержится информация о рекомендуемом количестве перерабатываемых продуктов.



Совместите выступы на крышке с выемками на внутренней стороне емкости так, чтобы выступы крышки находились в местах выемок в чаше.



Установите корпус процессора на емкость. При этом положение кнопки "Вкл./Выкл.", расположенной на корпусе, должно находится под углом 90° по отношению к рукоятке емкости. Включите сетевой шнур в розетку. Нажмите кнопку "Вкл./Выкл."

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИНИ-ПРОЦЕССОР НЕПРЕРЫВНО БОЛЕЕ 10 СЕКУНД. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПУСТОЙ ПРИБОР.

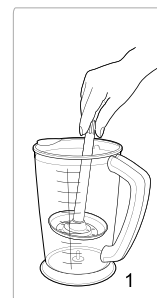
8

РУССКИЙ

Рекомендации по измельчению продуктов:

Продукты	Макс. кол-во	Время измельчения
Говядина	300 г.	10 с.
Морковь	400 г.	10 с.
Помидоры	650 г.	10 с.
Лук	200 г.	5 - 10 с.
Петрушка	70 г.	10 с.
Лесные орехи	300 г.	5 - 10 с.
Фрукты	500 г.	10 с.

Айран	400 г. воды + 400г. йогурта	10 с.
Суп	700 г.	10 с.
Детское пюре	500 г.	10 с.
Молоко с бананом	500 г. молока + 2 банана	10 с.

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 (1500 мл.) при наполнении емкости продуктами.

9