

# Vitek®

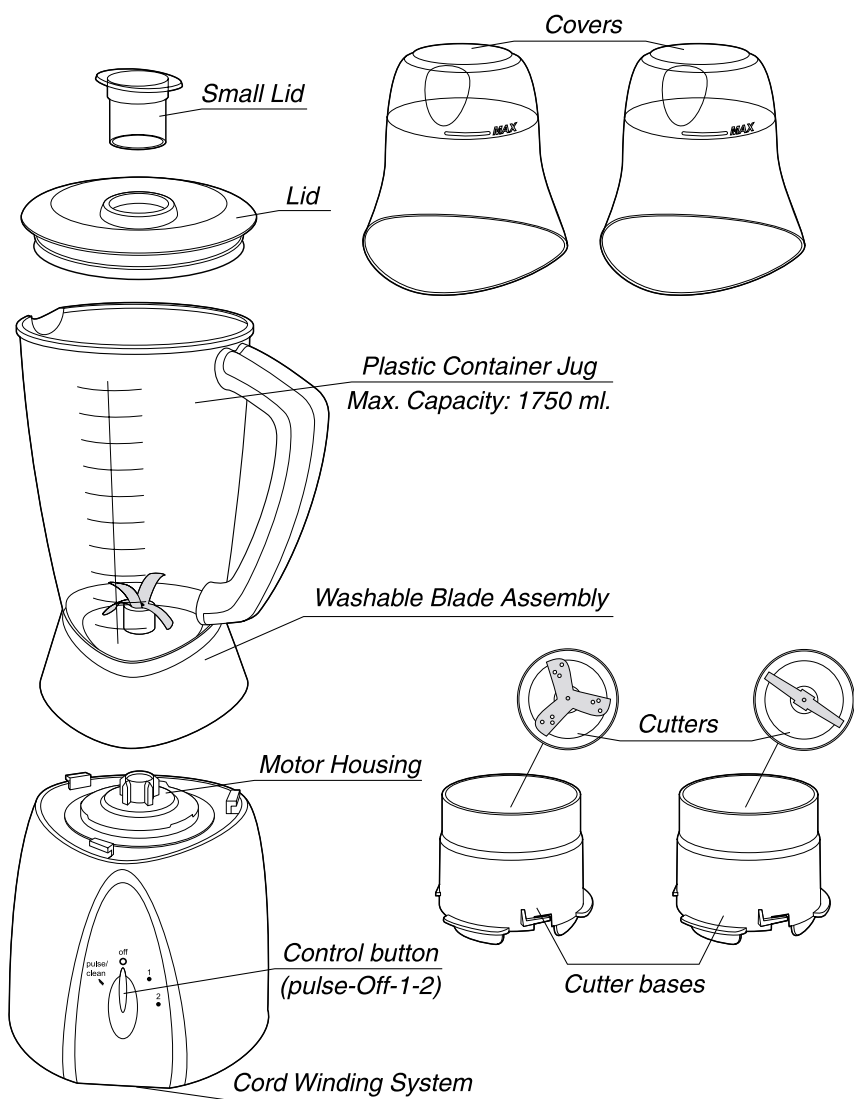
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ MANUAL INSTRUCTION

### БЛЕНДЕР BLENDER



### МОДЕЛЬ VT-1451

**ENGLISH**



**Гарантийный талон**



**Сведения о покупке**

Модель:

Серийный №:

Дата покупки:

**Сведения о продавце**

Название и адрес продающей организации

Телефон:

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

М.П.

Подпись покупателя

Внимание!  
Гарантийный талон действителен только при наличии печати  
продающей организации



Купон №3

Модель:  Серийный №: BL 145100000

Дата поступления в ремонт:

Дата выполнения ремонта:

Вид ремонта:

М.П.



Купон №2

Модель:  Серийный №: BL 145100000

Дата поступления в ремонт:

Дата выполнения ремонта:

Вид ремонта:

М.П.



Купон №1

Модель:  Серийный №: BL 145100000

Дата поступления в ремонт:

Дата выполнения ремонта:

Вид ремонта:

М.П.

## Список сервисных центров

№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонино-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонино-сервис, ЗАО	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонино-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. Кольцевая, 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	ул. Учебная, 26	(3822) 42-42-66
		Академия Сервис, ООО	пр. Академический, д., 1	(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	СРС-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 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](http://www.vitek-aus.ru)

## ENGLISH

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock DO NOT IMMERSE the appliance, Cord set or Plug in water or other liquid.
- To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from power outlet. Never pull cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorised service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
- If operated on wood furniture, use a protective pad to prevent damage to delicate finishes.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not overfill.
- Do not let cord hang over edge of a table, counter, or touch hot surface.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surface (such as a gas or electric burner, or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using the extension cord with your appliance make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- This product is intended for household use only. Recommended for water boiling only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it your nearest Service Centre or Authorised Service Agent for repair.
- Handle carefully the sharp blades especially during removing and emptying the container and during cleaning.

**HOW TO USE**

Before first use, wash the Jar Assembly in warm sudsy water, rinse and dry well. Blending is a very fast process. The motor drives the cutter at high speed to ensure that through blending is achieved. Make sure that whenever you use blender it is standing on a flat, clean, dry surface. Before starting to blend check that the jar assembly is firmly in place on the motor base.

**Operation**

With the motor unit resting on a flat dry surface and jar assembly firmly sitting in place, put the foods to be blended into the jar.

## ENGLISH

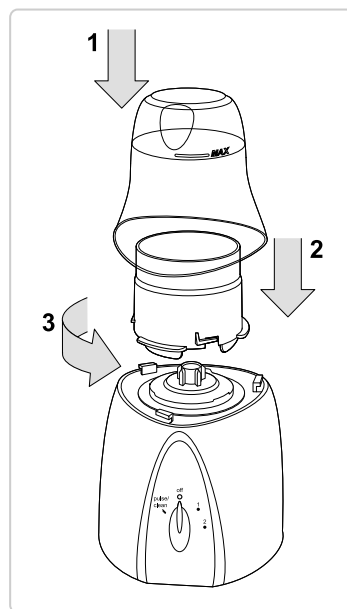
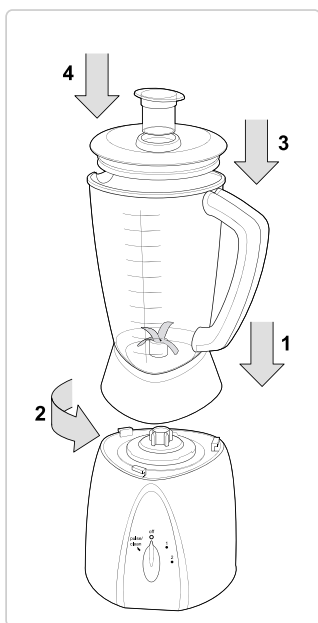
## РУССКИЙ

**Please note that the jar should be locked on to the main unit by holding the washable blade assembly not the jar handle.**

- Use the measuring scale on the jar as a guide and, to avoid having the food overflow, restrict the quantity to no more than 1750 ml. at any one time. Place lid and lid insert on jar assembly.

**ATTENTION :Do not operate the appliance continuously more than 30 seconds. Do not operate the appliance when empty.**

- Ensure the blender is switched OFF "O" and plug power cord into a power outlet. Turn blender switch to either setting for a few seconds. Switch OFF "O" and check the food. Blending is a fast process. Take care not to over blend.
- Use the "PULSE" setting for greater control in short blending jobs. Switch must be held in PULSE position for blender to run. Blender will stop as soon as switch is released. Use the "PULSE" switch to prevent over blending of foods.
- If you wish to add ingredients whilst blending, liquids can be added through the hole in the lid insert, or the lid insert can be removed to allow dry foods to be added through the larger hole. DO NOT operate the blender without the lid and lid insert in place.



### CLEANING

Wash the blender jar and its associated parts in warm sudsy water after each use. Dry all

### 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.

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:

- 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.
- VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
- 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, насекомых;
  - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использования аппаратуры в профессиональных целях;
  - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
  - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
- Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

## РУССКИЙ

### **Начинка для курицы с ветчиной, базиликом и сливочным сыром**

Поместить 100 гр. сыра маскарпоне, 20 гр. итальянских трав, 2 куска пармской ветчины, приправами и немного молока в блендер. Смешивать, пока все грубо не порежется. Надрезать 4 куриных грудки и переложить начинку в образовавшиеся кармашки. Завернуть в куски пармской ветчины. Остудить. Запекать при тем-ре 190° С 15-20 мин. пока курица не будет готова.

### **Рыбные котлеты в тайском стиле**

Крупно порубить 200 гр. филе трески и 100 гр. кальмаров. Поместить в блендер с 1 ст. л. рыбного соуса, соком лайма, 1/2 красного острого перца чили, порезанного, 1 ст. л. соуса для устриц. Мешать в блендере 30 сек. Снова размешивать и добавить 1 1/2 ст. л. муки. Сформировать маленькие котлетки, обмакнуть в муке и обжаривать 4-5 мин. до коричневого цвета. Подавать с соусом чили.

### **Фруктовый соус**

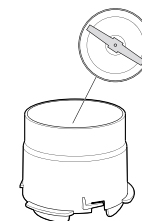
В блендер поместить малину, немного ароматического уксуса или лимонного сока и 2 ст. л. сахарной пудры. Размешивать, пропустить через сито. Подавать с мороженым, шербетом или ягодами.

## ENGLISH

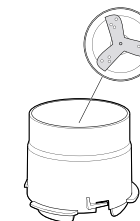
parts thoroughly before storing. These parts are not dishwasher safe. Powdered cleaners and abrasive pads will damage the surface of the parts. Remove stubborn soil by soaking and wiping with soft cloths and mild liquid cleaners.

**NOTE: NEVER IMMEDIATELY IMMERSE THE BASE ASSEMBLY IN ANY LIQUID.**

To clean the base, wipe clean with a damp cloth. Allow to dry thoroughly before re-using or storing.

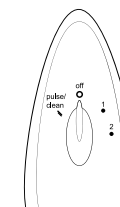


**Wet Grinding :** Grinds wet ingredients 1 cup at a time to make a paste or batter.  
**Dry Grinding :** Grinds dry ingredients such as nuts or peppercorns or Coffee beans 1 cup at a time without liquid.



To prolong the life of blender always:

- 1-Use it on a flat dry surface.
- 2-Have the lid in place when blending.
- 3-Switch OFF "O" before you scrape food down the inside of the jar with a long handled spatula.
- 4-Make sure there is something in the jar each time you switch "ON". The cutter bearing may be damaged if run on "No-load".
- 5-Cut cooked meats into one centimeter squares before adding into the jar.
- 6-Remember that a blender cannot process raw meet.
- 7-Ensure that the food being blended is not too thick or heavy for the motor to handle. If it seems to be having difficulty, either add a little liquid through the lid or switch OFF "O", remove the lid and scrape the mixture down towards the blade with a soft rubber spatula.
- 8-Please DO NOT use the jar for storing foods or beverages.



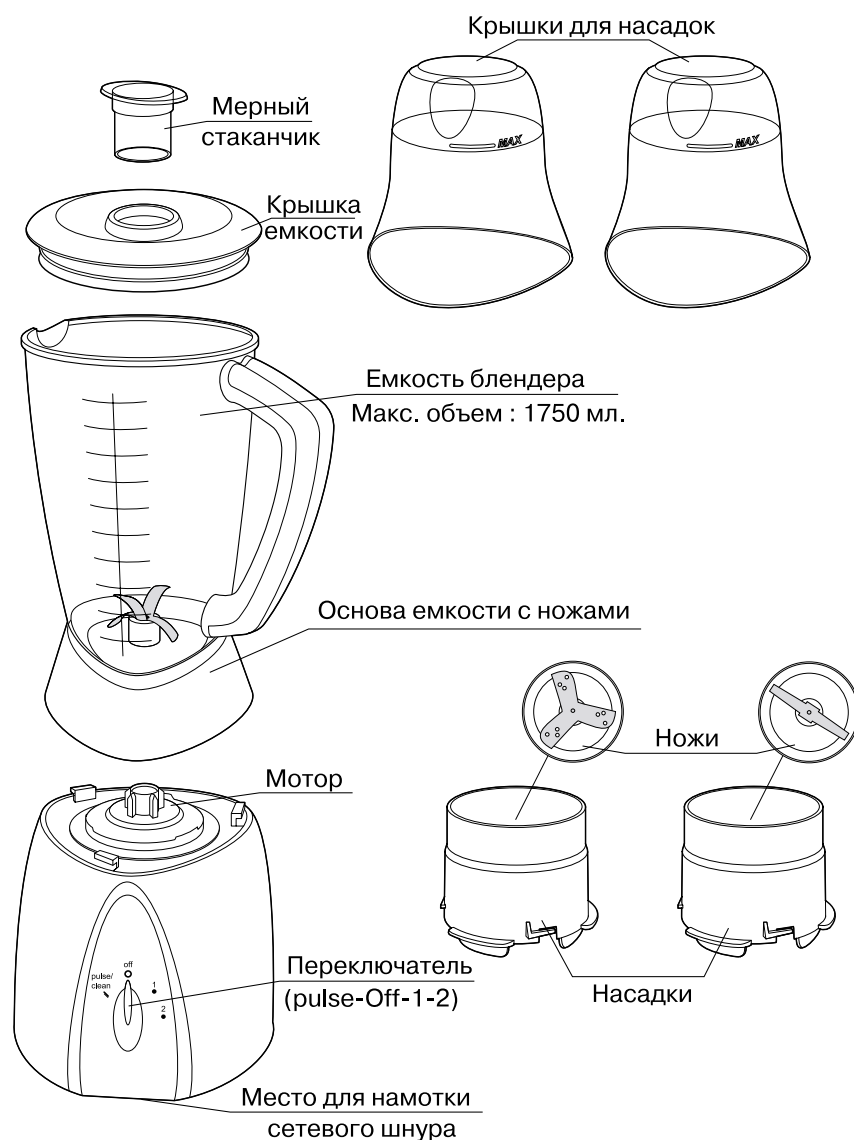
### **SPECIFICATIONS**

Power requirement	220-240V ~ 50Hz
Max. power	600 W
Blender	1750 ml.

**SERVICE LIFE OF THE BLENDER NOT LESS THAN 3 YEARS**

РУССКИЙ

РУССКИЙ



6

**РЕЦЕПТЫ****Шоколадные и клубничные коктейли**

В блендер поместить 2 больших шарика клубничного или шоколадного мороженого и 2 ст. л. шоколадного или клубничного соуса. Залить 1/2 ст. молока и смешивать, пока он не станет густым и пенистым. Перелить в холодные бокалы. Для более густого коктейля, добавить перед смешиванием 1 банан.

**Соус для рыбы из помидор, перцев и каперсов**

Поместить 3 ополовиненных помидора, 1 ополовиненный сладкий перец и 1/2 красной луковицы, порезанной на дольки, на противень, посыпать сахаром, солью и перцем, полить оливковым маслом. Запекать при 180° С в теч. 30-40 мин. Снять кожуру с перца и переложить все овощи в блендер, выжать туда же лайм, 1/2 ст. л. пасты из анчоусов и 2 ст. л. апельсинового сока. Смешивать, пока все крупно не порежется. Переложить в сковороду и прогреть с 1 ст. л. каперсов и молотым черным перцем.

**Суп Гаспачо**

Крупно порубить 1/2 огурца, 1 зеленый перец и 2 куска булки. Поместить в миску с 1 банкой порезанных консервированных томатов, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, солью и перцем. Оставить мариноваться на 1 час. Переложить в блендер и смешивать до полной однородности. Добавить 400 гр. томатного сока и Табаско по вкусу. Подавать охлажденным с мелко порезанным красным и зеленым перцем и кусочком огурца в середины каждой тарелки.

**Тропический коктейль "Ча-ча"**

Поместить 450 мл. водки, 30 мл. джина и 30 мл. Сигасао в блендер с соком 1/2 лайма и 1/2 лимона, 1/2 порезанного манго, 3 шт. клубники, 3 ст. л. сахара и 200 мл. апельсинового сока. Добавить сливок и смешивать до однородности. Подавать в охлажденных бокалах.

**Завтрак "на бегу"**

Положить в блендер любые фрукты на выбор: малину, сок 2-х апельсинов, 1/2 банана и 2 клубнички, сверху положить лед. Размешивать до однородности и подавать в высоких бокалах.

**Тарамосалата с копченым лососем**

Молоть в течение 30 сек. в блендере 100 гр. рыбных молот, 1 кусок белого хлеба без корки, 1 долька чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, сок 1/2 лимона и много молотого черного перца. Добавить 200 гр. копченого лосося и мешать еще, пока все не превратится в пюре. Подавать на тосте с лимоном.

**Гороховый суп со шпинатом**

Довести до кипения 570 мл. овощного бульона и добавить 250 гр. шпината, 250 гр. мороженого горошка и щепоткой мускатного ореха. Снова довести до кипения и кипятить 5 мин. Остудить слегка и размешать в блендере. Перелить обратно в кастрюлю и добавить 290 мл. молока. Приправить по вкусу и прогреть. Подавать с ложкой сметаны или сливок и мятой.

11

## РУССКИЙ

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА:**

1. Блендер применяется для приготовления фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, соусов, омлетов, густых супов, смешивания кремов, измельчения фруктов, овощей, сыра, свежего и приготовленного мяса.
2. При измельчении кубиков льда, в чашу рекомендуется добавить половину стакана воды.
3. При смешивании вместе различных компонентов, сначала смешайте жидкости, а затем добавьте сухие продукты.
4. Перед тем, как использовать блендер, все продукты нужно порезать на небольшие кусочки, не складывать в него фрукты целиком. Это займет несколько секунд, но кусочки точно не застрянут между ножами и стаканом и будут лучше размолоты.
5. Блендеры справляются с меньшим количеством ингредиентов, чем кухонные комбайны, поэтому они лучше подходят для приготовления соков и коктейлей.
6. Рецепты, содержащие какое-нибудь количество жидкости, как, например, супы или соусы, лучше всего подходят для приготовления в блендере.

### **ЧИСТКА И УХОД**

1. Налейте в емкость блендера теплую мыльную воду. Нажмите и удерживайте переключатель скорости в режиме "CLEAN" в течение нескольких секунд.
2. Отключите прибор от сети.
3. Ополосните емкость блендера чистой водопроводной водой.
4. Отсоедините насадки с ножами от крышки поворотом по часовой стрелке.  
Промойте ножи в мыльной воде.
5. Избегайте использования металлических терок и абразивных моющих средств.
6. Не погружайте мотор в воду или другую жидкость. Протрите его влажной тканью.
7. Не рекомендуется мыть аксессуары блендера в посудомоечной машине.

### **СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Напряжение	220-240В ~ 50 Гц
Мощность	600Вт
Емкость чаши блендера	1,75 л.

**СРОК СЛУЖБЫ БЛЕНДЕРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ**

## РУССКИЙ

### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

1. Перед эксплуатацией прибора внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее для использования в будущем.
2. Отключайте прибор от сети:
  - в случае сбоев в работе;
  - перед чисткой;
  - после эксплуатации.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром. Неисправный прибор отнесите в мастерскую к квалифицированному специалисту для проверки и ремонта.
4. Перед использованием убедитесь, что напряжение, указанное на маркировке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме.
5. Храните прибор вдали от детей.
6. Не оставляйте работающий прибор без наблюдения.
7. Прибор предназначен для использования только в тех целях, которые указаны в инструкции.
8. Не размещайте блендер вблизи газовых плит и нагревательных приборов. Не ставьте его на какой-либо другой прибор.
9. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
10. Не погружайте блендер в воду.
11. Будьте аккуратны при обращении с острыми лезвиями блендера.
12. Не используйте прибор вне помещения.
13. Не используйте блендер непрерывно более 30 с.

### **ОПИСАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ БЛЕНДЕРА**

#### **Чаша емкостью 1,75 литра:**

Вместительная чаша позволяет смешивать молочные коктейли и напитки, супы-пюре и соусы, омлеты и крема, а также применяется для приготовления майонезов и детских смесей. Прозрачный корпус чаши позволяет наблюдать за процессом приготовления. Для помощи при загрузке продуктов в чашу, на поверхности корпуса расположены шкалы: количество миллилитров и количество унций.

#### **Крышка блендера с отверстием:**

Позволяет Вам добавлять необходимые ингредиенты во время процесса смешивания. Для этого необходимо снять мерный стакан с поверхности крышки.

**Мерный стаканчик** объемом 30 мл. также используется для добавления жидкости в чашу (например, масла).

#### **Ножи из нержавеющей стали:**

4-х лепестковые ножи из нержавеющей стали способны размолоть кубики льда.

#### **2 насадки с ножами:**

Универсальная кофемолка и терка для сыра.

#### **Мощный сбалансированный мотор:**

Мощность двигателя - 600 Вт.

#### **Регулятор скорости:**

Для разнообразия смешиваемых продуктов, прибор снабжен 2-х скоростным переключателем.

## РУССКИЙ

### **Пульсовый режим работы:**

Режим "PULSE" предназначен для кратковременного увеличения скорости. Рекомендуется применять при измельчении орехов, шоколада и льда.

### **Функция автоматической очистки:**

Режим "CLEAN" предназначен для очистки чаши по окончании работы блендера.

### **Отсек для шнура:**

Удобное хранение сетевого шнура.

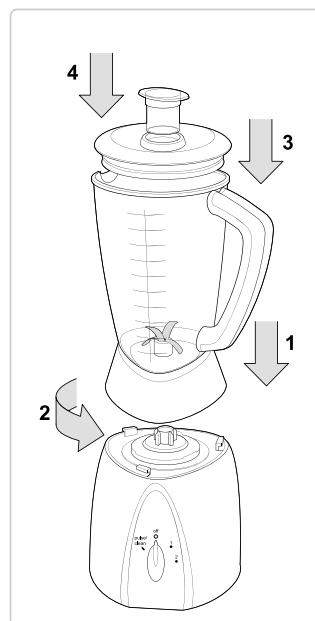
### **Нескользящая подошва.**

### **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ**

**Внимание!** Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что он не включен в сеть. Будьте осторожны при обращении с острыми лезвиями блендера.

### **Сборка и порядок работы блендера:**

1. Поместите корпус блендера на ровной устойчивой поверхности.
2. Установите емкость блендера на корпус поворотом против часовой стрелки до полной фиксации.
3. Загрузите смешиваемые продукты в емкость, обращая внимание на шкалу на корпусе чаши и не превышая максимального объема (1,75 л.).
4. Убедитесь, что напряжение, указанное на маркировке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме. Включите сетевой шнур в розетку.
5. Плотно наденьте крышку блендера на чашу.
6. Установите мерный стакан в отверстие на крышке блендера, совместив выступы на стакане с выемками в отверстии.
7. Установите переключатель скорости в позицию "1" или "2", в зависимости от используемых продуктов. Режим "PULSE" предназначен для кратковременного увеличения скорости.
8. По окончании процесса смешивания, установите скоростной переключатель в положение "Off".
9. После эксплуатации блендера отключите его от сети.



**Примечание:** Блендер не работает, если емкость установлена на корпус неправильно.

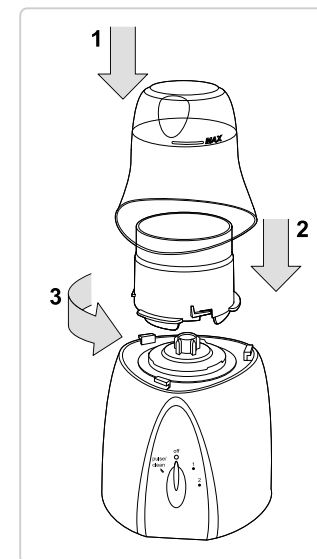
### **Предостережение:**

1. Не включайте пустой блендер. Используйте блендер только с крышкой.
2. При смешивании теплых жидкостей, удалите с крышки мерный стаканчик. Не используйте горячие жидкости при эксплуатации блендера.
3. Компоненты должны быть порезаны на небольшие кусочки.
5. Вы можете добавлять ингредиенты в отверстие на крышке блендера, сняв мерный стаканчик.

## РУССКИЙ

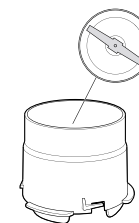
### **Сборка и порядок работы с насадками:**

1. Поместите корпус блендера на ровной устойчивой поверхности.
2. Загрузите продукты, которые необходимо измельчить или перемолоть в емкость одной из насадок, не превышая максимального объема.
3. Зафиксируйте прозрачную крышку на насадке, совместив выступы крышки и насадки.
4. Зафиксируйте прозрачную крышку с насадкой на корпусе с мотором, совместив выступы на внутренней поверхности крышки с выступами на верхней панели корпуса.
5. Убедитесь, что напряжение, указанное на маркировке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме. Включите сетевой шнур в розетку.
6. Установите переключатель скорости в позицию "1" или "2", в зависимости от используемых продуктов. Режим "PULSE" предназначен для кратковременного увеличения скорости.
8. По окончании процесса измельчения, установите скоростной переключатель в положение "Off".
9. После эксплуатации прибора отключите его от сети.



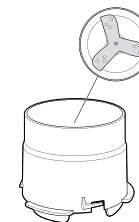
**Примечание:** Прибор не работает, если насадка установлена на корпус неправильно.

### **Предназначение насадок:**



#### **1. Универсальная кофемолка:**

Ножи насадки предназначены для перемолки кофейных зерен, измельчения орехов, различных специй, шоколада и т.п.



#### **2. Терка для сыра:**

Ножи насадки предназначены для измельчения сыра, овощей, фруктов, зелени и т.п.