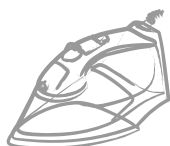


Vitek

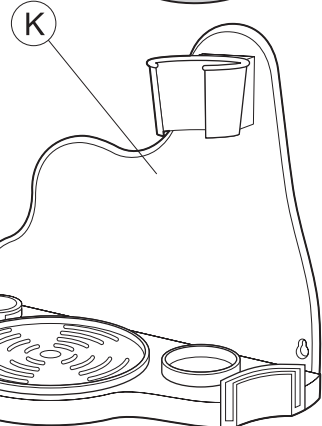
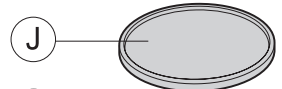
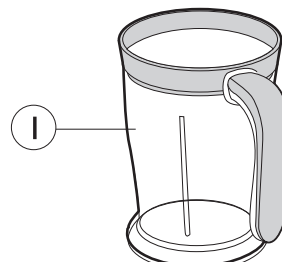
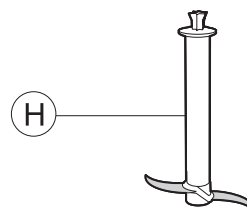
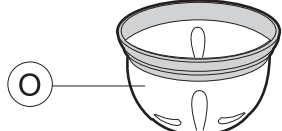
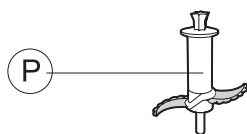
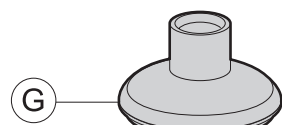
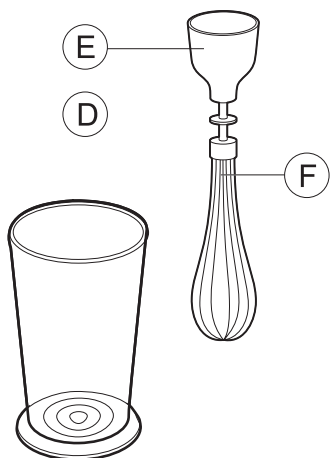
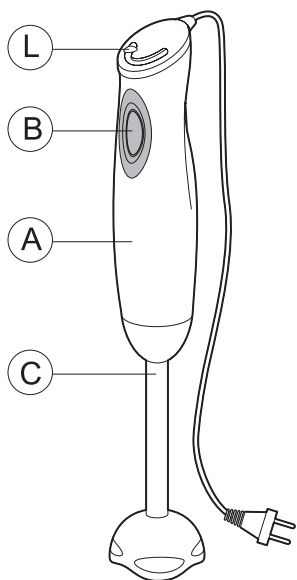
Premium collection

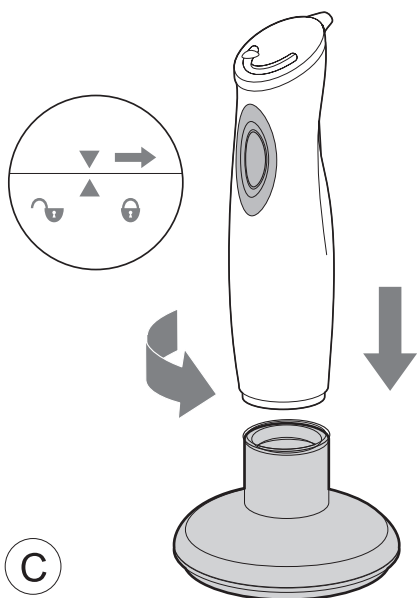
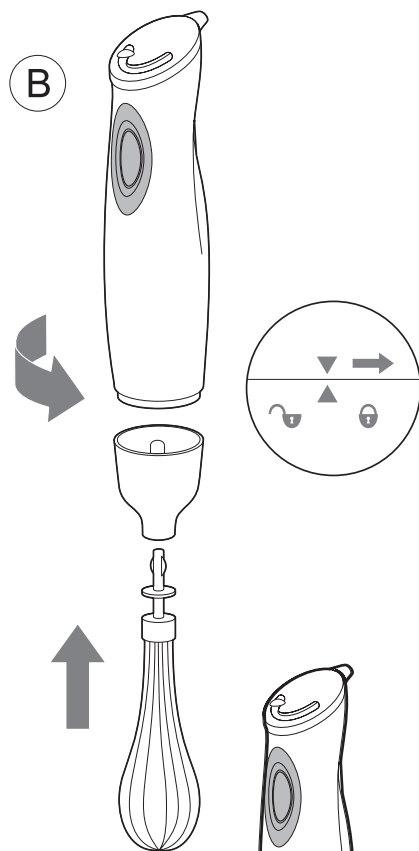
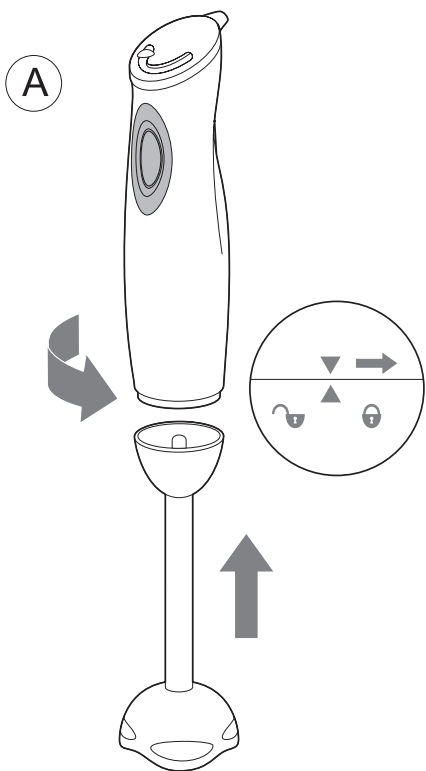
VT-1465



MANUAL INSTRUCTION

GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	7
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
KZ	ПАЙДАЛАНУШЫҒА НҰСҚАУ	13
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	16
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	19
RO	INSTRUCȚIUNI DE EXPLOATARE	22
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	25
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	28
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	31
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	34
UZ	ҲОЙДАЛАНИШ ҚОЙДАЛАРИ	37





БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

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) Нескользящее основание
- (O) Чаша для колки льда
- (P) Нож для колки льда

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.
- 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 венчика (E), редуктор шинковки (G) влажной тканью, а насадку 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 не только с мерным стаканом (D), но также и с любой другой посудой. Вы можете погружать насадку с ножом непосредственно в емкость, в которой готовятся продукты, но при этом необходимо соблюдать меры 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 четырех яичных белков.
- Перемещайте венчик во время работы по часовой стрелке.

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 (H) пластиковый чехол. Будьте осторожны, так как нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый хвостовик.

1. Установите нож на вал чаши чоппера (I). Всегда устанавливайте чашу чоппера на несскользящее основание (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. C), 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), повернув его тоже по часовой стрелке.
7. Соблюдая осторожность, извлеките нож (H).
8. Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (I). Несскользящее основание (J) может служить герметичной крышкой для чаши чоппера (I).

Дробление льда

1. Поместите чашу для колки льда (O) в чашу чоппера (I).
2. Вставьте нож для колки льда (P) в отверстие в центре чаши (O).
3. Заполните кубиками льда чашу (O).
4. Установите редуктор чоппера (G) на чашу (I) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
5. Вставьте моторный блок (A) в редуктор (G), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера, и поверните его против часовой стрелки до упора.
6. Переведите регулятор скорости вращения (L) до максимального значения и нажмите выключатель (B) для включения мини-чоп-

РУССКИЙ

пера. Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу чоппера - другой.

- После использования сначала отсоедините моторный блок (А), повернув его по часовой стрелке, а затем отсоедините редуктор чоппера (G), повернув его тоже по часовой стрелке.
- Соблюдая осторожность, извлеките нож (Р) и чашу (О).
- Достаньте измельченный лед из чаши чоппера (I) или сразу налейте в неё ваш напиток.

Чистка

Используйте для чистки моторного блока (А) только влажную ткань. Редукторы шинковки (G) и венчика (Е) 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 средство для удаления накипи в посудомоечной машине.

При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (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 (С)]

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 (С) в смесь продуктов (до дна емкости). Включите блендер и дождитесь превращения растительного масла в эмульсию. Затем, не выключая устройства, медленно перемещайте насадку блен-

дера вверх-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 ~ 17 г	8 сек.

Технические данные

Напряжение питания: 220-230 В ~ 50 Гц

Потребляемая мощность: 400 Вт

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

Срок службы прибора не менее 5-ти лет



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на табличката с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

HU

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

RO

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

PL

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічцы з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

