

Vitek®

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION**

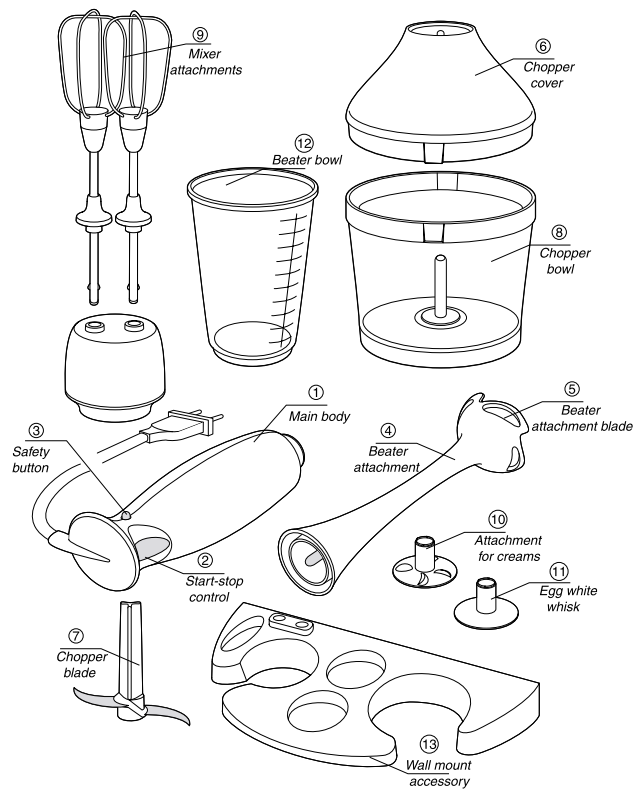
**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ РУЧНОЙ БЛЕНДЕР И
МИНИ-ПРОЦЕССОР
MAXI HAND BLENDER AND CHOPPER**



МОДЕЛЬ VT-1455

ENGLISH

IDENTIFICATION OF PARTS



Гарантийный талон Vitek®

Сведения о покупке

Модель: _____

Серийный №: CH 145500000 _____

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 145500000 ✂

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель: _____ Серийный №: CH 145500000 ✂

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №1

Модель: _____ Серийный №: CH 145500000 ✂

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	Холловский 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. 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 Лаптенкова 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.	Сактыквар	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	Utek - 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.itek-aus.ru

ENGLISH

Read all instructions thoroughly before working with the appliance and retain them for further reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including those below, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or other injuries:

1. Read all instructions even if you are familiar with the appliance.
2. To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE any part of this appliance in water or any other liquid.
3. Clean the appliance exterior with a damp cloth.
4. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Never leave an appliance unattended when in use.
5. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Always switch off and unplug the appliance from the power outlet before cleaning, assembling, or disassembling its parts. To unplug, grasp the plug and pull from the power outlet. Never pull the cord. Never carry the appliance by its cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, especially after the appliance has malfunctioned or was dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or other injury.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or to touch hot surfaces.
10. Avoid touching hot surfaces. Use handles and knobs instead.
11. Do not operate or place any part of this appliance near a hot electric or gas burner, or in a heated oven.
12. Handle the cord with caution. Do not yank it to disconnect the appliance. Instead, grasp its plug and pull it.
13. When using an extension cord with your appliance, make sure that the extension cord is correctly wired and rated for such application.
14. This product is intended for household use only.
15. Do not attempt to repair the appliance yourself. Instead, take it to an authorized service center for repair.

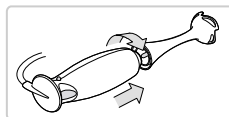
How to use your blender

Before first use, wipe off the handle of the blender with a damp cloth. Wash the shaft

ENGLISH

and mixing blades in warm soapy water. Avoid submerging the appliance part above the shaft. Dry thoroughly.

Using the blender



The blender is suitable for making sauces, soups, mayonnaise, and baby foods. Insert the blending attachment into the main housing and turn it until it locks in the secured position. Insert the plug into a standard home power outlet. Place the food to be blended in a suitable container. Place the blending attachment into the food to be blended and press the on/off switch and the safety button at the same time. For low speed, press the switch only slightly and hold it in place. For high speed, press the switch all way and hold it in place. Follow the speed table below:

Speed	Function	Use
Low	Stir	Drinks, soups, and sauces
	Mix	Instant pudding mixtures and light batters
High	Beat/blend	Eggs, milkshakes, drinks, juice, dip sauces, dressings, creams, and toppings
	Emulsify	Mayonnaise and sauces
	Puree	Cooked fruit and vegetables
	Chopping	Raw fruit and vegetables

Using the whipping and whisking attachments



The whipping and whisking blades are to be used with the blending foot. The whipping insert (waved/aerated disc) is used for mayonnaise and egg whites. The whisking insert (flat) is used for creams and sauces. Make sure the motor unit is disconnected from the mains when you change the blades. Use the blade remover to dismount the blending blade and replace it with the whipping or whisking blade.

Push the respective blade into its position until it clicks. Plug the motor unit with the blending foot now attached into a standard home power outlet. The blender is ready for use. Once finished working, unplug the blender, remove the foot and then pull out the disc for easy cleaning.

РУССКИЙ

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ Уважаемый покупатель!

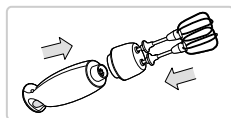
Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Изготовлено в КНР для компании AN-DER PRODUCTS Warenhandelsgesmbh (Jeneweingasse 10/10, 1210 Wien, Austria). Срок гарантии 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:

- 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, чистку аудио-видео головок.
- 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.
- Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

РУССКИЙ



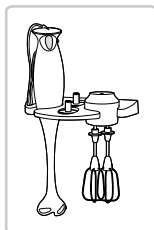
Установите корпус на насадку для венчиков, совместив при этом отверстия на них. Поворотом корпуса против часовой стрелки зафиксируйте его на насадке.

Заполните чашу продуктами, которые необходимо взбить. Не превышайте рекомендуемый объем чаши при наполнении ее продуктами. Одновременно нажмите кнопку "Вкл./Выкл." и кнопку безопасности. Для включения первой скорости, слегка нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". Для второй скорости - нажмите до упора и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". По окончании работы извлеките сетевой шнур из розетки.

Рекомендуемая скорость при взбивании продуктов венчиками:

Скорость	Функция	Применение
Низкая	Смешивание/ Взбивание	Смешивание различных жидкостей, сухих продуктов, приготовление соусов, пудингов, воздушного печенья, нежного теста
Высокая	Взбивание/ Замешивание теста	Взбивание масла, приготовление теста для пирожных, тортов, вафель, приготовление супов, взбивание пюре и кремов

Подставка для крепления блендера



Блендер оснащён практичной подставкой, которую можно зафиксировать на стене при помощи болтов и креплений.

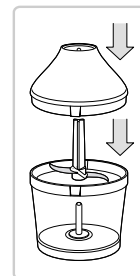
СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение/мощность	230 В ~ 50 Гц 300Вт
Емкость чаши	600 мл.
Емкость мерного стакана	800 мл.

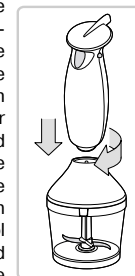
СРОК СЛУЖБЫ БЛЕНДЕРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ

ENGLISH

Using the mini chopper



Use the chopper for Swiss cheese, nuts, herbs, boiled eggs, dry bread, etc. Place the ingredients you wish to chop into the container, put the lid back on, and attach the motor unit to the lid top and screw it into the secured position. Press the on/off switch and the safety button at the same time. For low speed, press the switch only slightly and hold it in place. For high speed, press the switch all way and hold it in place. For a pulse blending action, press down and then release the switch. Use the low speed control for coarse chopping and the high-speed control for fine mincing and processing. The longer you keep the switch pressed, the finer the texture.

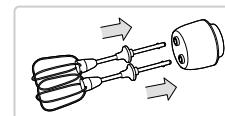


Please follow the guidelines suggested below:

Food	Processing quantity	Preparation	Approx. time
Veal	200 gr.	Dice approx. 2 cm	20-30 sees
Swiss cheese	100gr.	Dice approx. 1 cm	20-30 sees
Almonds	150gr.	None	10-20 sees
Hard-boiled eggs	2 eggs	Cut in halves	3-5 sees
Onions	100gr.	Cut into quarters	3-6 sees
Parsley	Bunch	Remove stalks	3-5 sees
Carrots	150gr.	Slice	5-10 sees
Dry bread	1 slice	Cut into quarters	10-20 sees

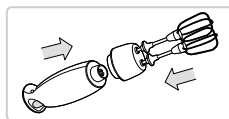
Before removing the processed food, be sure to first take out the blade insert from the chopper bowl.

Using the beaters



Before connecting the beaters onto the motor unit make sure the blender is disconnected from the electrical outlet. Apply the beaters by grasping the top of the blender with one hand and inserting the beater by holding it by its stem with the other hand. Plug the cord into a standard electrical outlet.

ENGLISH

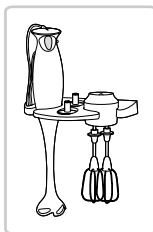


Place the ingredients to be mixed in the bowl. Lower the beaters into the bowl and turn the speed switch to suit the type of mixing you require. Slowly rotate the bowl as you move the beaters through all of the ingredients.

Refer to the mixing quantity guide below for speed information. As you add ingredients, the consistency of the mixture may change. It may be desirable to use a higher speed setting.

Speed	Function	Use
Low	Blend/Stir/ Mix	To combine liquids, fold in dry ingredients, prepare sauces, gravies, pudding, muffins, batter, thick mixtures, and quick bread dough
High	Beat/whip/ knead	To cream butter, make cookie dough, cake mixes, icings, whip up fluffy mixtures and cream, beat eggs and mash potatoes

How to use the wall bracket



The hand blender is provided with a convenient wall bracket so that it is at hand when needed. Use the wall plugs and screws provided to fix the bracket.

Maintenance

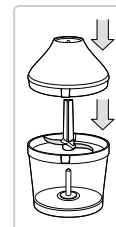
Unplug the blender after use. Scrape off the excess mixture from the beaters/blades with a plastic spatula. You can remove the blade for easier cleaning by using the blade remover. Position the remover in line with the end of the product as indicated, and then place the remover so that it holds the plastic end of the

РУССКИЙ

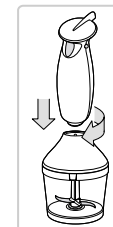
продуктами, которые хотите нарезать или смешать.

Информация о рекомендуемом количестве перерабатываемых продуктов:

Продукты	Количество	Подготовка	Время
Телятина	200 г.	Кусочки 2 см.	20-30 с.
Твердый сыр	100г.	Кусочки 1 см.	20-30 с.
Миндаль	150г.		10-20 с.
Вареные яйца	2 шт.	Разрезать пополам	3-5 с.
Лук	100г.	Разрезать на 4 части	3-6 с.
Петрушка	Пучок	Отделите стебли	3-5 с.
Морковь	150г.	Нарежьте кружочками	5-10 с.
Сухари	1 кусок	Разрезать на 4 части	10-20 с.

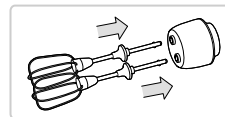


Совместите выступы на крышке с выемками на внутренней стороне чаши так, чтобы выступы крышки находились в местах выемок в чаше. Установите корпус на крышку чаши, совместив при этом отверстия на них. Поворотом корпуса против часовой стрелки зафиксируйте его на чаше. Включите сетевой шнур в розетку.



Продукты, которые хотите смешать, положите в чашу. Одновременно нажмите кнопку "Вкл./Выкл." и кнопку безопасности. Для включения первой скорости, слегка нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". Для второй скорости - нажмите до упора и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". Используйте 1-ю скорость для крупной нарезки продуктов. Вторая скорость используется для измельчения продуктов. По окончании работы извлеките сетевой шнур из розетки.

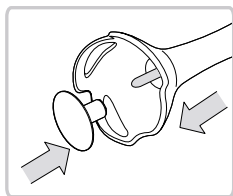
Использование венчиков для взбивания, смешивания и приготовления соусов:



Используйте венчики для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пудинга, пюре из творога, супа, соуса.

Вставьте венчики для взбивания в отверстия на насадке до щелчка. Обе взбивалки должны плотно закрепиться в отверстиях.

РУССКИЙ



Наденьте одну из круговых насадок для взбивания на стержень, пока она не зафиксируется в устойчивом положении. Насадка с волнистой поверхностью и отверстиями предназначена для приготовления майонеза и взбивания белков. Плоскую насадку используйте при взбивании кремов и смешивании соусов.

Рекомендации по применению насадок для взбивания:

Скорость	Функция	Использование
Низкая	Смешивание	Напитки, супы, соусы
	Взбивание	Пудинги, жидкое тесто
Высокая	Взбивание/смешивание ингредиентов с добавлением масла	Яйца, молочный коктейли, напитки, соки, соусы, крема, супы
	Приготовление пюре	Вареные фрукты и овощи
	Мелкая нарезка	Свежие фрукты и овощи

Перед сменой насадок отключите прибор от сети. Включите сетевой шнур в розетку. Продукты, которые хотите смешать, положите в подходящую чашу. Одновременно нажмите кнопку "Вкл./Выкл." и кнопку безопасности. Для включения первой скорости, слегка нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". Для второй скорости - нажмите до упора и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл.". По окончании работы извлеките сетевой шнур из розетки.

Отсоедините стержень от корпуса поворотом против часовой стрелки. Удалите насадку для взбивания с основания стержня.

Измельчение продуктов:

Примерный перечень продуктов, рекомендуемых для измельчения: Мясо, лук, орехи, сыр, рыба, хлеб, вареные яйца, чеснок, помидоры, перец, зелень.

На штифт в центре чаши установите режущий нож. Заполните чашу

ENGLISH

blades. Pull the remover to remove the blade.

Be sure to dry all parts thoroughly before using them again. The beaters/blades can be washed in warm soapy water or a dishwasher. To remove stubborn spots from the top of the blender, wipe the appliance surface with a cloth dampened in soapy water, or a mild non-abrasive detergent. Continue wiping with a clean, damp cloth. The measuring beaker can be cleaned in hot soapy water.

When processing foods with strong color pigments (carrots, etc.) the plastic parts of the appliance may become discolored. Use cooking oil to clean such spots.

SPECIFICATION

300 Watt power input and 2 pulse speed options for various applications

Safety button to prevent mishaps

Blender attachment for blending, meshing, and other applications

Whipping blade for mayonnaise, egg whites, etc.

Beaters for making cake dough, eggs, etc.

Chopping attachment for vegetables/nuts/dried fruits, etc.

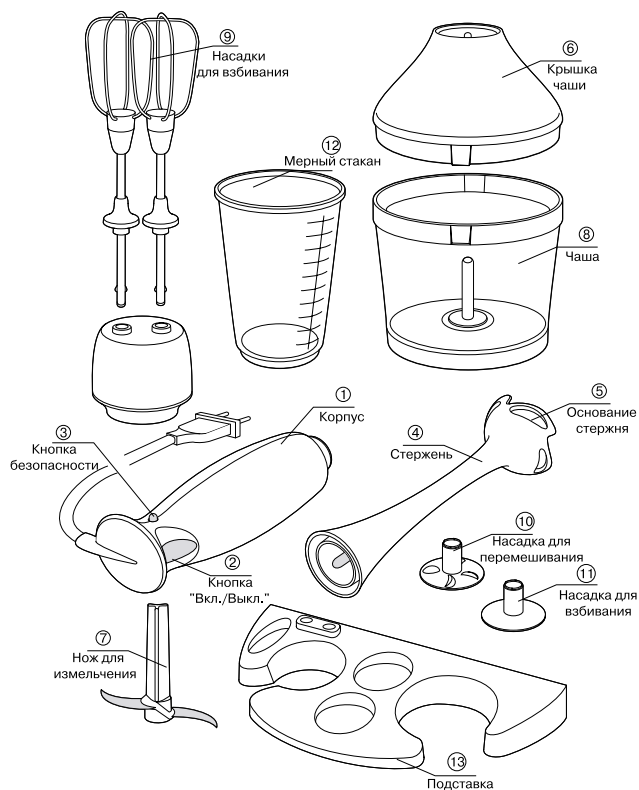
800 ml. measuring beaker for various mixing and blending applications

Wall bracket for easy storage

SERVICE LIFE OF THE HAND BLENDER NOT LESS THAN 3 YEARS

РУССКИЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ БЛЕНДЕРА



8

РУССКИЙ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

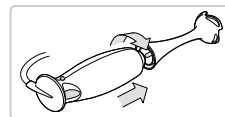
При использовании электрических приборов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

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 блендера в воду или другие жидкости.
4. Отключайте блендер от сети:
 - в случае сбоев в работе;
 - перед чисткой;
 - после эксплуатации.
5. Начинать разбирать прибор только после полной остановки мотора.
6. Не используйте прибор с поврежденным электрическим проводом, штепселем или другой деталью. Неисправный блендер отнесите в сервисную мастерскую для проверки и ремонта.
7. Не используйте прибор вне дома.
8. Не оставляйте работающий блендер без наблюдения.
9. Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект.
10. Будьте аккуратны при обращении с острыми ножами блендера.
11. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
12. Храните прибор вдали от детей.

Использование насадок для взбивания

Перед первым использованием блендера протрите его рукоятку влажной тряпочкой. Насадки для взбивания промойте водой с моющим средством. При этом следите за тем, чтобы вода не попала вовнутрь прибора. Все вымытые аксессуары тщательно высушите.

Используйте насадки для приготовления молочных коктейлей, соусов, супов, майонеза и детских смесей.



Вставьте стержень в основной корпус и поверните его по часовой стрелке, пока он не зафиксируется в определенном положении.

9