

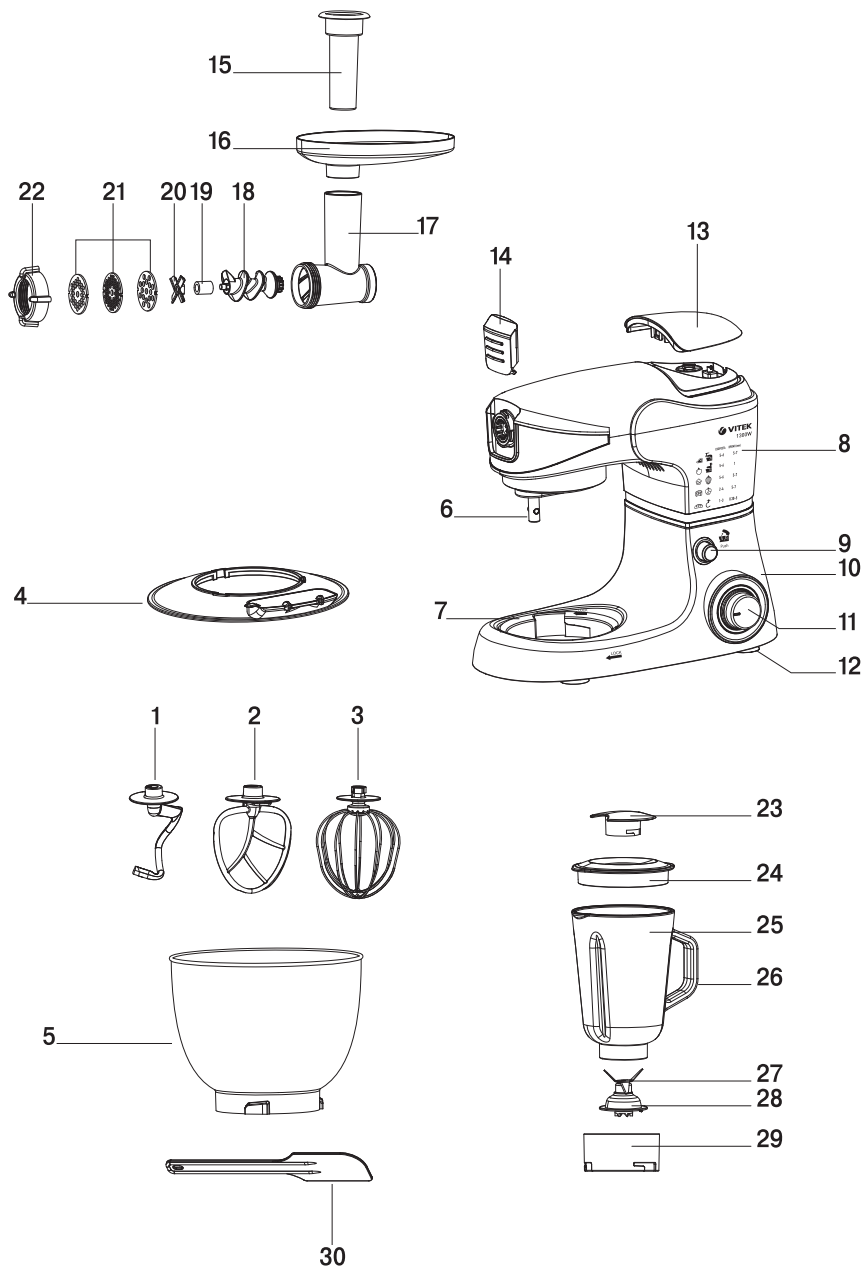
**VT-1446**

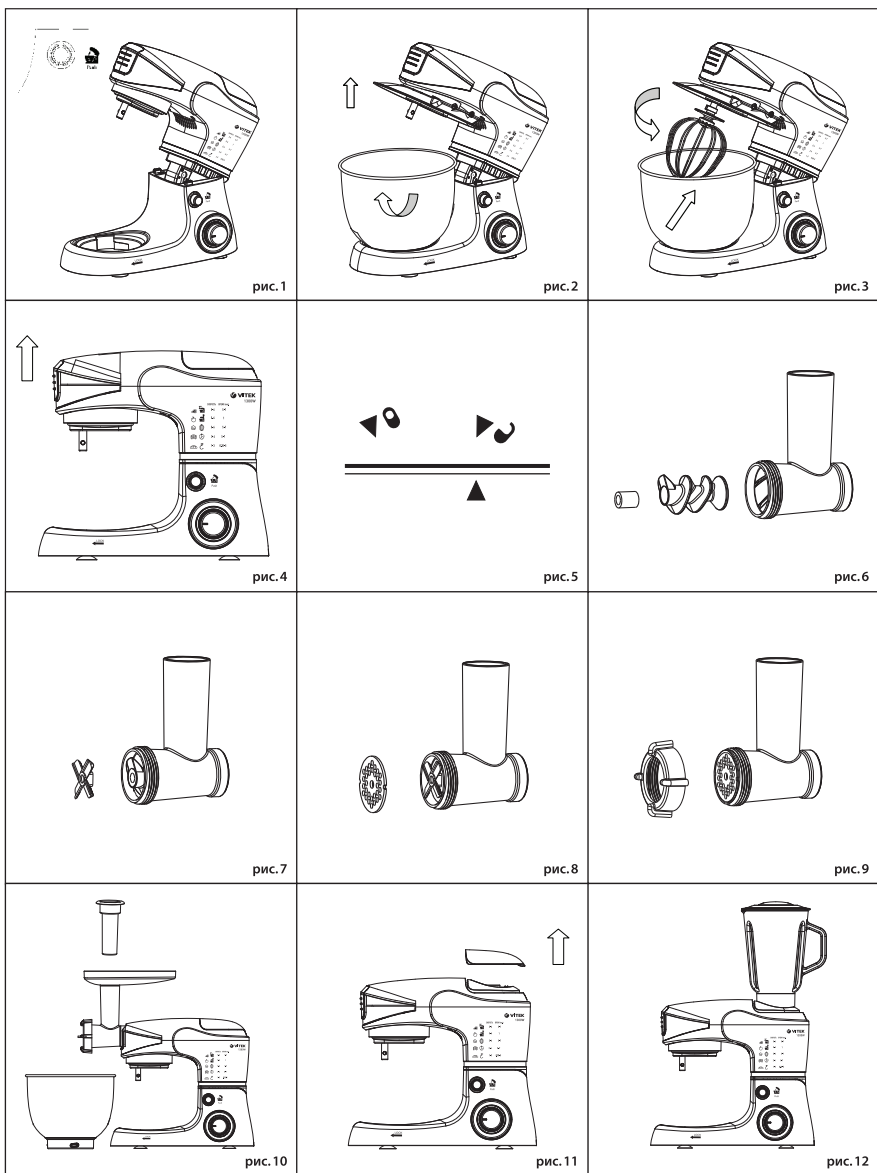
Kitchen machine

Кухонная машина

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>10</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>18</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>26</b>
<b>KG</b> Пайдалануу боюнча нускама	<b>33</b>





# ENGLISH

## KITCHEN MACHINE VT-1446

The kitchen machine is intended for mixing ingredients, making sauces and desserts (whipped cream, puddings, mixed drinks, mayonnaise) and for kneading dough. You can use a meat grinder attachment to make minced meat and use it for homemade semi-finished products.

### DESCRIPTION

1. Dough hook
2. Mixing attachment
3. Beater
4. Bowl lid with the opening for ingredients adding
5. Bowl
6. Attachments installation shaft
7. Bowl installation place
8. Motor unit
9. Motor unit lock button
10. Base
11. Operation modes switch «0-1---6»
12. Legs
13. Bowl installation place lid
14. Meat grinder head installation place lid

### Meat grinder attachment

15. Pusher
16. Food tray
17. Meat grinder head body
18. Screw
19. Silicone plug
20. Crossed blade
21. Cutting plates (fine/medium/coarse grates)
22. Meat grinder head nut

### Blender bowl

23. Measuring cup
24. Blender bowl lid
25. Glass bowl
26. Bowl handle
27. Knife block
28. Sealing gasket
29. Knife block lock
30. Spatula

### ATTENTION!

*For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA, to install RCD, contact a specialist.*

### SAFETY MEASURES

Before using the kitchen machine, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the kitchen machine on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Before using the kitchen machine, examine the attachments and the power cord closely and make sure that the attachments and the cord are not damaged.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord insulation.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not use the unit near heat sources or open flame.
- Use only the attachments supplied.
- Do not use the kitchen machine for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.
- Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.
- Before using the kitchen machine, make sure that the attachment is installed properly and fixed.
- Be very careful when installing the motor unit of the kitchen machine to the operating position, do not put your hands in, do not let foreign objects get into the connection between the motor unit and the kitchen machine base.
- Before connecting the kitchen machine to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position «0» (off).
- Do not use the unit outdoors.
- **Maximum continuous operation time - from 30 seconds (dough hook), 1 minute (blender bowl), up to 7 minutes (meat grinder and other attachments). Make at least a 15-20 minute break before switching the kitchen machine on again.**
- After you finish using the kitchen machine, switch it off by setting the operation mode switch to the position «0» and unplug the unit.
- Do not immerse the kitchen machine, the power plug or the power cord into water or any other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.
- Do not touch the motor unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Do not block the ventilation openings on the base body during the operation; this may lead to the electric motor overheating.

- Never leave the plugged-in kitchen machine unattended.
- Always unplug the unit before cleaning, changing attachments or when you are not using it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Clean the kitchen machine regularly.
- Do not touch the rotating attachment while using the kitchen machine.
- Do not allow hair or clothes edges get into the attachment's rotating zone.
- The cutting edges of the knife block in the blender bowl are very sharp and dangerous. Handle the knife block very carefully when removing the processed food from the blender bowl and during cleaning!
- Cool down hot products, the temperature of products should not exceed 40°C.
- Do not switch the blender on without products for processing.
- If the knives in the blender bowl stop rotating suddenly, unplug the unit and only after that remove the ingredients that block the knives rotation.
- Do not overfill the blender bowl with products and watch the level of liquids.
- Remove products and pour out liquids from the blender bowl only after complete stop of the knives.
- Do not allow children to touch the motor unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children.
- During the operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Periodically check the power cord and the plug isolation for damages.
- Do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged. If the power cord is

damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.

- Do not attempt to repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it has fallen, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children and people with disabilities.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*

#### BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least three hours at room temperature.**

- Unpack the unit and remove any advertising stickers that can prevent the unit operation.
- Check the unit for damages; in case of damages do not use the unit.
- Make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.
- Wash the attachments (1, 2, 3), the lid (4), the bowl (5) and the spatula (30) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Wash the meat grinder attachment parts (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) and the blender bowl parts (23, 24, 25) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Wipe the motor unit (8) and the base (10) with a soft slightly damp cloth and then wipe them dry.

#### ATTACHMENTS (1, 2, 3)

##### Dough hook (1)

**Operation time with the dough hook: at first 30 seconds at the speed 1, then 3-5 minutes at the speed 3.**

Use the hook (1) for kneading yeasted dough, mixing minced meat, etc.

Mix dry ingredients for the dough at the speed «1-2», when kneading dough, increase or decrease the attachment's (1) rotation speed with the operation mode switch (11).

# ENGLISH

## Mixing attachment (2)

**Operation time with the mixing attachment: from 5 to 7 minutes.**

Use the attachment (2), for instance, for making potato mash. Recommended speed operation modes are 2-4.

## Beater (3)

**Operation time with the beater: from 5 to 7 minutes.**

Use the beater (3) for beating cream and egg white, making puddings, cocktails, cream, mayonnaise, sauces and for mixing liquid products.

Recommended speed operation modes are 5-6.

## Meat grinder attachment

**Meat grinder operation time: from 5 to 7 minutes.**

The meat grinder attachment is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

Recommended speed operation modes are 5-6.

## Blender bowl

**Operation time: 1 minute.**

The blender is intended for chopping products, mixing different ingredients or making cocktails.

Recommended speed operation modes are 5-6.

### Notes:

- Check if the attachment is installed correctly and make sure that it is fixed properly before the operation.
- Do not block the ventilation openings on the base (10) during the operation; this may lead to the electric motor overheating.

## USING THE KITCHEN MACHINE

- Before installing the attachments make sure that the operation mode switch (11) is set to the position «0» and the power plug is not inserted into the mains socket.
- Hold the motor unit (8) with your hand, and press and hold the button (9), fix the motor unit (8) in the upper position (pic. 1).

- Place the bowl (5) on the installation place (7) and turn it clockwise as far as it will go (pic. 2).
- Install the bowl lid (4) (pic. 2).
- Install one of the attachments (1, 2 or 3) on the shaft (6); to do this match the groove on the attachment with the ledge in the shaft (6), slightly press on the attachment upwards and turn the attachment counterclockwise until bumping (pic. 3). Make sure that the attachment is fixed properly.
- Put the necessary ingredients into the bowl (5).
- Press and hold down the button (9), pressing on the upper part of the motor unit (8) set it to the operating position and release the button (9). Make sure the motor unit (8) is fixed properly in the operating position.

**Note:** there is an opening in the lid (4) for adding ingredients during the kitchen machine operation.

- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the kitchen machine on by turning the operation mode switch (11), set the required attachment rotation speed (see the chapter "ATTACHMENTS").

**Note:** maximum continuous operation time of the kitchen machine is from 30 seconds to 7 minutes. Make at least a 15-20 minute break before switching the unit on again.

- After you finish the unit operation, set the operation mode switch (11) to the position «0» and unplug the unit.
- Hold the motor unit (8) with your hand, press and hold the button (9), fix the motor unit (8) in the upper position.
- Remove the installed attachment by pressing on it upwards and turning it clockwise.
- Remove the bowl lid (4).
- Remove the bowl (5) by turning it counterclockwise.
- Take the ingredients out of the bowl (5) with the spatula (30).
- Wash the attachment and the bowl (5), the spatula (30) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

## RECIPES

Oatmeal cookie dough Attachment (1)	2 cups of flour	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sift out flour through the sift strainer, add to it soda, salt and cinnamon.</li> <li>2. Mix together the margarine, sugar, eggs and vanilla extract in the bowl at high attachment rotation speed for 2 minutes.</li> <li>3. Add milk and half of the flour, continue mixing at high speed for 1 minute.</li> <li>4. Add the remaining flour and mix for 1 minute.</li> </ol>
	1 tea spoon of soda	
	1 tea spoon of salt	
	1-1/2 tea spoon of ground cinnamon	
	2 cups of instant oats	
1 cup of melted margarine		

	1/2 cup of granulated sugar	5. Add chocolate chips and chopped nuts and mix at the maximum attachment (1) rotation speed for 1 minute.
	3/4 cups of brown sugar	
	2 eggs	
	1- 1/2 tea spoon of vanilla extract	
	1/3 cup of milk	
	1 cup of chocolate chips	
	3/4 cups of chopped nuts	
Mashed potatoes Attachment (2)	1 kg of peeled potatoes	1. Cook the potatoes in salted water until ready. 2. Put boiled potatoes into the bowl, install the attachment (2) and let it operate at medium speed for approximately 1 minute. 3. Add hot milk to mashed potatoes and continue operating for 1 minute.
	1/2 cup of hot milk	
	Butter to taste	
	1 tea spoon of kosher salt	
Whipped egg whites Beater (3)	2 eggs	1. Divide whites of the eggs from yolks and put the whites into the bowl. 2. Use the beater (3), whisk the egg whites to the homogeneous mass, operate at the maximum beater rotation speed.

## BEFORE USING THE MEAT GRINDER ATTACHMENT

- Wash all the removable parts (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) with warm water and neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling.

## BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER ATTACHMENT

- The meat grinder attachment is intended for processing products and making homemade semi-finished products.
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (16).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (17) using the pusher (15). When operating, use the pusher (15) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Do not run the unit for more than 7 minutes continuously.
- After 7 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 15-20 minutes before further operation.

- After you finish operating, switch the kitchen machine off, setting the operation mode switch (11) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble the meat grinder attachment.

## MEAT PROCESSING

- Remove the lid (14) pulling upwards (pic. 4).
- Install the meat grinder head (17) into the installation place and turn it counterclockwise until fixing "🔒" (pic. 5).
- Insert the screw (18) into the meat grinder head (17) body, install the silicone plug (19) on the screw (18) (pic. 6).

**Note:** - always install the silicone plug (19), otherwise the meat grinder will not grind products.

- Set the crossed blade (20) on the screw (18) (pic. 7).
- Select one required plate (21) and set it over the blade (20), matching the ledges on the plate (21) with the grooves on the meat grinder head (17) body (pic. 8), rotate and tighten the nut (22) (pic. 9).

### Attention!

- Install the blade (20) with its cutting side facing the plate (21). If the blade (20) is installed improperly, it will not grind the products.
- The coarse cutting plate is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.

## ENGLISH

- The medium cutting plate is universal - it suits for processing both raw and cooked products.
- The fine cutting plate is suited for processing both raw and cooked meat, fish, etc.
- Place the food tray (16) on the mouth of the meat grinder head (17).
- During the operation use only the pusher (15) (pic. 10).
- Use the bowl (5) for processed products.

### Note:

- For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat completely.
- During the operation use only the pusher (15) supplied with the unit; do not use any other objects to push meat, do not push meat with your hands.
- Place the bowl (5) under the meat grinder head (17).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the kitchen machine on by turning the operation mode switch (11), set the required operation speed from 3 to 6.

**Note:** - maximum continuous operation time of the kitchen machine with the meat grinder attachment is no more than 7 minutes. Make at least a 15-20 minute break before switching the unit on again.

- After you finish operating, set the operation mode switch (11) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can disassemble the meat grinder attachment.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (22) and take out the installed grate (21), the crossed blade (20) and the screw (18) from the meat grinder head body.
- To remove the meat grinder head (17) turn it clockwise and remove.
- Wash the parts (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Install the lid (14) back to its place.

### BLENDER ATTACHMENT USING THE BLENDER

The blender is used for chopping products, ice, mixing various ingredients and making cocktails.

- Remove the lid (13) pulling upwards (pic. 11).
- Set the blender bowl (25) on the motor unit (8) and turn it counterclockwise until bumping, the bowl (25) handle (26) should be on the right side of the motor unit (8) (pic. 12).
- Remove the blender bowl lid (24).
- Put the necessary ingredients into the bowl (25).
- Cover the blender bowl (25) with the lid (24), insert the measuring cup (23) into the lid (24)

opening and turn it counterclockwise until bumping.

- Make sure once again that the blender bowl (25) is installed correctly and fixed.
- Insert the power plug into the mains socket.

**Note:** - the kitchen machine will not be switched on if the blender bowl (25) is installed incorrectly.

- Switch the kitchen machine on by turning the operation mode switch (11), set the required operation speed from «1 to 6».

«1» (low speed) - for mixing liquid products.

«6» (high speed) - for liquid and hard products.

- During the operation or between the operation cycles, you can add the required ingredients into the bowl (25). To do this, turn the measuring cup (23) clockwise and remove it, you can use the measuring cup (23) as a bowl for adding necessary liquid ingredients. After adding the ingredients, place the measuring cup (23) back to its place and turn it counterclockwise until bumping.
- After you finish operating, set the operation mode switch (11) to the position «0» and unplug the unit; only after that you can remove the blender bowl (25).
- Remove the blender bowl (25) from the motor unit (8) by turning it clockwise.
- Remove the lid (24) from the bowl (25) and take the processed products out of the bowl (25).
- After the operation is finished, wash the blender bowl (25).

**Note:** - if food processing is hard, add some liquid (water, liquor, juice) into the blender bowl (25).

- Before starting to chop/mix, we recommend to peel fruit, remove inedible parts, such as stones, and cut fruit into 2x2 cm cubes.

**ATTENTION!** Continuous operation time of the blender should not exceed 1 minute, and the break between operations should be 5-10 minutes.

- After removing the blender bowl (25) install the lid (13) back to its place, if the lid (13) is not installed, the kitchen machine will not switch on.

### OVERHEATING PROTECTION

The overheating protection system will switch the kitchen machine off if the electric motor operating temperature is too high. If during the operation the kitchen machine switches off, set the operation mode switch (11) to the position «0» and unplug the unit.

Let the kitchen machine cool down for 30-40 minutes and switch it on again.

Do not exceed specified operation time and do not overload the kitchen machine with products during the operation.



**CLEANING AND CARE**

- Switch the unit off and unplug it.
- Wash the attachments (1, 2 or 3), the bowl (5) and the spatula (30) with warm water and a neutral detergent, then dry them.
- Wash the meat grinder attachment parts (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) and the blender bowl parts (23, 24, 25) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Remove and wash the knife block (27), to do this unscrew the lock (29) turning it counterclockwise and remove it from the blender bowl (25).
- Remove the knife block (27) and the gasket (28).
- Wash only the chopping knives, do not immerse the knife block (27) completely into water or any other liquids, dry the knife block (27).
- Wash and dry the gasket (28).
- Assemble the knives; to do this, install the knife block (27) into the lock (29) matching the ledges on the knife block (27) with the grooves in the lock (29), install the gasket (28). Wind the lock (29) on the bowl (25) rotating it clockwise. Do not make excessive efforts while rotating the lock (29).
- Clean the motor unit (8) and the base (10) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Do not immerse the kitchen machine, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Provide that no water or detergent gets inside the motor unit (8) or into the connection between the motor unit (8) and the base (10).
- Use neutral detergents and cleaning agents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

**STORAGE**

- Clean the unit.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

**DELIVERY SET**

Kitchen machine – 1 pc.

Bowl lid – 1 pc.

Bowl – 1 pc.

Attachments – 3 pcs.

Meat grinder attachment – 1 pc.

Blender bowl – 1 pc.

Spatula – 1 pc.

Manual – 1 pc.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Rated input power: 1000 W

Rated input power for meat

grinder attachment: 300 W

Maximum power: 1300 W

**RECYCLING**

For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.*

**The unit operating life is 3 years****Guarantee**

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

## КУХОННАЯ МАШИНА VT-1446

Кухонная машина предназначена для смешивания ингредиентов, приготовления соусов, десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста. С помощью насадки мясорубки можно приготовить фарш и использовать его для приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Насадка для замешивания теста
2. Насадка для смешивания
3. Венчик для взбивания
4. Крышка чаши, с отверстием для добавления продуктов
5. Чаша
6. Вал для установки насадок
7. Место установки чаши
8. Моторный блок
9. Кнопка фиксатора моторного блока
10. Основание
11. Переключатель режимов работы «0-1---6»
12. Ножки
13. Крышка места установки чаши блендера
14. Крышка места установки головки мясорубки

### Насадка мясорубка

15. Толкатель
16. Лоток для продуктов
17. Корпус головки мясорубки
18. Шнек
19. Силиконовая втулка
20. Крестообразный нож
21. Решётки для рубки (с мелкими/средними/крупными отверстиями)
22. Гайка головки мясорубки

### Чаша блендера

23. Мерный стаканчик
24. Крышка чаши блендера
25. Стекланная чаша
26. Ручка чаши
27. Блок ножей
28. Уплотнительная прокладка
29. Фиксатор блока ножей
30. Лопатка

### ВНИМАНИЕ!

*Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.*

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации кухонной машины внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением кухонной машины убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием кухонной машины внимательно осмотрите насадки и состояние сетевого шнура и убедитесь, что насадки и сетевой шнур не имеют повреждений.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.
- Запрещается использовать кухонную машину для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием кухонной машины убедитесь, что насадка установлена правильно и зафиксирована.
- Соблюдайте осторожность при установке моторного блока кухонной машины в рабочее положение, не подставляйте руки, не допускайте попадания посторонних предметов в узел соединения моторного блока и основания кухонной машины.
- Прежде чем подключить кухонную машину к электрической сети, убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положение «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.

- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – от 30 секунд (насадка для замешивания теста), 1 минута (чаша блендера) до 7 минут (мясорубка и другие насадки). Повторное включение кухонной машины производите не ранее, чем через 15–20 минут.**
  - После эксплуатации кухонной машины выключите её, установив переключатель режимов работы в положении «0», выньте вилку сетевого шнура из розетки.
  - Не погружайте кухонную машину, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
  - Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте устройство из воды.
  - Не прикасайтесь к корпусу моторного блока, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
  - Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе основания, это может привести к перегреву электромотора.
  - Не оставляйте кухонную машину, включенную в сеть, без присмотра.
  - Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадок, а также, если вы им не пользуетесь.
  - Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
  - Регулярно проводите чистку кухонной машины.
  - Не касайтесь вращающейся насадки во время работы кухонной машины.
  - Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения насадки.
  - Режущие кромки блока ножей в чаше блендера острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с блоком ножей крайне осторожно при извлечении переработанных продуктов из чаши блендера, а также во время чистки!
  - Охлаждайте горячие продукты, температура продуктов не должна превышать 40 °С.
  - Запрещается включать блендер без продуктов для переработки.
  - В случае непредвиденной остановки вращения ножей в чаше блендера, отключите устройство от электрической сети, и только после этого можно удалить ингредиенты, заблокировавшие ножи.
  - Не перегружайте чашу блендера продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.
  - Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши блендера только после полной остановки ножей.
  - Не разрешайте детям касаться корпуса моторного блока, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.
  - Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
  - Данное устройство не предназначено для использования детьми.
  - Используйте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в недоступном для детей месте.
  - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
  - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
  - Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
  - Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
  - Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

# РУССКИЙ

- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

*ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.*

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Извлеките устройство из упаковки, удалите любые рекламные наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Устройство предназначено для работы в сети переменного тока с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.
- Насадки (1, 2, 3), крышку (4), чашу (5) и лопатку (30) вымойте тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством детали насадки мясорубки (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), промойте чашу блендера (детали 23, 24, 25), ополосните и просушите.
- Моторный блок (8) и основание (10) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## НАСАДКИ (1, 2, 3)

### Насадка для замешивания теста (1)

**Время работы с насадкой для замешивания: сначала 30 секунд на 1 скорости, затем 3-5 минут на 3 скорости.**

Насадку (1) используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания фарша и т.п. Сухие ингредиенты, предназначенные для теста, смешивайте на скорости «1-2», в процессе замешивания теста с помощью

переключателя режимов работы (11) увеличивайте или уменьшайте скорость вращения насадки (1).

### Насадка для смешивания (2)

**Время работы с насадкой для смешивания: от 5 до 7 минут.**

Используйте насадку (2), например, для приготовления картофельного пюре. Рекомендуемые скоростные режимы работы от 2 до 4.

### Венчик для взбивания (3)

**Время работы с насадкой для взбивания: от 5 до 7 минут.**

Используйте венчик (3) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления пудингов, коктейлей, крема, майонеза, соусов, а также для смешивания жидких продуктов. Рекомендуемые скоростные режимы работы – от 5 до 6.

### Насадка мясорубки

**Время мясорубки: от 5 до 7 минут.**

Насадка мясорубки предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

Рекомендуемые скоростные режимы работы – от 5 до 6.

### Чаша блендера

**Время работы: 1 минута.**

Блендер предназначен для измельчения продуктов, смешивания разнообразных ингредиентов или для приготовления коктейлей.

Рекомендуемые скоростные режимы работы – от 5 до 6.

### Примечания:

- Следите за правильностью установки насадки и проверяйте надёжность фиксации насадки перед началом работы.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на основании (10), это может привести к перегреву электромотора.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

- Перед установкой насадок убедитесь в том, что переключатель режимов работы (11) находится в положении «0», а вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.

- Придерживая рукой моторный блок (8), нажмите и удерживайте кнопку (9), моторный блок (8) зафиксируйте в верхнем положении (рис. 1).
  - Установите чашу (5) на место установки (7) и поверните её по часовой стрелке до упора (рис. 2).
  - Установите крышку чаши (4) (рис.2).
  - Установите одну из насадок (1, 2 или 3) на вал (6), совместив паз на насадке с выступом на валу (6), слегка нажмите на насадку по направлению вверх и поверните насадку против часовой стрелки до упора (рис. 3). Убедитесь в надёжной фиксации насадки.
  - Поместите необходимые ингредиенты в чашу (5).
  - Нажмите и удерживайте кнопку (9), нажимая на верхнюю часть моторного блока (8), установите его в рабочее положение, отпустите кнопку (9). Убедитесь в надёжной фиксации моторного блока (8) в рабочем положении.
- Примечание:** в крышке (4) имеется отверстие для добавления ингредиентов во время работы кухонной машины.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
  - Включите кухонную машину поворотом переключателя режимов работы (11), установите необходимую скорость вращения насадки (см. пункт «НАСАДКИ»).
- Примечание:** максимальная продолжительность непрерывной работы кухонной машины составляет от 30 секунд до 7 минут. Повторное включение производите не ранее, чем через 15-20 минут.
- Завершив работу, установите переключатель режимов работы (11) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
  - Придерживая рукой моторный блок (8) нажмите и удерживайте кнопку (9), моторный блок (8) зафиксируйте в верхнем положении.
  - Снимите установленную насадку, нажав на неё по направлению вверх и повернув по часовой стрелке.
  - Снимите крышку чаши (4).
  - Снимите чашу (5), повернув её против часовой стрелки.
  - Извлеките ингредиенты из чаши (5), для этого используйте лопатку (30).
  - Промойте насадку и чашу (5), лопатку (30) в тёплой воде с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.

## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто для выпечки овсяного печенья Насадка (1)	2 чашки муки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Просейте муку через сито и добавьте в неё соду, соль, корицу.</li> <li>2. Смешайте маргарин, сахар, яйца и ваниль в чаше на высокой скорости вращения насадки в течение 2 минут.</li> <li>3. Добавьте молоко и половину муки, продолжайте смешивать на высокой скорости в течение 1 минуты.</li> <li>4. Добавьте оставшуюся муку и смешивайте в течение 1 минуты.</li> <li>5. Добавьте шоколадную стружку и измельчённые орехи и смешивайте на максимальной скорости вращения насадки (1) в течение 1 минуты.</li> </ol>
	1 чайная ложка соды	
	1 чайная ложка соли	
	1-1/2 чайной ложки корицы	
	2 чашки овсяных хлопьев быстрого приготовления	
	1 чашка растопленного маргарина	
	1/2 чашки сахарного песка	
	3/4 чашки коричневого сахара	
	2 яйца	
	1-1/2 чайных ложек ванили	
	1/3 стакана молока	
	1 чашка шоколадной стружки	
3/4 чашки измельченных орехов		

# РУССКИЙ

Картофельное пюре Насадка (2)	1 кг очищенного картофеля	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофель сварить до готовности, в подсоленной воде.</li> <li>2. Поместите отварной картофель в чашу, установите насадку (2), работайте около минуты на средней скорости.</li> <li>3. Добавьте в картофельное пюре горячее молоко и продолжите работу в течение 1 минуты.</li> </ol>
	1/2 чашки горячего молока	
	Сливочное масло по вкусу 1 чайная ложка поваренной соли	
Взбитые белки Венчик для взбивания (3)	2 яйца	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отделите белки от желтков и поместите белки в чашу.</li> <li>2. Используйте венчик (3), взбивайте белки до получения однородной массы, работайте на максимальной скорости вращения венчика.</li> </ol>

## ПОДГОТОВКА НАСАДКИ МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Все съёмные детали (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.


## ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С НАСАДКОЙ МЯСОРУБКОЙ

- Насадка мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (16).
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (17) при помощи толкателя (15). Во время работы используйте

толкатель (15), который входит в комплект поставки.

- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 7 минут.
- После 7 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему остыть в течение 15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите кухонную машину, установив переключатель (11) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки, и только после этого приступайте к разборке насадки мясорубки.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- По направлению вверх снимите крышку (14) (рис. 4).
- Вставьте головку мясорубки (17) в место установки и поверните её против часовой стрелки до фиксации «» (рис. 5).
- Вставьте шнек (18) в корпус головки мясорубки (17), установите на шнек (18) силиконовую втулку (19) (рис. 6).

**Примечание:** - обязательно устанавливайте силиконовую втулку (19), в противном случае мясорубка не будет выполнять функцию рубки.

- Установите на шнек (18) крестообразный нож (20) (рис. 7).
- Выберите одну необходимую решётку (21) и установите её поверх ножа (20), совместив выступы на решётке (21) с пазами в корпусе головки мясорубки (17) (рис. 8), накрутите и затяните гайку (22) (рис. 9).

### Внимание!

- Устанавливайте нож (20) режущей стороной по направлению к решётке (21). Если нож (20) будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
- Решётка с крупными отверстиями подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка со средними отверстиями – универсальная, как для сырых, так и готовых продуктов.
- Решётка с мелкими отверстиями подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- На растроб головки мясорубки (17) установите лоток для продуктов (16).
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (15) (рис. 10).
- Для переработанных продуктов используйте чашу (5).

### Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (15), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Под головку мясорубки (17) установите чашу (5).

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите кухонную машину поворотом переключателя режимов работы (11), установите необходимую рабочую скорость от 3 до 6.

**Примечание:** - максимальная продолжительность непрерывной работы кухонной машины с насадкой мясорубкой не более 7 минут. Повторное включение производится не ранее, чем через 15-20 минут.

- Завершив работу, установите переключатель режимов работы (11) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого приступайте к ее разборке насадки мясорубки.
- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (22) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (21), крестообразный нож (20) и шнек (18).
- Для снятия головки мясорубки (17), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Промойте детали (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните, а затем просушите.
- Установите крышку (14) на место.

## НАСАДКА БЛЕНДЕР ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Блендер используется для измельчения продуктов, колки льда, смешивания разнообразных ингредиентов, приготовления коктейлей.

- Снимите крышку (13) по направлению вверх (рис. 11).
- Установите чашу блендера (25) на моторный блок (8) и поверните её против часовой стрелки до упора, ручка (26) чаши (25), должна быть расположена с правой стороны моторного блока (8) (рис. 12).
- Снимите крышку чаши блендера (24).
- Поместите необходимые ингредиенты в чашу (25).
- Закройте чашу блендера (25) крышкой (24), вставьте в отверстие крышки (24) мерный стаканчик (23) и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Ещё раз убедитесь в том, что чаша блендера (25) установлена правильно и зафиксирована.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

# РУССКИЙ

**Примечание:** - кухонный комбайн не включится, если чаша блендера (25) установлена неправильно.

- Включите кухонную машину поворотом переключателя режимов работы (11), установите необходимую рабочую скорость от «1 до 6».
- «1» (низкая скорость) – для смешивания жидких продуктов.
- «6» (высокая скорость) – для жидких и твёрдых продуктов.
- Во время работы блендера или в перерывах можно добавлять в чашу (25) необходимые ингредиенты. Для этого поверните стаканчик (23) по часовой стрелке и выньте его, стаканчик (23) можно использовать в качестве ёмкости для добавления необходимых жидких ингредиентов. После добавления ингредиентов установите стаканчик (23) на место и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Завершив работу, установите переключатель режимов работы (11) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно снять чашу блендера (25).
- Снимите чашу блендера (25) с моторного блока (8), повернув её по часовой стрелке.
- Снимите с чаши (25) крышку (24), извлеките из чаши (25) переработанные продукты.
- После окончания работы промойте чашу блендера (25).

**Примечание:** - если переработка продуктов затруднена, добавьте в чашу блендера (25) небольшое количество жидкости (воды, отвара, сока).

- Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить кожуру с фруктов, удалить несъедобные части, такие, как косточки, и порезать фрукты кубиками размером около 2х2 см.

**ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы блендера не должно превышать 1 минуту, а перерыв между двумя включениями должен составлять от 5 до 10 минут.

- После снятия чаши блендера (25), установите на место крышку (13), если крышка (13) не установлена, кухонная машина не включится.

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Система защиты от перегрева отключит кухонную машину, если превышена рабочая температура электромотора. Если во время

работы, кухонная машина отключилась, установите переключатель режимов работы (11) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Дайте кухонной машине остыть в течение 30-40 минут, после чего включите её снова.

Не превышайте указанное время работы и не перегружайте кухонную машину продуктами во время её работы.

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Вымойте насадки (1, 2, или 3), чашу (5), лопатку (30), тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством детали насадки мясорубки (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), промойте чашу блендера (детали 23, 24, 25), ополосните и просушите.
- Снимите и промойте блок ножей (27), для этого открутите фиксатор (29) поворачивая его против часовой стрелки и снимите с чаши блендера (25).
- Выньте блок ножей (27) и прокладку (28).
- Промойте только ножи измельчители, запрещается полностью опускать блок ножей (27) в воду или любые другие жидкости, просушите блок ножей (27).
- Промойте и просушите прокладку (28).
- Соберите ножи, для этого установите блок ножей (27) в фиксатор (29), совместив выступы на блоке ножей (27) с пазами в фиксаторе (29), установите прокладку (28). Накрутите фиксатор (29) на чашу (25) поворачивая его по часовой стрелке. Не прилагайте чрезмерных усилий. Заворачивая фиксатор (29).
- Протрите моторный блок (8) и основание (10) мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Запрещается погружать кухонную машину, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не допускайте попадания воды и чистящих веществ внутрь моторного блока (8) и в узел соединения моторного блока (8) и основания (10).
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие и моющие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.



## ХРАНЕНИЕ

- Произведите чистку устройства.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Кухонная машина – 1 шт.  
 Крышка чаши – 1 шт.  
 Чаша – 1 шт.  
 Насадки – 3 шт.  
 Насадка мясорубка – 1 шт.  
 Чаша блендера – 1 шт.  
 Лопатка – 1 шт.  
 Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Номинальная потребляемая мощность: 1000 Вт  
 Номинальная потребляемая мощность для насадки-мясорубка: 300 Вт  
 Максимальная мощность: 1300 Вт

## УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



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

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД (STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА, ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1, ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru)

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

[www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

# ҚАЗАҚША

## АСҮЙЛІК МАШИНА VT-1446

Асүйлік машине ингредиенттерді араластыруға, тұздықтар, тәттілерді (көпіршітілген кілегей, пудинг, коктейль, майонез) әзірлеуге, сонымен қатар қамыр илеуге арналған. Еттартқыш қондырмасы арқылы фарш әзірлеуге болады және оны үйдің жартылай дайын өнімдерін әзірлеу үшін пайдалануға болады.

## СИПАТТАМАСЫ

1. Қамыр илеуге арналған қондырма
2. Араластыруға арналған қондырма
3. Көпіршітуге арналған бұлғауыш
4. Өнімдерді қосуға арналған саңлауы бар, тостаған қақпағы
5. Тостаған
6. Қондырғыларды орнатуға арналған білік
7. Тостағанды орнатуға арналған орын
8. Мотор блогі
9. Мотор блогін бекітетін батырма
10. Негіз
11. Жұмыс тәртіптемесінің ауыстырғышы «0-1---6»
12. Аяқшалар
13. Блендер тостағанын орнату орнының қақпағы
14. Еттартқыш бастиегін орнату орнының қақпағы

## Еттартқыш қондырма

15. Итергіш
16. Өнімдерге арналған астауша
17. Еттартқыш бастиегінің корпусы
18. Иірмек
19. Силикон тығын
20. Крест тәріздес пышақ
21. Турауға арналған торлар (ұсақ/орташа/ірі саңлауларымен)
22. Еттартқыш бастиегінің сомыны

## Блендер тостағаны

23. Өлшегіш стақанша
24. Блендер тостағанының қақпағы
25. Шыны тостаған
26. Тостаған қолсабы
27. Пышақтар блогі
28. Тығыздайтын аралық қабат
29. Пышақтар блогінің бекіткіші
30. Қалақша

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қуаттандыру тізбегінде номиналды іске қосылу тоғы

30 МА-дан аспайтын қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Асүйлік машинені пайдалану алдында осы басшылықты зейін қойып оқып шығыңыз және анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы басшылықта баяндалғандай, тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына әкелуі мүмкін және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Асүйлік машинені Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машинені пайдаланар алдында қондырмалары мен желі бауының күйін мұқият қарап шығыңыз және қондырмалар мен желі бауының зақымданулардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Желі бауының ыстық беттермен және жиһазды өткір шеттерімен түйсінуе жол бермеңіз. Желі бауы оқшауының бүлінуін болдырмаңыз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны жылу көздерінің немесе ашық оттың тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін қондырмаларды ғана пайдаланыңыз.
- Асүйлік машинені қатқан сары май немесе мұздатылған қамыр сияқты қатты ингредиенттерді араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Қондырмаларды орнату алдында желі бауының ашасы электр розеткасына тығылмағанына көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машинені пайдаланар алдында қондырмалар дұрыс орнатылғандығына және бекітілгендігіне көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машиненің мотор блогін жұмыс күйіне орнату алдында абайлық сақтаңыз, қолыңызды салмаңыз, мотор блогінің торабына және асүйлік машине негізіне бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз.
- Асүйлік машинені электр желісіне қоспай тұрып, жұмыс режимдерін ауыстырғышы «0» (сөндірілген) күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
  - **Үздіксіз жұмыс істеудің максималды ұзақтығы – 30 секундтан (қамыр илеуге арналған қондырма), 1 минуттан (блендер тостағаны) 7 минутқа дейін (еттартқыш және басқа қондырмалар). Асүйлік машинені қайтадан қосуды 15-20 минуттан соң жүзеге асырыңыз.**
  - Асүйлік машинені қолданғаннан кейін оны сөндіріңіз, жұмыс режимі ауыстырғышын «0» күйіне орнатып, желі бауының ашасын розеткадан шығарыңыз.
  - Асүйлік машинені, желі бауын немесе желі бауының ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
  - Егер құрылғы суға түсіп кетсе, желі бауы ашасын розеткадан шығарыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығыңыз.
  - Мотор блогінің корпусын, желі бауы және желі бауының ашасын сулы қолыңызбен тиіспеңіз.
  - Жұмыс барысында миксер корпусындағы желдету саңылауларын бүркемеңіз, бұл электромотордың қызып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
  - Желіге қосылған асүйлік машинені қараусыз қалдырмаңыз.
  - Саптаманы тазалар, ауыстырар алдында, сонымен бірге оны пайдаланбасаңыз құрылғыны желіден ажыратыңыз.
  - Құрылғыны электр желісінен ажыратқанда, ешқашан желі бауынан тартпаңыз, желі бауының ашасынан ұстаңыз және оны розеткадан абайлап суырыңыз.
  - Асүйлік машиненің тазалауын уақытымен жүргізіңіз.
  - Асүйлік машине жұмыс істеп тұрғанда айналып тұрған қондырмаға тиіспеңіз.
  - Қондырманың айналып тұрған аумағына шаштың немесе киімнің шеті тиюіне жол бермеңіз.
  - Блендер тостағанындағы пышақтар блогінің кесетін шеттері өте өткір және қауіп төндіруі мүмкін. Блендер тостағанынан өңделген өнімдерді шығарып жатқанда, сондай-ақ тазалау барысында, пышақтар блогіне өте абай болыңыз!
  - Ыстық өнімдерді суытыңыз, өнімдердің температурасы 40 °C-ден жоғары болмауы тиіс.
  - Өңдеуге арналған өнімдер салынбаған блендерді қосуға тыйым салынады.
  - Блендер тостағанында пышақ айналымы кенеттен тоқтап қалған жағдайда, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, содан соң ғана пышақтарды бұғаттаған ингредиенттерді алып тастауға болады.
  - Блендер тостағанын өнімдермен шамадан тыс жүктемеңіз және құйылған сұйықтық деңгейін қадағалаңыз.
  - Пышақтар толық тоқтағаннан кейін ғана блендер тостағанындағы өнімдерді шығарыңыз және сұйықтықтарды құйып алыңыз.
  - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда мотор блогінің корпусына, желі бауына және желі бауының ашасына балалардың қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
  - Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
  - Осы құрылғы балалар пайдаланымына тағайындалмаған.
  - Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз.
  - Дене, сенсорлық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаман аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
  - Балалардың қауіпсіздігіне қатысты, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Желі бауы мен желі бауының ашасын оқшауы бүлінуіне қатысты мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
  - Егер желі ашасында немесе қуаттандыру бауында зақымданулар болса, құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
  - Аспапты өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өздігінен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы

# ҚАЗАҚША

құлаған болса, құрылғыны розеткадан сөндіріңіз және кепілдеме талоны мен [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтында көрсетілген байланыс мекенжайлары бойынша кез-келген авторландырылған (уәкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.

- Құрылғының зақымдануын болдырмау үшін оны зауыттық қаптамада тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

*ОСЫ ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.*

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

*Құрылғыны суық (қысқы) жағдайларда тасымалдағанда немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау қажет.*

- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз, оның жұмысына кедергі келтіретін, кез-келген жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, зақымданған жерлері болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының жұмыс кернеуі электр желісі кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы жиілігі 50 Гц немесе 60 Гц айнаымалы ток желісінде жұмыс істеуге арналған, құрылғының талап етілген номиналдық жиілікте жұмыс істеуі үшін ешқандай баптау талап етілмейді.
- Қондырмаларды (1, 2, 3), қақпақты (4), тостағанды (5) және қалақшаны (30) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Еттартқыштың қондырмалары детальдарын (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, блендер тостағанын (детальдарын 23, 24, 25) жуып жіберіңіз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Мотор блогі (8) мен негізін (10) сәл дымқыл, жұмсақ матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

## ҚОНДЫРМАЛАР (1, 2, 3)

**Қамыр илеуге арналған қондырмалар (1)  
Илеуге арналған қондырмамен жұмыс істеу уақыты: 1 жылдамдықта 30 секунд,  
3 жылдамдықта 3-5 минут.**

Қондырманы (1) дрожжи қосылған қамыр илеуге, фаршты және т. б. араластыруға пайдаланыңыз. Қамырға арналған құрғақ ингредиенттерді «1-2» жылдамдықта араластырыңыз, қамыр илеу үдерісінде жұмыс режимдерін ауыстырғышы (11) көмегімен қондырманың (1) айналу жылдамдығын арттырыңыз немесе азайтыңыз.

## Араластыруға арналған қондырма (2)

**Араластыруға арналған қондырмамен**

**жұмыс істеу уақыты: 5-тен 7 минутқа дейін.**

Қондырманы (2), мысалы, картоп езбесін жасау үшін пайдаланыңыз. Ұсынылатын жұмыс жылдамдығы режимдері 2- ден 4-ке дейін.

## Көпіршітуге арналған бұлғауыш (3)

**Көпіршітуге арналған қондырмамен жұмыс істеу уақыты: 5-тен 7 минутқа дейін.**

Бұлғауышты (3) кілегейлерді, жұмыртқа ақуызын көпіршітуге, пудингтер, коктейльдер, крем, майонез, тұздықтар әзірлеуге, сонымен қатар сұйық өнімдерді араластыруға пайдаланыңыз. Ұсынылатын жұмыс жылдамдығы режимдері – 5- тен 6-ға дейін.

## Еттартқыш қондырма

**Еттартқыш уақыты: 5-тен 7 минутқа дейін.**

Еттартқыш қондырма өнімдерді өңдеуге және үйдің жартылай дайын өнімдерін әзірлеу үшін тағайындалған.

Ұсынылатын жұмыс жылдамдығы режимдері – 5- тен 6-ға дейін.

## Блендер тостағаны

**Жұмыс істеу уақыты: 1 минут.**

Блендер өнімдерді ұсақтауға, түрлі ингредиенттерді араластыруға және коктейль әзірлеуге арналған.

Ұсынылатын жұмыс жылдамдығы режимдері 5- ден 6-ға дейін.

## Ескертпелер:

- Қондырманың дұрыс орнатылуын қадағалаңыз және жұмыс алдында қондырманың берік бекітілгенін тексеріп отырыңыз.
- Жұмыс уақытында негіздегі (10) желдету саңлауларын жаппаңыз, бұл электр мотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

## АСҮЙЛІК МАШИНАНІ ПАЙДАЛАНУ

- Қондырмаларды орнату алдында жұмыс режимдері ауыстырғышы (11) «0» күйінде тұрғандығына, ал желі бауының ашасы электр розеткасына салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Мотор блогін (8) қолыңызбен ұстап, батырманы (9) басып, ұстап тұрыңыз, мотор блогін (8) жоғарғы күйде бекітіңіз (сур. 1).
- Тостағанды (5) орнату орнына (7) орнатыңыз және оны тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұрыңыз (сур. 2).
- Тостағанның қақпағын (4) орнатыңыз (сур. 2).
- Қондырмалардың (1, 2 немесе 3) біреуін білікке (6) орнатыңыз, ол үшін қондырмадағы ойықты біліктегі (6) бұдырмен сәйкестендіріңіз, қондырманы аздап жоғары бағытқа қарай басыңыз да, тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұраңыз (сур. 3). Қондырманың берік бекігеніне көз жеткізіңіз.
- Қажетті ингредиенттерді тостағанға (5) салыңыз.
- Мотор блогінің (8) жоғарғы жағын басып тұрып, батырманы (9) басып, ұстап тұрыңыз, оны жұмыс күйіне орнатыңыз, батырманы (9) жіберіңіз. Мотор блогінің (8) жұмыс күйіне берік бекігендігіне көз жеткізіңіз.

**Ескертпе:** қақпақтың (4) асүйлік машине жұмыс істеп тұрған кезінде ингредиенттерді қосуға арналған саңлауы бар.

## ӘЗІРЛЕУ РЕЦЕПТІЛЕРІ

Сұлы пісірмесін пісіруге арналған қамыр Қондырма (1)	2 тостаған ұн	1. Ұнды елеуіштен өткізіп елеңіз және оған соды, тұз, даршын қосыңыз. 2. Тостағанда жоғары жылдамдықта 2 минут бойы маргарин, қант, жұмыртқа және ванильді араластырыңыз. 3. Сүт және ұнның жартысын қосыңыз, жоғары жылдамдықта 1 минут бойы араластыруды жалғастырыңыз. 4. Қалған ұнды қосыңыз және 1 минут бойы араластырыңыз. 5. Шоколад жоңқасы мен ұсақталған жаңғақ қосыңыз және қондырманың (1) жоғары айналым жылдамдығында 1 минут бойы араластырыңыз.
	1 шай қасық сода	
	1 шай қасық тұз	
	1-1/2 шай қасық даршын	
	жылдам әзірленетін 2 тостаған сұлы үлпегі	
	1 тостаған ерітілген маргарин	
	1/2 тостаған құмшекер	
	3/4 тостаған қоңыр қант	
	2 жұмыртқа	
	1-1/2 шай қасық ваниль	
	1/3 стақан сүт	
	1 тостаған шоколад жоңқасы	
	3/4 тостаған ұсақталған жаңғақ	

- Желі бауының ашасын электр розеткаға салыңыз.
- Жұмыс режимдері ауыстырғышын (11) бұру арқылы асүйлік машинені қосыңыз, қондырма айналымының қажетті жылдамдығын орнатыңыз («ҚОНДЫРМАЛАР» тармағын қар.).

**Ескертпе:** асүйлік машиненің максималды үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 30 секундтан 7 минутқа дейінді құрайды. Қайта қосуды 15-20 минут өткен соң ғана жүзеге асырыңыз.

- Жұмыс істеп болғаннан кейін жұмыс режимдері ауыстырғышын (11) «0» күйіне орнатыңыз және желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Мотор блогін (8) қолыңызбен ұстап, батырманы (9) басып, ұстап тұрыңыз, мотор блогін (8) жоғарғы күйде бекітіңіз.
- Орнатылған қондырманы шешіп алыңыз, ол үшін оны жоғары бағытқа қарай басып және сағат тілі бойынша бұрыңыз.
- Тостаған қақпағын (4) шешіп алыңыз.
- Тостағанды (5) сағат тіліне қарсы бұрап шешіп алыңыз.
- Ингредиенттерді тостағаннан (5) шығарыңыз, ол үшін қалақшаны (30) пайдаланыңыз.
- Қондырманы және тостағанды (5), қалақшаны (30) бейтарап жуу құралын пайдаланып жылы суда жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

# ҚАЗАҚША

Картоп езбесі Қондырма (2)	1 кг тазартылған картоп	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картопты өзір болғанға дейін, тұзды суда пісіру.</li> <li>2. Пісірілген картопты тостағанға салыңыз, қондырманы (2) орнатыңыз, орташа жылдамдықта бір минут шамасында жұмыс жасаңыз.</li> <li>3. Картоп езбесіне ыстық сүт қосыңыз және жұмысты 1 минут бойы жалғастырыңыз.</li> </ol>
	1/2 тостаған ыстық сүт	
	Сары май талғамына қарай	
	1 шай қасық ас тұзы	
Көпіршітілген ақуыз Көпіршітуге арналған бұлғауыш (3)	2 жұмыртқа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ақуыздарды сарысынан ажыратыңыз және ақуызын тостағанға салыңыз.</li> <li>2. Бұлғауышты (3) пайдаланыңыз, ақуызды біртекті масса шыққанға дейін бұлғаңыз, бұлғауыш айналымының максималды жылдамдығында жұмыс жасаңыз.</li> </ol>

## ЕТТАРТҚЫШ ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- Барлық алынбалы детальдарды (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап келтіріңіз.


## ЕТТАРТҚЫШ ҚОНДЫРМАМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш қондырма өнімдерді өңдеуге және үйдің жартылай дайын өнімдерін әзірлеу үшін тағайындалған.
- Еттің толық жібегіненне көз жеткізіңіз, артық майлар мен сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (16) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Асықпай, етті еттартқыш бастиегінің (17) аузына итергіш (15) көмегімен итеріңіз. Жұмыс істеу барысында жеткізілім

жиынтығына кіретін итергішті (15) пайдаланыңыз.

- Етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа өнімдерді итеруге аса көп күш жұмсамаңыз.
- Құрылғының өнімдерді өңдеудегі үздіксіз жұмыс істеу уақыты 7 минуттан аспауы қажет.
- 7 минут бойы үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіру қажет және 15-20 минут бойы суыту қажет, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Жұмыс істеп болғаннан кейін, ауыстырғышты (11) «0» күйіне қойып, асүйлік машинені сөндіріңіз және желі бауының ашасын розеткадан суырыңыз, және содан кейін ғана еттартқыш қондырманы бөлшектеуге кірісіңіз.

## ЕТТІ ӨНДЕУ

- Қақпақты (14) жоғары бағытқа қарай шешіп алыңыз (сур. 4).
- Еттартқыш бастиегін (17) орнату орнына салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бекігенге дейін бұраңыз «» (сур. 5).
- Иірмекті (18) еттартқыш бастиегінің (17) корпусына салыңыз, иірмекке (18) силикон тығынды (19) орнатыңыз (сур. 6).

**Ескертпе:** - силикон тығынды (19) міндетті түрде орнатыңыз, кері жағдайда еттартқыш тарту қызметін орындамайды.

- Иірмекке (18) крест тәрізді пышақты (20) орнатыңыз (сур. 7).
- Қажетті бір торды (21) таңдаңыз және оны пышақтың (20) үстіне орнатыңыз, ол үшін тордағы дөңестер (21) мен еттартқыш бастиегі (17) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріңіз (сур. 8), сомынды (22) қатайтып бұраңыз (сур. 9).

### Назар аударыңыз!

- Пышақты (20) кесетін жағын торға (21) қаратып орнатыңыз. Егер пышақ (20) дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.
- Аса ірі тесіктері бар тор шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, сырды, балықты және т. б. өңдеуге қолайлы.
- Орташа тесіктері бар тор – әмбебап, шикі өнімдерге де, піскен өнімдерге де келеді.
- Ұсақ тесіктері бар тор шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т. б. өңдеуге жарамды.
- Еттартқыш бастиегінің мойнына (17) өнімдерге арналған науаны (16) орнатыңыз.
- Жұмыс кезінде тек итергішті (15) пайдаланыңыз (сур. 10).
- Өнімдерді өңдеу үшін тостағанды (5) пайдаланыңыз.

### Ескертпе:

- Етті өңдеу үдерісін жақсарту үшін оны жолақша немесе текше тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту керек.
- Жұмыс істеу барысында жеткізілім жынтығына кіретін итергішті (15) пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Еттартқыш бастиегінің (17) астына тостағанды (5) орнатыңыз.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына сұғыңыз.

- Жұмыс режимдері ауыстырғышын (11) бұрау арқылы асүйлік машинені қосыңыз, қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз 3-тен 6-ға дейін.

**Ескертпе:** - еттартқыш қондырмасы бар асүйлік машиненің үздіксіз жұмыс істеуінің максималды ұзақтығы 7 минуттен аспайды. Қайта қосуды 15-20 минут өткен соң ғана жүзеге асырыңыз.

- Жұмыс істеп болғаннан кейін жұмыс режимінің ауыстырғышын (11) «0» күйіне орнатыңыз, желі бауы ашасын электр розеткасынан суырыңыз, және содан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (22) бұрап шешіп алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торды (21), крест тәрізді пышақты (20) және иірмекті (18) шығарыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (17) шешіп алу үшін оны сағат тіліне қарай бұраңыз және шешіп алыңыз.
- Детальдерін (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз, содан кейін кептіріңіз.
- Қақпақты (14) орнына орнатыңыз.

## БЛЕНДЕР ҚОНДЫРМАСЫ

### БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Блендер өнімдерді ұсақтауға, мұзды жаруға, түрлі ингредиенттерді араластыруға, коктейльдерді әзірлеуге пайдаланылады.

- Қақпақты (13) жоғары бағытқа қарай шешіңіз (сур. 11).
- Блендер тостағанын (25) мотор блогіне (8) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұрыңыз, тостағанның (25) қолсабы (26) мотор блогінің (8) оң жағында орналасуы қажет (сур. 12).
- Блендер тостағанының қақпағын (24) шешіп алыңыз.
- Қажетті ингредиенттерді тостағанға (25) салыңыз.
- Блендер тостағанын (25) қақпақпен (24) жабыңыз, қақпақтың (24) саңлауына өлшегіш стақаншаны (23) салыңыз және оны тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Тағы да блендер тостағаны (25) дұрыс орнатылып, бекітілгеніне көз жеткізіп алыңыз.

## ҚАЗАҚША

- Желі бауының ашасын электр розеткасына сұғыңыз.

**Ескертпе:** - егер блендер тостағаны (25) дұрыс орнатылмаса, асүйлік комбайн қосылмайды.

- Жұмыс режимдері ауыстырғышын (11) бұрау арқылы асүйлік машинені қосыңыз, қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз «1-ден 6-ға» дейін.  
«1» (төменгі жылдамдық) – сұйық өнімдерді араластыру үшін.  
«6» (жоғарғы жылдамдық) – сұйық және қатты өнімдерге арналған.
- Блендер жұмысы кезінде немесе үзілістерде тостағанға (25) қажетті ингредиенттерді қосуға болады. Бұл үшін сағат тілі бағытына стақаншаны (23) бұрап шешіп алыңыз, стақаншаны (23) қажетті сұйық ингредиенттерді қосуға арналған ыдыс ретінде пайдалануға болады. Ингредиенттерді қосқаннан кейін стақаншаны (23) орнына орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін, жұмыс режимінің ауыстырғышын (11) «0» күйіне қойыңыз, желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, және содан кейін ғана блендер тостағанын (25) шешіп алуға болады.
- Блендер тостағанын (25) мотор блогінен (8) сағат тілі бойынша бұрап, шешіп алыңыз.
- Тостағаннан (25) қақпақты (24) шешіп алыңыз, тостағаннан (25) өңделген өнімдерді шығарыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан соң блендер тостағанын (25) жуып жіберіңіз.

**Ескертпе:** - егер өнімдерді өңдеу қиындаса, блендер тостағанына (25) біраз мөлшерде сұйықтық (су, қайнатпа, шырын) құйыңыз.

- Ұсақтау/араластыру үдерісін бастау алдында, жемістердің қабығын аршу, сүйектер сияқты желінбейтін бөліктерді алып тастау, жемістерді өлшемі 2x2 см текшелере турау ұсынылады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Блендердің үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 1 минуттан аспауы тиіс, ал іске қосу арасындағы үзіліс 5-тен 10 минутқа дейін болуы керек.

- Блендер тостағанын (25) шешіп алғаннан соң, қақпақты (13) орнына орнатыңыз, егер қақпақ (13) орнатылмаса, асүйлік машине қосылмайды.

### ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

Егер электр мотордың жұмыс температурасы шамадан тыс асып кетсе, қызып кетуден қорғаныс жүйесі асүйлік машинені сөндіреді. Егер жұмыс істеу барысында, асүйлік машине сөніп қалса, жұмыс режимдері ауыстырғышын (11) «0» күйіне орнатыңыз, желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз. Асүйлік машинені 30-40 минут бойы суытыңыз, содан кейін қайта қосыңыз. Көрсетілген жұмыс уақытынан аспаңыз және асүйлік машине жұмыс істеп тұрған кезде өнімдермен шамадан асыра жүктемеңіз.

### ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құрылғыны сөндіріңіз және желі бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Қондырмаларды (1, 2 немесе 3), тостағанды (5), қалақшаны (30) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, содан соң оларды құрғатыңыз.
- Еттартқыштың қондырмалары детальдарын (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, блендер тостағанын (детальдарын 23, 24, 25) жуып жіберіңіз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Пышақтар блогін (27) шешіп алыңыз және жуыңыз, ол үшін бекіткішті (29) сағат тіліне қарсы бұраңыз және блендер тостағанынан (25) шешіп алыңыз.
- Пышақтар блогін (27) және аралық қабатты (28) шығарыңыз.
- Ұсақтағыш пышақтарды ғана жуыңыз, пышақтар блогін (27) суға немесе кез келген сұйықтыққа салуға тыйым салынады, пышақтар блогін (27) кептіріңіз.
- Аралық қабатты (28) жуыңыз және кептіріңіз.
- Пышақтарды жинаңыз, ол үшін пышақтар блогін (27) бекіткішке (29) орнатыңыз, пышақтар блогіндегі (27) бұдырды бекіткіштегі (29) ойықтармен сәйкестендіріңіз, аралық қабатты (28) орнатыңыз. Бекіткішті (29) тостағанға (25) бұрап кигізіңіз, оны сағат тілі бағытына қарай бұраңыз. Аса көп күш салмаңыз. Бекіткішті (29) бұрап жатқанда.
- Мотор блогі (8) мен негізін (10) сәл дымқыл, жұмсақ матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Асүйлік машинені, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе басқа да бір сұйықтыққа салуға тыйым салынады.



- Мотор блогінің (8) ішіне және мотор блогі (8) мен негізі (10) қосылатын торапқа су және тазартқыш заттарының тиюіне жол бермеңіз.
- Ластануын тазалау үшін бейтарап тазалағыш және жуғыш құралдарды пайдаланыңыз, метал қылшақтарды, еріткіштер мен абразивті тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

## САҚТАЛУЫ

- Құрылғының тазартуын жүргізіңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

Асүйлік машине – 1 дн.  
Тостаған қақпағы – 1 дн.  
Тостаған – 1 дн.  
Қондырмалар – 3 дн.  
Еттартқыш қондырма – 1 дн.  
Блендер тостағаны – 1 дн.  
Қалақша – 1 дн.  
Нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электр қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 1000 Вт  
Номиналдық тұтынатын қуаттылығы үшін еттартқыш – қондырма: 300 Вт  
Максималдық қуаттылығы: 1300 Вт

## ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет

ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

*Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.*

**Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**EAC**

## КУХОННА МАШИНА VT-1446

Кухонна машина призначена для змішування інгредієнтів, приготування соусів, десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для змішування тіста. За допомогою насадки-м'ясорубки можна приготувати фарш та використовувати його для приготування домашніх напівфабрикатів.

### ОПИС

1. Насадка для змішування тіста
2. Насадка для змішування
3. Віночок для збивання
4. Кришка чаші з отвором для додання продуктів
5. Чаша
6. Вал для установлення насадок
7. Місце установлення чаші
8. Моторний блок
9. Кнопка фіксатора моторного блоку
10. Основа
11. Перемикач режимів роботи «0-1---6»
12. Ніжки
13. Кришка місця установлення чаші блендера
14. Кришка місця установлення головки м'ясорубки

### Насадка-м'ясорубка

15. Штовхач
16. Лоток для продуктів
17. Корпус головки м'ясорубки
18. Шнек
19. Силіконова втулка
20. Хрестоподібний ніж
21. Решітки для рубання (з дрібними/середніми/великими отворами)
22. Гайка головки м'ясорубки

### Чаша блендера

23. Мірна пластівка
24. Кришка чаші блендера
25. Скляна чаша
26. Ручка чаші
27. Блок ножів
28. Ущільнювальна прокладка
29. Фіксатор блоку ножів
30. Лопатка

### УВАГА!

Для додаткового захисту у колі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установлення ПЗВ зверніться до фахівця.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації кухонної машини уважно прочитайте це керівництво з експлуатації та збережіть його для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне використання пристрою може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням кухонної машини переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням кухонної машини уважно огляньте насадки і стан шнура та переконайтеся, що насадки та мережний шнур не мають пошкоджень.
- Не допускайте контакту мережного шнура з гарячими поверхнями та гострими крайками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережного шнура.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або підібний кваліфікований персонал.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати кухонну машину для змішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або заморожене тісто.
- Перед установленням насадок переконайтеся, що вилка мережного шнура не вставлена в розетку.
- Перед використанням кухонної машини переконайтеся, що насадка встановлена правильно та зафіксована.
- Будьте обережні при установленні моторного блоку кухонної машини у робоче положення, не підставляйте руки, не допускайте потрапляння сторонніх предметів у вузол з'єднання моторного блоку та основи кухонної машини.
- Перш ніж підімкнути кухонну машину до електричної мережі, переконайтеся, що перемикач режимів роботи встановлений у положенні «0» (вимкнено).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи – від 30 секунд (насадка для замі-**

**шування тіста), 1 хвилина (чаша блендера) до 7 хвилин (м'ясорубка та інші насадки). Повторне вмикання кухонної машини робить не раніше, ніж через 15-20 хвилин.**

- Після експлуатації кухонної машини вимкніть її, установивши перемикач режимів роботи у положення «0», вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Не занурюйте кухонну машину, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впав у воду, витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки, тільки потім дістаньте пристрій з води.
- Не торкайтеся корпусу моторного блоку, мережного шнура та вилки мережного шнура мокрими руками.
- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі пристрою, це може привести до перегріву електромотора.
- Не залишайте кухонну машину, увімкнуту у мережу, без нагляду.
- Вимикайте пристрій перед чищенням, зміною насадок, а також якщо ви ним не користуєтесь.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за вилку мережного шнура та акуратно витягніть її з розетки.
- Регулярно робіть чищення кухонної машини.
- Не торкайтеся обертової насадки під час роботи кухонної машини.
- Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу в зону обертання насадки.
- Різальні пруги блоку ножів у чаші блендера гострі та можуть становити небезпеку. Поводьтеся з блоком ножів дуже обережно при вийманні перероблених продуктів з чаші блендера, а також під час чищення!
- Охолоджуйте гарячі продукти, температура продуктів не має перевищувати 40°C.
- Забороняється вмикати блендер без продуктів для перероблення.
- У разі непередбаченого припинення обертання ножів у чаші блендера вимкніть пристрій з електричної мережі, і тільки після цього можна видалити інгредієнти, які заблокували ножі.
- Не перевантажуйте чашу блендера продуктами та наглядуйте за рівнем налитих рідин.
- Виймайте продукти та зливайте рідини з чаші блендера лише після повного припинення ножів.

- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою, мережного шнура або вилки мережного шнура під час роботи пристрою.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми.
- Встановлюйте пристрій під час роботи та у перервах між робочими циклами у недоступному для дітей місці.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задусення!**

- Періодично перевіряйте мережний шнур та вилку мережного шнура на предмет пошкоджень ізоляції.
- Забороняється використовувати пристрій, якщо є пошкодження мережної вилки або шнура живлення. При пошкодженні шнура живлення його замініть, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

**ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

# УКРАЇНЬСКА

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою у холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.**

- Вийміть пристрій з упаковки, видаліть будь-які рекламні наклейки, що заважають його роботі.
- Перевірте цілісність пристрою, якщо є пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Переконайтеся в тому, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електромережі.
- Пристрій призначений для роботи в мережі змінного струму з частотою 50 Гц або 60 Гц, для роботи пристрою при потрібній номінальній частоті ніяке налаштування не потребується.
- Насадки (1, 2, 3), кришку (4), чашу (5) та лопатку (30) вимийте теплою водою з доданням нейтрального мийного засобу, ополосніть та просушіть.
- Вимийте теплою водою з нейтральним мийним засобом деталі насадки м'ясорубки (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), промийте чашу блендера (деталі 23, 24, 25), ополосніть та просушіть.
- Моторний блок (8) та основу (10) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.

## НАСАДКИ (1, 2, 3)

### Насадки для замішування тіста (1)

**Час роботи з насадкою для замішування: 30 секунд на 1 швидкості, 3-5 хвилин на 3 швидкості.**

Насадку (1) використовуйте для замішування дріжджового тіста, перемішування фаршу і т.ін Сухі інгредієнти, призначені для тіста, змішуйте на швидкості «1-2», у ході замішування тіста за допомогою перемикача режимів роботи (11) збільшуйте або зменшуйте швидкість обертання насадки (1).

### Насадка для змішування (2)

**Час роботи з насадкою для змішування: від 5 до 7 хвилин.**

Використовуйте насадку (2), наприклад, для приготування картопляного пюре. Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 2 до 4.

### Віночок для збивання (3)

**Час роботи з насадкою для збивання: від 5 до 7 хвилин.**

Використовуйте віночок (3) для збивання вершків, яєчного білка, приготування пудингів, кок-

тейлів, крему, майонезу, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 5 до 6.

### Насадка-м'ясорубка

**Час м'ясорубки: від 5 до 7 хвилин.**

Насадка-м'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.

Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 5 до 6.

### Чаша блендера

**Час роботи: 1 хвилина.**

Блендер призначений для подрібнення продуктів, змішування різноманітних інгредієнтів або для приготування коктейлів.

Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 5 до 6.

### Примітки:

- *Наглядайте за правильністю установлення насадки та перевіряйте надійність фіксації насадки перед початком роботи.*
- *Під час роботи не закривайте його повітрязбірники на основі (10), це може призвести до перегріву електромотора.*

## ВИКОРИСТАННЯ КУХОННОЇ МАШИНИ

- Перед установленням насадок переконайтеся у тому, що перемикач режимів роботи (11) знаходиться у положенні «0», а вилка мережного шнура не вставлена в електричну розетку.
- Притримуючи рукою моторний блок (8), натисніть та утримуйте кнопку (9), моторний блок (8) зафіксуєте у верхньому положенні (мал. 1).
- Установіть чашу (5) у місце установлення (7) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору (мал. 2).
- Установіть кришку чаші (4) (мал. 2).
- Установіть одну з насадок (1, 2 або 3) на вал (6), сумістивши паз на насадці з виступом на валу (6), злегка натисніть на насадку у напрямку вгору та поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору (мал. 3). Переконайтеся у надійній фіксації насадки.
- Помістіть необхідні інгредієнти у чашу (5).
- Натисніть та утримуйте кнопку (9), натискаючи на верхню частину моторного блоку (8), установіть його у робоче положення, відпустіть кнопку (9). Переконайтеся у надійній фіксації моторного блоку (8) у робочому положенні.

**Примітка:** у кришці (4) є отвір для додавання інгредієнтів під час роботи кухонної машини.

- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
  - Увімкніть кухонну машину поворотом перемикача режимів роботи (11) та установіть необхідну швидкість обертання насадок (див. пункт «НАСАДКИ»).
- Примітка:** максимальна тривалість безперервної роботи кухонної машини становить від 30 секунд до 7 хвилин. Повторне увімкнення робить не раніше, ніж через 15-20 хвилин.
- Завершивши роботу, установіть перемикач режимів роботи (11) у положення «0» та витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки.
  - Притримуючи рукою моторний блок (8), натисніть та утримуйте кнопку (9), моторний блок (8) зафіксується у верхньому положенні.
  - Зніміть встановлену насадку, натиснувши на неї у напрямку вгору та повернувши за годинниковою стрілкою.
  - Зніміть кришку чаші (4).
  - Зніміть чашу (5), повернувши її проти годинникової стрілки.
  - Витягніть інгредієнти з чаші (5), для цього використовуйте лопатку (30).
  - Промийте насадку та чашу (5), лопатку (30) в теплій воді з використанням нейтрального мийного засобу, промийте та просушіть.

## РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Тісто для випікання вісяного печива Насадка (1)	2 чашки борошна	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Просійте борошно через сито та додайте в нього соду, сіль, корицю.</li> <li>2. Змішайте маргарин, цукор, яйця та ваніль у чаші на високій швидкості обертання насадки протягом 2 хвилин.</li> <li>3. Додайте молоко та половину борошна, продовжуйте змішувати на високій швидкості протягом 1 хвилини.</li> <li>4. Додайте решту борошна і змішуйте протягом 1 хвилини.</li> <li>5. Додайте шоколадну стружку та подрібнені горіхи та змішуйте на максимальній швидкості обертання насадки (1) протягом 1 хвилини.</li> </ol>
	1 чайна ложка соди	
	1 чайна ложка солі	
	1-1/2 чайної ложки кориці	
	2 чашки вісяних пластівців швидкого приготування	
	1 чашка розтопленого маргарину	
	1/2 чашки цукрового піску	
	3/4 чашки коричневого цукру	
	2 яйця	
	1-1/2 чайних ложок ванілі	
	1/3 склянки молока	
	1 чашка шоколадної стружки	
3/4 чашки подрібнених горіхів		
Картопляне пюре Насадка (2)	1 кг очищеної картоплі	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картоплю зварити до готовності у підсоленій воді.</li> <li>2. Помістіть відварну картоплю в чашу, установіть насадку (2), працюйте близько хвилини на середній швидкості.</li> <li>3. Додайте у картопляне пюре гаряче молоко та продовжите роботу протягом 1 хвилини.</li> </ol>
	1/2 чашки гарячого молока	
	Вершкове масло за смаком	
	1 чайна ложка кухонної солі	
Збиті білки Віночок для збивання (3)	2 яйця	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відокремте білки від жовтків та помістіть білки у чашу.</li> <li>2. Використовуючи віночок (3), збивайте білки до отримання однорідної маси, працюйте на максимальній швидкості обертання віночка.</li> </ol>

# УКРАЇНЬСКА


## ПІДГОТУВАННЯ НАСАДКИ-М'ЯСОРУБКИ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Всі знімні деталі (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть та перед складанням ретельно просушіть.

## ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З НАСАДКОЮ-М'ЯСОРУБКОЮ

- Насадка-м'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру та кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (16).
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо у розтруб головки м'ясорубки (17) за допомогою штовхача (15). Під час роботи використовуйте штовхач (15), який входить до комплексу постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- Час безперервної роботи пристрою з перероблення продуктів не має перевищувати 7 хвилин.
- Після 7 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій та дати йому остигнути протягом 15-20 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть кухонну машину, установивши перемикач (11) у положення «0», та вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки, і тільки після цього можна починати розбирання насадки-м'ясорубки.

## ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

- У напрямку вгору зніміть кришку (14) (мал. 4).
- Вставте головку м'ясорубки (17) у місце установлення та поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації «» (мал. 5).
- Вставте шнек (18) у корпус головки м'ясорубки (17), установіть на шнек (18) силіконову втулку (19) (мал. 6).

**Примітка:** - обов'язково встановлюйте силіконову втулку (19), в іншому випадку м'ясорубка не виконуватиме функцію рубання.

- Установіть на шнек (18) хрестоподібний ніж (20) (мал. 7).

- Виберіть одну необхідну решітку (21) та установіть її поверх ножа (20), сумістивши виступи на решітці (21) з пазами у корпусі головки м'ясорубки (17) (мал. 8), накрутіть та затягніть гайку (22) (мал. 9).

## Увага!

- Встановлюйте ніж (20) ріжучим боком у напрямку до решітки (21). Якщо ніж (20) буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.
- Решітка з крупними отворами підходить для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби і т.ін.
- Решітка з середніми отворами – універсальна, як для сирих, так і готових продуктів.
- Решітка з дрібними отворами підходить для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби і т.ін.
- На розтруб головки м'ясорубки (17) установіть лоток для продуктів (16).
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (15) (мал. 10).
- Для перероблених продуктів використовуйте чашу (5).

## Примітка:

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте його стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Використовуйте під час роботи штовхач (15), який входить до комплексу постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Під головку м'ясорубки (17) установіть чашу (5).
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть кухонну машину повертанням перемикача режимів роботи (11), установіть необхідну робочу швидкість від 3 до 6.

**Примітка:** - максимальна тривалість безперервної роботи кухонної машини з насадкою м'ясорубкою становить не більше 7 хвилин. Повторне увімкнення робіть не раніше, ніж через 15-20 хвилин.

- Завершивши роботу, установіть перемикач режимів роботи (11) у положення «0», вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки, і тільки після цього починайте розбирання насадки м'ясорубки.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (22) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (21), хрестоподібний ніж (20) та шнек (18).

- Для зняття головки м'ясорубки (17) поверніть її за годинниковою стрілкою та зніміть.
- Промийте деталі (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть, а потім просушіть.
- Установіть кришку (14) на місце.

## НАСАДКА-БЛЕНДЕР ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

Блендер використовується для подрібнення продуктів, колення льоду, змішування різних інгредієнтів, приготування коктейлів.

- Зніміть кришку (13) у напрямку вгору (мал. 11).
- Установіть чашу блендера (25) на моторний блок (8) та поверніть її за проти годинникової стрілки до упору, ручка (26) чаші (25) має бути розташована з правого боку моторного блоку (8) (мал. 12).
- Зніміть кришку чаші блендера (24).
- Помістіть необхідні інгредієнти в чашу (25).
- Закрийте чашу блендера (25) кришкою (24), вставте в отвір кришки (24) мірну пластівку (23) та поверніть її проти годинникової стрілки до упору.
- Ще раз переконаєтеся в тому, що чаша блендера (25) встановлена правильно та зафіксована.
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.

**Примітка:** - кухонний комбайн не увімкнеться, якщо чаша блендера (25) встановлена неправильно.

- Увімкніть кухонну машину повертанням перемикача режимів роботи (11), установіть необхідну робочу швидкість від «1 до 6».
- «1» (низька швидкість) – для змішування рідких продуктів;
- «6» (висока швидкість) – для рідких та твердих продуктів.
- Під час роботи блендера або у перервах можна додавати у чашу (25) необхідні інгредієнти. Для цього поверніть пластівку (23) за годинниковою стрілкою та витягніть її, пластівку (23) можна використовувати як посудину для додавання необхідних рідких інгредієнтів. Після додавання інгредієнтів установіть пластівку (23) на місце та поверніть її проти годинникової стрілки до упору.
- Завершивши роботу, установіть перемикач режимів роботи (11) у положення «0», вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки, і тільки після цього можна зняти чашу блендера (25).

- Зніміть чашу блендера (25) з моторного блоку (8), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Зніміть з чаші (25) кришку (24), вийміть з чаші (25) перероблені продукти.
- Після закінчення роботи промийте чашу блендера (25).

**Примітка:** - якщо перероблення утруднене, додайте у чашу блендера (25) невелику кількість рідини (води, відвару, соку).

- Перед початком процесу подрібнення/змішування рекомендується очистити фрукти від шкірки, видалити неїстівні частини, такі як кісточки, та порізати фрукти кубиками розміром близько 2x2 см.

**УВАГА!** Час безперервної роботи блендера не має перевищувати 1 хвилину, а перерва між двома увімкненнями має складати від 5 до 10 хвилин.

- Після зняття чаші блендера (25) установіть на місце кришку (13), якщо кришка (13) не встановлена, кухонна машина не увімкнеться.

## ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

Система захисту від перегрівання вимкне кухонну машину, якщо перевищена робоча температура електромотора. Якщо під час роботи, кухонна машина вимкнулася, установіть перемикач режимів роботи (11) у положення «0», вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки.

Дайте кухонній машині остигнути протягом 30-40 хвилин, після чого увімкніть її знов.

Не перевищуйте вказаний час роботи та не перевантажуйте кухонну машину продуктами під час її роботи.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій та вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Вимийте насадки (1, 2, або 3), чашу (5), лопатку (30) теплою водою з нейтральним мийним засобом, потім просушіть їх.
- Вимийте теплою водою з нейтральним мийним засобом деталі насадки м'ясорубки (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), промийте чашу блендера (деталі 23, 24, 25), ополосніть та просушіть.
- Зніміть та промийте блок ножів (27), для цього відкрутіть фіксатор (29), повертаючи его проти годинникової стрілки та зніміть з чаші блендера (25).
- Вийміть блок ножів (27) та прокладку (28).

# УКРАЇНЬСКА

- Промийте тільки ножі-подрібнювачі, забороняється повністю опускати блок ножів (27) у воду або у будь-які інші рідини, просушіть блок ножів (27).
- Промийте та просушіть прокладку (28).
- Складіть ножі, для цього установіть блок ножів (27) у фіксатор (29), сумістивши виступи на блоці ножів (27) з пазами у фіксаторі (29), установіть прокладку (28). Накрутіть фіксатор (29) на чашу (25) за годинниковою стрілкою. Не докладайте надмірних зусиль, закручуючи фіксатор (29).
- Протріть моторний блок (8) та основу (10) м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть їх насухо.
- Забороняється занурювати кухонну машину, мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або у будь-які інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води та очищувальних речовин всередину моторного блоку (8) та у вузол з'єднання моторного блоку (8) та основи (10).
- Для усунення забруднень використовуйте нейтральні очищувальні та мийні засоби, не використовуйте металеві щітки, абразивні засоби та розчинники.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Зробіть чищення пристрою.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Кухонна машина – 1 шт.  
Кришка чаші – 1 шт.  
Чаша – 1 шт.  
Насадки – 3 шт.  
Насадка-м'ясорубка – 1 шт.  
Чаша блендера – 1 шт.  
Лопатка – 1 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номинальна споживана потужність: 1000 Вт  
Номинальна споживана потужність для насадки-м'ясорубка: 300 Вт  
Максимальна потужність: 1300 Вт

## УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

*Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для отримання оновленої версії інструкції.*

## Термін служби пристрою – 3 роки

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

*Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.*





## АШКАНА АСПАП VT-1446

Ашкана аспап ингредиенттерди кошуу, соус менен десерттерди (чалынган сүт, пудинг, коктейль, майонез катары) жана камырды жууруу үчүн арналган. Эт туурагыч саптамасынын жардамы менен фаршты жасап, аны үй чала фабрикаларды жасаганга колдонсо болот.

### СЫПАТТАМА

1. Камыр жууруу үчүн саптама
2. Аралаштыруу үчүн саптама
3. Чалуу үчүн венчик
4. Азыктарды кошуу үчүн тешиги бар табактын капкагы
5. Табак
6. Саптамаларды орнотуу үчүн ок
7. Табакты орнотуу жайы
8. Мотор сапсалгысы
9. Мотор сапсалгысынын бекитме баскычы
10. Түбү
11. Иштөө режимдердин которгучу «0-1---6»
12. Буттар
13. Блендер табагын орнотуу жайынын капкагы
14. Эт туурагычтын беркүн орнотуу жайынын капкагы

### Эт туурагыч саптама

15. Түрткүч
16. Азыктарды салуучу идиши
17. Эт туурагычтын беркүнүн корпусу
18. Шнек
19. Силикон втулкасы
20. Крест сыяктуу бычак
21. Майдалатуу үчүн панжаралар (майда/орточо/чоң тешиктери менен)
22. Эт туурагычтын беркүнүн гайкасы

### Блендер идиши

23. Өлчөмдүү чынысы
24. Блендер идишинин капкагы
25. Айнек табак
26. Табактын туткасы
27. Миздер сапсалгысы
28. Тыгыздоочу катмар
29. Бычак сапсалгысынын бекитмеси
30. Күрөк

### КӨҮЛ БУРУҢУЗ!

Коопсуздук максатында, электр агымынын тизмегине номиналдык ток мааниси 30 МА ашпаган коргоп өчүрүүчү түзмөктү орнотуу максатка ылайыктуу, аны орнотуу үчүн атайын адиске кайрылыңыз.

## КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Ашкана аспабын пайдалануудан мурун ушул колдонмону көңүл коюп окуп чыгып, аны маалымат катары сактап алыңыз.

Түзмөктү тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонмодо жазылганга ылайыктуу колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Ашкана аспапты иштетүүдөн мурун, анын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна дал келерин текшерип алыңыз.
- Ашкана аспабын колдонуунун алдында саптамалары менен тармактык шнурунун абалын жакшылап карап, саптамалар менен тармактык шнурунун бузулуулары жок болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнурун ысык беттерге же эмеректин учтуу кырларына тийгизбеңиз. Электр шнурдун изоляциясын бузулууларына жол бербейсиз.
- Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өңүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Шайманды жылуулук же ачык от булактардын тикеден-тике жакынчылыкта колдонбонуз.
- Топтомго кирген саптамаларды гана пайдаланыңыз.
- Ашкана аспапты катуу каймак майы же тоңдурулган камыр катары катуу азыктарды аралаштыруу үчүн колдонууга тыюу салынат.
- Саптамаларын орнотуунун алдында тармактык шнурдун айрысы розеткага сайылбаганын текшериниз.
- Ашкана аспабын колдонуунун алдында саптамасы туура орнотулуп бекитилгенин текшерип алыңыз.
- Ашкана аспабынын мотор сапсалгысын иштөө абалына койгондо этият болуңуз, колунузду салбаңыз, мотор сапсалгысы менен ашкана аспабынын түбүнүн байланышына башка буюмдар түшкөнүнө жол бербейсиз.
- Ашкана аспабын электр тармагына кошуунун алдында иштөө режимдердин которгучу «0» (өчүрүлгөн) абалында болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шайманын бөлмөдөн тышкары жерлерде колдонбонуз.
- **Максималдуу иштөө мөөнөтү – 30 секунддан баштап (камыр жууруу үчүн саптама), 1 минута (блендер идиши) – 7 минутага чейин (эт туурагыч жана башка саптамалар).** Ашкана аспабын 15–20 мүнөттөн кем эмес мөөнөттөн кийин кайрадан иштетиниз.

- Ашкана аспабын колдонуудан кийин иштөө режимдердин которгучун «0» абалына коюп, шайманды өчүрүңүз, кубаттуучу сайгычтын электр розеткадан чыгарыңыз.
- Ашкана аспапты, тармактык шнурун жана тармактык шнурдун айрысын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Түзмөк сууга түшкөн болсо, тармактык айрысын розеткадан суруп, андан кийин гана түзмөктү суудан чыгарсаңыз болот.
- Мотор сапсалгысынын корпусун, электр шнурун жана айрысын суу колуңуз менен тийбеңиз.
- Мискер иштеп турган убагында анын корпусундагы аба тешиктерин жаппаңыз, бул мотордун өтө ысып кетишине алып келүү мүмкүн.
- Электр тармагына кошулган ашкана аспапты кароосуз калтырбаңыз.
- Түзмөктү тазалоонун, саптамаларын алмаштыруунун алдында же аны колдонбой турганда электр тармагынан өчүрүп туруңуз.
- Түзмөктү электр тармагынан суруганда аны шурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармап абайлап розеткадан чыгарыңыз.
- Ашкана аспабын мезгилдүү түрдө тазалап туруңуз.
- Ашкана аспап иштеп жаткан учурунда айлануучу саптамасына тийбеңиз.
- Чачыңыз же кийимдин чекелери саптамалардын айлануу зонасына түшкөнүнөн этият болуңуз.
- Блендердин идишиндеги миздер сапсалгысынын кесүүчү чектери абдан учтуу болуп, коопчулукту жаратат. Майдаланган азыктарды блендердин идишинен чыгарганда жана блендерди тазалаганда бычак сапсалгысын абайлап кармаңыз!
- Ысык азыктарды муздатыңыз, азыктардын температурасы 40 °C-тан ашпаганы зарыл.
- Итетиле турган азыктары жок блендерди иштетүүгө тыюу салынат.
- Блендер табагындагы бычактардын тегеретүүсү күтүүсүз токтоп калса шайманды электр тармагынан ажыратыңыз, андан кийин гана бычактарын токтоткон азыктарды чыгарсаңыз болот.
- Блендердин идишин ашыра толтурбаңыз да ичине куюлган суюктуктардын деңгээлин байкап туруңуз.
- Бычактары толгу менен токтогондон кийин гана блендердин идишинен азыктарды же суюктуктарды чыгарыңыз.
- Түзмөк иштеп турган убагында балдарга мотор сапсалгысынын корпусун, тармактык шнуруна же тармактык шнурдун айрысына тийүүгө уруксат бербейиз.

- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Бул түзмөктү жаш балдар колдонууга ылайыкташтырылган эмес.
- Шайман иштеп турганда жана иштөө циклдердин арасындагы тыныгууларда аны балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

**Көңүл бурнуңуз!** Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербейиз. Бул тумчууунун коркунучун жаратат!

- Электр шнурунун, сайгычтын изоляциясынын бузулуулары жок болгондугун мезгилдүү текшерип туруңуз.
- Электр шнурунун же тармактык айрысынын бузулуулары бар болсо, түзмөктү колдонбоңуз. Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Түзмөктү өз алдынча ондоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Бузулуулар пайда болбоо үчүн түзмөктү заводдук таңгакында транспорттоо зарыл.
- Түзмөктү балдардын жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдардын колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

**БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТТАРДА КОЛДОНГОНУ ҮЧҮН ГАНА АРНАЛГАН. ШАЙМАНДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.**

**БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА**  
**Муздак (кыш) шарттарда шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч**

**сааттан кем эмес мөөнөткө үй температу-  
расында сактоо зарыл.**

- Шайманды таңгактан чыгарып, анын иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кандай чаптамаларды сыйрып алыңыз.
- Түзмөктүн бүтүндүгүн текшерип алыңыз, бузулуулары бар болсо, шайманды иштетпеңиз.
- Түзмөктүн чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна дал келерин текшерип алыңыз.
- Түзмөк ылдамдыгы 50 Гц же 60 Гц Түзмөк ылдамдыгы 50 Гц же 60 Гц болгон алмашма ток тармагында иштөөгө арналган, зарыл болгон ылдамдыгында иштегени үчүн эч кошумча жөндөөнүн зарылдыгы жок.
- Саптамалар (1, 2, 3), капкак (4) табак (5) менен күрөкчөсүн (30) нейтралдуу жуучу каражат кошулган жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.
- Эт туурагычтын бөлүктөрүн (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), блендердин табагын (23, 24, 25, бөлүктөр) нейтралдуу жуучу каражат кошулган жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.
- Мотор сапсалгысы (8) менен түбүн (10) бир аз нымдуу жумушак чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.

**САПТАМАЛАР (1, 2, 3)**

**Камыр жууруу үчүн саптама (1)**

**Жууруу үчүн саптама менен иштөө мөөнөтү:**

**1 ылдамдыгында 30 секунд,**

**3 ылдамдыгында 3-5 минут.**

Саптаманы (1) ачыткы камырды жууруу, фаршты аралаштыруу ж.б. максаттар үчүн колдонуңуз. Камырга арналган кургак ингредиенттерди «1-2» ылдамдыгында аралаштырып, камыр жууруу процессинде иштөө режимдердин жөндөгүчү (11) аркылуу саптаманын (1) айлануу ылдамдыгын жогорулатып же төмөндөтүп туруңуз.

**Аралаштыруу үчүн саптама (2)**

**Аралаштыруу үчүн саптама менен иштөө**

**мөөнөтү: 5 минутадан 7 минутага чейин**

Саптаманы (2) мисалы үчүн картөшкө пюре жасоо үчүн колдонуңуз. Кеңештелген иштөө режимдери 2-ден 4-гө чейин.

**Чалуу үчүн венчик (3)**

**Чалуу үчүн саптама менен иштөө мөөнөтү:**

**минутадан 7 минутага чейин**

Венчикти (3) каймакты, жумуртка агын чалуу, пудинг, коктейль, крем, майонез, соустарды жасоо жана суюк азкытарды аралаштыруу үчүн колдонуңуз.

Кеңештелген иштөө режимдери 5-ден 6-га чейин.

**Эт туурагыч саптама**

**Эт туурагычтын мөөнөтү:**

**5 минутадан 7 минутага чейин**

Эт туурагыч саптама азык-түлүктөрдү иштетүүгө жана үй чала фабрикаттарды жасоо үчүн арналган. Кеңештелген иштөө режимдери 5-ден 6-га чейин.

**Блендер идиши**

**Иштөө мөөнөтү: 1 минут.**

Блендерди азык-түлүктөрдү майдалатуу, ар кандай ингредиенттерди аралаштыруу, же коктейльдерди жасоо үчүн колдонсо болот.

Кеңештелген иштөө режимдери 5-ден 6-га чейин.

**Эскертүү:**

- *Иштетүүнүн алдында саптама туура орнотулуп, бекем бекитилгенин текшерип чыгыңыз.*
- *Аспап иштеп турган убагында анын түбүндөгү (10) аба тешиктерин жаппаңыз, бул мотордун өтө ысып кетишине алып келүү мүмкүн.*

**АШКАНА АСПАПТЫ КОЛДОНУУ**

- Саптамаларды орнотуунун алдында иштөө режимдердин которгучу (11) «0» абалында болуп, кубаттуучу сайгычы электр розеткасына сайылбаганын текшерип алыңыз.
- Мотор сапсалгысын (8) колуңуз менен кармап, (9) баскычын басып туруңуз, мотор сапсалгысын (8) көтөрүп, үстүнкү абалында бекитип алыңыз (сүр. 1).
- Табакты (5) орнотуу жайына (7) коюп, сааттын жебеси боюнча бурап катуу бекитиңиз (сүр. 2).
- Табактын капкагын (4) орнотуңуз (сүр. 2).
- Саптамалардын бирин (1, 2 же 3) огуна (6) орнотуңуз, ал үчүн саптамадагы оюгун октогу (6) чыгып турган жайын дал келтирип, саптаманы өйдө жака бир аз басып саптаманы саат жебесинин багыты боюнча токтогонунга чейин бураңыз (сүр. 3). Саптама бекем бекитилгенин текшерип алыңыз.
- Керектүү ингредиенттерди табака (5) салыңыз.
- Баскычты (9) басып туруп, мотор сапсалгысынын (8) үстү жагын басып, аны иштөө абалына коюп, баскычты (9) бошотуңуз. Мотор сапсалгысы (8) иштөө абалында жакшы бекитилгенин текшерип алыңыз.

**Эскертүү:** *капкакта (4) ашкана аспапты иштеткенде ингредиенттерди кошуу үчүн тешиги бар.*

- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Иштөө режимдердин которгучун (11) бурап ашкана аспабын иштетиңиз да

# КЫРГЫЗ

саптамалардын керектүү ылдамдыгын таңдаңыз («САПТАМАЛАР» пунктун караңыз).

**Эскертүү:** ашкана аспаптын максималдуу токтоосуз иштөө мөөнөтү 30 секунддан 7 минутага чейинки мөөнөттү түзөт. 15-20 мүнөттөн кем эмес мөөнөттөн кийин кайрадан иштетиңиз.

- Шайманды колдонгондон кийин иштөө режимдердин которгучун (11) «0» абалына коюп аспапты өчүрүңүз да сайгычты электр розеткасынан суруңуз.
- Мотор сапсалгысын (8) колуңуз менен кармап, (9) баскычын басып туруңуз, мотор

сапсалгысын (8) көтөрүп, үстүнкү абалында бекитип алыңыз.

- Коюлган саптаманы өйдө жака басып, саат жебесинин багыты боюнча бурап чечиңиз.
- Табактын капкагын (4) чечиңиз.
- Табакты (5) саат жебесинин багытына каршы бурап чечип алыңыз.
- Ингредиенттерди табактан (5) төгүңүз, ал үчүн күрөкчөнү (30) колдонуңуз.
- Саптама менен табагын (5), күрөкчөнү (30) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.

## ДАЯРДОО РЕЦЕПТЕР

Сулу печенье бышыруу үчүн камыр Саптама (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 чыны ун</li> <li>1 чай кашык сода</li> <li>1 чай кашык туз</li> <li>1-1/2 чай кашык корица</li> <li>2 чыны тез даярдалуучу сулу үлпүлдөктөр</li> <li>1 чыны эритилген маргарин</li> <li>1/2 чыны кум шекер</li> <li>3/4 чыны күрөң шекер</li> <li>2 жумуртка</li> <li>1-1/2 чай кашык ваниль</li> <li>1/3 чыны сүт</li> <li>1 чыны шоколад сүрүндү</li> <li>3/4 чыны майдалатылган жаңгак</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Унду элеп, ага сода, туз, корицаны кошуңуз.</li> <li>2. Маргарин, шекер, жумуртка менен ванильди табакта саптаманын жогору айлануу ылдамдыгында 2 минуттун ичинде аралаштырыңыз.</li> <li>3. Сүт менен ундун жарымын кошуп, жогору ылдамдыкта 1 минут аралаштырып туруңуз.</li> <li>4. Калган унду кошуп, 1 минут аралаштырып туруңуз.</li> <li>5. Шоколад сүрүндү менен майдалатылган жаңгактарды кошуп, саптаманын (1) максималдуу айлануу ылдамдыгында 1 минут аралаштырып туруңуз.</li> </ol>
Картөшкө пюреси Саптама (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 кг тазаланган картофель</li> <li>1/2 чыны ысык сүт</li> <li>Каймак май жакканыңыздай</li> <li>1 чай кашык туз</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофельди туздалган сууда бышканына чейин кайнатыңыз.</li> <li>2. Бышкан картофельди табака салып, саптаманы (2) орнотуп, орточо ылдамдыкта бир минутага жакын иштеп туруңуз.</li> <li>3. Картөшкө пюрега ысык сүттү кошуп, 1 минутанын ичинде иштетиңиз.</li> </ol>
Чалынган жумуртка актары Чалуу үчүн венчик (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 жумуртка</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жумурткалардын актарын сарыларынан ажыратыңыз.</li> <li>2. Венчик (3) менен жумуртка актарын бирдей массаны алууга чейин чалыңыз, венчиктин максималдуу айлануу ылдамдыгында иштетиңиз.</li> </ol>

## ЭТ ТУУРАГЫЧ САПТАМАНЫ ИШТЕТҮҮГӨ ДАЯРДОО

- Болгон чечилме бөлүктөрүн (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кураштыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.


## ЭТ ТУУРАГЫЧ САПТАМАНЫ ИШТЕТҮҮНҮН НЕГИЗГИ ПРИНЦИПТЕРИ

- Эт туурагыч саптама азыктарды иштетүүгө жана үй чала фабрикаларды жасоо үчүн арналган.
- Эт толугу менен эригенин текшерип, болгон сөөктөрү менен ашыкча майын алып салып,

эти азыктар үчүн идишин (16) тешигине бош кире турган өлчөмүндөгү кубиктерге же узун кесимдерине кесип алыңыз.

- Эти эт туурагычтын бөркүнүн (17) оозуна түрткүчтүн (15) жардамы менен шашпай түртүп туруңуз. Шайманды иштетүү учурунда топтомуна кирген түрткүчтү (15) колдонуңуз.
- Эти башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, эти колуңуз менен эч качан түртпөңүз.
- Эти же башка азыктарды түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Азыктарды токтоосуз иштетүү убактысы 7 минутадан ашырбагыны зарыл.
- Шайман 7 минутанын ичинде токтоосуз иштегенинен кийин аны өчүрүп, муздаганына 15-20 минута мөөнөтүн берип, андан кийин иштетүүнү улантсаңыз болот.
- Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин которгучун (11) «0» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруп, андан кийин гана эт туурагыч саптаманы ажыратып баштасаңыз болот.

## ЭТТИ ИШТЕТҮҮ

- Капкакты (14) өйдө тартып чечиңиз (сүр. 4).
- Эт туурагычтын бөркүн (17) коюлуучу жайына орнотуп, саат жебесинин багытына каршы «» бекитилгенине чейин бурап салыңыз (сүр. 5).
- Шнекти (18) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (17) киргизип, шнекке (18) силикон втулканы (19) (сүр. 6).

**Эскертүү:** - силикон втулкасын (19) сөзсүз түрдө орнотуңуз, антпесеңиз эт туурагыч тууроо функциясын аткарбайт.

- Крест сыяктуу бычакты (20) шнегине (18) орнотуңуз (сүр. 7).
- Панжаралардын керектүүсүн (21) таңдап, панжарадагы (21) чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (17) оюктары менен дал келтирип аны бычактын (20) үстүнө орнотуңуз, гайканы (22) бекитип салыңыз (сүрөт 9).

## Көңүл буруңуз!

- Бычакты (20) кесүү жагын панжарага (21) каратып орнотуңуз. Бычак (20) туура эмес орнотулган болсо, ал тууроо функциясын аткарбайт.
- Чоңураак тешиктери бар панжарасы чийки эт, жашылча-жемиш, кургатылган мөмө-

жемиштерди, быштакты, балыкты ж.б. иштетүүгө арналган.

- Орточо тешиктери бар панжара универсалдуу, чийки жана бышкан азыктар үчүн бирдей ылайыкташтырылган.
- Майда тешиктери бар панжара чийки же бышкан этти, балыкты ж.б. иштетүүгө ылайык.
- Эт туурагычтын бөркүнүн оозуна (17) азыктарды салуучу идишин (16) орнотуңуз.
- Шайманды иштетүү мезгилинде түрткүчтү (15) гана колдонуңуз (сүр. 10).
- Иштетилген азыктар үчүн табакты (5) колдонуңуз.

## Эскертүү:

- Этти тууроо процессин жакшыртуу үчүн этти сызыктарга же кубиктерге туурап алыңыз. Тоңдурулган этти толугу менен эритүү зарыл.
- Шайманды иштетүү учурунда топтомуна кирген түрткүчтү (15) гана колдонуңуз; азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.
- Эт туурагычтын бөркүнүн (17) астына табакты (5) коюңуз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Ашкана аспабын иштөө режимдердин которгучун (11) бурап иштетип, 3-төн 6-га чейинки керектүү иштөө ылдамдыгын коюңуз.

**Эскертүү:** - эт туурагыч саптама менен ашкана аспаптын токтоосуз иштөө мөөнөтү 7 минутадан ашпаганы зарыл. 15-20 мүнөттөн кем эмес мөөнөттөн кийин кайрадан иштетиңиз.

- Аспапты иштетип бүткөндөн кийин иштөө режимдердин которгучун (11) «0» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан суруп, андан кийин гана эт туурагычты ажыратып баштасаңыз болот.
- Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (22) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (21), крест сыяктуу бычагын (20) жана шнегин (18) эт туурагычтын бөркүнүн корпусунан чыгарыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн (17) чечүү үчүн аны саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип алыңыз.
- Бөлүктөрүн (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.
- Капкакты (14) ордун коюңуз.

# КЫРГЫЗ

## БЛЕНДЕР САПТАМАСЫ БЛЕНДЕРДИ ПАЙДАЛАНУУ

Блендер азыктарды майдалатуу, музду чагуу, ар кыл ингредиенттерди кошуу жана коктейлдерди жасоо үчүн колдонулат.

- Капкакты (13) өйдө тартып чечиңиз (сүр. 11).
- Блендердин табагын (25) мотор сапсалгысына (8) орнотуп, саат жебесинин багытына каршы токтогонуна чейин бураңыз, табактын (25) туткасы (26) мотор сапсалгысынын (8) оң жагында болуу зарыл (сүр. 12).
- Блендер табагынын капкагын (24) чечиңиз.
- Керектүү ингредиенттерди табакка (25) салыңыз.
- Блендер табагын (25) капкагы (24) менен жабып, капкактын (24) тешигине өлчөмдүү чынысын (23) салып, аны саат жебесинин багытына каршы бурап бекитиңиз.
- Блендердин идиши (25) туура орнотулуп, бекем бекитилгенин кайрадан текшерип алыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.

**Эскертүү:** - блендердин идиши (25) туура эмес орнотулган болсо, ашкана аспап иштебейт.

- Ашкана аспабын иштөө режимдердин которгучун (11) бурап иштетип, «1-ден 6-га» чейинки керектүү иштөө ылдамдыгын коюңуз. «1» (төмөн ылдамдыгы) - суюк ингредиенттерди аралаштыруу үчүн. «6» (жогору ылдамдык) - суюк жана катуу азыктар үчүн.
- Блендер иштеп турган убагында же тыныгууларында идишке (25) керектүү ингредиенттерин салсаңыз болот. Ал үчүн өлчөмдүү чынысын (23) саат жебесинин багыты боюнча бурап чыгарыңыз, чыныны (23) суюк азыктарды кошуу үчүн идиш катары колдонсоңуз болот. Ингредиенттерди кошкондон кийин чыныны (23) ордуна коюп, аны саат жебесинин багытына каршы токтогонуна чейин бураңыз.
- Аспапты иштетип бүткөндөн кийин иштөө режимдердин которгучун (11) «0» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан суруп, андан кийин гана блендер табагын (25) чечсеңиз болот.
- Блендер идишин (25) саат жебесинин багыты боюнча бурап, мотор сапсалгысынан (8) чечиңиз.
- Идишин (25) капкагын (24) чечип, идиштен (25) иштетилген азыктарды чыгарыңыз.
- Иштетип бүткөндөн кийин блендердин (25) табагын жууп алыңыз.

**Эскертүү:** - азыктардын иштетилгени татаал болсо, блендердин идишине (25) бир аз суюктукту (суу, шорпо же ширени) коюңуз.

- Майдалатуу/кошуу процессти баштоодон мурун жемиштерди кабыгынан тазалап, данек катары жэлбеген бөлүктөрүн алып, жемиштерди 2x2 см жагын бөлүктөргө кесүү зарыл.

**КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!** Блендердин токтоосуз иштөө мөөнөтү 1 минутадан ашпай, кийинки иштетүүгө чейин 5 минутадан 10 минутага чейин тыныгуу жасоо зарыл.

- Блендердин табагын (25) чечүүдөн кийин капкакты (13) ордуна коюңуз, капкак (13) орнотулбаган болсо ашкана аспап иштебейт.

## ӨТӨ ЫСЫТЫЛЫШТАН КОРГОО

Электр мотордун иштөө температурасы ашып калганда өтө ысытылыштан коргоо системасы ашкана аспапты өчүрөт. - Шайманды колдонуп турганда ашкана аспап өчүп калса, иштөө режимдердин которгучун (11) «0» абалына коюп аспапты өчүрүңүз да сайгычты электр розеткасынан суруңуз.

Шайманды 30-40 минутанын ичинде муздатып, кайра иштетсеңиз болот.

Көрсөтүлгөн иштөө мөөнөтүн ашырбай, ашкана аспапты иштеткенде ага өтө көп азыктарды салбаңыз.

## ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Шайманды өчүрүп, кубаттуучу сайгычын розеткасынан чыгарыңыз.
- Саптамалар (1, 2, же 3), менен табагын (5), күрөкчөсүн (30) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, кургатып алыңыз.
- Эт туурагычтын бөлүктөрүн (15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22), блендердин табагын (23, 24, 25 бөлүктөр) нейтралдуу жуучу каражат кошулган жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.
- Бычак сапсалгысын (27) чечип жууп алыңыз, ал үчүн бекитмени (29) саат жебесинин багытына каршы бурап блендер табагынан (25) чечиңиз.
- Бычак сапсалгысы (27) менен тыгыздоочку катмарын (28) чыгарыңыз.
- Майдалатуучу бычактарын гана жууп алыңыз, бычак сапсалгысын (27) толугу менен сууга же башка суюктуктарга салууга тыюу салынат, бычак сапсалгысын (27) кургатып алыңыз.
- Тыгыздоочку катмарын (28) жууп, кургатып алыңыз.

- Бычактарды кураштырып алыңыз, ал үчүн бычак сапсалгысын (27) бекитмеге (29) бычак сапсалгысындагы (27) чыгып турган жайларын бекитмедеги (29) оюктар менен дал келтирип орнотуп, тыгыздоочу катмарын (28) орнотуңуз. Бекитмени (29) табакка (25) саат жебесинин багыты боюнча бурап орнотуңуз. Ашыкча күч салбаңыз. Бекитмени (29) бураганда
- Мотор сапсалгысы (8) менен түбүн (10) жумшак бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан соң аларды кургатып сүртүңүз.
- Ашкана аспапты, электр шнурун жана кубаттуучу сайгычын сууга же башка суюктуктарга салууга тыюу салынат.
- Мотор сапсалгысы (8) жана мотор сапсалгысы (8) менен түбүнүн (10) байланышына суу менен жуучу каражаттар куюлганына жол бербейиз.
- Кирди кетириүү үчүн нейтралдуу тазалоо каражаттарды колдонуп, металлдан жасалган щеткаларды жана абразивдүү каражаттарды же эриткичтерди колдонбоңуз.

## САКТОО

- Аспапты тазалап коюңуз.
- Түзмоктү балдар жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдар жетпеген жерлерде сактаңыз.

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Ашкана аспап – 1 даана.  
Табактын капкагы – 1 даана  
Табак – 1 даана.  
Саптамалар – 3 даана.  
Эт туурагыч саптама – 1 даана.  
Блендердин табагы – 1 даана.  
Күрөк – 1 даана.  
Колдонмо – 1 даана.

## ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 1000 Вт  
Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу үчүн эт туурагыч саптама: 300 Вт  
Максималдуу кубаттуулугу: 1300 Вт

## УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз. Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл. Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

*Өндүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайнерин, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.*

## Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

### Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрөктү көрсөтүү керек.



**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 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**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 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**KG**

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнинде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ  
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.  
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ  
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО  
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.