



РУССКИЙ

КУХОННАЯ МАШИНА VT-1445

Кухонная машина предназначена для смешивания ингредиентов, приготовления соусов, десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста.

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. Лопатка

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 насадку и состояние сетевого шнура и убедитесь, что насадка и сетевой шнур не имеют повреждений. Если вы обнаружили повреждения, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми крошками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- 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 твердых 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 положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут. После 2 циклов работы, повторное включение кухонной машины производится не ранее, чем через 10-15 минут.
- После эксплуатации кухонной машины выключите её, установив переключатель режимов работы в положение «0», выньте вилку сетевого шнура из розетки, приподнимите моторный блок и отсоедините насадку.
- 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 моторного блока, 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 держите 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.
- 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 для 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

| Рисунок | Рекомендуемые скорости | Время работы | Кол-во продуктов |
|---------|------------------------|--|--|
| | 1-3 | На 1-2 скорости -1 минута, затем на 3 скорости в течение 3 ~ 4 минут | Максимальный вес муки: 600 г, максимальное соотношение муки и воды: 1 г муки: 0,6 мл (35-45°С) |
| | 1-4 | На 1-2 скорости -1 минута, затем на 3 скорости в течение 3 ~ 4 минут | |
| | 5-6 | 3-5 минут | Минимум, яичный белок из 3 яиц |

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) зафиксируется в верхнем положении.
- Установите чашу (5) на место установки (7) и поверните её по часовой стрелке до упора.
- Установите крышку чаши (4) (рис. 1).
- Установите одну из насадок (1, 2 или 3) на вал (6), слегка нажмите на насадку по направлению вверх и поверните насадку против часовой стрелки до упора. 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 (рис. 2).

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 (13) вымойте тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Моторный блок (8) и основание (10) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ (1, 2, 3) (см. таблицу)

Насадка для замешивания теста (1)
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)

Используйте насадку (2), например, для приготовления картофельного пюре. Рекомендуемые скорости работы – от 1 до 4.

Венчик для взбивания (3)

Используйте венчик (3) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления пудингов, коктейлей, крема, майонеза, соусов, а также для смешивания жидких продуктов. Рекомендуемые скорости 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 моторном блоке (8), это может привести к перегреву электромотора.
- Максимальная продолжительность непрерывной работы кухонной машины составляет не более 5 минут. После 2 циклов работы, повторное включение производите не ранее, чем через 10-15 минут.

- Снимите чашу (5), повернув её против часовой стрелки.
- Извлеките ингредиенты из чаши (5), используя лопатку (13).
- Промойте насадку, лопатку (13) и чашу (5) в тёплой воде с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Вымойте насадки (1, 2, или 3), чашу (5), лопатку (13) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Протрите моторный блок (8) и основание (10) мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите их насухо.

ХРАНЕНИЕ

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Тесто для выпечки овсяного печенья | 2 чашки муки 1 чайная ложка соды 1 чайная ложка соли | 1. Просейте муку через сито и добавьте в неё соду, соль, корицу. 2. Смешайте маргарин, сахар, яйца и ваниль в чаше на скорости 1-2 в течение 1 минуты. 3. Добавьте молоко и половину муки, продолжайте смешивать на скорости 1-2 в течение 1 минуты. 4. Добавьте оставшуюся муку и смешивайте в течение 1 минуты. 5. Добавьте шоколадную стружку и измельчённые орехи и смешивайте на скорости 3 в течение 3-4 минут. |
| Насадка (1) | 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 | |
| Картофельное пюре | 1-1/2 чайных ложек ванили 1/3 стакана молока 1 чашка шоколадной стружки 3/4 чашки измельченных орехов | |
| Насадка (2) | 1 кг очищенного картофеля 1/2 чашки горячего молока Сливочное масло по вкусу 1 чайная ложка поваренной соли | 1. Картофель сварить до готовности, в подсоленной воде. 2. Поместите отварной картофель в чашу, установите насадку (2), работайте около 1-2 минут на скорости 1-2. 3. Добавьте в картофельное пюре горячее молоко и продолжите работу на скорости 3 в течение 3-4 минут. |
| Взбитые белки | 2 яйца | |
| Венчик для взбивания (3) | | 1. Отделите белки, как минимум 3-х яиц, от желтков и поместите белки в чашу. 2. Используйте венчик (3), взбивайте белки до получения однородной массы, работайте на скорости 5-6, 3-5 минут. |

Примечание: приведённые рецепты носят рекомендательный характер.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Кухонная машина – 1 шт.
Крышка чаши – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Насадки – 3 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В – 50/60 Гц
Максимальная мощность: 1000 Вт
Номинальная потребляемая мощность: 700 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 изделия, 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

может наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте 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 ПЛУС ЛИМИТЕД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС

Кухонная машина – ЮНИТ Би Энд Си, 15й ЭТАЖ, КОУСИ АБЕДИН ХАУС, №39, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ

ЛИЦО: ООО «ГИПЕРИОН»
117209, РОССИЯ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР.-Т, Д. 28, КОРП. 1.
ТЕЛ.: +7 (495) 921-01-76.
E-MAIL: giperion@aol.com

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

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК.РУС»

МЕСТОАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС

ДЛЯ СВЯЗИ: 117209, Рф, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР.-КТ, Д. 28, КОРП. 1.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

УКРАЇНСЬКА

КУХОННА МАШИНА VT-1445

Кухонна машина призначена для змішування інгредієнтів, приготування соусів, десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для змішування тіста.

ОПИС

1. Насадка для змішування тіста
2. Насадка для змішування
3. Віночок для збивання
4. Кришка чаші з отвором для додавання продуктів
5. Чаша
6. Вал для установлення насадки
7. Місце установлення чаші
8. Моторний блок
9. Кнопка фактора моторного блоку
10. Основа
11. Перемичка режимів роботи «0-1» - «6»
12. Ніжні
13. Лопатка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації кухонної машини уважно прочитайте це керівництво та збережіть його для використання як довідкового матеріалу.
Використовуйте пристрій тільки за його прямих призначеннями, як вказано у цьому керівництві. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням кухонної машини переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням кухонної машини уважно огляньте насадку та стан мережного шнура та переконайтеся, що насадка та мережний шнур не мають пошкоджень. Якщо ви виявили пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Не допускайте контакту мережного шнура з гарячими поверхнями та гострими крайками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережного шнура.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту поставання.
- 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 підняти кухонну машину до електричної мережі, переконайтеся, що перемикач режимів роботи встановлений у положення «0» (вимкнено).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.

Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 5 хвилин. Після 2 циклів роботи повторне увімкнення кухонної машини робіть не раніше, ніж через 10-15 хвилин.

- Після експлуатації кухонної машини вимкніть її, установивши перемикач режимів роботи у положення «0», вийміть вилку мережного шнура з розетки, трохи підніміть моторний блок та від'єднайте насадку.
- Не закруйте кухонну машину, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впаде у воду, витягніть вилку мережного шнура з 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 моторного блоку, це може призвести до перегрівання електромотора.
- Не залишайте кухонну машину, увімкнуту у мережу, без нагляду.

- Уникайте пристрій з мережі перед чистенням, зміною насадок, а також якщо ви ним не користуєтеся.
- Уникаючи пристрій з електромережі, ніколи не смікайте за мережний шнур, візьміться за вилку мережного шнура та акуратно витягніть її з розетки.
- Регулярно робіть чистку кухонної машини.
- Не торкайтеся обертової насадки під час роботи кухонної машини.
- Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу у зону обертання насадки.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу моторного блоку, мережного шнура та вилки мережного шнура під час роботи пристрою.

- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення їм з пристроєм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Установіть пристрій під час роботи та у перервах між робочими циклами у недоступному для дітей місці.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зменшеними 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 задушення!

- Періодично перевіряйте мережний шнур та вилку мережного шнура на предмет пошкодження ізоляції.
- Забороняється використовувати пристрій, якщо є пошкодження мережної вилки або шнура живлення. При пошкодженні шнура живлення його заміню, щоб уникнути небезпек, 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.
- 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.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або збирання пристрою у холодильнику (зимовий) 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, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Переконайтеся у 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 потрібне.
- Насадки (1, 2, 3), кришку (4), чашу (5) та лопатку (13) вийміть теплою водою з доданням нейтрального мийного засобу, ополосніть та просушіть, після чого витріть насухо.
- Моторний блок (8) та основу (10) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.

НАСАДКИ (1, 2, 3) (див. таблицю)

Насадка для змішування тіста (1)

Насадку (1) використовуйте для змішування дріжджового тіста, перемішування фаршу і т.п.
Очі інгредієнти, які призначені для тіста, змішуйте на швидкості 1-2, у ході змішування тіста за допомогою перемикача режимів роботи (11) збільшуйте або зменшуйте швидкість обертання насадок (1).

Насадка для змішування (2)

Використовуйте насадку (2), наприклад, для приготування картопляного пюре. Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 1 до 4.

Віночок для збивання (3)

Використовуйте віночок (3) для збивання вершків, яєчного білка, приготування пудингів, коктейлів, крему, майонезу, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Рекомендовані швидкісні режими роботи – від 5 до 6.

Примітки:

- Натискайте за правильністю установлення насадки та перевіряйте надійність фіксації насадки перед початком роботи.
- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на моторному блоці (8), це може призвести до перегрівання електромотора.
- Максимальна тривалість безперервної роботи кухонної машини становить не більше 5 хвилин. Після 2 циклів роботи повторне увімкнення робіть не раніше, ніж через 10-15 хвилин.

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) зафіксується у верхньому положенні.
- Установіть чашу (5) у місце установлення (7) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть кришку чаші (4) (мал. 1).
- Установіть одну з насадок (1, 2 або 3) на вал (6), злегка натисніть на насадку у напрямку вігору та поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору. 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 (мал. 2).

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

– Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть кухонну машину повертанням перемикача режимів роботи (11) та установіть необхідну швидкість обертання насадок (див. пункт «НАСАДКИ»).

Примітка: максимальна тривалість безперервної роботи кухонної машини становить не більше 5 хвилин. Після

| Малюнок | Рекомендовані швидкості | Час роботи | Кількість продуктів |
|---------|-------------------------|--|---|
| | 1-3 | На 1-2 швидкості – 1 хвилина, потім на 3 швидкості протягом 3-4 хвилин | Максимальна вага борошна: 600 г; максимальне співвідношення борошна та води: 1 г борошна: 0.6 мл (35-45 °С) |
| | 1-4 | На 1-2 швидкості – 1 хвилина, потім на 3 швидкості протягом 3-4 хвилин | |
| | 5-6 | 3-5 хвилин | Мінімум, яєчний білок з 3 яєць |

2 циклі роботи повторне увімкнення робіть не раніше, ніж через 10-15 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, повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Зніміть кришку чаші (4).
- Зніміть чашу (5), повернувши її проти годинникової стрілки.
- Витягніть інгредієнти з чаші (5), використовуючи лопатку (13).
- Промийте насадку, лопатку (13) та чашу (5) у теплій воді з використанням нейтрального мийного засобу, ополосніть та просушіть.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимийте пристрій та вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки.

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

| | | |
|--|---|---|
| Тісто для випікання вівсяного печива Насадка (1) | <ul style="list-style-type: none"> 2 чашки борошна 1 чайна ложка соди 1 чайної ложки солі 1-1/2 чайної ложки кориці 2 чашки вівсяних пластівців швидкого приготування 1 чашка розтопленого маргарину 1/2 чашки цукровою півки 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 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Просійте борошно через сито та додайте в нього соду, сіль, корицю. 2. Змішайте маргарин, цукор, яйця та ванілі у чаші на швидкості 1-2 протягом 1 хвилини. 3. Додайте молоко та половину борошна, продовжуйте змішувати на швидкості 1-2 протягом 1 хвилини. 4. Додайте решту борошна та змішуйте протягом 1 хвилини. 5. Додайте шоколадну стружку та подрібнені горіхи і змішуйте на швидкості 3 протягом 3-4 хвилин. |
| Картопляне пюре Насадка (2) | <ul style="list-style-type: none"> 1 кг очищеної картоплі 1/2 чашки гарячого молока Вершкове масло за смаком 1 чайна ложка кухонної солі | <ol style="list-style-type: none"> 1. Картоплю зварити до готовності у підсоленій воді. 2. Помістіть відварену картоплю у чашу, установіть насадку (2), працюйте близько хвилин на швидкості 1-2. 3. Додайте у картопляне пюре гаряче молоко та продовжуйте роботу на швидкості 3 протягом 3-4 хвилин. |
| Збиті білки Віночок для збивання (3) | <ul style="list-style-type: none"> 2 яйця | <ol style="list-style-type: none"> 1. Відокремте білки, як мінімум 3-х яєць, від жовтків та помістіть білки у чашу. 2. Використовуйте віночок (3), збивайте білки до отримання однорідної маси, працюйте на швидкості 5-6 3-5 хвилин. |

Примітка: приведені рецепти мають рекомендаційний характер.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВАННЯ

- Кухонна машина – 1 шт.
- Кришка чаші – 1 шт.
- Чаша – 1 шт.
- Насадки – 3 шт.
- Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В – 50/60 Гц
Максимальна потужність: 1000 Вт
Номінальна споживана потужність: 700 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом з 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.



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



АУДИО-ВИДЕО І
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1445

Кухонная машина

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации

1

UA Инструкция з експлуатації

4

www.vitek.ru

RUS

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

UA

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



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