



АУДИО-ВИДЕО И  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-8526

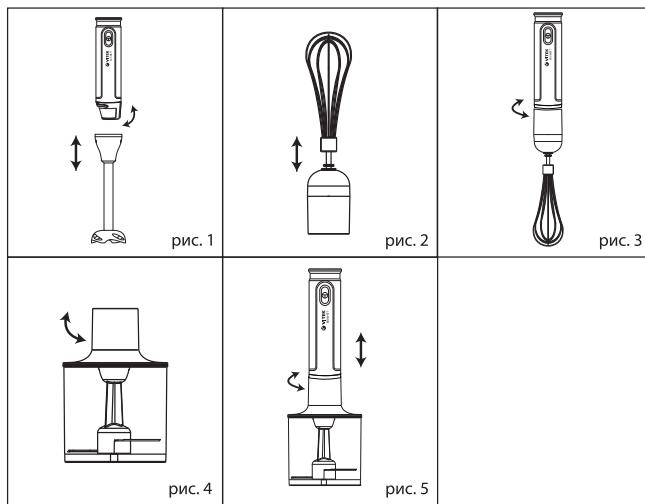
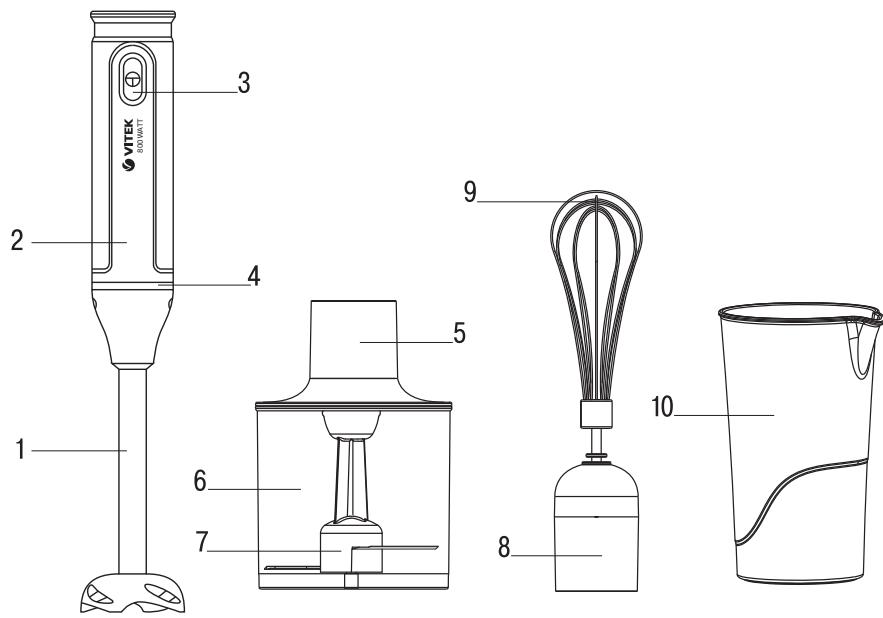
Blender set

Блендерный набор

# Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	9
KZ Пайдалану нұсқасы	16
UA Інструкція з експлуатації	23
KG Пайдалануу боюнча нускама	30

www.vitek.ru



## BLENDER SET VT-8526

The blender is included into the blender set and intended for whisking, mixing, chopping and combined processing of liquid and solid products.

## DESCRIPTION

1. Detachable blender attachment
2. Motor unit
3. On button
4. Attachment installation place
5. Chopper geared lid
6. Chopper bowl
7. Chopping knife
8. Whisk attachment gear
9. Whisk attachment
10. Cup

## ATTENTION!

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

## SAFETY PRECAUTIONS

Before using the blender set, read this instruction carefully. Keep these instructions for further reference. Use the blender set for its intended purpose only as specified in this manual.

Mishandling the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not use the unit near hot surfaces (such as gas or electric stove, oven).
- Provide that the power cord does not touch sharp edges of furniture and hot surfaces.
- Do not touch the motor unit body, the power cord and the plug with wet hands.
- To avoid risk of electric shock or fire, do not immerse the unit body, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- If the unit is dropped into water:
  - do not touch the water;
  - unplug the unit immediately, only after that you may take the unit out of water;
  - apply to an authorized service center for testing or repairing the unit.

- Before using the unit for the first time, thoroughly wash all the removable attachments and containers that will contact food.
- Use only the attachments supplied with the unit.
- Before using the unit, make sure that the attachments are set and fixed properly.
- It is not allowed to switch the unit on without attachments and foodstuffs for processing.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Always unplug the unit before changing the attachments and after using it.
- Place the chopper bowl on a flat stable surface.
- Put the products into the chopper bowl before the unit is switched on.
- Cool down hot products before putting them into the measuring cup or the chopper bowl.
- Do not overfill the chopper bowl with products and watch the level of poured liquids.
- If rotation of the knife is hindered during the operation of the chopper, unplug the unit and carefully remove foodstuffs that prevent the knife rotation.
- Remove products and pour out liquids from the chopper bowl only after complete stop of the knife.
- The cutting edges of the chopping knife and of the blender attachment are very sharp and dangerous. Handle these attachments very carefully!
- Do not touch the rotating parts of the unit. Do not let hair or free hanging clothes get into the rotation area of the blender attachment knife or whisk.
- To unplug the unit, do not pull the power cord, instead take the power cord plug and disconnect it from the mains.
- Do not place the chopper bowl and the measuring cup into a microwave oven.
- Do not put the attachments and the bowls in a dishwashing machine.
- 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!**

- Close supervision is necessary when children or people with disabilities are near the operating unit.

# ENGLISH

- This unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the body of the motor unit, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit 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.
- 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; if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and people with disabilities.

**THIS 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 at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the blender and remove any promo stickers and package materials that can prevent the unit operation.
- Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.

- 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.
- Before using the unit wash the attachments (1, 9), the bowl (6) and the knife (7) of the chopper, the cup (10) with warm water and a neutral detergent and dry them thoroughly.
- Wipe the motor unit (2), the chopper geared lid (5) and the whisk attachment gear (8) with a soft slightly damp cloth and then wipe them dry.

## ATTENTION!

- *Do not immerse the motor unit (2), the chopper geared lid (5), the whisk attachment gear (8), the power cord and the power plug into water or any other liquids.*
- *Wash only the operating part of the blender attachment (1), clean the outer surface with a damp cloth. Never immerse the blender attachment (1) into water or any other liquids completely.*
- *Do not put the attachments and the bowls in a dishwashing machine.*

## CONTINUOUS OPERATION TIME

The blender set allows quick and effective operation, but continuous operation time should not exceed 35 seconds while using the blender attachment (1), 2 minutes while using the whisk attachment (9) and 30 seconds while chopping hard foodstuffs in the chopper bowl (6). Make at least a 2 minute break between operation cycles.

## USING THE BLENDER ATTACHMENT

Use the removable blender attachment (1) for making fruit puree, baby food, sauces, mayonnaise, for mixing various ingredients and making cocktails (for processing fruit and vegetables containing enough liquid).

**WARNING:** Before installing the attachment (1), make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

- Insert the detachable blender attachment(1) into the motor unit (2), and turn it clockwise as far as it will go, make sure that the attachment is fixed properly (pic. 1).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Immerse the blender attachment (1) into the bowl with food that you want to chop/mix.

**Note:** You can put the foodstuffs into the cup (10).

## ATTENTION!

While processing products keep the unit vertically.

- To switch the unit on, press and hold down the button (3).
- Use this operation mode for combined processing of liquid and solid foodstuffs.

## Notes:

- Products should be put into the bowl before the unit is switched on. The amount of products to be processed should not exceed 2/3 of the capacity of the bowl in which they are processed.
- Before starting to chop/mix, we recommend to peel fruit, remove inedible parts, such as stones, and cut fruit into cubes approximately 2x2 cm in size.
- After you finish using the unit, take the power plug out of the mains socket and remove the detachable blender attachment (1), turning it counterclockwise (pic. 1).

## ATTENTION!

- Do not remove the blender attachment (1) during operation.
- To avoid damaging the blades, do not process too hard products such as cereals, rice, spices, coffee beans, hard cheeses, frozen products etc.
- If the foodstuffs are hard to chop with the blender attachment (1), add some liquid if possible.

## USING THE WHISK ATTACHMENT

Use the whisk attachment (9) only for beating cream and egg whites, making biscuit dough or for mixing ready desserts.

**WARNING:** Before installing the whisk (9) and the gear (8), make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

- Insert the whisk attachment (9) into the whisk gear (8) (pic. 2).
- Insert the whisk gear (8) into the motor unit(2) and turn it clockwise, make sure that the gear (8) and the whisk (9) are fixed properly (pic. 3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Immerse the whisk (9) into the bowl with food.

**Note:** You can put the foodstuffs into the cup (10).

- To switch the unit on, press and hold down the button (3).
- After you finish using the unit, take the power plug out of the mains socket, disconnect the whisk gear (8) from the motor unit (2) by turning the gear (8) counterclockwise (pic. 3).
- Remove the whisk (9) from the gear (8) (pic. 2).

## ATTENTION!

- Do not use the whisk attachment (9) to knead tight dough.
- Put products into the bowl before switching the unit on.

## USING THE CHOPPER

The chopper is used to chop meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, vegetables and fruit.

## ATTENTION!

Do not chop very hard products, such as ice cubes, frozen products, nutmegs, coffee beans, cereals etc.

## Before you start chopping:

- Cut meat, cheese, onions, vegetables or fruit into pieces approximately 2x2 cm in size.
- Remove stems of herbs, shell nuts.
- Remove bones, sinews and cartilage from meat.

## Chopping

*Caution: the blades of the chopping knife(7) are very sharp!*

*Always hold the chopping knife (7) by the upper plastic end.*

- Place the chopper bowl (6) on a flat stable surface.
- Set the chopping knife (7) on the axis inside the chopper bowl (6).
- Put the products into the chopper bowl (6).

**Note:** Do not switch the unit on when the chopper bowl (6) is empty.

- Place the geared lid (5) on the chopper bowl(6) and turn it clockwise as far as it will go (pic. 4).
- Install the motor unit (2) on the geared lid(5) feeding chute, turn the motor unit (2) counterclockwise as far as it will go, make sure that the motor unit (2) is fixed properly (pic. 5).

# ENGLISH

- Install the motor unit (2) strictly in the vertical position and evenly.
- To connect the unit to the mains, insert the power cord plug into the mains socket.
- To switch the unit on, press and hold down the button (3).
- During the unit operation hold the motor unit (2) with one hand and the chopper bowl (6) with the other hand.
- After using the unit, wait until the chopping knife (7) fully stops.
- Unplug the unit.

- Disconnect the motor unit (2) from the geared lid (5) feeding chute by turning the motor unit (2) clockwise (pic. 5).
- Remove the geared lid (5) by turning it counterclockwise (pic. 4).
- Carefully remove the chopping knife (7) taking it by the plastic end.
- Take the chopped food out of the chopper bowl (6).

## ATTENTION!

*Strictly follow the described sequence of operations.*

To achieve the best results, refer to the table below:

Recipe	Recommended attachments	Weight, amount of products	Cooking method	Approximate time of readiness
Mayonnaise		250 ml	Crack 1 egg into the measuring cup, add salt, several drops of vinegar or lemon juice and the required amount of vegetable oil. Switch the blender on and mix the products until the oil emulsifies to the desired consistency.	35 sec.
Smoothies		---	Put the fruit into the measuring cup and chop to the homogeneous mass with the blender attachment.	---
Bechamel sauce		600 ml	Melt 30 g butter in a casserole over low heat, add 100 g flour and 30 g fried onion (preliminarily chopped), mix the ingredients and gradually add 500 ml milk.	15 sec.
Whipped egg whites		3 egg whites	Add the egg whites into the measuring cup and whip them moving the whisk up and down.	2 min
Baby food		300 g	Cut 100 g apples and 100 g banana, crumble 50 g cookies with your hands and put all the ingredients into the measuring cup, add some fruit juice and mix to the desired consistency.	25 sec.

Recipe	Recommended attachments	Weight, amount of products	Cooking method	Approximate time of readiness
Mashed potatoes		400 g	Cool potatoes and mash them. You can make mashed potatoes in the same container you boiled the potatoes in.	30 sec.
Bread crumbs		50 g	Cut some stale bread and put it into the chopper bowl, chop to the desired consistency.	30 sec.
Hard cheese		100 g	Cut cheese into 1 x 1 cm cubes and put it into the chopper bowl, chop to the desired consistency.	30 sec.
Meat		450 g	Cut meat into small cubes and put it into the chopper bowl, chop to the desired consistency.	10 sec.
Nuts		200 g	Shell nuts, put them into the chopper bowl and chop to the desired consistency.	30 sec.

**Note:** all data in this table are given as recommendations.

## CLEANING

**Attention!** The blades of the chopping knife (7) are very sharp and may be dangerous.

Handle the chopping knife (7) very carefully!

- Unplug the unit before cleaning.
- Remove the attachments. Use a slightly damp cloth to clean the motor unit (2) and the gears (5, 8), then wipe them dry.
- Do not use solvents or abrasives for cleaning the unit.
- After processing salty or sour products, it is necessary to rinse the blender attachment (1) or the chopping knife (7) with water immediately.
- While possessing products with strong dyeing properties (for instance, carrot or beetroot) the attachments and bowls can get colored, wipe the attachments and the bowls with a cloth dampened in vegetable oil; after that wash the attachments and bowls with a neutral detergent.

- Wash the attachments that contacted products with warm water and a neutral detergent and dry them thoroughly after use. Wash the whisk attachment (9) all over and wash only the lower part of the blender attachment (1).
- You can wash the chopper bowl (6), the knife (7), the whisk attachment (9) and the cup (10) in a dishwashing machine, in the upper basket at the temperature not exceeding 30-40°C. Place the bowl (6) and the cup (10) upside down.
- Do not immerse the motor unit (2) and the gears (5, 8) into any liquids, do not wash them under water jet or in a dishwashing machine.

## STORAGE

- Clean and dry the unit thoroughly before taking it away for long storage.

# ENGLISH

- Do not wind the power cord around the motor unit (2).
- Keep the blender set in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

## DELIVERY SET

Motor unit – 1 pc.  
Blender attachment – 1 pc.  
Whisk gear – 1 pc.  
Whisk attachment – 1 pc.  
Geared lid – 1 pc.  
Chopping knife – 1 pc.  
Chopper bowl – 1 pc.  
Cup – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Rated input power: 200 W  
Maximal power: 800 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.*

**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.

## БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР VT-8526

Блендер представлен в составе блендерного набора и предназначен для взбивания, смещивания, измельчения и совместной обработки жидких и твёрдых продуктов.

## ОПИСАНИЕ

1. Съёмная насадка-блендер
2. Моторный блок
3. Кнопка включения
4. Место установки насадок
5. Крышка-редуктор измельчителя
6. Чаша измельчителя
7. Нож-измельчитель
8. Редуктор насадки венчика
9. Насадка-венчик
10. Стакан

## 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 блендерного набора, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала. Используйте блендерный набор только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Прежде чем подключить устройство к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению электросети в вашем доме.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не используйте устройство вблизи горячих поверхностей (таких как газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Следите, чтобы сетевой шнур не прикасался к острым кромкам мебели и горячим поверхностям.
- Не прикасайтесь к корпусу моторного блока, к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания не погружайте корпус устройства, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Если устройство упало в воду:
  - не прикасайтесь к воде;
  - немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды;
  - обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Перед первым использованием устройства тщательно промойте все съёмные насадки и ёмкости, которые будут контактировать с продуктами.
- Используйте только те насадки, которые входят в комплект поставки.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь в том, что насадки установлены правильно и надёжно зафиксированы.
- Запрещается включать устройство без использования насадок и продуктов для переработки.
- Не оставляйте устройство, включённое в электрическую сеть, без присмотра.
- Отключайте устройство от электрической сети перед сменой насадок и после использования.
- Устанавливайте чашу измельчителя на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты помещайте в чашу измельчителя до включения устройства.
- Охлаждайте горячие продукты, прежде чем поместить их в мерный стакан или в чашу измельчителя.
- Не переполняйте чашу измельчителя продуктами и следите за уровнем налипших жидкостей.
- При работе с измельчителем в случае затруднения вращения ножа-измельчителя отключите устройство от электрической сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа.
- Извлекать продукты и сливать жидкости из чаши измельчителя можно только

# РУССКИЙ

после полной остановки вращения ножа-измельчителя.

- Режущие кромки ножа-измельчителя и насадки-блендера очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с данными насадками крайне осторожно!
- Не прикасайтесь к вращающимся частям устройства. Не допускайте попадания волос или свободно висящих элементов одежды в зону вращения ножа насадки-блендура или венчика.
- При отключении устройства не тяните за сетевой шнур, возьмитесь непосредственно за вилку сетевого шнура и выньте её из розетки.
- Запрещается помещать чашу измельчителя и мерный стакан в микроволновую печь.
- Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу моторного блока, к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура во время работы устройства.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- 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.

- 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 или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Во избежание повреждений перевозите устройство только 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 И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Извлеките блендер из упаковки и удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- 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.

# РУССКИЙ

- Перед использованием устройства промойте насадки (1, 9), чашу (6) и нож (7), стакан (10) тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно прополосните их.
- Моторный блок (2), крышку-редуктор (5) и редуктор насадки венчика (8) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ВНИМАНИЕ!

- Не погружайте моторный блок (2), крышку-редуктор (5), редуктор насадки венчика (8), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- У насадки блендера (1), промывайте только рабочую часть, внешнюю поверхность протирайте влажной тканью. Запрещается полностью погружать насадку-блендер (1) в воду или любые другие жидкости.
- Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.

## ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАБОТЫ

Блендерный набор позволяет работать быстро и эффективно, но при этом продолжительность непрерывной работы с насадкой-блендером (1) не должна превышать 35 секунд, с насадкой венчиком (9) – 2 минут, при измельчении твёрдых продуктов в чаше (6) продолжительность работы не должна превышать 30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерывы не менее 2 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

Используйте съёмную насадку-блендер (1) для приготовления фруктовых пюре, детского питания, соусов, майонеза, смешивания разнообразных ингредиентов, приготовления коктейлей (для переработки фруктов и овощей, содержащих достаточное количество жидкости).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой насадки (1) убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.

- Вставьте съёмную насадку-блендер (1) в моторный блок (2) и поверните её по часовой стрелке до упора, убедитесь в надёжной фиксации насадки (рис. 1).

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку
- Погрузите насадку-блендер (1) в ёмкость с продуктами, которые вы хотите измельчить/перемешать.

**Примечание:** Вы можете поместить продукты в стакан (10).

## ВНИМАНИЕ!

При переработке продуктов держите устройство вертикально.

- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку (3).
- Используйте данный режим работы для совместной обработки жидких и твёрдых продуктов.

## Примечания:

- Продукты помещаются в ёмкость до включения устройства. Объём перерабатываемых продуктов не должен превышать 2/3 от объёма ёмкости, в которой они перерабатываются.
- Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить фрукты от кожуры, удалить несъедобные части, такие как косточки, и порезать фрукты кубиками размером около 2x2 см.
- После завершения использования устройства извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и отсоедините съёмную насадку-блендер (1), повернув её против часовой стрелки (рис. 1).

## ВНИМАНИЕ!

- Запрещается снимать насадку-блендер (1) во время работы.
- Чтобы не повредить лезвия, не перерабатывайте слишком твёрдые продукты, такие как крупы, рис, приправы, кофе, твёрдые сорта сыра, замороженные продукты и другие.
- Если при работе с насадкой-блендером (1) возникают трудности в измельчении продуктов, если это возможно, добавьте небольшое количество жидкости.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ВЕНЧИК

Используйте насадку-венчик (9) только для взбивания крема, яичного белка, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

# РУССКИЙ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой венчика (9) и редуктора (8) убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.

- Вставьте насадку-венчик (9) в редуктор венчика (8) (рис. 2).
- Вставьте редуктор венчика (8) в моторный блок (2) и поверните его по часовой стрелке, убедитесь в надежной фиксации редуктора (8) и венчика (9) (рис. 3).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Опустите насадку-венчик (9) в посуду с продуктами.

**Примечание:** Вы можете поместить продукты в стакан (10).

- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку (3).
- После использования устройства извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, отсоедините редуктор венчика (8) от моторного блока (2), повернув редуктор(8) против часовой стрелки (рис. 3).
- Выньте венчик (9) из редуктора (8) (рис. 2).

## ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать насадку-венчик (9) для замешивания крутого теста.
- Продукты помещайте в ёмкость до включения устройства.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Измельчитель используется для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива, овощей и фруктов.

## ВНИМАНИЕ!

Запрещается измельчать очень твёрдые продукты, такие как кубики льда, замороженные продукты, мускатный орех, зёрна кофе, злаки и другие.

## Прежде чем начать измельчение:

- Нарежьте мясо, сыр, лук, овощи или фрукты кусочками приблизительно 2x2 см.
- Удалите у трав стебли, очистите орехи от скорлупы.
- Удалите из мяса кости, жилы и хрящи.

## Измельчение

Осторожно: лезвия ножа-измельчителя (7) очень острые!

Всегда держите нож-измельчитель (7) за верхний пластмассовый хвостовик.

- Установите чашу (6) на ровной устойчивой поверхности.
- Установите нож-измельчитель (7) на ось внутри чаши (6).
- Поместите продукты в чашу (6).

**Примечание:** Не включайте устройство с пустой чашей (6).

- Установите крышку-редуктор (5) на чашу (6) и поверните её по часовой стрелке до упора (рис. 4).
- Установите моторный блок (2) на горловину крышки-редуктора (5), поверните моторный блок (2) против часовой стрелки до упора, убедитесь в надежной фиксации моторного блока (2) (рис. 5).
- Моторный блок (2) устанавливайте строго вертикально, без перекосов.
- Подключите устройство к электрической сети, вставив вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку (3).
- Во время работы держите моторный блок (2) одной рукой, а чашу (6) придерживайте другой рукой.
- После использования устройства дождитесь полной остановки вращения ножа-измельчителя (7).
- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Отсоедините моторный блок (2) от горловины крышки-редуктора (5), повернув моторный блок (2) по часовой стрелке (рис. 5).
- Снимите крышку-редуктор (5), повернув её против часовой стрелки (рис. 4).
- Соблюдая осторожность, извлеките нож-измельчитель (7), держась за пластмассовый хвостовик.
- Извлеките измельчённые продукты из чаши (6).

## ВНИМАНИЕ!

Строго придерживайтесь описанной последовательности действий.

# РУССКИЙ

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице:

Рецепт	Рекомендуемые насадки	Вес, объём продуктов	Способ приготовления	Примерное время готовности
Майонез		250 мл	Разбейте в мерный стакан 1 яйцо, добавьте соль, несколько капель уксуса или лимона, налейте необходимое количество растительного масла. Включите блендер и перемешивайте продукты, пока масло не превратится в эмульсию нужной консистенции.	35 сек
Фруктовые коктейли		---	Поместите в мерный стакан фрукты и измельчите их блендерной насадкой до получения однородной массы.	---
Соус бешамель		600 мл	Растопите в кастрюле на медленном огне 30 г сливочного масла, добавьте 100 г муки и 30 г жареного лука (предварительно измельчить с помощью измельчителя), смешивайте ингредиенты и постепенно добавляйте 500 мл молока.	15 сек
Взбитые яичные белки		3 белка	Добавить белки в мерный стакан и взбивайте их венчиком, совершая движения вверх, вниз.	2 мин
Детское питание		300г	Нарежьте 100 г яблок, 100 г банана, поломайте руками 50 г печенья и поместите ингредиенты в мерный стакан, добавьте фруктовый сок и доведите смесь до нужной консистенции.	25 сек
Картофельное пюре		400г	Остудите картофель и измельчите его. Вы можете приготовить картофельное пюре непосредственно в той ёмкости, где варился картофель.	30 сек
Сухари		50г	Нарежьте черствый хлеб и поместите в чашу, измельчайте до желаемой консистенции.	30 сек

# РУССКИЙ

Рецепт	Рекомендуемые насадки	Вес, объём продуктов	Способ приготовления	Примерное время готовности
Твёрдый сыр		100г	Нарежьте сыр кубиками приблизительно 1 x 1 см и поместите его в чашу, измельчайте до желаемой консистенции.	30 сек
Мясо		450г	Нарежьте мясо небольшими кубиками и поместите в чашу, измельчайте до желаемой консистенции.	10 сек
Орехи		200г	Очистите орехи от скорлупы, поместите их в чашу, измельчайте до нужной консистенции.	30 сек

**Примечание:** все данные в таблице носят рекомендательный характер.

## ЧИСТКА

**Внимание!** Лезвия ножа-измельчителя (7) очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с ножом-измельчителем (7) крайне осторожно!

- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Снимите насадки. Для чистки моторного блока (2) и редукторов (5, 8) используйте слегка влажную ткань, после чего их следует вытереть насухо.
- Запрещается использовать для чистки растворители или абразивные чистящие средства.
- После переработки солёных или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть водой насадку-блендер (1) или нож-измельчитель (7).
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свёклы) насадки и ёмкости могут окраситься, протрите насадки и ёмкости тканью, смоченной растильным маслом, после чего промойте насадки и ёмкости с нейтральным моющим средством.
- После использования промойте насадки, которые контактировали с продуктами, тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно прополосните их. Насадку-венчик (9) следует промыть полностью, а насадку-блендер (1) – только нижнюю часть.

- Чашу измельчителя (6), нож (7), насадку-венчик (9) и стакан (10) можно мыть в посудомоечной машине, в верхней корзине и при температуре не выше 30-40°C. Устанавливайте чашу (6) и стакан (10) вверх дном.
- Запрещается погружать моторный блок (2) и редукторы (5, 8) в любые жидкости, а также промывать их под струёй воды или помещать в посудомоечную машину.

## ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите.
- Не наматывайте сетевой шнур на моторный блок (2).
- Храните блендерный набор в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Моторный блок – 1 шт.  
Насадка-блендер – 1 шт.  
Редуктор венчика – 1 шт.  
Насадка-венчик – 1 шт.  
Крышка-редуктор – 1 шт.  
Нож-измельчитель – 1 шт.  
Чаша измельчителя – 1 шт.  
Стакан – 1 шт.  
Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номинальная потребляемая мощность: 200 Вт  
Максимальная мощность: 800 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, ХЁНГ 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](mailto:giperion@aol.com)

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

**ИМПОРТЕР:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** 117209, РФ, Г. МОСКВА,  
СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-КТ, Д. 28, КОРП. 1.

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

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

СДЕЛАНО В КНР

# ҚАЗАҚША

## БЛЕНДЕРЛІК ЖИНАҚ VT-8526

Блендер жинағында ұсынылған блендер бұлғауға, арапастыруға, ұсақтауға, сондай-ақ сүйкі және қатты өнімдерді бірге өндеуге арналған.

## СИПАТТАМАСЫ

1. Алынбалы қондырма-блендер
2. Моторлық блок
3. Қосу түймесі
4. Қондырманы орнататын орын
5. Ұсақтағыштың қақпақ-редукторы
6. Ұсақтағыш тостағаны
7. Ұсақтағыш пышақ
8. Бұлғауыш қондырмасының бәсендектіші
9. Қондырма-бұлғауыш
10. Стакан

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 mA-ден аспайтын номиналды жұмыс істей тогы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (КСҚ) орнатып қойған жән. ҚСҚ орнату үшін маман шақырыныз.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Блендерлік жинақты пайдалану алдында осы пайдалану нұсқаулығын мүкіят оқып шығыныз және оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыныз. Блендерлік жинақты осы нұсқаулықта баяндалғандай оның тікелей мақсаты бойынша пайдалану керек.

Құралды дұрыс емес пайдалану оның бұзылуына екеліп соғуы, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Құралды электр желісіне қосар алдында құралда көрсетілген кернеу өз үйініздеңілік электр желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құралды үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыбым салынады.
- Құралды ыстық беттерге (газ немесе электрлік плита, түмшапеш шкафы сияқты) жақын қолдануға болмайды.
- Желілік бау жиһаздың үшкір жиегіне және ыстық беттерге жақын болмауын қадағалаңыз.

- Моторлық блоктың корпусына, желілік бауға және желілік бау айрын дымқыл қолмен ұстауға болмайды.
- Электр тогы соғудан немесе қуюғе жол бермеу үшін құрал корпусын, желілік бауды және желілік бау айрын суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салуға болмайды.
- Егер құрал суға құлап кетсе:
  - суға қол тигізбеніз;
  - дереу электр розеткасынан желілік баудың айрын суырып алыңыз, содан кейін фана құралды судан алып шығуға болады;
  - құралды тексеру немесе жөндеу үшін авторландырылған (үекілетті) сервис орталығына хабарласыңыз.
- Құралды алғашқы пайдалану алдында тағамдармен жанасатын барлық шешілмелі қондырмалар мен ыдыстарды жынызы.
- Жеткізу жинағына кіретін қондырмаларды фана қолданыңыз.
- Құралды пайдаланудың алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды қондырмалар мен қайта өндеуге арналған азықтарды пайдаланусыз қосуға тыбым салынады.
- Электр желісіне қосулы түрған құралды қараусыз қалдырымаңыз.
- Қондырмаларды ауыстыру алдында және пайдаланып болғаннан кейін құралды электрлік желіден ажыратыңыз.
- Ұсақтағыш тостағанын тегіс түрақты бетке орнатыңыз.
- Өнімдерді ұсақтағыш тостағанына құрылғыны қосқанға дейін салыңыз.
- Ұсақтағыш тостағанына немесе өлшеуіш стаканға салу алдында, ыстық өнімдерді сұтыныңыз.
- Ұсақтағыш тостағанын өнімдермен шамадан тыс толтырманың және құйылған сүйіктикар деңгейін қадағалаңыз.
- Ұсақтағыштың жұмыс істей кезінде пышақтың қын айналуы жағдайында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және пышақтың айналуына кедергі келтіріп түрған өнімдерді абайлап, шығарып алыңыз.

## ҚАЗАҚША

- Пышақ айналымы толық тоқтағаннан кейін ғана ұсақтағыш тостағанынан өнімдерді шығаруға және сұйықтықты құйып алуға болады.
  - Чоппер ұсақтағыш-пышағының кесетін жиегі мен блендер-көндірмалары тым өткір және қауіп төндіруі мүмкін. Осы қондырмаларды қолданғанда өте сақ болыңыз!
  - Құралдың айналатын бөліктеріне қол тиғізбеніз. Блендер-көндірмасы пышағына немесе бұлғауыштың айналатын бөлігіне шаштың немесе салбыраған элементтердің тусынә жол берменіз.
  - Құралды өшірген кезде желілік баудан тартуға болмайды, тікелей желілік бау айрынан ұстаның және оны розеткадан шығарыңыз.
  - Ұсақтағыш тостағаны мен өлшеуіш стақанды микротолқынды пешке салуға тығым салынады.
  - Қондырғылар мен сыйымдықтарды ыдыс жуатын машинаға салуға болмайды.
  - Балалардың қауіпсіздігі үшін орам реттінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттердің қарасуыз қалдырыманыз.
- Назар аударының!** Балаларға полиэтилен пакеттерінен немесе қаптама үлдірімен ойнауга рұқсат етпеніз. **Тұнышығу қаупі бар!**
- Егер жұмыс істеп тұрған құралдың маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше сақ болыңыз.
  - Осы құрал балалардың пайдалануына арналмаған.
  - Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балалар қадағалану керек.
  - Балаларға құрал жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, желілік бауды немесе желілік бау айрын ұстауға рұқсат етпеніз.
  - Жұмыс уақытында және жұмыс айналымы арасындағы үзілістерде құралды балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
  - Аспап физикалық, психикалық және ақыл-ой қабілеттері төмөндеғен тұлғалардың (балалардың қоса) пайдалануына арналмаған немесе егер олардың өмірлік тәжірибелі немесе білімі болмаса, олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жарап беретін түлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілмесе олардың пайдалануына арналмаған.
  - Құттандыру бауы зақымданған жағдайда қауіп тууға жол бермеу үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы керек.
  - Аспапты өздігінізден жондеуге тыйым салынады. Аспапты өздігінізден бөлшектеуге болмайды, кез-келген бұзылыс пайда болғанда, сондай-ақ құрал құлаған жағдайда құралды розеткадан шығарыңыз және кепілдік талонында және [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтында көрсетілген байланыс мекен-жайлары бойынша кез-келген авторландырылған (үекілетті) сервистік орталықта хабарласыңыз.
  - Бұзылуға жол бермеу үшін құралды зауыт қаптамасындаға ғана тасымалданыз.
  - Құралды балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ОСЫ ҚҰРАЛ ТЕК ТҮРМЫСТЫҚ ЖАГДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТИК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ.**

### АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

**Құралды төмөн температура жағдайында тасымалдаған немесе сақтаған кезде, оны бөлемінде температурасында үш сагаттан кем емес үақыт бойы ұстау қажет.**

- Блендерді орамнан шығарыңыз, құралдың жұмыс істеуіне кедергі болатын барлық орам материалдарын және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құралдың бүтіндігін тексеріңіз, бұзылған жерлері болса құралды қолдануға болмайды.
- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеудің құрал корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрлығы жиілігі 50 Гц немесе 60 Гц айнымалы ток желісінде жұмыс істеуге арналған, құрылғының талап етілген номиналдық

# ҚАЗАҚША

жиілікте жұмыс істеу үшін ешқандай баптау талап етілмейді.

- Құрылғыны пайдалану алдында қондырмаларды (1, 9), тостағанды (6), пышақты (7), стаканды (10) бейтарап жуғыш заты бар жылы сүмен жуыңыз және жақсылап құргатыңыз.
- Моторлық блокты (2), чоппердің қақпак-бәсендегіткішін (5) және бұлғауыш қондырмасының бәсендегіткішін (8) жұмсақ, сөл дымықыл матамен сүртіңіз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Моторлық блокты (2), чоппердің қақпак-бәсендегіткішін (5) және бұлғауыш қондырмасының бәсендегіткішін (8), желілік бауды және желілік бау айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырманыз.
- Блендер қондырамысын (1) жұмыс бөлігін тана жуыңыз, сыртқы бетін дымыл матамен сүртіңіз. Қондырма-блендерді (1) толықымен суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матыруға тыбылым салынады.
- Қондырмалар мен ыдыстарды ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.

## ЖҰМЫС ИСТЕУ ҰЗАҚТЫГЫ

Блендерлік жинақ жылдам және нәтижелі жұмыс істеуге мүмкіндік береді, бірақ сонымен бірге қондырма-блендермен (1) үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 35 секундтан, қондырма-булғауышпен (9) – 2 минуттан аспауы керек, чоппер тостағанында (6) қатты тағамдарды ұсақтаған кезде жұмыс істеу ұзақтығы 30 секундтан аспауы керек. Жұмыс циклдерінің арасында 2 минуттан кем емес үзілістер жасаңыз.

## ҚОНДЫРМА-БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Алынбалы қондырма-блендерді (1) жеміс езбесін, балалар тамағын, тұздықтарды, майонезді әзірлеу үшін, әртүрлі құрамадас беліктерді арапастыру үшін, коктейльдерді әзірлеу (құрамында сыйықтықтың жеткілікті көлемі бар жемістер мен көкекістерді өндеу үшін) пайдаланыңыз.

**САҚТАНДЫРУ:** Қондырманы (1) орнату алдында желілік бау айыртетігінің электрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.

- Шешілмелі блендер-қондырмасын (1) моторлық блокка (2) салыңыз және оны сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз, қондырманың берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз (1-сур.).
- Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалыққа салыңыз.
- Блендер-қондырманы (1) ұсақтағының арапастығының келетін өнімдер салынған ыдысқа матырныңыз.

**Ескерту:** Сіз тағамдарды стаканға (10) сала аласыз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Азық-түлікті өндеңгенде құрылғыны тік ұстаңыз.

- Қондырғыны қосу үшін түймени (3) басып, ұстап тұрыңыз.
- Берілген жұмыс режимін сұйық және қатты тағамдарды бірге өндеу үшін пайдаланыңыз.

**Ескерту:**

- Құрылғы іске қосылғанға дейін өнімдер сыйымды ыдысқа салынады. Өнделеттін өнімдердің көлемі өнделеттін ыдыс көлемінің 2/3 мөлшерінен артық болмауы керек.
- Ұсату/араластыру процесін бастау алдында, жемістердің қабығын аршу, сүйектер сияқты желінебейтін бөліктерді жою, жемістерді үлкендігі 2x2 см текшелере тұрау ұсынылады.
- Құралды пайдаланып болғаннан кейін желілік бау айырын электр розеткасынан шығарыңыз және оны сағат тіліне кері бағытқа қарай бұрап, шешілмелі блендер-қондырмасын (1) ажыратыңыз (1-сур.).

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Жұмыс істеп тұрган кезде блендер-қондырмасын (1) шешүзе тыбылым салынады.
- Жүзін зақымдамау үшін мұлдем қатты өнімдерді, яғни жарма, күріш, дәмдеуіштерді, кофе, ірішілкін қатты сұрыптары, мұз сияқты өнімдерді және басқа тағамдарды өндеменіз.
- Қондырма-блендермен (1) жұмыс кезінде өнімдерді бөлшектеуде қыындықтар туындаітын болса, біршама көлемде сұйықтық қосыныңыз.

## БҮЛҒАУЫШ-ҚОНДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұлғауыш-қондырмасын (9) тек крем, жұмыртқа акузызын шайқау, бисквитті қамырды дайындау

немесе дайын десерттерді арапастыру үшін ғана пайдаланыңыз.

**САҚТАНДЫРУ:** Бұлғауыш (9) пен бәсендеткішті (8) желілік бау айыртетігінің электрлік ашалыққа салынбаганына көз жеткізіңіз.

- Қондырма-бұлғауышты (9) бұлғауыш бәсендектішіне (8) салыңыз (сур.2).
- Бұлғауыш бәсендектішін (8) моторлық блокқа (2) салыңыз және оны сағат тілі бойынша бұраңыз, бәсендектіш (8) пен бұлғауыштың (9) берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз (3-сур.).
- Желілік баудың айыртегін электрлік ашалыққа салыңыз.
- Қондырма-бұлғауышты (9) азық-түлігі бар ыдысқа салыңыз.

**Ескерту:** Сіз тағамдарды стаканға (10) сала аласыз.

- Қондырғыны қосу үшін түймені (3) басып, ұстап тұрыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік бау айыртегін электрлік ашалықтан шығарыңыз, бәсендектішті (8) сағат тілі бойынша бұрап, бұлғауыш бәсендектішін (8) моторлық блоктан (2) шешіңіз (3 сур.).
- Бұлғауышты (9) бәсендектіштен (8) шығарыңыз (2 сур.).

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Қондырма-бұлғауышты (9) қою қамырды илеу үшін пайдалануға тыйым салы-нады.
- Құрылғы іске қосылғанға дейін сыйымды ыдысқа өнімдерді салыңыз.

## ҰСАҚТАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Ұсақтағыш етті, сырды, пиязыды, шөптерді, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғағын, бадамды, қара ерік, жемістер мен көкеністерді ұсақтау үшін қолданылады.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Мұз текшелері, мұздатылған тағамдар, жұпар жаңғағы, кофе дәндөрі, дәнді дақылдар және басқалары сияқты өте қатты тағамдарды ұстасуға тыйым салынады.

## Ұсақтауды бастау алдында:

- Етті, ірішікті, пиязы, жемістерді және көкеністерді шамамен 2x2 см кесектеп тұраңыз.
- Шөптердің сабагын алып тастаңыз, жаңғақтарды қабығынан тазартыңыз.

- Еттін сүйектерін, сінірлерін және шеміршектерін жойыңыз.

## Майдалау

Абайланың: Ұсақтағыш пышақ (7) өте өткір! Әрқашан ұсақтағыш-пышақты (7) жоғарғы пластмасса артқы ілмегінен ұстаңыз.

- Чоппер тостағынын (6) тегіс, тұрақты бетке орнатыңыз.
- Ұсақтағыш-пышақты (7) чоппер тостағаны (6) ішіндегі оське орнатыңыз.
- Азық-түлік чоппер тостағанына (6) салыңыз.

**Ескерту:** Құрылғыны чоппер тостағаны (6) бос болғанда іске қоспаңыз.

- Бәсендектіш-қақпақты (5) чоппер тостағанына (6) орнатыңыз және оны тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұраңыз (4-сур.).
- Моторлық блокты (2) бәсендектіш-қақпақтын (5) аузына орнатыңыз, моторлық блокты (2) тірелгенге дейін сағаттың тіліне кері қарай бұраңыз, моторлық блоктын (2) берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз (5-сур.).
- Моторлық блокты (2) қатаң тік, қисайтпай орнатыңыз.
- Электрлік ашалыққа желілік бау қайыртегінде салып, құрылғыны электрлік желіге қосыңыз.

- Қондырғыны қосу үшін түймені (3) басып, ұстап тұрыңыз.

**Жұмыс істеу барысында моторлы блокты (2) бір қолыңызбен ұстап, чоппер тостағанын (6) екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.**

**Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ұсақтағыш-пышақтың (7) толық токтағанын күтіңіз.**

**Желілік сым айырын электрлік розеткадан сүйеріңіз.**

**Моторлық блокты (2) сағат тілі бойынша бұрап, бәсендектіш-қақпақтың (5) аузынан моторлық блокты (2) ажыратыңыз (5-сур.).**

**Бәсендектіш-қақпақты (5) сағат тіліне кері қарай бұрап, оны шешіп алыңыз (4-сур.).**

**Ұсақтағыш-пышақты (7) пластмассадан жасалған артқы ілмегінен ұстап, аబайлап алып шығыңыз.**

**Чоппер тостағанынан (6) ұсақталған өнімдерді алыңыз.**

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Сипатталған іс-қимылдар реттілігін мұқият сактаңыз.

# ҚАЗАҚША

Тиімді нәтижеге жету үшін тәмендегі кестеде көлтірілген мәліметтерді пайдаланыңыз:

Әзірлеу әдісі	Ұсынылатын қондырмалар	Тағамдардың салмағы, көлемі	Әзірлеу тәсілі	Шамамен өзірлену уақыты
Майонез		250 мл	Өлшейтін стаканға 1 жұмыртқаны жарыңыз, тұз, сірке сүйн немесе лимонның бірнеше тамшысын қосыңыз, өсімдік майының қажетті көлемін құйыңыз. Блендерді іске қосыңыз және май қажетті қоюлығы бар эмульсияға айналғанға дейін тағамдарды араластырыңыз.	35 сек
Жеміс коктейльдері		---	Өлшейтін стаканға жемістерді салыңыз және оларды блендерлік қондырмамен біртекті массага айналғанға дейін ұстасыңыз.	---
Бешамель тұздығы		600 мл	Кәстрөлде аз отта 30 г сары майды қорытыңыз, 100 г ұн және 30 г құрылған пияз (алдын-ала ұсақтағыш көмегімен ұсақтан) қосыңыз, ингредиентерді араластырыңыз және біртіндеп 500 мл сүт қосыңыз.	15 сек
Бұлғанған жұмыртқа ақуыздары		3 ақуыз	Ақуыздарды өлшейтін стаканға қосыңыз және оларды бұлғауышпен жоғары, тәмен қозғалыстар жасап бұлғаңыз.	2 мин
Балалар тамағы		300 г	100 г алма, 100 г банан тұраңыз, 50 г печеньені қолыңызбен сыйндырыңыз және құрамдас бөліктерді өлшейтін стаканға салыңыз, жеміс шырының қосыңыз және қоспаны қажетті кюолыққа дейін жеткізіңіз.	25 сек
Картоп езбесі		400 г	Картопты салқындастыңыз және оны ұстасыңыз, Сіз картоп езбесін картоп пісіріліп жатқан ыдыста тікелей әзірлей аласыз.	30 сек

# ҚАЗАҚША

Әзірлеу әдісі	Ұсынылатын қондырмалар	Тағамдардың салмағы, көлемі	Әзірлеу тәсілі	Шамамен өзірлену уақыты
Қытырлақ нан		50 г	Кепкен нанды тұраныз, және чоппер тостағанына салыңыз, қажетті ұсақтыққа дейін ұсатыңыз.	30 сек
Қатты сүзбе		100 г	Сүзбені текшелерге тұраныз, шамамен 1 x 1 см және оны чоппер тостағанына салыңыз қажетті ұсақтыққа дейін ұсатыңыз.	30 сек
Ет		450 г	Етті шағын текшелерге тұраныз және чоппер тостағанына салыңыз, қажетті ұсақтыққа дейін ұсатыңыз.	10 сек
Жаңғақтар		200 г	Жаңғақтарды қабығынан тазалаңыз, оларды чоппер тостағанына салыңыз, қажетті ұсақтыққа дейін ұсатыңыз.	30 сек

**Ескерту:** кестедегі барлық мәліметтер ұсыныстық сипатта келтірілген.

## ТАЗАЛАУ

**Назар аударыңыз!** Ұсақтағыш-пышақтың (7) жузі тым өткір өрі қауіп тәндіреді.

Ұсақтағыш-пышақты (7) қолданғанда өте сақ болыңыз!

- Құрылғыны тазалау алдында оны электр жепісінен ажыратыңыз.
- Қондырмаларды шешіп алыңыз. Моторлық блокты (2) және бәсендектіштерді (5, 8) тазалау үшін сөл дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін олардың құргатып сүртіңіз.
- Тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Тұзды немесе қышқыл тағамдарды өндегеннен кейін бірден қондырма-блендерді (1) немесе ұсақтағыш-пышақты (7) сүмен шаю қажет.
- Қатты бояуыш қасиеттері бар тағамдарды (мысалы, сәбіз немесе қызылша) қондырмалар мен ыдыстар боялуы мүмкін, қондыралар мен ыдыстарды өсімдік майына матырылған матамен сүртіңіз, содан кейін қондырмалар ыдыстарды бейтарап жуғыш затпен жуыңыз.

- Құрылғыны пайдалану алдында өнімдерге тиетін қондырмаларды бейтарап жуғыш заты бар жылы сүмен жуыңыз да, оны жақсылап құргатыңыз. Бұлғауыш қондырманы (9) толығымен, ал блендер қондырманы (1) – тек төмөнгі белгін жуыңыз.
- Ұсақтағыш тостағанын (6), пышақты (7), бұлғауыш-қондырманы (9) және стақанды (10) ыдыс жуатын машинеде жууға болады, жогарғы себette және температурасы 30-40°C-тан жоғары емес болуы қажет. Тостағанды (6) және стақанды (10) тәңкеріп қойыңыз.
- Моторлық блокты (2) және бәсендектіштерді (5, 8) кез келген сүйкіткіштерге матыруға, соңдай-ақ оларды ағын судың астында жууға немесе ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынған.

## САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны ұзақ сақтауға салып қою алдында оны тазалаңыз және жақсылап құргатыңыз.
- Желілік бауды моторлық блокқа (2) орамаңыз.
- Блендерлі жинақты салқын және құргақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қол жетімсіз жерде сақтаңыз.

# ҚАЗАҚША

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Моторлық блок – 1 дн.  
Қондырма-блендер – 1 дн.  
Бұлғауыш бәсендегіткіші – 1 дн.  
Қондырма-бұлғауыш – 1 дн.  
Қақпак-бәсендегіткіш – 1 дн.  
Ұсақтағыш-пышақ – 1 дн.  
Чоппер тостағаны – 1 дн.  
Стакан – 1 дн.  
Нұскаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 200 Вт  
Максималды қуаты: 800 Вт

## ҚАЙТА ӨҢДЕУ



Қоршаған ортанды 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 қедеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болтын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өндепетін 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 хабарласыныз.

Дайындауды аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттамарын өзөрту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұскаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдалануши осындаи сәйкесіздіктерді анықтаса, нұскаулықтың жаңартылған нұскасын алу үшін сәйкесіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды ұтраймыз.

## Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

### Гарантиялық міндеттілігі

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



## БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР VT-8526

Блендер представлений у складі блендерного набору і призначений для збивання, змішування, здрібнювання та спільног оброблення рідких та твердих продуктів.

## ОПИС

1. Знімна насадка-блендер
2. Моторний блок
3. Кнопка увімкнення
4. Місце установлення насадок
5. Кришка-редуктор подрібнювача
6. Чаша подрібнювача
7. Ніж-подрібнювач
8. Редуктор насадки-віночка
9. Насадка-віночок
10. Склянка

## УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі 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 блендерного набору уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в якості довідкового матеріалу. Використовуйте блендерний набір тільки за його прямим призначенням, як вказано у цій інструкції.

Неправильне поводження з пристроям може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перш ніж підімкните пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрой, напрузі електромережі у вашому будинку.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Не використовуйте пристрій поблизу гарячих поверхонь (таких як газова або електрична плита, духовка шафа).
- Наглядайте за тим, щоб мережний шнур не торкався гострих кромок меблів і гарячих поверхонь.

- Не торкайтесь корпусу моторного блоку, мережного шнура і вилки мережного шнура мокрими руками.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або зайнання, не занурюйте корпус пристрою, мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впав у воду:
  - не торкайтесь води;
  - негайно витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки, і лише після цього можна дістати пристрій з води;
  - зверніться до авторизованого (увноваженого) сервісного центру для огляду або ремонту пристрою.
- Перед першим використанням пристрою ретельно промийте всі знімні насадки і ємкості, які будуть контактувати з продуктами.
- Використовуйте лише ті насадки, які входять до комплекту постачання.
- Перш ніж почати користуватися пристрієм, переконайтесь в тому, що насадки встановлені правильно і надійно зафіковані.
- Забороняється вмикати пристрій без використання насадок і продуктів для перероблення.
- Не залишайте пристрій, увімкнений в електричну мережу, без нагляду.
- Вимикайте пристрій від електричної мережі перед зміною насадок і після використання.
- Встановлюйте чашу подрібнювача на рівній стійкій поверхні.
- Продукти поміщайте у чашу подрібнювача до вмикання пристрою.
- Охолоджуйте гарячі продукти, перш ніж помістити їх у мірну пластівку або у чашу подрібнювача.
- Не переповнююте чашу подрібнювача продуктами та наглядайте за рівнем налитих рідин.
- При роботі з подрібнювачем у разі утруднення обертання ножа вимкніть пристрій з електричної мережі та аку-

# УКРАЇНСКА

ратно видаліть продукти, що заважають обертанню ножа.

- Витягувати продукти та зливати рідини з чаші подрібнювача можна лише після повного припинення обертання ножа.
- Ріжучі кромки ножа-подрібнювача чоппера та насадки-блендера дуже гострі і можуть становити небезпеку. Поводьтеся з даними насадками дуже обережно!
- Не торкайтесь до обертових частин пристрою. Не допускайте попадання волосся або елементів одягу, що вільно висять, в зону обертання ножа насадки-блендера або віночка.
- При вимиканні пристрою не тягніть за мережний шнур, візьміться безпосередньо за вилку мережного шнура та вийміть її з розетки.
- Забороняється поміщати чашу подрібнювача та мірну пластівку у мікрохвильову піч.
- Не поміщайте насадки і посудини у посудомийну машину.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грati з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задушення!**

- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого пристрою знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу моторного блоку, мережного шнура і вилки мережного шнура під час роботи пристрою.
- Під час роботи та у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними 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.

- При пошкодженні шнура живлення його заміну, 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 електричної 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 лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

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

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВМИКАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою при зниженні температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.**

- Витягніть блендер з упаковки та виділіть пакувальні матеріали та рекламні наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, якщо є пошкодження, не користуйтесь пристроєм.
- Перед увімкненням переконайтесь, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Пристрій призначений для роботи в мережі змінного струму з частотою 50 Гц або 60 Гц, для роботи пристрою при потрібної номінальній частоті ніяке настроювання не потребується.

## УКРАЇНСКА

- Перед використанням пристрою промийте насадки (1, 9), чашу (6) та ніж (7), склянку (10) теплою водою з нейтральним миючим засобом і ретельно просушіть їх.
- Моторний блок (2), кришку-редуктор (5) і редуктор насадки-віночка (8) протріть м'яко, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.

### УВАГА!

- Не занурюйте моторний блок (2), кришку-редуктор (5), редуктор насадки-віночка (8), мережний шнур і вилку мережевого шнура у воду або у будь-які інші рідини.
- У насадки-блендура (1) промивайте тільки робочу частину, зовнішню поверхню протирайте вологою тканиною. Забороняється повністю занурювати насадку-блендер (1) у воду або будь-які інші рідини.
- Не поміщайте насадки і посудини у посудомийну машину.

### ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ

Блендерний набір дозволяє працювати швидко і ефективно, але при цьому тривалість безперервної роботи з насадкою-блендером (1) не має перевищувати 35 секунд, з насадкою-віночком (9) – 2 хвилин, при подрібненні твердих продуктів у чаші (6) тривалість роботи не має перевищувати 30 секунд. Між робочими циклами робіть перерву не менше 2 хвилин.

### ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

Використовуйте знімну насадку-блендер (1) для приготування фруктових пюре, дитячого харчування, соусів, майонезу, змішування різноманітних інгредієнтів, приготування коктейлів (для перероблення фруктів і овочів, що містять достатню кількість рідини).

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням насадки (1) переконайтесь в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.

- Вставте знімну насадку-блендер (1) у моторний блок (2) і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору, переконайтесь у надійній фіксації насадки (мал.1).

- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Занурте насадку-блендер (1) у посудину з продуктами, які ви хочете подрібнити/ перемішати.

**Примітка:** Ви можете помістити продукти у склянку (10).

### УВАГА!

При переробленні продуктів тримайте пристрій вертикально.

- Для увімкнення пристрою натисніть і утримуйте кнопку (3).
- Використовуйте даний режим роботи для спільног оброблення рідких і твердих продуктів.

### Примітки:

- Продукти поміщаються у посудину доувімкнення пристрою. Об'єм переробляємих продуктів не має перевищувати 2/3 від об'єму посудини, у якій вони переробляються.
- Перед початком процесу подрібнення/ змішування рекомендується очистити фрукти від шкірки, видалити неїстівні частини, такі як кісточки, і порізати фрукти кубиками розміром близько 2x2 см.
- Після завершення використання пристрію витягніть мережеву вилку з електричної розетки і від'єдніть знімну насадку-блендер (1), повернувши її проти годинникової стрілки (мал.1).

### УВАГА!

- Забороняється знімати насадку-блендер (1) під час роботи.
- Щоб не пошкодити леза, не переробляйте дуже тверді продукти, такі як крупи, рис, приправи, каву, тверді сорти сиру, заморожені продукти та інші.
- Якщо при роботі з насадкою-блендером (1) виникають труднощі у подрібненні продуктів, якщо це можливо, додайте невелику кількість рідини.

### ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ - ВІНОЧОК

Використовуйте насадку-віночок (9) лише для збивання крему, приготування бісквітного тіста або перемішування готових десертів.

# УКРАЇНСКА

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням віночка (9) та редуктора (8) переконайтесь в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.

- Вставте насадку-віночок (9) у редуктор віночка (8) (мал. 2).
- Вставте редуктор віночка (8) у моторний блок (2) і поверніть його за годинниковою стрілкою, переконайтесь у надійній фіксації редуктора (8) та віночка (9) (мал. 3).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Опустіть насадку-віночок (9) в посуд з продуктами.

**Примітка:** Ви можете помістити продукти у склянку (10).

- Для увімкнення пристрою натисніть і утримуйте кнопку (3).
- Після використання пристрою вийміть вилку мережевого шнура з електричної розетки, від'єднайте редуктор віночка (8) від моторного блоку (2), повернувши редуктор (8) проти годинникової стрілки (мал. 3).
- Вийміть віночок (9) з редуктора (8) (мал. 2).

## УВАГА!

- Забороняється використовувати насадку-віночок (9) для замішування кругого тіста.
- Продукти поміщайте у посудину до увімкнення пристрою.

## ВИКОРИСТАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА

Подрібнювач використовується для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоских горіхів, мигдалю, чорносливи, овочів та фруктів.

## УВАГА!

Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, заморожені продукти, мускатний горіх, зерна кави, злаки та інші.

## Перш ніж почати подрібнення:

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, овочі або фрукти шматочками приблизно 2x2 см.
- Видаліть у трав стебла, очистіть горіхи від шкаралупи.

- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящи.

## Подрібнення

**Обережно:** леза ножа-подрібнювача (7) дуже гострі!

Завжди тримайте ніж-подрібнювач (7) за верхній пластмасовий хвостовик.

- Встановіть чашу (6) на рівній стійкій поверхні.
- Установіть ніж-подрібнювач (7) на вісь всередині чаши (6).
- Помістіть продукти у чашу (6).

**Примітка:** Не вмикайте пристрій з порожньою чашею (6).

- Встановіть кришки-редуктор (5) на чашу (6) і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору (мал. 4).
- Установіть моторний блок (2) на горловину кришки-редуктора (5), поверніть моторний блок (2) проти годинникової стрілки до упору, переконайтесь у надійній фіксації моторного блоку (2) (мал. 5).
- Моторний блок (2) встановлюйте строго вертикально, без перекосів.
- Підімкніть пристрій до електричної мережі, уставивши вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Для увімкнення пристрою натисніть і утримуйте кнопку (3).
- Під час роботи тримайте моторний блок (2) однією рукою, а чашу (6) притримуйте іншою рукою.
- Після використання пристрою дочекайтесь повної зупинки обертання ножа-подрібнювача (7).
- Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Від'єднайте моторний блок (2) від горловини кришки-редуктора (5), повернувши моторний блок (2) за годинниковою стрілкою (мал. 5).
- Зніміть кришки-редуктор (5), повернувши її проти годинникової стрілки (мал. 4).
- Дотримуючись обережності, витягніть ніж-подрібнювач (7), тримаючись за пластмасовий хвостовик.
- Витягніть подрібнені продукти з чаши (6).

## УВАГА!

Стого дотримуйтесь описаної послідовності дій.

## УКРАЇНСКА

Для досягнення оптимальних результатів скористайтеся даними, приведеними в таблиці:

Рецепт	Рекомендовані насадки	Вага, об'єм продуктів	Спосіб приготування	Приблизний час готовності
Майонез		250 мл	Розбийте у мірну пластівку 1 яйце, додайте сіль, декілька крапель оцту або лимона, налийте необхідну кількість рослинної олії. Увімкніть блендер та перемішуйте продукти, поки олія не перетвориться на емульсію потрібної консистенції.	35 сек
Фруктові коктейлі		---	Помістіть в мірну пластівку фрукти та подрібніть їх блендерною насадкою до отримання однорідної маси.	---
Соус бешамель		600 мл	Розтопіть у каструлі на повільному вогні 30 г вершкового масла, додайте 100 г борошна та 30 г смаженої цибулі (попередньо подрібнити за допомогою подрібнювача), змішуйте інгредієнти та поступово додайте 500 мл молока.	15 сек
Збиті яечні білки		3 білка	Додайте білки у мірну пластівку та збивайте їх віночком, здійснюючи рухи вгору-вниз.	2 хв
Дитяче харчування		300 г	Наріжте 100 г яблук, 100 г банана, поламайте руками 50 г печива та помістіть інгредієнти у мірну пластівку, додайте фруктовий сік та доведіть суміш до потрібної консистенції.	25 сек
Картопляне пюре		400 г	Остудіть картоплю і подрібніть її, Ви можете приготувати картопляне пюре безпосередньо у тій посудині, де варилася картопля.	30 сек
Сухарі		50 г	Наріжте черствий хліб та помістіть у чашу, подрібнійте до бажаної консистенції.	30 сек

# УКРАЇНСКА

Рецепт	Рекомен-довані насадки	Вага, об'єм продуктів	Спосіб приготування	Приблизний час готовності
Твердий сир		100 г	Наріжте сир кубиками приблизно 1 x 1 см та помістіть його у чашу, подрібнюйте до бажаної консистенції.	30 сек
М'ясо		450 г	Наріжте м'ясо невеликими кубиками та помістіть у чашу, подрібнюйте до бажаної консистенції.	10 сек
Горіхи		200 г	Очистіть горіхи від шкаралупи, помістіть їх у чашу, подрібнюйте до потрібної консистенції.	30 сек

**Примітка:** всі дані у таблиці мають рекомендаційний характер.

## ЧИЩЕННЯ

**Увага!** Леза ножа-подрібнювача (7) дуже гострі і можуть становити небезпеку.

Поводьтеся з ножем-подрібнювачем (7) дуже обережно!

- Перед чищенням пристрою вимкніть його з електричної мережі.
- Зніміть насадки. Для чищення моторного блоку (2) та редукторів (5, 8) використовуйте злегка вологу тканину, після чого їх слід витерти досуха.
- Забороняється використовувати для чищення розчинники або абразивні очищувальні засоби.
- Після перероблення солоних або кислих продуктів необхідно відразу оболоснити водою насадку-блендер (1) або ніж-подрібнювач (7).
- При переробленні продуктів з сильними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або буряку) насадки та посудини можуть забарвітися, пропрітіть насадки та посудини тканиною, змоченою рослинною олією, після чого промийте насадки та посудини з нейтральним миючим засобом.
- Після використання промийте насадки, які контактували з продуктами, теплою водою з нейтральним мийним засобом і ретельно просушіть їх. Насадку-

віночок (9) слід промити повністю, а насадку-блендер (1) – тільки нижню частину.

- Чашу подрібнювача (6), ніж (7), насадку-віночок (9) та пластівку (10) можна мити у посудомийній машині, у верхньому кошикові та при температурі не вище 30-40°C. Встановлюйте чашу (6) та пластівку (10) угору дном.
- Забороняється занурювати моторний блок (2) і редуктори (5, 8) в будь-які рідини, а також промивати їх під струменем води або поміщати в посудомийну машину.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.
- Не намотуйте мережний шнур на моторний блок (2).
- Зберігайте блендерний набір у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Моторний блок – 1 шт.

Насадка-блендер – 1 шт.

Редуктор віночка – 1 шт.

# УКРАЇНСКА

Насадка-віночок – 1 шт.  
Кришка-редуктор – 1 шт.  
Ніж-подрібнювач – 1шт.  
Чаша подрібнювача – 1 шт.  
Склянка – 1 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номінальна споживана потужність: 200 Вт  
Максимальна потужність: 800 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 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.

# КЫРГЫЗ

## БЛЕНДЕР ТОПТУМУ VT-8526

Блендер топтому катары сатылып, суюк жана каттуу азыктарды чалуу, аралаштыруу, майдалатуу жана кошуп иштетүү үчүн арналган.

### СЫПАТТАМА

1. Чечилме блендер насадкасы
2. Мотор сапсалгысы
3. Иштетүү баскычы
4. Саптамаларды орнотуу жайы
5. Майдалаткычтын редуктор капкагы
6. Майдалаткычтын табагы
7. Майдалатуучу бычак
8. Венчик насадкасынын редуктору
9. Венчик насадкасы
10. Чыны

### КӨНҮЛ БУРУНУЗДАР!

Кошумча коргонуу үчүн электр тармагында номиналдуу иштеткен тогуу 30 mA ашырбаган корең өчүрүүчү аспапбын орнотулушу максатка ылайыктуу. Аспапты орнотулуу үчүн адиске кайрылыңыз.

### КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Блендер топтомду пайдалануудан мурда ушул колдонмуну көнүл киょп окуп-үйрөнүп, аны маалымат катары сактап алыңыз. Блендер топтомун тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонмодо жазылганга ылайыктуу колдонунуз. Түзмөкту туура эмес пайдалануу анын бузулусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мулкүнө зыян келтирүүге алып келиши мүмкүн.

- Шайманды электр тармагына туташтырудан мурун чыналуусу үйнүүдөгү электр тармагынын чыналуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Түзмөкту имараттардын сыртында колдонууга тьюю салынат.
- Түзмөкту ысык беттердин (газ же электр плитасы, демдеме меш катары) жанында колдонбонуз.
- Тармактык шнур ысык нерсеперди жана эмеректин учтуу кырларын тийип турганына жол бербениз.
- Мотор сапсалгысынын корпусун, тармактык шнурун жана айрысын суу колунуз менен тийбениз.
- Ток урбас же ёрт чыкпас үчүн шаймандын корпусун, тармактык шнурун жана сайгычын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Түзмөк сууга түшүп калса:
  - сууга тийбениз;

- токтоосуз кубаттуучу сайгычты розеткадан суруп, андан кийин гана түзмөкту суудан чыгарсаныз болот;
- түзмөкту текшерүү жана ондотуу үчүн автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Түзмөкту биринчи колдонуудан мурун болгон азыктарга тийе турган чечилме саптамалын жана идиштерин жакшылап жууп алыңыз.
- Топтомуна кирген саптамаларын гана колдонунуз.
- Шайманды колдонгондон мурун саптамалары туура орнотулуп, бекем бекитилгенин текшерип алыңыз.
- Саптамалар жана ишетиле турган азыктары жок түзмөкту иштетүүгө тыюу салынат.
- Электр тармагына кошулган түзмөкту эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Саптамаларды алмаштыргандан мурун же колдонгондон кийин ар дайым шайманды электр тармагынан сурунуз.
- Майдалаткычтын табагын тегиз туруктуу беттин истүнө орнотунуз.
- Азыктарды майдалаткычтын идишине шайманды иштеткендөн мурун салыңыз.
- Ысык азыктарды өлчөмдүү чынысына же майдалаткычтын табагына салуудан мурун муздатуу зарып.
- Майдалаткычтын табагын азыктар менен ашыра толтурбай, күюлган суюктуктардың деңгээлин байкал турунуз.
- Майдалаткычты иштеткенде майдалатуучу бычагынын айлануусуна тоскоолдук пайда болсо, түзмөкту электр тармагынан ажыратып, бычактын айлануусуна тоскоолдук кылган азыктарды абайлап чыгарып алыңыз.
- Бычак толгуу менен токтогондон кийин гана азыктарды чыгарсаныз жана суюктуктарды тексендүү болот.
- Чоппердин майдалатуу бычагынын жана блендер саптамасынын бычагынын кесүүчүү кырлары абдан учтуу болуп, коопсуздукка коркунчуту жаратат. Саптамаларды абайлап колдонунуз!
- Түзмөктүн айланып турган бөлүктөрүн тийбениз. Чыңыңыз же кийимдин салаңдал турган элементтери блендер саптамалын бычагына же венчиги айлануучу аймагына түшпөсүн.
- Түзмөкту өчүргөндө тармактык шнурунан тартпай, кубаттуучу сайгычынан кармап, аны розеткадан чыгарыңыз.

- Майдалаткычтын табагын жана өлчөмдүү чынысын микротолкундуу мешине салууга тыюу салынат.
- Саптамаларды жана идиштерди идиш жуучу аспапка салбаңыз.
- Балдардын коопсуздугу учун таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

**Көңүл бурунуз!** Балдарга полиэтилен баштыктары же таңгактоочу пленка менен ойноого уруксат бербениз. **Бул түмчүгуүнүн коркунучун жаратат!**

- Шайман иштеп турган учурда жанында балдар же жөндөмдүүлүгү төмөн адамдар бар болгондо өзгөчө абылап турунуз.
- Бул түзмөк балдар колдонгону учун арналган эмес.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени учун аларга көз салуу зарыл.
- Блендер иштегел турган учурда балдарга мотор сапсалысын тармактык шнурун жана сайгычын тийүүгө уруксат бербениз.
- Шайман иштеп турганда же иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерде сактаңыз.
- Бул шайман дene күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча турмуш тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу учун үйлайкташтырылбаган.
- Электр шнуру бузук болгондо коопчуулуктарга жол бербегени учун аны өнүктүрүүчүү, тейлөө кызмат же аларга ожшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Түзмөкү өз алдынча ондоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыраттай, ар кыл бузулулар пайда болгон же шайман кулаг түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Бузулулар пайда болбоо учун шайманды заводдук таңгында гана транспортто зарыл.
- Түзмөкү балдардын жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдардын колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

**БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТАРДА КОЛДОНГОНОУ УЧУН ГАНА АРНАЛГАН**

**ШАЙМАНДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРУШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.**

## БИРИНЧИ ИШТЕТҮҮНҮН АЛДЫНДА

**Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны уч сааттан кем эмес мөөнөткө үй төмөртүрасында сактоо зарыл.**

- Блендерди таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдары менен шаймандын нормалдуу иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кыл чантамаларды алып салыңыз.
- Түзмөктүн бутундукун текшерип, эгер кандайдыр жери бузук же сынык болсо, колдонбонуз.
- Шайманды иштектендин алдында, электр тармагынын чыналуусу түзмөктүн корпусунда көрсөтүлген чыналууга ылайык болгонун 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 учун эч кошумча жөндөөнүн зарылдыгы жок.
- Биринчи жолу колдонуудан мурун саптамаларын (1, 9), чоппердин табагын (6) жана бычагын (7), чынысын (10) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жуунуз жана кылдаттык менен кургатыңыз.
- Мотор сапсалысын (2), чоппердин редуктор калкагын (5) жана венчиктин редукторун (8), электр шнурун жана шнурунун сайгычын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Блендер саптамасынын иштөө жагын гана жууп, сырткы бетин нымдуу чүпүрөк менен сүртүнүз. Блендер саптамасын (1) сууга же башка суюктуктарга толугу менен салууга тыюу салынат.
- Насадкаларды жана идиштерди идиш жуучу аспапка салбаңыз.

## КӨҢҮЛ БУРУНУЗДАР!

- Мотор сапсалысын (2), чоппердин редуктор калкагын (5) жана венчиктин редукторун (8), электр шнурун жана шнурунун сайгычын сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Блендер саптамасынын иштөө жагын гана жууп, сырткы бетин нымдуу чүпүрөк менен сүртүнүз. Блендер саптамасын (1) сууга же башка суюктуктарга толугу менен салууга тыюу салынат.
- Насадкаларды жана идиштерди идиш жуучу аспапка салбаңыз.

## ИШТЕТҮҮНҮН МӨӨНӨТҮ

Блендер топтому бат жана эффективдүү иштөөгө мүмкүндүк берет, бирок иштетүү мөөнөтүн блендер насадкасы (1) менен иштектенде 35 секундадан, венчик насадкасы (9) менен –

# КЫРГЫЗ

2 минутадан, чоппердин табагында (6) катуу азыктарды майдалатууда – 30 секундадан ашырбоо зарыл. Иштетүү циклдердин арасында 2 минутадан кем эмес мөөнөткө тыныгууларды жасаңыз.

## БЛЕНДЕР НАСАДКАСЫН КОЛДОНУУ

Чечилме блендер насадкасын (1) жемиш пюре, балдардын тамагын, соустарды, майонезди жасоо үчүн, ар кыл ингредиенттерди кошуу, коктейлдерди жасоо үчүн (жетишерлик ширеси бар жемиштерди жана жашылчаларды иштетүү үчүн) колдонунуз.

**ЭСКЕРТҮҮ:** Блендер насадкасын (1) орнотудан мурун электр шнурдун сайгычы электр розеткасына сайылбаганын текшериңиз.

- Чечилме блендер саптамасын (1) мотор сапсалгыснына (2) орнотуп, аны saat жебесинин бағыты боюнча токтогонго чейин бурап, саптама бекем бекитилгенин текшерип алышыз (сүр. 1)
- Электр шнурунун сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Блендер насадкасын (1) сиз майдалап/кошо турган азыктары бар идиштин ичине салыңыз.

**Эскертуү:** Азыктарды чынысына (10) салсаныз болот.

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Азыктарды иштетүүдө түзмөкту тикесинен карманыз.

- Шайманды иштетүү үчүн баскычын (3) басып турунуз.
- Бул режимди суюк менен каттуу азыктарды чогуу иштетүү үчүн колдонунуз.

**Эскертуү:**

- Азыктар идиштин ичине шайманды иштетүүдөн мурун салынат. Итептилүүчү азыктардын көлемүү салынган идишинин көлөмүнүн 2/3 ашпоо зарыл.
- Майдалатуу/кошуу процессти баштоодон мурун жемиштерди кабығынан тазалап, данек катары жээлбэгэн бөлүктөрүн алып, жемиштерди 2x2 см жакын бөлүктөргө кесүү зарыл.
- Шайманды колдонуудан кийин электр шнурунун сайгычын электр розеткасынан чыгарыңыз, чечилме блендер саптамасын (1) saat жебесинин бағытына карши бурап ажыратыңыз (сүр. 1).

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗДАР!

- Шайман иштеп турганда блендер насадкасын (1) чечүүгө тыюу салынат.

– Миздерин бузбоо үчүн дан азыктары, күрүч, приправалар, кофе, быштактын катуу сорттору, тоңдурулган азыктар катары өтө каттуу азыктарды иштеппениз.

– Блендер насадкасын (1) иштеткендө азыктарды майдалатууда каталдыктар болсо, мүмкүн болсо бир аз суюктукту кошуңуз.

## ВЕНЧИК САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУУ

Венчик насадкасын (9) крем, жумуртканын ағын чапуу, бисквит камырын жасоо же даяр таттуу таамкандарды араштыруу үчүн үана колдонунуз.

**ЭСКЕРТҮҮ:** Венчики (9) жана редукторду (8) орнотудан мурун электр шнурдун сайгычы электр розеткасына сайылбаганын текшериңиз.

- Венчик насадкасын (9) венчиктин редукторуна (8) сайыңыз (2 сүрөт).
- Венчиктин редукторун (8) мотор сапсалгыснына (2) сайып, аны saat жебесинин бағытына каршыбурап, редуктору (8) жана венчиги (9) бекем бекитилгенин текшерип алышыз (сүр. 3).
- Тармактык шнурдун сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Венчик саптамасын (9) азыктары бар идиштин ичине салыңыз.

**Эскертуү:** Азыктарды чынысына (10) салсаныз болот.

• Шайманды иштетүү үчүн баскычын (3) басып турунуз.

- Шайманды колдонуудан кийин электр шнурунун сайгычын электр розеткасынан чыгарыңыз, венчиктин редукторун (8) saat жебесинин бағытына карши бурап, редукторду (8) мотор сапсалгыснын (2) ажыратыңыз (сүр. 3).
- Венчики (9) редукторунан (8) чыгарыңыз (сүр. 2).

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗДАР!

- Венчик насадкасын (9) каттуу камырды журуу үчүн колдонууга тыюу салынат.
- Азыктарды идишке шайманды иштетүүдөн мурун салыңыз.

## МАЙДАЛАТКЫЧТЫ КОЛДОНУУ

Чолпер эт, быштак, пияз, чөп, сарымсак, сабиз, жаңгак, миндаль, кара ёрук, жашылчажемиштерди майдалатуу үчүн колдонулат.

## КӨҢҮЛ БУРУҢУЗДАР!

Муз бөлүктөрү, тоңдурулган азыктар, мускат жаңаагы, кофе, дан азыктары жана башка өтө каттуу азыктарды майдалатууга тыюу салынат.

## Майдалатуудан мурун:

- Этти, пиязды, быштакты, жашылча-жемиштерди 2x2 см жакын бөлүктөргө кесип алышыз.
- Чептүн сабактарын алып, жаңгакты кабыгынан тазалаңыз.
- Эттин сөөк, чарым, кемирчектерин алып салышыз.

## Майдалатуу

Этият болунуз, майдалатуу бычактын (7) миздери етө кур! Майдалатуу бычакты (7) үстүндөгү пластмасса хвостовигинен гана кармаңыз.

- Чоппердин табагын (6) тегиз түрүктуу беттин үстүнө коюнуз.
- Майдалатуу бычакты (7) чоппердин табагынын (6) ичиндеги огуна орнотунуз.
- Азыктарды чоппердин табагына (6) салышыз.

**Эскертуу:** Чоппердин табагы (6) бош болгондо шайманды иштетпениз.

- Редуктор капкагын (5) чоппер табагына (6) үстүнө орнотуп, сааттын жебесин буюнча бурап каттуу бекитиниз (сүр. 4).
- Мотор сапсалгысын (2) редуктор капкагынын (5) алкымына орнотуп, мотор сапсалгысын (2) саат жебесинин багытына каршы токтогонунча чейин буруп, мотор сапсалгысы (2) бекем бекитилгенин текшериңиз (сүр. 5).

- Мотор сапсалгысын (2) кыйшайтпай тикесинен орнотунуз.
- Тармактык шнурунун сайгычын розеткага салып, түзмектү электр тармагына кошуунуз.
- Шайманды иштеттуу үчүн баскычын (3) басып турунуз.
- Шайманды иштеткенде мотор сапсалгысын (2) бир колунуз менен кармал, чоппердин табагын (6) башка колунуз менен кармал турунуз.
- Шайманды иштеткендөн кийин майдалатуу бычагы (7) токтогонун күтүнүз.
- Электр шнурунун сайгычын розеткадан суруунуз.
- Мотор сапсалгысын (2) саат жебесинин багыты буюнча бурап, мотор сапсалгысын (2) редуктор капкагынын (5) алкымынан ажыратыңыз (сүр.5).
- Редуктор капкагын (5) саат жебесинин багытына карши бурап чечиниз (сүр. 4).
- Майдалатуу бычагын (7) пластмасса хвостовигинен кармал абайлап чыгарыңыз.
- Майдалаткан азыктарды чоппердин табагынан (6) чыгарыңыз.

## КӨҢҮЛ БУРУНУЗДАР!

Көрсөтүлгөн күйүмүл аракеттердин тартибин сактаңыз.

## Оптималдуу натыйжа үчүн таблицадагы маалыматты колдонунуз:

Рецепт	Керектүү насадкалар	Азыктардын салмагы, көлөмү	Иштетүү жолу	Чамалуу иштетүү мөөнөтү
Майонез		250 мл	Өлчөмдүү чынысына 1 жумуртканы чагып, туз, бир нече тамчы сирке же лимон ширесин кошуп, есүмдүк майдын керектүү көлөмүн куюнуз. Блендерди иштетип, май керектүү консистенциядагы эмпльсияя айланганга чейин азыктарды аралаштырып турунуз.	35 сек
Жемиш коктейлдері		---	Жемиштерди өлчөмдүү чынысына салып, бирдей консистенцияга чейин блендер насадкасы менен аралаштырып турунуз.	---
Бешамель соусу		600 мл	Мискейде азайган отто 30 г каймакмайын эритициз, 100 г ун жана 30 г куурулган пияз (майдалаткычын жардамы менен алдын ала майдалатып) кошуунуз, ингредиенттерди аралаштырып аз-аздан 500 мл сүт кошуунуз.	15 сек

# КЫРГЫЗ

Рецепт	Керектүү насадкалар	Азыктардын салмагы, көлөмү	Иштетүү жолу	Чамалуу иштетүү мөөнөтү
Чалынган жумуртканын актары		3 жумуртканын ағы	Жумуртканын ағын өлчөмдүү чынысына куюп, венчикти астына-устунө жылдырып чалыңыз.	2 мин
Балдар тамагы		300 г	100 г алма, 100 г бананды кесип, 50 г печенье колунуз менен сындырып өлчөмдүү чынысына салыңыз, мөмө ширесин кошуп, керектүү консистенцияга чейин майдалатыңыз.	25 сек
Картөшкө пюреси		400 г	Картөшкөнү муздатып, майдалатып алыңыз, ал бышырылган идиштин ичинде майдалатып, пюре жасасаңыз болот.	30 сек
Сухарьлар		50 г	Күргак нанды кесип, чоппердин табагына салыңыз, керектүү консистенциясына чейин майдалатыңыз.	30 сек
Катуу быштак		100 г	Быштакты 1 x 1 см жакын бөлүктөргө кесип, чоппердин табагына салыңыз, керектүү консистенциясына чейин майдалатыңыз.	30 сек
Эт		450 г	Этти кичиреек кубиктерге кесип, блендердин табагына салып, керектүү консистенциясына чейин майдалатып алыңыз	10 сек
Жангак		200 г	Жангакты кабыгынан бошотуп, чоппердин табагына салыңыз, керектүү консистенциясына чейин майдалатыңыз.	30 сек

Эскертуү: таблицадагы болгон маалымат көнеш катары берилген.

## ТАЗАЛОО

**КӨҢҮЛ БУРУҢУЗДАР!** Майдалатуу бычактын (7) мизи өтө курч болуп, коопчуулукту жаратуу мумкүн. Майдалатуу бычактын (7) тийгенде этият болунуз!

- Шайманды тазалоодон мурун электр тармагынан чыгарыңыз.
- Насадкаларын чечициз. Мотор сапсалгысын (2) жана редукторлорун (5, 8) тазалоо үчүн бир аз нымдуу чупурөк менен сүртүп, күргөтүп сүртүңүз.
- Түзмөктү тазалоо үчүн эриткичтерди жана абрализидүү жуучу каражаттарды колдонууга тьюю салынат.
- Шор же кычыл азыктарды иштетүүдөн кийин блендер насадкасын (1) же майдалатуучу бычагын (7) токтоосуз чайкоо зарыл.

- Сабиз же кызылча катары кээ бир өтө боёчу сапаты бар азыктарды иштеткенде насадкалар жана идиштер боелуп калышы мүмкүн, боекту есумдук майына мальинган күргак чүпүрөк менен кетирсөнз болот, тазалагандан кийин бөлүктөрдү нейтралдуу жуучу каражат колдонуп жылу сууга жууп алыңыз.
- Колдонгондон кийин азыктарга тийген насадкаларын нейтралдуу жуучу каражат колдонуп жылу сууга жууп, кургатып алыңыз. Венчик насадкасын (9) толгуу менен жууп, блендер насадкасынын (1) астынкы жагын гана жуунуз.
- Майдалатычтын табагын (6), бычагын (7), венчик саптамасын (9) жана чынысын (10) идиш жуучу аспапта, үстүнкү кутусунда,

30-40°C ашлаган температурасында жууса болот. Табак (6) менен чынысын (10) түбүн ейде каратып орнотунуз.

- Мотор сапсалгысын (2) жана редукторлорун (5, 8) ар кандай суюктуктарга же идиш жуучу аспапка салууга жана суу ағымынын астында жууганга тыюу салынат.

## САКТОО

- Шайманды узакка чейин сактоого койгондун алдында аны тазалап, жакшылап кургатып алыңыз.
- Электр шнурун мотор сапсалгысынын (2) устуню түрбөңүз.
- Блендер толтомун балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген кургак салкын жерлерде сактаңыз.

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Мотор сапсалгысы – 1 даана.  
Блендер насадкасы – 1 даана.  
Венчиктин редуктору – 1 даана.  
Венчик насадкасы – 1 даана.  
Редуктор капкагы – 1 даана.  
Майдалатучу бычак – 1 даана.  
Чоппердин табагы – 1 даана.  
Чыны – 1 даана.  
Колдонмо – 1 даана.

## ТЕХНИКАЛЫК МУНЭЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыналусу: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 200 Вт  
Максималдуу кубаттуулугу: 800 Вт

Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциплери менен таасир этпеген дизайнин, конструкциясын жана техникалык мунэздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептөн колдонмо менен шаймандын

маанилуу эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Көлдөнүүчү ушундай келишегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

## УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айланы чөйрөөнү 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 бериниз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогуулуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарып. Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымыт алуу үчүн жергиликтүү өкмөтке, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

## Кызмат мөөнөтү – 3 жыл

### Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмdu сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчектүү 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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

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

**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.

**KG**

Буюм иштеп чыгарылған датасы сериялық номурунда техникалық маалыматтар жадыбалында көрсетүлгөн. Сериялық номуру он бир орунду сан болот, анын биринчи төрт саны өндүруш датасын көрсетет. Мысалы, сериялық номуру 0606xxxxxx болгон буюм 2006 жылдың июнинде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



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