

Vitek®

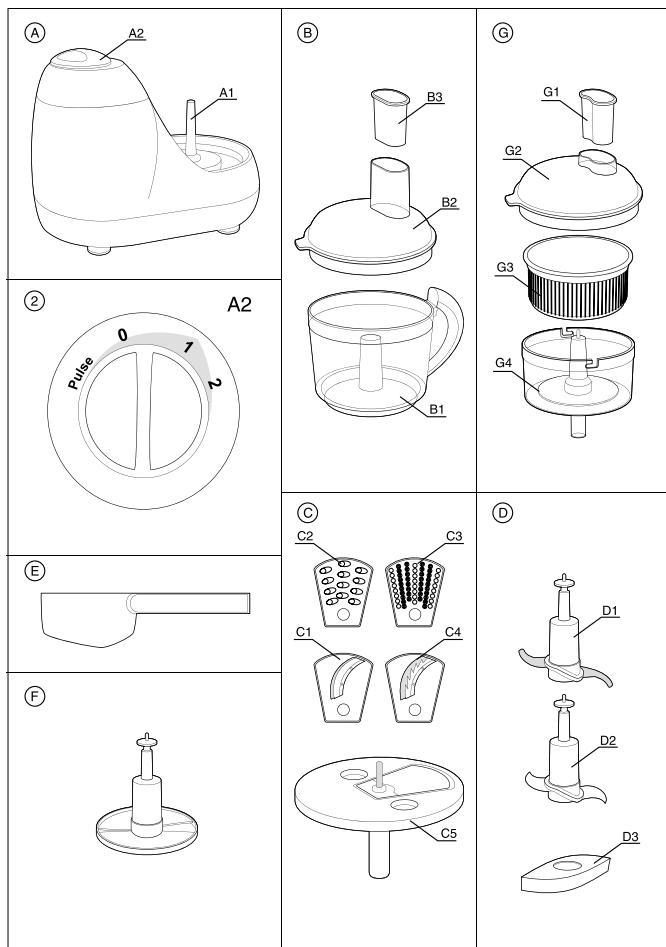
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL INSTRUCTION**

**FOOD PROCESSOR
КУХОННЫЙ КОМБАЙН**



МОДЕЛЬ VT-1608

ENGLISH



Гарантийный талон Vitek®

Сведения о покупке

Модель: _____

Серийный №: **FP 160800000**

Дата покупки: _____

Сведения о продавце

Название и адрес продающей организации

Телефон: _____

М.П.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя _____

Внимание!
Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации

Vitek®

Купон №3

Модель: _____ Серийный №: **FP 160800000**

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель: _____ Серийный №: **FP 160800000**

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №1

Модель: _____ Серийный №: **FP 160800000**

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выполнения ремонта: _____

Вид ремонта: _____

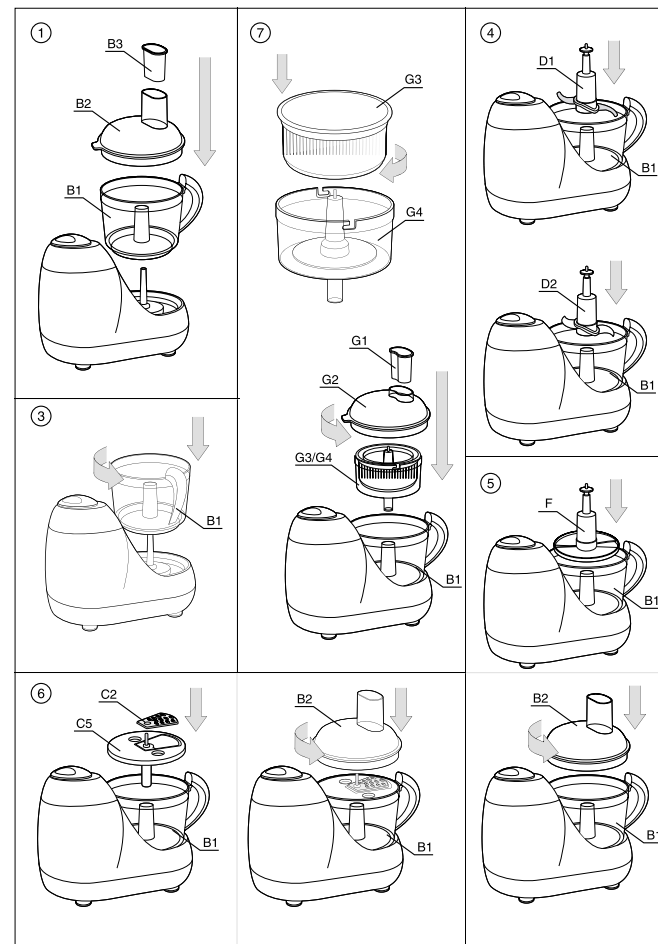
М.П.

Список сервисных центров

№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонико-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонико-сервис, ЗАО	Хохловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонико-сервис, ЗАО	Колокольников пер., 9/10, стр.5 (м. Суваровская)	(095) 208-56-48
2.	Челябинск	Импорт-сервис, ООО	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95
3.	Красноярск	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Кольцевая, 12	(3912) 65-32-18 (3912) 36-67-09
4.	Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Донбасская, д. 1	(0732) 77-66-25
5.	Волгоград	Радиотехника, ООО	ул. Штеммко, 33	(8442) 72-85-58 72-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
7.	Смоленск	Гарант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Братск	Лексика Электроник	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
9.	Ростов-на-Дону	Софт Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
10.	Иркутск	ТД Эверест, ООО	15 Советский пер., 4а	(3952) 45-19-11
11.	Томск	Денди-Сервис, ООО Академия Сервис, ООО	ул. Учебная, 26 пр. Академический, д. 1	(3822) 42-42-66 (3822) 25-85-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320 А	(8452) 51-41-99
13.	Киров	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78 62-79-66
14.	С.-Петербург	КУРСОР ООО	Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-26 108-20-19
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63 34-29-79
16.	Екатеринбург	ЧП Шевелин Д.В. ШЕЛ-СЕРВИС	ул. Радищева, 55 ул. Восточная, 44	(3432) 23-10-20 (3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СФ ЭЛКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Орск	ООО Астра	пр-т Ленина, 77	(35372) 1-45-99
19.	Владимир	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
20.	Чебоксары	ЧП Лаптенкова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СРС-Мурманск	ул. Софьи Перовской, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тамбов	ООО ВВС-2000	ул. Энгельса, д. 5 (магазин Юбилейный)	(0752) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКСОН-сервис	ул. Сутырина, д. 5	(0942) 22-36-28
24.	Тверь	TCH плюс	пр-т 50-летия Октября, 36	(0822) 42-82-95
25.	Курган	ТП-сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5-51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Стоялая, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-20-54
28.	Оренбург	КОМИНКОМ	ул. Брестская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СД-СЕРВИС	ул. Морозова, 169	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Кузнецов)	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08/10
31.	Казань	ТЕХНИКА	ул. Вишневого, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
34.	Барнаул	Vitek - сервис	ул. Полова, 68	(3852) 35-37-50 35-37-51
35.	Новосибирск	ООО "Техмастер"	ул. Большевитская, 131	(3832) 12-54-00
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3919) 53-98-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: www.vitek-aus.ru

ENGLISH



ENGLISH**INSTRUCTION MANUAL**

The more you use the food processor, the more you will be certain that you made an excellent choice. Our main goal is to give you more than the price. Your choice shows that we are achieving our goal. So thank you for choosing our product. When you use your food processor according to the instruction in this manual, you will be surprised how you are doing everything easily. So that you will reach the promised performance.

CONTENTS

- I. Important Safety & Usage Instructions
- II. Introduce The Appliance
- III. Technical Features
- IV. Usage
- V. Cleaning & Maintenance

I. IMPORTANT SAFETY & USAGE INSTRUCTIONS

- Read this instruction carefully
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave the appliance unattended and keep out of the reach of children or disabled or incapable persons.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Before using the appliance, check that the power voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- Always unplug the appliance when it is not being used or put in on parts or taking off parts or before any maintenance or cleaning operation.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatula and other utensils away from attachment and beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Don't use those attachment or part in your appliance.
- Do not use appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Remove attachments from processor before cleaning or washing.

РУССКИЙ**УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ****Уважаемый покупатель!**

Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Срок гарантии на все изделия - 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном VITEK подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизированном сервис-центре на территории России.

Условия гарантии:

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
 - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
 - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - механических повреждений;
 - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
 - неправильной установки, транспортировки;
 - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

РУССКИЙ**ENGLISH****СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ.****Необходимые комплектующие:**

Чаша (B1) и соковыжималка (G).

Установка деталей (рис. 7):

Закрепите чашу (B1) на основном корпусе (A). Поместите фильтр (G3) в емкость под выжимки (G4) и установите в чашу (B1). Зафиксируйте на чаше крышку соковыжималки (G2).

Рекомендуемая скорость:

Установите регулятор скорости в позицию 1.

Внимание:

Если вы установите скорость в позицию 2, то в соке будет слишком много мякоти.

ЧИСТКА КОМБАЙНА

По окончании работы обязательно выньте вилку из розетки.

Снимите чашу с основного корпуса, поворачивая ее по часовой стрелке. Вымойте и высушите все комплектующие, диски и насадки. В целях облегчения ухода за комбайном советуем ополаскивать насадки сразу после их использования; в первую очередь это касается насадок к соковыжималкам, так как фрукты содержат много сахара.

Не погружайте основной корпус (A) в воду! Просто протрите его.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение/мощность	220-230 В ~ 50 Гц 450 Вт
Емкость чаши	300-1000 г./1 л.

СРОК СЛУЖБЫ КУХОННОГО КОМБАЙНА НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ

- Always make sure bowl lid or juice extractor lid is locked securely in place before motor is turned on. (Figure 1)
- Do not overload the food processor or exceed maximum capacity.

II. INTRODUCE THE APPLIANCE**A. MAIN BODY**

- A1. Drive shaft
- A2. On/Off switch
 - 1- Low speed
 - 2- High speed
- Off
- P- Pulse

B. BOWL GROUP

- B1. Bowl
- B2. Bowl lid
- B3. Bowl lid pusher
- B4. Filling tube

C. DISC SET

- C1. Slicing disc
- C2. Coarse grating disc
- C3. Fine grating disc
- C4. Chipping disc
- C5. Disc holder
- C6. Disc shaft

D. BLADE SET

- D1. Chopping blade - metal
- D2. Kneading blade - plastic

E. SPATULA**F. CREAM ATTACHMENT****G. JUICE EXTRACTOR**

ENGLISH

- G1. Juice extractor pusher
- G2. Juice extractor lid
- G3. Sieve/Filter
- G4. Pulp collector bowl

III. TECHNICAL FEATURES

Voltage	: 220-230 V, 50-60 Hz.
IEC Power	: 450W
Bowl Capacity	: 300 g - 1000 g./lit
Juice Extractor	: 0.5 lt.

To set the correct speed, turn the On/Off switch to speed "1" or "2". To stop the appliance return the switch the "Off" position. Pulse function remains on as long as the switch is held in the "P" pulse position (Figure 2). At the application and procedures tables you can see "1->2" sign for speed setting. That means, first place the switch "1" position and than change the position to "2".

IV. OPERATING THE APPLIANCE MIXING AND KNEADING (Figure 4)

- You can mix or knead up to 700 g of soup, dough or pastry by using Chopping Blade or Kneading Blade.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping or kneading blade on to drive shaft in the centre of the bowl. Put the ingredients in the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- For kneading the dough or pastry operations, don't put water in to the bowl at the beginning. Pour the water through the filling tube while the processor is running. Add the water or other liquid in a slow, steady stream, only as fast as dry ingredients absorb it. If liquid splashes or splatters, stop adding it but do not turn off processor. Wait until ingredient in bowl have mixed, then add remaining liquid slowly.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 1.

РУССКИЙ

Сырое мясо,
рыба, птица

Мясо отделите от жира и хрящей и порежьте так, чтобы кусочки свободно проходили через отверстие. Мясо частично заморозьте. Используйте толкатель.

Копчёности,
варёное мясо

Нарежьте на такие кусочки, чтобы свободно проходили через отверстие. Используйте толкатель. Сосиски сначала очистите.

Картофель,
сельдерей

Очистите овощи от кожуры, нарежьте на такие кусочки, чтобы проходили через отверстие. Используйте толкатель.

Рекомендации по использованию диска для нарезания стружкой (C4):

Картофель

Картошку почистите, положите в отверстие. Используйте толкатель. Данный диск используется для нарезки картофеля фри.

Рекомендации по использованию крупной терки (C2):

Лук, картофель,
сельдерей,
яблоки, груши

Положите продукты в отверстие. Используйте толкатель. Если необходимо, очистите овощи от кожуры и порежьте их на такие кусочки, чтобы смогли пройти через отверстие.

Морковь, огурцы,
томаты, капуста
Сыр

Подготовленные овощи вложите в отверстие. Используйте толкатель. Сыр нарежьте на такие кусочки, чтобы смогли пройти через отверстие. Для того чтобы сыр не крошился, используйте толкатель.

Рекомендации по использованию мелкой терки (C3):

Шоколад

Шоколад разломайте на такие кусочки, чтобы смогли пройти через отверстие. Используйте толкатель.

Лук

Почистите лук и разрежьте на половинки. Лук положите в отверстие. Используйте толкатель.

Чеснок

Почистите чеснок, положите в отверстие (мин. 250 г). Используйте толкатель.

РУССКИЙ

Установка (рис.6):

Закрепите чашу (B1) на основном корпусе комбайна (A). Вставьте нужный Вам диск (C1/C2/C3/C4) на насадку для дисков (C5). Закрепите насадку с диском в чаше. Закройте чашу крышкой.

На крышке чаши (B2) расположен толкатель.

Используйте толкатель для нарезания ломтиками и натирания картофеля, огурцов, капусты, моркови (предварительно порежьте овощи на кусочки размером 6-7 см.), также можно нарезать или натереть редис, корнишоны, морковь.

Рекомендуемая скорость

В зависимости от того, какой диск вы используете, устанавливайте регулятор скорости в позицию 1 или 2, либо в позицию пульсирующего режима.

Рекомендации по использованию диска для шинковки (резки кружочками) (C1):**Продукты****Рекомендации**

Лук	Почистите лук и разрежьте его на такие кусочки, которые бы могли пройти через отверстие в крышке. Протолкните их в отверстие.
Морковь, бананы, баклажаны, огурцы	Если Вы не хотите резать перерабатываемые овощи кружочками, кладите их в отверстие вертикально. Если же хотите продукты резать продолговатыми дольками, кладите их в отверстие горизонтально и используйте толкатель.
Грибы	Грибы положите в отверстие, используйте толкатель.
Яблоки, груши	По желанию очистите фрукты от кожуры, разрежьте на четвертинки и положите их в отверстие.
Стручки фасоли, паприка	Нарежьте их вдоль, кладите горизонтально в отверстие, используйте толкатель.
Сыр	Сыр нарежьте на такие кусочки, чтобы могли пройти через отверстие. Используйте толкатель, чтобы сыр не крошился.
Капуста	Нарежьте капусту, при переработке используйте толкатель
Салат	Салат разделите на листы. Листы сверните, положите их в отверстие, используйте толкатель.

ENGLISH

CHOPPING BLADE(F1)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Table 1 Work Time
Soup	1000ml.	1->2	20 sc.

KNEADING BLADE(F2)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Sweet Dough	700gr.	2	20 sc.
Cake / Bread Dough	700 gr.	2	2min.
Pie / Pastry Dough	700gr.	2	2min.

CHOP PING (Figure 4)

- Chopping Blade is used for chopping process
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the chopping blade in to the drive shaft in the centre of the bowl. Put the ingredients in the bowl. Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before putting than in the bowl. If you chopping meat, use only boneless meat. (Figure 4)
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5)
- Applications and procedures is mentioned in the Table 2.

CHOPPING BLADE (F1)

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Table 2 Work Time
Vegetables	500 gr.	2	10sc.
Carrots	500 gr.	2	30 sc.
Tomatoes	500 gr.	2	20 sc.
Onion, Garlic	400 gr.	PULSE	5sc.
Herb, Parsley	100gr.	PULSE	5sc.
Nut, Walnut	400 gr.	2	5sc.
Cheese	300 gr.	PULSE, 2	10sc.
Salami, Hot dog	400 gr.	PULSE, 2	10 sc.
Meat, Fish, Poultry	400 gr.	PULSE, 2	20 sc.
Frozen Fruit	1000 gr.	2	20 sc.

BEATING/WHIPPING

- Cream Attachment is used for beating or whipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- Place the Cream Attachment on to the drive shaft in the centre of the

ENGLISH

bowl. Put the ingredients in the bowl.

- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 5) o Applications and procedures is mentioned in the Table 3.

CREAM ATTACHMENT

Ingredient	Quantity	Speed Setting	Work Time
Mayonnaise	600 ml.	1	15sc.
Sauces	600 ml.	1	20 sc.
Egg	10ea.	1->2	5 sc.
Ice cream	500 gr.	1->2	20 sc.
Whipping Cream	500 gr.	1-->2	20 sc.
Lemonade, Buttermilk	700ml.	2	10 sc.
Sweet Dough	500 gr.	1->2	2 min.

Table 3**GRATING I SLICING / CHIPPING (Figure 6)**

- Disc sets are used for grating, slicing and shipping process.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position. (Figure 3)
- With the smooth face of the disc plate uppermost, fit the required blade in to the disc holder. To do this, first identify the recess marked "PUSH" along one of the long sides of the blade. Insert the retaining slot on the opposite side in to the disc holder. Then gently push down on the area of the disc marked "PUSH" to click the metal disc in place. Place disc holder on to the disc shaft ensuring that slots on top of shaft are located on the underside of the disc holder. Place the disc holder and shaft on the drive shaft in the centre of the bowl.
- Place the bowl lid on top of the bowl. Rotate the lid anticlockwise until the locking tabs slide in to the inner locking slot on the base and the handle. (Figure 6)
- Pre-cut the large ingredient parts in to small pieces before filling them in the bowl.
- Insert the ingredient in to the filling tube and use the pusher to guide through the tube. Never use fingers to push food down the filling tube.
- Which ever plate is being used, speed 2 or pulse is recommended. Don't use speed 1.
- Applications and procedures is mentioned in the Table 4.

РУССКИЙ

ВЗБИВАНИЕ**Необходимые комплектующие:**

Чаша (B1) и насадка для взбивания крема (F).

Используя насадку для взбивания крема, можно приготовить майонез, соусы, взбить сливки (до 0,5 л) и белки (до 10 яиц).

Внимание:

Не используйте насадку (F) для замешивания густого теста.

Установка (рис. 1-5):

Установите чашу (B1) на основной корпус и зафиксируйте ее. Установите насадку для взбивания крема (F) в чашу. Поместите в чашу ингредиенты. Закройте чашу крышкой (B2).

Рекомендуемая скорость

Для приготовления крема и жидкого соуса установите регулятор скорости в позицию 1.

При взбивании майонеза и яиц, начните с позиции 1, а затем увеличивайте скорость до позиции 2.

Рекомендации по использованию насадки для взбивания (F):

Продукты	Количество	Скорость	Время измельчения
Майонез	600 мл	1	15 с
Соусы	600 мл	1	20 с
Яйца	10	1->2	5 с
Мороженое	500 г	1->2	20 с
Сливки	500 г	1->2	20 с
Коктейль	700 мл	2	10 с
Пирожное	500 г	1 -> 2	2 мин

ТЕРКА/ НАРЕЗКА ЛОМТИКАМИ**Необходимые комплектующие:**

Чаша (B1) и диски (C).

Используя соответствующий диск. Вы можете мелко порезать: картофель, лук, огурцы, свеклу, редьку, яблоки, морковь, капусту, сельдерей, а также сыр или брынзу.

РУССКИЙ

- закрепите насадку (D1) или (D2) в центре чаши;
- Поместите ингредиенты в чашу;
- Прочно зафиксируйте чашу (B1) крышкой (B2);

Рекомендуемая скорость

Для измельчения установите регулятор скорости в позицию 2. Для того чтобы четко контролировать процесс измельчения, используйте пульсирующий режим. Для смешивания используйте позицию 2. Для замешивания, установите регулятор скорости в позицию 1, через несколько секунд - в позицию 2.

Рекомендации по измельчению продуктов (D1):

Продукты	Количество	Скорость	Время измельчения
Суп	700 мл	1->2	20 с
Овощи	500 г	2	10 с
Морковь	500 г	2	30 с
Помидоры	500 г	2	20 с
Лук, чеснок	400 г	пульсовый режим	5 с
Зелень, петрушка	100 г	пульсовый режим	5 с
Орехи	400 г	2	5 с
Сыр	300 г	пульсовый режим, 2	10 с
Копчености	400 г	пульсовый режим, 2	10 с
Мясо, рыба, птица	400 г	пульсовый режим, 2	20 с
Мороженые фрукты	1000 г	2	20 с

Рекомендации по использованию насадки для замешивания теста (D2):

Продукты	Количество	Скорость	Время измельчения
Пирожное	700 г	2	20с
Тесто для пирожков / хлеба	700 г	2	2 мин
Тесто для булочек/сладкого печенья	700 г	2	2 мин

ENGLISH

ONIONS	Peel the onions and halve if too large to fit into the filling tube. Place them in the filling tube.
CARROTS, EGGPLANT, BANANAS, CUCUMBERS	For rings arrange foods vertically in the filling tube, cutting them so they are even in height. For slices arrange foods horizontally in the filling tube and process using firm pressure.
MUSHROOMS	Pack the mushrooms in the filling tube on their sides and process using firm pressure.
APPLES, PEARS	Peel if desired and quarter the fruit. Lie the quarters on their sides in the tube
BEANS, GREEN PEPPER	Cut into lengths, pack horizontally into the filling tube and process using firm pressure.
CHEESE	Cut the cheese into pieces large enough to just fit the filling tube. Process using light pressure on the filling tube to prevent cheese crumbling.
CABBAGE	Cut cabbage into wedges to fit filling tube and process using firm pressure.
LETTUCE	Separate the leaves of the lettuce, roll them firmly, pack into the filling tube and process using firm pressure.
RAW MEAT, FISH, CHICKEN	Trim fat and gristle of meat and cut to fit snugly in the filling tube. Freeze until partly frozen and process using firm pressure.
SALAMI, SAUSAGE, COOKED MEAT	Pack the filling tube snugly placing meat in the filling tube vertically, process using firm pressure. For sausage skins first.
POTATOES, CELERIAC	Peel them, cut into pieces if necessary to fit the filling tube and process using firm pressure.

SLICING DISC (C1)

POTATOES	Table 4
POTATOES	Peel the potatoes, pack into the filling tube and process using firm pressure. This disc makes french fries from potatoes.

CHIPPING DISC (C4)

ONIONS, POTATOES, CELERIAC, APPLES PEARS	Pack into the filling tube and process using firm pressure. Peel and cut into pieces if necessary to fit the filling tube.
CARROTS, CUCUMBER, TOMATOES, CABBAGE	Prepare the vegetables and pack into the filling tube. Packing vertically will give shorter shreds than packing horizontally.
CHEESE	Cut the cheese to fit the filling tube snugly process using light pressure on the pusher to prevent the cheese crumbling.

ENGLISH

COARSE GRATING DISC (C2)

CHOCOLATE	Break chocolate into pieces to fit the filling tube and process using firm pressure.
ONIONS	Peel the onions and chop into halves. Place onions in the filling tube, cut edge down. Process using firm pressure.
GARLIC	Peel and place minimum 250 g. into the filling tube and process using firm pressure. To help wash the ingredients through, pour 1/4 cup olive oil.

FINE GRATING DISC (C3)**JUICE EXTRACTOR (Figure 7)**

- The juice extractor can be used to juice any kind of soft fruit or vegetable.
- Place the bowl over the drive shaft, locate on motor base and rotate the bowl anticlockwise until it locks into position place. (Figure 3)
- Place the juice extractor assembly on to the shaft into the centre of the bowl ensuring central part is located over central drive shaft. Place juice extractor lid on top of the bowl ensuring that it is placed over the three locating slots at the top of the inside of the food processor bowl and rotate anticlockwise until it locks into place. (Figure 7)
- Food needs to be cut into suitable sizes, to insert into the filling tube before juicing. Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. Stone cherries, plums, apricots, peaches etc.
- Always switch on the appliance before you put the fruit or vegetable in the juice extractor.
- Switch off the appliance from time to time to remove pulp from the sieve and pulp collector bowl, if it starts to vibrate strongly.
- Speed 2 is recommended.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug the food processor after use and before removing and cleaning attachments.
- Remove the bowl by turning clockwise.
- To make cleaning easier, rinse removable attachments straight after use, after first removing.
- Wash and dry the attachments and bowls. Avoid using scouring pads, harsh detergents and abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
- Wipe the motor base with a slightly damp cloth, do not immerse in water.
- If your appliance does not work first check that the appliance is plugged in correctly. Check that the parts are correctly positioned on the motor unit.

РУССКИЙ

300 - 1000 г/ 1 л - в чаше (B);
до 0,5 л - в соковыжималке для твердых фруктов и овощей;

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОМБАЙНА**Перемешивание/замешивание/измельчение**

Необходимые детали: чаша (B1) и комплект насадок (D).

- Пластмассовая насадка (D2) используется для замешивания теста и перемешивания.
- Нож (D1) используется для измельчения продуктов и перемешивания.

Перемешивание

- за 20 сек. можно приготовить до 700 мл супа или компота.
- за 20 сек. можно приготовить до 700 мл жидкого теста для блинов, вафель и т.п.
- замешивание теста средней плотности (для печенья, кекса) отнимет всего 2 минуты Вашего времени.

Замешивание теста

За 2 мин. Вы можете замесить до 700 г крутого теста (для пирогов, хлеба и т.п.).

Внимание:

- *Сразу же выключайте комбайн, когда тесто принимает овальную форму.*
- *При замешивании 700 г теста не включайте комбайн более чем на 2 мин.*

Измельчение

С помощью комбайна всего за 10-30 секунд Вы можете измельчить от 100 до 1000 г продуктов: сыр, сухофрукты, твердые овощи (морковь, сельдерей), лук, шпинат, также сырое или приготовленное мясо (мясо должно быть отделено от костей и порезано на крупные куски), сырая или приготовленная рыба.

Установка комплектующих (рис. 1-5):

Установите чашу (B1) на вал (A1) на основном корпусе комбайна (A), и, держа ее за ручку, поворачивайте, пока она не встанет прочно на свое место.

РУССКИЙ**C. Комплект дисков**

- C1. Диск для нарезания ломтиками
- C2. Крупная терка
- C3. Мелкая терка
- C4. Диск для нарезания стружкой
- C5. Насадка для дисков

D. Комплект насадок

- D 1. Нож для измельчения продуктов
- D 2. Пластмассовая насадка для замешивания теста
- D 3. Чехол для ножей

E. Лопаточка**F. Насадка для взбивания крема****G. Соковыжималка для фруктов и овощей**

- G1. Толкатель
- G2. Крышка
- G3. Фильтр
- G4. Емкость под выжимки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность двигателя - 450 Ватт.

Соблюдайте правила безопасности при работе с комбайном, прежде чем открывать крышку необходимо дождаться полной остановки работы двигателя. Комбайн будет работать только в том случае, если все комплектующие установлены правильно.

ПЕРЕД ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Распакуйте комбайн, вымойте все комплектующие теплой водой.

Внимание:

Корпус с двигателем мыть нельзя. Его можно протирать влажной тряпкой. Внимательно прочтите инструкцию.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

В зависимости от приготавливаемого блюда, соблюдайте следующие объемы комбайна:

ENGLISH

Check that the lids are locked into position correctly. If the appliance still does not work then contact your local service agents.

SPECIFICATIONS

Power Requirement	220-230 V ~ 50 Hz	450 W
Juice extractor	0,5 l.	
Processor bowl	300 g. - 1000 g./1,0 l.	

SERVICE LIFE OF THE FOOD PROCESSOR NOT LESS THAN 5 YEARS

ENGLISH**СОДЕРЖАНИЕ**

- Правила пользования кухонным комбайном;
- Описание прибора;
- Технические характеристики;
- Что нужно сделать перед первым запуском комбайна;
- Практические советы;
- Эксплуатация комбайна:

Замешивание теста/смешивание/измельчение

Взбивание/терка/нарезка ломтиками/нарезка стружкой.

Соковыжималка для овощей и фруктов;

- Чистка комбайна;

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

- 1) Во избежание поражения электрическим током, не помещайте основной корпус в воду или какую-либо другую жидкость.
- 2) Будьте особенно внимательными, если рядом с работающим комбайном находятся дети.
- 3) Отключайте прибор от сети всякий раз, когда не пользуетесь им, а также когда меняете насадки, диски или чистите комбайн.
- 4) Во время работы не касайтесь движущихся частей комбайна. Для уменьшения вероятности получения травм и во избежание поломки механизма, следите за тем, чтобы во время работы комбайна в зону действия его дисков и других насадок не попали ваши руки, волосы, одежда, а также лопаточки для размешивания и другие кухонные принадлежности.
- 5) Нельзя эксплуатировать комбайн с поврежденным шнуром питания или вилок, при наличии неисправностей, а также в случае, если Вы уронили комбайн или поломали какую-либо из его частей. В подобных случаях Вам необходимо доставить прибор в сервисный центр для его осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.
- 6) Во избежание пожара, поражения электрическим током или травмы, используйте только те детали, которые рекомендованы или реализуются производителем. Для определенных продуктов используйте соответствующие насадки.
- 7) Не эксплуатируйте комбайн вне помещения.

РУССКИЙ

- 8) Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола или стойки.
 - 9) Перед мытьем снимайте диски и насадки с комбайна.
 - 10) Диски и ножи очень острые. Соблюдайте осторожность, прикасаясь к ним.
 - 11) Перед запуском комбайна проверьте, правильно ли установлена крышка соковыжималки.
 - 12) Никогда не опускайте пальцы или какие-либо предметы в подающий отсек работающей соковыжималки. Если фрукты или овощи застряли в подающем отсеке, используйте толкатель или другие кусочки фруктов или овощей. Если застрявшие фрукты или овощи не удается извлечь таким способом, то выключите комбайн и, сняв крышку соковыжималки, удалите их.
 - 13) Для уменьшения вероятности получения травмы, перед креплением режущих дисков установите рабочую емкость на основной корпус и проверьте, хорошо ли она зафиксирована.
 - 14) Перед снятием насадок убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен и комбайн отключен от сети.
 - 15) Перед эксплуатацией комбайна убедитесь в том, что крышка чаши правильно установлена на своем месте.
- СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА!**

ОПИСАНИЕ КОМБАЙНА

На рисунках показано стрелками, как собрать прибор и как им пользоваться.

А. Основной корпус комбайна

A1. Ведущий силовой вал

A2. Регулятор скорости

Регулировка скорости вращения:

Позиция 1 - низкая скорость

Позиция 2 - высокая скорость

Позиция 0 - "выключено"

Положение пульсирующего режима работы комбайна.

В. Основная чаша

V1. Чаша объемом 1л.

V2. Крышка для чаши

V3. Толкатель