



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1443

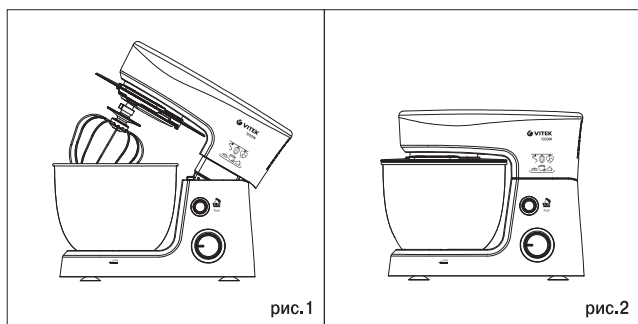
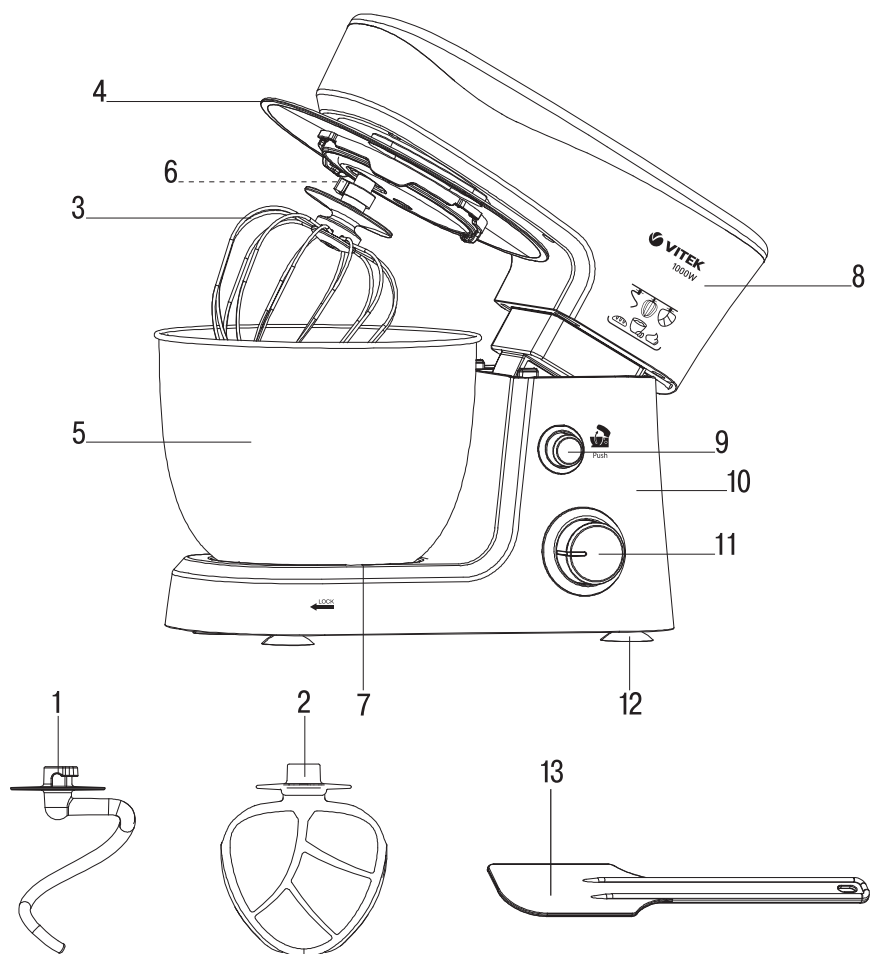
Kitchen machine

Кухонная машина

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации

KZ Пайдалану нұсқасы



КУХОННАЯ МАШИНА VT-1443

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

ОПИСАНИЕ

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Перед включением кухонной машины убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием кухонной машины внимательно осмотрите насадки и состояние сетевого шнура и убедитесь, что насадки и сетевой шнур не имеют повреждений. Если вы обнаружили повреждения, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.

- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.
- Запрещается использовать кухонную машину для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием кухонной машины убедитесь, что насадка установлена правильно и зафиксирована.
- Соблюдайте осторожность при установке моторного блока кухонной машины в рабочее положение, не подставляйте руки, не допускайте попадания посторонних предметов в узел соединения моторного блока и основания кухонной машины.
- Прежде чем подключить кухонную машину к электрической сети, убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут. После 2 циклов работы, повторное включение кухонной машины производите не ранее, чем через 10-15 минут.**
- После эксплуатации кухонной машины выключите её, установив переключатель режимов работы в положении «0», выньте вилку сетевого шнура из розетки, поднимите моторный блок и отсоедините насадку.
- Не погружайте кухонную машину, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем доставайте устройство из воды.
- Не прикасайтесь к корпусу моторного блока, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе моторного блока, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте кухонную машину, включенную в сеть, без присмотра.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадок, а также если вы им не пользуетесь.

- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку кухонной машины.
- Не касайтесь вращающейся насадки во время работы кухонной машины.
- Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения насадки.
- Не разрешайте детям касаться корпуса моторного блока, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Используйте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в недоступном для детей месте.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по

контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките устройство из упаковки, удалите любые рекламные наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Насадки (1, 2, 3), крышку (4), чашу (5) и лопатку (13) вымойте тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Моторный блок (8) и основание (10) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ (1, 2, 3) (см. таблицу)

Насадка для замешивания теста (1)

Насадку (1) используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания фарша и т.п. Сухие ингредиенты, предназначенные для теста, смешивайте на скорости «1-2», в процессе замешивания теста с помощью переключателя режимов работы (11) увеличивайте или уменьшайте скорость вращения насадки (1).

Насадка для смешивания (2)

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

Венчик для взбивания (3)

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

Примечания:

- Следите за правильностью установки насадки и проверяйте надёжность фиксации насадки перед началом работы.

- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на моторном блоке (8), это может привести к перегреву электромотора.
- Максимальная продолжительность непрерывной работы кухонной машины составляет не более 5 минут. После 2 циклов работы, повторное включение производите не ранее, чем через 10-15 минут.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

- Перед установкой насадок убедитесь в том, что переключатель режимов работы (11) находится в положении «0», а вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Придерживая рукой моторный блок (8), нажмите и удерживайте кнопку (9), моторный блок (8) зафиксируется в верхнем положении.
- Установите чашу (5) на место установки (7) и поверните её по часовой стрелке до упора.
- Установите крышку чаши (4) (рис. 1).
- Установите одну из насадок (1, 2 или 3) на вал (6), слегка нажмите на насадку по направлению вверх и поверните насадку против часовой стрелки до упора. Убедитесь в надёжной фиксации насадки.
- Поместите необходимые ингредиенты в чашу (5).
- Нажмите и удерживайте кнопку (9), нажимая на верхнюю часть моторного блока (8),

установите его в рабочее положение, отпустите кнопку (9). Убедитесь в надёжной фиксации моторного блока (8) в рабочем положении (рис. 2).

Примечание: в крышке (4) имеется отверстие для добавления ингредиентов во время работы кухонной машины.

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите кухонную машину поворотом переключателя режимов работы (11), установите необходимую скорость вращения насадок (см. пункт «НАСАДКИ»).

Примечание: максимальная продолжительность непрерывной работы кухонной машины составляет не более 5 минут. После 2 циклов работы, повторное включение производите не ранее, чем через 10-15 минут.

- Завершив работу, установите переключатель режимов работы (11) в положение «0» и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Придерживая рукой моторный блок (8), нажмите и удерживайте кнопку (9), мотор-

РУССКИЙ

- ный блок (8) зафиксирован в верхнем положении.
- Снимите установленную насадку, повернув её по часовой стрелке.
- Снимите крышку чаши (4).
- Снимите чашу (5), повернув её против часовой стрелки.
- Извлеките ингредиенты из чаши (5), используя лопатку (13).
- Промойте насадку, лопатку (13) и чашу (5) в тёплой воде с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Вымойте насадки (1, 2, или 3), чашу (5), лопатку (13) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.

- Протрите моторный блок (8) и основание (10) мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Запрещается погружать кухонную машину, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не допускайте попадания воды и чистящих веществ внутрь моторного блока (8) и в узел соединения моторного блока (8) и основания (10).
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие и моющие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто для выпечки овсяного печенья Насадка (1) 	2 чашки муки	1. Просейте муку через сито и добавьте в неё соду, соль, корицу. 2. Смешайте маргарин, сахар, яйца и ваниль в чаше на скорости 1-2 в течение 1 минуты. 3. Добавьте молоко и половину муки, продолжайте смешивать на скорости 1-2 в течение 1 минуты. 4. Добавьте оставшуюся муку и смешивайте в течение 1 минуты. 5. Добавьте шоколадную стружку и измельчённые орехи и смешивайте на скорости 3 течение 3 - 4 минут.
	1 чайная ложка соды	
	1 чайная ложка соли	
	1-1/2 чайной ложки корицы	
	2 чашки овсяных хлопьев быстрого приготовления	
	1 чашка растопленного маргарина	
	1/2 чашки сахарного песка	
	3/4 чашки коричневого сахара	
	2 яйца	
	1-1/2 чайных ложек ванили	
	1/3 стакана молока	
	1 чашка шоколадной стружки	
	3/4 чашки измельченных орехов	
Картофельное пюре Насадка (2) 	1 кг очищенного картофеля	1. Картофель сварить до готовности, в подсоленной воде. 2. Поместите отварной картофель в чашу, установите насадку (2), работайте около минуты на скорости 1-2. 3. Добавьте в картофельное пюре горячее молоко и продолжите работу на скорости 3 в течение 3 – 4 минут.
	1/2 чашки горячего молока	
	Сливочное масло по вкусу	
	1 чайная ложка поваренной соли	

Взбитые белки Венчик для взбивания (3) 	2 яйца	1. Отделите белки, как минимум 3-х яиц, от желтков и поместите белки в чашу. 2. Используйте венчик (3), взбивайте белки до получения однородной массы, работайте на скорости 5-6, 3-5 минут.
---	---------------	---

Примечание: приведённые рецепты носят рекомендательный характер.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Номинальная потребляемая
мощность: 500 Вт
Максимальная мощность: 1000 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 для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

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

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК.РУС»

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

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВOK:
8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ҚАЗАҚША

АСҮЙЛІК МАШИНА VT-1443

Асүйлік машина құрамдас бөліктерді араластыруға, тұздықтарды және десерттерді (бұлғанған кілегей, пудинг, коктейльдер, майонез) дайындауға, сондай-ақ қамыр илеуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Қамыр илеуге арналған қондырма
2. Араластыруға арналған қондырма
3. Бұлғауға арналған бұлғауыш
4. Тамақ өнімдерін қосуға арналған тостаған қақпағы
5. Тостаған
6. Қондырмаларды орнатуға арналған білік
7. Тостағанды орнату орны
8. Моторлық блок
9. Моторлық блок бекіткішінің батырмасы
10. Негізі
11. Жұмыс тәртіптерін ауыстырғыш «0-1---6»
12. Аяқтары
13. Күрекше

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Асүйлік машинаны пайдалану алдында, осы пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлгіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Асүйлік машинаны іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Асүйлік машинаны пайдалану алдында, қондырмалар мен желілік баусымды мұқият қарап, қондырмалар мен желілік баусымның ақаулығы жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер сіз бүлінуді тапсаңыз, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Желілік баусымның ыстық беттермен және жиһаздың үшкір қырларымен жанасуына жол бермеңіз. Желілік баусым оқшаулануының бүлінуін болдырмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздерінің немесе ашық оттың тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қондырмаларды ғана пайдаланыңыз.
- Асүйлік машинаны қатқан сары май немесе мұздатылған қамыр сияқты қатты құрамдас

бөліктерді араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.

- Қондырмаларды орнату алдында желілік баусымның айыртетігі электрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машинаны пайдалану алдында қондырмалардың дұрыс орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машинаның моторлық блогын жұмыс күйіне орнатқан кезде сақтықты сақтаңыз, қолыңызды сұқпаңыз, моторлық блок пен асүйлік машинаның негізі қосылатын торапқа бөтен заттардың түсуіне жол бермеңіз.
- Асүйлік машинаны электр желісіне қоспай тұрып, жұмыс режимдерінің ауыстырылғышы «0» (сөндірілген) күйінде белгіленгенін тексеріңіз.
- Құрылғыны панажайлардан тыс пайдалануға тыйым салынады.
- **Максималдық үздіксіз жұмыс ұзақтығы 5 минуттан аспайды. Жұмыстың 2 циклынан кейін ас үй машинасын қайтадан қосуды 10-15 минуттан кейін жүзеге асырыңыз.**
- Асүйлік машинаны пайдаланып болғаннан кейін жұмыс режимдерінің ауыстырғышын «0» күйіне белгілеп, оны сөндіріңіз, желілік баусымның айыртетігін ашалықтан шығарыңыз, моторлық блокты көтеріңкіреңіз және қондырманың шешіңіз.
- Асүйлік машинаны, желілік баусымды немесе желілік баусым айыртетігін суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Егер құрылғы суға түсіп кетсе, желілік баусым айыртетігін ашалықтан суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады.
- Су қолдарыңызбен моторлық блок корпусын, желілік баусымын және желілік баусым айыртетігін ұстамаңыз.
- Жұмыс барысында құрылғы корпусындағы желдету саңылауларын жаппаңыз, бұл электрмотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Желіге қосылған асүйлік машинаны қараусыз қалдырмаңыз.
- Қондырмаларды тазалау, ауыстыру алдында, сонымен бірге егер сіз құрылғыны пайдаланбасаңыз оны сөндіріңіз.
- Құрылғыны электржелісінен ажыратқанда, ешқашан желілік баусымнан тартпаңыз, желілік баусымның айыртетігінен ұстаңыз және оны ашалықтан ұқыпты шығарыңыз.

- Асүйлік машинаны тазалауды мезгілімен атқарыңыз.
- Асүйлік машина жұмыс істеп тұрған кезде айналатын қондырмаларға қолыңызды тигізбеңіз.
- Қондырмалардың айналып тұрған аумағына шаштың немесе киімнің шетінің тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғы жұмыс істеген уақытта балалардың моторлық блок корпусына, желілік баусымға және желілік баусым айыртетігіне қол тигізуіне жол бермеңіз.
- Балалар аспапты ойыншық ретінде пайдаланбауы үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде пайдаланыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Желілік баусымды және желілік баусымның айыртетігін оқшауламасының бүлінуін мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
- Желілік айыр немесе қуаттандыру бауы зақымданған жағдайда құралды пайдалануға тыйым салынады. Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Өз бетіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, кез келген ақау шыққан жағдайда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны ашалықтан ажыратыңыз да, байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кез келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.

- Құрылғыны зақымдап алмау үшін тек зауыттық қаптамасының ішінде тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРҒЫН ПАНАЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ПАНАЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғы тасымалданғаннан кейін немесе төмен температурада сақталған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

- Құралды қаптамадан шығарыңыз, оның жұмысына кедергі келтіретін, кез-келген жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінулері болған жағдайда оны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының жұмыс кернеуі электрлік желінісіндегі кернеуге сәйкес келетіндігі тексеріңіз.
- Қондырмаларды (1, 2, 3), қақпақты (4), тостағанды (5) және күрекшені (13) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және келтіріңіз.
- Моторлық блокты (8) және негізін (10) жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ҚОНДЫРМАЛАР (1, 2, 3) (кестені қар.)

Қамыр илеуге арналған қондырма (1)

Қондырманы (1) ашыған қамырды илеу, тартылған етті араластыру және т.с.с. үшін пайдаланылады.

Қамырға арналған құрғақ құрамдас бөліктерді «1-2» жылдамдығымен араластырыңыз, қамырды илеу процесінде жұмыс режимдерінің ауыстырғышы (11) көмегімен қондырманың (1) айналу жылдамдығын ұлғайтыңыз немесе азайтыңыз.

Араластыруға арналған қондырма (2)

Қондырманы (2), мысалы, картоп езбесін әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Жұмыс істеудің ұсынылатын жылдамдық режимдері – 1-ден 4-ке дейін.

ҚАЗАҚША

Бұлғауға арналған бұлғауыш (3)

Кілегейді, жұмыртқа ақуызын бұлғау, пудингтер, коктейльдер, крем, майонез, тұздықтар әзірлеу, сонымен қатар сұйық өнімдерді араластыру үшін бұлғауышты (3) пайдаланыңыз. Жұмыс істеудің ұсынылатын жылдамдық режимдері – 5-тен 6-ға дейін.

Ескерту:

- Қондырманың дұрыс орнатылуын қадағалаңыз және жұмыс істеуді бастау алдында

қондырманың бекітілу сенімділігін тексеріңіз.

- Жұмыс істеген уақытта моторлық блоктағы (8) желдетіс саңылауларын жаппаңыз, бұл электрмоторның қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Ас үй машинасының үздіксіз жұмыс істеудің максималдық ұзақтығы 5 минуттан аспайды. Жұмыстың 2 циклынан кейін қайтадан қосуды 10-15 минуттан кейін жүзеге асырыңыз.

Сурет	Кеңес берілетін жылдамдықтар	Жұмыс істеу уақыты	Азықтың көлемі
	1~3	1-2 жылдамдықта – 1 минут, артынан 3-жылдамдықта 3~4 минут ішінде	Ұнның максималдық салмағы: 600 г, ұн мен судың максималдық қатынасы: 1 г ұн: 0,6 мл (35-45 °C)
	1~4	1-2 жылдамдықта – 1 минут, артынан 3-жылдамдықта 3~4 минут ішінде	
	5~6	3-5 минут	Минимум, 3 жұмыртқадан алынған жұмыртқа ақуызы

АСҮЙЛІК МАШИНАНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Қондырмаларды орнату алдында жұмыс тәртіптерін ауыстырғыштың (11) «0» күйінде тұрғандығына, ал желілік баудың ауыры электрлік розеткаға салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Мотор блогын (8) қолыңызбен ұстап, түймені (9) басып, ұстап тұрыңыз, мотор блогы (8) жоғарғы күйде бекітіледі.
- Тостағанды (5) орнату орнына (7) орнатыңыз және оны тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұрыңыз.
- Тостағанның қақпағын (4) орнатыңыз (1-сурет).
- Қондырмалардың бірін (1, 2 немесе 3) білікке (6) орнатыңыз, қондырманы жоғарғы бағытқа қарай жеңіл басыңыз және қондырманы тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытқа бұрыңыз. Қондырманың сенімді бекітілгендігіне көз жеткізіңіз.
- Қажетті ингредиенттерді тостағанға (5) салыңыз.
- Моторлық блоктың (8) жоғарғы жағын басып тұрып, түймені (9) басып, ұстап тұрыңыз, оны жұмыс күйіне орнатыңыз, түймені (9) жіберіңіз.

Моторлық блоктың (8) жұмыс күйіне сенімді бекітілгендігіне көз жеткізіңіз (2-сурет).

Ескертпе: қақпактың (4) асүйлік машина жұмыс істеген кезде ингредиенттерді қосуға арналған тесігі бар.

- Желілік баудың айырын электрлік розеткаға салыңыз.
- Жұмыс тәртіптерін ауыстырғышты (11) бұру арқылы асүйлік машинаны іске қосыңыз, қондырма айналымының қажетті жылдамдығына орнатыңыз («ҚОНДЫРМАЛАР» тармағын қар.).

Ескерту: ас үй машинасының үздіксіз жұмыс істеуінің максималдық ұзақтығы 5 минуттан аспайды. Жұмыстың 2 циклынан кейін қайтадан қосуды 10-15 минуттан кейін жүзеге асырыңыз.

- Жұмыс істеп болғаннан кейін жұмыс тәртіптерін ауыстырғышты (11) «0» күйіне орнатыңыз және желілік бау айырын электрлік розеткадан суырыңыз.
- Мотор блогын (8) қолыңызбен ұстап, түймені (9) басып, ұстап тұрыңыз, мотор блогы (8) жоғарғы күйде бекітіледі.

ӘЗІРЛЕУ ӘДІСТЕРІ

Сұлы печеньеесін пісіруге арналған қамыр Қондырма (1) 	2 тостақ ұн	1. Ұнды елеуіштен өткізіп елеңіз және оған сода, тұз, даршын қосыңыз. 2. Маргарин, қант, жұмыртқа және ванильді 1 минут бойы 1-2 жылдамдықта араластырыңыз. 3. Сүт және ұнның жартысын қосыңыз, 1-2 жылдамдықта 1 минут бойы араластыруды жалғастырыңыз. 4. Қалған ұнды қосыңыз және 1 минут бойы араластырыңыз. 5. Шоколад жаңқасы мен үгітілген жаңғақтарды қосыңыз және 3-жылдамдықпен 3-4 минут араластырыңыз.
	1 шай қасық сода	
	1 шай қасық тұз	
	1-1/2 шай қасық даршын	
	2 тостақ жылдам өзіреленетін сұлы үлпектері	
	1 тостақ қорытылған маргарина	
	1/2 тостақ құмшекер	
	3/4 тостақ қоыңз қант	
	2 жұмыртқа	
	1-1/2 шай қасық ваниль	
	1/3 стакан сүт	
	1 тостақ шоколад үгітіндісі	
	3/4 тостақ үгітілген жаңғақтар	
Картоп езбесі Қондырма (2) 	1 кг аршылған картоп	1. Картопты әзір болғанға дейін тұзды суда пісіру керек. 2. Пісірілген картопты тостағанға салыңыз, қондырманы (2) орнатыңыз, бір минут шамасында 1-2 жылдамдықпен жұмыс жасаңыз. 3. Картоп езбесіне ыстық сүт қосыңыз және жұмысты 3-жылдамдықпен 3-4 минут бойы жалғастырыңыз.
	1/2 тостақ ыстық сүт	
	Сары май қажетінше	
	1 шай қасық ас тұзы	
Бұлғанған ақуыздар Бұлғауға арналған бұлғауыш (3) 	2 жұмыртқа	1. Кем дегенде 3 жұмыртқаның ақуызын сарыуызынан бөліп, тостағанға салыңыз. 2. Бұлғауышты (3) пайдаланыңыз, ақуызды біртекті масса шыққанға дейін бұлғаңыз, 5-6 жылдамдығында 3-5 минут жұмыс жасаңыз.

Ескерту: келтірілген әзірлеу әдістері ұсыныстық сипатқа ие болады.

- Орнатылған қондырманы сағат тілінің бағыты бойынша бұрап, шешіп алыңыз.
- Тостағанның қақпағын (4) шешіңіз.
- Тостағанды (5) сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, оны шешіңіз.
- Ингредиенттерді тостағаннан (5) күрекшені (13) пайдаланып шығарып алыңыз.
- Қондырманы, күрекшені (13) және тостағанды (5) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құралды өшіріп, желілік бау айырын электрлік розеткадан шығарыңыз.
- Қондырмаларды (1, 2 немесе 3), тостағанды (5), күрекшені (13) бейтарап жуатын құрал қосылған жылы суда жуыңыз, шайып, артынан оларды құрғатыңыз.
- Моторлық блок (8) пен негізін (10) жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Асүйлік машинаны, желілік баусымды және желілік баусымның айыртетігін суға немесе

ҚАЗАҚША

кез-келген басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.

- Судың және тазалағыш заттардың моторлық блок (8) ішіне және моторлық блок (8) пен негіздің (10) қосылу торабына кіруіне жол бермеңіз.
- Ластануды кетіру үшін бейтарап тазартқыш заттарды пайдаланыңыз, металдан жасалған қылшақтарды және қажайтын тазартқыш заттар мен еріткіштерді пайдаланбаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны жуып, тазалаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІМ ЖИНАҒЫ

Асүйлік таразы – 1 дн.

Тостаған қақпағы – 1 дн.

Тостаған – 1 дн.

Қондырмалар – 3 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдық тұтынатын қуаты: 500 Вт

Максимальды қуаты: 1000 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге

тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек.

Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

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

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

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

EAC