

**Vitek®**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
MANUAL INSTRUCTION**

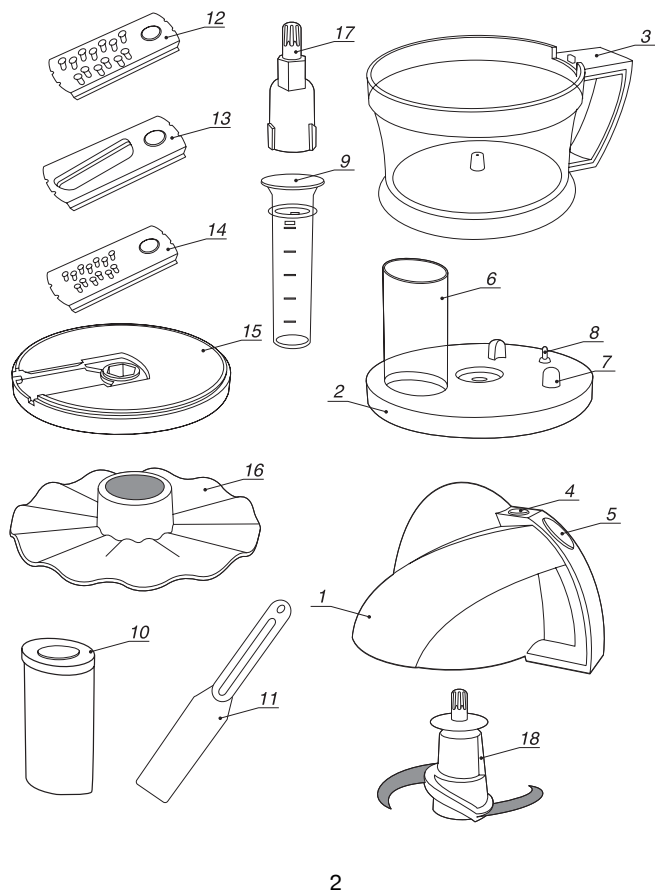
**КУХОННЫЙ КОМБАЙН  
FOOD PROCESSOR**



**МОДЕЛЬ VT-1602**

**ENGLISH**

**IDENTIFICATION OF PARTS**



**Гарантийный талон**



**Сведения о покупке**

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный №: **FP 160200000**

Дата покупки: \_\_\_\_\_

**Сведения о продавце**

Название и адрес продающей организации

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_



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 160200000** ✂

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №2

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: **FP 160200000** ✂

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №1

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: **FP 160200000** ✂

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Список сервисных центров

№ п/п	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонио-сервис, ЗАО	Порослевский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(086) 817-03-16
		Сонио-сервис, ЗАО	Холмоцкий пер., 11/1 (м. Китай-город)	(086) 817-34-24
		Сонио-сервис, ЗАО	Калужинская пер., 8/10, стр.9 (м. Суваревская)	(086) 238-56-48
2.	Челябинск	Импелот-сервис, ООО	ул. Зингулястов, 18	(3512) 34-04-96
3.	Киевляне	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Колышкина, 12	(3912) 85-32-12 (3912) 36-87-09
		Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Дзержинская, д. 1
5.	Волгоград	РадиоТехника, ООО	ул. Шлеменко, 33	(8442) 75-85-88 73-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Курбатовский шоссе, 21	(0912) 44-83-17
7.	Самарск	Ивант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Владив	Львовка Электроникс	ул. Плехановск. 23/40	(8152) 46-25-81
9.	Ростов-на-Дону	Софт-Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 38-93-29
10.	Иркутск	ТД Сварост, ООО	15 Советский пр., 4а	(3952) 46-18-11
11.	Тюмень	Диник-Сервис, ООО	ул. Учитель, 26	(3822) 42-49-66
		Академик Сервис, ООО	пр. Академический, д. 1	(3822) 23-83-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколовск., 329 А	(8452) 51-41-99
12.	Клиев	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Водозащит, 43	(8332) 37-20-78 82-79-86
14.	С. Петербург	КУРСОР ООО	Владимир Б-р, 33/1	(812) 106-20-78 106-20-16
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Минурова, 15, офис 1/2	(8462) 84-84-63 34-29-78
16.	Биробиджан	ЧП ЦЕНТРОН Д.В. В.Е.Л. СЕРВИС	ул. Радикаль, 65	(3432) 23-10-90
			ул. Восточная, 44	(3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СВ-ЭКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Омск	ООО Аэра	пр-т Ленина, 77	(38372) 1-45-98
19.	Владивлвр	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Якушев., 28	(0822) 24-02-18
20.	Чайковский	ЧП Лепанова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дзятрич Вершинин)
21.	Мурманск	СРБ-Мурманск	ул. Софьи Подорожной, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тюмень	ООО БВС-2000	чп. Зенгалы, д. 3 (мн. жин Юбилейный)	(0732) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКЦИОН-сервис	ул. Сухаревск., д. 6	(0942) 28-38-28
24.	Тверь	ТСН плюс	пр-т 80-летия Октября, 36	(0822) 42-82-96
25.	Курган	ЭП-сервис	ул. Космона, 41	(35222) 6-51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Фрунзе, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	чп. Гольского, 50	(0112) 27-20-54
28.	Орландбург	КОМИ-КОМ	ул. Бресская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СЦ-СЕРВИС	ул. Морозова, 189	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Куандов)	ул. Александровск., 9	(8312) 19-41-02/10
31.	Киевляне	ТЕХНИКА	ул. Вильямовск., 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Татарск	КРАСТИ	чп. Фрунзе, 45	(8624) 46-47-54
33.	Ижевск	Радикалкомплект	ул. В-я Подлеская, 25	(3412) 58-28-06
34.	Барнаул	Улей-сервис	ул. Липова, 88	(3852) 25-37-90 85-37-81
35.	Новосибирск	ООО "Темасет"	ул. Волчанский, 131	(3832) 12-84-30
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3818) 53-96-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: [www.mak.sda.ru](http://www.mak.sda.ru)

## ENGLISH

- Housing
- Container cover
- Container
- Releasing switch
- Power switch
- Feed tube
- Locking hook
- Safety switch pin
- Small Pusher
- Large Pusher
- Spatula
- Grating disk
- Slicer disk
- Shredder disk
- Disk
- Whisk
- Shaft
- Blade

## USING THE APPLIANCE

• **To assemble and disassemble the bowl accessories**

**Assembly:**

Put the housing on the bowl accessory. You can hear "click" and this device is well set. Disassembly: Push "Releasing switch" button, and lift the housing.

• **Pusher assembly**

Small Pusher is a calibration capacity, which can be used as a measuring cup.

**Assembly:**

Put the small pusher into large one and then turn to the right or left to lock on.

• **Operation for ingredients**

- Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- Plug and then push "Power switch" button.

• **Safety device**

- When push "Power switch" button, "Releasing switch" button can't be press down.
- When push "Releasing switch" button to dismantle the device, "Power switch" button can't be press down.

**ENGLISH****• Binds assembly**

Setting the bowl and put the blade into the bowl.

**• Whisk assembly**

1. Put the whisk disk into the transfer shaft.
2. Place the disk into bowl.

**• Insert assembly**

1. Put the selected insert on the insert holder disk and put on the transfer shaft.
2. Put the accessory into the bowl.

**• Bowl lid and bowl assembly**

Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a "click".

**• Power switch**

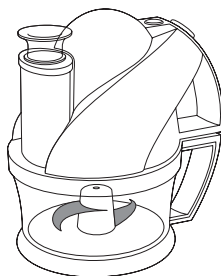
"ON":

Start with plugging and keep press "Power switch" button.

"OFF":

Releasing the "Power switch" button, then the appliance will stop.

Motor working not more than 1 minute.

**SPECIFICATIONS**

Power Requirement	230 V ~ 50 Hz	200 W
Processor bowl	600 ml	

**SERVICE LIFE OF THE FOOD PROCESSOR  
NOT LESS THAN 3 YEARS**

**РУССКИЙ**

5. Установите корпус комбайна (1) на крышку с емкостью.

6. Включите прибор в сеть. Для начала работы, нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл." (5).

**ЧИСТКА И УХОД**

1. Отсоедините прибор от сети.

2. Вымойте аксессуары комбайна в теплой мыльной воде.

Избегайте использования металлических терок и абразивных моющих средств.

3. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

Протрите его влажной тканью.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Напряжение/мощность	230 В ~ 50 Гц	200 Вт
Емкость чаши	600 мл.	

**СРОК СЛУЖБЫ КУХОННОГО КОМБАЙНА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ**

## РУССКИЙ

## РУССКИЙ

- Установите диск на вал (17).
- Поместите вал с диском в емкость (3).
- Установите крышку (2) на емкость комбайна (3) так, как описано в разделе "Предварительные установки".
- Установите корпус комбайна (1) на крышку с емкостью.
- Перед переработкой тщательно вымойте фрукты и овощи, удалите косточки (если они имеются), очистите фрукты и овощи, имеющие толстую кожуру, и разрежьте их на небольшие кусочки, удобные для переработки. Используйте мелкую терку (14) для измельчения сыров, орехов, шоколада; крупную (12) - для моркови, яблок, картофеля.
- Включите прибор в сеть. Для начала работы, нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл." (5). По мере необходимости добавляйте кусочки овощей/фруктов в горловину (6) и мягко проталкивайте их толкателем (10).

**Измельчение продуктов:**

**Предостережение:** Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

- Установите в емкость (3) нож для измельчения (18).
- Поместите продукты в емкость комбайна.
- Установите крышку (2) на емкость комбайна (3) так, как описано в разделе "Предварительные установки".
- Установите корпус комбайна (1) на крышку с емкостью.
- Включите прибор в сеть. Для начала работы, нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл." (5).

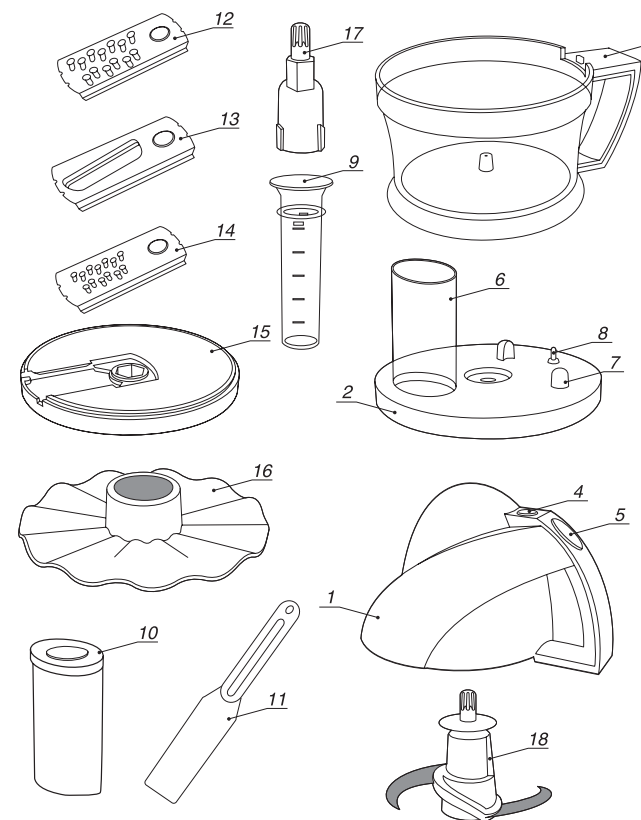
**Осторожно:** берите нож только за пластмассовые части, т. к. лезвия очень острые. Время измельчения зависит от самого продукта и от степени измельчения, которую Вы желаете получить.

**Примерный перечень продуктов, рекомендуемых для измельчения:**  
Мясо, лук, орехи, сыр, рыба, хлеб, вареные яйца, чеснок, помидоры, перец, зелень.

**Использование насадки для взбивания, приготовления соусов:**

**Предостережение:** Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

- Поместите насадку для взбивания (16) на вал (17).
- Поместите вал с насадкой в емкость (3).
- Поместите продукты, которые Вы хотите перемешать, в емкость.
- Установите крышку (2) на емкость комбайна (3) так, как описано в разделе "Предварительные установки".

**ЭЛЕМЕНТЫ КОМБАЙНА**

## РУССКИЙ

**Описание элементов комбайна**

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Корпус комбайна                   | 9. Мерный стакан               |
| 2. Крышка для емкости                | 10. Толкатель                  |
| 3. Емкость комбайна                  | 11. Лопаточка                  |
| 4. Кнопка разблокирования корпуса    | 12. Терка для крупной шинковки |
| 5. Кнопка "Вкл./Выкл."               | 13. Нож для нарезки            |
| 6. Горловина для загрузки продуктами | 14. Терка для мелкой шинковки  |
| 7. Выемки, блокирующие корпус        | 15. Насадка-диск               |
| 8. Штырь                             | 16. Насадка для взбивания      |
|                                      | 17. Вал                        |
|                                      | 18. Нож для измельчения        |

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Перед эксплуатацией прибора внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее для использования в будущем.
- Отключайте комбайн от сети:
  - в случае сбоев в работе;
  - перед чисткой;
  - после эксплуатации.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром. Неисправный прибор отнесите в мастерскую к квалифицированному специалисту для ремонта.
- Перед использованием убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- Храните прибор вдали от детей.
- Комбайн предназначен для использования только в тех целях, которые указаны в инструкции.
- Не размещайте комбайн вблизи газовых плит и нагревательных приборов. Не ставьте его на какой-либо другой прибор.
- Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
- Будьте аккуратны при обращении с острыми лезвиями ножей.

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

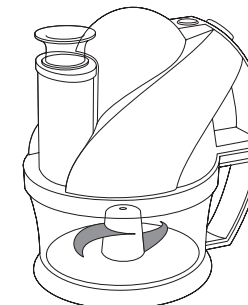
Перед использованием комбайна вымойте все его части в теплой мыльной воде, ополосните чистой водой и насухо вытрите. Протрите корпус влажной тканью.

**Не погружайте корпус в воду!**

## РУССКИЙ

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОМБАЙНА:****Предварительные установки:**

- 1) Поместите насадку для взбивания (16) на вал (17).
- 2) Вставьте нож (13) или одну из двух терок (12, 14) в диск (15). Установите диск на вал (17).
- Выполните пункты 1) или 2), поместите вал в емкость комбайна (3). Либо поместите в емкость нож для измельчения (18).
- Накройте емкость комбайна (3) крышкой (2), повернув ее против часовой стрелки так, чтобы ее выступы вошли в специальные пазы на внутренней поверхности емкости до полной фиксации. При этом указатель "▲" на крышке должен совпасть с аналогичным указателем на емкости комбайна.
- Установите корпус комбайна (1) на крышку с емкостью так, чтобы выемки (7) и штырь (8) на поверхности крышки совпали с углублениями на дне корпуса. Таким образом, Вы зафиксируете корпус на емкости с крышкой.
- Поместите толкатель (10) в горловину для загрузки продуктов (6). Затем опустите мерный стакан (9) в толкатель и поверните его в правую, либо левую сторону до полной фиксации.
- Прибор готов к работе.

**Начало работы:**

Перед включением комбайна в сеть убедитесь, что все аксессуары на месте. Загрузите продукты в емкость. Для начала работы, нажмите и удерживайте кнопку "Вкл./Выкл." (5). После того, как Вы отпустите кнопку, комбайн автоматически остановится.

**Примечание:**

- время непрерывной работы комбайна не должно превышать 1 мин.;
- максимальная вместимость емкости комбайна - 600 мл.;
- не перегружайте комбайн продуктами.

**Использование терки:**

**Предостережение:** Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть.

1. Вставьте нож для нарезки (13) или одну из двух терок (12, 14) в диск (15).