



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE® *Home*

HANDY FOOD PROCESSOR РУЧНОЙ БЛЕНДЕР



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Rue De Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-537

En

Dear Customer!

You have made an excellent decision. Vitesse® “Nouveau” home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

Caution:

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.

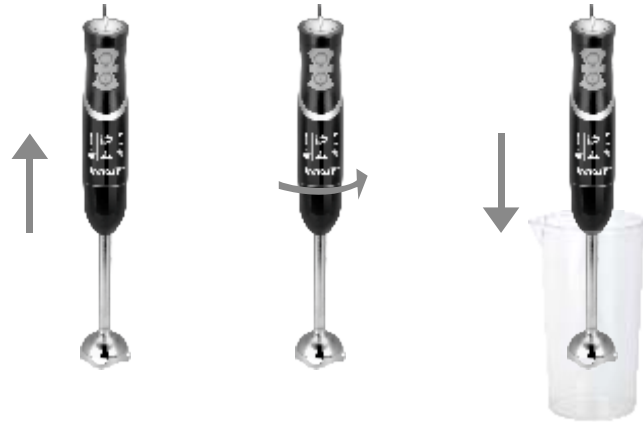
1. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
2. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
3. Don't allow children to use the blender without supervision.
4. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
5. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service centre, checked or repaired.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
7. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
8. Don't place the appliance in the hot ingredients.
9. The appliance is constructed to process normal household quantities.
10. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
11. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
12. It shall warn of potential injury from misuse
13. They shall state that care shall be take when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
14. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
15. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DESCRIPTION:



1. Inching switch
2. Switch I
3. Switch II
4. Motor unit
5. Chopper cover
6. “S” blade
7. Chopping bowl
8. Whisk holder
9. Whisk
10. Blender stick
11. 600 ml Cup

HOW TO USE THE HANDBLENDER



The handblender E is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes. In addition, the handblender E' can crush ice.

1. Turn the plastic or stainless steel blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel.
3. Use the handblender for no longer than 1 minute
4. Caution: the blade is very sharp!
5. Caution: Don't operate food without water!

HOW TO USE THE CHOPPER

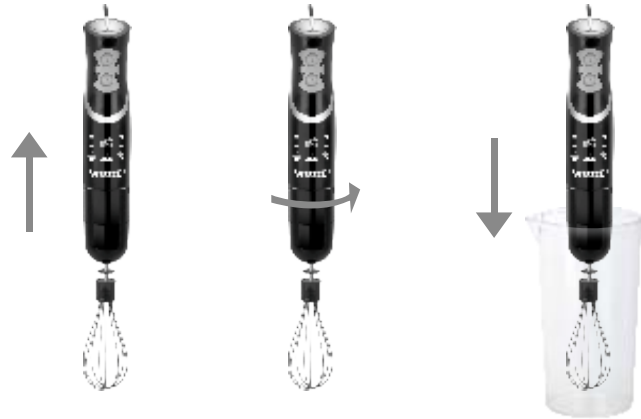


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Choose switch II to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl.
10. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds

HOW TO USE THE WHISK



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then.
3. Use the whisk for no longer than 2 minute.
4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

PROCESSING GUIDE (FOR CHOPPING BOWL)

Food	Maximum	Operation time	Maximum	Operation time	Preparation
	500ml chopper bowl				
meat	250g	8sec	500g	10sec	1-2cm
herbs	50g	8sec	100g	8sec	
nut	100g	8sec	300g	10sec	
cheese	100g	5sec	200g	8sec	1-2cm
bread	80g	5sec	160g	6sec	2cm
onions	150g	8sec	300g	8sec	2cm
biscuits	150g	6sec	300g	6sec	2cm
soft fruit	200g	6sec	400g	8sec	1-2cm
Flour	:	:	400g	15sec	:
Water	:	:	240g		:
Bam	:	:	8g		:
Sugar	:	:	8g		:
Salt	:	:	8g		:

CLEANING

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water!

1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

SPECIFICATIONS

Voltage: AC 220-240 V ~ 50 Hz

Power: 500 W

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments
to an appropriate waste disposal center.

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!

Торговая марка ViTESSE® предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами.
2. Перед тем как подключить прибор к сети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе (220-240В ~ 50Гц).
3. Использовать только в бытовых целях.
4. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Прибор не предназначен для промышленного применения.
6. Не использовать вне помещений.
7. Всегда отключайте устройство от электросети перед сборкой, разборкой и очисткой, или если Вы его не используете.
8. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте моторную часть в воду или другие жидкости и не подставляйте ее под струю воды.
9. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
10. Не подвергайте шнур питания и штекер воздействию воды или влаги.
11. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
12. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
13. Не используйте насадки, не входящие в комплект поставки.
14. При повреждении шнура питания его замену должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
15. Не используйте прибор, если он поврежден.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Регулятор оборотов (скоростей)
2. Кнопка «I» для включения прибора в первом режиме мощности (для работы с мягкими продуктами)
3. Кнопка «II» для включения прибора во втором режиме мощности (для работы с твердыми продуктами)
4. Корпус (моторная часть)
5. Крышка чаши для измельчения
6. Нож для измельчения и смешивания
7. Чаша для измельчения
8. Редуктор для венчика
9. Насадка-венчик
10. Насадка-блендер
11. Мерная чаша

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте прибор. Освободите прибор от всех упаковок, снимите все ярлыки и этикетки.
2. Достаньте все аксессуары.
3. Сполосните в мыльной воде все аксессуары.
ВНИМАНИЕ: никогда не погружайте корпус прибора (моторную часть) в воду или иную жидкость!
4. Все аксессуары протрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Достаньте блендер. Выберите нужную насадку (см. раздел «Использование насадок»).
2. Положите продукты в мерную чашу или чашу для измельчения а так же можно воспользоваться другой емкостью, согласно вашему рецепту.
3. Подключите прибор к сети.
4. Опустите выбранную насадку в емкость с продуктами.
5. Включите блендер, нажав кнопку «I» (если вы собираетесь измельчать, смешивать мягкие продукты) или кнопку «II» (если вы собираетесь измельчать, смешивать твердые продукты).
ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете более тонко регулировать скорость оборотов и в первом, и во втором режиме мощности, используя регулятор оборотов.
6. После завершения обработки продуктов сначала выключите прибор, отпустив кнопку включения («I» или «II»). Только после этого вынимайте насадку из емкости.
7. Отключите прибор от сети.

РЕГУЛЯТОР ОБОРОТОВ (СКОРОСТЕЙ)

Для плавной и точной регулировки оборотов прибор оснащен регулятором оборотов (скоростей). Чтобы изменить скорость оборотов, удерживайте нажатой кнопку выбранного режима мощности («I» или «II») и поверните регулятор оборотов:

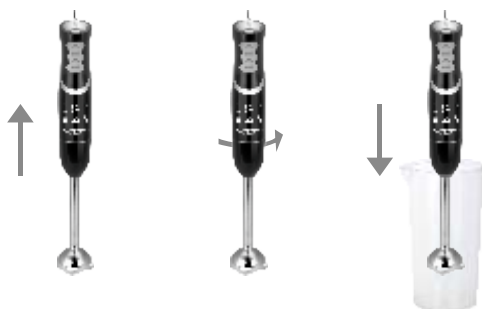
против часов стрелки, если хотите увеличить скорость,
по часовой стрелке, если хотите уменьшить скорость.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕР

Насадка прекрасно подходит для приготовления молочных коктейлей, соусов, супов, майонезов, детской смесей, а так же для взбивания и смешивания.

1. Установите насадку на корпус. Для этого вставьте насадку в корпус и поверните ее по часовой стрелке, пока она не зафиксируется в определенном положении («замочек закрыт»).



2. Возьмите мерную чашу и положите в нее продукты, которые хотите измельчить, смешать или взбить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукты можно измельчать, смешивать, взбивать как в мерной чаше, так и в другой емкости.

ВНИМАНИЕ: Во избежание разбрызгивания продуктов во время приготовления рекомендуем использовать емкость с небольшим диаметром (высокие стаканы, специальные емкости для блендеров). Если Вы выбрали широкую емкость (с большим диаметром) будьте аккуратны, не совершайте блендером резких движений.

3. Поместите блендер-насадку внутрь мерной чаши и плавно нажмите и удерживайте кнопку выбранного режима мощности:

Режим «I» предназначен для мягких продуктов

Режим «II» предназначен для твердых продуктов

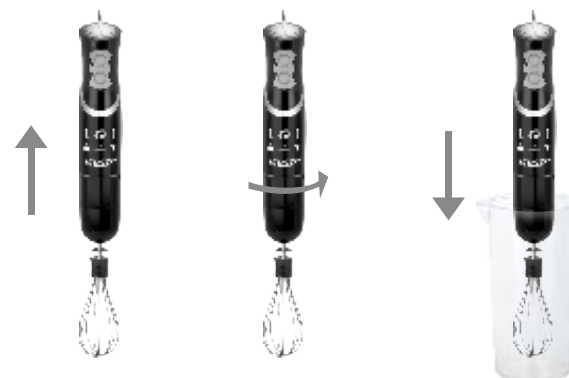
ВНИМАНИЕ: время непрерывной работы прибора не должно превышать 2 минут, а перерыв между включениями должен составлять не менее 1 минуты. Во избежание перегрева мотора рекомендуем отпускать кнопку скоростей каждые 15-20 секунд (с задержкой на 2-3 секунды).

4. Закончив работу, сначала выключите прибор и лишь затем достаньте рабочий элемент из емкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

Венчик используется для взбивания крема, белков или перемешивания мягкого теста и готовых десертов, для приготовления жидких соусов.

1. Вставьте насадку-венчик в редуктор. Установите редуктор на корпус и поверните его по часовой стрелке, пока он не зафиксируется в определенном положении («замочек закрыт»).



2. Пустите венчик в емкость с ингредиентами, которые нужно перемешать или взбить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукты можно смешивать, взбивать как в мерной чаше, так и в другой емкости.

3. Плавно нажмите и удерживайте кнопку включения («I» или «II») в зависимости от выбранных продуктов.

ВНИМАНИЕ: время непрерывной работы прибора не должно превышать 2 минут, а перерыв между включениями должен составлять не менее 1 минуты. Во избежание перегрева мотора рекомендуем отпускать кнопку скоростей каждые 15-20 секунд (с задержкой на 2-3 секунды).

4. Закончив работу, сначала выключите прибор и лишь затем достаньте рабочий элемент из емкости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Используется для измельчения твердых продуктов, таких как сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, фрукты и др.

ПРИМЕЧАНИЕ: Запрещается измельчать очень твердые продукты, такие как мускатные орехи, кофейные зерна и злаки, лед.

1. Аккуратно снимите с ножа пластиковый чехол.

ОСТОРОЖНО! Нож очень острый!

Всегда держите нож за верхнюю пластиковую часть.

2. Установите нож на вал чаши измельчителя. Убедитесь, что нож установлен правильно и зафиксирован.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и закройте крышку.
4. Установите корпус блендера (моторная часть) на чашу измельчителя и поверните его, пока он не зафиксируется в определенном положении, как показано на рисунке.



5. Плавно нажмите и удерживайте кнопку включения («I» или «II») в зависимости от выбранных продуктов.

ВНИМАНИЕ: время непрерывной работы прибора не должно превышать 2 минут, а перерыв между включениями должен составлять не менее 1 минуты. Во избежание перегрева мотора рекомендуем отпускать кнопку скоростей каждые 15-20 секунд (с задержкой на 2-3 секунды).

6. Закончив работу, сначала выключите прибор и лишь затем достаньте рабочий элемент из емкости. Не пытайтесь открыть чашу во время работы прибора.

ЧИСТКА И УХОД

1. Протрите корпус прибора (моторная часть) влажной тканью.
2. Мерная чаша, чаша для измельчения, венчик, насадка-блендер, нож для измельчения и насадка-венчик пригодны для мытья в посудомоечной машине.
3. При измельчении продуктов, содержащих красящие вещества, пластиковые части прибора могут окраситься. Чтобы удалить пятна, смажьте пластиковые части прибора растительным маслом перед тем, как поместить их в посудомоечную машину.

ВНИМАНИЕ: Никогда не помещайте корпус прибора (моторная часть) в воду или иные жидкости! Также запрещается мыть корпус прибора в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 500 Вт

Объем чаши для измельчения: 500 мл

Объем мерной чаши: 600 мл

Параметры питания: 220-240 В ~ 50 Гц

Утилизация старого оборудования



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления. Уточняйте информацию на официальном сайте производителя.
Срок службы товара не менее 2-х лет, при соблюдении условий эксплуатации.