

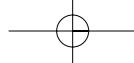
Vitek®

**MANUAL INSTRUCTION  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**2 IN 1 MINI CHOPPER/BLENDER  
2 В 1 МИНИ ЧОППЕР/БЛЕНДЕР**



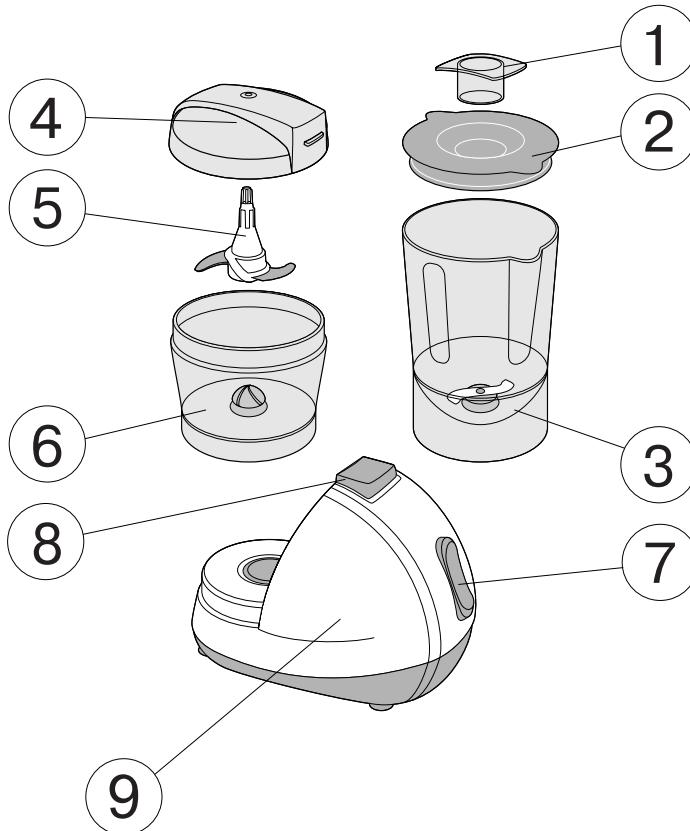
**МОДЕЛЬ VT-1453**



## ENGLISH

## РУССКИЙ

## IDENTIFICATION PARTS



1. Measuring cup
2. Blender cover
3. Blender container
4. Chopper cover
5. Chopper blade
6. Chopper bowl
7. 2 speed button
8. Blender/chopper bowl lock button
9. Motor frame

Ингредиенты	Измельч.	Перемал.	Смеш.	Примечания / Подсказки
Супы			●	
Соусы			●	
Приправы			●	
Напитки на основе сока МЯСО / РЫБА:			●	
Общие сведения для мяса / рыбы	●			Охладить или отварить, нарезать на небольшие кусочки для ускорения измельчения. Измельчать с перерывами, часто проверять.
Бекон	●			Сначала обжарить на сковороде или в гриле
Соус (авокадо, колченый лосось, анчоусы и т.д.) ОВОЩИ / ТРАВЫ:	●			
Сельдерей	●			
Отварные овощи	●			Сначала отварите овощи до мягкости, а затем измельчите до образования пюре.
Чеснок	●			
Корень имбиря	●			
Травы (свежие)	●			
Хрен	●			
Грибы	●			
Маслины	●			Сначала удалите косточки
Лук	●			
Перцы (свежие)	●			
Фаршированные помидоры СУХИЕ ПРОДУКТЫ:	●			
Стебли корицы		●		
Кофейные зерна		●		Размалывать около 1/2 мерного стаканчика в течение 30 - 50 секунд в зависимости от вкуса (например, молотый кофе для приготовления "эспрессо" требует более длительного размалывания, чем кофе для кофеварки)
Орехи		●		Следует предварительно охладить
Перец горошком		●		
Сухие семена		●		Тмин, миндаль, кедровый орех и т.д.

**Технические характеристики:** 220 V, ~ 50Hz, 260W

**СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА НЕ МЕНЕЕ 3 ЛЕТ**

# РУССКИЙ

# ENGLISH

продолжайте обработку. При недостаточной степени смещивания ингредиентов выберите более высокую скорость работы устройства. Сняв мерный стаканчик (1), постепенно добавляйте твердые компоненты или лед через отверстие в крышке блендера. Перед помещением в контейнер всегда разрезайте твердые продукты такие как овощи и сыр на более мелкие куски.

## **ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ:**

- **Устойчивость во время работы:** в связи с высокой мощностью устройства его рекомендуется придерживать во время работы рукой.
- **Максимальная продолжительность работы:** никогда не включайте Мини-чоппер непрерывно на время более 1 минуты. После одной минуты работы выключите устройство из сети и дайте ему остыть перед тем, как продолжить работу с ним.
- **Максимальное количество:** никогда не перегружайте чашу чоппера/контейнер блендера. В целом следует придерживаться этого правила, что максимальный объем подлежащих разовой обработке компонентов не должен превышать приблизительно 3/4 от общей вместимости чаши чоппера/контейнера блендера.
- **Чаша чоппера/контейнер блендера:** чаша/контейнер изготовлен из высококачественного пластика. Тем не менее, поверхность чаши/контейнера может поцарапаться, если вы будете применять устройство для перемалывания сухофруктов, бобов или некоторых трав. Эти царапины никак не влияют на эффективность работы устройства.
- **Удаление продуктов с боковых стенок чаши чоппера/контейнера блендера:** если в процессе обработки продуктов вы заметите, что какое-то их количество прилипло к боковым стенкам чаши/контейнера, отключите устройство от электросети и дождитесь полной остановки лезвий. Снимите крышку чоппера/блендура, и при помощи скребка (в комплект не входит) переместите прилипший к стенкам продукт к центру чаши/контейнера. Не делайте этого руками, если перед тем устройство не было выключено из электросети, а лезвия чоппера извлечены из устройства.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА**

- Перед чисткой устройства обязательно отключите его от электросети. Снимите чашу чоппера/контейнер блендера с корпуса электродвигателя.
- Рекомендуется промывать чашу чоппера/контейнер блендера, крышку и лезвия в теплой мыльной воде немедленно после каждого использования. Промойте все детали и просушите их. Соблюдайте осторожность при промывании лезвий чоппера, стараясь не прикасаться к ним.
- Вы можете мыть детали чоппера/блендер в посудомоечной машине.
- Протрите корпус электродвигателя влажной губкой или тканью, затем вытрите его насухо. Никогда не погружайте корпус устройства в воду или другие жидкости.
- Под воздействием некоторых продуктов питания пластик может изменить цвет. Это не повредит пластику, а также не повлияет на вкус обрабатываемых продуктов. Протрите пластик тканью, смоченной растительным маслом, это позволит снять налет.

**Хранение:** Если вы не пользуетесь устройством, то храните его отключенным от сети. Храните лезвия чоппера вне досягаемости для детей.

## **ВЫБОР ФУНКЦИЙ**

Ингредиенты	Измельч.	Перемал.	Смеш.	Примечания / Подсказки
<b>Основы:</b>				
Шоколад для выпечки		●		Обрабатывайте не более 60 г за раз. Разломите на 4 части, приблизительно по 1,2 см каждая. Перед измельчением охладите в морозильнике в течение 3 минут.
Масло	●			
Сыр (твердый)		●		Размалывайте маленькими порциями, нарезав на небольшие кусочки.
Сыр (мягкий)	●			Хорошо охладите
Мусс			●	
Молочный коктейль			●	
Фруктовый коктейль			●	

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and understand all instructions before use.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. To protect against risk of electric shock, do not submerge the motor housing, cord or plug in water or other liquids. Do not rinse it either.
4. This appliance is designed to operate with an AC power supply. Make sure that the network voltage corresponds to that shown on the appliance's rating plate.
5. Unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outer. Never pull cord.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped, or damaged in any manner. Call Consumer Service for return authorization.
8. Do not use outdoors or in damp areas.
9. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. The Mini Chopper does its work in seconds. Never process for extended periods.
11. Do not process hot liquids.
12. Do not operate the Mini Chopper without food contents in Chopper Bowl / Blender Container.
13. Before using, check that there are no foreign objects inside Chopper Bowl / Blender Container.
14. Avoid touching moving parts. A scraper may be used, but only when the unit is not running.
15. Be certain Chopper Cover / Blender Cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove Chopper Cover / Blender Cover until blades have come to a complete stop.
16. Keep hands and utensils out of Chopper Bowl / Blender Container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender.
17. Always operate blender with cover in place.
18. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism (Chopper Bowl), as serious injury may result.
19. The USA version has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug doesn't fit fully in the outlet, reverse the plug, and try again. If it still doesn't fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**CAUTION: CHOPPER BLADES ARE VERY SHARP. HANDLE WITH CARE. NEVER TOUCH CUTTING EDGES OF CHOPPER / BLENDER BLADES.**  
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

## **USING YOUR MINI CHOPPER/BLENDER**

**Note:** For the Chopper Bowl, it is equipped with a safety locking system to increase security during operation. The Mini Chopper will not work if the Chopper Bowl, Chopper Blades and Chopper Cover are not properly locked in place.

### **Assembly Instructions (CHOPPER BOWL):**

1. Wash Chopper Bowl, Chopper Cover and Chopper Blades with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

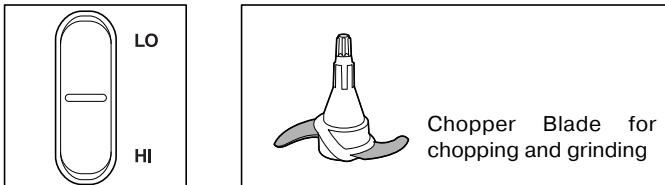
## ENGLISH

## РУССКИЙ

2. Place the Main Unit on a stable and dry surface. Fit Chopper Bowl onto the power unit.
3. For chopping, fit the blade (See "processing food and selecting the right operation control" for more details). Never touch cutting edges of blade to avoid injury.
4. Add food ingredients to the Chopper Bowl, distributing them evenly with a spatula (not included). When chopping, pre-cut the larger parts of foods into pieces of even size, approximately 1.0 to 1.5 cm (1/2 inch to 3/4 inch).
5. Place the Chopper Cover onto the Chopper Bowl. **Your Mini Chopper will not operate unless the Chopper Cover and Chopper Bowl are correctly engaged.**
6. Plug in and the Mini Chopper is now ready for use.
7. Switch on by pressing the 2 Speed Button continuously.
8. Reserve the above procedure to remove the chopper cover, blade and bowl.

**Assembly Instructions (BLENDER CONTAINER):**

1. Wash Blender Cover and Blender container with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Add ingredients to Blender Container a little at a time to ensure proper blending and prevent overflow. Never fill container more than 3/4 full; the action of the blade will cause the ingredients to rise in the container. Make large recipes in several batches.
3. Unless the recipe states differently, pour liquid ingredients into Container before solid ingredients. The liquid will help the processing go faster and at a lower speed. Always add 1 cup of liquid before processing ice.
4. Place the Blender Cover and measuring cup onto the Blender Container.
5. Plug in and the Mini Chopper is now ready for use.
6. Switch on by pressing the 2 Speed Button continuously.
7. Reserve the above procedure to remove the chopper cover, blade and bowl.

**Processing food and selecting the right operation control:**

**CHOP:** Make sure that the Chopper Bowl, Blade and Cover are in proper position. The "Lo" and "Hi" pulse buttons are indicated for chopping, pureeing, and mixing food. Use this function also for soft foods such as herbs, celery, onions, garlic, sauces and preparation of salad dressing. Normally, 2 or 3 pulses are enough for chopping. Several pulse actions will help the food to drop to the bottom for a better chopping. Check the food frequently to prevent over processing.

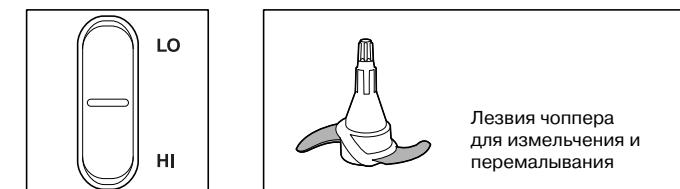
**GRIND:** Make sure that the Chopper Bowl, Blade and Cover are in proper position. The "Lo" and "Hi" pulse buttons are indicated for grinding coffee beans, dry fruits, hard cheese, chocolate, etc. Use continuous pulse for several seconds. The desired result for preparing seeds or coffee powder will always depend on taste but 20 to 40 seconds is normally enough.

**BLEND:** Make sure the Blender container and Cover are in proper position. Blend for second (5 to 30), not minutes and check consistency. Continue blending until desired consistency is reach. Over-blending will result in a loose consistency.

6. Установите на чашу (6) чоппера крышку (4), совместив выступ на чаше чоппера с пазом на крышке. Нажмите на крышку сверху до полной фиксации. Ваш Мини-чоппер не будет работать, если на нем не были правильно установлены крышка и чаша чоппера.
7. Подключите устройство к электросети и Мини-чоппер готов к работе.
8. Для включения устройства, нажмите и удерживайте кнопку переключателя скорости (7).
9. Для снятия чаши чоппера, нажмите на кнопку фиксации (8) и снимите чашу.

**Указания по сборке БЛЕНДЕРА**

1. Промойте крышку блендера (2), контейнер (3) и мерный стаканчик (1) теплой мыльной водой. Сполосните и вытрите досуха.
2. Разместите корпус электродвигателя (9) на устойчивой, сухой поверхности.
3. Установите контейнер блендера (3) на корпус электродвигателя (9), совместив выступы на нижней части контейнера блендера с пазами на корпусе электродвигателя, и слегка нажмите сверху до полной фиксации.
4. Постепенно добавляйте ингредиенты в контейнер блендера, чтобы обеспечить их правильное перемешивание и избежать переполнения контейнера. Никогда не заполняйте контейнер более чем на 3/4 от его объема; работающее лезвие вызывает подъем компонентов в контейнере. Для приготовления больших объемов выполняйте смешение в несколько приемов.
5. Если иного не будет предписано рецептами, заливайте жидкие ингредиенты в контейнер до того, как поместить туда твердые ингредиенты. Жидкость ускорит обработку и позволит осуществить ее на повышенной скорости. Перед обработкой льда всегда добавляйте один мерный стаканчик жидкости.
6. Установите крышку блендера (2) и мерный стаканчик (1) на контейнер блендера.
7. Подключите устройство к электросети, и блендер будет готов к работе.
8. Для включения устройства, нажмите и удерживайте кнопку переключателя скорости (7).
9. Для снятия контейнера блендера, нажмите на кнопку фиксации (8) и снимите контейнер.

**ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ВЫБОР ПРАВИЛЬНОГО РЕЖИМА РАБОТЫ**

**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ:** Убедитесь, что чаша, лезвия и крышка чоппера установлены правильно. Пульсирующий режим работы можно включать нажатием на кнопки "Lo" или "Hi" при измельчении, приготовлении пюре и смешивании продуктов. Используйте этот режим работы и для обработки мягких пищевых продуктов, таких как травы, сельдерей, лук, чеснок, приготовления соусов и подлив, приправ к салатам. Обычно для измельчения бывает достаточно 2-3 нажатия. Использование прерывистого режима работы позволяет крупным кусочкам продуктов опускаться на дно чаши для лучшего измельчения. Следует часто проверять состояние обрабатываемых продуктов во избежание чрезмерного их измельчения.

**РАЗМАЛЫВАНИЕ:** Убедитесь, что чаша, лезвия и крышка чоппера установлены правильно. Пульсирующий режим работы можно включать нажатием на кнопки "Lo" или "Hi", он позволяет размалывать кофейные зерна, сухофрукты, твердый сыр, шоколад и т.д. Используйте пульсирующий режим работы в течение нескольких секунд. Для размалывания семян или кофейных зерен достаточно 20 - 40 секунд.

**СМЕШИВАНИЕ:** Убедитесь, что контейнер и крышка блендера установлены правильно. Производите смешивание в течение 5-30 секунд, а затем проверьте равномерность полученной смеси. Продолжите смешивать, пока не будет достигнута желательная консистенция. Излишне продолжительное смешивание вызывает неоправданно жидкую консистенцию смеси.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При работе блендера на нем всегда должна быть установлена крышка. Использование скребка (не входит в комплект поставки) допустимо только при полностью остановленном блендере. Густые смеси требуют при приготовлении особого внимания. Периодически выключайте устройство и снимайте смесь с боковых стенок контейнера, опуская ее на лезвия, затем установите на место крышки и

# РУССКИЙ

# ENGLISH

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании любого электрического устройства, особенно в присутствии детей, следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая перечисленные ниже:

1. Перед тем, как приступить к использованию электрического устройства, прочитайте и поймите все инструкции.
2. При использовании электрического устройства детьми или в присутствии детей, будьте особенно внимательны.
3. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте корпус электродвигателя, шнур питания в воду или иные жидкости. Не промывайте их в воде.
4. Данное устройство подключается к сети переменного тока. Убедитесь, что напряжение сети питания соответствует тому, которое указано на заводской табличке с техническими данными.
5. Отключайте устройство от электросети, когда оно не используется, а также перед извлечением деталей и перед очисткой устройства. Для отключения устройства от электросети вставьтесь за сетевую вилку и, потянув, извлеките ее из электрической розетки. Никогда не отключайте устройство, потянув за шнур питания.
6. Не позволяйте шнуру свисать со стола, не позволяйте ему прикасаться к горячим поверхностям.
7. Не пользуйтесь устройством, у которого поврежден электошнур или сетевая вилка, или после возникновения в работе устройства сбоев, или если устройство роняли или повредили каким-либо иным способом. По вопросам ремонта обращайтесь в сервисный центр.
8. Не используйте устройство на открытом воздухе или в местах с высокой влажностью.
9. Использование насадок, не входящих в комплект поставки, может привести к получению травм, поражению электрическим током или возникновению пожара.
10. Мини-чоппер выполняет свою работу за считанные секунды. Никогда не держите его включенным дольше, чем требуется.
11. Не обрабатывайте горячие продукты.
12. Не включайте Мини-чоппер вхолостую, не положив какие-нибудь продукты в чашу чоппера или смесительный контейнер блендера.
13. Перед использованием убедитесь, что в чашу чоппера или смесительный контейнер блендера не попали какие-либо инородные предметы.
14. Избегайте прикосновений к врачающимся деталям. Скребком (не входит в комплект поставки) можно пользоваться только при выключенном устройстве.
15. Перед тем, как включить устройство, убедитесь, что чаша чоппера или смесительный контейнер блендера правильно установлены и надежно закреплены. Не пытайтесь снять чашу чоппера или смесительный контейнер блендера, пока лезвия не остановятся полностью.
16. Используйте блендер только с закрытой крышкой.
17. Не пытайтесь отключить механизм блокировки включения прибора, поскольку это может привести к серьезной травме.

**ОСТОРОЖНО: ЛЕЗВИЯ ЧОППЕРА ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. ОБРАЩАЙТЕСЬ С НИМИ ОСТОРОЖНО.**

**НИКОГДА НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ЛЕЗВИЯМ ЧОППЕРА/ЛЕЗВИЯМ БЛЕНДЕРА.**

**ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО МИНИ-ЧОППЕРА/БЛЕНДЕРА

**Внимание:** Чаша чоппера оборудована системой блокировки, предназначенной для обеспечения Вашей безопасности при использовании этого устройства. Мини-чоппер не будет работать, если должным образом не будут установлены чаша и крышка чоппера.

### Указания по сборке ЧОППЕРА

1. Промойте чашу (6), крышку (4) и лезвия (5) чоппера теплой мыльной водой. Сполосните и вытрите досуха.
2. Разместите корпус электродвигателя (9) на устойчивой, сухой поверхности.
3. Установите чашу чоппера (6) на корпус электродвигателя (9), совместив выступы на нижней части чаши с пазами на корпусе электродвигателя.
4. Для измельчения установите лезвие (5). Никогда не прикасайтесь к режущему краю лезвия во избежание травмы.
5. Поместите в чашу чоппера предназначенные для измельчения продукты, равномерно распределив их при помощи скребка (в комплект поставки не входит). Предварительно нарежьте крупные куски на кусочки меньшего размера, приблизительно от 1,0 до 1,5 см.

### NOTE: Always operate blender with Blender Cover in place.

A scraper may be used, but must only be used when the Blender is not running. Thick mixtures require special attention during processing. Periodically turn off the unit and scrap mixture off sides of Blender Container into the Blade. Replace Cover and continue processing. Select a higher speed if processing becomes sluggish.

With the Measuring Cup removed, add solids and ice a little at a time through the hole in the Blender Cover. Always cut solid foods such as vegetable and cheese into small chunks before placing in the Container.

### Important Remarks:

- Stability during process: Due to the high power of the unit, it is recommended to use one hand to hold the unit during operation.
- Maximum Operational Time: Never use the Mini Chopper continuously for more than 1 minute at a time. After one minute, unplug and let the unit rest until it cools down before using it again.
- Maximum Quantity: Never overload the Chopper Bowl / Blender Container. As a guide, the maximum volume of ingredients to be processed is about 3/4 of the Chopper Bowl / Blender Container capacity and about 1/2 of the total bowl/container volume after being processed.
- Maximum Power: For grinding, using pre-chopped 200g raw meat + 30g Hazel nut and processing at 15 seconds will achieve maximum power.
- Chopper Bowl / Blender Container: The bowl / container is made of a high quality plastic. However it may become scratched when you use it for grinding dry fruits, beans, or some herbs. These scratches will affect neither the performance nor the hygiene.
- Removing Food from the sides of the Chopper Bowl / Blender Container: If during processing you find some food sticking on the sides, unplug the unit and wait until the Chopping Blades have come to a complete stop. Remove the Chopper Cover, and use a spatula to scrape the food into the center. Do not use your hand or fingers for this purpose unless the machine is unplugged and the Chopper Blades have been removed.

## CARE AND CLEANING

- Always switch off and unplug before cleaning. Disassemble the Chopper Bowl / Blender Container from the Main Unit.
- It is recommended to wash the Chopper Bowl / Blender Container, Cover and Blades immediately after each use in warm soapy water. Rinse all parts and dry. Wash Chopper Blades carefully and avoid direct contact with the Chopper Blades themselves.
- If you have a dishwasher, you can wash the Chopper Bowl, Cover and Blades on the upper shelf. Insert the Chopper Bowl upside-down. Put the Chopper Blades in the cutlery basket.
- Wipe the Main Unit with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. Never immerse the Main Unit in water or other liquids.
- Some foods may discolour the plastic. This is normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

**Storage:** When the unit is not in use, leave it unplugged. Keep the Chopper Blades out of reach from children.

## ENGLISH

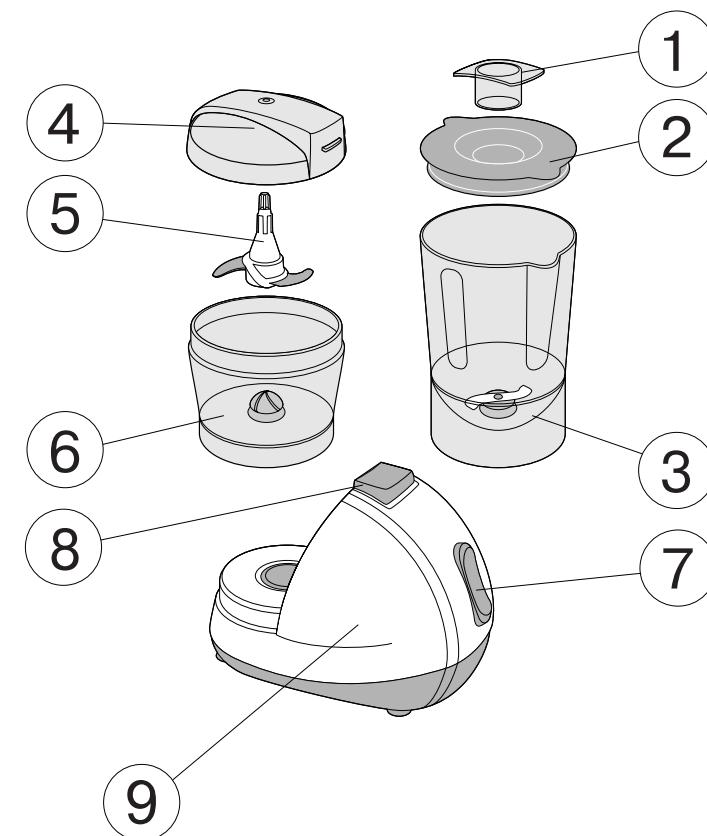
## РУССКИЙ

## FUNCTION SELECTION GUIDE

INGREDIENT BASICS:	CHOP	GRIND	BLEND	Notes / Tips
Baking chocolate		•		Process no more than 60 gr. (1 ounce) at a time. Break into 4 pieces about 1.2 cm (1/2 half inch) each. Chill in freezer for 3 minutes before chopping
Butter	•			
Cheese (hard)		•		Grind only small quantity. Cut into small pieces
Cheese (soft)	•			Well chilled
Mousse			•	
Milk-shades			•	
Fruit cocktail			•	
Soups			•	
Sauces			•	
Dressings			•	
Juice drinks			•	
<b>MEAT / FISH:</b>				
General meats / fish	•			Cold or precooked, cut in small pieces to help chopping. Chop in intervals and check frequently
Bacon	•			Fry or grill first
Sauce (avocado, smoked salmon, anchovies, etc)	•			
<b>VEGETABLES / HERBS:</b>				
Celery	•			
Cooked vegetables	•			Cook first until soft, and process until pureeing
Garlic	•			
Ginger root	•			
Herbs (fresh)	•			
Horseradish	•			
Mushrooms	•			
Olives	•			Remove seeds first
Onions	•			
Peppers (fresh)	•			
Stuffed tomatoes	•			
<b>DRY FOODS:</b>				
Cinnamon sticks	•			
Coffee beans	•			Grind about 1/2 cup at a time, 30 to 50 seconds depending on taste (e.g. espresso powder requires longer than filter coffee)
Nuts	•			Must be chilled
Peppercorns	•			
Dry seeds	•			Cummins, almonds, pine seeds, etc.

**Specifications:** 220V, ~50Hz, 260W**SERVICE LIFE OF THE 2 IN1 MINI CHOPPER/BLENDER NOT LESS THAN 3 YEARS**

## СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ



1. Мерный стаканчик
2. Крышка блендера
3. Контейнер блендера
4. Крышка чоппера
5. Лезвия чоппера
6. Чаша чоппера
7. 2-позиционный переключатель скорости (Lo/Hi)
8. Кнопка фиксации контейнера блендера/чаши чоппера
9. Корпус электродвигателя