



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE[®]
Home

FOOD PROCESSOR
КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР



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

www.vitesse.ru



VS-254

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

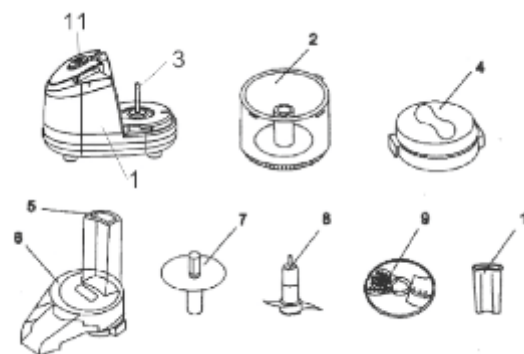
1. Carefully read all instruction before using.
2. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
3. Blades are sharp. Handle carefully.
4. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
5. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
6. Never feed food by hand. Always use food pusher.
7. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
8. Do not touch surface that may be hot. Use handles or knobs provided.
9. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances (or other specific part or parts) in water or other liquid.
10. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
11. Portable-Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handing. Permanently installed Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. Portable do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

18. Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. Avoid contacting moving parts.
21. Never attempt to take food or liquid out from the bowl when the blade is moving. Always wait until the motor stops completely.
22. Do not overload the appliance with food.
23. The appliance operates fast and effective. Do not operate continuously for more than 1 min.
24. Never place hot ingredients into processor (>70°C).
25. The marked power is just for chopping meat.

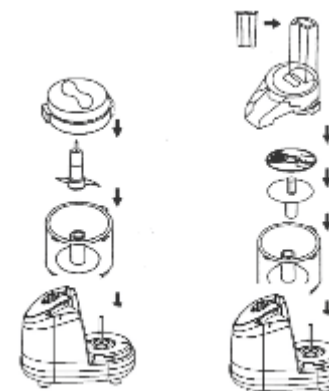
AT A GLANCE

Parts

1. Motor unit
2. Bowl
3. Bowl drive shaft
4. Bowl lid
5. Feeding tube
6. Lid
7. Shooting disc
8. Crushing knife
9. Slicing/chopping disc
10. Food pusher
11. Speed control switch



Assembling



Pic 1

Pic 2

During working, please pin the lid!



**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOOD PROCESSOR ASSEMBLING**

1. Before the first using, wash all removable parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry. Wipe the housing with a damp cloth.
2. Never immerse motor body in any liquid or wash under running water.
3. Place the motor unit on a lever surface.
4. Align the rib under the bowl with the corresponding slot on the motor unit. Turn gently until it locks in position.

**ATTACHMENTS
CUTTING KNIFE**

1. Fit the cutting knife on the drive spindle.
2. Load products to be processed in the bowl.
3. Place lid on the bowl and rotate it to lock.

SUPPORTING DISC (GRATING/ SLICING)

1. Place the shooting disc on the drive spindle.
2. Fit the reversible grating/slicing disc over the shooting disc with desired cutting blade facing upward.

NOTE: You must complete assembling fully; otherwise you cannot switch on device.

The unit is equipped with Two Speeds, when you slightly push the Speed switch, it is slow speed. When you keep pressing the switch, it is High speed. For Normal Slicer and Shredding - use slow speed. For Chopping - use High speed.

CAUTION: Use the pusher (10) only to feed products, push it evenly and gently.

CAUTION: Depend on the majority of foodstuffs, it is advisable to activate the Pulse button momentarily a few times in succession and then to continue operating until the required degree of fineness has been achieved.

Caution: Don't use this product to chop flour.
Do not remove any parts during the operation.

**SOME PRODUCTS PROCESSING
USING THE CUTTING KNIFE**

To avoid blades damage does not process hard items such as frozen foods, ice, cereals, rice, spices and coffee.

Type of food	Preparation	Max amount at on time	Time approximate
Meat	Remove skin and sinew, cut into 1.5cm pieces, fill with 80ml water or other liquid spice	250g	20sec.
Fish	Remove bones and skin, cut into 2cm cubes	100g	10-20sec.
Onions	Peel and cut into 2-3cm pieces	70g	7 short bursts
Garlic	Peel	3 cloves	5sec.
Apple (raw)	Peel, remove cores and cut into 2cm pieces	100g	10-15sec.
Carrots	Peel and cut into 2cm pieces	140g	20sec.
Cabbage	Remove the core and cut into 2cm pieces	70g	5sec.
Tomatoes	Cut each into 4-6 pieces	70g	10-15sec.
Mushroom	Quarter for best results.	1/2cup	10-15sec.

USING THE REVERSIBLE GRATING / SLICING DISC

Do not slice or shred such as cheese, tomatoes, lemons, persimmons, peaches, or frozen food.

SLICING	
Cabbage	Remove the core, cut into pieces able to pass through the feeding tube.
Carrots	Choose 3cm diameter ones, excise about 1.5cm of the root, halve lengthwise and cut into 4cm long
Onions	Cut into a half vertically
Potatoes	Cut into pieces able to pass through the feeding tube
Cucumber	Cut into a half vertically
Celery	Excise the root and pick the main stems
GRATING	
Japanese radish, Carrots, Cucumber, Potatoes	Peel and cut into pieces able to pass through the feeding tube.

When processing is finished switch off, and then unplug the appliance and wait for the motor to stop before removing food and attachments.

CLEANING AND CARE

1. Switch off and unplug the appliance.
2. Wash the accessories immediately and avoid soaking them in water for long periods, wash in warm sudsy water after each use. Dry all accessories with a clean cloth. Do not use a dishwashing machine.
3. Wipe housing with a damp cloth.
4. Do not use scouring pads, abrasive and harsh detergents.
5. Do not immerse the motor unit in a lid or in a dish washer.

CAUTION: The blades are extremely sharp and therefore dangerous. Handle with caution!

SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240V ~ 50Hz

Power: 250 Watts

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!

Фирма Vitesse® "Nouveau" предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

Руководство по эксплуатации

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

Техника безопасности

При использовании прибора, следует придерживаться основных мер безопасности, включая следующие:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

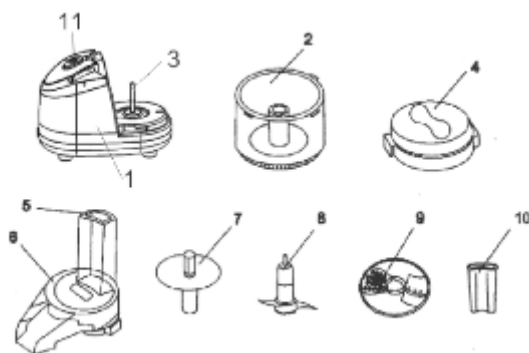
1. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом использования кухонного комбайна.
2. Прочищайте лезвия, только когда устройство отключено.
3. Обращайтесь с лезвиями очень аккуратно, так как они острые. Держитесь только за пластмассовые части насадок для нарезки.
4. Прежде чем устанавливать насадки для нарезки, убедитесь, что чаша установлена правильно.
5. Перед началом работы устройства убедитесь, что крышка плотно закрыта.
6. Не засовывайте руку или другие предметы в отверстие для загрузки продуктов. Для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.
7. Прибор не будет работать, если повредить механизм блокировки крышки.
8. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Для перемещения кухонного комбайна пользуйтесь ручками.
9. Не погружайте шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
10. Дети могут использовать устройство только под строгим надзором родителей.
11. Отключайте устройство от электросети перед тем, как приступить к замене деталей, чистке устройства или когда оно не используется. Прежде чем убирать устройство со стола, убедитесь, что оно полностью остыло.
12. Не используйте устройство, если шнур питания или само устройство

повреждены, а также в случае замыкания. Обратитесь в сервисный центр для осмотра и ремонта устройства.

13. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
14. Не используйте устройство на улице.
15. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей.
16. Не ставьте устройство рядом с разогретой кухонной плитой или нагревательными приборами.
17. Если в ёмкости устройства содержится горячее масло или другие горячие жидкости, будьте аккуратны при его перемещении.
18. Перед тем, как подключить или отключить устройство от электросети, убедитесь, что переключатель стоит в позиции OFF (Выкл).
19. Не используйте устройство не по назначению.
20. Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
21. Не пытайтесь достать продукты из чаши, пока движутся лезвия. Всегда ждите, пока двигатель полностью остановится.
22. Не загружайте в устройство слишком много продуктов.
23. Не используйте кухонный комбайн непрерывно дольше одной минуты.
24. Не помещайте в кухонный комбайн горячие ингредиенты (>70 °C).

ОПИСАНИЕ

1. Корпус (блок двигателя)
2. Чаша
3. Ось вращения чаши
4. Крышка чаши
5. Загрузочное отверстие
6. Крышка
7. Держатель для дисков
8. Многофункциональный нож
9. Двусторонняя насадка (тёрка/шинковка)
10. Толкатель
11. Переключатель скоростей



Сборка комбайна

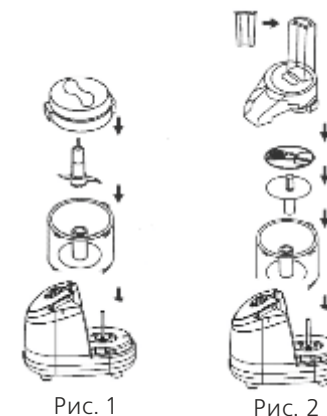


Рис. 1

Рис. 2

Во время работы комбайна крышка должна быть плотно закрыта



СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ СБОРКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

1. Перед первым использованием промойте все съёмные части в тёплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Протрите корпус влажной тканью.
2. Не погружайте корпус в жидкость и не мойте под проточной водой.
3. Установите корпус комбайна на ровной поверхности.
4. Установите чашу на кухонный комбайн и поверните по часовой стрелке до упора.

НАСАДКИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ НОЖ

1. Установите насадку на приводный вал.
2. Загрузите продукты в чашу.
3. Накройте чашу крышкой и поверните её до упора.

НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВКИ

1. Установите держатель для дисков на приводный вал.
2. Поместите насадку для шинковки на держатель для дисков необходимой стороной вверх (тёрка/шинковка).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если комбайн не будет полностью собран, он не включится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Перед тем, как включить комбайн, убедитесь, что все детали на своих местах.
2. Подключите устройство к электросети.
3. Установите переключатель скоростей в позицию "Р".
4. Порежьте продукты, чтобы они легко могли пройти через загрузочное отверстие.
5. Установите переключатель скоростей в позицию "1" (низкая скорость) или "2" (высокая скорость). Комбайн будет непрерывно работать до тех пор, пока Вы не установите переключатель скоростей обратно в позицию "О" (выключение).
6. Постепенно закладывайте продукты в загрузочное отверстие во время работы комбайна.

ВНИМАНИЕ: Для проталкивания продуктов в комбайн используйте толкатель (9). Загружайте продукты постепенно.

Для большинства продуктов следует несколько раз подряд нажимать кнопку Pulse (Импульсный режим), а затем продолжать обработку продуктов, пока они не будут достаточно измельчены.

Не используйте комбайн для изготовления муки.

Не отделяйте части комбайна во время его работы.

ОБРАБОТКА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО НОЖА

Чтобы не повредить лезвия, помните, что они не предназначены для измельчения таких твёрдых ингредиентов, как замороженные продукты, лёд, злаки, рис, специи и кофе.

ОБРАБОТКА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

Чтобы не повредить лезвия, помните, что они не предназначены для измельчения таких твёрдых ингредиентов, как замороженные продукты, лёд, злаки, рис, специи и кофе.

Арт. №	Подготовка	Макс. количество за один раз	с помощью многофункционального ножа
Мясо	Удалите шкуру и сухожилия, порежьте на кусочки по 1,5 см, добавьте 80 мл воды	250 г	30 с
Рыба	Удалите кости и шкуру, порежьте на кубики по 2 см	150 г	10-20 с
Лук	Очистьте и нарежьте на кусочки по 2-3 см	100 г	7 включений импульсивного режима
Чеснок	Очистьте	5 зубчиков	5 с
Яблоки (сырые)	Очистьте, удалите сердцевину и порежьте на кусочки по 2 см	150 г	10-15 с
Морковка	Очистьте и порежьте на кусочки по 2 см	200 г	20 с
Капуста	Вырежьте сердцевину и порежьте на кусочки по 2 см	100 г	5 с
Помидоры	Порежьте каждый на 4-6 кусочков	100 г	10-15 с
Грибы	Разрежьте на четверти.	3/4 ст.	10-15 с

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУСТОРОННЕЙ НАСАДКИ (Т РКА/ШИНКОВКА)

Не используйте эту насадку для сыра, помидоров, лимонов, хурмы, персиков или замороженных продуктов

’ f ..ΔÄæ°	
Капуста	Удалите сердцевину, порежьте на кусочки такого размера, чтобы они могли легко проходить в загрузочное отверстие.
Морковка	Выбирайте морковку приблизительно 3 см в диаметре, отрежьте около 1,5 см у корня, разрежьте вдоль пополам, а затем на кусочки по 4 см длиной.
Лук	Разрежьте вертикально пополам.
Картошка	Порежьте на кусочки такого размера, чтобы они могли легко проходить в загрузочное отверстие.
Огурец	Разрежьте вертикально пополам.
Сельдерей	Отрежьте корень, возьмите стебли
ТЁРКА	
Редиска, морковка, огурцы, картошка	Очистьте и порежьте на кусочки такого размера, чтобы они могли легко проходить в загрузочное отверстие.

После окончания работы устройства отключите его от электросети. Прежде чем доставать продукты и насадки, дождитесь полной остановки работы двигателя.

ЧИСТКА И УХОД

1. Выключите устройство и отключите от электросети.
2. Сразу же промойте съемные детали в теплой мыльной воде. Не замачивайте их в воде на долгое время. Затем обязательно вытрите детали насухо. Не мойте в посудомоечной машине.
3. Протрите корпус комбайна влажной тканью.
4. Не используйте металлические щетки и абразивные моющие средства.
5. Не погружайте комбайн в воду или в посудомоечную машину.

ВНИМАНИЕ: Лезвия очень острые, поэтому обращайтесь с ними очень аккуратно

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220-240В~50Гц

Мощность: 250 Вт.

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