



ENGLISH

MIXER VT-1405

The mixer is intended for mixing liquids, making sauces and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, mayonnaise), for kneading dough and mixing soft products.

DESCRIPTION

1. Beaters
2. Dough hooks/beaters installation sockets
3. Body
4. Attachment release button
5. Operation mode switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
6. Maximal rotation speed button
7. Dough hooks

SAFETY MEASURES

Before using the mixer, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the mixer on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Before using the mixer, examine the power cord closely and make sure that it is not damaged. Do not use the unit if you find any damage.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord insulation.
- Do not use the unit near heat sources or open flame.
- Use only the attachments supplied.

• Do not use the mixer for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.

• Do not install and use the beater and the dough hook at the same time.

• Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

• Before using the mixer, make sure that the attachments are installed properly and fixed.

• Do not remove or install the attachments during the unit operation.

• Remove the attachments from the mixer before cleaning them.

• Before connecting the mixer to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position «0» (off).

• Make at least a 5-10 minutes break between two repeated operation cycles.

• After mixing, switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.

• Do not immerse the unit body, the power plug or the power cord into water or any other liquids.

• If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.

• Do not touch the mixer body, the power cord and the power plug with wet hands.

• Do not block the ventilation openings on the unit body during the unit operation; this may lead to the electric motor over-heating.

• Do not immerse the unit body (3), the power cord and the power plug into water or other liquids. Provide that no water gets into the mixer body.

• Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

• Clean the unit.

• Do not wind the power cord around the unit body.

• Keep the unit in a dry cool place away from children and disabled persons.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.

Beaters – 2 pcs.

Dough hooks – 2 pcs.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Rated input power: 200 W

Maximal power: 400 W

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

To avoid damages, transport the unit in original package only.

Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature, keep it for at least three hours at room temperature.

The unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Hooks and beaters

Assemblies for mixing the test (7) and beaters (1) for mixing the test (7) and beaters (1) into the corresponding sockets (2). The dough hooks (7) are different, the pictures near the sockets (2) indicate that the dough hooks (7) are installed properly.

Use them for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc.

Note: insert the dough hooks (7) into the corresponding sockets (2). The dough hooks (7) are different, the pictures near the sockets (2) indicate that the dough hooks (7) are installed properly.

Beaters (1)

Use the beaters (1) for beating cream and egg white, making biscuit dough, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, puree and sauces and for mixing liquid products. The beaters (1) installation places are similar and can be inserted into any sockets (2).

Dough hooks (7)

Use them for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc.

Note: insert the dough hooks (7) into the corresponding sockets (2). The dough hooks (7) are different, the pictures near the sockets (2) indicate that the dough hooks (7) are installed properly.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

SAFETY

This unit is intended for household use only. Its commercial usage and usage in production areas and work spaces is prohibited.

If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!

For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service or similar qualified personnel to avoid danger.

Do not attempt to repair the unit by itself, if any malfunction is detected or after it was dropped.

Unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given on the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.

To avoid damages, transport the unit in original package only.

Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

After unit transportation or storage at low temperature, keep it for at least three hours at room temperature.

Unpack the unit and remove any packaging materials that can prevent the unit operation.

Check the unit for damages; do not use it in case of damages.

Make sure that the unit operating voltage corresponds to the voltage of your mains.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

Warranty

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or

УКРАЇНСЬКА

МИКСЕР VT-1405

Міксер призначений для змішування рідин, приготування соусів та десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста з мішуванням яких продуктів.

ОПИС

1. Віночки для збивання/змішування
2. Гнізда для установлення насадок для замішування тіста/віночків
3. Корпус
4. Кнопка від еднання насадок
5. Перемикач режимів роботи «0, 1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка увімкнення максимальних обертів
7. Насадки для замішування тіста

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксеру уважно прочитайте це керівництво та зберігте його для використання як довідкового матеріалу. Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначением, як викладено у юному керівництві. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його пошкодження, завдання щоденкуванів або його майна.

- Перед використанням міксеру перевіряйте, що напруга електричної мережі відповідає номіналу пристрію.
- Перед використанням міксеру слід оглянути мережевий шнур та гнізда, що він не пошкоджений. Якщо виявляється пошкодження, не користуйтесь пристрієм.
- Не допускайте контакту мережевого шнура з гарячими поверхнями та гострими окрайками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Не використовуйте пристрій в безпосередній близькості від джерела тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати міксер для змішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або заморожене тісто.
- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання та насадки для замішування тіста.
- Перед установленням насадок перевіряйте, що вика мережевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед використанням міксеру перевіряйте, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте насадки від міксеру перед їх чищенням.
- Гнізда під єднання насадок до електроміксеру перевіряйте, що перемикач режимів роботи установлений у положенні «0» (вимикання).
- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання та насадки для замішування тіста.
- Перед установленням насадок перевіряйте, що вика мережевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед використанням міксеру перевіряйте, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте насадки від міксеру перед їх чищенням.
- Гнізда під єднання насадок до електроміксеру перевіряйте, що перемикач режимів роботи установлений у положенні «0» (вимикання).
- Забороняється використовувати пристрій після пріменення.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 – не більше двох циклів за 2 хвилини. Між двома повторними циклами роботи робіть перерву не менше 5-10 хвилин.**
- Після експлуатації міксеру вимікніть, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки та вимікніть мережевий шнур.
- Не занурюйте корпус пристрію, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Кнопка (6) використовується для увімкнення міксеру на максимальну швидкість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ШДО ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТЫ

- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання та насадки для замішування тіста (7).
- Під час роботи не закріпуйте вентиляційні отвори на корпусі міксеру, що може привести до перегріву електромотора.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 – не більше двох циклів за 2 хвилини. Між двома повторними циклами роботи робіть перерву не менше 5-10 хвилин.**
- Після експлуатації міксеру вимікніть, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки та вимікніть мережевий шнур або вилку насадок.
- Не занурюйте корпус пристрію, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій плав у воді, витягніть вилку мережевого шнура з розетки, тільки потім дістайте пристрій з води.
- Не торкайтеся корпусу міксеру, мережевого шнура та вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Під час роботи не закріпуйте вентиляційні отвори на корпусі пристрію, що може привести до перегріву електромотора.
- Не занішайтесь міксером, увімкнений у мережу, без нагляду.
- Вимікніть пристрій з мережі перед чищенням, зміною насадок, а також якщо він не користується.
- Вимікніть пристрій з електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, що віниться за вилку мережевого шнура та акуратно витягніть її з розетки.
- Регулярно робіть чищення міксеру.
- Не торкайтеся обертою насадок під час роботи міксеру.
- Не допускайте опоранням волосся або країв одягу з узно обертаючими насадками.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрію, мережевого шнура та вилки мережевого шнура під час роботи пристрію.
- Діти мають перевіряти під наглядом для недопущення ігор з пристрієм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Використовуйте пристрій під час роботи у перверхах між робочими циклами у місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

- Міксер – 1 шт.
- Віночки для збивання – 2 шт.
- Насадки замішування тіста – 2 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроенергія: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номінальна споживана потужність: 200 Вт
Максимальна потужність: 400 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ

- Для захисту навколошного середовища після закінчення терміну служби пристрію та елементів живлення (якщо входять до комплекту), не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізованих пунктах для подальшої утилізації.
- Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому зупиненню з подальшою утилізацією установленим порядком.
- Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛІШЕ У ПОБОРОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРІЮ У ВІРОВНІЧУХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрію при зниженні температури необхідно втримати його при кімнатній температурі не менше трохи годин.

Термін служби пристрію – 3 роки

Гарантія: Докладні умови гарантії можна отримати в дилерах, що продають дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

Етикетка з гарантією: Даний продукт відповідає вимогам Директиві 2014/30/EC щодо електромагнітної сумісності та Директиві 2014/35/EC щодо низьковольтного обладнання.



EAC

КЫРГЫЗ

МИКСЕР VT-1405

Міксер призначений для змішування рідин, приготування соусів та десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста з мішуванням яких продуктів.

Примітка: - встановіть насадки для замішування тіста (7) у відповідній гнізді (2), насадки (7) різні, правильність установлення насадок (7) підтверджена малюнками біля гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яичного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Пасадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАНН