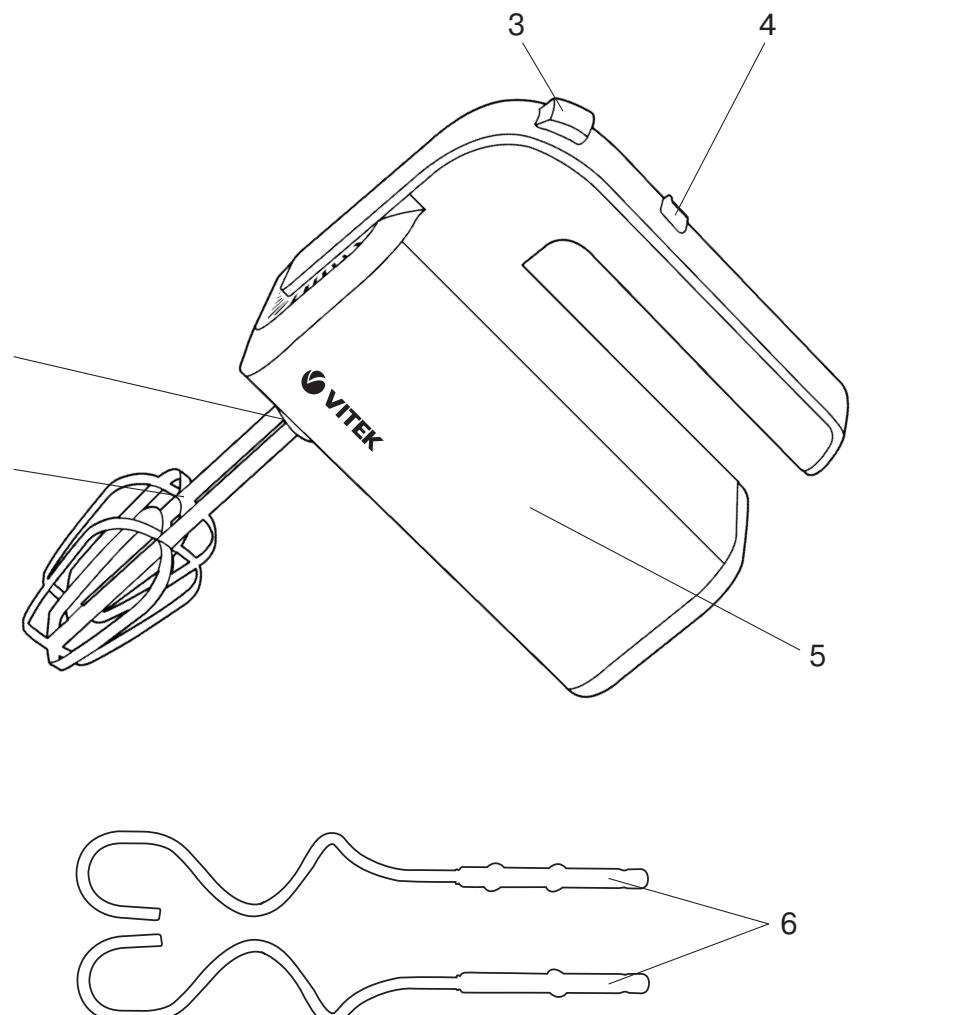


ENGLISH



MIXER VT-1420

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. Light indicator
4. Attachment release button «EJECT»
5. Operation mode switch «1, 2, 3, 4, 5»
6. Maximal rotation speed button «TURBO»
7. Body
8. 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 property.

- Before switching the mixer on, make sure that voltage of the main corresponds to unit operating voltage.
- Before using the mixer, examining 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 and 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).

• Do not use the unit outdoors.

• **Maximal continuous operation time in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• After mixer operation, 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 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 overheating.

• Never leave the plugged-in mixer unattended.

• Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.

• Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully remove it from the mains socket.

• Clean the mixer regularly.

• Do not touch the rotating attachments during the mixer operation. Do not allow hair or clothes edges get into the attachments' rotating zone.

• Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.

• Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.

• This unit is not intended for usage by children.

• During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.

• The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

• For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

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

• Periodically check the power cord and the power plug isolation for damages.

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

• Do not gorip the tho-unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it has fallen, unplug the unit and contact any authorized service center at the contact addresses given in 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.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.

Beaters – 2 pcs.

Dough hooks – 2 pcs.

Manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Rated input power: 120 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.

BEFORE THE FIRST USE

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

– The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.

– 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 (8) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

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.

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.

NASADKI I VENICHKI

Nasadki для замешивания теста (8)

Используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания

фарша и т.п.

RUSSIAN

РУССКИЙ

Примечание: - вставляйте насадки для замешивания теста (8) в соответствующую пластины.

Венчики для взбивания/смешивания (1)
Используйте венчики (1) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, порея, соусов, а также для смешивания жидких продуктов.

ОПИСАНИЕ

1. Beaters
2. Dough hooks/beaters installation sockets
3. Light indicator
4. Attachment release button «EJECT»
5. Operation mode switch «1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка включения максимальных оборотов «TURBO»
7. Body
8. Dough hooks

МЕРИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации миксера внимательно прочитайте настоящую руководство и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Использование миксера возможно только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

– Опустите насадки в рабочую емкость, включите миксер переключателем (6) и выберите нужную скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5», при этом загорится световой индикатор (3).

– Прежде чем подсоединять устройство к электросети убедитесь в том, что переключатель режимов работы (6) находится в положении «0» (выключен).

– Отпустите насадки в рабочую емкость, включите миксер переключателем (6) и отдохните насадки (1).

– Проверьте насадки (8) или венчики (1), нажмите кнопку (4) «EJECT» и отдохните насадки.

Примечания:

• Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчики для взбивания (1) и насадки для замешивания теста (8).

• Во время работы не закрывать вентиляционные отверстия на корпусе миксера, это может привести к перегреву электромотора.

• Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями (жареными краеками мебели). Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.

• Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.

• Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.

• Для взбивания и замешивания теста (8) и насадки для замешивания теста (8) не более 5 минут. В режиме «TURBO» – не более 1 минуты.

• После эксплуатации миксера выключите его, выньте вилку сетевого шнура и извлеките насадки (8) и венчики (1).

• Насадки промойте теплой водой с нейтральными моющими средствами, затем просушите.

• Протрите корпус устройства, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воде или любыми другими жидкостями.

• Кнопка «TURBO» (5) используется для включения миксера на максимальной скорости.

ЧИСТКА И УХОД

Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

– Придерживая насадки (8) или венчики (1) нажмите кнопку (4) «EJECT» и отдохните насадки.

– Насадки промойте теплой водой с нейтральными моющими средствами, затем просушите.

– Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.

– Прежде чем подсоединять миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключен).

– Снимите насадки с корпуса миксера, помойте кипятком.

– Проверьте насадки (8) или венчики (1) на предмет повреждений.

– После чистки насадки верните на место.

– Насадки для замешивания теста – 2 шт.

– Насадки для взбивания теста – 2 шт.

– Инструкция – 1 шт.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Миксер имеет 6 скоростных режимов: «1, 2, 3, 4, 5».

– «1» – Оптимальная стартовая скорость для смешивания сыпучих и сухих продуктов, таких как мука.

– «2» – Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидких продуктов.

– «3» – Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

– «4» – Оптимальная скорость для взбивания крема, яичного белка и яичных желтков.

– «5» – Оптимальная скорость для приготовления теста для торты и пирогов.

– После включения миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и надежно.

– Насадки для замешивания теста (8) и венчики (1) включаются в работу.

– Для взбивания и замешивания теста (8) и венчики (1) включаются в работу.

– Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

– Производите чистку устройства.

– Отсоедините насадки от миксера перед чисткой.

– Насадки храните в сухом месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Миксер имеет 5 жгутов: «1, 2, 3, 4, 5» турбин.

– «1» – ун. жг. синт. ссыпаемые из жгута.

– «2» – синт. жгуты, мешки для хранения.

– «3» – турбин жгуты, лен. жгуты, синт. жгуты.

– «4» – жгуты из пакетированной бумаги.

– «5» – жгуты из пакетированной бумаги.

– Миксер имеет 6 жгутов: «1, 2, 3, 4, 5, 6» турбин.

