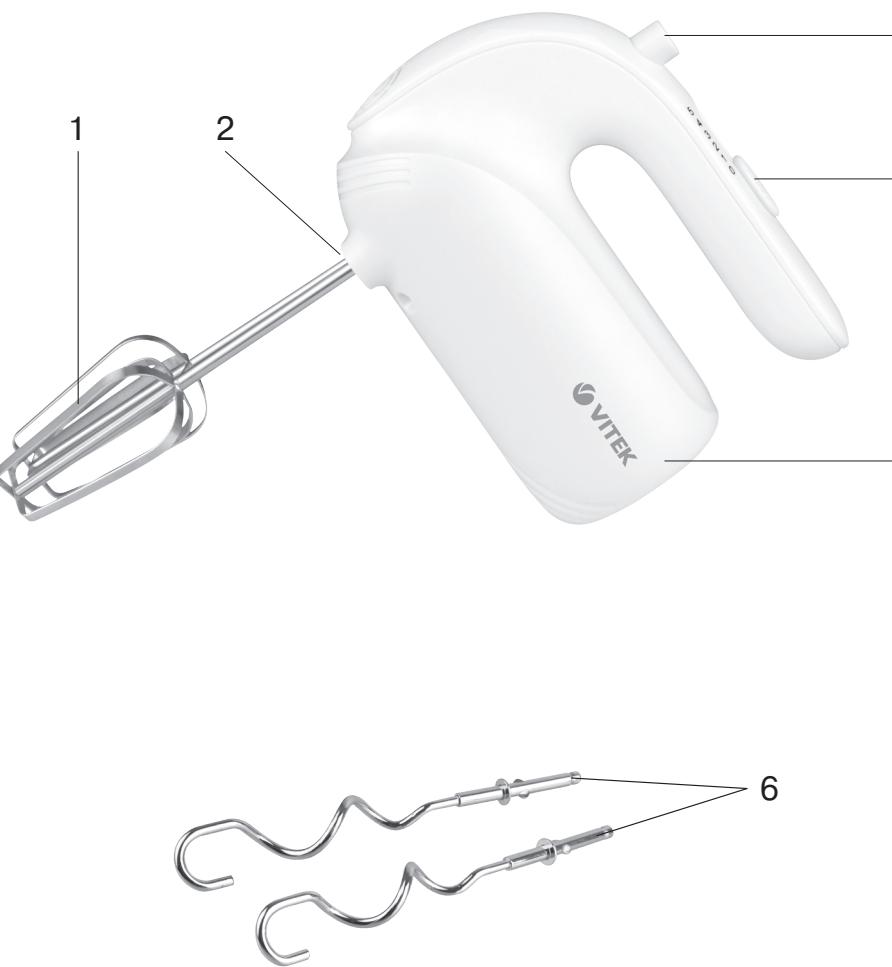


## ENGLISH



### MIXER VT-1494

The mix er 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. 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.

- After unit operation, set the switch (5) to the position «0» (off), and unplug the unit.

- Holding the hooks (6) or the beaters (1), press the button (4) «» and remove the attachments.

#### NOTES:

- Do not install and use the beater (1) and the dough hook (6) at the same time.

- 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).

- Maximal continuous operation time in the speed mode 1-5 is no more than 5 minutes. Make at least a 10-15 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 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 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' rotation zone.

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

#### STORAGE

- Switch unit off and unplug the power cord plug from the mains socket.

- Holding the hooks (6) or the beaters (1), press the button (4) «» and remove the attachments.

- Wash the attachments with warm water and a neutral detergent and then dry them.

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

- 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.

- Do not apply detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

#### DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.

Beaters – 2 pcs.

Dough hooks – 2 pcs.

Instruction manual – 1 pc.

Warranty certificate – 1 pc.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated input power: 150 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.

Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, 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 in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

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.

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

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed.

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

#### BEST BEFORE FIRST USE

After until 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 (6) 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.

#### BEFORE THE FIRST USE

After until 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 (6) 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.

#### 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.

This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

#### ENGLISH

## RУССКИЙ

### МИКСЕР VT-1494

Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (ванильных сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), для замешивания теста и смешивания мягких продуктов.

#### ОПИСАНИЕ

1. Венчики
2. Гнёзда для установки насадок для замешивания теста/ венчиков
3. Корпус
4. Кнопка отсоединения насадок
5. Режим работы переключатель «0, 1, 2, 3, 4, 5»
6. Насадки для замешивания теста

#### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в настоящем руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда здоровью или его имуществу.

- Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Перед использованием миксера внимательно осмотрите сетевую шнур и убедитесь, что он не поврежден. Если вы обнаружили повреждение, не пользуйтесь устройством.

- После включения миксера убедитесь, что вилка сетевого шнура не касается кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.

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

- Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 минут.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ**

#### ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

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

- «0» – Миксер выключен.

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

- «2» – Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей и стекол в салатах.

- «3» – Оптимальная скорость для приготовления теста для торта.

- «4» – Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления сахарной глазури, коктейлей, картофельного пюре и т.д.

- «5» – Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сахара и тортов.

**ЧИСТОТА И УХОД**

Прежде чем включить устройство извлеките его, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.

Насадки промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, затем прополосните.

Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

Если у вас возникли проблемы с устройством из-за воды, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем отсоедините устройство из воды.

Не прикасайтесь к корпусу миксера, сетевому шнтуру и вилке сетевого шнура.

Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.

Не оставляйте миксер, включенный в сеть, без присмотра.

Отключите устройство от сети перед чисткой, сменой насадок.

Очищайтесь от устройства от электросети, никогда не держите за сетевую шнур, вилку или любые другие жидкости.

Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания загрязнений в отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.

Не оставляйте вилку сетевого шнура в воде, если она не используется.

Не допускайте попадания волос или краев одежду в зону вращения насадок.

Не разрешается детям касаться корпуса прибора, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.

Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.

Не оставляйте миксер, включенный в сеть, без присмотра.

Прежде чем включить миксер, выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Насадки для замешивания теста (6) и венчиков (1) одинаковые и могут вставляться в любые гнёзда (2).

**ПОДДЕРЖКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ/СМЕШИВАНИЯ (1)**

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

**ПОДДЕРЖКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА (6)**

## УКРАЇНСЬКА

## МІКСЕР VT-1494

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

1. Віночки для збівання/змішування
2. Гніздо 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. Насадки для замішування тіста

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед експлуатацією міксером уважно прочитайте це керівництво та зберігайте його для використання як довідковий матеріал. Використовуйте пристрій тільки за його примірним призначенням, як вкладено у цюму керівництві. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його пошкодження, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням міксером переконайтесь, що напруга електричного мережі відповідає робочій напрузі пристроя.
- Перед використанням міксером уважно огляніть мережний шнур та переконайтесь, що він не пошкоджений. Якщо виявиться пошкодження, не користуйтесь пристроєм.
- Не допускайте контакт мережевого шнура з гарячими поверхнями та гострими об'єктами меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від дитячих майданчиків або погану.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати міксер для замішування на корпусі міксерів, це може привести до перегріву електромотора.
- Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1–5 не більше 5 хвилин.
- Повторне використання міксерів не раніше, ніж через 10–15 хвилин.

## ПРИМІТКА:

• Використовуйте установлювати та однієюко використовувати віночки для збівання (1) та насадки для замішування тіста (6).

- Для роботи не закріпіть вентиляційні отвори на корпусі міксерів, це може привести до перегріву електромотора.
- Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1–5 – не більше 5 хвилин.
- Повторне використання міксерів здійснюйте не раніше, ніж через 10–15 хвилин.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ щодо ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Міксер має 5 швидкісних режимів: «1, 2, 3, 4, 5».

- «0» – Міксер вимкнений.
- «1» – Оптимальна стартова швидкість для змішування сипких та сміттяніх продуктів, таких як борошно.
- «2» – Оптимальна стартова швидкість для замішування рідин та пріправ до солітів.
- «3» – Оптимальна швидкість для приготування тіста для торти та печива.
- «4» – Оптимальна швидкість для збівання крему, приготування кремів та ін.
- «5» – Оптимальна швидкість для збівання яєць, крему, приготування цукрової глазурі, картопляного пюре і т. ін.

## ЧИСЛЕННА ДОГЛЯД

• Вимкніть пристрій та вимістіть вилку мережевого шнура з розетки.

- Якщо пристрій плав в воді, вимістіть вилку мережевого шнура з води.
- Не топтайте міксером мережевий шнур та вилку мережевого шнура, інакше вони можуть згоріти.
- Під час роботи не закріпіть вентиляційні отвори на корпусі пристроя, це може привести до перегріву електромотора.
- Не залишайте міксер, увімкніти у верху, без нагляду.
- Вимкніть пристрій з мережі перед чищенням, зміною насадок, а також якщо він не користується.
- Вимкніть пристрій з електромеханіків, ніколи не смікайте за мережевий шнур, візмістіть за вилку мережевого шнура та акуратно вимістіть його з розетки.
- Регулярно робіть чищення міксерів.
- Не торкайтесь обертових насадок під час роботи міксерів. Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу в зону обертання насадок.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристроя, мережевого шнуру та вилки.
- Не намотуйте мережевий шнур на корпус пристроя.
- Діти мають переважати на обмежених можливостями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Міксер – 1 шт.  
Віночки для збівання – 2 шт.  
Насадки замішування тіста – 2 шт.  
Інструкція – 1 шт.  
Гарантійний талон – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрохвилинка: 220-240 В ~ 50 Гц  
Nominalna споживана потужність: 150 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 спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що виробуються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленним порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служб утилізації побутових відходів або до крамниць, де Ви придбали цей продукт.

**ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛІШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗЛЕГОВОРНЯЩА СЕ КОМЕРЦІЙНА ВІДОВІСТЬ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВІДОВІСТІ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРШIM ВІКОРИСТАННІМ

Після транспортування або зберігання пристрію приємно відкрити його, вимістіти з вилки шнур живлення та встановити на міксер.

Вимістіть пристрій з упаковки, виділіть пакувальні матеріали, що заважають його роботі.

- Переїрійте цілісність пристроя, за наявності пошкодження не користуйтесь ним.
- Переконайтесь, що робоча напруга пристроя відповідає терміну дії даної гарантії.
- Насадки для замішування тіста (6) та віночки (1) вимістіть теплою водою з нейтральним мінімаслом, оболосніть та пропокуйте.
- Корпус (3) пропріть м'яко, легка волога тканиною, після чого вимістіть на сушку.

**CE** Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/EC щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/EC щодо низьковольтного обладнання.

## КЫРГЫЗ

## МИКСЕР VT-1494

Міксер призначений для змішування рідин, приготування соусів та десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста (6) та віночків.

Віночки для збівання/замішування тіста (6)

Кнопка від еднання насадок «»

Перемикач режимів роботи «0, 1, 2, 3, 4, 5»

Насадки для замішування тіста

1. Віночки для збівання/замішування

2. Гніздо 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. Насадки для замішування тіста

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед експлуатацією прочитайте це керівництво як довідковий матеріал. Використовуйте пристрій тільки за його примірним призначенням, як вкладено у цюму керівництві. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його пошкодження, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням міксером переконайтесь, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристроя.
- Перед використанням міксером уважно огляніть мережний шнур та переконайтесь, що він не пошкоджений. Якщо виявиться пошкодження, не користуйтесь пристроєм.
- Не допускайте контакт мережевого шнура з гарячими поверхнями та гострими об'єктами меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від дитячих майданчиків або погану.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати міксер для замішування на корпусі міксерів, це може привести до перегріву електромотора.
- Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1–5 не більше 5 хвилин.
- Повторне використання міксерів не раніше, ніж через 10–15 хвилин.

## ПРИМІТКА:

• Використовуйте установлювати та однієюко використовувати віночки для збівання (1) та насадки для замішування тіста (6).

- Для роботи не закріпіть вентиляційні отвори на корпусі міксерів, це може привести до перегріву електромотора.
- Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1–5 – не більше 5 хвилин.
- Повторне використання міксерів здійснюйте не раніше, ніж через 10–15 хвилин.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ щодо ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Міксер має 5 швидкісних режимів: «1, 2, 3, 4, 5».

- «0» – Міксер вимкнений.
- «1» – Оптимальна стартова швидкість для змішування сипких та сміттяніх продуктів, таких як борошно.
- «2» – Оптимальна стартова швидкість для замішування рідин та пріправ до солітів.
- «3» – Оптимальна швидкість для приготування тіста для торти та печива.
- «4» – Оптимальна швидкість для збівання крему, приготування кремів та ін.
- «5» – Оптимальна швидкість для збівання яєць, крему, приготування цукрової глазурі, картопляного пюре і т. ін.

## ЧИСЛЕННА ДОГЛЯД

• Вимкніть пристрій та вимістіть вилку мережевого шнура з розетки.

- Якщо пристрій плав в воді, вимістіть вилку мережевого шнура з води.
- Не топтайте міксером мережевий шнур та вилку мережевого шнура, інакше вони можуть згоріти.
- Під час роботи не закріпіть вентиляційні отвори на корпусі пристроя, це може привести до перегріву електромотора.
- Не залишайте міксер, увімкніти у верху, без нагляду.
- Вимкніть пристрій з мережі перед чищенням, зміною насадок, а також якщо він не користується.
- Вимкніть пристрій з електромеханіків, ніколи не смікайте за мережевий шнур, візмістіть за вилку мережевого шнура та акуратно вимістіть його з розетки.
- Регулярно робіть чищення міксерів.
- Не торкайтесь обертових насадок під час роботи міксерів. Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу в зону обертання насадок.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристроя, мережевого шнуру та вилки.
- Не намотуйте мережевий шнур на корпус пристроя.
- Діти мають переважати на обмежених можливостями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Міксер – 1 шт.  
Віночки для збівання – 2 шт.  
Насадки замішування тіста – 2 шт.  
Інструкція – 1 шт.  
Гарантійний талон – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрохвилинка: 220-240 В ~ 50 Гц  
Nominalna споживана потужність: 150 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 спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що виробуються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленним порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служб утилізації побутових відходів або до крамниць, де Ви придбали цей продукт.

**ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛІШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗЛЕГОВОРНЯЩА СЕ КОМЕРЦІЙНА ВІДОВІСТЬ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВІДОВІСТІ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРШIM ВІКОРИСТАННІМ

Після транспортування або зберігання пристрію оберіть його, вимістіть з вилки шнур живлення та встановіть на міксер.

Вимістіть пристрій з упаковки, виділіть пакувальні матеріали, що заважають його роботі.

- Переїрійте цілісність пристроя, за наявності пошкодження не користуйтесь ним.
- Переконайт