



рис. 1

ENGLISH

MIXER VT-1410 W

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. Body
2. Operation mode switch «1, 2, 3, 4, 5»/attachment release button «EJECT»
3. Dough hooks/beaters installation sockets
4. Beaters
5. 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 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 insulation of the power cord.

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 before cleaning the mixer.

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

The products for processing should be put into the bowl before the unit is switched on. The amount of products should not exceed 2/3 of the capacity of the bowl in which they are processed.

RECOMMENDATIONS ON CHOOSING OPTIMAL OPERATION MODES

The mixer has 5 speed modes «1, 2, 3, 4, 5».

«1» Optimal start speed for mixing dry and granular products, such as flour, butter and potatoes.

«2» Optimal start speed for mixing liquids and salad dressings.

«3» Optimal speed for making cakes and cookie dough.

«4» Optimal speed for beating cream, making desserts etc.

«5» Optimal speed for beating eggs, creme, making sugar frosting, making potato mash etc.

CLEANING AND CARE

– Switch the unit off and unplug it.

– Holding the hooks (5) or the beaters (4), press the button (2) «EJECT» and remove the attachments.

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

– Clean the unit body (1) with a soft, slightly damp cloth and then wipe the body dry.

– Do not immerse the unit body (1), power cord and plug into water or any other liquids.

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

– During the operation do not block ventilation openings in the unit, it may lead to electric motor overheating.

– Never leave the mixer connected to the mains unattended. Unplug the unit before cleaning, changing the attachments and 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.

– 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 during operation of the unit.

– Do not touch the rotating attachments while using the mixer. 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 under 8 years of age.

– During operation and breaks between operation cycles, keep the unit out of reach of children under 8 years of age.

– Children aged 8 and over as well as disabled persons can use this unit only under supervision of a person who is responsible for their safety if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.

– For children safety reasons do not leave polyethylene bags as a packaging unattended.

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

– From time to time check the power cord and the plug integrity for damage of the insulation.

– Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.

– Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit. Should any failure occur or should the unit be dropped, unplug the unit and contact an authorized service center out of the list of contact data included in your warranty certificate and posted 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.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

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

– Unpack the unit, remove any stickers that can prevent 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 (5) and the beaters (4) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

– Clean the unit body (1) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)



DEUTSCH

MIXER VT-1410 W

Der Mixer ist für Mischen von Flüssigkeiten, Zubereitung von Soßen und Desserts (Schlagsahne, Puddings, Cocktails, Mayonnaise), Anteigen sowie für Mischen von weichen Nahrungsmitteln bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Gerät
2. Betriebsstufenschalter «1, 2, 3, 4, 5»/Aufzäts trenntaste «EJECT»
3. Aufstellbuchsen der Aufsätze/Besen
4. Schlag-/Rührbesen
5. Aufsätze für Anteigen

SICHERHEITSMÄBNAHMEN

Vor der ersten Nutzung des Mixers lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäß Nutzung des Geräts kann zu schwerer Störung von einem gesundheitlichen oder materiellen Schaden führen.

– Vor dem Ansetzen der Einheit an die Steckdose, machen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.

– Benutzen Sie den Mixer am Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Betriebsstufenschalter (2) in der Position «EJECT» (ausgeschaltet) befindet.

Anmerkung

Position «EJECT» des Betriebsstufenschalters stimmt mit dem ausgeschalteten Zustand des Geräts überein, wie es auf der Abb. 1 gezeigt ist.

– Nachdem Sie die Aufsätze in den Betriebsbehälter mit Zutaten getaucht haben, schalten Sie den Mixer mit dem Schalter (2) ein und warten Sie die notwendige Aufzätsdrehgeschwindigkeit (1, 2, 3, 4, 5).

– Nach einer Betriebszeit, setzt der Schalter (2) wieder in die Position «EJECT» (ausgeschaltet) ein.

– Benutzen Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisoliierung.

– Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.

– Benutzen Sie nur die mitgelieferten Aufsätze.

– Es ist nicht gestattet, den Mixer für Mischen von harten Zutaten, wie harter Milchbutter oder gefrorener Teig, zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) gleichzeitig aufzustellen und zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

– Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (4) und den Aufsatz für Anteigen (5) während der Betriebszeit zu benutzen.

<p

