

VT-1414 W

Mixer

Миксер

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	6
RUS Инструкция по эксплуатации	10
KZ Пайдалану нұсқасы	14
UA Інструкція з експлуатації	17

www.vitek.ru



MIXER VT- 1414 W

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

DESCRIPTION

1. Body
2. "TURBO" mode button
3. Operation mode switch
4. Attachment release button
5. Dough hooks/beaters installation sockets
6. Blender attachment installation place

Attachments

7. Dough hooks
8. Beaters
9. Blender attachment

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 the unit can 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 isolation of the power cord.
- Use only the attachments supplied.
- Do not use the attachments 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 the hooks, beaters or blender attachment during the mixer operation.
- Remove the blender attachment from the processed products only after complete stop of the knife.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position "0".
- Do not use the unit outdoors.

Maximal continuous operation time with dough hooks and beaters is no more than 4 minutes.

Maximal continuous operation time with the blender attachment should not exceed 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 or 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 pull it out of the socket.
- Clean the mixer regularly.
- Do not touch the rotating attachments while using the mixer. Keep hair or clothes edges away from the attachments rotation area.
- 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 the unit's operation and breaks between operation cycles place 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.

ENGLISH

- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used 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 plug integrity for damage of insulation. Do not use the unit if the unit, the power plug or the power cord has damages.
- Do not disassemble and repair the unit by yourself. If there are any damages in the unit, apply to the authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least two 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 operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- Wash the dough hooks (7), the beaters (8) and the blender attachment (9) 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.

HOOKS AND BEATERS

Dough hooks (7)

Use the hooks (7) for kneading yeasted dough, mixing minced meat etc.

Mix dry ingredients for the dough at the speed «1-2»; when kneading dough, increase or decrease the attachments rotation speed using the switch (3).

Beaters (8)

Use the beaters (8) for beating cream and egg white, making biscuit dough, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, puree and sauces and for mixing liquid products. The recommended speed operation modes are 3, 4, 5, «TURBO».

Blender attachment (9)

Use the blender attachment (9) for mixing liquids and chopping soft products. Never use the blender attachment (9) to process too hard products such as cereals, rice, spices, coffee beans, cheese, frozen food and ice.

USING THE MIXER

Notes

- Check if the hooks and beaters are attached properly.
- **Do not install and use the beater (8) and the dough hook (9) at the same time.**
- Do not block the ventilation openings on the mixer body during the unit operation; this may lead to the electric motor overheating.
- **Maximal continuous operation time with dough hooks and beaters should not exceed 4 minutes.**
- **Maximal continuous operation time with the blender attachment should not exceed 1 minute.**
- **Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**
- Before using the blender attachment (9) for chopping fruit or vegetables, it is recommended to peel the products, remove inedible parts (such as stones), and cut fruit or vegetables into approximately 2x2 cm cubes.
- 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.
- Do not switch the mixer on before immersing the blender attachment (9) into the products to be processed.
- If processing food with the blender attachment (9) is hindered, add some liquid.

- Make sure that the operation mode switch (3) is set to the position «0», and the plug is not inserted into the socket.
- Put the ingredients to be processed into a suitable bowl.

Installing the attachments

- Install the hooks (7) or the beaters (8) into the sockets (5).
- The beaters (8) are similar and you can install them into any sockets (5).
- Each dough hook (7) should be inserted to its own socket (5).

- To install the blender attachment (9), move the installation place (6) lid aside with the bottom part of the attachment (9), insert the blender attachment (9) into the installation place (6) and turn it counterclockwise until it is fully fixed (you will need to turn the attachment (9) several times).

Switching on

- Insert the power plug into the mains socket.
- Sink the installed attachments into the bowl with products.
- Switch the mixer on using the switch (3) and set required attachment rotation speed from «1» to «5» (see the table).
- To switch the maximal rotation speed on, press and hold the button (2) «TURBO».
- To operate the blender attachment (9), set the switch (3) to the extreme left position (I), press and hold down the button (2) «TURBO».

Switching the unit off

- Set the switch (3) to the «0» position and unplug the unit.

Removing the attachments

- Holding the hooks (7) or the beaters (8), press the attachment release button (4) and remove the attachments.
- To remove the blender attachment (9), turn it clockwise.

RECOMMENDED OPERATION MODES

Speed	
1, 2	Mixing dry ingredients.
2, 3	Making mashed vegetables and different sauces. Mixing ingredients for dough (e.g. butter with sugar) and kneading dough.
3, 4	Making "light" dough for biscuits, puddings etc.
4, 5, «TURBO»	Beating – e.g. cream, milk, egg whites or egg whites with yolks.

CLEANING AND CARE

- Switch the unit off and unplug it.
- Wash all removable parts 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 (1) dry.
- Do not immerse the unit body (1), power cord and plug into water or any other liquids.
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

- Clean the unit.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.
 Beaters – 2 pcs.
 Dough hooks – 2 pcs.
 Blender attachment – 1 pc.
 Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Power consumption: 300 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 5 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.

CE *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- 1414 W

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

BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Einschalttaste des TURBO-Betriebs
3. Betriebsstufenschalter
4. Taste für Aufsatztrennung
5. Aufstellbuchsen der Aufsätze/Besen
6. Aufstellplatz des Stabmixeraufsatzes

Aufsätze

7. Aufsätze fürs Anteigen
8. Schlag-/Rührbesen
9. Stabmixeraufsatz

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme 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 ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung des Mixers, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Vor der Gerätenutzung prüfen Sie das Netzkabel aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht beschädigt ist. Falls Sie irgendwelche Beschädigung entdeckt haben, benutzen Sie das Gerät nicht.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Benutzen Sie nur die Aufsätze, die zum Lieferumfang gehören.
- Es ist nicht gestattet, die Aufsätze fürs Mischen von harten Zutaten, wie harter Milchbutter oder gefrorenem Teig, zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen und den Aufsatz fürs Anteigen aufzustellen und gleichzeitig zu benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen der Aufsätze, dass der Netzstecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.

- Vergewissern Sie sich vor der Nutzung des Mixers, dass die Aufsätze richtig aufgestellt und befestigt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Aufsätze, Schlagbesen und den Stabmixeraufsatz während des Betriebs des Mixers abzunehmen.
- Nehmen Sie den Stabmixeraufsatz aus den bearbeiteten Nahrungsmitteln erst wenn das Messer völlig gestoppt hat heraus.
- Bevor Sie den Mixer ans Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Betriebsstufenschalter in der Position "0" ist.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.

Der maximale Dauerbetrieb bei der Nutzung der Aufsätze fürs Anteigen und der Schlagbesen ist 4 Minuten.

Die maximale Dauerbetrieb bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes ist 1 Minute.

Schalten Sie das Gerät erst nach 15-20 Minuten wieder ein.

- Schalten Sie den Mixer nach dem Betrieb aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie die Aufsätze ab.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus.
- Berühren Sie das Mixergehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Sperren Sie die Lüftungsöffnungen am Gerätegehäuse während des Gerätebetriebs nicht ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.
- Lassen Sie den ans Stromnetz angeschlossenen Mixer nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung, dem Ersetzen der Aufsätze oder wenn Sie es nicht benutzen, aus.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Reinigen Sie den Mixer regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, drehende Aufsätze während des Gerätebetriebs zu berühren. Halten Sie Haar oder Kleidungskanten vom Drehbereich der Aufsätze fern.

- Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet. Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen.
Erstickengefahr!

- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und des Netzsteckers periodisch auf Schäden der Isolierung. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät, der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen und zu reparieren. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät unter winterlichen (kalten) Bedingungen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Gerätebetrieb stören.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Geräts; wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Waschen Sie die Aufsätze fürs Anteigen (7), die Besen (8) und den Stabmixeraufsatz (9) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) mit einem weichen angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es.

AUFSÄTZE UND BESEN

Aufsätze fürs Anteigen (7)

Benutzen Sie die Aufsätze (7) fürs Anrühren von Hefenteig, Durchmischen von Füllsel usw.

Trockene Zutaten für den Teig mischen Sie mit der Geschwindigkeit «1-2» durch, stellen Sie die Drehgeschwindigkeit der Aufsätze während des Anteigens mittels des Betriebsstufenschalters (3) ein.

Schlag-/Rührbesen (8)

Benutzen Sie die Besen (8) fürs Schlagen von Sahne und Eiweiß, für Zubereitung von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Majonäse, Püree, Soßen, sowie zum Durchmischen flüssiger Nahrungsmittel. Die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen sind 3, 4, 5, «TURBO».

- Stabmixeraufsatz (9)

Der Stabmixeraufsatz (9) wird zur Mischung von Flüssigkeiten und Verarbeitung von weichen Nahrungsmitteln benutzt. Es ist nicht gestattet, den Stabmixeraufsatz (9) zur Verarbeitung sehr harter Nahrungsmittel, wie Grützen, Reis, Gewürze, Kaffeebohnen, Käse, eingefrorener Nahrungsmittel und Eis zu benutzen.

NUTZUNG DES MIXERS

Anmerkungen

- Achten Sie darauf, dass Aufsätze und Besen richtig aufgestellt sind.
- **Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (8) und den Aufsatz fürs Anteigen (9) aufzustellen und gleichzeitig zu benutzen.**
- **Sperren Sie die Lüftungsöffnungen am Gerätegehäuse während des Gerätebetriebs nicht ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.**
- **Der maximale Dauerbetrieb bei der Nutzung der Aufsätze fürs Anteigen und der Schlagbesen ist 4 Minuten.**

DEUTSCH

- **Die maximale Dauerbetrieb bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes ist 1 Minute.**
 - **Schalten Sie das Gerät erst nach 15-20 Minuten wieder ein.**
 - *Es ist empfohlen, vor der Zerkleinerung von Obst und Gemüse mit dem Stabmixeraufsatz (9) Schale und nicht essbare Reste (z.B. Fruchtkerne) zu entfernen, und das Obst oder Gemüse in Würfel ca. 2×2 cm zu schneiden.*
 - *Legen Sie die zur Verarbeitung bestimmten Nahrungsmittel in den Behälter vor der Einschaltung des Geräts ein. Die Menge der Nahrungsmittel soll 2/3 vom Fassungsvermögen des Behälters, in dem sie bearbeitet werden, nicht übersteigen.*
 - *Es ist nicht gestattet, den Mixer einzuschalten, bevor Sie den Stabmixeraufsatz (9) in die zur Verarbeitung bestimmten Nahrungsmittel eingetaucht haben.*
 - *Falls die Nahrungsmittel mit dem Stabmixeraufsatz (9) schwer zu bearbeiten sind, geben Sie eine kleine Menge Flüssigkeit zu.*
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Betriebsstufenschalter (3) in der Position „0“ befindet und dass der Netzstecker in die Steckdose nicht eingesteckt ist.
 - Legen Sie die Zutaten zur Verarbeitung in einen passenden Behälter ein.

Aufstellung von Aufsätzen

- Setzen Sie die Aufsätze (7) oder die Besen (8) in die Aufstellbuchsen (5) ein.
- Die Schlag-/Rührbesen (8) sind einander gleich, sie können in jede beliebige Öffnung der Buchsen (5) eingesetzt werden.
- Jeder der Aufsätze fürs Anteigen (7) wird nur in seine Buchse (5) eingesetzt.
- Um den Stabmixeraufsatz (9) aufzustellen, schieben Sie mit dem Unterteil des Stabmixeraufsatzes (9) die Klappe des Aufstellplatzes (6) ab, setzen Sie den Stabmixeraufsatz (9) in den Aufstellplatz (6) ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (der Stabmixeraufsatz (9) soll um mehrere Umdrehungen gedreht werden).

Einschaltung

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.

- Tauchen Sie die aufgestellten Aufsätze in den Behälter mit Zutaten.
- Schalten Sie den Mixer mittels des Schalters (3) ein und wählen Sie die nötige Aufsatzdrehgeschwindigkeit von «1» bis «5» (sehen Sie die Tabelle nach).
- Für die maximale Aufsatzdrehgeschwindigkeit drücken und halten Sie die Taste (2) „TURBO“.
- Für den Betrieb mit dem Stabmixeraufsatz (9) stellen Sie den Schalter (3) in die äußerst linke Position (I) ein, dann drücken und halten Sie die Taste (2) „TURBO“.

Ausschaltung

- Stellen Sie den Schalter (3) in die Position «0» ein und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Abnehmen der Aufsätze

- Halten Sie die Aufsätze (7) oder die Besen (8), drücken Sie die Taste für Aufsatztrennung (4) und nehmen Sie die Aufsätze heraus.
- Drehen Sie den Stabmixeraufsatz (9) im Uhrzeigersinn um ihn abzunehmen.

EMPFOHLENE BETRIEBSSTUFEN

Geschwindigkeit	
1, 2	Durchmischen von trockenen Zutaten.
2, 3	Zubereitung von Gemüsepüree oder verschiedenen Soßen. Mischen von Zutaten für Teig (zum Beispiel, Butter mit Zucker) und Anrühren von Teig.
3, 4	Anrühren von "leichtem" Teig für Biskuits, Puddings usw.
4, 5, «TURBO»	Schlagen z.B. von Sahne, Milch, Eiweiß oder Eiweiß mit Eigelb.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse (1) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie das Gehäuse (1) ab.

- Es ist nicht gestattet, das Gehäuse (1), das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.
- Zur Entfernung von Verschmutzungen benutzen Sie neutrale Reinigungsmittel, aber keine Metallbürsten, Abrasiv- und Lösungsmittel.

AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie das Gerät.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

Mixer – 1 St.
Schlagbesen – 2 St.
Aufsätze fürs Anteigen – 2 St.
Stabmixeraufsatz – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN


Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Aufnahmeleistung: 300 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

 *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC – Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

РУССКИЙ

МИКСЕР VT-1414 W

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

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Кнопка включения режима «TURBO»
3. Переключатель режимов работы
4. Кнопка освобождения насадок
5. Гнёзда для установки насадок для теста/венчиков
6. Место установки насадки-блендера

Насадки

7. Насадки для замешивания теста
8. Венчики для взбивания/смешивания
9. Насадка-блендер

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Используйте устройство 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.

- Перед включением миксера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием миксера внимательно осмотрите сетевой шнур и убедитесь, что он не поврежден. Если вы обнаружили повреждение, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.
- Запрещается использовать насадки для смешивания твердых ингредиентов, таких как, например, твердое сливочное масло или замороженное тесто.
- Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания и насадку для замешивания теста.

- Перед установкой насадок, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Запрещается снимать насадки и венчики, а так же насадку-блендер во время работы с миксером.
- Извлекайте насадку-блендер из перерабатываемых продуктов, только после полной остановки вращения ножа.
- Прежде чем подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0».
- Запрещается использовать устройство вне помещений.

Максимальная продолжительность непрерывной работы с насадками для замешивания теста и венчиками для взбивания – не более 4 минут.

Максимальная продолжительность работы с насадкой-блендером – не более 1 минуты. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 15-20 минут.

- После эксплуатации миксера выключите его, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.
- Не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Если устройство упало в воду, выньте вилку сетевого шнура из розетки, только затем доставайте устройство из воды.
- Не прикасайтесь к корпусу миксера, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть без присмотра. Отключайте устройство перед чисткой, сменой насадок, а так же если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку миксера.
- Не касайтесь вращающихся насадок во время работы миксера. Не допускайте

попадания волос или краев одежды в зону вращения насадок.

- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора, сетевого шнура и вилки сетевого шнура во время работы устройства.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами, в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения устройства, сетевого шнура или вилки сетевого шнура.
- Запрещается самостоятельно разбирать и ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
В случае транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях

необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Выньте устройство из упаковки, удалите любые наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению сети.
- Насадки для замешивания теста (7), венчики (8) и насадку-блендер (9) вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус (1) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ И ВЕНЧИКИ

Насадки для замешивания теста (7)

Используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания фарша и т.п. Сухие ингредиенты, предназначенные для теста, смешивайте на скорости «1- 2», в процессе замешивания теста регулируйте скорость вращения насадок переключателем (3).

Венчики для взбивания/смешивания (8)

Используйте венчики (8) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, пюре, соусов, а также для смешивания жидких продуктов. Рекомендуемые скоростные режимы работы 3, 4, 5, «TURBO».

Насадка-блендер (9)

Насадка-блендер используется для смешивания жидкостей и переработки мягких продуктов. Запрещается использовать насадку для очень твёрдых продуктов, таких как крупы, рис, приправы, кофе, сыр, замороженные продукты, лёд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

Примечания:

- Следите за правильностью установки насадок и венчиков.
- **Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания (8) и насадку для замешивания теста (9).**
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе миксера, это может привести к перегреву электромотора.

РУССКИЙ

- **Максимальная продолжительность непрерывной работы с насадками для замешивания теста и венчиками не более 4 минут.**
- **Максимальная продолжительность работы с насадкой-блендером не более 1 минуты.**
- **Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 15-20 минут.**
- *Перед использованием насадки-блендера (9) для измельчения овощей или фруктов, рекомендуется очистить кожуру, удалить несъедобные части (например, косточки) и порезать овощи или фрукты кубиками размером 2x2 см.*
- *Продукты для переработки помещайте в ёмкость до включения устройства. Объём продуктов не должен превышать 2/3 от объёма ёмкости, в которой они перерабатываются.*
- *Запрещается включать миксер до погружения насадки-блендера (9) в продукты, предназначенные для переработки.*
- *Если переработка продуктов насадкой-блендером (9) затруднена, добавьте к ним небольшое количество жидкости.*

- Убедитесь, что переключатель (3) установлен в положении «0», а вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Поместите ингредиенты для переработки в подходящую ёмкость.

Установка насадок

- Установите насадки (7) или венчики (8) в гнезда (5).
- Венчики для взбивания/смешивания (8) одинаковые и их можно устанавливать в любое отверстие гнезда (5).
- Каждая из насадок для замешивания теста (7) вставляется только в своё гнездо (5).
- Для установки насадки-блендера (9) нижней частью насадки-блендера (9) отодвиньте заслонку места установки (6), насадку-блендер (9) вставьте в место установки (6) и поворачивайте её против часовой стрелки до полной фиксации (необходимо повернуть насадку (9) на несколько оборотов).

Включение

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Погрузите установленные насадки в ёмкость с ингредиентами.

- Включите миксер переключателем (3) и установите необходимую скорость вращения насадок от «1» до «5» (см. таблицу).
- Для включения максимальной скорости вращения насадок, нажмите и удерживайте кнопку (2) «TURBO».
- Для работы с насадкой-блендером (9) установите переключатель (3) в крайнее левое положение (1), нажмите и удерживайте кнопку (2) «TURBO».

Выключение

- Установите переключатель (3) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Снятие насадок

- Придерживая насадки (7) или венчики (8) нажмите кнопку освобождения насадок (4) и выньте насадки.
- Для снятия насадки-блендера (9) поворачивайте её по часовой стрелке.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Скорость	
1, 2	Смешивание сухих ингредиентов.
2, 3	Приготовление овощного пюре или различных соусов. Смешивание ингредиентов для теста (например, масла с сахаром) и замешивание теста.
3, 4	Замешивание «лёгкого» теста для бисквитов, пудингов и т.д.
4, 5, «TURBO»	Взбивание, например, сливок, молока, яичных белков или белков с желтками.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите.
- Протрите корпус (1) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается погружать корпус (1), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

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

ХРАНЕНИЕ

- Произведите чистку устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Миксер – 1 шт.
- Венчики для взбивания – 2 шт.
- Насадки замешивания теста – 2 шт.
- Насадка-блендер – 1 шт.
- Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 300 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 5 лет.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ,
Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

МИКСЕР VT-1414 W

Миксер сұйықтықтарды араластыруға, тұздықтарды және десерттерді (көпсітілген қаймақ, пудинг, коктейльдер, майонез) дайындауға, сондай-ақ қамыр илеуге және жұмсақ өнімдерді ұсақтауға арналған арналған.

СИПАТТАМА

1. Корпус
2. «TURBO» режимін қосу түймесі
3. Жұмыс тәртіптерінің ауыстырып-қосқышы
4. Саптамаларды босату түймесі
5. Тексеру саптамаларды/көпсіткіштерді орнатуға арналған ұялар
6. Блендер саптаманы орнату орны

Саптамалар

7. Қамыр илеуге арналған саптамалар
8. Көпсітуге/араластыруға арналған көпсіткіш
9. Саптама-блендер

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Миксерді пайдаланбас бұрын, осы пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта мазмұндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Миксерді қосар алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Миксерді пайдаланбас бұрын желі сымын мұқият тексеріп шығыңыз және сымның бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Егер зақымданулар байқалса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Желілік сымның ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюіне жол бермеңіз. Желілік сымның оқшаулағыш қабының бүлінуіне жол бермеңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін ұштықтарды ғана пайдаланыңыз.
- Саптамаларды қатқан сары май немесе мұздатылған қамыр сияқты қатты ингредиенттерді араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Көпсіткіш пен қамыр илейтін саптаманы бірге орнатуға және пайдалануға тыйым салынады.
- Саптамаларды орнатпас бұрын желілік сымның ашасы электр розеткаға сұғулы тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Миксерді пайдалану алдында саптамалар дұрыс орнатылып бекітулі тұрғанын тексеріңіз.
- Саптаманы, көпсіткішті және саптама блендерді миксермен жұмыс істеп тұрғанда шешуге тыйым салынады.

- Саптама блендерді өңделіп жатқан өнімнен алып шығу үшін пышақтың айналысы толық тоқтау керек.
- Миксерді электр желісіне қоспай тұрып, жұмыс режимдерін ауыстырып-қосқыш «0» күйінде тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.

Қамыр илеуге арналған саптамалардың және көпсіткіштердің максималды үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 4 минуттан аспауы тиіс.

Блендер саптамамен максимальная жұмыс істеу ұзақтығы – 1 минуттан аспайды.

Миксерді қайтадан 15-20 минуттан соң қосыңыз.

- Миксерді пайдаланып болған соң оны өшіріңіз, желілік сым ашасын электр розеткасынан суырып, саптамаларды ажыратыңыз.
- Құрылғының корпусын, желілік сымды немесе желілік сым ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Құрылғы суға құлап кеткен жағдайда желілік сым ашасын электр розеткасынан сурыңыз, осыдан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады.
- Су қолдарыңызбен миксердің корпусына, желілік сымға немесе желілік сым ашасына қол тигізбеңіз.
- Жұмыс барысында құрылғы корпусындағы желдету саңылауларын бүркемеңіз, бұл электромотордың қысып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
- Желіге қосулы тұрған миксерді қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны тазалайтын, саптаманы ауыстыратын немесе құрылғыны пайдаланбайтын болсаңыз, құрылғыны ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде, ешқашан желі сымынан тартпаңыз, оны желілік сым ашасынан ұстаңыз да электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз.
- Миксерді тұрақты түрде тазалап отырыңыз.
- Миксер жұмыс істеп тұрған кезде айналып тұрған саптамаларға қол тигізбеңіз. Саптамалардың айналып тұрған аумағына шаштың немесе киімнің шетінің тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларға прибор корпусына, желілік сымға және желілік сым ашасына қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
- Балалардың приборды ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалаңыз.
- Бұл құрылғы 8 жастан кіші балалардың пайдалануына арналмаған. Жұмыс кезінде және жұмыс кезеңдері арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалардың қолдары жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы

және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.

- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Желілік сымның және желілік сым ашасының оқшауламасы бүлінбегенін уақытылы тексеріп отырыңыз. Құрылғының, желілік сымның немесе желілік сым ашасының бүлінген жерлері бар болған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының өз бетіңізше бөлшектеуге және жөндеуге тыйым салынады. Ақауларды байқаған жағдайда, рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына барыңыз.
- Құрылғыны зақымдап алмас үшін тек зауыттық қаптамасының ішінде тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндігі шектеулі жандардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ МАҚСАТТА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны салқын (қысқы) температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.

- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз, құрылғының жұмысына кедергі келтіретін кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болса құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғының жұмыс кернеуі желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қамыр илейтін саптамалар (7), көпсіткіштер (8) және саптама блендерді (9) бейтарап жуғыш құралы бар жылы сумен жуып, шайып, кептіріңіз.
- Корпусты (1) жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

САПТАМАЛАР МЕН КӨПСІТКІШТЕР

Қамыр илеуге арналған саптамалар (7)

Саптамалар (7) ашыған қамырды илеу, тартылған етті араластыру үшін пайдаланылады және т.с.с. Қамырға арналған құрғақ ингредиенттерді «1-2» жылдамдығымен араластырыңыз, қамыр илеу кезінде ауыстырып-қосқыштың (3) көмегімен саптамалардың айналу жылдамдығын реттеңіз.

Көпсітуге/араластыруға арналған піспектер (8)

Көпсіткіштерді (8) қаймақ, жұмыртқа ақуызын көпсіту, бисквит қамырын, пудинг, коктейль, крем,

майонез, езбе, тұздық дайындауға пайдаланыңыз. Ұсынылған жұмыс жылдамдықтары 3, 4, 5, «TURBO».

Саптама-блендер (9)

Саптама блендер (9) сұйықтықтарды араластыру және жұмсақ өнімдерді қайта өңдеу үшін пайдаланылады. Саптама блендерді (9) жарма, күріш, дәмдеуіштер, кофе, ірімшік, мұздатылған өнімдер, мұз сияқты қатты өнімдер үшін қолдануға тыйым салынған.

МИКСЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Ескертпелер

- Саптамалар мен көпсіткіштердің дұрыс орнатылуын қадағалаңыз.
- Көпсіткіш (8) пен қамыр илейтін саптаманы (9) бірге орнатуға және пайдалануға тыйым салынады.
- Жұмыс барысында миксер корпусындағы желдету саңылауларын бүркемеңіз, бұл электромотордың қысып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
- Қамыр илеуге арналған саптамалардың және көпсіткіштердің максималды үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 4 минуттан аспауы тиіс.
- Блендер саптамамен максималды жұмыс істеу ұзақтығы – 1 минуттан аспайды.
- Миксерді қайтадан 15-20 минуттан соң қосыңыз.
- Жеміс-жидектерді ұсақтайтын саптама блендерді (9) бастамас бұрын, жеміс-жидектердің қатты қабығын аршып, барлық жеуге келмейтін бөліктерін – мысалы, сүйектерін – алып тастап, жеміс-жидектерді 2x2 см өлшеммен текшелеп турау керек.
- Өңделетін өнімдерді құрылғыны қосқанға дейін ыдысқа салыңыз. Өнімдердің көлемі өңделетін ыдыс көлемінің 2/3 мөлшерінен артық болмауы керек.
- Өңделетін өнімдерге саптама блендер (9) толық батырылғанша миксерді қосуға болмайды
- Егер блендер саптамамен (9) өнімдерді өңдеу қиындаса, кішкене сұйықтық құйыңыз.
- Ауыстырып-қосқыш (3) «0» күйінде, ал желілік сым ашасы электр розеткасына сұғулы тұрмағанын тексеріңіз.
- Өңделетін ингредиенттерді қолайлы ыдысқа салыңыз.

Саптамаларды орнату

- Саптамаларды (7) немесе көпсіткіштерді (8) уяларға (5) орнатыңыз.
- Көпсітетін/араластыратын көпсіткіш (8) бірдей, оларды кез келген уяға (5) орнатуға болады.

ҚАЗАҚША

- Қамыр илейтін әр саптама (7) тек өзінің ұясына (5) қондырылады.
- Саптама блендерді (9) орнату үшін саптама блендердің (9) төменгі жағымен орнатылатын жердегі жапқышты (6) жылжытыңыз, саптама блендерді (9) орнатылатын ұяға (6) салып, оны сағат тіліне қарсы бағытта толық бекітілгенше бұраңыз (саптаманы (9) бірнеше рет бұрау керек).

Қосу

- Желілік сым ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Орнатылған саптамаларды ингредиенттері бар ыдыстарға батырыңыз.
- Ауыстырып-қосқышпен (3) миксерді қосып, саптамалардың қажетті айналу жылдамдығын орнатыңыз: «1» мен «5» аралығында (кестені қараңыз).
- Саптамалардың максималды айналу жылдамдығын қосу үшін (2) «TURBO» түймесін басып тұрыңыз.
- Саптама блендермен (9) жұмыс істеу үшін ауыстырып-қосқышты (3) ең шеткі сол жақ күйге қойыңыз (1), (2) «TURBO» түймесін басып тұрыңыз.

Ажырату

- Ауыстырып-қосқышты (3) «0» күйіне ауыстырыңыз және желілік сым ашасын электр розеткасынан суырыңыз.

Саптамаларды шешу

- Саптаманы (7) немесе көпсіткішті (8) ұстап тұрып, саптамаларды босату түймесін (4) басыңыз да саптаманы шығарып алыңыз.
- Саптама блендерді (9) шешу үшін оны сағат тілінің бағытында бұраңыз.

ҰСЫНЫЛАТЫН ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

Жылдамдық	
1, 2	Құрғақ ингредиенттерді араластыру.
2, 3	Көкніс езбесін немесе әртүрлі тұздықтарды әзірлеу. Қамыр ингредиенттерін араластыру (мысалы, қант пен май) және қамыр илеу.
3, 4	Бисквиттерге, пудингтерге және тағы басқаларына арналған «жеңіл» қамыр илеу.
4, 5, «TURBO»	Кілегей, сүт, жұмыртқа ақуыздары немесе саруызы бар ақуызды көпсіту.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Желілік сымның ашасын электр розеткасынан ажыратып, құрылғыны дереу өшіріңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, одан соң кептіріп алыңыз.
- Корпусты (1) жұмсақ, сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін корпусты (1) құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты (1), желілік сымды және желілік сым ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.
- Кірді кетіру үшін бейтарап тазартқыш заттарды пайдаланыңыз, металдан жасалған қылшақтарды және қажайтын тазартқыш заттар мен еріткіштерді пайдаланбаңыз.

САҚТАУ

- Құрылғыны тазалаңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Миксер – 1 дн.
Көпсіткіш – 2 дн.
Қамыр илеуге арналған саптамалар – 2 дн.
Саптама блендер – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электр қуаты: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Қажет ететін қуаты: 300 Вт

Өндіруші құрылғының сипаттарын алдын ала ескертусіз өзгерту құқығына ие болып қалады.

Прибордың қызмет мерзімі – 5 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

ЕАС

МІКСЕР VT-1414 W

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

ОПИС

1. Корпус
2. Кнопка включення режиму «TURBO»
3. Перемикач режимів роботи
4. Кнопка звільнення насадок
5. Гнізда для установлення насадок для тіста/віночків
6. Місце установлення насадки-блендера

Насадки

7. Насадки для замішування тіста
8. Віночки для збивання/змішування
9. Насадка-блендер

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксера уважно прочитайте це керівництво з експлуатації і збережіть його для використання як довідковий матеріал. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в цьому керівництві. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням міксера переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням міксера уважно огляньте мережний шнур і переконайтеся, що шнур не пошкоджений. Якщо ви виявили пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Не допускайте контакту мережевого шнура з гарячими поверхнями, а також гострими кромками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Використовуйте лише ті насадки, які входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати насадки для змішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або заморожене тісто.
- Забороняється використовувати одночасно віночок для збивання і насадку для замісу тіста.
- Перед установленням насадок переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Перед використанням міксера переконайтеся в тому, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати насадки, віночки і насадку-блендер під час роботи з міксером.

- Витягуйте насадку-блендер з перероблених продуктів тільки після повної зупинки обертання ножа.
- Перш ніж під'єднати міксер до електромережі переконайтеся, що перемикач режимів роботи знаходиться у положенні "0".
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.

Максимальна тривалість безперервної роботи з насадками для замішування тіста і віночками для збивання складає не більше 4 хвилин.

Максимальна тривалість роботи з насадкою-блендером – не більше 1 хвилини.

Повторне вмикання робить не раніше, ніж через 15-20 хвилин.

- Після експлуатації міксера вимкніть його, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і від'єднайте насадки.
- Не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впав у воду, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна дістати пристрій з води.
- Не торкайтеся корпусу міксера, мережевого шнура або вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі пристрою, це може привести до перегріву електромотора.
- Не залишайте увімкнутий у мережу міксер без нагляду. Вимикайте пристрій перед чищенням, зміною насадок або якщо ви пристроєм не користуєтесь.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, у жодному випадку не смікайте за мережевий шнур, візьміться за вилку мережевого шнура і акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Регулярно проводьте чищення міксера.
- Не торкайтеся до обертових насадок під час роботи міксера. Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону обертання насадок.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу, мережевого шнура та вилки мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Здійсніть нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років. Під час роботи і у перервах між робочими циклами розміщуйте пристрій у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх без-

УКРАЇНЬСКА

пеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.

- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковок, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Небезпека ядухи!**

- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура на відсутність пошкодження ізоляції. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження пристрою, мережевого шнура або вилки мережевого шнура.
- Забороняється самостійно розбирати та ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою в холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Вийміть пристрій з упаковки, видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Переконайтеся, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі мережі.
- Насадки для змішування тіста (7), віночки (8) і насадку-блендер (9) вийміть теплою водою з нейтральним мийчим засобом, обполосніть і просушіть.
- Корпус (1) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

НАСАДКИ ТА ВІНОЧКИ

Насадки для змішування тіста (7)

Насадки (7) використовуються для змішування дріжджового тіста, перемішування фаршу і т.ін. Сухі інгредієнти, призначені для тіста, змішуйте на швидкості «1-2», в процесі змішування тіста регулюйте швидкість обертання насадок за допомогою перемикача (3).

Віночки для збивання/змішування (8)

Віночки (8) використовуються для збивання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста,

пудингів, коктейлів, крему, майонезу, пюре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Рекомендовані швидкісні режими роботи 3, 4, 5, «TURBO».

Насадка-блендер (9)

Насадка-блендер (9) використовується для змішування рідин та перероблення м'яких продуктів. Насадку-блендер (9) забороняється використовувати для дуже твердих продуктів, таких як крупы, рис, приправи, кава, сир, заморожені продукти, лід.

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

Примітки

- *Наглядайте за правильністю установаження насадок та віночків.*
- **Забороняється використовувати одночасно віночок для збивання (8) і насадку для змішування тіста (9).**
- *Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі міксера, це може привести до перегріву електромотора.*
- **Максимальна тривалість безперервної роботи з насадками для змішування тіста і віночками для збивання складає не більше 4 хвилин.**
- **Максимальний час роботи з насадкою-блендером не більше 1 хвилини.**
- **Повторне вмикання робить не раніше, ніж через 15-20 хвилин.**
- *Перед використанням насадки-блендера (9) для подрібнення овочів або фруктів рекомендується зняти шкірку, видалити неїстівні частини (наприклад, кісточки) і порізати овочі або фрукти кубиками розміром 2x2 см.*
- *Продукти для переробки розміщуйте в ємкість до вмикання пристрою. Об'єм продуктів не має перевищувати 2/3 від об'єму ємкості, в якій вони переробляються.*
- *Забороняється включати міксер до занурення насадки-блендера (9) в продукти, призначені для переробки.*
- *Якщо перероблення продуктів насадкою-блендером (9) утруднено, додайте невелику кількість рідини.*
- Переконайтеся, що перемикач (3) знаходиться в положенні «0», а вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Помістіть інгредієнти для переробки в підходящу ємкість.

Установка насадок

- Установіть насадки (7) або віночки (8) у гнізда (5).

- Віночки для збивання / змішування (8) однакові, їх можна встановлювати в будь-який отвір гнізда (5).
- Кожна з насадок для змішування тіста (7) вставляється тільки в своє гніздо (5).
- Для установки насадки-блендера (9) нижньою частиною насадки-блендера (9) відсуньте заслінку місця установки (6), насадку-блендер (9) вставте в місце установки (6) та повертайте її проти годинникової стрілки до повної фіксації (необхідно повернути насадку (9) на кілька оборотів).

Включення

- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Занурте встановлені насадки в ємкість з інгредієнтами.
- Увімкніть міксер перемикачем (3) та установіть необхідну швидкість обертання насадок від «1» до «5» (див. таблицю).
- Для включення максимальної швидкості обертання насадок натисніть та утримуйте кнопку (2) «TURBO».
- Для роботи з насадкою-блендером (9) встановіть перемикач (3) в крайнє ліве положення (I), натисніть і утримуйте кнопку (2) «TURBO».

Вимкнення

- Встановіть перемикач (3) у положення «0» та витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.

Зняття насадок

- Притримуйте насадки (7) або віночки (8) однією рукою, другою рукою натисніть кнопку звільнення насадок (4) та вийміть насадки.
- Для зняття насадки-блендера (9) повертайте її за годинниковою стрілкою.

РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЖИМИ РОБОТИ

Швидкість	
1, 2	Змішування сухих інгредієнтів.
2, 3	Приготування овочового пюре або різних соусів. Змішування інгредієнтів для тіста (наприклад, масла з цукром) та змішування тіста.
3, 4	Замішування «легкого» тіста для бісквітів, пудингів і т.ін.
4, 5, «TURBO»	Збивання, наприклад, вершків, молока, яєчних білків або білків з жовтками.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, потім просушіть.
- Протріть корпус (1) м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть корпус (1) досуха.
- Забороняється занурювати корпус (1), мережевий шнур і вилку мережного шнура в воду або будь-які інші рідини.
- Для видалення забруднень використовуйте нейтральні чистячі засоби, не використовуйте металеві щітки, абразивні чистячі засоби і розчинники.

ЗБЕРІГАННЯ

- Зробіть чищення пристрою.
- Зберігайте пристрій в сухому, прохолодному місці, недоступному місці для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Міксер – 1 шт.
 Віночки для збивання – 2 шт.
 Насадки для змішування тіста – 2 шт.
 Насадка-блендер – 1 шт.
 Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Споживана потужність: 300 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення

Термін служби приладу – 5 років

Гарантія

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

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014