



## ENGLISH

### MIXER VT-1492

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

#### DESCRIPTION

- 1. Beaters
- 2. Dough hooks/beaters installation sockets
- 3. Body
- 4. Operation mode/attachment release switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
- 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 his/her property.  
• Before switching the mixer on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.  
• Before using the mixer, examine the power cord closely and make sure that it is not damaged. Do not use the unit if you find any damage.  
• Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord insulation.  
• Do not use the unit near heat sources or open flame.  
• Use only the attachments supplied.  
• Do not use the mixer for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.  
• Do not install and use the beater and the dough hook at the same time.  
• Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.  
• Before using the mixer, make sure that the attachments are installed properly and fixed.  
• Do not remove or install the attachments during the unit operation.  
• Remove the attachments from the mixer before cleaning them.  
• Before connecting the mixer to the mains, make sure that the operation mode switch is set to the position «0» (off).  
• Make at least a 10-15 minute break before switching the mixer on again.

#### 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 etc.  
- «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, cream, making sugar frosting, making potato mash etc.

#### CLEANING AND CARE

- Switch unit off and unplug the power cord plug from the mains socket.  
- Holding the hooks (5) or beaters (1) press on the operation mode switch (4) and remove the attachments.  
- Wash the attachments with warm water and a neutral detergent and then dry them.  
- Never leave the plugged-in mixer unattended. Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.  
- 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.  
- 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 avoid them 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 to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (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.

#### STORAGE

- Clean the unit.  
- Do not wind the power cord around the unit body.  
- Keep the unit in a dry cool place away from children and disabled persons.

#### DELIVERY SET

Mixer - 1 pc.  
Beaters - 2 pcs.  
Dough hooks - 2 pcs.  
Instruction manual - 1 pc.  
Warranty certificate - 1 pc.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Rated input power: 100-120 W  
Maximal power: 300 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.

**DANНЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАКАЗЫХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

**ПЕРВЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**  
**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трех часов.**

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

- Unpack the unit and remove any packaging materials that can prevent the unit operation.  
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.  
- Make sure that the unit operating voltage corresponds to the voltage of your mains.

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

- Wash the dough hooks (5) 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.

#### Unit operating life is 3 years

#### Guarantees

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.

#### НАСАДКИ И ВЕНЧИКИ

Насадки для замешивания теста (5)  
Используйте для замешивания дрожжевого теста, перемешивания

фарша и т.п.

СДЕЛАНО В КНР

## РУССКИЙ

### МИКСЕР VT-1492

Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), для замешивания теста (5) и мясных продуктов.

#### ОПИСАНИЕ

- 1. Beaters
- 2. Dough hooks/beaters installation sockets
- 3. Body
- 4. Operation mode/attachment release switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
- 5. Dough hooks

#### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации миксера внимательно прочтите настоящую инструкцию и сохраните ее 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 пользователю или его имуществу.

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

Не допускайте частичного отключения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.

Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.

Запрещается использовать миксер 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.

**Примечание:** Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания (1) и насадку для замешивания теста (5).

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

Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 5 минут.

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

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

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

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

- «2» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей и приправы салатов.

- «3» - Оптимальная скорость для приготовления теста для торта и печенья.

- «4» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сахарной глазури, картофельного поре и т.д.

Запрещается использовать устройство во время помещений.

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

• Максимальная продолжительность непрерывной работы – более 5 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 минут.

• Для установки насадок перед их чисткой.

• Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.

• Перед использованием миксера убедитесь, что вилка сетевого шнура вилка и насадка.

• Запрещается устанавливать и одновременно использовать венчик для взбивания и насадку для замешивания теста.

#### ЧИСТАКА И УХОД

• Протрите корпус устройства и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

• Придерживая насадки (5) или венчики (1) нажмите на переключатель режимов работы (4) и отсоедините насадки.

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

• Протрите корпус (3) мягкой склерой влажной тканью, после чего выньте вилку сетевого шнура из розетки.

• Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус устройства.

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

#### ХРАНЕНИЕ

• Производите чистку устройства.

• Не намыльяйте сетевой шнур на корпус устройства.

• Храните устройство в сухом проходном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

#### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Миксер и т.д.

• Насадки замешивания теста - 2 шт.

Инструкция - 1 шт.

Гарантийный талон - 1 шт.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 100-120 Вт

Максимальная мощность: 300 Вт

#### УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей переработки.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обработке сорбции с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в службу приема приборов для недопущения их безвозмездности.

Изображенный на упаковке изображение символа опасности для окружающей среды означает, что прибор не оставляется на помойку.

Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или шнур питания. При повреждении шнур питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор, не разбирая его самим.

• Не дайте использовать миксер, если его провод или вилка повреждены.

• Не пользуйтесь устройством, если на нем имеются следы коррозии.

• Не используйте миксер, если он не подключен к сети.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в розетку.

• Не используйте миксер, если вилка не подходит в роз

## УКРАЇНСЬКА

## МІКСЕР VT-1492

Міксер призначений для змішування рідин, приготування соусів та десертів збільшені вершки, пуднінг, коктейлів, майонезу), а також для замішування тіста та змішування м'яких продуктів.

- ОПИС**
1. Віночки для збівання/змішування
  2. Гайки для установлення насадок для замішування тіста/віночків
  3. Корпус
  4. Ремікен режимів роботи **-0, 1, 2, 3, 4, 5-** / відсідання насадок
  5. Насадки для замішування тіста

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксер уважно прочитайте це керівництво та зберігайте його для використання в будь-який момент. Використовуйте пристрій тільки за його прямими призначеннями, як викладено у цьому керівництві. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його пошкодження, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням міксер перевіряйте, що натягу електричної мережі відповідає робочій напругі пристрію.
- Не допускайте контакт мережкового шнурка з гарячими поверхнями чи поганими пружинами меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережкового шнурка.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати міксер для змішування твердих інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або заморожене тісто.
- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збівання та насадку для замішування тіста.
- Перед установленням насадок перевірайтеся, що вилка мережкового шнурка вставлена в розетку.
- Перед використанням міксер перевіряйте, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте насадки від міксер перед їх чищенням.
- Перш ніж здійсніть міксер до електромережі перевірайте, що переключач режимів роботи установлені у положенні **«0»** (вінікено).
- Забороняється використовувати пристрій поза пряміннями.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 5 хвилин.** Повторне використання міксер здійснюється не раніше, ніж через 10-15 хвилин.
- Після експлуатації міксер вимкніть його, витягніть вилку мережкового шнурка з електричної розетки та від'єднайте на віночок для збівання.
- Не зануріть корпус пристрію, мережковий шнур або вилку мережкового шнурка у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій плав у воді, витягніть вилку мережкового шнурка з розетки, після чого підіть дистанційний отвор на корпус міксеру.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте міксер, увімкніть у мережу, без нагляду. Вимкніть пристрій з мережі перед чищенням, зміною насадок, а також якщо в ним не користується.
- Вимикаючи пристрій з мережі вилку мережкового шнурка із акуратністю вимкніть за допомогою рукоятки вилки мережкового шнурка.
- Під час роботи не закріпуйте вентиляційний отвор на корпусі пристрію, це може привести до перегріву електромотора.
- Не залишайте міксер, увімкніty у мережу, без нагляду. Вимкніть пристрій з мережі перед чищенням, зміною насадок.
- Насадки пристрія тепловідводи з нейтральним міжним засобом, потім присоединіть до салатів.
- **«1» – Оптимальна стартова швидкість для змішування сипучих і сухих продуктів, таких як борошно, масло та т.d.**
- **«2» – Оптимальна стартова швидкість для змішування рідин та мережкового шнурка до салатів.**
- **«3» – Оптимальна швидкість для приготування тіста для тортів та печень.**
- **«4» – Оптимальна швидкість для збівання крему, приготування десертів і т.ін.**
- **«5» – Оптимальна швидкість для збівання яєць, крему, готовування цукрової глазурі, картопляного поре і т.ін.**

## ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБІВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ (1)

Використовуйте віночки (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейлі, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

- Вставте віночки (1) або насадки (5) у відповідні гнізда для установлення насадок (2) до клапана. Обидві насадки мають щільно зазорюватися в вівтарях пристрію.
- Після цього вставте пристрій до електромережі перевірайтеся в тому що підемікнів режимів роботи (4) знаходиться у положенні **«0»** (вінікено).
- Опустіть насадки у робочу посудину з інгредієнтами, увімкніть міксер перевірким (4) та виберіть потрібну швидкість обертання насадок **+1, 2, 3, 4, 5+**.
- Після закінчення роботи встановіть перевірким (4) в положенні **«0»** (вінікено) та витягніть вилку мережкового шнурка з електричної розетки.
- Притримуючи насадки (5) або віночки (1), натисніть на перемікач режимів роботи (4) та від'єднайте насадки.
- **Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збівання та насадку для замішування тіста.**
- Перед установленням насадок перевірайтеся, що вилка мережкового шнурка вставлена в розетку.
- Перед використанням міксер перевіряйте, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Від'єднайте насадки від міксер перед їх чищенням.
- Перш ніж здійсніть міксер до електромережі перевірайте, що переключач режимів роботи установлені у положенні **«0»** (вінікено).
- Забороняється використовувати пристрій поза пряміннями.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 5 хвилин.** Повторне використання міксер здійснюється не раніше, ніж через 10-15 хвилин.
- Після експлуатації міксер вимкніть його, витягніть вилку мережкового шнурка з електричної розетки та від'єднайте на віночок для збівання.
- Не зануріть корпус пристрію, мережковий шнур або вилку мережкового шнурка у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій плав у воді, витягніть вилку мережкового шнурка з розетки, після чого підіть дистанційний отвор на корпус міксеру.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрію.
- Вимикаючи пристрій з мережі вилку мережкового шнурка із акуратністю вимкніть за допомогою рукоятки вилки мережкового шнурка.
- Регулюйте роботу чищення міксеру.
- Не горткайте обертовими насадками під час роботи пристрію.
- Діти не повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристрієм.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Використовуйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включною дітьми) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них хіттевого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрію особою, відповідальною за їх безпеку.
- Змірюйте безпеку дітей не залишайте польованіми пакетами, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- Увага!** Не дозволяйте дітям грати з польованіми пакетами або пакувальним плюшкою. **Небезпека задушування!**
- Периодично перевіряйте мережковий шнур та вилку мережкового шнурка на предмет пошкодження ізоляції.
- Забороняється використовувати пристрій, якщо є пошкодження мережкової вилки або шнурка живлення. При пошкодженні шнурка живлення його замініть, що уникніть небезпек, мають робити виробник, сервісна служба або підприємства кваліфікованими спеціалістами.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також під час підняття пристрію вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Шоб уникнути пошкодження, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

## ЦЕЙ ПРИСТІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛІШЕ У ПОДВІЙНИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТІЮ У ВІРОВНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОТІ ЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

Після транспортування або зберігання пристрію при **знижених температурах** необхідно вимкніти його при **кімнатній температурі не менше трьох годин**.

- Вимкніть пристрій з упаковки, виділіть пакувальні матеріали, що заважають його роботі.
- Перевірте цілісність пристрію, за наявності пошкоджень не користуйтесь.
- Переконайтесь, що робота на пристрії відповідає напруженості електричної мережі.
- Пристрій призначений для роботи в мережі змінного струму з частотою 50 Гц, для роботи пристрію при потрібній nominalnoi частоті ніжче настроювання не потребується.

**Виробник зберігає за собою право змінити дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрію, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності.** Якщо користувач виявить такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для отримання оновленої версії інструкції.

**Термін служби пристрію – 3 роки****Гарантія**

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

## КЫРГЫЗ

## МИКСЕР VT-1492

Міксер заснований на принципі дії вініків (1) вимішування теплою водою з нейтральним міжним засобом, оброблюється та проходить.

## СЫЛАТТАМА

- НАСАДКИ ТА ВІНОЧКИ**
- Вініків (1) вимішування теплою водою з нейтральним міжним засобом, оброблюється та проходить.
- НАСАДКИ ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ ТІСТА (5)**
- Вініків (1) вимішування теплою водою з нейтральним міжним засобом, оброблюється та проходить.
- Примітка:** - При установленні насадок для замішування тіста (5) вставляйте їх у гнізда, позначені на корпусі міксеру.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## НАСАДКА

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пуднінг, коктейль, крему, майонезу, поро, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

## ВІНОЧКИ

Вініків (1) для збівання вершків, яєчного