



## ENGLISH

### MIXER VT-1405

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. Attachment release button
5. Operation mode switch +0, 1, 2, 3, 4, 5+
6. Maximal rotation speed button
7. 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.

• Immerses the attachments into the processing bowl with ingredients, switch the mixer on with the switch (5) and select the desired attachment rotation speed +1, 2, 3, 4, 5+.

• 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).

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

• Holding the hooks (7) or the beaters (1), press the button (4) and remove the attachments.

**Notes:**

• Do not install and use the beater (1) and the dough hook (7) 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 in the speed mode 1-5 is not more than 2 cycles 2 minutes each.

• Make at least a 5-10 minutes break between two repeated operation cycles.

• After mixer operation, switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.

• Do not immerse the unit body, the power plug or the power cord into water or any other liquids.

• If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.

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

• Do not block the ventilation openings on the unit body during the unit operation; this may lead to the electric motor overheating.

• Never leave the plugged-in mixer unattended.

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

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

• Clean the mixer regularly.

• Do not touch the rotating attachments during the mixer operation.

• Do not allow hair or clothes edges get into the attachments' 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.

• 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!**

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

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

• Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

• 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 USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.**

#### BEFORE THE FIRST USE

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

**Guarante**  
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.

- Wash the dough hooks (7) 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.

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

## РУССКИЙ

### МИКСЕР VT-1405

Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (збитые сливки, пудингов, коктейлей, майонеза), для замешивания теста (ванильный крем, яичного бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, пирожных, пирожных с начинкой из мясных продуктов). Тесто замешивается венчиками (1), а также для смешивания мясных продуктов.

#### ОПИСАНИЕ

1. Венчики для взбивания/смешивания
2. Гвозди для установки насадок для замешивания теста/венчиков
3. Корпус
4. Кнопка отсоединения насадок
5. Выключатель режимов работы +0, 1, 2, 3, 4, 5+
6. Кнопка включения максимальных оборотов
7. Насадки для замешивания теста

#### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации миксера внимательно прочтите настоящий документ и сохраните его для использования в дальнейшем.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Невправильное 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 сетевую шнур и убедитесь, что он не поврежден. Если вы обнаружите повреждения, не пользуйтесь устройством.

• Перед включением миксера, проверьте, что вилка сетевого шнура вилка сетевого шнурка с горячими поверхностями и острыми кромками не мебели. Избегайте повреждения изоляции вилки сетевого шнура.

• Проверьте, что питание не контактирует с горячими источниками тепла или предметами, находящимися рядом с миксером.

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

• Используйте только насадки, входящие в комплект поставки.

• Запрещается использовать миксер для смешивания твердых ингредиентов, таких как, например, твердое сливочное масло и замороженные продукты.

• Не вставляйте насадки и вилку сетевого шнура в розетку.

• Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

• Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и надежно.

• Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы миксера.

• Отсоединяйте насадки от миксера перед их чисткой.

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

• «0» - Миксер выключен.

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

• «2» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «5+» - Оптимальная скорость для взбивания сливок, кремов и сметаны.

• «0+» - Миксер выключен.

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

• «2+» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4+» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5+» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0++» - Миксер выключен.

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

• «2++» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4++» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5++» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0+++» - Миксер выключен.

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

• «2+++» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4+++» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5+++» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0++++» - Миксер выключен.

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

• «2++++» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4++++» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5++++» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0+++++» - Миксер выключен.

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

• «2+++++» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4+++++» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5+++++» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0++++++» - Миксер выключен.

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

• «2++++++» - Оптимальная стартовая скорость для смешивания жидкостей с кипятком и салатом.

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

• «4++++++» - Оптимальная скорость для взбивания крема, приготовления десертов и т.д.

• «5++++++» - Оптимальная скорость для взбивания яиц, крема, приготовления сливочных кремов и сметаны.

• «0++++++» - Миксер выключен.

• «1++++++» - Оптималь

## УКРАЇНСЬКА

## МІКСЕР VT-1405

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

## ОПИС

- 1. Віночки для збивання/змішування
- 2. Гнізда для установлення насадок для замішування тіста/віночків
- 3. Корпус
- 4. Кнопка від'єднання насадок
- 5. Перемикач режимів роботи +0, 1, 2, 3, 4, 5+
- 6. Кнопка увімкнення максимальних обертів
- 7. Насадки для замішування тіста

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксера уважно прочитайте це керівництво та зберігайте його для використання як довідковий матеріал. Вичитавши і зберігши керівництво, не використовуйте міксер, як викованій у вас керівництво. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його пошкодження, завдання шкоди користувачеві або життю.

- Перед використанням міксера переконайтесь, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристроя.
- Перед використанням міксера уважно огляніть міксерний шнур та переконайтесь, що він не пошкоджений. Якщо ви виявили пошкодження, не користуйтесь пристроям.
- Не використовуйте пристрій за безпосередньої близькості від джерела тепла або відрізного постамента.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати міксер для змішування рідких інгредієнтів, таких як, наприклад, тверде вершкове масло або заморожене тісто.
- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання та насадку для замішування тіста.
- Не використовуйте пристрій у безпосередній близькості від джерела тепла або відрізного постамента.
- Використовуйте лише насадки, що входять до комплекту постачання.
- Забороняється симпати та встановлювати насадки під час роботи пристроя.
- Від'єднуйте насадки від міксерів перед їх чищенням.
- Перш ніж під'єднати міксер до електромережі переконайтесь, що перемикач режимів роботи установлений у положення «0» (вимкнено).
- Забороняється використовувати пристрій поза прімененнями.
- **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 – більше двох циклів за 2 хвилини. Мінімум повторного циклу роботи перед перервами не менше 5-10 хвилин.**

## НАСАДКИ ТА ВІНОЧКИ

**Насадки для замішування тіста (7)**  
Використовуйте для замішування дріжджового тіста, перемішування фаршу т.ін.

**Примітка:** - вставляйте насадки для замішування тіста (7) у відповідні гнізда (2), насадки (7) різni, правильнiсть установлення насадок (7) позначена малюнками біля гнізда (2).

## ВІНОЧКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яєчного бліка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, крему, майонезу, поре, соусів, а також для змішування рідких продуктів. Посадкові місця віночків (1) однакові та можуть вставлятися у будь-які гнізда (2).

## ВІКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

- Вставте віночки (1) або насадки (7) у відповідні гнізда для установлення насадок (2) до клацання. Обидві насадки мають щільно заздалегідь відмінну зчленованість між собою та міксером.

- Після цього під'єдніть пристрій до електромережі переконайтесь в тому, що перемикач режимів роботи (5) знаходиться у положенні «0» (вимкнено).
- Опускніть насадки у робочу посудину з інгредієнтами, увімкніть міксер перемикачем (5) та виберіть потрібну швидкість обертання насадок +1, 2, 3, 4, 5+.
- Кнопка (6) використовується для увімкнення міксерів на максимальну швидкість.
- Після закінчення роботи установте перемикач (5) у положення «0» (вимкнено) та витягніть вилку мережевого шнурка з електричної розетки.
- Після закінчення роботи насадки (7) або віночки (1), натисніть кнопку (4) та від'єднайте насадки.
- **Примітка:**
  - Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночки для збивання (1) та насадку для замішування тіста (7).
  - Після роботи не зможите звільнити вентиляційні отвори на корпусі міксерів, це може привести до перегріву електромотора.
  - **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 – не більше двох циклів за 2 хвилини.**
  - Між двома повторними циклами роботи робіть перерву не менше 5-10 хвилин.

## РЕКОМЕНДАЦІЯ ШОДО ВІФРОРУ

## ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Міксер має 5 швидкісних режимів +1, 2, 3, 4, 5, 6+.

• **+0 – Міксер вимкнений.**

• **-1 – Оптимальна стартова швидкість для змішування сипких та сухих продуктів, таких як борошно.**

• **-2 – Оптимальна стартова швидкість для змішування рідин та пристрію до салатів.**

• **-3 – Оптимальна швидкість для приготування тіста для тортів та печива.**

• **-4 – Оптимальна швидкість для збивання крему, приготування сиропів та ін.**

• **-5 – Оптимальна швидкість для збивання яєць, крему, приготування цуккової глазурі, картопляного поре т.ін.**

• Кнопка (6) використовується для увімкнення міксерів на максимальну швидкість.

• Насадки встановлюють під час роботи міксерів.

• Забороняється використовувати пристрій поза прімененнями.

• **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 – більше двох циклів за 2 хвилини. Мінімум повторного циклу роботи перед перервами не менше 5-10 хвилин.**

• Перед роботою з міксером вимкніть шнурок з мережевого шнурка з розетки.

• Після роботи не закріпіть вентиляційні отвори на корпусі пристроя.

• Не залишайте міксер, увімкнений у мережу, без нагляду.

• Вимініоніть з мережі перед підключенням, зміною насадок, а також якщо ви не користуєтесь.

• Вимініоніть пристрій з мережі перед підключенням, зміною насадок, а також якщо ви не користуєтесь.

• Регулярно робіть чищення міксерів.

• Не торкайтесь обертових насадок під час роботи міксерів.

• Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу у зону обертання насадок.

• Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристроя, мережевого шнурка та вилки мережевого шнурка під час роботи пристроя.

• Не залишайте міксер, увімкнений у мережу, без нагляду.

• Вимініоніть з мережі перед підключенням, зміною насадок, а також якщо ви не користуєтесь.

• Вимініоніть пристрій з мережі перед підключенням, зміною насадок, а також якщо ви не користуєтесь.

• Регулярно робіть чищення міксерів.

• Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу у зону обертання насадок.

• Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристроя, мережевого шнурка та вилки мережевого шнурка під час роботи пристроя.

• Діти мають перевірити під час підключення до мережі, що діти не дотрагуються до мережевої розетки.

• Ці пристрії не призначени для використання дітьми.

• Використовуйте пристрій під час роботи у перервах між робочими циклами.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Для усунення забруднень використовуйте нейтральні очищувальні засоби, не використовуйте металеві щітки, абразивні очищувальні засоби та розчинники.

• Зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Не дотрагуйте до мережевої розетки.

• Зберігайте пристрій у сухому місці.

• Зберігайте пристрій у сухому місці.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.

• Після закінчення роботи зберігайте пристрій з мережевою розеткою.</p