



ENGLISH

MIXER VT-1423 W
The mix er is intended for mixing liquids, making sauces and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, mayonnaise), for kneading dough and mixing soft products.

DESCRIPTION

1. Beaters
2. Dough hooks/beaters installation sockets
3. Body
4. Attachment release button «EJECT»
5. Operation mode switch «0, 1, 2, 3, 4, 5»
6. Maximal rotation speed button «TURBO»
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.
- 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).
- Do not use the unit outdoors.
- **Maximal continuous operation time is no more than 4 minutes. Make at least a 10-15 minutes break before switching the mixer on again.**
- After mixer operation, switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.
- Do not immerse the unit body, the power plug or the power cord into water or any other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.
- Do not touch the mixer body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Do not block the ventilation openings on the unit body during the unit operation; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the plugged-in mixer unattended. Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Clean the mixer regularly.
- Do not touch the rotating attachments during the mixer operation. Do not allow hair or clothes edges get into the attachments' rotating zone.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (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 plug isolation for damages.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- 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 an authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- For environment protection do not discard the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to a specialized center for further recycling.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

CLEANING AND CARE

- Switch unit off and unplug the power cord plug from the mains socket.
- Holding the hooks (7) or the beaters (1), press the button (4) «EJECT» and remove the attachments.
- Wash the attachments with warm water and a neutral detergent and then dry them.
- Clean the unit body (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Do not immerse the unit body (3), the power cord and the power plug into water or other liquids. Provide that no water gets into the mixer body.
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
- Power consumption: 600 W

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CHANGE THE SPECIFICATIONS OF THE UNIT WITHOUT A PRELIMINARY NOTIFICATION.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer in which 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 Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Make sure that the unit operating voltage corresponds to the voltage of your mains.
- Wash the dough hooks (7) and the beaters (1) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.

RUSSKII

ENGLISH

MIXER VT-1423 W
Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (забитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста и смешивания мягких продуктов.

DESCRIPTION

1. Венчики для взбивания/смешивания
2. Гнезда для установки насадок для замешивания теста/ венчиков
3. Корпус
4. Кнопка отсоединения насадок «EJECT»
5. Переключатель режимов работы «1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка включения максимальных оборотов «TURBO»
7. Насадки для замешивания теста

SAFETY MEASURES

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.
- 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 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 и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Прежде чем подождать миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 4 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 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 достаньте 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 от сети перед чисткой, сменой насадки, а также если вы 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.
- 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.
- Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус миксера.
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

RUSSKII

MIXER VT-1423 W
Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (забитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста и смешивания мягких продуктов.

DESCRIPTION

1. Венчики для взбивания/смешивания
2. Гнезда для установки насадок для замешивания теста/ венчиков
3. Корпус
4. Кнопка отсоединения насадок «EJECT»
5. Переключатель режимов работы «1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка включения максимальных оборотов «TURBO»
7. Насадки для замешивания теста

SAFETY MEASURES

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.
- 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 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 и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Прежде чем подождать миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 4 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 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 достаньте 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 миксера, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть, без присмотра.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадки, а также если вы 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.
- 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.
- Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус миксера.
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

RUSSKII

MIXER VT-1423 W
Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (забитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста и смешивания мягких продуктов.

DESCRIPTION

1. Венчики для взбивания/смешивания
2. Гнезда для установки насадок для замешивания теста/ венчиков
3. Корпус
4. Кнопка отсоединения насадок «EJECT»
5. Переключатель режимов работы «1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка включения максимальных оборотов «TURBO»
7. Насадки для замешивания теста

SAFETY MEASURES

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.
- 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 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 и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Прежде чем подождать миксер к электросети убедитесь, что переключатель режимов работы установлен в положении «0» (выключено).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- **Максимальная продолжительность непрерывной работы – не более 4 минут. Повторное включение миксера производите не ранее, чем через 10-15 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 достаньте 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 миксера, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть, без присмотра.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой, сменой насадки, а также если вы 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.
- 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.
- Протрите корпус (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается погружать корпус (3), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус миксера.
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щетки, абразивные чистящие средства и растворители.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

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.
- «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, crime, making sugar frosting, making potato mash etc.
- The button «TURBO» (6) is used for switching the maximal speed on.

УКРАЇНСЬКА

МІКСЕР VT-1423 W

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

ОПИС

- Віночки для збивання/змішування
- Гнізда для установлення насадок для замішування тіста/віночків
- Корпус
- Кнопка від'єднання насадок **«ЕJECT»**
- Перемикач режимів роботи **«0, 1, 2, 3, 4, 5»**
- Кнопка увімкнення максимальних обертів **«TURBO»**
- Насадки для замішування тіста

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксера уважно прочитайте це керівництво та збережіть його для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням міксера переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням міксера уважно огляньте мережний шнур та переконайтеся, що він не пошкоджений. Якщо ви виявили пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Не допускайте контакту мережного шнура з гарячими поверхнями та гострими окрайками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережного шнура.
- 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 віночок для збивання та насадуку для змішування тіста.
- Перед установленням насадок переконайтеся, що вилка мережного шнура не вставлена в розетку.
- Перед використанням міксера переконайтеся, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.
- Забороняється знімати та встановлювати насадки під час роботи пристрою.
- Від'єднуйте насадки від міксера перед їх чистщенням.
- Перш ніж під'єднати міксер до електромережі переконайтеся, що перемикач режимів роботи встановлений у положення «0» (вимкнено).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 4 хвилини. Повторне вмкання міксера здійснюйте не раніше, ніж через 10-15 хвилин.**
- Після експлуатації міксера вимкніть його, витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки та від'єдняйте насадки.

- Не занурюйте корпус пристрою, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впаде у воду, витягніть вилку мережного шнура з розетки, тільки потім дистанце пристрій з води.
- Не торкайтеся корпусу міксера, мережного шнура та вилки мережного шнура мокрими руками.
- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі пристрою, це може призвести до перегріву електромотора.
- Не залишайте міксер, увімкнутий у мережу, без нагляду.
- Вимикайте пристрій з мережі перед чистщенням, змінюю насадок, а також якщо ви ним не користуєтєся.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не смікайте за мережний шнур, візьміться за вилку мережного шнура та акуратно витягніть її з розетки.
- Регулярно робіть чищення міксера.
- Не торкайтеся обертових насадок під час роботи міксера. Не допускайте потрапляння волосся або країв одягу у зону обертання насадок.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою, мережного шнура та вилки мережного шнура під час роботи пристрою.
- Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання пристрою як іграшки.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Використовуйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місці, недоступному для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковки, без нагляду.

- Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. *Небезпека задусання!***
- Періодично перевіряйте мережний шнур та вилку мережного шнура на предмет пошкодження ізоляції.
 - Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкоджень мережної вилки або мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
 - Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.pl.
 - Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
 - Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
 - Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- Вийміть пристрій з упаковки, видавіть будь-які наклейки, що заважають його роботі.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся ним.
- Переконайтеся, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електричної мережі.
- Насадки для змішування тіста (7) та віночки (1) вимийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, обполосніть та просушіть.
- Корпус (3) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.

НАСАДКИ ТА ВІНОЧКИ

Насадки для змішування тіста (7)

Використовуйте для змішування ариджового тіста, перемішування фаршу і т.ін.

***Примітка:** вставляйте насадки для змішування тіста (7) у відповідні гнізда (2), вказані на корпусі міксера.*

Віночки для збивання/змішування (1)

Використовуйте віночки (1) для збивання вершків, яєчного білка, приготування бісквітного тіста, пудингів, коктейлів, кремю, майонезу, пюре, соусів, а також для змішування рідких продуктів.

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

— Вставте віночки (1) або насадки (7) у відповідні гнізда для установлення насадок (2) до клацання. Обидві насадки мають щільно зафіксуватися в отворах міксера.

— Перш ніж під'єднати пристрій до електромережі переконайтеся в тому, що перемикач режимів роботи (5) знаходиться у положенні **«0»** (вимкнено).

— Опустивши насадки у робочу посудину з інгредієнтами, увімкніть міксер перемикачем (5) та виберіть потрібну швидкість обертання насадок **«1, 2, 3, 4, 5»**.

— Після закінчення роботи установіть перемикач (5) у положення **«0»** (вимкнено) та витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки.

— Притримуючи насадки (7) або віночки (1), натисніть кнопку (4) **«ЕJECT»** та від'єдняйте насадки.

Примітки:

- Забороняється установлювати та одночасно використовувати віночок для збивання (1) та насадуку для змішування тіста (7).*
- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі міксера, це може призвести до перегріву електромотора.*
- Максимальна тривалість безперервної роботи – не більше 4 хвилин.*
- Повторне вмкання міксера здійснюйте не раніше, ніж через 10-15 хвилин.*

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ

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

- «1»** – Оптимальна стартова швидкість для змішування сипких та сухих продуктів, таких як борошно.
- «2»** – Оптимальна стартова швидкість для змішування рідин та приправ до салатів.
- «3»** – Оптимальна швидкість для приготування тіста для торта та пива.
- «4»** – Оптимальна швидкість для збивання кремю, приготування десертів і т. ін.
- «5»** – Оптимальна швидкість для збивання яєць, кремю, приготування цукрової глазури, картопляного пюре і т. ін.
- Кнопка **«TURBO»** (6) використовується для увімкнення міксера на максимальній швидкості.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій та вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Притримуючи насадки (7) або віночки (1), натисніть кнопку (4) **«ЕJECT»** та від'єдняйте насадки.
- Насадки промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, потім просушіть їх.
- Протріть корпус (3) м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється занурювати корпус (3), мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у корпус міксера.
- Для усунення забруднень використовуйте нейтральні очищувальні засоби, не використовуйте металеві щітки, абразивні очищувальні засоби та розчинники.

ЗБЕРІГАННЯ

- Зробіть чищення пристрою.
- Не намотуйте мережний шнур на корпус пристрою.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Міксер – 1 шт.

Віночки для збивання – 2 шт.

Насадки змішування тіста – 2 шт.

Інструція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Споживальна потужність: 600 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки

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 покупки.

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

КЫРГЫЗ

МИКСЕР VT-1423 W

Миксер суоктуктарды кошуу, соустарды жана десерттерди (чалпын көбүртүлгөн каймакты, пудингерди, коктейльдерди, майонезди) жасоо, камыр жууруу жана жумшак азыктарды аралаштыруу үчүн арналган.

СЫПАТМАА

- Чалуу/аралаштыруу үчүн венчиктери
- Насадкаларын/венчиктерин орнотуу уусы
- Корпус
- «**ЕJECT**» насадкаларын чыгаруу баскычы
- «**0, 1, 2, 3, 4, 5»** иштөө режимдердин которгучу
- «**TURBO»** максималдуу ылдамдыгын иштетүү баскычы
- Камыр журуучу насадкалар

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

- Миксерди кабылдагычты пайдалануудан мурун ушул колдонмону окуп-үйрөнүп, аны маалымат катары сактап алыңыз.
- Шайманды тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонmodo жазылганга ылайыктуу колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.
- Миксерди иштеткендин алдында шаймандын чыналуусу электр тармагынын чыналуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Миксерди колдонуунун алдында электр шнурунун бузулуулары жок болгондугун текшерип алыңыз. Бузулууну тапсаңыз, шайманды колдонбонуз.
- Электр шнурду ысык нерселерди жана эмеректин үчтүү кырларын тийип турганына жол бербениз. Электр шнурунун изоляциясы бузулганынан абайлаңыз.
- Шайманды жылуулук же ачык от булактардын тикеден-тике жакынкылыгында колдонбонуз.
- Жыйынтыгына кирген насадкаларын гана колдонуңуз.
- Миксерди катуу каймакай же тоңдурдулган камыр каттары катуу ингредиенттерди кошуу үчүн колдонууга тыюу салынат.
- Чалуу үчүн венчикти менен камыр жууруучу насадкасын чогу орнотуп иштетүүгө тыюу салынат.
- Насадкаларын туташтырудан мурун кубаттуучу сайгычы электр розеткасына кошулбай турганын текшерип алыңыз.
- Миксерди иштетүүдөн мурун насадкалары туура орнотулуп, бекитилгенин текшерип алыңыз.
- Шайман иштеп турган учурда насадкаларын чечүүгө же туташтырууга тыюу салынат.
- Насадкаларды тазалоонун алдында миксерден ажыратыңыз.
- Миксерди электр тармагына туташтыргандан мурун иштөө режимдердин которгучу «0» (өчүрүү) абалына коюлуп турганын текшерiniz.
- Имараттардын сыртында шайманды колдонууга тыюу салынат.
- Токтоосуз иштөөнүн максималдуу мөөнөтү 4 минутадан ашпоо зарыл. Миксерди 10-15 минутадан кем эмес мөөнөттөн кийин гана кайра иштетiniz.
- Миксерди иштетүүдөн соң аны өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткадан чыгарып, насадкаларын ажыратыңыз.

- Шаймандын корпусун, электр шнурун жана кубаттануучу сайгычын сууга ташкын болсо, кубаттануучу сайгычын розеткадан суруп, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот.
- Миксердин корпусун, электр шнурун жана кубаттануучу сайгычын суу колонуу менен тийбениз.
- Шайман иштеп турган учурда корпусуңдагы аба тешиктерин жаппаңыз, бул электрмоторунун өтө ысыганына алып келүү мүмкүн.
- Электр тармагына кошулган миксерди кароосуз таштабаңыз.
- Шайманды тазалоонун, насадкаларын алмаштыруунун алдында жана иштетпей турганыңызда элекр тармагынан ажыратыңыз.
- Шайманды электр тармагынан сурганда аны шнурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычтынан кармап абайлап розеткадан чыгарыңыз.
- Миксерди мезгилдүү түрдө тазалап туруңуз.
- Миксер иштеп турган учурда айланп турган насадкаларын тийбениз. Насадкалардын айлануу зонасына чачыңыз же кийимдин чекелери түшкөндөн абайлаңыз.
- Шайман иштеген учурда балдарга шайманды, электр шнурун жана кубаттануучу сайгычын турсаңиз уруксат бербениз.
- Шайманды оюнчук катары колдонбоо үчүн балдарга көз салыңыз.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Шайман иштеп турганда жана иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (шонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен багытталган кароосуз таштабаңыз.

Көңүл бургуңуз! Полиэтилен багытталган же таңгак пленкасы менен ойдонжоно балдарга уруксат бербениз. Тумчуктуруунун коркуңузу бар!

- Электр шнур менен сайгычтын изоляциясында бузулуулар жок болгонун мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Электр шнурунун, кубаттуучу сайгычынын бузулуулары бар болсо, шайман иштеп-иштебей турса же кулап түшкөндөн кийин шайманды колдонбонуз.

- Шайманды өз алдынча оңдоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.pl сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Бузулуулар пайда болгонуна жол бербөө үчүн шайманды заводдук таңгакында гана транспорттоо зарыл.
- Айлана чөйрөөнү сактоо максатында шаймандын кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин аны турмуштук калдыктары менен чогуу ыргытпай, утилизациялоо үчүн адистештирилген пунктуна ташырыңыз.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жеринде сактаңыз.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ
Міксер – 1 шт.
Віночки для збивання – 2 шт.
Насадки змішування тіста – 2 шт.
Інструція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Напруга живлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Споживальна потужність: 600 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки

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 покупки.

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

БИРИНЧИ ИШТЕТҮҮНҮН АЛДЫНДА

Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Шайманды таңгактан чыгарып, иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кандай чаттамаларды сыйрып алыңыз.
- Шаймандын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо шайманды колдонбонуз.
- Шаймандын иштөө чыналуусу электр тармагындагы чыналуусуна ылайык болгонун текшерiniz.
- Камыр журуучу насадкалары (7) менен венчиктерин (1) нейтралдуу жуучу каражат кошулган жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз.
- Корпусун (3) жумшак бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан соң кургатып сүртүңүз.

НАСАДКАЛАРЫ МЕНЕН ВЕНЧИКТЕРИ

Камыржуруучу насадкалары (7)

Насадкаларды ачыкты кошуп камыр журуу, фаршты аралаштыруу ж.б. үчүн колдонуңуз.

***Эскертүү:** камыр журуучу насадкаларын (7) миксердин корпусунда көрсөтүлгөн ылайык болгон уяларына (2) орнотуңуз.*

Чалуу/аралаштыруу үчүн венчиктери (1)

Венчиктерин (1) каймакты, жумуртка актарын чалуу, бисвит камырын, пудинг, коктейль, крем, майонез, пюре, соустарды жасоо үчүн, ошондой эле суюк азыктарды аралаштыруу үчүн колдонуңуз.

МИКСЕРДИ КОЛДОНУУ

— Венчиктерин (1) же насадкаларын (7) ылайык болгон насадкаларды орнотуучу уяларына (2) тырс эткенине чейин сайыңыз. Эки насадкасы тең миксердин уяларында бекем бекитилүү зарыл.

— Шайманды электр розеткасына кошуунун алдында иштөө режимдердин которгучу (5) «0» (өчүрүү) абалында болгонун текшерип алыңыз.

— Насадкаларын ингредиенттер салынган идиштин ичине салып, миксерди которгучу (5) аркылуу иштетип, насадкалардын керектүү айлануу **«1, 2, 3, 4, 5»** ылдамдыгын тандаңыз.

— Шайманды иштетип бүткөндөн кийин которгучту (5) **«0»** (өчүрүү) абалыа коюп, кубаттануучу сайгычын электр розеткасынан чыгарыңыз.

— Насадкаларын (7) же венчиктерин (1) кармап, «**ЕJECT**» баскычын (4) басып насадкаларды алып салыңыз.

Эскертүү:

- Чалуу үчүн венчик (1) менен камыр жууруучу насадкасын (7) чогу орнотуп иштетүүгө тыюу салынат.*
- Шайман иштеп турган учурда корпусундагы аба тешиктерин жаппаңыз, бул электрмоторунун өтө ысыганына алып келүү мүмкүн.*
- Электр тармагына кошулган миксерди кароосуз таштабаңыз.*
- Шайманды тазалоонун, насадкаларын алмаштыруунун алдында жана иштетпей турганыңызда аны электр тармагынан ажыратыңыз.*
- Имараттардын сыртында шайманды колдонууга тыюу салынат.*
- Токтоосуз иштөөнүн максималдуу мөөнөтү 4 минутадан ашпоо зарыл. Миксерди 10-15 минутадан кем эмес мөөнөттөн кийин гана кайра иштетiniz.*
- Миксерди иштетүүдөн соң аны өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткадан чыгарып, насадкаларын ажыратыңыз.*

ОПТИМАЛДУУ ИШТӨӨ РЕЖИМДЕРИН ТАҢДОО БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

Миксердин 5 ылдамдык режими **«1, 2, 3, 4, 5»** бар.

«1» – Үн катары кургак чубурма ингредиенттерди аралаштыруу үчүн оптималдык башкы ылдамдыгы.

«2» – Суюктуктарды жана салаттардын туздуктарын аралаштыруу үчүн оптималдык башкы ылдамдыгы.

«3» – Торт жана печенье үчүн камырды журуу үчүн оптималдык башкы ылдамдыгы.

«4» – Кремди чалуу, десерттерди ж.б. жасоо үчүн оптималдык башкы ылдамдыгы.

«5» – Жумуртка, кремди чалуу, шекер глазурига, картошка пюре ж.б. жасоо үчүн оптималдык башкы ылдамдыгы.

— **«TURBO»** (6) баскычы миксерди максималдуу ылдамдыгына коюу үчүн колдонулат.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Шайманды өчүрүп, кубаттануучу сайгычын электр розеткадан чыгарыңыз.
- Миксерди мезгилдүү түрдө тазалап туруңуз.
- Миксер иштеп турган учурда айланп турган насадкаларын тийбениз. Насадкалардын айлануу зонасына чачыңыз же кийимдин чекелери түшкөндөн абайлаңыз.
- Шайман иштеген учурда балдарга шайманды, электр шнурун жана кубаттануучу сайгычын турсаңиз уруксат бербениз.
- Шайманды оюнчук катары колдонбоо үчүн балдарга көз салыңыз.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Шайман иштеп турганда жана иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (шонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен багытталган кароосуз таштабаңыз.

Көңүл бургуңуз! Полиэтилен багытталган же таңгак пленкасы менен ойдонжоно балдарга уруксат бербениз. Тумчуктуруунун коркуңузу бар!