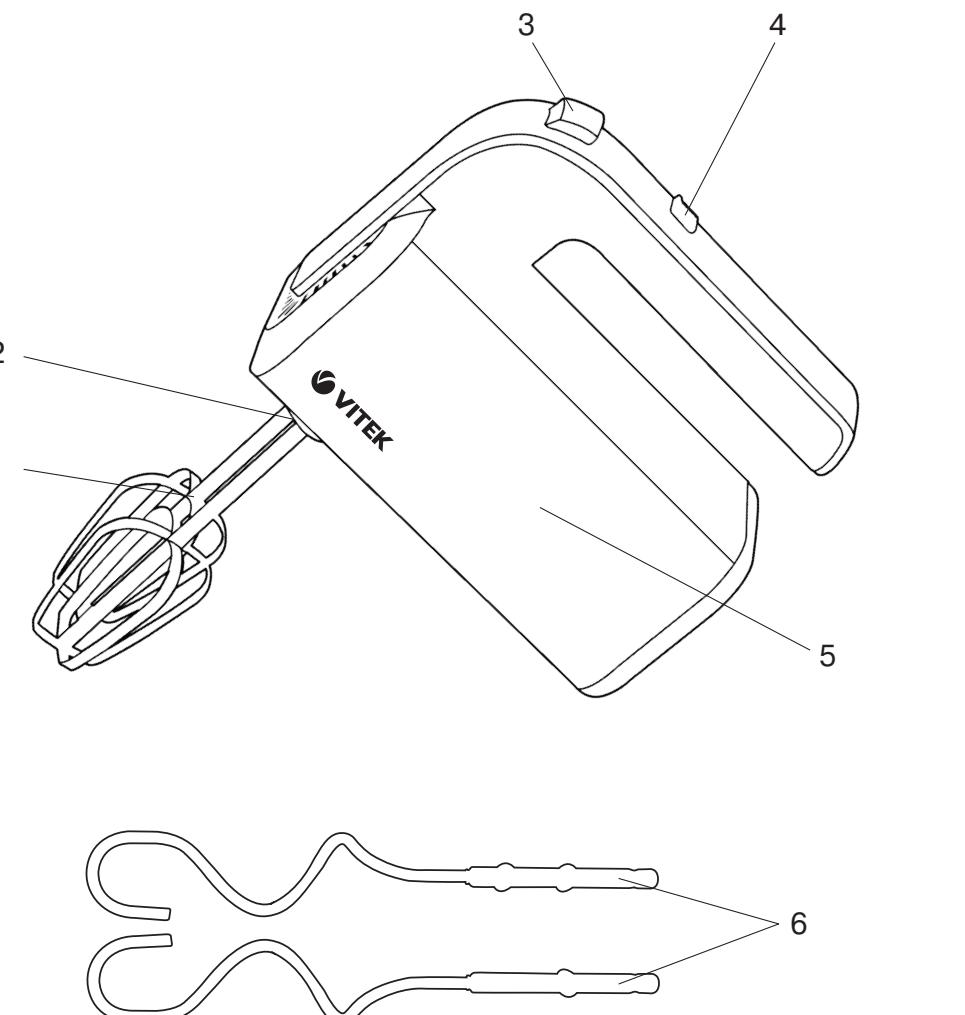


## ENGLISH



### MIXER VT-1420

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. Light indicator
4. Attachment release button «EJECT»
5. Operation mode switch «1, 2, 3, 4, 5»
6. Maximal rotation speed button «TURBO»
7. Body
8. Dough hooks

### SAFETY MEASURES

Before using the mixer, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to property.

- Before switching the mixer on, make sure that voltage of the main corresponds to unit operating voltage.
- Before using the mixer, examining 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 and open flame.
- Use only the attachments supplied.

• Do not use the mixer for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.

• Do not install and use the beater and the dough hook at the same time.

• Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

• Before using the mixer, make sure that the attachments are installed properly and fixed.

• Do not remove or install the attachments during the unit operation.

• Remove the attachments 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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• «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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.

• «5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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 in the speed mode 1-5 is not more than 5 minutes. In the "TURBO" mode - not more than 1 minute. Make at least a 15-20 minute break before switching the mixer on again.**

• **«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 eggs, cream, making sugar frosting, cocktails, making potato mash etc.**

• **«5» – Optimal speed for beating the test, cream, mayonnaise, puree, soups, and for mixing liquid products.**

**Notes:**

• **Do not install and use the beater (1) and the dough hook (8) 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.**

• **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.**

## УКРАЇНСЬКА

## МИКСЕР VT-1420

Міксер призначений для замішування рідин, приготування соусів та десертів (збитих 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. Світловий індикатор
4. Кнопка від еднання насадок «ЕЈЕСТ»
5. Перемикач режимів роботи «1, 2, 3, 4, 5»
6. Кнопка увімкнення максимальних обертів «TURBO»
7. Корпус
8. Насадки для замішування тіста

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації міксера уважно прочитайте це керівництво та зберігайте його для використання як довговічний матеріал.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як використовуєте у цьому керівництві. Неправильне використання пристроя може привести до пошкодження, завдання шкоди користувачеві або його маєтку.

• Перед експлуатацією міксеру перевіряйте, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі пристроя.

• Перед використанням пристроя уважно огляньте м'який шнур та перевіряйтеся, що ви не пошкодили його. Якщо ви виявили пошкодження, не користуйтеся пристроям.

• Не допускайте контакту м'якого шнура з гарячими поверхнями та гострими країками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції м'якого 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 використовувати одночасно віночок для збивання та гострими країками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції м'якого 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 використовувати одночасно віночок для збивання та насадку для замішування тіста.

• Рекомендовано не використовувати насадки, що передають переконяття, що вилка м'якого шнура не вставляється в розетку.

• Перед використанням міксеру перевіряйтеся, що насадки встановлені правильно та зафіксовані.

• Забороняється використовувати насадки під час роботи пристроя.

• Рекомендовано не використовувати насадки, що передають переконяття, що вилка м'якого шнура не вставляється в розетку.

• Забороняється використовувати пристрій поза прямимісцями.

• **Максимальна тривалість безперервної роботи на швидкості 1-5 - не більше 5 хвилин. У режимі «TURBO» - не більше 1 хвилини.**

• Повторне увімкнення міксеру робить не раніше, ніж через 20-30 хвилин.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ШОДО ВИБОРУ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Міксер має 6 індивідуальних режимів «1, 2, 3, 4, 5».

• «1» - Оптимальна стартова швидкість для змішування сипких та сухих продуктів, які юрою.

• «2» - Оптимальна стартова швидкість для змішування рідин та пріпливів до салатів.

• «3» - Оптимальна швидкість для приготування тіста для тортів та печива.

• «4» - Оптимальна швидкість для збивання яєць, крему, приготування сиркової глазурі, картопляного поре та ін.

• «5» - Оптимальна швидкість для збивання яєць, крему, приготування м'якого шнура з електричної розетки і лише після цього можна дистанційно вимкнути.

• Не торкайтесь корпусу міксеру, м'якого шнура або вилки м'якого шнура у воді або будь-які інші рідини.

• Кнопка пристроя вилка м'якого шнура може вимкнутися з електричної розетки, і лише після цього можна дистанційно вимкнути.

• Не занурюйте корпус пристроя, м'який шнур або вилку м'якого шнура у воду або у будь-які інші рідини.

• Кнопка пристроя вилка м'якого шнура може вимкнутися з електричної розетки, і лише після цього можна дистанційно вимкнути.

• Не занурюйте корпус пристроя, м'який шнур або вилку м'якого шнура у воду або у будь-які інші рідини.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.

• Вимкніть пристрій у воді, щоб уникнути пошкодження насадок.