

**Vitek®**

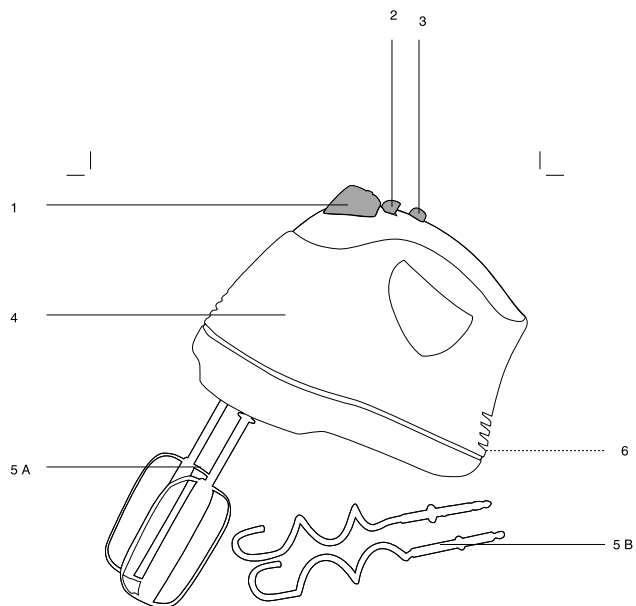
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
MANUAL INSTRUCTION**

**МИКСЕР  
HAND MIXER**



**МОДЕЛЬ VT-1403**

ENGLISH



IDENTIFICATION PARTS

- 1. Eject knob (with Lo/Hi button)
- 2. Speed selector
- 3. Power boost
- 4. Main body
- 5. Beater (A) or kneading hook (B)
- 6. Power cord

# Гарантийный талон Vitek®

**Сведения о покупке**

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный №: MX 140300000 \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

**Сведения о продавце**

Название и адрес продающей организации  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

М.П.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

Внимание!  
Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации

Vitek® Vitek® Vitek®

Купон №3

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: MX 140300000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №2

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: MX 140300000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Купон №1

Модель: \_\_\_\_\_ Серийный №: MX 140300000

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выполнения ремонта: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Список сервисных центров

№ п.п.	Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
1.	Москва	Сонико-сервис, ЗАО	Подсосенский пер., 12, стр.1 (м. Курская)	(095) 917-03-16
		Сонико-сервис, ЗАО	Холловский пер., 11/1 (м. Китай-город)	(095) 917-34-24
		Сонико-сервис, ЗАО	Колокольников пер., 9/10, стр.5 (м. Сухаревская)	(095) 208-56-48
2.	Челябинск	Импорт-сервис, ООО	ул. Энтузиастов, 16	(3512) 34-04-95
3.	Красноярск	ИСТОК, СЦ ДОН ТВ	ул. Ленина, 28 ул. Кольцовая, 12	(3912) 65-32-18 (3912) 36-67-09
4.	Воронеж	Орбита-Сервис, ООО	ул. Донбасская, д. 1	(0732) 77-66-25
5.	Волгоград	Радиотехника, ООО	ул. Штеменко, 33	(8442) 72-85-58 72-71-27
6.	Рязань	Сервисный центр, ООО	Куйбышевское шоссе, 21	(0912) 44-63-17
7.	Смоленск	Гарант, СЦ	ул. Фрунзе, д. 22	(0812) 61-88-00
8.	Братск	Лексика Электроникс	ул. Пионерская, 23/40	(8152) 45-50-31
9.	Ростов-на-Дону	Софт Сервис, СЦ	пер. Островского, 124	(8632) 39-93-29
10.	Иркутск	ТД Эверест, ООО	15 Советский пер., 4а	(3952) 45-19-11
11.	Томск	Денди-Сервис, ООО Академия Сервис, ООО	ул. Учебная, 26 пр. Академический, д. 1	(3822) 42-42-66 (3822) 25-85-80
12.	Саратов	АИСТ-96	ул. Соколова, 320 А	(8452) 51-41-99
13.	Киров	ЭКРАН СЕРВИС ООО	ул. Воровского, 43	(8332) 37-20-78 62-79-66
14.	С.-Петербург	КУРСОР ООО	Загребский б-р, 33/1	(812) 108-20-26 108-20-19
15.	Самара	Сервис Центр ООО	ул. Мичурина, 15, секция 1/2	(8462) 34-94-63 34-29-79
16.	Екатеринбург	ЧП Шевелин Д.В. ШЕЛ-СЕРВИС	ул. Радищева, 55 ул. Восточная, 44	(3432) 23-10-20 (3432) 70-62-63
17.	Астрахань	ООО СФ-ЭЛКОМ	ул. Красная, 12/2	(8512) 39-08-53
18.	Орск	ООО Астра	пр-т Ленина, 77	(35372) 1-45-99
19.	Владимир	ООО Электрон-Сервис	ул. Ново-Ямская, 73	(0922) 24-08-19
20.	Чебоксары	ЧП Лаптевкова С.О.	пр. Тракторостроителей, 24	(Дмитрий Вершинин)
21.	Мурманск	СР5-Мурманск	ул. Софии Перовской, 37	(8152) 45-50-31
22.	Тамбов	ООО БВС-2000	ул. Энгельса, д. 5 (магазин Юбилейный)	(0752) 75-17-18
23.	Кострома	ЗАО АКСОН-сервис	ул. Сутырина, д. 5	(0942) 22-36-28
24.	Тверь	ТСН плюс	пр-т 50-летия Октября, 36	(0822) 42-82-95
25.	Курган	ТП-сервис	ул. Красина, 41	(35222) 5- 51-85
26.	Рыбинск	САМСОН	ул. Стоялая, 19	(0855) 20-14-04
27.	Калининград	Вестер-Сервис	ул. Горького, 50	(0112) 27-20-54
28.	Оренбург	КОМИНКОМ	ул. Брестская, 7	(3532) 62-77-01
29.	Сыктывкар	СД-СЕРВИС	ул. Морозова, 169	(8212) 27-14-71
30.	Н. Новгород	Электроника (ЧП Кузнецов)	ул. Алексеевская, 9	(8312) 19-41-08/10
31.	Казань	ТЕХНИКА	ул. Вишневского, 14	(8432) 38-31-37/07
32.	Таганрог	КРИСТИИ	ул. Фрунзе, 45	(8634) 46-47-54
33.	Ижевск	Радиокомплект	ул. 9-я Подлесская, 25	(3412) 59-28-05
34.	Барнаул	Utek - сервис	ул. Попова, 68	(3852) 35-37-50 35-37-51
35.	Новосибирск	ООО "Техмастер"	ул. Большевитская, 131	(3832) 12-54-00
36.	Омск	Космос	Космический пр-т, 97А, к.4	(3919) 53-98-41

Получить информацию о других сервисных центрах Вы можете у продавца или по адресу в Интернет: [www.itek-aus.ru](http://www.itek-aus.ru)

## ENGLISH

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against the risk of electrical shock, do not put the motor body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as the risk of injury to persons, and /or damage to the Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance manufacturer for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Remove beaters and kneading hooks from Mixer before washing them.
12. Remove beaters or kneading hooks from Mixer when finished using.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS****CONVENIENT FEATURES OF YOUR MIXER****5 Precision Speeds****(Low/High button to make 10 different speed setting)**

The 5 speeds allow you to choose the speed that best suits the

**ENGLISH**

foods you are preparing. The control settings are indicated by speeds 1-5. Each successive speed has greater power.

**Power boost**

The power boost feature is specially designed for tough mixing takes. The power boost feature allows you to increase the mixing speed to the maximum power level from any speed setting by depressing the power boost button. When you feel the mixer slowing down or straining in tough mixing performance. As soon as the power boost button is released, the mixer will return to the speed setting you were previously using.

**Beater eject level**

The mixer features a convenient beater eject level which allows for easy release for the beaters. For safety, remove plug from power point before ejecting beaters. The ejector level can only be pressed down to release the beaters when the speed control is in "OF" position.

**USE**

- Before handling the beaters, check to be sure the mixer is unplugged from the electrical outlet and the speed control switch is in the OFF position, insert the beaters by grasping the top of the mixer with one hand and the beater stem with the other hand. Ensure the beater openings are closest to you i.e. facing you. Insert the beaters one at a time with a slight twisting action until they snap into place.
- Plug the cord into a standard electrical outlet.
- Place ingredients into the bowl.
- Select the speed setting that matches your mixing task.
- After you have finished mixing, turn the speed control to

**РУССКИЙ**

дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
  - несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
  - неправильной установки, транспортировки;
  - стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
  - попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использования аппаратуры в профессиональных целях;
  - отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
  - при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.
5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

**РУССКИЙ****УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ****Уважаемый покупатель!**

Фирма VITEK выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия - 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном VITEK подтверждает исправность данного изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизированном сервис-центре на территории России.

**Условия гарантии:**

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдении следующих условий:
  - правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
  - наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.
2. VITEK оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.
4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с

**ENGLISH**

OFF and unplug the electric cord.

- Raise the mixer head and press down on beater ejector button to eject the beaters or dough hooks.
- Scrape excess batter off the beaters using a rubber or plastic spatula. Do not strike beaters on the rim of the bowl.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes, after which it should be allowed to cool down for 10 minutes.

**CLEANING**

- Unplug the appliance.
- Remove the attachments from the appliance, the switch must be on "OFF".
- Clean the attachments with soapy water before, and then with cleaning water, and drying carefully with a dry cloth.

**SPECIFICATIONS**

Power requirement	230 V ~ 50 Hz
Max. power	200 W

**SERVICE LIFE OF MIXER NOT LESS THAN 3 YEARS**

## ENGLISH

### MIXING GUIDE

Refer to the following mixing guide for speed selections. As you add ingredients, the consistency of the mixture can change. It may be desirable to use the power boost feature for short intervals and/or to select a higher setting.

Speed Setting	Mixing Guide	Example
1	Knead	Use to knead dough
2	Fold	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed
3	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when a gentle action is needed to moisten dry ingredients
4	Blend	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop ments a smooth batter
5	Egg whites	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speeds.

### Уважаемый покупатель!

Для того чтобы ваш миксер служил максимально долго, обратите внимание на наиболее часто встречающиеся нарушения правил использования:

1. Миксер предназначен для приготовления нежных жидких блюд: соусов, майонеза, взбивания яичных белков, жидкого теста для кексов или блинов. Запрещается использовать прибор для приготовления плотного теста (для тортов, булочек, хлеба и т.п.). Если вы будете использовать миксер для перемешивания более густых продуктов, он выйдет из строя (происходит перегрузка двигателя).
2. Избегайте попадания жидкости в миксер. Для этого при перемешивании сначала установите регулятор скорости в положение минимальных оборотов. Для продолжения обработки переключите миксер на требуемую скорость.
3. Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под краном.
4. Запрещается работать миксером без перерыва более 3-х минут. После работы в течение 3-х минут необходим перерыв в работе миксера не менее 2-х минут. Миксер не рассчитан на длительные нагрузки.
5. Не тяните за шнур питания, чтобы выключить миксер из сети. Отключайте миксер от сети только взявшись за сетевую вилку.
6. Запрещается пользоваться прибором с поврежденным шнуром питания или поврежденной сетевой вилкой.

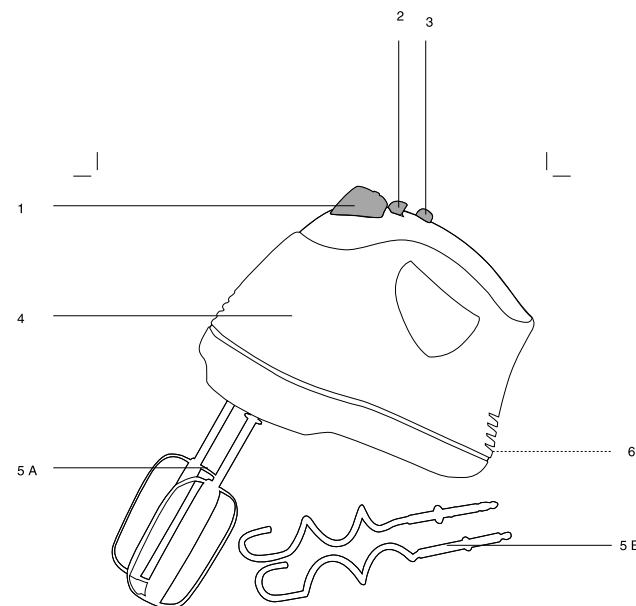
**РУССКИЙ****ПРАВИЛА УХОДА И ХРАНЕНИЯ**

- Отключите прибор от сети. Вымойте насадки, затем высушите их.
- Протрите корпус мотора влажной тканью.
- Для удаления загрязнений используйте мягкие чистящие средства. Не используйте металлические щетки и абразивы.
- Не погружайте корпус миксера в воду!

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Питание	230 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	200 Вт

**СРОК СЛУЖБЫ МИКСЕРА НЕ МЕНЕЕ 3-Х ЛЕТ**

**РУССКИЙ****ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

1. Кнопка выброса насадок и выбора режима скоростей
2. Пятискоростной переключатель
3. Кнопка включения
4. Корпус миксера
5. Венчики для взбивания (А) и насадки для смешивания (В)
6. Сетевой шнур

**РУССКИЙ****ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

1. Прочитайте инструкцию.
2. Прежде чем подсоединить миксер к сети, убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют характеристикам, указанным на маркировке вашего прибора.
3. Во избежание удара током никогда не мойте корпус прибора под водой. Если вдруг миксер попал под воду, отсоедините его от сети, насухо вытрите и обратитесь в мастерскую по ремонту бытовой техники.
4. Не оставляйте работающий прибор без наблюдения вблизи детей.
5. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, а также перед чисткой.
6. Не дотрагивайтесь руками до насадок во время работы миксера.
7. После окончания работы убедитесь, что прибор выключен, и отсоедините кабель от сети.
8. Не пытайтесь очищать емкость лопаточкой во время работы прибора.
9. Не используйте прибор с поврежденным шнуром. Неисправный прибор отнесите в мастерскую к квалифицированному специалисту для проверки и ремонта.
10. Не используйте прибор вне дома.
11. Не допускайте расположения провода на углу стола, а также его контакта с горячей поверхностью.
12. После использования снимите насадки.

**РУССКИЙ****ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Вставьте насадки в отверстия на миксере до щелчка. Обе насадки должны плотно закрепиться в отверстиях миксера.
- Перед тем как подсоединить прибор к сети, убедитесь, что переключатель стоит в позиции "0".
- Опустив насадки в рабочую емкость, включите миксер.
- Поворотом пятиступенчатого переключателя установите нужную скорость. Также поворотом переключателя "LOW-HIGH" вы можете уменьшить/увеличить скорость взбивания.
- Не заслоняйте вентиляционные отверстия на приборе, это может отразиться на работе мотора.
- После окончания работы переведите переключатель в положение "0" и отсоедините прибор от сети.
- Чтобы освободить насадки, нажмите на кнопку выброса насадок.

**Применение венчиков для взбивания**

Используйте для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пудинга, коктейля, крема, майонеза, пюре, соуса.

**Применение насадок для замеса теста**

Используйте для смешивания "тяжелого" теста, фарша, дрожжей. Смешивайте ингредиенты со скоростью "2" или "3".