

VEGAS

VMI-0019SM

MIXER

МІКСЕР

МІКСЕР



MIXER

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name "Vegas". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.

Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

Important

Do not immerse the power handle in water or any other liquid, and do not wash it under the tap water. Use a soft damp cloth to clean the power handle.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION:

1. Read all instructions carefully before using your mixer set for the first time.
2. Do not immerse mixer, cord or plug in water or in any other liquid.
3. Use it only with 220-240V/50Hz electrical supply.
4. Unplug from power supply when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Always switch mixer to "0" before removing the plug. Remove by grasping the plug - do not pull the cord.
6. Avoid coming into contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the beater during operation.
7. Never operate the unit with an extension lead, when standing on a damp floor or when the unit or your hands are wet.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top or touch hot surfaces.
9. Never operate the unit with a damaged plug or cord or after it has been damaged or dropped.
10. Never twist, kink or wrap the cord around the mixer as this may cause the cord insulation to weaken and

split, particularly where it enters the unit.

11. Do not place unnecessary strain on the motor by beating mixtures which do not allow the beaters/ dough hooks to revolve freely.

12. This mixer set is for indoor use only, do not use outdoors.

13. Do not probe into any openings of the unit.

14. No attempt should be made to repair the mixer by unauthorized personnel. Any repairs should be carried out by an approved service centre.

15. This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.

16. Do not use longer than 5 minutes at one time.

17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

18. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

19. Pay attention please: when you use the hooks, please insert the hook with washer into the housing with big circle sign, otherwise, flour will be run into the housing.

20. This appliance can be used by children older 8 years and persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are under the supervision of an adult or are trained to use the device in a safe way and understand the hazards involved.

21. Children aged from 3 to 8 should not connect, set or clean the appliance, or perform the servicing.

22. To avoid danger in case the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or at its service center or by persons with similar qualifications.

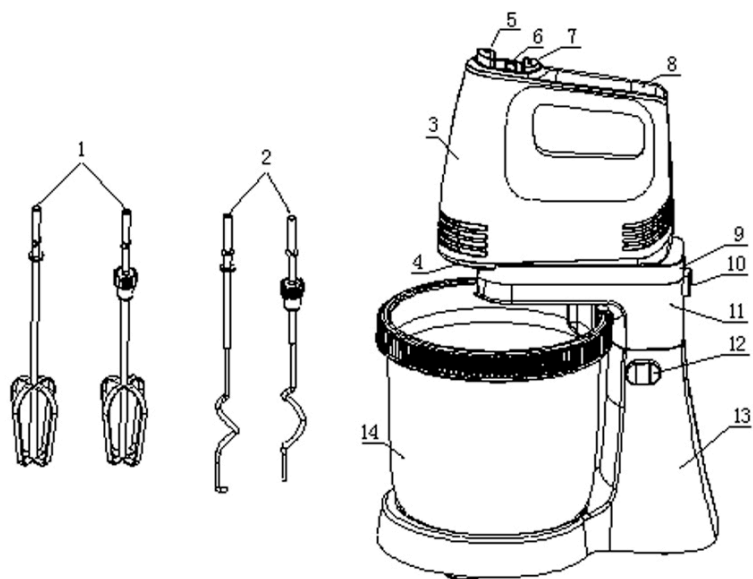
23. After use, always disconnect the appliance from the mains if it is not in use or before cleaning. When removing the plug from the socket, do not pull by the cord.

24. Do not use the device for other purposes. This appliance is intended for home use only.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Before using the mixer set for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully with hot soapy water.

Service life – 2 years. Before putting into operation shelf life is unlimited.



1. Beater
2. Dough hook
3. Upper body
4. Lower body
5. Eject button
6. Speed selector
7. Turbo button
8. Handle cover
9. Upper base
10. Release button
11. Lower base
12. Base switch
13. Bracket
14. Bowl

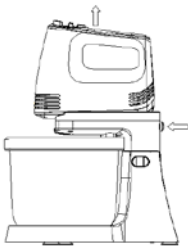


Fig.1

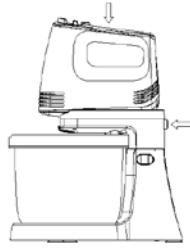


Fig.2

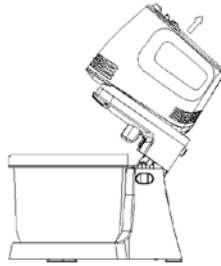


Fig.3

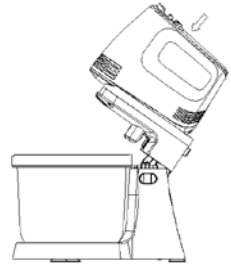


Fig.4

USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the **speed selector** is on the "0" position.

1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).

2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

Note: Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.

4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4).

5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.

6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.

Warning: Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.

7. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

Note: During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.

12. Do not operate the appliance for other than its intended use.
13. Save these instructions.

HOW TO USE THE MIXER
Beater and dough hooks

1. Fit the mixer on to the stand by sliding the front of the mixer onto the tab at the front of the stand, push down gently on the top of the mixer to clip into locking mechanism.
2. Push the tilt control button (8) on the back of stand, and the mixer head back.
3. If using as a hand mixer, remove the mixer head from the stand by pressing the mixer release button (6).
4. Check that the speed switch is in the "0" (OFF) position, then holding each beater/ dough hook by the stem, gently push into the sockets on the underside of unit, if necessary, rotate the beaters/ dough hooks by hand until both lock firmly into place, looking at the underside of the unit, not that the beater/ dough hook with the gear mechanism goes in the left-hand position. Put the bowl in place.
5. Lower the mixer back into its horizontal position by pushing the tilt control button.
6. When the beaters are firmly located, plug the unit into a power outlet.

MIXING

1. Once the mixture is in the bowl, select the speed required by moving the speed selector with your thumb, the speed may be changed a anytime-even while the mixer is operating.
2. The driven bowl will rotate automatically for hands-free operation.
3. To ensure all ingredients are thoroughly mixed use a spatula to scrape the sides of the mixing bowl from time to time.
4. To prevent spattering keep the beaters in the mixture and always switch the mixer off before lifting the beaters from the mixture.

IMPORTANT

To avoid unnecessary strain on the motor, do not use mixer for any mixture in which the beaters/ dough hooks do not revolve freely.

Removing the beaters and dough hooks

Disconnect the unit from the power outlet. Raise the mixer by pressing the tilt control button; push the beater/ dough hook ejector button down fully

with your thumb, unlocking and ejecting both beaters/ dough hooks.

MIXING GUIDE

SPEED DESCRIPTION:

- 1-2 – For mixing dry ingredients with liquids, folding whipped egg whites and cream in mixtures, stirring gravies and sauces and mashing vegetables.
 - 3-4 – For mixing cake mixes, puddings or batters, for using the dough hooks when mixing dough or heavier cake mixes. For creaming together shortening and sugar.
 - 5 – For whipping cream, evaporated or powdered milk, egg whites or whole eggs. For mixing minced meat or kneading heavy dough.
- TURBO** Same as speed "5".

CAUTION:

1. After 5 minutes continuous use, allow a few minutes rest before using again.
2. Do not operate more than 5 minutes at one time.

HOW TO CLEAN:

1. Unplug the mixer.
2. Clean the body of the hand mixer using a damp cloth.
3. Clean the beater and dough hooks in hot, soapy water. Rinse and dry.
4. Beaters and dough hooks are dishwasher safe.
5. Do not place the mixer body in water.
6. After using your hand mixer it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories, preventing drying out of the food residue, making cleaning easier and stopping the possibility of bacterial growth.

STORAGE CONDITIONS

The product is recommended to be stored under warehouse or home conditions and to be transported by any type of public closed transport in an available individual consumer packaging. The storage location (transporting) should not be exposed to moisture, direct sunlight and should exclude the possibility of mechanical damage. If the appliance is not used for a long time, it should be dust protected and stored in a clean, dry place.

SPECIFICATIONS

Power:	300 W
Rated voltage:	220-240 V
Rated frequency:	50Hz
Rated current:	0.87 A

Net weigh: 1.40 kg
Gross weight: 1.95 kg
Bowl capacity: 2.5 L

SET	
MIXER	1
BEATERS	2
DOUGH HOOKS	2
INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK	1
PACKAGE	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

МИКСЕР

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Vegas". Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении.

Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

Важно

Не погружайте блок мотора в воду или любую другую жидкость, а также не мойте его под краном. Используйте только мягкую влажную ткань для очистки блока мотора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Внимательно прочитайте все инструкции, прежде чем использовать миксер в первый раз.
2. Не погружайте миксер, шнур или штепсель в воду или в любую другую жидкость.
3. Используйте данный прибор только с электропитанием 220-240 В / 50 Гц.
4. Отключайте прибор от электросети, когда он не используется, перед установкой или снятием насадок и перед чисткой.
5. Всегда выключайте миксер в позицию «0», прежде чем вынимать штепсель. Беритесь за штепсель, а не тяните за шнур.
6. Не прикасайтесь к движущимся частям, держите руки, волосы, одежду, лопатку и прочую посуду

подальше от насадок во время работы.

7. Не используйте удлинитель шнура для работы миксера. Не включайте миксер, если стоите на влажном полу, если на приборе влага или если у вас мокрые руки.

8. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или рабочей поверхности или касался горячих предметов.

9. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным штепселем или шнуром питания, или если прибор был как-либо поврежден или падал.

10. Не перекручивайте, не сгибайте и не обматывайте шнур вокруг миксера, так как это может привести к ослаблению и расслоению изоляции шнура, особенно там, где он входит в прибор.

11. Чтобы избежать излишней нагрузки на мотор, не используйте миксер для такой смеси, в которой насадки не вращаются свободно.

12. Не используйте прибор вне помещения. Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

13. Не вставляйте посторонние предметы или пальцы в отверстия электроприбора.

14. Не следует пытаться ремонтировать миксер самостоятельно. Ремонт прибора должен выполняться в авторизованном сервисном центре.

15. Данное устройство уже имеет смазку и не требует дополнительной смазки.

16. Не используйте прибор дольше 5 минут за один цикл работы.

17. Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом.

18. Следите, чтобы дети не играли с электроприбором.

19. Обратите внимание: когда вы используете крючковидные насадки, вставьте ту, что с шайбой в отверстие корпуса со знаком большого круга, иначе мука попадет в корпус.

20. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и у них есть понимание связанной с этим опасности.

21. Дети в возрасте от 3 лет и младше 8 лет не должны подключать, регулировать и чистить прибор или выполнять обслуживание.

22. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его нужно заменить у производителя или в его сервисном центре, или лицами с аналогичной квалификацией.

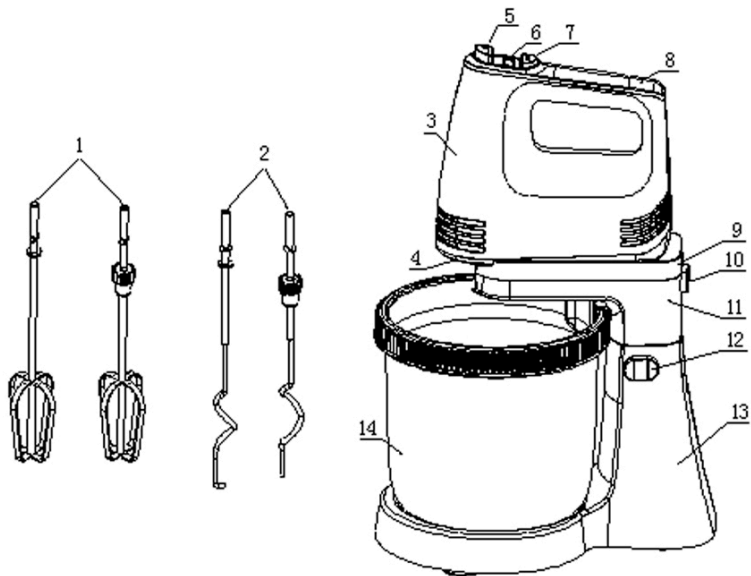
23. После использования всегда отключайте прибор от сети, если он не используется или перед очисткой. Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур.

24. Не используйте прибор не по назначению. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Перед первым использованием миксера тщательно очистите все насадки горячей мыльной водой.

**Срок службы – 2 года.
До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.**



1. Венчики
2. Крюки для теста
3. Корпус
4. Нижняя часть корпуса
5. Кнопка отсоединения насадок
6. Переключатель скорости
7. Турбо кнопка
8. Ручка
9. Верхняя база
10. Кнопка регулировки наклона
11. Нижняя база
12. Базовый выключатель
13. Кронштейн
14. Чаша

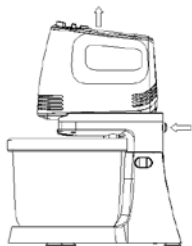


Рис.1

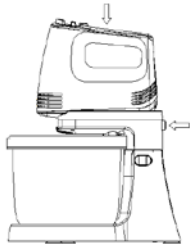


Рис.2

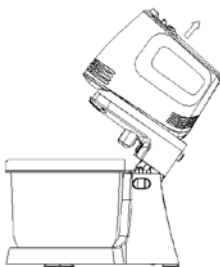


Рис.3

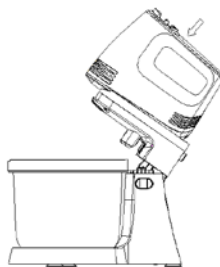


Рис.4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО/СТАНДАРТНОГО МИКСЕРА

Для первого использования чистят роллеры, крючки для теста и миску. Перед сборкой миксера убедитесь, что шнур питания отсоединен от электрической розетки, а переключатель скорости находится в положении «0».

1. Совместите отверстие под задней частью ручного миксера с клубнем на верхней части основания, затем прижмите его вертикально вниз с небольшим усилием. Убедитесь, что он собран правильно (Рис.1). Для отсоединения ручного миксера нажмите на ручную миксер в указанном стрелкой направлении (Рис.2). Удерживайте головку смесителя в положении наклона и нажмите на основной выключатель (рис.3).

2. Выберите правильные вложения в зависимости от выполняемой задачи и соберите их на месте. Венчики для смешивания яичного белка или смешивания другой жидкости. Крючки для теста предназначены для замеса теста.

Примечание. Венчики и крючки для теста: один с зубчатым колесом можно вставить только в гнездо с графическим изображением, а другой - только в другой. Два венчика и два крючка для теста не могут быть вставлены в обратном направлении.

3. Поместите пищу, которую нужно смешать, в миску, затем поставьте миску на место.

4. Опустите головку смесителя и нажмите на выключатель базы (Рис.4).

5. Убедитесь, что устройство имеет настройку 0, затем подключите к источнику питания.

6. Установите селектор скорости в нужное положение, и устройство

начнет работать. Предусмотрено 5 настроек, и скорость достигнет максимума, если в любое время нажать кнопку турбо.

Предупреждение: не кладите нож, металлическую ложку, вилку и т. Д. В миску при работе.

7. Максимальное время работы не должно превышать 10 минут, затем отдохните в течение подходящего времени до тех пор, пока ваш ручной / настольный миксер не охладится между двумя последовательными циклами. При замешивании дрожжевого теста мы предлагаем, чтобы селектор скорости был сначала на низкой скорости, а затем на высокой скорости для достижения наилучших результатов.

Примечание: во время работы вы можете повернуть чашу рукой для достижения наилучших результатов.

8. Когда микширование завершено, поверните переключатель скорости в положение 0, отсоедините шнур от электрической розетки.

9. При необходимости вы можете с помощью шпателя соскоблить лишние частицы пищи с венчиков или крючков для теста.

10. Поднимите головку миксера, одной рукой держите роллеры / крюки для теста, а другой рукой крепко нажмите кнопку выталкивателя, снимите крючки для роллеров / теста.

Примечание. Снимайте роллеры / крючки для теста только при значении 0.

11. Ручной миксер можно использовать отдельно, без подставки.

12. Не пользуйтесь прибором не по назначению.

13. Сохраните эти инструкции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

Венчики и крючковидные насадки

1. Установите миксер на подставку и зашелкните замок.
2. Чтобы наклонить миксер назад нажмите кнопку фиксации наклона.
3. Чтобы использовать миксер без подставки, снимите его с подставки, нажав кнопку отсоединения ручного миксера.
4. Убедитесь, что переключатель скоростей находится в позиции «0» (выкл.), аккуратно вставьте насадки в гнезда, что расположены в нижней части миксера. При необходимости поверните насадки для фиксации. Насадка с шайбой должна вставляться в соответствующее гнездо миксера. Установите чашу.
5. Зафиксируйте миксер в горизонтальном положении на подставке, нажав кнопку фиксации наклона.
6. После того как насадки зафиксированы, подключите миксер к электросети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Наполните чашу содержимым для взбивания/ смешивания. Установите переключатель скоростей в нужную позицию. Вы можете менять скорость в любой момент работы.
2. Съёмная чаша автоматически вращается.
3. Чтобы все ингредиенты тщательно смешались, периодически соскребайте их со стенок чаши с помощью лопатки.
4. Чтобы ингредиенты не разбрызгивались, перед тем как поднять насадки, выключите миксер.

ВАЖНО: Чтобы избежать ненужной нагрузки на мотор, не используйте миксер для такой смеси, в которой насадки не вращаются свободно.

Как снять насадки с миксера

Отсоедините устройство от электрической розетки. Отклоните миксер, нажав кнопку фиксации наклона (8); нажмите кнопку отсоединения насадок (3) большим пальцем так, чтобы насадки выпали из гнезд.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

СКОРОСТЬ 1-2: Для смешивания сухих ингредиентов с жидкостями. Для соединения взбитых яичных белков или взбитых сливок с другими смесями. Для перемешивания подливок и соусов, переминания овощей и фруктов.

СКОРОСТЬ 3-4: Для замешивания жидкого теста для кексов, пудингов и т.п. Для замешивания более густого теста с помощью крючковидных

насадок. Для смешивания масла (жира) с сахаром.

СКОРОСТЬ 5: Для взбивания сливок, сгущенного молока, яиц или яичных белков. Для перемешивания мясного фарша или густого теста.

ТУРБО: Как и для скорости "5".

ВНИМАНИЕ!

1. После 5 минут непрерывной работы дайте несколько минут отдыха перед следующим использованием.
2. Не используйте прибор дольше 5 минут за один цикл работы.

ЧИСТКА ПРИБОРА

1. Отключите прибор от электросети.
2. Очистите корпус прибора влажной тканью.
3. Помойте насадки в мыльной теплой воде. Прополощите и высушите.
4. Насадки можно мыть в посудомоечной машине.
5. Не погружайте корпус миксера в воду.
6. Настоятельно рекомендуется очистить насадки сразу после использования прибора. Это позволит удалить любые засыхающие остатки пищи, облегчить очистку и исключить возможность размножения бактерий.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Изделие рекомендуется хранить в складских или домашних условиях и при необходимости транспортировать любым видом общественного крытого транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямых солнечных лучей и должно исключать возможность механических повреждений. Если прибор не используется в течение длительного времени, он должен быть защищен от пыли и храниться в чистом, сухом месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	300 Вт
Номинальное напряжение:	220-240 В
Номинальная частота:	50 Гц
Номинальная сила тока:	0.87 А
Вес нетто:	1,40 кг
Вес брутто:	1,95 кг
Емкость чаши	2,5 л

КОМПЛЕКТАЦИЯ

МИКСЕР	1
НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ПРОДУКТОВ	2
НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ТЕСТА	2

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



В соответствии с

Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

МІКСЕР

Шановний покупець!
Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Vegas". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводиться не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

Важливо

Не занурюйте блок мотора у воду чи будь-яку іншу рідину, а також не мийте його під краном. Використовуйте тільки м'яку вологу тканину для очищення блоку мотора.

Увага!

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

1. Уважно прочитайте всі інструкції, перш ніж використовувати міксер у перший раз.
2. Не занурюйте міксер, шнур або штепсель у воду або в будь-яку іншу рідину.
3. Використовуйте цей прилад тільки з електроживленням 220-240 В / 50 Гц.
4. Вимикайте прилад від електромережі, коли він не використовується, перед установкою або зняттям насадок і перед чищенням.
5. Завжди вимикайте міксер в позицію «0», перш ніж виймати штепсель. Беріться за штепсель, а не тягніть за шнур.
6. Не торкайтеся рухомих частин, тримайте руки, волосся, одяг, лопатку й інший посуд подалі від насадок під час роботи.
7. Не використовуйте подовжувач шнура для роботи міксера. Не вмикайте міксер, якщо стоїте на вологій підлозі, якщо на приладі волога або якщо у вас мокрі руки.

8. Не допускайте, щоб шнур звисав з краю стола або робочої поверхні або торкався гарячих предметів.
9. Не використовуйте прилад із пошкодженням штепселем або шнуром живлення, або якщо прилад був як-небудь пошкоджений або падав.
10. Не перекручуйте, не згинайте і не накручуйте шнур навколо міксе-ра, оскільки це може призвести до ослаблення і розшарування ізоляції шнура, особливо там, де він входить в прилад.
11. Щоб уникнути непотрібного навантаження на мотор, не використовуйте міксер для такої суміші, в якій насадки не обертаються вільно.
12. Не використовуйте прилад поза приміщенням. Даний прилад призначений виключно для домашнього користування.
13. Не вставляйте сторонні предмети або пальці в отвори електроприладу.
14. Не слід намагатися ремонтувати міксер самостійно. Ремонт приладу повинен виконуватися в авторизованому сервісному центрі.
15. Цей пристрій вже був змашений і не потребує додаткового змашення.
16. Не використовуйте прилад довше 5 хвилин за один цикл роботи.
17. Якщо шнур живлення пошкоджений, то щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або кваліфікованим фахівцем.
18. Слідкуйте, щоб діти не гралися з електроприладом.
19. Зверніть увагу: коли ви використовуєте гачкоподібні насадки, вставте ту, що із шайбою в отвір корпусу

зі знаком великого кола, інакше бо-рошно потрапить в корпус.

20. Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо їм було надано нагляд або інструкція щодо безпечного використання приладу і розуміння пов'язаної з цим небезпеки.

21. Діти у віці від 3 років і менше 8 років не повинні підключати, регулювати і чистити прилад або виконувати обслуговування.

22. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити у виробника, або в його сервісному центрі, або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

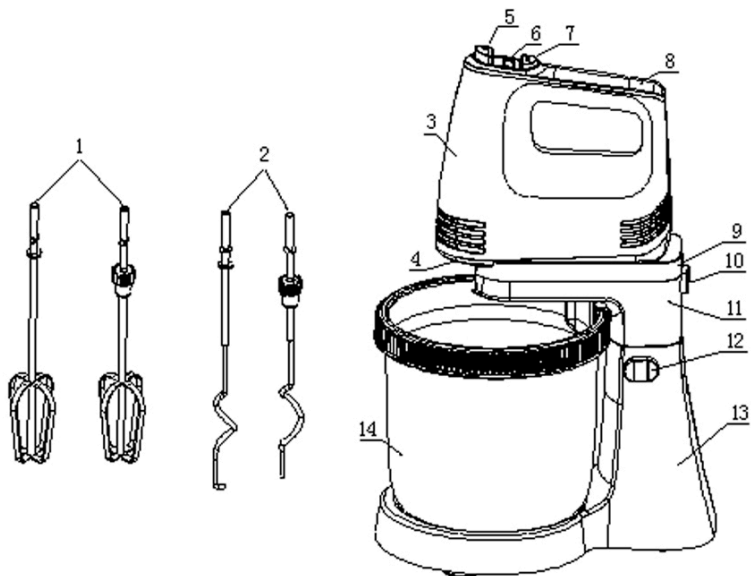
23. Після використання завжди відключайте прилад від мережі, якщо він не використовується або перед очищенням. Виймаючи вилку з розетки, не тягніть за шнур.

24. Не використовуйте прилад не за призначенням. Цей прилад призначений лише для домашнього використання.

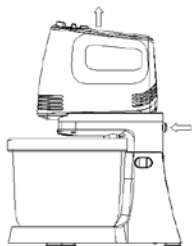
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Перед першим використанням міксе-ра ретельно очистіть всі насадки гарячою мильною водою.

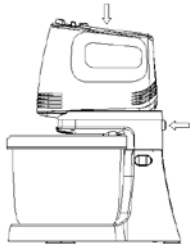
Термін служби – 2 роки. До введення в експлуатацію термін зберігання не обмежений.



1. Вінчики
2. Гаки для тіста
3. Корпус
4. Нижня частина корпусу
5. Кнопка розблокування насадок
6. Перемикач швидкості
7. Турбо кнопка
8. Ручка
9. Верхня база
10. Кнопка регулювання нахилу
11. Нижня база
12. Базовий вимикач
13. Кронштейн
14. Чаша



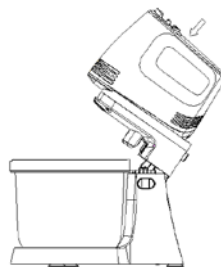
Мал.1



Мал.2



Мал.3



Мал.4

ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО/ СТАНДАРТНОГО МІКСЕРА

Для першого використання, очищення качалок, гачків для тіста та миски. Перш ніж збирати змішувач, переконайтесь, що шнур живлення відключений від розетки та перемикач швидкості знаходиться у положенні "0".

1. Вирівняйте отвір під задньою стороною ручного змішувача з бульбою вгорі основи, після чого натисніть вертикально з невеликою силою. Переконайтесь, що вона зібрана правильно (рис.1). Для від'єднання ручного змішувача натисніть на ручний змішувач у вказаній стрілці (рис. 2). Утримуйте головку змішувача в положенні нахилу та натискайте на базовий вимикач (рис.3).

2. Виберіть належні вкладення, виходячи із завдання, яке потрібно виконати, і складіть його на місце. Збивачі призначені для змішування яєчного білка або змішування іншої рідини. Гачки для тіста призначені для замішування тіста.

Примітка. Збивачі та гачки для тіста, один із зубчастим колесом можна вставити у гніздо лише із графікою, а інший - лише в іншу розетку. Не можна вставляти два звороти та два гачки для тіста.

3. Помістіть їжу, яку потрібно змішати, в миску, після чого поставте миску на місце.

4. Опустіть вниз головку змішувача і натисніть на базовий вимикач (рис.4).

5. Переконайтесь, що пристрій встановлено на 0, а потім підключіть до джерела живлення.

6. Наберіть селектор швидкості до потрібної настройки, і прилад почне працювати. Існує 5 налаштувань, і швидкість досягне найвищої, якщо

кнопку турбо в будь-який час натиснути.

Попередження: Не кладіть ніж, металеву ложку, виделку тощо в чашу під час роботи.

7. Максимальний час роботи не повинен перевищувати 10 хвилин, а потім відпочивайте відповідний час, поки змішувач руки / підставки не охолоне між двома послідовними циклами. Під час замішування дріжджового тіста ми пропонуємо, щоб селектор швидкості спочатку був на низькій швидкості, а потім використовувати високу швидкість для досягнення найкращих результатів.

Примітка: Під час роботи ви можете повернути миску рукою, щоб досягти найкращих результатів.

8. По закінченні перемішування поверніть перемикач швидкості до 0, відключіть шнур від розетки.

9. При необхідності шпателем можна вишкребити зайві частинки їжі з катерів або гачків для тіста.

10. Підніміть головку змішувача, однією рукою тримайте гачки / тісто для гайки та тісто, а другою рукою міцно натискайте кнопку викидання, зніміть гачки / тісто.

Примітка: зніміть гачки для тіста / тісто тільки в налаштуваннях 0.

11. Ручний змішувач можна використовувати окремо, без основи в положенні.

12. Не керуйте приладом іншим способом, ніж його призначено.

13. Збережіть ці інструкції.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ МІКСЕРА

Вінчики і гачкоподібні насадки

1. Встановіть міксер на підставку і замкніть замок.
2. Щоб нахилити міксер назад натисніть кнопку фіксації нахилу.
3. Щоб використовувати міксер без підставки, зніміть його з підставки, натиснувши кнопку від'єднання ручного міксера.
4. Переконайтеся, що перемикач швидкостей знаходиться в позиції «0» (вимк.), акуратно вставте насадки в гнізда, що розташовані в нижній частині міксера. При необхідності поверніть насадки для фіксації. Насадка з шайбою повинна вставлятися у відповідний отвір міксера. Встановіть чашу.
5. Зафіксуйте міксер в горизонтальному положенні на підставці, натиснувши кнопку фіксації нахилу.
6. Після того як насадки зафіксовані, підключіть міксер до електромережі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Наповніть чашу продуктами для збивання/ змішування. Встановіть перемикач швидкостей в потрібну позицію. Ви можете змінювати швидкість в будь-який момент роботи.
2. Знімна чаша автоматично обертається.
3. Щоб всі інгредієнти ретельно змішалися, періодично знімайте їх зі стінок чаші за допомогою лопатки.
4. Щоб інгредієнти не розбризкувалися, перед тим як підняти насадки, вимкніть міксер.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути непотрібного навантаження на мотор, не використовуйте міксер для такої суміші, в якій насадки не обертаються вільно.

Як зняти насадки з міксера

Від'єднайте пристрій від електричної розетки. Відхиліть міксер, натиснувши кнопку фіксації нахилу (8); натисніть кнопку від'єднання насадок (3) великим пальцем так, щоб насадки випали з гнізд.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ШВИДКІСТЬ 1-2: Для змішування сухих інгредієнтів з рідинами. Для з'єднання збитих яєчних білків або збитих вершків з іншими сумішами. Для перемішування пидлив і соусів, перемішування овочів і фруктів.

ШВИДКІСТЬ 3-4: Для замішування рідкого тіста для кексів, пудингів і т.п. Для замішування більш густого тіста за допомогою гачкоподібних насадок. Для змішування масла (жиру) з цукром.

ШВИДКІСТЬ 5: Для збивання вершків, згущеного молока, яєць або яєчних білків. Для перемішування м'ясного фаршу або густого тіста.

ТУРБО: Як і для швидкості "5".

УВАГА!

1. Після 5 хвилин безперервної роботи дайте 30 хвилин відпочинку перед наступним використанням.
2. Не використовуйте прилад довше 5 хвилин за один цикл роботи.

ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Очистіть корпус приладу вологою тканиною.
3. Помийте насадки в мильній теплій воді. Прополощіть і висушіть.
4. Насадки можна мити в посудомийній машині.
5. Не занурюйте корпус міксера в воду.
6. Настійно рекомендується очистити насадки відразу після використання приладу. Це дозволить видалити будь-які залишки їжі, що засихають, полегшити очищення та виключити можливість розмноження бактерій.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Виріб рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом громадського критого транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинне бути недоступним для потрапляння вологи, прямого сонячного світла і повинне виключати можливість механічних ушкоджень. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, він повинен бути захищений від пилу і зберігатися в чистому, сухому місці.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність:	300 Вт
Номинальна напруга:	220-240 В
Номинальна частота:	50 Гц
Номинальна сила струму:	0.87 А
Вага нетто:	1,40 кг
Вага брутто:	1,95 кг
Ємність чаші:	2,5 л

КОМПЛЕКТАЦІЯ

МІКСЕР	1
НАСАДКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ ПРОДУКТІВ	2
НАСАДКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ ТІСТА	2
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйте місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації

відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.

**CUPTOR CU MICROUND**

Stimate cumpărător!

Vă felicităm pentru că ați cumpărat dispozitivul sub denumirea comercială "Vegas". Suntem siguri că dispozitivele noastre vor deveni asistență esențială și fiabilă în menaj.

Evitați schimbările extreme de temperatură. Schimbarea rapidă a temperaturii (de exemplu, când unitatea este mutată de la temperatura de congelare într-o încăpere caldă) poate provoca condens în interiorul unității și o defecțiune la pornirea acesteia. În acest caz, lăsați unitatea la temperatura camerei cel puțin 1,5 ore înainte de a o porni.

Dacă unitatea a fost în tranzit, lăsați-o în interior timp de cel puțin 1,5 ore înainte de începerea funcționării.

Vă rugăm să citiți cu atenție această broșură înainte de a repara și utiliza, și păstrați-o pentru referințe viitoare.

INFORMAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:

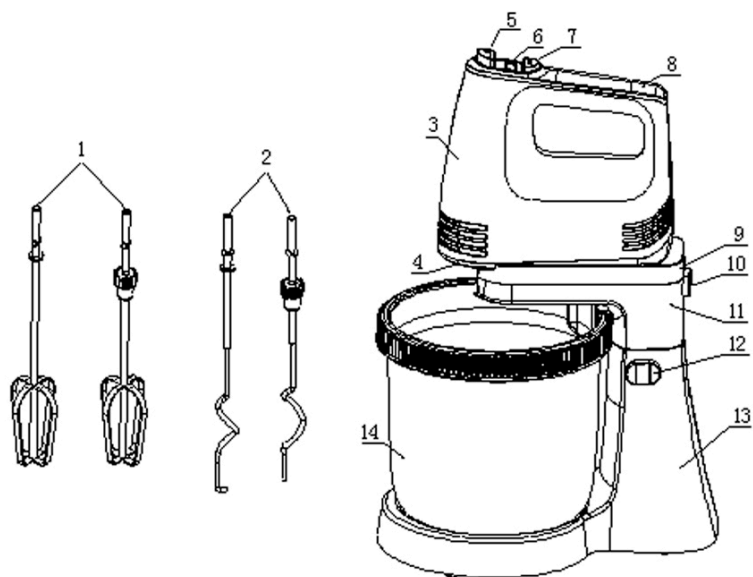
1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza setul mixerului pentru prima dată.
2. Nu scufundați mixerul, cablul sau priza în apă sau în alt lichid.
3. Folosiți-o numai cu alimentare electrică 220-240V / 50Hz.
4. Deconectați de la sursa de alimentare atunci când nu folosiți, înainte de a pune sau scoate piese și înainte de a curăța.
5. Treceți întotdeauna mixerul pe „0” înainte de a scoate fișa. Îndepărtați apucând mufa - nu trageți cablul.
6. Evitați să intrați în contact cu piese mobile. În timpul funcționării, țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, spatule și alte ustensile.
7. Nu folosiți niciodată unitatea cu un cablu prelungitor, când stați pe un podea umed sau când unitatea sau mâinile sunt ude.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau să lucrați deasupra sau să atingeți suprafețele fierbinți.

9. Nu folosiți niciodată aparatul cu un ștecher sau un cordon deteriorat sau după ce a fost deteriorat sau căzut.
10. Nu răsuciți, nu strângeți sau înfășurați cablul în jurul mixerului, deoarece acest lucru poate duce la slăbirea și despicarea izolării cablului, în special acolo unde intră în unitate.
11. Nu plasați tensiunea inutilă a motorului, bătând amestecuri care să nu permită bătailor / cârligelor de aluat să se rotească liber.
12. Acest set de mixer este utilizat numai în interior, nu folosiți în aer liber.
13. Nu sondați nicio deschidere a unității.
14. Personalul neautorizat nu trebuie încercat să repare mixerul. Orice reparație trebuie efectuată de un centru de service autorizat.
15. Această unitate a fost lubrifiată permanent și nu necesită uleiuri suplimentare.
16. Nu folosiți mai mult de 5 minute simultan.
17. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita un pericol.
18. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
19. Atenție vă rugăm: atunci când utilizați cârligele, vă rugăm să introduceți cârligul cu șaibă în carcasă cu un cerc mare, în caz contrar, făina va fi rulată în carcasă.
20. Acest aparat poate fi utilizat de copiii mai mari de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă se află sub supravegherea unui adult sau sunt instruiți să utilizeze dispozitivul într-un mod sigur și înțelegeți pericolele implicate.
21. Copiii cu vârste cuprinse între 3 și 8 ani nu trebuie să se conecteze, să nu regleze sau să curețe aparatul și nici să efectueze reparația.
22. Pentru a evita pericolul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de la centrul său de service sau de persoane cu calificări similare.
23. După utilizare, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică dacă nu este utilizat sau înainte de curățare. Când scoateți ștecherul de la priză, nu trageți de cordon.
24. Nu folosiți dispozitivul în alte scopuri. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic.

Vă rugăm să mențineți aceste instrucțiuni pentru REFERINȚA VIITORĂ

Înainte de a folosi mixerul pentru prima dată, curățați cu atenție diferitele accesorii ale aparatului cu apă caldă cu săpun.

Durata de viață - 2 ani. Înainte de punerea în funcțiune, perioada de valabilitate este nelimitată.



1. Bătător
2. Cârlig de aluat
3. Corpul superior
4. Corpul inferior
5. Buton Eject
6. Selector de viteză
7. Buton Turbo
8. Capacul mânerului
9. Baza superioară
10. Przycisk regulujący kąt nachylenia
11. Baza inferioară
12. Comutator de bază
13. Bracket
14. Bol

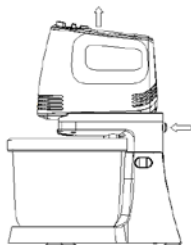


Fig.1

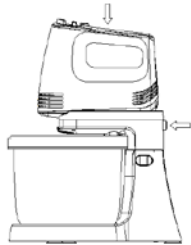


Fig.2



Fig.3

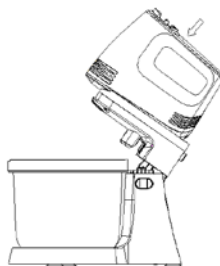


Fig.4

FOLOSIREA MÂNII / STAND MIX-ER

Pentru prima utilizare, curățați bateriile, cârligele de aluat și bolul. Înainte de a asambla mixerul, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și selectorul de viteză este în poziția „0”.

1. Aliniați gaura de sub spatele mixerului manual cu tuberculul din partea de sus a bazei, apoi apăsați vertical în jos cu puțină forță. Asigurați-vă că este montat corect (Fig.1). Pentru a detașa mixerul de mână, împingeți mixerul în direcția săgeată indicată (Fig.2). Țineți capul mixerului în poziția de înclinare și apăsați întrerupătorul de bază (Fig.3).

2. Alegeți atașamentele corespunzătoare în funcție de sarcina care trebuie îndeplinită și asamblați-o în poziție. Beaters sunt pentru amestecarea albusului de ou sau amestecarea altor lichide. Cârlige de aluat sunt pentru frământarea aluatului.

Notă: Baterii și cârlige de aluat, cel cu angrenaj poate fi introdus doar în priză cu grafică, iar celălalt poate fi introdus doar în cealaltă priză. Cele două bățai și două cârlige de aluat nu pot fi introduse în sens invers.

3. Așezați mâncarea care are nevoie de amestec în bol, apoi așezați vasul în poziție.

4. Coborâți capul mixerului și apăsați întrerupătorul de bază (Fig.4).

5. Asigurați-vă că unitatea este la setarea 0, apoi conectați-vă la sursa de alimentare.

6. Formați selectorul de viteză la setarea dorită și aparatul va începe să funcționeze. Există 5 setări și viteza va atinge cea mai mare dacă butonul turbo este apăsat în orice moment.

Avertisment: Nu așezați cuțitul, lingura de metal, furculița și așa mai departe în vas.

7. Timpul maxim de funcționare pe timp nu trebuie să depășească 10 minute, apoi să se odihnească pentru un timp adecvat până când răcirea mixerului de mână / suport se ridică între două cicluri consecutive. Când frământăm aluatul de drojdie, vă sugerăm că selectorul de viteză ar trebui să fie la început cu viteză mică și apoi să folosiți viteză mare pentru a obține cele mai bune rezultate. Notă: În timpul funcționării, puteți întoarce bolul cu mâna pentru a obține cele mai bune rezultate.

8. Când amestecarea este finalizată, rotiți selectorul de viteză în poziția 0, deconectați cablul de la priză electrică.

9. Dacă este necesar, puteți răzui excesul de particule alimentare din bățai sau cârlige de aluat cu ajutorul unei spatule.

10. Ridicați capul mixerului, țineți bățaușii / cârligele de aluat cu o mână și apăsați ferm butonul de evacuare cu cealaltă mână, îndepărtați cârligele / cârligele de aluat.

Notă: Scoateți cârligele / cârligele de aluat doar la setarea 0.

11. Mixerul manual poate fi utilizat separat, fără ca baza să fie în poziție.

12. Nu folosiți aparatul decât pentru utilizarea prevăzută.

13. Salvați aceste instrucțiuni.

CUM SĂ UTILIZAȚI MIXERUL

Cârlige de bătător și aluat

1. Așezați mixerul pe suport, glisând partea din față a mixerului pe fila din fața suportului, împingeți-o ușor în partea de sus a mixerului pentru a fixa în mecanismul de blocare.

2. Apăsăți butonul de control al înclinării pe spatele suportului și capul mixerului înapoi.

3. Dacă folosiți ca mixer manual, scoateți capul mixerului de pe suport apăsând butonul de eliberare a mixerului.

4. Verificați dacă comutatorul de viteză este în poziția „0” (OFF), apoi țineți fiecare bătaș / cârlig de aluat de tulpină, împingeți ușor în soclurile de pe partea inferioară a unității, dacă este necesar, rotiți bătaile / cârligele de aluat cu mâna până când ambele se blochează ferm în loc, uitându-se la partea inferioară a unității, nu ca cârligul de băutură / aluat cu mecanismul angrenajului să intre în poziția din stânga. Pune bolul la loc.

5. Coborâți mixerul înapoi în poziția sa orizontală apăsând butonul de control al înclinării.

6. Când bateriile sunt amplasate ferm, conectați unitatea la o priză.

AMESTEC

1. După ce amestecul este în vas, selectați viteza necesară prin mutarea selectorului de viteză cu degetul mare, viteza poate fi modificată oricând, chiar și în timp ce mixerul funcționează.

2. Bolul condus se va roti automat pentru o funcționare fără mâini.

3. Pentru a vă asigura că toate ingredientele sunt bine amestecate, folosiți o spatulă pentru a răni laturile vasului de amestecare din când în când.

4. Pentru a preveni stropirea, păstrați bătaile în amestec și opriți întotdeauna mixerul înainte de a ridica bătaile din amestec.

IMPORTANT

Pentru a evita încordarea inutilă a motorului, nu folosiți mixer pentru niciun amestec în care bateriile / cârligele de aluat să nu se rotească liber.

Îndepărtarea bătailor și a cârligelor de aluat

Deconectați unitatea de la priza electrică. Ridicați mixerul apăsând butonul de control al înclinării; împingeți butonul de evacuare a cârligului de bătaitor / aluat în jos complet cu degetul mare, deblocând și evacuând ambele bătaii / cârlige de aluat.

Ghid de amestecare
DESCRIERE VITEZĂ:

1-2 - Pentru amestecarea ingredientelor uscate cu lichide, împăturirea alburilor cu frisca și a smântânilor în amestecuri, amestecarea ciorbei și sosurilor și amestecarea legumelor.

3-4 - Pentru amestecarea amestecurilor de torturi, budinci sau bătaiori, pentru folosirea cârligelor de aluat la amestecarea aluatului sau a amestecurilor mai tari. Pentru cremare împreună scurtare și zahăr.

5 - Pentru frisca, lapte evaporat sau praf, albusuri sau oua întregi. Pentru amestecarea cârnii tocate sau frământarea aluatului greu.

TURBO La fel ca viteza „5”.

PRUDENȚĂ:

1. După 5 minute de utilizare continuă, lăsați câteva minute de odihnă înainte de a utiliza din nou.

2. Nu funcționați mai mult de 5 minute simultan.

CUM SE CURĂȚI:

1. Deconectați mixerul.

2. Curățați corpul mixerului manual folosind o cârpă umedă.

3. Curățați bătașul și cârligele de aluat în apă caldă și săpună. Clătiți și uscați.

4. Bătaile și cârligele de aluat sunt sigure pentru mașina de spălat vase.

5. Nu așezați corpul mixerului în apă.

6. După utilizarea mixerului de mâini, vă recomandăm să curățați imediat accesoriile. Acest lucru va îndepărta orice aliment care se agață de accesorii, împiedicând uscarea din reziduurile alimentare, ușurând curățarea și oprind posibilitatea creșterii bacteriene.

CONDITII DE DEPOZITARE

Produsul este recomandat să fie depozitat în condiții de depozit sau de acasă și să fie transportat de orice tip de transport public închis într-un ambalaj individual disponibil pentru consumatori. Locul de depozitare (transportul) nu trebuie să fie expus la umiditate, la lumina directă a soarelui și ar trebui să excludă posibilitatea deteriorării mecanice. Dacă aparatul nu este utilizat mult timp, acesta trebuie protejat împotriva prafului și depozitat într-un loc curat și uscat.

SPECIFICAȚII

Putere:	300 W
Tensiune nominală:	220-240 V
Frecvență nominală:	50 HZ
Curent nominal:	0,87 A
Greutate netă:	1,40 kg
Greutate brută:	1,95 kg
Capacitate bol:	2,5 L

A STABILIT

MIXER	1
BEATERS	2
AJUTORI DOUG	2
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI CU	
CARTE DE GARANȚIE	1
PACHET	1

PROTECȚIA MEDIULUI AMBIENT. RECICLAREA.



Dvs puteți contribui la protejarea mediului înconjurător! Vă rugăm să respectați reglementările locale: predați produsele electrocasnice nefuncționale unui centru abilitat pentru reciclarea deșeurilor.

Producătorul își rezervă dreptul să modifice datele tehnice și designul produselor.

