

BITEK
УКРАЇНА

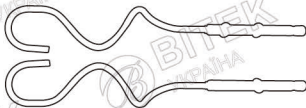
БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ
INSTRUCTION BOOKLET

3
РОКИ
YEARS
ГАРАНТІЯ
WARRANTY

Міксер ручний

HAND MIXER

BT-6211



EAC **UNIQUE DESIGN**

Будь ласка, прочитайте та збережіть ці важливі інструкції

А. Важливі заходи

Будь ласка, прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для використання в майбутньому.

Перед першим увімкненням переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці пристрою, відповідає напрузі мережі у вашому домі.

Тільки для домашнього використання. Не використовуйте для інших цілей.

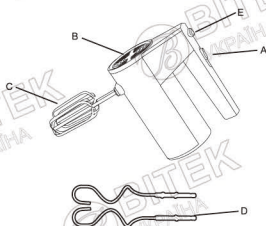
Не торкайтеся рукою або будь-якими іншими предметами обертових збивач!

Не використовуйте збивачки для змішування твердих інгредієнтів, таких як заморожене масло. Змішування важких інгредієнтів може призвести до пошкодження двигуна.

Ніколи не мийте міксер у воді, якщо міксер випадково занурили або пролили, негайно відключіть його від мережі, повністю висушіть і дайте перевірити в сервісному центрі.

Перш ніж вимкнути прилад, переконайтеся, що перемикач швидкостей знаходиться в положенні «0». Не тягніть за шнур, а лише за вилку.

В. Ідентифікація частин



(A) Включення і перемикач швидкості

(B) Двигун

(C) Збивачки

(D) Гачки для тіста

(E) Кнопка вивільнення збивачок або гачків

С. Використання міксера

Простовхніть збивачки в щілини, злегка повертаючи до фіксації в належному положенні.

Занурте збивачки в суміш продуктів.

Увімкніть змішувач в розетку.

Перемістіть перемикач швидкості на бажану швидкість.

Коли буде досягнута бажана консистенція, посуньте перемикач швидкості в положення «0». Зачекайте, поки збивач зупиниться, і вимкніть міксер.

Натисніть кнопку вивільнення збивачки та вийміть збивачки.

Щоб уникнути розбризкування, перед використанням приладу вставте всередину тіста лопатки або гачки для тіста.

ПРИМІТКА. Встановіть швидкість залежно від типу їжі. Завжди починайте працювати з низької швидкості, а потім поступово збільшуйте її. Оскільки суміш під час обробки стає гущішою, збільшіть потужність шляхом перемикачання на вищу швидкість.

УВАГА! Вставляючи гачки для тіста, пам'ятайте, що стрижень із великою шайбою слід вставляти в правий отвір, а гачок із малою шайбою – у лівий. Це потрібно для уникнення ризику розсіпання інгредієнтів через край посуду/ємності.

D. Інструкція із змішування

Швидкість	Опис
1	Це хороша початкова швидкість для змішування сухих продуктів
2	Найкраща швидкість для початку змішування рідких інгредієнтів, заправки для салату
3	Для приготування тістечок, печива та хліба
4	Для збивання масла та цукру, збивання сирих цукерок, десертів тощо
5	Для збивання яєць, приготування глазури, збивання картоплі, збиті вершки тощо

D. Схема інструкцій з підготовки

Продукт	Кількість	Тривалість
Дріжджове тісто	Максимум 500 г борошна	5 хв
Тісто для вафель, млинців та ін.	Приблизно 750 г	3 хв
Рідкі соуси, креми та супи	Приблизно 750 г	3 хв
Майонез	Макс. 3 яєчних жовтки	5 хв
Картопляне пюре	Макс. 750 г	3 хв
Збиті вершки	Макс. 500 г	5 хв
Збивання білків	Макс. 5 яєчних білків	3 хв
Суміш для торта	Приблизно 750 г	3 хв

УВАГА! Щоб запобігти перегріву двигуна, не працюйте безперервно довше 5 хвилин і обов'язково зупиняйте міксер менш ніж на 10 хвилин, даючи йому охолонути до кімнатної температури.

F. Чистота та догляд

Перед чищенням завжди від'єднуйте пристрій від джерела живлення.

Вимийте збивачки теплою водою з милом, а потім висушіть.

Очищайте корпус вологою ганчіркою та ніколи не мийте та не проливайте міксер водою.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, металеві щітки та губки, органічні розчинники та агресивні рідини.

Щиро дякуємо за використання нашого ручного міксера!