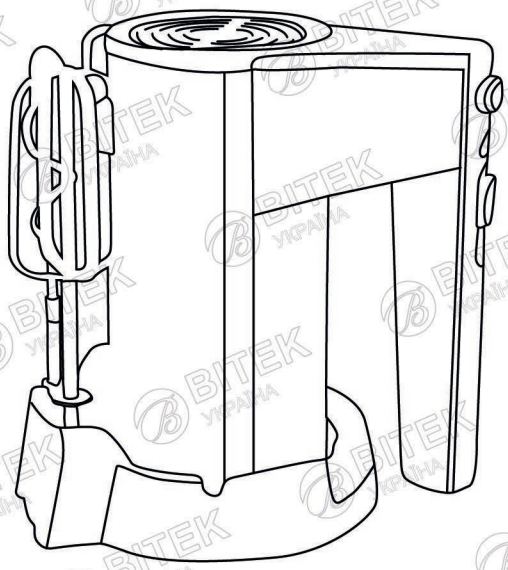
BITEK
УКРАЇНА

БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ
INSTRUCTION BOOKLET

3 РОКИ YEARS ГАРАНТІЯ WARRANTY

Міксер ручний
HAND MIXER

BT-6629A



DER GRÜNE PUNKT

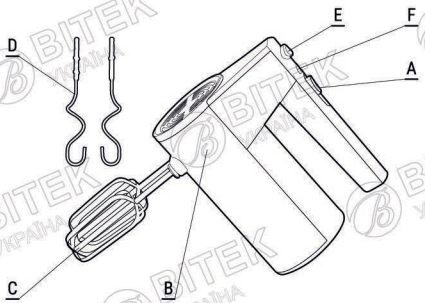
UNIQUE DESIGN

Прочитайте та збережіть ці важливі інструкції!

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ

- Перед використанням прочитайте цей посібник 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.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ЧАСТИН



(A) Викидач і селектор швидкості

(B) Змішувач

(C) Збивачки

(D) Гачки для тіста

(E) Кнопка звільнення збивачів або гачків

(F) Кнопка «Турбо»

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

- Проштовхніть 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 суміші 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 густішою, збільшити потужність шляхом перемикання 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 розсипання інгредієнтів через край посуду/ємності.*

ПОСІБНИК 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 глазурі, збивання картоплі. Збиті вершки. тощо

Інструкції з приготування

Тісто	Ємність	Тривалість
Дріжджове тісто	Максимум 500 г борошна	5 хвилин
Збивачки	**Ємність**	**Тривалість**
Тісто для вафель, млинців та ін	Приблизно 750 г	3 хвилини
Рідкі соуси, креми та супи	Приблизно 750 г	3 хвилини
Майонез	Максимум 3 яєчних жовтки	5 хвилин
Картопляне пюре	Максимум 750 г	3 хвилини
Збиті вершки	Максимум 500 г	5 хвилин
Збиті білки	Максимум 3 яєчних білків	3 хвилини
Суміш для торта	Приблизно 750 г	3 хвилини

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

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.