

BORK

GERMANY

МИКСЕР

BORK MI SBP 1255 SI/WT

- 5 Меры безопасности, рекомендуемые компанией BORK
- 7 Устройство миксера
- 9 Эксплуатация миксера
- 15 Условия содержания и чистки
- 17 Рецепты



Поздравляем

с приобретением нового миксера MI SBP 1255 SI/WT

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания BORK уделяет значительное внимание безопасности. При конструировании и производстве своей продукции мы прежде всего заботимся о безопасности клиентов. Тем не менее, соблюдайте осторожность при работе с любыми электроприборами и придерживайтесь следующих рекомендаций.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МИКСЕРА И ДРУГИХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Данный прибор соответствует технологическим стандартам по требованиям безопасности Закона о технике безопасности бытовых приборов Германии. Тем не менее, как производитель мы обязаны ознакомить вас со следующими правилами.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- При подключении устройства напряжение в сети должно соответствовать требованиям, указанным в спецификации на подошве (оборотной стороне) миксера!
- Ни в коем случае не поднимайте миксер, если: — поврежден шнур; — поврежден корпус.
- Ни в коем случае не вынимайте штепсель из розетки за шнур.
- В случае неисправности устройства его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре или непосредственно у производителя.
- Ремонт может осуществляться только специалистами. Некомпетентный ремонт может привести к несчастному случаю. При необходимости обратитесь в Отдел прав потребителей или к официальному дилеру.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- Храните устройство в недоступных для детей местах. Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим миксером!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УСТРОЙСТВА

- Ни в коем случае не снимайте насадки, когда устройство включено.
- Не прикасайтесь к вращающимся деталям. Это может привести к травме!
- Ни в коем случае не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
- Не устанавливайте устройство в непосредственной близости от пожароопасных предметов и нагревательных устройств.
- Не используйте миксер для смешивания красок (лаков, полиэфиров и т. п.) Это может привести к самовозгоранию и взрыву!
- Перед чисткой или хранением выключите устройство и отключите его от сети.
- Не погружайте миксер в воду и не мойте его в проточной воде.

- Производитель не несет ответственности за травмы, полученные при неправильном использовании устройства или при его применении не по назначению.

УСТАНОВКА, ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Все аксессуары необходимо устанавливать, только когда устройство выключено.
- Не включайте миксер до того, как насадки опустятся в чашу с ингредиентами. Дождитесь полной остановки миксера, перед тем как поднять насадки.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к рабочим элементам миксера металлическими предметами (ложкой, ножом или венчиком) и руками. Это может привести к травме!
- По окончании работы выключите устройство и отсоедините его от сети.


В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕРАБОТКА

Упаковочный материал

Упаковочный материал экологически безопасен и является полностью перерабатываемым. Пластиковые компоненты маркируются, например, символами >PE<, >PS< и т. д. Распределите упаковочные материалы по соответствующим контейнерам для перерабатываемых отходов.

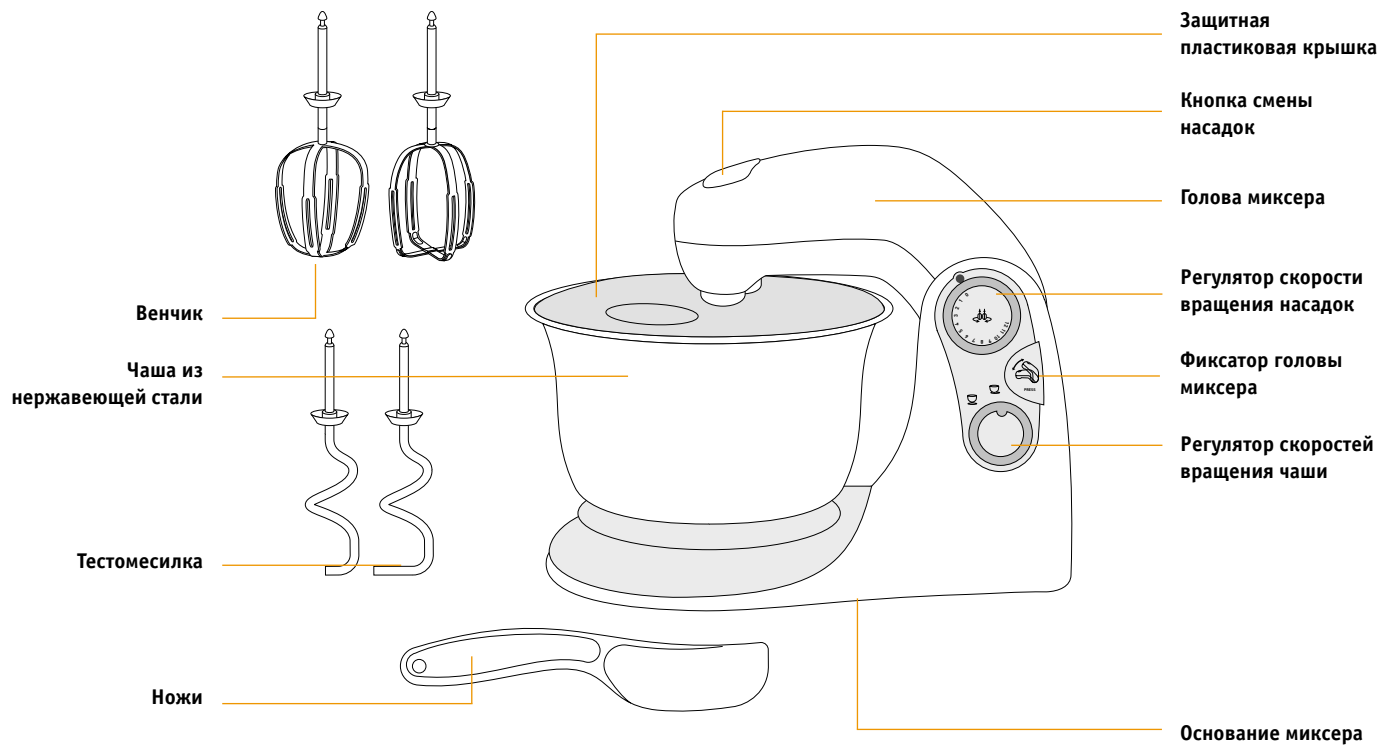
УТИЛИЗАЦИЯ

Символ  на упаковке обозначает, что данный продукт не подпадает под определение бытовых отходов и при утилизации должен быть сдан в специальный пункт по переработке электроприборов. Соблюдая это правило, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека, которые оказываются под угрозой каждый раз при неправильной утилизации подобных устройств. За более подробной информацией о переработке продукта обратитесь в местные официальные представительства, центры по переработке или магазин, где покупали устройство.

Примечание! Устройство может работать без остановки до 10 мин. После непрерывной работы в течение указанного времени оно должно остывать в течение 20 мин.

ВНИМАНИЕ! МАКСИМАЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ОБЪЕМЫ ОБРАБАТЫВАЕМОГО ПРОДУКТА НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ 2 КГ ТВЕРДОГО ИЛИ 3 Л ЖИДКОГО ПРОДУКТА.

ЗНАКОМСТВО С МИКСЕРОМ

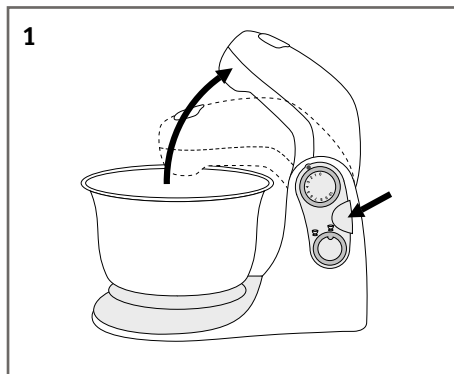




Эксплуатация


Миксер предназначен для смешивания, замеса и взбивания продуктов. Миксер осуществляет работу отдельными двигателями, и скорость их работы регулируется индивидуально. Тем не менее, устройство включается и выключается одной кнопкой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Ножи используются для крутого дрожжевого, слоеного, песочного и картофельного теста. Венчик подходит для легких смесей, белков, кремов, майонезов, супов-пюре, соусов и десертов.



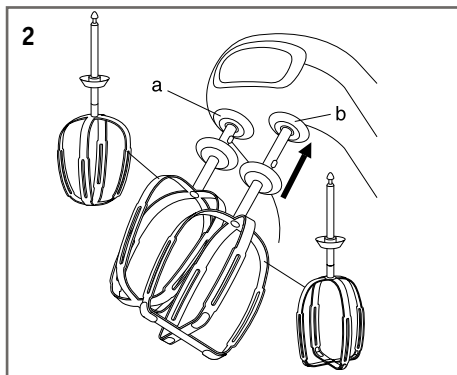
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Поднятие головы миксера (рис. 1)

- Нажмите кнопку  (поднять/опустить) и поднимите голову миксера до фиксации.

ПРИМЕЧАНИЕ! При поднятой голове миксера меняются насадки, а также чаша может быть удалена или установлена на базу.

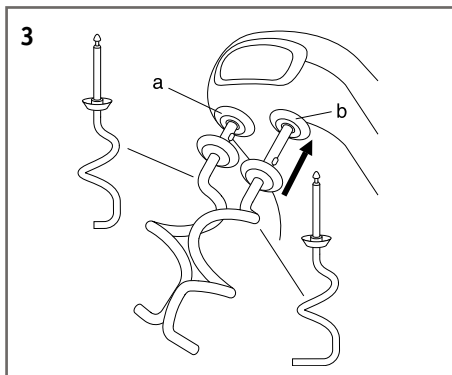
ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК ПОДНЯТЬ ИЛИ ОПУСТИТЬ ГОЛОВУ МИКСЕРА, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО УСТРОЙСТВО ВЫКЛЮЧЕНО.



УСТАНОВКА НАСАДОК
(рис. 2-3)

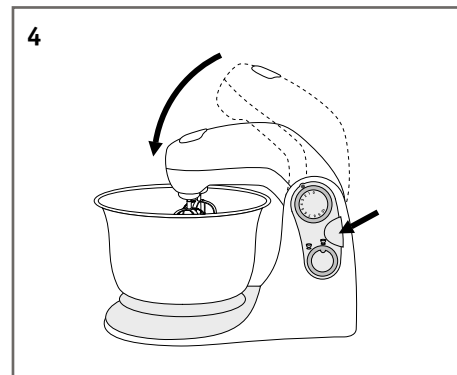
ВНИМАНИЕ! НАСАДКИ РАЗНОЙ ФОРМЫ ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬСЯ В СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ РАЗЪЕМЫ. ЕСЛИ НАСАДКА ЗАСТРЯЛА И НЕ ДВИГАЕТСЯ ПРИ РАБОТЕ, ЗНАЧИТ, ОНА ВСТАВЛЕНА НЕПРАВИЛЬНО.

- Насадка овальной формы вставляется в меньшее гнездо (рис. 2/а), насадка с пластиковыми модулями — в большее (рис. 2/б).



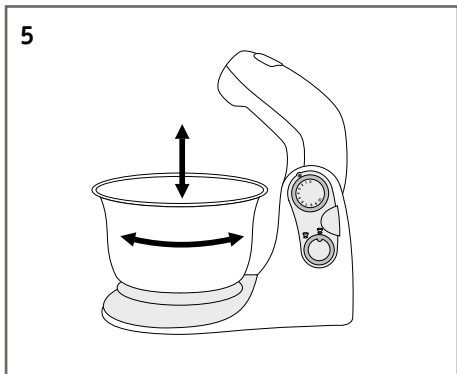
- Насадка с короткими ножами вставляется в меньшее гнездо (рис. 3/а), с длинными — в большее (рис. 3/б).
- При установке слегка надавите на насадку до характерного щелчка.

ПРИМЕЧАНИЕ! При необходимости поверните насадку так, чтобы она вошла в гнездо фиксатора.



ОПУСКАНИЕ ГОЛОВЫ МИКСЕРА (рис. 4)

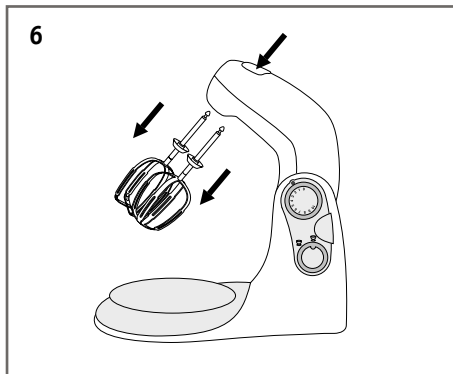
- Нажмите кнопку (поднять/опустить) и опустите голову миксера в чашу до фиксации.



УСТАНОВКА/УДАЛЕНИЕ ЧАШИ (рис. 5)

- Установите чашу на базу и затем медленно поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
- Чтобы снять чашу, поверните ее против часовой стрелки.

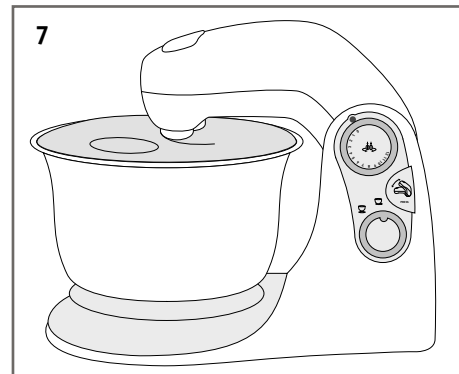
ПРИМЕЧАНИЕ! При необходимости придерживайте базу, чтобы избежать ее вращения. Расположение головы миксера позволяет легко добавлять продукты во время работы миксера.



СНЯТИЕ НАСАДОК (рис.6)

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ ЧЕМ СНИМАТЬ НАСАДКИ, ВЫКЛЮЧИТЕ МИКСЕР И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ!

- Осторожно возьмите насадку одной рукой и нажмите кнопку **Eject Beater** другой.



ЗАЩИТНАЯ ПЛАСТИКОВАЯ КРЫШКА (рис.7)

- Защитная пластиковая крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов во время смешивания.

РАБОТА С МИКСЕРОМ

ПРИМЕЧАНИЕ! Устройство может работать без остановки до 10 мин. После непрерывной работы в течение указанного времени оно должно остывать в течение 20 мин.

ВНИМАНИЕ! МАКСИМАЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ОБЪЕМЫ НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ 2 КГ ТВЕРДОГО ИЛИ 3 Л ЖИДКОГО ПРОДУКТА.

ВКЛЮЧЕНИЕ МИКСЕРА

- Когда переключатель скоростей находится в положении «0», подключите устройство к сети.
- Загорится индикатор.
- Переключатель скоростей используется для:
 - включения и выключения миксера;
 - выбора скорости (10 вариантов).

ВЫБОР СКОРОСТИ РАБОТЫ

Чаша работает на двух скоростях.

- Переключатель скоростей используется для выбора скорости работы:
 - ☺ = низкая;
 - ☹ = высокая.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ МИКСЕРА

- Поверните ручку переключателя скоростей в положение «0».
 - миксер отключится.

ВЫБОР НЕОБХОДИМЫХ НАСТРОЕК

Используйте следующие советы (в зависимости от количества и консистенции продуктов их можно варьировать).

СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНЧИКОВ

ЗАМЕС, ПЕРЕМЕШИВАНИЕ	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ СКОРОСТЕЙ
Взбалтывание:	Начните с 1 или 2 и увеличивайте скорость до 3 или 4
Взбивание:	Начните с 4 или 5 и увеличивайте скорость до 9 или 10

СКОРОСТЬ РАБОТЫ МИКСЕРА

Белки, кремы или легкое песочное тесто взбивайте на высокой скорости, крутое тесто и большие объемы продуктов перемешивайте на низкой.

ПРИМЕЧАНИЕ! Любой процесс необходимо начинать с минимальных скоростей. Это поможет избежать расплескивания ингредиентов и разбрызгивания жидкости.



Обслуживание

- Выньте вилку из розетки.
- Убедитесь, что внутренняя поверхность миксера суха. Не погружайте миксер в воду и не мойте его в проточной воде.
- Вытрите миксер сухой мягкой тканью.
- Насадки и ножи мойте щеткой или тканью в проточной воде или в посудомоечной машине.
- Чашу можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Во избежание повреждений храните ножи и насадки в чаше миксера на подставке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Потребляемая мощность: 550 Вт

Максимальное время непрерывной работы: 10 мин



Рецепты

ОБЫЧНОЕ ТЕСТО

4 белка
4 ст. ложки холодной воды
200 г сахара
1 щепотка ванильного сахара
4 желтка
80 г муки
80 г кукурузной муки
1 щепотка разрыхлителя

Необходимые насадки: венчики

- Поместите белки и воду в чашу. Начните со второй скорости, при необходимости увеличьте скорость и взбивайте до плотной массы.
- Добавьте сахар и ванильный сахар и взбивайте еще минуту, пока сахар полностью не растворится.
- Вбейте желтки.
- Вмешайте муку и разрыхлитель, добейтесь однородной кремообразной массы и слегка помешайте.
- Выложите тесто в подходящую форму и выпекайте необходимое время

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА

500 г муки
1 щепотка разрыхлителя
250 г маргарина или масла
250 г сахара
1 щепотка ванильного сахара
1 щепотка соли
4 яйца
150 мл молока

Необходимые насадки: венчики

- Поместите все ингредиенты в чашу.
- Начните с 3 или 4 скорости, при необходимости увеличьте скорость и взбивайте до получения однородной кремообразной массы.
- Выложите тесто в подходящую форму и выпекайте необходимое время. При необходимости можно увеличивать или уменьшать количество муки.

«МРАМОРНЫЙ» ПИРОГ

- Положите 2/3 теста в емкость. Добавьте 1 столовую ложку какао и 1 столовую ложку молока в оставшееся тесто и снова перемешайте его.
- Выложите темную часть теста поверх светлой. Проткните вилкой оба слоя и плавными движениями поведите ею по форме: пирог приобретет мраморный окрас

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

250 г муки

1 ст. ложка. разрыхлителя

125 г холодного масла или маргарина

60 г сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

1 ст. ложка холодной воды

Необходимые насадки: тестомесилки

- Поместите муку, разрыхлитель, соль и сахар в чашу. Порежьте холодное масло и добавьте к остальным ингредиентам.
- Замешивайте в течение 1 минуты на 3 или 4 скорости, добавьте яйцо и холодную воду и месите, пока тесто не примет форму шара.
- Выньте тесто из чаши и продолжайте энергично мять его руками.
- Поместите тесто в холодильник на 30 мин.
- Раскатайте тесто на хорошо смазанной форме, добавьте фрукты, например яблоки или сливы

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

500 г муки

40 г дрожжей (свежих) или 1 упаковка сухих

80 г сахара

1 щепотка соли

80 г растопленного маргарина

200 мл теплого молока

Необходимые насадки: тестомесилки

- Поместите все ингредиенты в чашу.
- Начните с 3 или 4 скорости, при необходимости увеличьте скорость и месите до 10 минут, пока тесто не примет форму шара.
- Выньте тесто из чаши и продолжайте энергично мять его руками.
- Затем добавьте, например, изюм или цукаты.
- Тесто должно подниматься в закрытой посуде в теплом месте, увеличившись в объеме, по крайней мере, вдвое.

Можно приготовить:

кислый хлеб, бисквитные пирожные, фруктовые открытые пироги, макароны.

Для пирожков, например с луком, приготовьте тесто без сахара.

