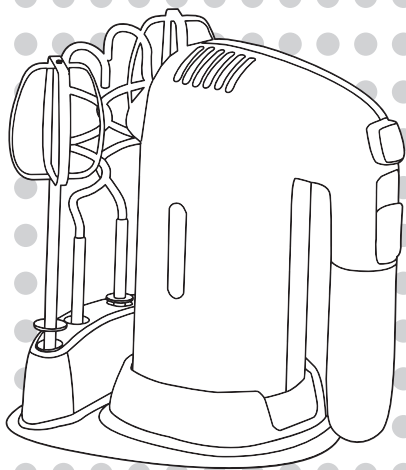


Bear

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Máy đánh trứng

DDQ-B01A1



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng.
Sản phẩm này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN

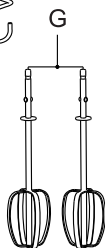
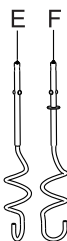
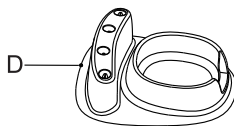
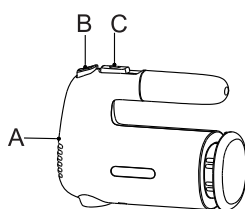
Để ngăn ngừa tai nạn hoặc thương tích cho người dùng, người khác và thiệt hại về tài sản, vui lòng làm theo hướng dẫn dưới đây và giữ hướng dẫn này để sử dụng trong tương lai.

1. Sản phẩm này chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình.
2. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành để đảm bảo an toàn và chính xác.
3. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra điện áp định mức được đánh dấu trên nhãn đánh giá sản phẩm phù hợp với điện áp bạn sử dụng.
4. Không rút phích cắm bằng cách kéo dây nguồn, hãy giữ phích cắm.
5. Hãy chắc chắn rằng tất cả các bộ phận có thể tháo rời được lắp ráp đúng trước khi sử dụng thiết bị.
6. Hãy chắc chắn rằng thiết bị được rút phích cắm và công tắc được đặt ở vị trí "0" khi lắp ráp và tháo rời các que đánh trứng.
7. Sau khi làm việc trong 5 phút, để thiết bị nghỉ ngơi và làm mát trong 15-30 phút trước khi sử dụng lại.
8. Không sử dụng phụ kiện không thuộc về sản phẩm. Phụ kiện của sản phẩm này cũng chỉ dành để sử dụng cho sản phẩm này.
9. Không đặt phần của máy vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, cũng không rửa sạch dưới vòi nước. Làm sạch bên ngoài phần cơ thể bằng một miếng vải ẩm.
10. Không đổ nước lên thân máy hoặc rửa trực tiếp bằng nước để tránh điện giật.
11. Không sử dụng thiết bị trong môi trường nhiệt độ cao hoặc gần bếp.
12. Vui lòng không chèn / đặt bất cứ thứ gì vào thân máy để tránh làm hỏng máy.
13. Vui lòng không chạm hoặc vận hành dây điện và ổ cắm bằng tay ướt để tránh điện giật.
14. Vui lòng không sửa chữa, sửa đổi hoặc tháo rời thân máy để tránh tai nạn.
15. Vui lòng ngừng sử dụng sản phẩm này nếu dây điện bị hỏng và mang sản phẩm này đến Trung tâm bảo hành để sửa chữa.
16. Không bao giờ để thiết bị hoạt động mà không giám sát.
17. Hãy cẩn thận với máy đánh tốc độ cao trong quá trình hoạt động.
18. Vui lòng giữ cho máy ngoài tầm với của trẻ em và trẻ em không được phép vận hành sản phẩm này.

19. Không nhấn vào nút đẩy trong quá trình hoạt động.
20. Rút phích cắm thiết bị trước khi tháo nó ra.
21. Vui lòng rút phích cắm thiết bị nếu nó sẽ không sử dụng trong thời gian dài.
22. Thiết bị này không dành cho người (bao gồm cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.



BỘ PHẬN & LẮP RÁP



- A. Động cơ chính
- B. Nút đẩy
- C. Công tắc tốc độ
- D. Khay cầm
- E. Trộn bột trái
- F. Trộn bột phải
- G. Que đánh trứng

LƯU Ý: Hình ảnh chỉ để tham khảo.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

THẬN TRỌNG:

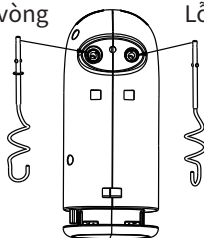
Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy làm sạch máy đánh bằng nước xà phòng ấm và làm sạch kỹ lưỡng.

Tips:

1. Lắp đặt que đánh trứng hoặc que trộn vào động cơ chính.

Lỗ lớn cho que trộn có vòng

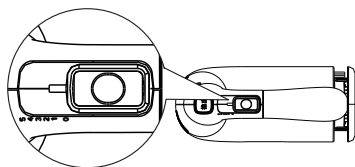
Lỗ nhỏ cho que trộn không có vòng



Lưu ý:

Không cài đặt que sai lỗ.

2. Đảm bảo nút tốc độ ở mức "0" trước khi cắm.



Cảnh báo:

Nên để nguội trong 30 giây sau khi vận hành trong 3 phút.

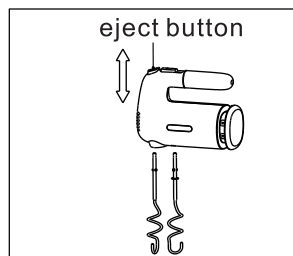
Vận hành máy:

1. Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu thực phẩm trước khi bắt đầu. Chọn một bát trộn đủ lớn cho hỗn hợp nguyên liệu.
2. Thêm các thành phần đầu tiên vào bát trộn. Đặt công tắc Tắt/Tốc độ thành '0' (tắt). Cắm dây điện vào ổ cắm điện.
3. Giữ máy trộn bằng tay cầm, cho que đánh trứng hoặc trộn bột vào hỗn hợp và tăng dần tốc độ trộn trong khoảng từ 1 đến 10 cho đến khi đạt tốc độ bạn muốn.
4. Di chuyển máy đánh xung quanh một chút trong hỗn hợp để giúp hỗn hợp có được kết quả tốt nhất. Giữ cho máy đánh chìm trong hỗn hợp mọi lúc để tránh hỗn hợp văng tung tóe.
5. Nếu bạn cần thêm nguyên liệu hoặc trộn hỗn hợp trong bát, hãy tắt máy trước.
6. Tốc độ nên thay đổi tùy thuộc vào nguyên vật liệu. Hướng dẫn dưới đây dành cho bột mì

Tốc độ	Thời gian	Công dụng	Ghi chú
1	30 giây	Để trộn nước và bột mì	Xoay bát bằng tay
2	30 giây	Để làm bột nhỏ	Loại bỏ bột ở mép và đặt nó vào bát một lần nữa
3	1 phút	Để làm bột thô	
4	1 phút	Để làm bột	Thêm bơ khi tốc độ 4 kết thúc sẽ làm cho bột tốt hơn
5	1 phút	Để làm bột mịn	
Lời khuyên: Tốc độ thay đổi làm cho bột tốt hơn			
Một số công dụng			

Công dụng	Que đánh trứng hoặc que trộn bột	Tốc độ	Thời gian	Ghi chú
Để trộn bột khô	Que đánh trứng	1	1 phút	
Để trộn mứt hoặc nước sốt	Que đánh trứng	1	1 phút	
Để trộn sốt	Que đánh trứng	2	2 phút	
Để đánh trứng	Que đánh trứng	2	2 phút	
Để trộn bơ hoặc kem	Que đánh trứng	2	5 phút	
Để làm bột mềm	Que trộn bột	3	3 phút	100g bột mì với 70-80g nước
Để trộn bột bánh	Que đánh trứng	3	2 phút	
Để làm sốt khoai tây	Que đánh trứng	4	3 phút	Luộc khoai tây mềm và cắt
Để làm bột	Que trộn bột	5	4 phút	Không được phép sử dụng máy khi bột dưới 100g trong khi nước dưới 70g
Để trộn lòng trắng trứng	Que đánh trứng	5	5 phút	

7. Sau khi hoàn thành công việc, Nhấn nút đẩy để loại bỏ que đánh trứng hoặc que trộn



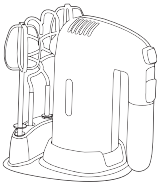


VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Trước khi làm sạch và bảo quản, tắt và ngắt kết nối thiết bị, chờ cho máy nguội đi.
- Không ngâm hoặc làm sạch thân máy trong bất kỳ chất lỏng nào. Lau bề mặt bằng một miếng vải khô hoặc hơi ẩm, lau khô kỹ.
- Các que đánh và trộn có thể được rửa trong nước xà phòng. Rửa sạch và lau khô kỹ sau khi làm sạch.
- Để tránh biến dạng hoặc nứt, không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh
- Sử dụng vải mềm và khô để lau dây điện.
- Làm sạch và làm khô sản phẩm và bảo quản ở nơi khô ráo nếu sản phẩm không được sử dụng trong một thời gian dài.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

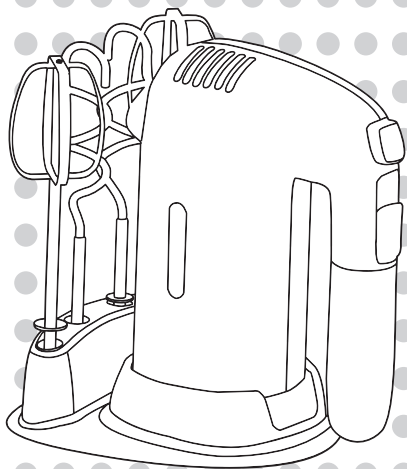
Model:	DDQ-B01A1
Điện áp	220V
Tần số	50Hz
Công suất	200W
Kích thước sản phẩm	198*140*198mm
Hình ảnh	



User Manual

Hand Mixer

DDQ-B01A1



Please read through this manual carefully before using the appliance.
This product is only for the household use.



SAFETY INSTRUCTION

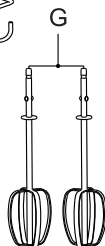
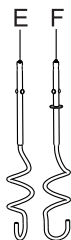
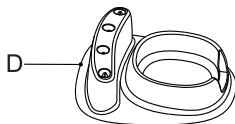
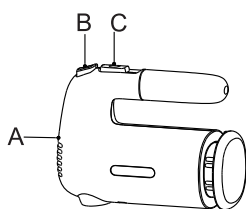
In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below and keep this instruction for future use.

1. This product is intended for household use only.
2. Please read the operating instructions carefully to ensure safe and correct operations.
3. Before use, please check the rated voltage that marked on the product rating label is consistent with the voltage you use.
4. Do not unplug by pulling the power cord, do hold the plug.
5. Make sure that all detachable parts are assembled well before using the appliance.
6. Make sure that the unit is unplugged and the switch is set at “0” position when assemble and disassemble the beaters.
7. After working for 5 mins, let the unit rest and cool for 15-30 mins before using again.
8. Do not use accessory from third party on this unit. Accessory for this unit is also intended for this model only.
9. Never place the body part in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Clean the outside of the body part with a moist cloth.
10. Do not pour water on the machine body or wash directly with water to avoid electric shock.
11. Do not use the unit under high temperature environment or nearby the stove.
12. Please do not insert / put anything in the unit body to avoid mal-function.
13. Please do not touch or operate the power cord and socket with wet hand to avoid electric shock.
14. Please do not repair, modify or disassemble the unit to avoid accident.
15. Please stop using this product if power cord is broken and take this product to After Sales Center for repair.
16. Never leave the appliance in operation unattended.
17. Be careful high-speed beaters during operation.

18. Please keep this unit out of reach of children and children are not allowed to operate this product.
19. Do not press on the eject button during operation.
20. Unplug the unit before removing it.
21. Please unplug the unit if it will not use for long time.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capability, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Chi tiết sản phẩm



- A. Main Engine
- B. Eject button
- C. Speed switch
- D. Tray
- E. Left dough hook
- F. Right dough hook
- G. Beater

NOTE:
Picture for reference only.



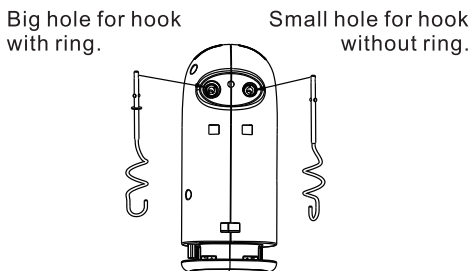
USAGE INSTRUCTION

CAUTION:

Before use for the first time, clean the beaters in warm soapy water and clean it thoroughly.

Tips:

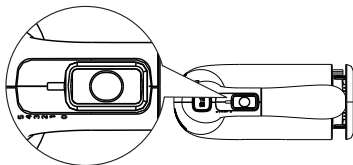
1. Install beaters or hooks into main engine.



Note:

Do not install the hooks in wrong holes.

2. Make sure the speed button at "0" before plug on.



Cautions:

It should be allowed to cool down for 30 seconds after operated for 3 minutes.

Operation:

1. Collect all your ingredients together before starting. Choose a mixing bowl that has plenty of room for the mixture.
2. Add the first ingredients to the mixing bowl. Set the Off/Speed switch to '0' (off). Plug the power cable into a mains outlet.
3. Holding the mixer by the handle, place the beaters or dough hooks into the mixture and gradually increase the mixing speed in the range 1 to 10 until you reach the speed you want.
4. Move the beaters around a little in the mixture to help it circulate. Keep the beaters immersed in the mixture at all times to avoid splashing the mixture from the spinning beaters.
5. If you need to add ingredients or redistribute the mixture in the bowl, switch off the mixer first.
6. Speed should vary with material. Below instruction is for flour

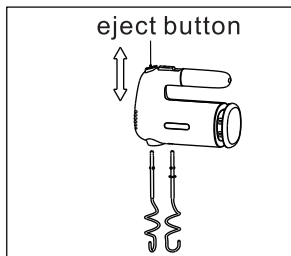
speed	time	item	Remark
1	30sec	To mix water and flour	Rotate the bowl with hand
2	30 sec	To make small dough	Remove flour at the edge and put it in to the bowl again
3	1min	To make rough dough	
4	1min	To make dough	Adding butter when speed 4 finish will make dough better.
5	1min	To make fine dough	

Advice: Shifting speed makes better dough.

Function Statement

function	beaters or hooks	speed	time	remark
To mix dry flour	beaters	1	1 min	
To mix jam or sauce	beaters	1	1 min	
To mix mud	beaters	2	2 min	
To break egg	beaters	2	2 min	
To mix butter or cream	beaters	2	5 min	butter brick is not allow.
To make soft dough	hooks	3	3 min	100g flour with 70-80g water
To mix cake powder	beaters	3	2 min	
To make potato mud	beaters	4	3 min	boil the potato soft and cut up
To make dough	hooks	5	4 min	Holder is not allowed when flour less than 100g while water less than 70g
To mix egg white	beaters	5	5 min	

7. Once finish working, Press the eject button to remove the beaters or hooks.





CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning and maintenance, switch off and disconnect the appliance, wait for it to cool down.
- Do not immerse or clean the main in any liquid. Wipe the surface with a dry or slightly damp cloth, dry it thoroughly.
- Beaters can be washed in soapy water. Rinse & dry thoroughly after cleaning.
- To avoid deformation or cracking, do not use benzine, thinner or liquid cleaners.
- Chemical cloth may cause the change in color of the unit.
- Use soft and dry cloth to wipe the power cord.
- Clean and dry the product and store it in a dry place if it would not be used for a long time.



Quy cách sản phẩm

Model No.:	DDQ-B01A1
Voltage	220V
Frequency	50Hz
Power	200W
Product Dimension	198*140*198mm
Picture	