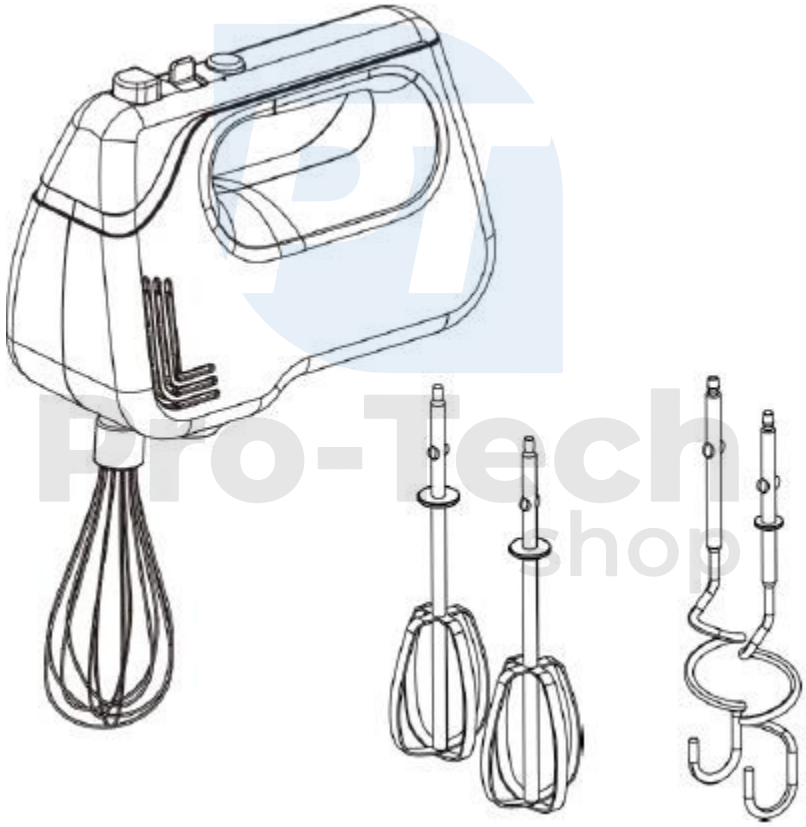
Pro-Tech CHEF

Pro-Tech CHEF 150 W-os kézi elektromos keverőgép



Pro-Tech shop

Használati utasítás

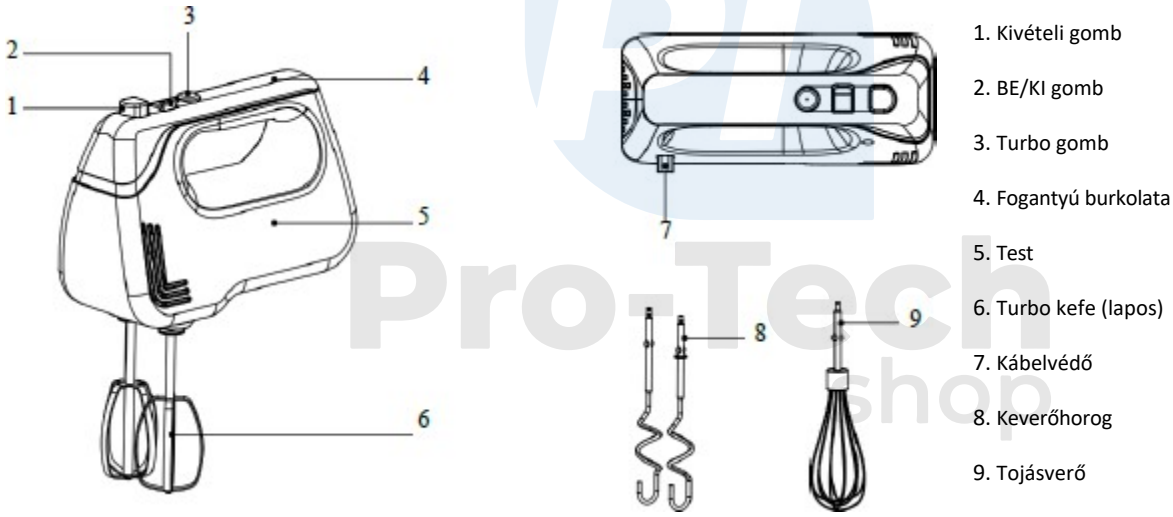
Az eredeti használati utasítás fordítása

Általános biztonsági utasítások a kézi turmixgéphez

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást, és őrizze meg biztonságos helyen. A kézi keverőt nem használhatják fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékossággal élő személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha a kézi keverő használata során felügyeli őket, vagy utasításokat ad nekik a biztonságukért felelős személy. Figyeljen a gyermekekre, és győződjön meg arról, hogy nem játszanak a készülékkel. Felügyelet nélkül a gyermekek nem végezhetnek tisztítási és karbantartási munkákat a készüléken.

1. A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és gondosan őrizze meg.
2. A terméket nem használhatják és nem kezelhetik fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékossággal élő személyek (beleértve a gyermekeket is), amennyiben a termék működése közben nem felügyeli őket, vagy nem irányítja őket a biztonságukért felelős személy.
3. Gyermekek nem kezelhetik ezt a terméket, ezért a terméket gyermekektől elzárt helyen tárolja.
4. Ellenőrizze, hogy a háztartási áramellátás megfelelő-e, hogy ne befolyásolja a termék működését, illetve ne okozzon károsodást.
5. A termék kizárólag tojás, vaj, szósz, lekvár, liszt és egyéb keverékek keverésére szolgál, más célra nem használható.
6. A terméket tilos kültéren használni.
7. A tápkábelt ne helyezze az asztal szélére vagy magas hőmérsékletű felületre, hogy ne sérüljön meg.
8. Működés közben ne tegyen fémkanalat, villát vagy más fémtárgyakat a termékbe.
9. A készülék bekapcsolása után ne hagyja felügyelet nélkül a gépet.
10. A terméket nem szabad magas hőmérsékletű tárgyak, hőforrások vagy fűtőkemencék közelében használni, illetve azokra helyezni.
11. A készülék bekapcsolása után ne érintse meg a keverőt a kezével vagy más testrészével, hogy ne sérüljön meg.
12. Ha a tápkábel, a dugasz vagy más elektromos alkatrészek sérültek, hagyja abba a termék használatát, és vegye fel a kapcsolatot a szervizközponttal.
13. Az alkatrészek cseréje előtt ki kell kapcsolni a készüléket.
14. Ne merítse a gépet vízbe, és ne mossa mosogatógépben, mert áramütés veszélye áll fenn.

Termékleírás



1. Kivételi gomb
2. BE/KI gomb
3. Turbo gomb
4. Fogantyú burkolata
5. Test
6. Turbo kefe (lapos)
7. Kábelvédő
8. Keverőhorog
9. Tojásverő

Használata

5 fokozatú sebességváltó és pontos vezérlés
a) 1. fokozat alacsony sebességgel: száraz liszt, szósz, lekvár keverése.
b) 1. vagy 2. fokozat alacsony sebességgel: vaj, tejszín, tojás habosítása és tészta keverése.
c) 3. vagy 4. fokozat közepes sebességgel: lágy tészta és sütőpor keverése.
d) 3. vagy 4. fokozat közepes sebességgel: burgonyapüré keverése.
e) 5. sebesség, magas fordulatszám: tészta keverése és tojásfehérje habosítása.

Javaslatok a munkavégzéshez megfelelő alkatrészek használatára

Használat	Kép	Szint	Idő (perc)	Működési mód	Max.
Keverőhorog		1 – 5 sebesség	3 perc	Tészta keverése: Keverje össze a lisztet és a vizet (és az egyéb hozzávalókat) az 1. sebességen 30 másodpercig; Keverje a tésztát nagy sebességgel 5. sebességfokozaton, amíg a tészta kialakul.	500 g
Turbo habverő		4 – 5. fokozat	2–3 perc	Keverés: állítsa be a sebességet 1-től 5-ig, keverje össze a húst, a zöldséges tölteléket, a gyümölcsöt és a zöldségeket, valamint a többi hozzávalót; Keverjen nagy sebességgel (5. sebesség), amíg egyenletes keverék keletkezik.	500 g
Tojásverő		5. fokozat	1 perc	5. sebesség a gyors habveréshez vagy a tojásfehérje habveréséhez.	Legalább 1 tojás, vagy 2 tojásfehérje.

1. A tápkábel csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az „ON/OFF” gombot a „0” állásba nyomta.

2. Helyezze fel a habverőt az elektromos habverőre. Ha „kattintást” hall, az azt jelenti, hogy a habverő megfelelően van felszerelve. A további használat előtt győződjön meg arról, hogy a habverő megfelelően van felszerelve.

3. Csatlakoztassa a tápkábelt, és állítsa be az „ON/OFF” gombot. A terméknek öt sebességfokozata van, a sebesség 1-től 5-ig növekszik. Javasolt kezdetben alacsony sebességfokozatot használni, és a keverés eredményének figyelemmel kísérése mellett fokozatosan beállítani a legmegfelelőbb sebességfokozatot

. Állítsa le a keverést, amikor az étel elérte a kívánt állagot.

4. A készülék 3 percig folyamatosan működhet, majd 30 percre kikapcsol.

5. A keverés után állítsa az „ON/OFF gombot” a „0” sebességre, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.

6. Ha ki kell cserélnie a tojásverőt, a gép leállítása után húzza ki a hálózati csatlakozót, nyomja meg a „kivételi gombot”, vegye ki a tojásverőt, majd helyezze be a kívánt tojásverőt. (Külön megjegyzés: ha lisztkeverő habverőt használ, a felszereléskor a párna nélküli lisztkeverő habverőt a kisebb nyílásba kell helyezni, a párnával ellátott lisztkeverő habverőt pedig
a nagyobb nyílásba kell helyezni. Ellenkező esetben, ha a nyílás helyzete nem megfelelő, a párnával ellátott lisztkeverő habverő kiesik, a párna nélküli lisztkeverő habverő pedig az élelmiszert a gép belsejébe szívhatja, ami rontja a készülék élettartamát).

Melegítési tippek

1. A fagyasztott alapanyagokat, mint például a fagyasztott vajat, sajtot stb., előre ki kell venni a hűtőből, és hagyni kell állni, amíg fel nem olvadnak, és csak ezután keverni.

2. A tojáshéj vagy a romlott tojás okozta káros hatások elkerülése érdekében a tojásokat először más edénybe kell helyezni, meg kell győződni arról, hogy jó állapotban vannak, és csak ezután szabad a keverőtartályba önteni őket.

3. Kerülje a hosszú ideig tartó folyamatos keverést, és korlátozza a keverési időt 3 percre.

4. Száraz keverékek esetén általában alacsony sebességgel kevernek.

5. A keverési időt és eredményt a folyamatosan változó éghajlati viszonyok, a szezonális hőmérséklet, a keverék összetétele, a hőmérséklet és az adott időpontban rendelkezésre álló anyagok is befolyásolják.

6. A keverés kezdetén alacsonyabb sebességet használjon, majd fokozatosan növelje a sebességet, hogy elkerülje az élelmiszer szétfröccsenését.

A készülék tisztítása és karbantartása

1. A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakozója ki van húzva, és várja meg, amíg a gép teljesen lehűl.
2. A készülék testét és az aljzatot nedves ruhával tisztítsa meg, majd puha, száraz ruhával törölje szárazra.
3. A tojásverőt és a lisztverőt mossa meg meleg, tiszta vízben, majd törölje szárazra. A tápkábelt törölje tisztára.

Műszaki adatok

Termékkód: PT41991

Modell: HM-3003
Teljesítmény: 150
W
Ház anyaga: ABS műanyag
Sebességfokozatok: 5 sebességfokozat + Turbo funkció
Vezérlőelemek: A tartozékok kioldására szolgáló gomb (Eject) Tartozékok:
1 pár krómozott habverő

Pro-Tech shop