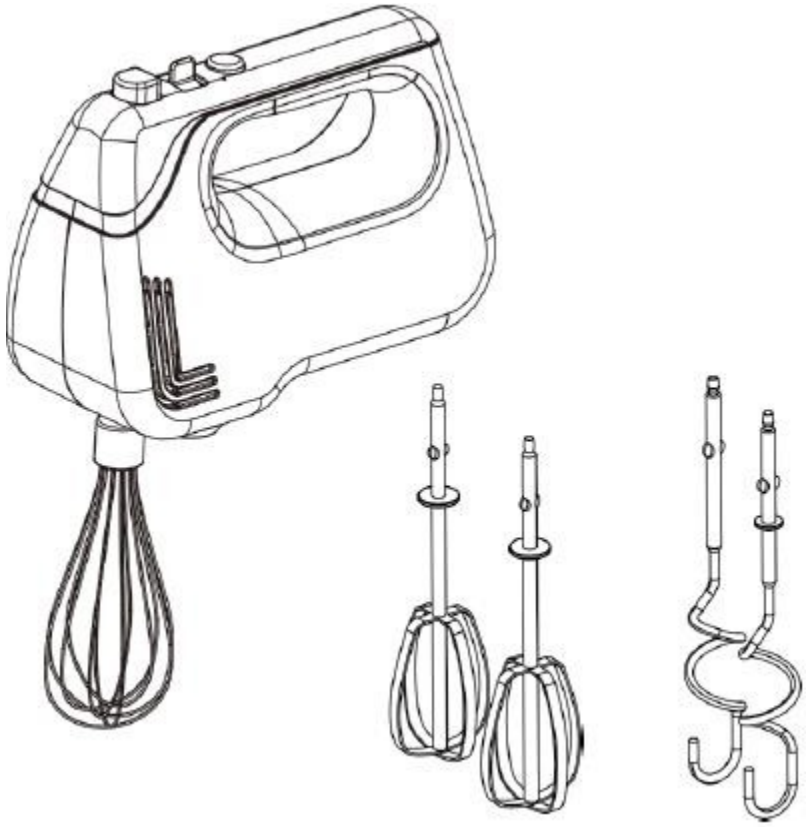
Pro-Tech CHEF

Ręczny mikser elektryczny 150 W Pro-Tech CHEF



Instrukcja obsługi

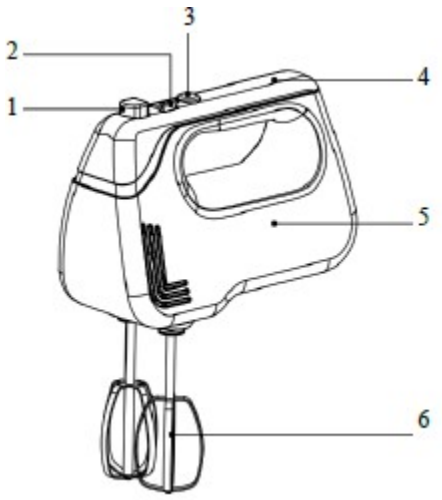
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

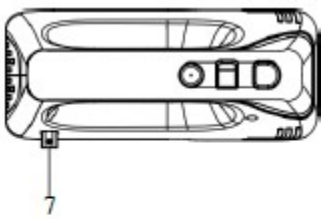
Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa dotyczące ręcznego miksera

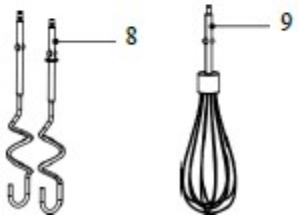
Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. Mikser ręczny nie powinien być używany przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową (w tym dzieci), chyba że podczas korzystania z urządzenia nadzoruje je lub instruuje osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo. Należy pilnować dzieci i upewnić się, że nie bawią się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzeń bez nadzoru.

1. Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i odpowiednio ją przechowywać.
2. Produktu nie mogą obsługiwać ani używać osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową (w tym dzieci), chyba że podczas pracy urządzenia są nadzorowane lub kierowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
3. Dzieci nie mogą obsługiwać tego produktu, dlatego należy go przechowywać poza ich zasięgiem.
4. Sprawdź, czy zasilanie w domu jest odpowiednie, aby nie wpłynęło to na działanie urządzenia lub nie spowodowało jego uszkodzenia.
5. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do mieszania jajek, masła, sosów, dżemów, mąki i innych mieszanek, a nie do innych celów.
6. Produktu nie wolno używać na zewnątrz.
7. Nie należy kłaść przewodu zasilającego na krawędzi stołu ani nad powierzchnią o wysokiej temperaturze, aby nie doszło do jego uszkodzenia.
8. Podczas pracy nie wkładaj do urządzenia metalowych łyżek, widelców ani innych metalowych przedmiotów.
9. Po włączeniu urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
10. Produktu nie należy używać w pobliżu przedmiotów o wysokiej temperaturze, źródeł ciepła lub pieców grzewczych, ani nie należy go na nich umieszczać.
11. Po włączeniu urządzenia nie należy dotykać mieszadła rękami ani innymi częściami ciała, aby uniknąć obrażeń.
12. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne elementy elektryczne są uszkodzone, należy zaprzestać użytkowania produktu i skontaktować się z centrum serwisowym.
13. Przed wymianą części należy wyłączyć zasilanie.
14. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go w zmywarce, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Opis produktu







1. Przycisk wyjmowania
2. Przycisk ON/OFF
3. Przycisk Turbo
4. Osłona uchwytu
5. Korpus
6. Szczotka Turbo (płaska)
7. Osłona kabla
8. Haczyk do ugniatania
9. Wymieszacz do jajek

Jak używać

5-stopniowa przekładnia i precyzyjne sterowanie
a) 1. prędkość z niską prędkością: mieszanie suchej mąki, sosów, dżemów.
b) 1. lub 2. prędkość z niską prędkością: ubijanie masła, śmietany, jajek i mieszanie pasty.
c) 3. lub 4. prędkość ze średnią prędkością: mieszanie miękkiego ciasta i proszku do pieczenia.
d) 3. lub 4. prędkość ze średnią prędkością: mieszanie puree ziemniaczanego.
e) 5. prędkość z dużą prędkością: mieszanie ciasta i ubijanie białek.

Zalecenia dotyczące stosowania części odpowiadających przekładni roboczej

Zastosowanie	Ilustracja	Poziom	Czas (min.)	Sposób pracy	Maks.
Haczyk do mieszania		1 – 5 prędkość	3 minuty	Mieszanie ciasta: Mieszaj mąkę i wodę (oraz pozostałe składniki) na 1. przez 30 sekund; Mieszaj ciasto na wysokich obrotach na 5. prędkości, aż nie powstanie ciasto.	500 g
Wymieszaj na 5.		4 – 5 prędkość	2–3 minuty	Mieszanie: ustaw prędkość od 1 do 5, wymieszaj mięso, nadzienie warzywne, owoce i warzywa oraz pozostałe składniki; Miksuj na wysokiej prędkości (5. prędkość), aż powstanie jednolita mieszanki.	500 g
Trzepaczka do jajek		5. prędkość	1 minuta	5. prędkość do szybkiego ubijania lub ubijania białek.	Co najmniej 1 jajko lub 2 białka.

1. Przed podłączeniem przewodu zasilającego upewnij się, że przycisk „ON/OFF” jest wciśnięty do pozycji „0”.
2. Załóż końcówkę do miksera elektrycznego. Gdy usłyszysz „kliknięcie”, oznacza to, że końcówka jest prawidłowo zamontowana. Przed dalszą obsługą upewnij się, że końcówka jest prawidłowo zamontowana.
3. Podłącz kabel zasilający i ustaw „przycisk ON/OFF”. Urządzenie posiada pięć stopni prędkości, które rosną od 1 do 5. Zaleca się na początku używać niskiego stopnia prędkości i stopniowo dostosowywać go do najbardziej odpowiedniego stopnia prędkości w zależności od obserwowanego wyniku
mieszania. Zatrzymaj mieszanie, gdy stan potrawy wskazuje na pożądany efekt.
4. Urządzenie może pracować nieprzerwanie przez 3 minuty, a następnie wyłącza się na 30 minut.
5. Po zakończeniu miksowania ustaw „przycisk ON/OFF” na prędkość „0” i wyjmij przewód zasilający z gniazdka.
6. Jeśli chcesz wymienić końcówkę do ubijania jajek, po zatrzymaniu urządzenia wyciągnij wtyczkę zasilania, naciśnij „przycisk wyjmowania”, wyjmij końcówkę do ubijania jajek, a następnie zainstaluj końcówkę, której potrzebujesz. (Uwaga specjalna: w przypadku używania trzepaczki do mąki, podczas jej montażu mieszadło do mąki bez podkładki powinno być zamontowane w mniejszym otworze, a trzepaczka do mąki z podkładką powinna być
zamontowana w większym otworze. W przeciwnym razie, jeśli położenie otworu jest nieprawidłowe, końcówka do mielenia mąki z podkładką wypadnie, a końcówka do mielenia mąki bez podkładki może wciągnąć żywność do wnętrza urządzenia, co wpłynie na żywotność urządzenia).

Wskazówki dotyczące podgrzewania

1. Mrożone składniki, takie jak mrożone masło, ser itp., należy wcześniej wyjąć z lodówki i pozostawić do rozmrożenia, a dopiero potem mieszać.
2. Aby uniknąć wpływu skorupek jaj lub zepsutych jaj, należy najpierw umieścić jajka w innych naczyniach, upewnić się, że są w dobrym stanie, a dopiero potem wlać je do miski miksującej.
3. Należy unikać długotrwałego, nieprzerwanego mieszania i ograniczyć czas mieszania do 3 minut.
4. W przypadku mieszanek suchych zazwyczaj miesza się na niskich obrotach.
5. Na czas i wynik mieszania wpływają również stale zmieniające się warunki klimatyczne, temperatura sezonowa, skład mieszanki, temperatura i materiały w danym momencie.
6. Na początku mieszania należy używać niższej prędkości, a następnie stopniowo ją zwiększać, aby zapobiec rozpryskiwaniu żywności.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że wtyczka zasilania jest odłączona i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Obudowę i podstawę wyczyść wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha miękką, suchą ściereczką.
3. Ubijak do jajek i ubijak do mąki umyj w ciepłej, czystej wodzie, a następnie wytrzyj do sucha. Wytrzyj do czysta przewód zasilający.

Dane techniczne

Kod produktu: PT41991

Model: HM-3003
Moc: 150 W
Materiał obudowy: tworzywo ABS
Prędkości: 5 stopni prędkości + funkcja Turbo
Elementy sterujące: Przycisk zwalniający nasadki (Eject) Akcesoria: 1 para chromowanych końcówek do ubijania