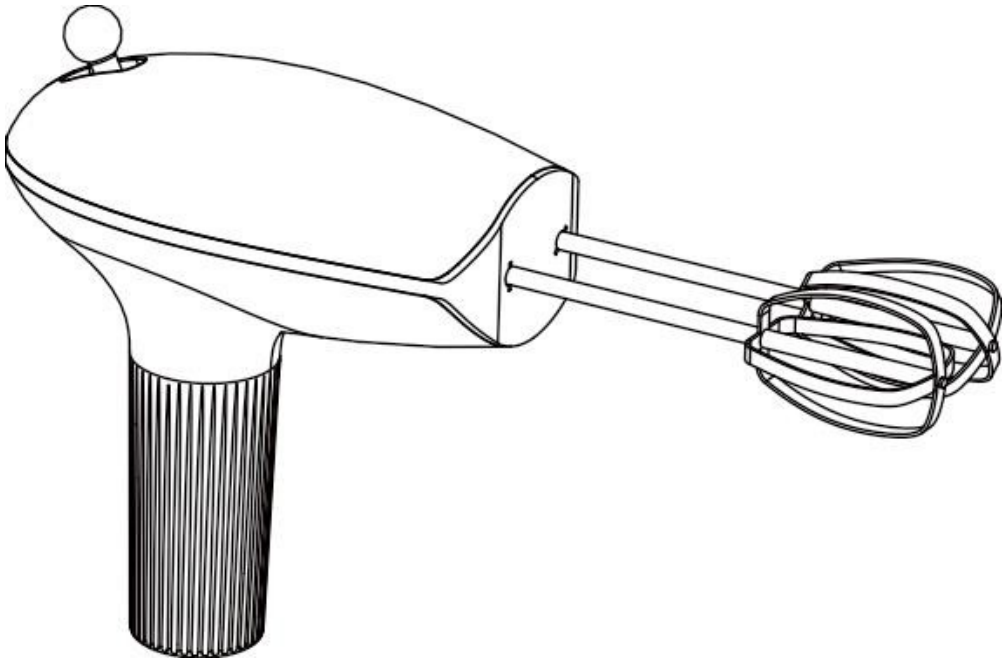
Pro-Tech CHEF

Akumulatorowy mikser ręczny 30 W Pro-Tech CHEF



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

★Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

★Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

★Nie pozwalaj, aby urządzenie było czyszczone lub używane przez osoby niepełnoletnie bez nadzoru.

Bezpieczeństwo elektryczne

Zasilacz: Należy używać wyłącznie dołączonego kabla typu C (5 V/2 A). Nie należy używać szybkich ładowarek ani uszkodzonych kabli, aby zapobiec przegrzaniu/wybuchowi baterii.
Ochrona przed wyciekiem: stopień wodoodporności IPX4 (myć można tylko nasadki mieszające; jednostki głównej nie wolno zanurzać w wodzie). Jeśli jednostka główna ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z serwisem.
Ochrona przed przeciążeniem: Ogranicz ciągłe użytkowanie do 3 minut, aby zapobiec przegrzaniu silnika (jeśli temperatura przekroczy limity, uruchomi się automatyczne wyłączenie).

Wskazówki dotyczące użytkowania

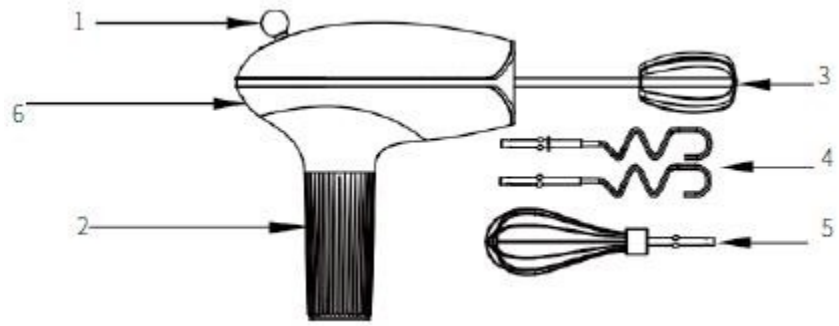
Środowisko: Trzymaj z dala od mrozu i wysokich temperatur (>50 °C zabronione). Używaj na suchych powierzchniach z podkładkami antypoślizgowymi.
Użytkowanie: Nigdy nie wkładaj metalowych przedmiotów (noży, łyżek itp.) podczas pracy. Nie zostawiaj bez nadzoru, gdy urządzenie jest włączone.
Przeznaczenie: Do mieszania jajek, masła, sosów, dżemów, mąki itp.
Bezpieczeństwo dzieci: Prędkość miksera osiąga 1300 obr./min. Podczas użytkowania należy trzymać dzieci w odległości >1 metra. Podczas

przechowywania należy zablokować wyłącznik. Czynności zabronione:

Nie dotykaj ruchomych części. Podczas pracy nie dopuszczaj do kontaktu metalu z mikserem. Nie rozbieraj urządzenia – naprawy może wykonywać wyłącznie autoryzowany personel. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie wkładaj do zmywarki. Urządzenia nie mogą używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas pracy, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Urządzenie zawiera baterie, które mogą być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Opis produktu



1. Przełącznik
2. Jednostka główna
3. Ręka mieszająca
4. Haczyk do ciasta
5. Trzepaczka
6. Otwór ładowania

Zastosowanie

Regulacja prędkości

Prędkości 1–3 (niskie): suche mieszanki (mąka, sosy, dżemy).
Prędkości 3–7 (średnie): śmietana, masło, jajka, pasty.
Prędkości 7–9 (wysokie): ubijanie białek, wyrabianie ciasta.

Przewodnik po akcesoriach

Akcesoria	Ilustracja	Czas trwania	Wskazówki	Maksymalna pojemność
Haczyk do ciasta		3 min.	Zacznij od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększaj	≤300 g
Przecinak		2–3 min.	Miksuj równomiernie na średnich lub wysokich obrotach	≤300 g
Trzepaczka		1,5 min.	Wysoka prędkość do jajek/białek	≥1 jajko 2 białka

Kroki:

Ładowanie: Na wyświetlaczu pojawia się dynamiczny wskaźnik naładowania baterii; „100 %” + zielone światło, gdy bateria jest w pełni naładowana. Akcesoria: Wyrównaj z rowkiem zapobiegającym nieprawidłowemu zamocowaniu; „kliknięcie” sygnalizuje prawidłowy montaż. Włączanie: Przekręć przełącznik w lewo, aby włączyć urządzenie.

Użycie: Przekręć przełącznik w lewo, aby stopniowo zwiększać prędkość.

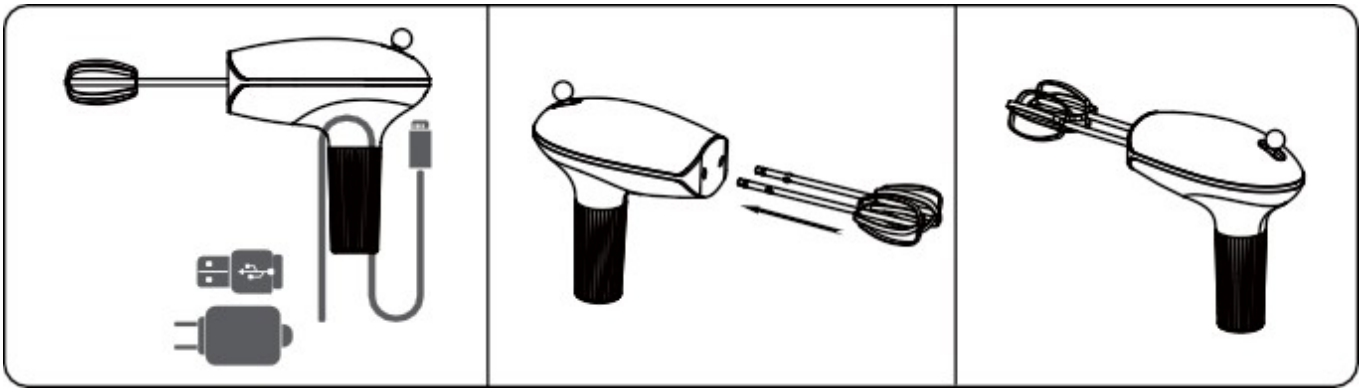
Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem wyczyść akcesoria.

Cykl pracy: 3 minuty włączone → 30 minut wyłączone (chłodzenie). Wymiana

nasadek:

Przed wymianą wyłącz urządzenie.

Uwaga: Haczyki do ciasta muszą być wyrównane z odpowiednimi otworami (oznaczonymi kółkami), aby zapobiec zakleszczeniu.

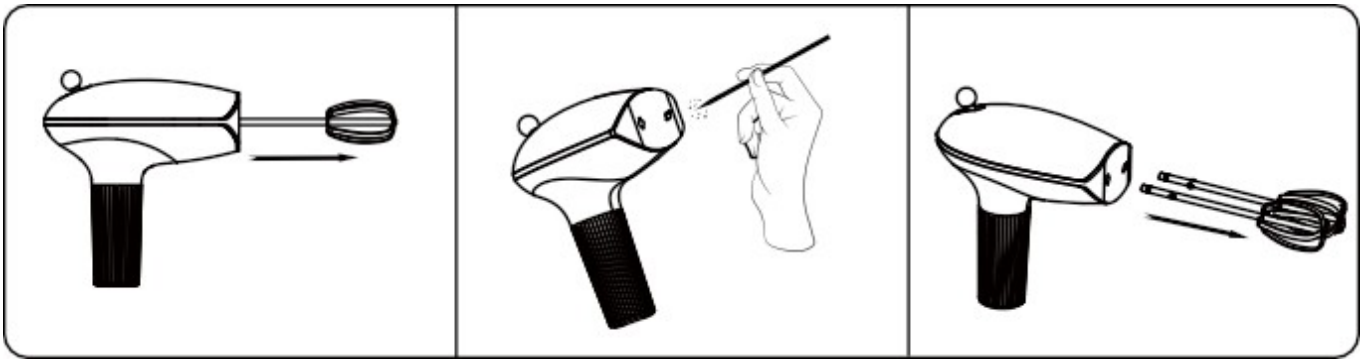


Wskazówki i porady

1. Przed mieszaniem rozmroź zamrożone składniki (np. masło).
2. Najpierw rozbij jajka do osobnej miski, aby sprawdzić ich świeżość.
3. Unikaj zbyt długiego, ciągłego mieszania. Czas mieszania nie powinien przekraczać 3 minut.
4. Mieszanki suche zazwyczaj należy mieszać na niskich obrotach.
5. Warunki klimatyczne, temperatury sezonowe, skład mieszanki, temperatura i materiały ulegają ciągłym zmianom, co wpływa na czas mieszania i efekt końcowy.

Wymień nasadki

1) Upewnij się, że mikser elektryczny jest wyłączony, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu i potencjalnym zagrożeniom podczas pracy.
2) Jedną ręką przytrzymaj korpus miksera, a drugą chwyć trzepaczkę w pobliżu podstawy.
3) Delikatnie pociągnij mieszadło na zewnątrz, aż wysunie się z rowka w korpusie miksera.
4) Po wyjęciu końcówek wyczyść również otwory: za pomocą wykałaczki lub miękkiej ściereczki wytrzyj ich wnętrze. Resztki składników mogą utrudniać prawidłowe zamocowanie akcesoriów podczas kolejnego użycia.
5) Wybierz trzepaczkę, którą chcesz wymienić, wyrównaj ją z otworem w korpusie miksera i wsuń ostrożnie, aż usłyszysz „kliknięcie”, co oznacza, że trzepaczka jest bezpiecznie zamontowana.
6) Po zamontowaniu delikatnie potrząśnij trzepaczką. Jeśli nie słychać żadnych nietypowych dźwięków, a trzepaczka nie porusza się, oznacza to, że jest dobrze zamocowana. Jeśli jest luźna, zdemontuj ją ponownie, sprawdź, czy w rowku nie ma resztek zanieczyszczeń (np. zaschniętego ciasta), wyczyść go i zamontuj ponownie.



Czyszczenie i konserwacja

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
2. Nasadki umyj w ciepłej wodzie i dokładnie osusz.

Dane techniczne

Kod produktu: PT41992
Model: HM-3009R
Moc: 30 W
Bateria: akumulator 3,7 V / 1500 mAh Port
ładowania: USB typu C
Czas ładowania: 3–4 godziny
Czas pracy: 5–10 użyć na jednym ładowaniu (ok. 2 min/użycie)
Materiał obudowy: tworzywo ABS
Akcesoria: 1 para chromowanych trzepaczek