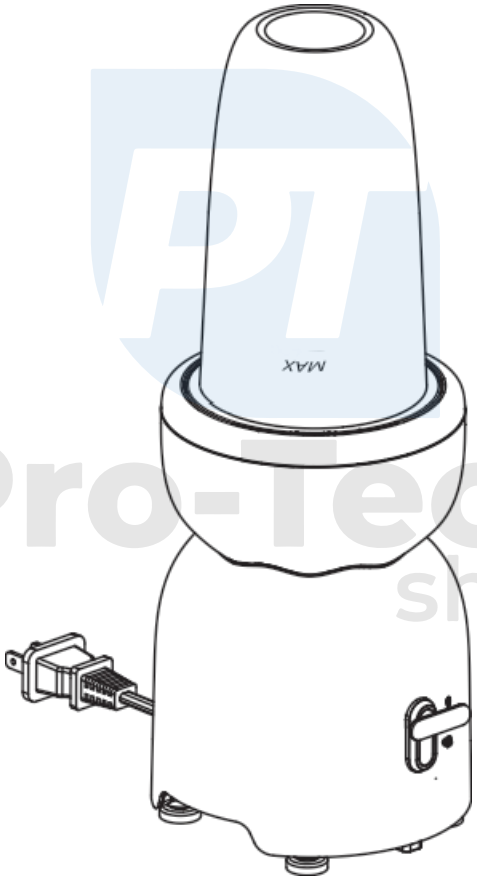
Pro-Tech CHEF

Blender do smoothie 400 W Pro-Tech CHEF



Pro-Tech shop

Instrukcja obsługi

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Do użytku domowego. Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją, zachować ją do wykorzystania w przyszłości oraz przekazać wraz z urządzeniem przyszłym użytkownikom.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

1. Nie wkładać do kubka miksującego gorących produktów spożywczych ani płynów (>60 ℃).

2. Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone.
Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Nie należy próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, jego serwisant lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

3. Podczas pracy urządzenia nie wolno nim poruszać ani dotykać jego ruchomych części, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

4. To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą się nim bawić.

5. Urządzenia nie mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.

6. Nie wolno umieszczać produktu zbyt blisko kuchenki, aby zapobiec uszkodzeniu produktu, pożarowi lub wypadkowi.

7. Produkt należy wyczyścić po użyciu. Części mające kontakt z żywnością należy umyć wodą. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania pojemnika i czyszczenia części. Należy uważać na ostre ostrze, aby się nie zranić (należy nosić rękawice ochronne).

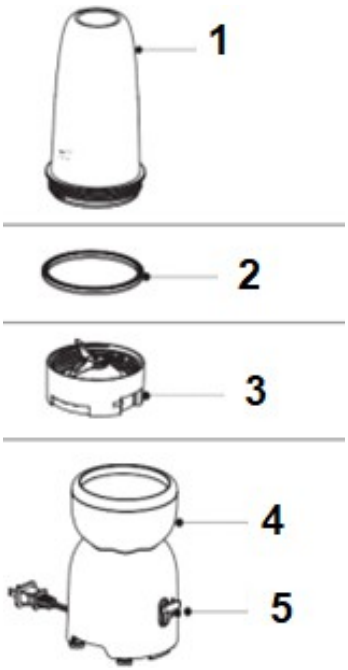
8. Nie wystawiaj tego produktu na działanie wysokich temperatur, silnych pól magnetycznych ani gazów łatwopalnych i wybuchowych (np. gazu ziemnego, metanu itp.), aby nie doszło do uszkodzenia elementów lub pożaru.

9. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych środowiskach, takich jak: – pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

– gospodarstwa rolne;

– klientami w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;

Opis urządzenia



1. Pojemnik blendera
2. Pierścień uszczelniający
3. Ostrze i tylna część pojemnika
4. Korpus silnika
5. Przycisk

Uwagi przed pierwszym użyciem



1. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść części mające kontakt z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”)



2. Temperatura żywności i płynów nie może przekraczać 60 °C. Objętość nie może przekraczać maksymalnej pojemności.

Pro-Tech shop



3. Przyłóż pojemnik z podstawą do części mocującej silnika, obróć pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i naciśnij przycisk, aby rozpocząć miksowanie.



4. Podczas nalewania soku obróć pojemnik blendera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować podstawę pojemnika.



5. Po użyciu należy niezwłocznie wyczyścić urządzenie i przeprowadzić konserwację zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Czyszczenie i konserwacja".

Przygotowanie soku i smoothie

1. Pokrój 100 g składników na kawałki mniejsze niż 1,5 cm i włóż je do pojemnika blendera.
2. Wlej 150–240 ml wody, mleka lub innego płynu i mocno nasuń dolną część pojemnika blendera.
3. Najpierw zamontuj podstawę pojemnika miksującego, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk na 30 sekund.
5. Zwolnij przycisk, wyłącz zasilanie, wylej sok z pojemnika. Uwaga:

1. Składniki, które można miksować, to ogórki, winogrona, truskawki, jabłka, pomarańcze, marchew i banany.
2. Ilość dodanego płynnego składnika nie może przekraczać 400 ml.
3. Temperatura składników nie powinna przekraczać 60 °C.
4. Czas miksowania: 30 sekund, maksymalnie jeden cykl na przygotowanie smoothie. Jeśli składniki nie zostaną całkowicie zmiksowane, rozpocznij kolejny 1-minutowy cykl. Po dwóch cyklach pozostaw korpus silnika do ostygnięcia na 6 minut.
5. Zalecamy miksowanie przez 30 sekund, a następnie odstawienie na 3 minuty.

Czyszczenie i konserwacja

1. Odłącz przewód zasilający, wyjmij pojemnik blendera z korpusu silnika i zdejmij podstawę noży z pojemnika.
2. Wszystkie części umyj w wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka czyszczącego.
3. Po wykonaniu kroku 2 dokładnie je wysusz.
4. Jeśli części są zabrudzone sokiem z owoców i warzyw, przed myciem posmaruj je kilkoma kroplami oleju spożywczego.
5. Kilka razy zmiksuj wodę, korzystając z trybu natychmiastowego włączania i wyłączania, aby po użyciu łatwiej było wyczyścić pojemnik blendera.

Uwaga:

1. Nie wlewaj żadnych płynów do podstawy silnika, czyść ją wyłącznie wilgotną ściereczką.
2. Do czyszczenia produktu nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym ani płynów powodujących korozję (np. benzyny lub acetonu). Przed czyszczeniem pamiętaj o wyłączeniu blendera. Krawędź mechanizmu nożowego jest bardzo ostra. Podczas czyszczenia dbaj o bezpieczeństwo.
3. Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, należy przechowywać go w czystym i suchym miejscu. Zapobiegnie to uszkodzeniu silnika przez wilgoć i wpłynie na jego działanie.

Ostrzeżenie

1. W przypadku jakichkolwiek nietypowych zjawisk, takich jak nietypowy hałas, zapach, dym itp., natychmiast odłącz urządzenie od gniazdka.
2. Jeśli produkt nie działa: sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony, czy wyłącznik jest włączony i czy akcesoria są prawidłowo zainstalowane.
3. W przypadku wycieku wody sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest prawidłowo zamontowany (np. czy nie jest skręcony lub wygięty).

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności produkt nadal nie działa, skontaktuj się z wyznaczonym centrum serwisowym, gdzie uzyskasz pomoc i porady.

Dane techniczne Kod

produktu: PT42002
Model: B21
Moc: 400 W
Zasilanie: AC 220–240 V, 50–60 Hz

Pojemność pojemnika: 400 ml (tworzywo sztuczne bez BPA)
Ostrza: 4 ostrza ze stali nierdzewnej z technologią Ice Sabre
Sterowanie: Przełącznik ciśnieniowy do szybkiej obsługi
Konserwacja: Konstrukcja umożliwiająca całkowity demontaż dla łatwego czyszczenia Waga: 1,01 kg

Pro-Tech shop