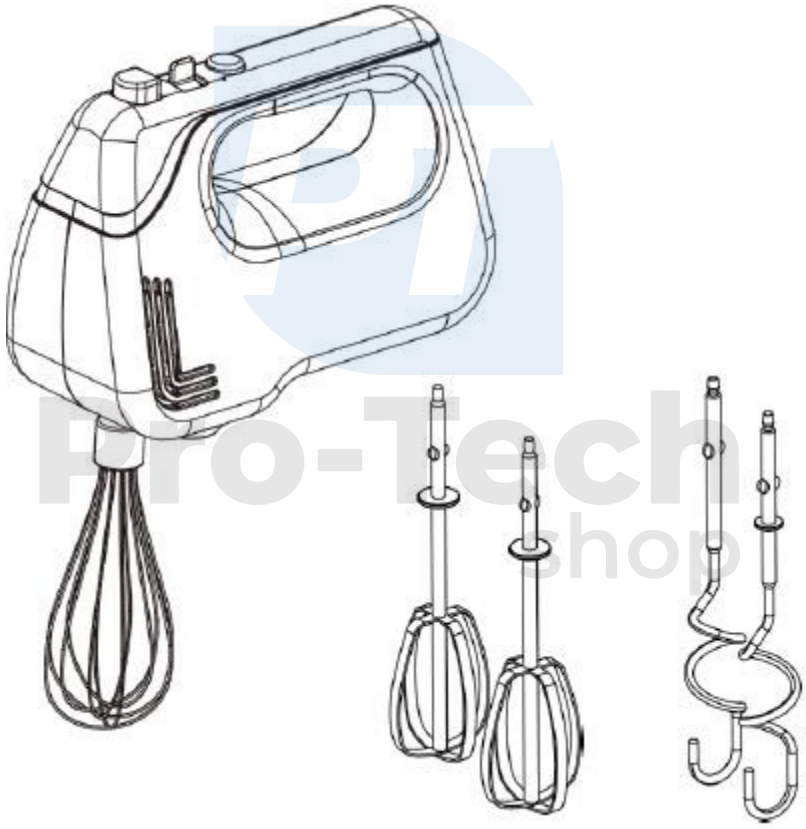
Pro-Tech CHEF

Ручний електричний міксер 150 Вт Pro-Tech CHEF



Інструкція з експлуатації

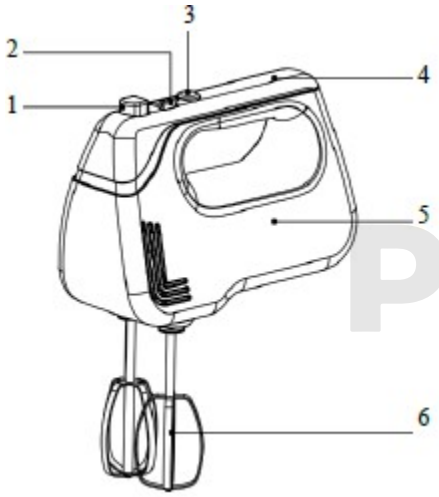
Переклад оригінальної інструкції

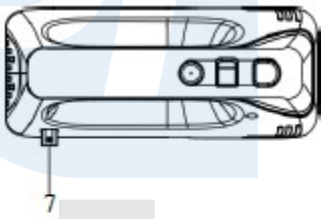
Загальні правила безпеки для ручного міксера

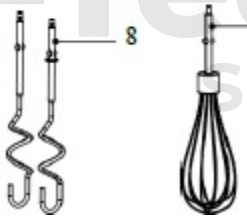
Перед використанням виробу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та зберігайте її в безпечному місці. Ручний міксер не повинні використовувати особи з фізичними, сенсорними або психічними вадами (включно з дітьми), якщо під час використання ручного міксера за ними не наглядає або не інструктує особа, відповідальна за їхню безпеку. Слідкуйте за дітьми та переконайтеся, що вони не граються з цим приладом. Діти не повинні виконувати чистку та технічне обслуговування приладів без нагляду.

1. Перед використанням виробу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її в надійному місці.
2. Цим виробом не повинні користуватися та експлуатувати особи з фізичними, сенсорними або розумовими обмеженнями (включно з дітьми), якщо під час роботи виробу за ними не наглядає або не керує особа, відповідальна за їхню безпеку.
3. Діти не повинні експлуатувати цей виріб, тому розміщуйте його поза межами досяжності дітей.
4. Перевірте, чи підходить домашня електромережа, щоб не вплинути на ефективність використання або не пошкодити виріб.
5. Виріб призначений виключно для змішування яєць, масла, соусів, джему, борошна та інших сумішей, а не для інших цілей.
6. Виріб не можна використовувати на відкритому повітрі.
7. Не кладіть шнур живлення на край столу або над поверхнею з високою температурою, щоб уникнути його пошкодження.
8. Під час роботи не кладіть у прилад металеві ложки, виделки та інші металеві предмети.
9. Після увімкнення виробу не залишайте прилад без нагляду.
10. Виріб не слід використовувати поблизу предметів з високою температурою, джерел тепла або опалювальних печей, а також не слід ставити його на них.
11. Після увімкнення виробу не торкайтеся мішалки руками або іншими частинами тіла, щоб не травмуватися.
12. Якщо на шнурі живлення, вилці або інших електричних деталях є пошкодження, припиніть використання виробу та зверніться до сервісного центру.
13. Перед заміною деталей необхідно вимкнути живлення.
14. Не занурюйте прилад у воду та не мийте його в посудомийній машині, інакше існує небезпека ураження електричним струмом.

Опис виробу







1. Кнопка виймання
2. Кнопка ON/OFF
3. Кнопка Turbo
4. Кришка ручки
5. Корпус
6. Турбо-насадка (плоска)
7. Захист кабелю
8. Гачок для замішування
9. Віночок для яєць

Як користуватися

5-ступінчаста коробка передач і точне керування

a) 1. низька швидкість: змішування сухого борошна, соусів, джему.

b) 1-а або 2-а швидкість: збивання масла, вершків, яєць та змішування пасти.

c) 3-я або 4-я швидкість: змішування м'якого тіста та розпушувача.

d) 3-я або 4-я швидкість: змішування картопляного пюре.

e) 5. швидкість на високій швидкості: змішування тіста та збивання білків.

Рекомендації щодо використання деталей, що відповідають робочому передачі

Використання	Малюнок	Рівень	Час (хв.)	Режим роботи	Макс.
Гачок для перемішування		1 – 5 швидкість	3 хвилини	Змішування тіста: Змішуйте борошно та воду (та інші інгредієнти) на 1. швидкості протягом 30 секунд; Збивайте тісто на високій швидкості на 5-й швидкості, поки не утвориться тісто.	500 г
Турбо-віночок		4 – 5 швидкість	2 – 3 хвилини	Змішування: встановіть швидкість від 1 до 5, змішайте м'ясо, овочеву начинку, фрукти та овочі й інші інгредієнти; Збивайте на високій швидкості (5-та швидкість), до утворення однорідної суміш.	500 г
Віночок для яєць		5-та швидкість	1 хвилина	5-та швидкість для швидкого збивання або збивання білків.	Мінімум 1 яйце, або 2 білки.

1. Перед підключенням кабелю живлення переконайтеся, що кнопка «ON/OFF» натиснута в положення «0».

2. Встановіть віночок на електричний міксер. Якщо ви почуєте «клацання», це означає, що віночок встановлено правильно. Перед подальшою експлуатацією переконайтеся, що віночок встановлено правильно.

3. Підключіть шнур живлення та встановіть «кнопку ON/OFF». Прилад має п’ять швидкостей, які збільшуються від 1 до 5. Рекомендується спочатку використовувати низьку швидкість і поступово налаштовувати її на найвідповіднішу, спостерігаючи за результатом змішування. Припиніть змішування, коли стан продуктів відповідає бажаному результату.

4. Прилад може працювати безперервно 3 хвилини, після чого вимикається на 30 хвилин.

5. Після змішування встановіть «кнопку ON/OFF» на швидкість «0» і витягніть шнур живлення з розетки.

6. Якщо вам потрібно замінити віночок для яєць, слід витягнути штекер живлення після зупинки машини, натиснути «кнопку виймання», вийняти віночок для яєць, а потім встановити віночок для яєць, який вам потрібен. (Особлива примітка: якщо використовується віночок для замішування борошна, під час його встановлення віночок для замішування борошна без подушечки слід встановити в менший отвір, а віночок для замішування борошна з подушечкою — встановлена у більший отвір. В іншому випадку, якщо положення отвору неправильне, віночок для замішування борошна з подушечкою випаде, а віночок для замішування борошна без подушечки може затягнути продукти в корпус машини, що вплине на термін служби пристрою).

Поради щодо розморожування

1. Заморожені інгредієнти, такі як заморожене масло, сир тощо, слід заздалегідь дістати з холодильника і залишити стояти, поки вони не розморозяться, і лише потім змішувати.

2. Щоб уникнути впливу яєчної шкаралупи або зіпсованих яєць, яйця слід спочатку перекласти в інший посуд, переконатися, що вони в хорошому стані, і лише потім виливати їх у мішальну чашу.

3. Уникайте тривалого безперервного змішування та обмежте час змішування до 3 хвилин.

4. Сухі суміші зазвичай перемішують на низькій швидкості.

5. На тривалість та результат змішування також впливають постійно мінливі кліматичні умови, сезонна температура, склад суміші, температура та матеріали в даний момент.

6. На початку змішування використовуйте нижчу швидкість, а потім поступово збільшуйте її, щоб запобігти розбризкуванню продуктів.

Очищення та обслуговування пристрою

1. Перед чищенням переконайтеся, що вилка живлення відключена, і зачекайте, поки прилад повністю охолоне.
2. Очистіть корпус і основу вологою ганчіркою, а потім витріть їх м'якою сухою ганчіркою.
3. Збивачку для яєць та збивачку для борошна вимийте в теплій чистій воді, а потім висушіть. Кабель живлення витріть дочиста.

Технічні характеристики

Код товару: PT41991

Модель: HM-3003
Потужність: 150
Вт
Матеріал корпусу: АБС-пластик
Швидкості: 5 швидкостей + функція Turbo
Елементи керування: Кнопка для вивільнення насадок (Eject) Аксесуари: 1
пара хромованих насадок для збивання

Pro-Tech
shop