

Chef Station – instrukcja obsługi



Zasady bezpieczeństwa & wskazówki

Przechowuj poza zasięgiem dzieci.

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nieposiadające wystarczającej wiedzy, lub doświadczenia, jeśli używają go pod nadzorem i według instrukcji osoby za nie odpowiedzialnej.

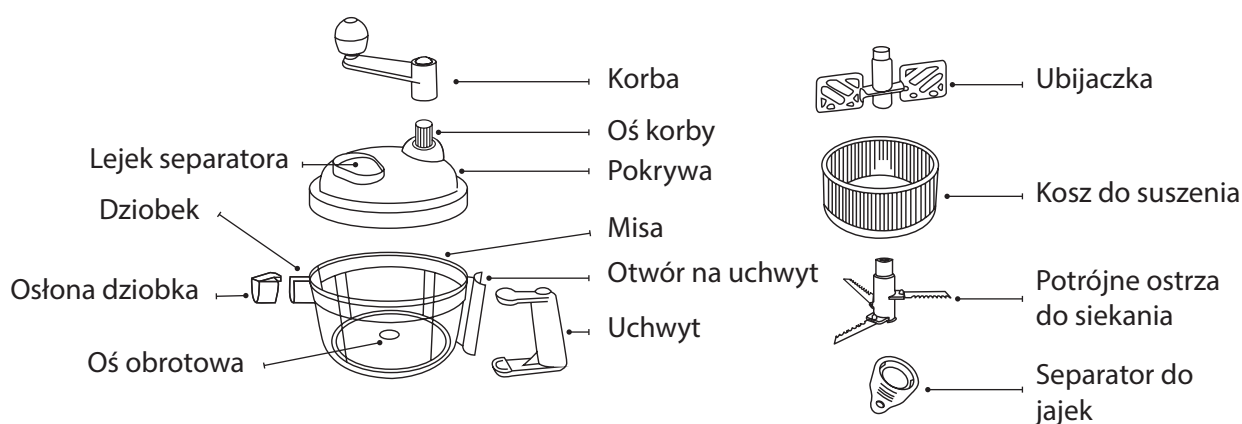
Przed każdym użyciem dokładnie umyj mikser kuchenny Chef Station i wszystkie jego części.

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia i używania noży urządzenia. Są bardzo ostre.

Nie przelewaj misy.

NIE UŻYWAJ ostrych akcesoriów w misie lub żrących środków czystości podczas czyszczenia Chef Station.

Użytkowanie

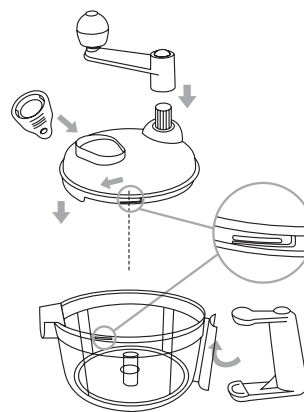


Instrukcje ogólne

1. Włóż uchwyt w otwór z tyłu misy, upewniając się, że przycisk na górze uchwytu wskoczył na swoje miejsce.
2. Upewnij się, że osłona dziobka jest założona. Dzięki temu zawartość misy się nie wyleje podczas ubijania, siekania lub mieszania.
3. Wybierz jeden z akcesoriów: kosz do suszenia, ubijaczkę lub potrójne ostrza do siekania i umieść je na osi obrotowej. Zachowaj ostrożność podczas używania ostrzy: są bardzo ostre.
4. Włóż składniki do miksera.
5. Na misę załóż pokrywę i przekręcaj zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zablokowania.
6. Dokładnie załóż korbę na oś. Zanim rozpoczniesz, upewnij się, że separator do jajek jest odpowiednio umieszczony nad lejkiem.
7. Podczas używania miksera złap za uchwyt przymocowany do misy. Podczas siekania połóż jedną ręką na pokrywie tuż pod korbą. Drugą ręką przekręcaj korbę: zaczynaj powoli i stopniowo zwiększaj prędkość.

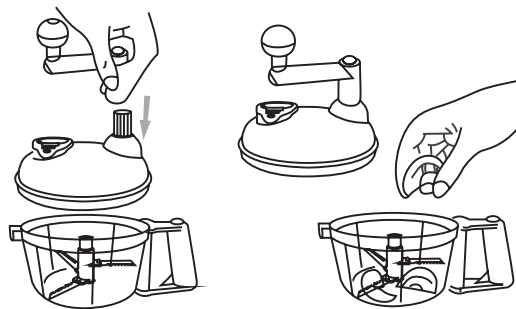
Upewnij się, że separator do jajek jest odpowiednio umieszczony na swoim miejscu. W przeciwnym wypadku zawartość misy może się wylać lub wylecieć.

Podczas używania miksera Chef Station możesz do niego dodawać kolejne składniki poprzez lejek pod separatorem do jajek.



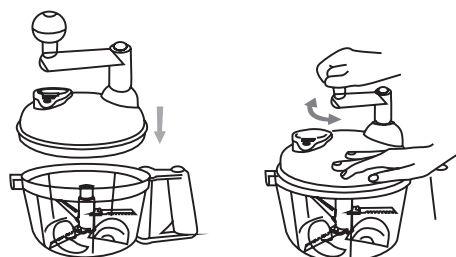
Używanie ostrzy do siekania

1. Załóż ostrza na oś obrotową i wrzuć składniki do miski. Zachowaj ostrożność podczas używania ostrzy: są bardzo ostre.
2. Załóż pokrywę i korbę.
3. Noże mają dwie różne krawędzie. Płaska sprawdzi się doskonale przy siekaniu. Druga krawędź jest ząbkowana – idealnie nadaje się do twardszych składników i kruszenia lodu.



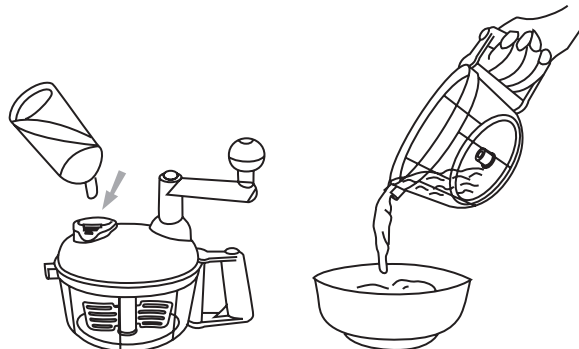
Podczas używania Chef Station do siekania, jedną ręką przekręcaj korbę, a drugą trzymaj na pokrywie. Siekanie będzie łatwiejsze, jeśli na początku przesuniesz korbę raz w jedną, raz w drugą stronę. Po kilku takich ruchach zacznij wykonywać korbą pełne obroty.

4. Ściągnij pokrywę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnosząc do góry.
5. Aby uniknąć urazów, najpierw wyjmij z miski ostrza, a dopiero potem posiekane składniki.



Używanie kosza do suszenia

1. Kosz do suszenia załóż na oś i umieść w niej składniki.
2. Załóż pokrywę i korbę.
3. Energicznie kręć korbą, aby wysuszyć składniki.
4. Po zakończeniu suszenia przytrzymaj mikser kuchenny Chef Station nad zlewem i wylej nadmiar wody przez dziobek.
5. Ściągnij pokrywę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnosząc do góry.
6. Wyjmij kosz do suszenia. Podawaj jedzenie.

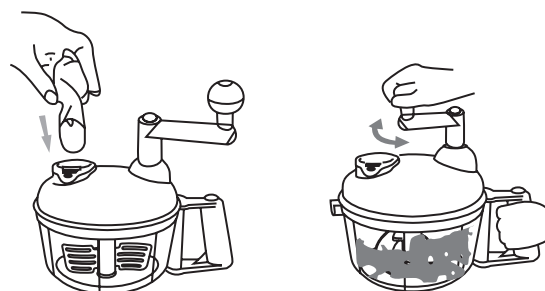


Używanie ubijaczki

1. Załóż ubijaczkę na oś i dodaj składniki.
2. Załóż pokrywę i korbę.
3. Energicznie kręć korbą, aby dokładnie ubić składniki.
4. Po zakończeniu ubijania możesz wylać powstałą masę przez dziobek lub ściągnąć pokrywę i wylać zawartość górą.

Używanie separatora do jajek

1. Upewnij się, że separator do jajek jest odpowiednio włożony w pokrywę miksera Chef Station.
2. Wbij jajko do separatora.
3. Białko zostanie oddzielone i spłynie do miksera. Ściągnij separator, aby użyć lub wyrzucić żółtko.



Czyszczenie i konserwacja

Myj mikser ręcznie, używając ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Zachowaj ostrożność podczas mycia noży. Wszystkie części można myć w zmywarce w górnym koszu, w temperaturze 70°C.

THE EDGE PRO

PRODUKT Z TV DOSKONAŁY NÓŻ KUCHENNY

Podniesiony uchwyt – wygodniejsze krojenie

Twoje noże nie dają rady? Potrzebujesz noża Edge Pro!

Wyjątkowe ostrze z 60. punktami tnącymi.

Nóż Edge Pro przekroi prawie wszystko i nigdy nie będzie potrzebował ostrzenia!

Twarde skórki – PESTKA! Mięiste warzywa – ŁATWIZNA! Pieczone mięso – NIC PROSTSZEGO!

Edge Pro to doskonałe narzędzie do krojenia.



Ostrzeżenia

- Nóż nie jest zabawką. • Nóż ma ostre krawędzie. • Przechowuj poza zasięgiem dzieci. • Nie myć w zmywarce.
- Nie krój nożem marmuru, kamienia, płytek lub innych powierzchni tego typu. • Zachowaj ostrożność podczas użytkowania.
- Przechowuj w bezpiecznym miejscu.

KOD PRODUKTU: V0572

Więcej okazji cenowych znajdziesz w naszym sklepie: www.tvokazje.pl.



www.tvokazje.pl