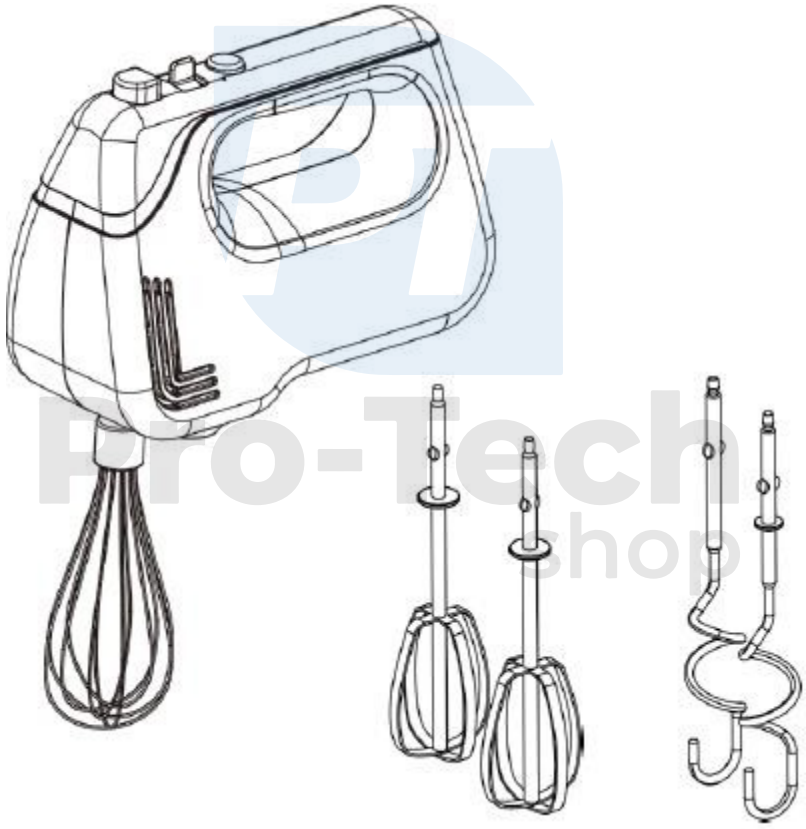
Pro-Tech CHEF

Handmixer 150 W Pro-Tech CHEF



Bedienungsanleitung

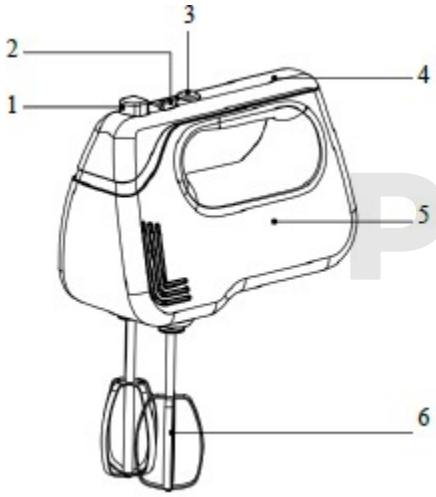
Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

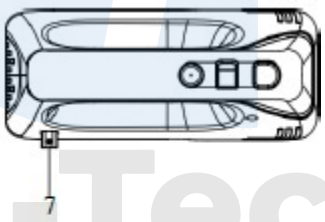
Allgemeine Sicherheitshinweise für den Handmixer

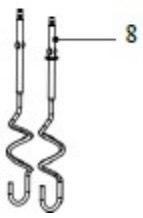
Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Der Handmixer sollte nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen (einschließlich Kindern) verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Handmixers von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet. Achten Sie auf Kinder und stellen Sie sicher, dass diese nicht mit diesem Gerät spielen. Kinder sollten die Reinigung und Wartung des Geräts nicht ohne Aufsicht vornehmen.

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie ordnungsgemäß auf.
2. Das Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen (einschließlich Kindern) bedient und verwendet werden, es sei denn, sie werden während des Betriebs des Produkts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
3. Kinder dürfen dieses Produkt nicht bedienen; bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ihrem Haushalt geeignet ist, um eine Beeinträchtigung der Funktionsweise oder eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.
5. Das Produkt ist ausschließlich zum Mischen von Eiern, Butter, Soßen, Marmelade, Mehl und anderen Mischungen bestimmt und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
6. Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
7. Legen Sie das Netzkabel nicht auf die Tischkante oder über eine heiße Oberfläche, um eine Beschädigung zu vermeiden.
8. Legen Sie während des Betriebs keine Metalllöffel, Gabeln oder andere Metallgegenstände in das Produkt.
9. Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten nicht unbeaufsichtigt.
10. Das Produkt sollte nicht in der Nähe von Gegenständen mit hoher Temperatur, Wärmequellen oder Heizöfen verwendet oder darauf abgestellt werden.
11. Berühren Sie nach dem Einschalten des Geräts den Rührarm nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen, um Verletzungen zu vermeiden.
12. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere elektrische Teile beschädigt sind, stellen Sie die Verwendung des Produkts ein und wenden Sie sich an den Kundendienst.
13. Vor dem Austausch von Teilen muss die Stromversorgung unterbrochen werden.
14. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Produktbeschreibung









1. Entnahmetaste
2. Ein-/Aus-Taste
3. Turbo-Taste
4. Griffabdeckung
5. Gehäuse
6. Turbo-Besen (flach)
7. Kabelschutz
8. Knethaken
9. Eierquirl

Anwendung

5-Gang-Getriebe und präzise Steuerung

a) 1. Stufe mit niedriger Drehzahl: Mischen von trockenem Mehl, Soßen, Marmelade.

b) 1. oder 2. Stufe mit niedriger Drehzahl: Aufschlagen von Butter, Sahne, Eiern und Vermengen von Paste.

c) 3. oder 4. Stufe mit mittlerer Geschwindigkeit: Mischen von weichem Teig und Backpulver.

d) 3. oder 4. Stufe mit mittlerer Geschwindigkeit: Kartoffelpüree rühren.

e) 5. Stufe mit hoher Geschwindigkeit: Teig vermengen und Eiweiß schlagen.

Empfehlungen für die Verwendung der Teile entsprechend der Arbeitsstufe

Verwendung	Abbildung	Stufe	Zeit (min.)	Betriebsart	Max.
Rührhaken		1 – 5 Geschwindigkeitsstufen	3 Minuten	Teig kneten: Mehl und Wasser (sowie die übrigen Zutaten) 30 Sekunden lang auf Stufe 1 30 Sekunden lang; Kneten Sie den Teig bei hoher Geschwindigkeit auf Stufe 5, bis ein Teig entsteht.	500 g
Turbo-Knethaken		Stufe 4 – 5	2 – 3 Minuten	Mischen: Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1 bis 5 ein, vermischen Sie Fleisch, Gemüsefüllung, Obst und Gemüse sowie weitere Zutaten; Mischen Sie bei hoher Geschwindigkeit (Stufe 5), bis eine homogene Masse entsteht.	500 g
Eischneebesen		5. Stufe	1 Minute	Stufe 5 zum schnellen Schlagen oder zum Schlagen von Eiweiß.	Mindestens 1 Ei oder 2 Eiweiße.

1. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Netzkabels, dass der „ON/OFF“-Schalter auf „0“ steht.

2. Setzen Sie den Schneebesen auf den elektrischen Handrührer. Wenn Sie ein „Klicken“ hören, ist der Schneebesen richtig aufgesetzt. Vergewissern Sie sich vor dem weiteren Gebrauch, dass der Schneebesen richtig sitzt.

3. Schließen Sie das Netzkabel an und stellen Sie den „ON/OFF“-Schalter ein. Das Gerät verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen, die von 1 bis 5 reichen. Es wird empfohlen, zu Beginn eine niedrige Geschwindigkeitsstufe zu verwenden und diese nach Beobachtung des Rührergebnisses schrittweise an die am besten geeignete Stufe anzupassen

. Beenden Sie den Mixvorgang, sobald die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

4. Das Gerät kann 3 Minuten lang ununterbrochen laufen und schaltet sich dann für 30 Minuten aus.

5. Stellen Sie nach dem Rühren den „Ein-/Aus-Schalter“ auf Stufe „0“ und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

6. Wenn Sie den Schneebesen austauschen müssen, sollten Sie nach dem Anhalten des Geräts den Netzstecker ziehen, die „Entnahmetaste“ drücken, den Schneebesen herausnehmen und dann den gewünschten Schneebesen einsetzen. (Besonderer Hinweis: Wenn der Mehlrührbesen verwendet wird, sollte bei der Installation der Mehlrührer ohne Kissen in die kleinere Öffnung eingesetzt und der Mehlrührbesen mit Kissen
in die größere Öffnung eingesetzt werden. Andernfalls, wenn die Position der Öffnung falsch ist, fällt der Mehlknetbesen mit Kissen heraus und der Mehlknetbesen ohne Kissen kann Lebensmittel in das Gehäuse des Geräts ziehen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt).

Tipps zum Erwärmen

1. Gefrorene Zutaten wie gefrorene Butter, Käse usw. sollten vorab aus dem Kühlschrank genommen und stehen gelassen werden, bis sie aufgetaut sind, und erst dann verarbeitet werden.

2. Um den Einfluss von Eierschalen oder verdorbenen Eiern zu vermeiden, sollten Sie die Eier zunächst in andere Behälter geben, sicherstellen, dass sie in gutem Zustand sind, und sie erst dann in den Mixbehälter geben.

3. Vermeiden Sie langes, ununterbrochenes Rühren und beschränken Sie die Rührzeit auf 3 Minuten.

4. Bei Trockenmischungen wird in der Regel mit niedriger Geschwindigkeit gemischt.

5. Auch ständig wechselnde klimatische Bedingungen, saisonale Temperaturen, die Zusammensetzung der Mischung sowie die Temperatur und die Materialien zum jeweiligen Zeitpunkt beeinflussen die Mischdauer und das Ergebnis.

6. Beginnen Sie das Rühren mit einer niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese dann schrittweise, um ein Verspritzen der Lebensmittel zu vermeiden.

Reinigung und Wartung des Geräts

1. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Netzstecker gezogen ist, und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Reinigen Sie das Gehäuse und den Sockel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
3. Waschen Sie den Schneebesen und den Mehlbesen in warmem, sauberem Wasser und trocknen Sie sie anschließend ab. Wischen Sie das Netzkabel sauber.

Technische Daten

Produktcode: PT41991

Modell: HM-3003
Leistung: 150 W
Gehäusematerial: ABS-Kunststoff
Geschwindigkeitsstufen: 5 Geschwindigkeitsstufen + Turbo-Funktion
Bedienelemente: Taste zum Lösen der Aufsätze (Eject) Zubehör: 1 Paar verchromte Rührbesen

Pro-Tech shop