

**Professional Line® Soup Maker ile ilgili önemli bilgiler:**

- Soup Maker ile özellikle yoğun kıvamlı çorba pişirildikten sonra, karışımın tamamı tüketilmediyse; tekrar ısıtılıp tüketileceği zaman, önce birkaç saniye karıştırma fonksiyonuyla karıştırılıp sonra ısıtma fonksiyonuyla ısıtılmalıdır. Böylelikle bekleme sırasında dibe çöken karışımın yanarak hazneye yapışmaz.
- Buz kırma fonksiyonu kullanırken hazne içine bir miktar su eklenmesi önerilir.
- Soup Maker'ın haznesi, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- Kullanım sonrasında, hazne vakit kaybetmeden temizlenmelidir. Sıcak su ve bir damla bulaşık deterjanı ile Auto-Clean fonksiyonunu kullanarak kolayca temizlik sağlanır. Ardından mutlaka durulama yapılmalıdır.
- Yoğun kıvamlı çorbalar ve karışımlar (koyu mercimek çorbası, yulafli karışımlar gibi) tabandaki sıcaklık artışı ile birlikte haznenin dibine yapışabileceğinden, temizlik için bir fırça veya sünger kullanılması önerilir. Bıçakların keskin olduğu unutulmamalıdır.
- Çorba pişirirken, sürahi tamamen sıvıyla dolduğunda fazlasıyla ağırlaşır ve ısınır. Sürahiyi iki elinizle ve eldiven kullanarak kaldırın. Sürahi, ısıtma plakası ve taban ünitesi, kullanım sırasında çok fazla ısınır.
- Kapağı ve ölçüm kabını çıkarırken dikkatli olunmalıdır. Kapak tırnağına bastırarak yavaşça çıkartılır. Açılan yüzey, kullanıcıya doğru bakmamalıdır. Sıcak buhar, yanıklara sebep olabileceğinden; dikkatli olunmalıdır.