

Professional Line™ Vacuum Blender ile ilgili önemli bilgiler:

- Vacuum Blender'da karıştırılacak malzemenin sırası ile hazneye eklendikten sonra, kapağının kapatılarak birkaç kez yukarı aşağı sallanması ve bu şekilde malzemenin karıştırılması, parçalama işlemini kolaylaştıracaktır.
- Haznenin alabileceği maksimum ölçüden fazla malzeme koyulmaması gerekmektedir.
- Hazırlanan karışımlar hemen tüketilecekse, vakumlanması gerekmez.
- Vakumlanan karışımların en geç 36 saat sonrasında tüketilmesi önerilir.
- Buz kırma fonksiyonu kullanırken bir miktar su eklenmesi önerilir.
- 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.
- Bu cihaz yalnızca evsel kullanım içindir, profesyonel kullanıma uygun değildir. Cihaz, küçük miktarda katı gıdaların (soğan, patates, havuç vb.) ve meyvelerin (çilek, muz vb.) parçalanması için tasarlanmıştır.
- Cihazı boşken çalıştırmayın.
- Cihazın içinde izin verilen maksimum sıcaklık 40°C'dir.
- Sert gıdalar veya buz eklemeyen önce yumuşak gıdaları veya sıvıları ekleyin.
- Cihaza biraz su eklerseniz (ör. 60 gr katı gıda için 40 ml su) cihaz daha seri çalışacaktır. Malzemelerden önce su ekleyin.
- Cihazın hızının kademe kademe artırın. Cihazı birden en yüksek hızda çalıştırmayın. Aksi takdirde motor aşırı ısınabilir.
- Bu cihazı sürekli olarak 2 dakikadan uzun süre çalıştırmayın. Tekrar çalıştırmadan önce 5 dakika soğumaya bırakın.
- Cihaz kullanımdayken sürahiye herhangi bir yabancı cisim sokmayın.
- Parçalama bıçağı tamamen durana kadar malzemeleri sürahidenden çıkarmayın.
- Gazlı içecek, tahıl, donmuş gıda veya yapışkan gıda (haşlanmış fasulye, tatlı patates vb.) kullanmayın. Her kullanımdan sonra hazne kapağını (1, 20) yıkayın ve sonraki kullanım için nemi giderin. Kullanmadan önce iyice kurutun.