

Progressive®

Distributeur de pâte à gâteaux

A Progressive, notre objectif est de rendre plus facile votre vie bien remplie avec des produits novateurs pour votre cuisine. Ce distributeur de pâte à gâteaux permet de préparer crêpes, gaufres et gâteaux rapidement et facilement.

Poignée Avec Réglage de Portions

Bol à Malaxage
-Avec bec verseur

Base
-Transparente pour une meilleure visibilité

Deux Soupapes
-Fournissent des portions consistantes and sans coulage



Características y Beneficios

- Malaxe, divise en portions et verse
- Fait des crêpes, des petits gâteaux, des gaufres de manière parfaite
- Lavable au lave-vaisselle

Pour l'utiliser

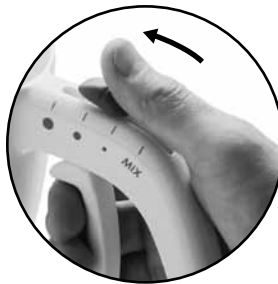
1. Positionner le bouton de réglage des portions sur la position "mixer".
2. Ajouter les ingrédients secs d'abord, puis les liquides.
3. Mélanger les ingrédients dans le bol.
4. Positionner le bouton de réglage des portions depuis la position de malaxage à celle de la taille de portion désirée.
5. Appuyer sur le levier pour verser:



Step 1



Step 2 and Step 3



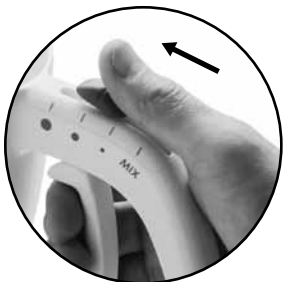
Step 4



Step 5

Comment le Démonteur Pour le Nettoyer

1. Appuyer sur le levier et positionner le bouton de réglage des portions sur la plus grande taille. (Voir photo phase 1). Faites sortir le levier de son rail de réglage.
2. Faites tourner la base transparente du bol de malaxage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la débloquer et la séparer d'bol de malaxage. (Voir photo phase 2)
3. Retirez la soupape supérieure à clapet du bol de malaxage et la soupape a soufflets de compression de la base transparente. (Voir photo phase 3)
4. Placer tous les éléments dans le lave-vaisselle. Les soupapes doivent être placées sur l'étagère supérieure.



STEP 1



STEP 2



STEP 3

Progressive®

Pour assembler

1. Tourner le bol de malaxage la tête en bas et placer la soupape supérieure à clapet avec les points vers le haut.
2. Appuyer l'anneau de compression sur la soupape à soufflets de compression. Appuyer la soupape à soufflets de compression dans la base transparente. (Voir photo étape 2)
3. Placer la base transparente dans le bol de malaxage en s'aidant du rail de réglage. Le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le bloquer en position de verrouillage. (Voir photo étape 3)
4. Redresser le distributeur de pâte dans la position verticale. Appuyer sur le levier jusqu'à ce qu'il se trouve derrière le bouton de réglages des portions (Voir photo étape 4). Déplacer le bouton à réglage de portions sur la position de Malaxage et commencer à faire vos pâtisseries favorites:



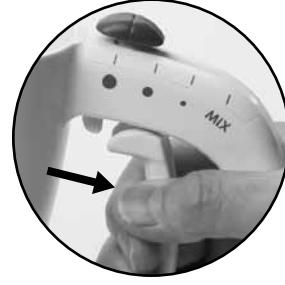
STEP 1



STEP 2



STEP 3



STEP 4

Attention!

- Une pâte à consistance de pudding ou plus épaisse ne se versera pas facilement.
- La taille des portions variera en fonction de l'épaisseur de la pâte.

Conseils

- Mélangez la purée de fruits dans votre pâte, une façon délicieuse de remplacer l'huile dans une recette.
- Lors de l'ajout de la garniture, la saupoudrer sur les crêpes et les gaufres après l'avoir versée pour une distribution régulière.
- Des garnitures de grande taille telles que noix, grains de chocolat et larges fruits ne sont pas recommandés pour un usage à l'intérieur du distributeur de pâte parce qu'ils peuvent obstruer le distributeur.

Parts Diagram

