

Progressive®

Despachador de Masa

En Progressive, nuestra meta es hacerle más fácil su atareada vida con productos innovadores para su cocina. Este Despachador de Masa agiliza y facilita la preparación de tortas ("panqueques"), gofres (waffles) y magdalenas.

Asa con Ajuste de Raciones

Tazón para Mezclar

-con Pico Vertedor

Base

-Transparente para Facilitar la Visibilidad

Válvulas Dobles

-Proporcionan Raciones Consistentes sin Goteo



Características y Beneficios

- Mezclar, Medir Raciones y Despachar
- Preparar a la Perfección Tortas ("Panqueques"), Magdalenas, Gofres (Waffles) y Más
- Puede Lavarse en el Lavavajillas

Modo de Empleo

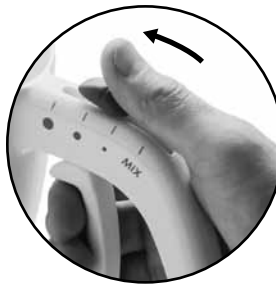
1. Coloque el Botón de Ajuste de Raciones en la posición para Mezclar (Mix).
2. Añada primero los ingredientes secos y después los líquidos.
3. Mezcle los ingredientes en el tazón.
4. Cambie el Botón de Ajuste de Porciones de la posición para Mezclar (Mix) a la posición para el tamaño deseado de la ración.
5. Presione la Palanca para despachar.



Step 1



Step 2 and Step 3



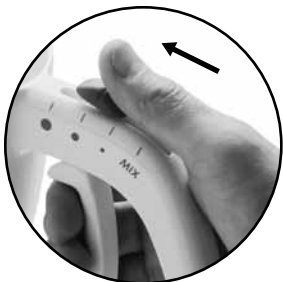
Step 4



Step 5

Cómo Desarmarlo para su Limpieza

1. Presione la Palanca y mueva el Botón de Ajuste de Raciones a la ración más grande. (Vea la foto del paso 1) Empuje la Palanca fuera de la vía de ajuste.
2. Gire la base transparente en dirección contraria a las manecillas del reloj a la posición no asegurada y separe la Base Transparente del Tazón de Mezcla. (Vea la foto del paso 2)
3. Retire la Válvula de Solapa Superior del Tazón para Mezclar y la Válvula de Fuelle de Compresión de la Base Transparente. (Vea la foto del paso 3)
4. Coloque todas las piezas en el lavavajillas. Las válvulas deben colocarse en el cesto superior.



STEP 1



STEP 2



STEP 3

Progressive®

Cómo Armarlo

1. Coloque el Tazón para Mezclar de cabeza y coloque la Válvula de Solapa Superior con los puntos apuntando hacia arriba.
2. Presione el Anillo de Compresión en la Válvula de Fuelle de Compresión. Presione la Válvula de Fuelle de Compresión en la Base Transparente. (Vea la foto del paso 2)
3. Coloque la Base Transparente en el Tazón para Mezclar usando la vía de ajuste. Gire en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición asegurada. (Vea la foto del paso 3)
4. Voltee el Despachador de Masa a su posición vertical. Presione la Palanca hasta que quede detrás del Botón de Ajuste de Raciones (Vea la foto del paso 4). Mueva el Botón de Ajuste de Raciones a la posición para mezclar (Mix) y comience a preparar sus pastelillos favoritos.



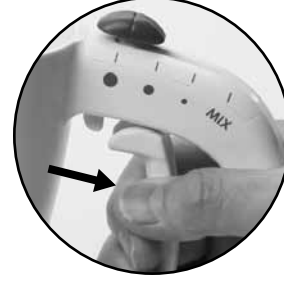
STEP 1



STEP 2



STEP 3



STEP 4

¡Precaución!

- Las masas con la consistencia de un budín o más espesas no se despacharán fácilmente.
- El tamaño de las raciones varía según la consistencia de la masa.

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

