

Gebbruiksaanwijzing - Staafmixer User Manual Handblender

NL P-2-9
EN P-10-17

Model: D-8507F



Lees de instructies
Read the instructions

Bedankt voor je aankoop!

Ik dank u hartelijk dat u heeft gekozen voor 1 van onze Casina producten. Volg te allen tijde de veiligheidsinstructies voor veilig gebruik van het artikel. Met vragen bent u altijd vriendelijk welkom bij de klantenservice.

Ik hoop dat je veel kunt genieten van je Casina artikel! ♥

Groet, Gijs Watzeels
Eigenaar
Casina Kitchen

Introductie:

Met de Casina Staafmixer bereid je binnen no-time je favoriete gerechten! De accessoires maken de staafmixer multifunctioneel. Zo kun je de hakmolen gebruiken voor hard voedsel, de staafmixer voor zacht(er) voedsel en de garde voor het opkloppen van eiwitten en slagroom!

Inhoud:

- Casina Kitchen Staafmixer – Model D-8507F

Bijgevoegde accessoires

- 1 x Hakmolen
- 1 x Maatbeker
- 1 x Garde
- 1 x Mix Staaf
- 1 x Casina Kookboek
- 1 x Handleiding

Klantenservice:

Voor vragen bent u hartelijk welkom bij onze klantenservice. We staan altijd voor u klaar om te helpen.

Email: info@casinakitchen.com

Telefoon: +31 6 30659847

Product Overzicht:

Fig.1

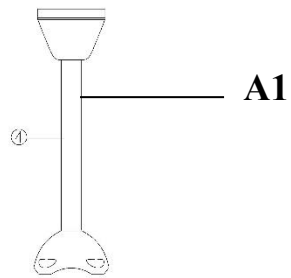


Fig.2

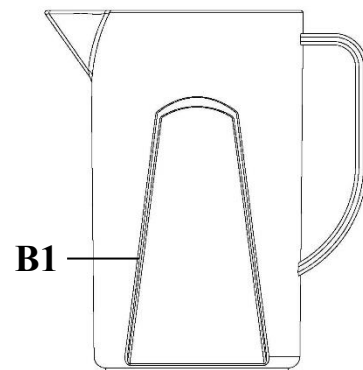


Fig.3

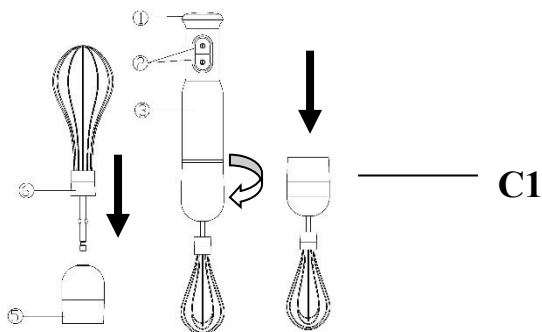
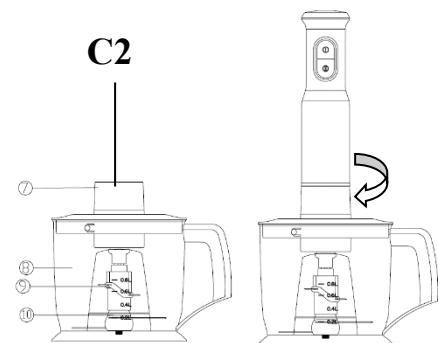


Fig.4



Staaf Mixer D-8507F:

A1: Roestvrijstalen Mix Staaf

B1: Maatbeker

C1/C2: Garde / Hakmolen

- ① Snelheidsregelknop
- ② Knop I/ Knop II
- ③ Motor Constructie
- ④ Roestvrijstalen Poot
- ⑤ Versnellingsbak
- ⑥ Garde
- ⑦ Deksel Hakmolen

- ⑧ Hakmolen
- ⑨ Bovenste mes
- ⑩ Onderste mes

Technische Specificatie:

Afmeting Doos	25,3 x 16,1 x 20,3 cm
Gewicht	1.44 kg
Kleur	Zwart – Zilver
Materiaal	Roest Vrij Staal
Snoerlengte	1,1 m
Voeding – Frequentie	220 V
Vermogen	1200 Watt
Inhoud Maatbeker	600 MI
Inhoud Hakmolen	800 MI
Snelheden	12
Geluidsniveau	85 dB

Veiligheid Instructie:

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires monteert, demonteert, schoonmaakt of aanpassingen doet aan een van de accessoires.
- Dompel het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen. Tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak de messen nooit aan wanneer de stekker in het stopcontact zit. De messen zijn erg scherp.
- Als de messen vast komen te zitten, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de messen blokkeren.
- Overbelast het apparaat niet door er te veel voedsel in te doen en laat het niet langer dan 30 seconden continu werken.

Gebruiksaanwijzing:

- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze verwerkt (max. temperatuur 60°C).
- Snijd grote ingrediënten in stukjes van ongeveer 2 cm voordat u ze verwerkt.
- Plaats de motorunit altijd op een vlakke ondergrond.
- Dompel de motorunit en de garde koppelingsunit niet onder in water.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Haal alle onderdelen uit elkaar.
- Dompel de motoreenheid niet onder in water.
- Veeg de motoreenheid af met een vochtige doek.
- Reinig de beker, de hak kom, de hakmes unit en de hakmolenkoppeling in de vaatwasser of in warm water met wat afwasmiddel.
- Droog en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Staafmixer:

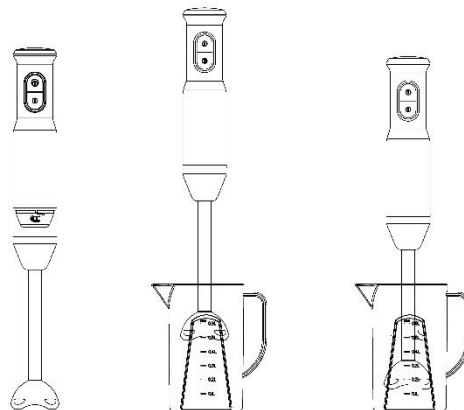


Fig. 5

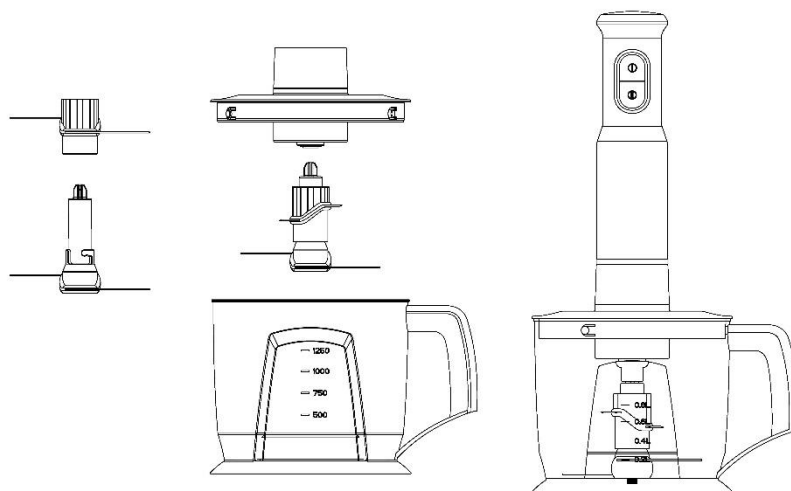
- Het mengen van vloeistoffen. Bijvoorbeeld zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, mixdrankjes en shakes.
- Het mengen van zachte ingrediënten.
- Het pureren van gekookte ingrediënten, bijvoorbeeld voor het maken van babyvoeding.

1. Bevestig de staafmixer aan de motorunit (Afb.5-1).
2. Doe de ingrediënten in de beker.
3. Dompel de mesbeschermer volledig onder in de ingrediënten (Afb.5-2)
4. Druk op knop II of knop I + de snelheidsregelknop om het apparaat in te schakelen.

5. Beweeg het apparaat langzaam op en neer en in cirkels om het ingrediënt te mengen (Afb.5-3).

Hakmolen (Fig. 6) :

Fig 6.



Opmerking: De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood etc.

Let op: De messen zijn zeer scherp! Wees dus zeer voorzichtig bij het hanteren van de mes unit. Wees vooral voorzichtig wanneer u het mes uit de hakmolenkom haalt, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.

1. Plaats de hakmesunit in de hakmolenkom (fig.6-2)
2. Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
3. Plaats de koppelunit op de hakmolenkom (fig.6-2).
4. Bevestig de motorunit op de hakmolenkom (fig.6-3).
5. Druk op knop II of knop I + snelheidsregelknop om het apparaat te schakelen.

Als de ingrediënten aan de wand van de hakmolen blijven plakken, maak ze dan los door vloeistof toe te voegen of een spatel te gebruiken.

Laat het apparaat na het hakken van vlees altijd afkoelen.

Garde (Fig.3) :

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom, het kloppen van eiwitten en het mixen van cake en kant-en-klare desserts.

1. Plaats de garde in de tandwielkast van de garde en steek vervolgens het motorgedeelte in de tandwielkast totdat deze vastklikt.
2. Plaats de garde in een bakje en druk pas daarna op de schakelaar om hem te bedienen.
3. Om los te laten, draai en trek de versnellingsbak eraf. Trek vervolgens de garde uit de

versnellingsbak.

Voor de beste resultaten:

- Gebruik niet de beker, maar een bredere kom.
- Begin met een lage snelheidsinstelling.
- Beweeg de garde door hem iets schuin te houden.
- Klop maximaal 400 ml gekoelde slagroom (min. 30% vetgehalte, 4–8 °C).
- Klop maximaal 4 eiwitten stijf.

Dompel de motorunit en de garde koppelingsunit niet onder in water.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.

Haal alle onderdelen uit elkaar.

Dompel de motoreenheid niet onder in water.

Veeg de motoreenheid af met een vochtige doek.

Reinig de beker, de hak kom, de hakmesunit en de hakmolenkoppeling in de vaatwasser of in warm water met wat afwasmiddel.

Droog en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Milieu:

















Betekenis Markering:

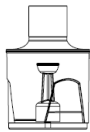


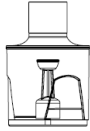
Gooi elektrische apparaten niet weg bij het ongesorteerde huisvuil, maar maak gebruik van gescheiden inzamelpunten.

Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de beschikbare inzamelsystemen. Als elektrische apparaten worden weggegooid op stortplaatsen of stortplaatsen, kunnen gevaarlijke stoffen in het grondwater lekken en in de voedselketen terechtkomen, wat schadelijk is voor uw gezondheid en welzijn.

Bij het vervangen van oude apparaten door nieuwe is de winkelier wettelijk verplicht om het oude apparaat in ieder geval kosteloos terug te nemen voor verwijdering.

Voedsel, Kwantiteit en Bereidingstijd

Recept	Aangeraden Accessories	Kwantiteit	Tijd
Groenten en Fruit	 	50~100g	25s
Baby voeding	 	50-200ml	25s
Shakes en gemixte drankjes	 	50~500ml	20s
Slagroom	 	250ml	1.5min
Eiwit	 	2pcs	1.5min
Droog Brood		50g	15s
Chocolade		100g	10s
Knoflook		50g	10s
Uien		200g	5s

Vlees en Vis		150g	10s
Kaas		200g	10s
Noten		100g	10s
Honing		260g & 40g	10s

Thank you for your Order!

Thank you very much for choosing one of our Casina products. Always follow the safety instructions for safe use of the product. You are always welcome to customer service with questions.

I hope you enjoy your Casina article! ♥

Kind Regards, Gijs Watzeels

Owner

Casina Kitchen

Introduction:

With the Casina Hand Blender you can prepare your favorite dishes in no time! The accessories make the hand blender multifunctional. You can use the chopper for hard food, the hand blender for soft food and the whisk for whipping egg whites and whipped cream!

Contents:

- Casina Kitchen Hand Blender – Model D-8507F

Attached accessories

- 1 x Chopper
- 1 x Measuring Cup
- 1 x Whisk
- 1 x mixing stick
- 1 x Casina Cookbook
- 1 x Manual

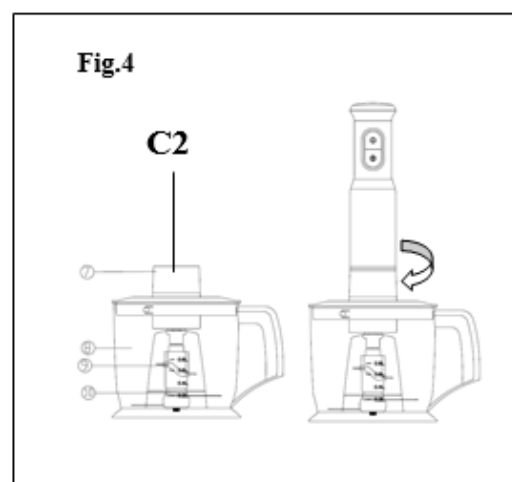
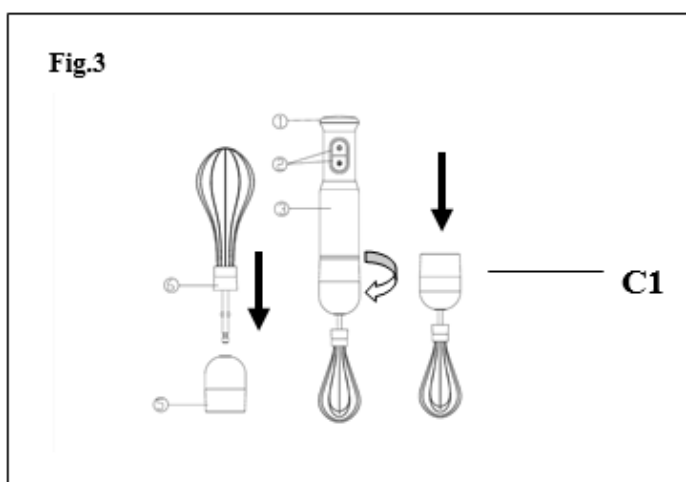
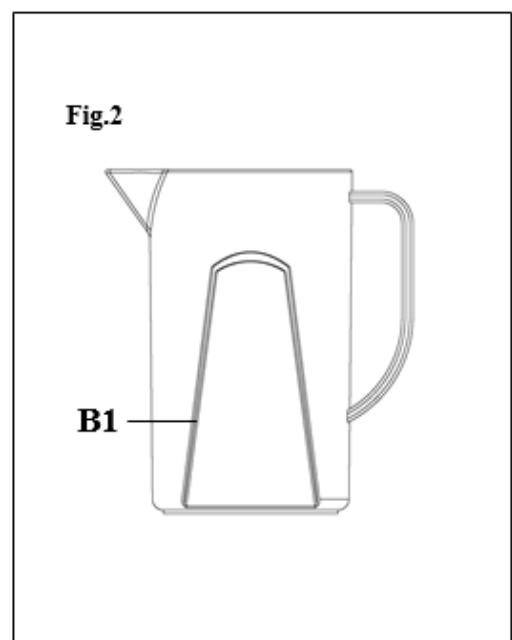
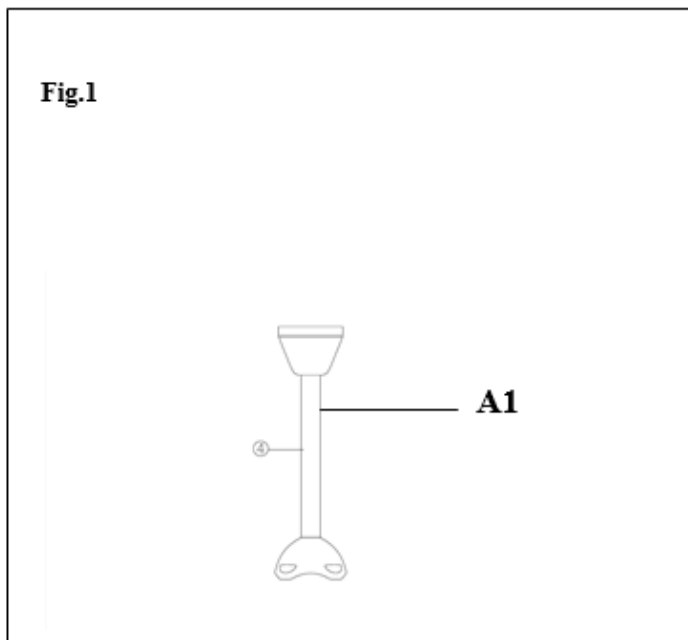
Customer Service:

If you have any questions, you are welcome to contact our customer service. We are always ready to help.

Email: info@casinakitchen.com

Phone: +31 6 30659847

Product Overview:



Hand Blender D-8507F:

A1: Stainless steel mixing feet

B1: Cup

C1/C2: Whisk accessory / Chopping accessory

- ① Speed control knob
- ② Button I /Button II
- ③ Motor sub-assembly
- ④ Stainless steel legs

- ⑤ Gear box
- ⑥ Whisk
- ⑦ Cup lid
- ⑧ Chopping
- ⑨ Upper Blade
- ⑩ Lower Blade

Technical Information:

Size	25,3 x 16,1 x 20,3
Weight	1.44 kg
Colour	Black - Silver
Material	Stainless Steel
Cord length	1,1 m
Power Supply – Frequency	220 V
Assets	1200 Watt
Contents Measuring cup	600 MI
Content chopper	800 MI
Speeds	12
Noise level	85 dB

Safety Instructions:

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by manufacture, or the service centre authorized by the dealer, or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance from the mains before you assemble, disassemble, clean or make adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is intended for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the blades when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

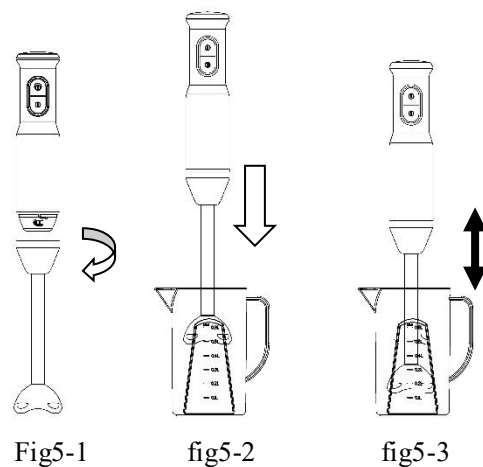
- Do not overload the appliance by putting in too much food and do not operate continuously for more than 30 seconds.

Prepare for use:

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 60°C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before you process them.
- Always place the motor unit on a level surface.
- Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.
- Unplug the appliance before cleaning.
- Disassemble all the parts.
- Do not immerse the motor unit into water.
- Wipe the motor unit with a moist cloth..
- Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit and the chopper coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
- Dry and store them for future use.

Hand Blender:

Fig.5



The hand blender is intended for :

- Blending liquids. Dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- Mixing soft ingredients.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar to the motor unit (Fig.5-1).
2. Put the ingredients in the beaker.
3. Immerse the blade guard completely in the ingredients(Fig.5-2).
4. Pressing button II or button I + speed control knob to switch on the appliance.

5. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient(Fig.5-3).

Chopper (Fig. 6) :

Fig.6

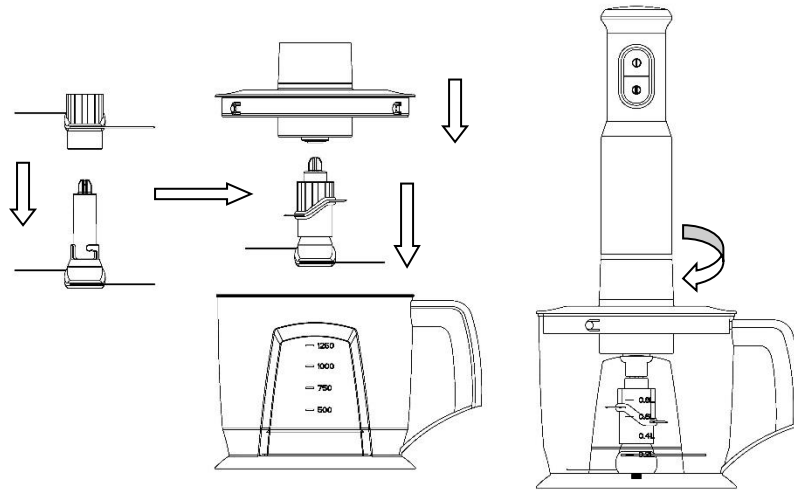


Fig6-1

fig6-2

fig6-3

Note: The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Attention: The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (fig.6-2)
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit on the chopper bowl (fig.6-2).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl (fig.6-3).
5. Pressing the button II or button I + speed control knob to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Always let the appliance cool down after chopping meat.

Whisk (Fig. 3) :

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk gear box , then insert the motor part into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch to operate it.
3. To release, Revolve and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker , but a wider bowl.
- Start with a low speed setting.
- Move the whisk by holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

Environment

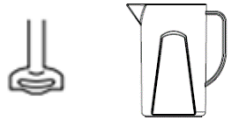




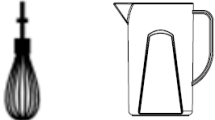
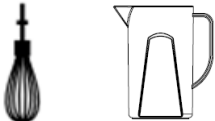






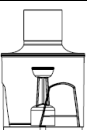

Meaning Mark:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

Food, Quantity and Preparation times:

Recipe	Recommended accessory	quantity	time
Fruits and vegetables		50~100g	25s
Baby food		50-200ml'	25s

Shakes & mixed drinks		50~500ml	20s
Whipped cream		250ml	1.5min
Whipped egg whites		2pcs	1.5min
Dry bread		50g	15s
Dark chocolate		100g	10s
garlic		50g	10s
Onions		200g	5s
Meat & Fish		150g	10s
Cheese		200g	10s
Nuts		100g	10s
Figs & Honey		260g & 40g	10s

--	--	--	--

— EST.  2023 —

CASINA

— KITCHEN —