

GEBRUIKERSHANDLEIDING

USER MANUAL | BENUTZERHANDBUCH | MANUEL DE L'UTILISATEUR

STAAF MIXER

HAND BLENDER | STABMIXER | MÉLANGEUR À MAIN

TYPE HB-6005

LEES DE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE
LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE ANLEITUNG
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION



Productinformatie

Maak kennis met de must-have keukenhulp: de veelzijdige en krachtige staafmixer! Met 15 snelheden plus een turbostand, bereidt dit strakke en stille apparaat moeiteloos de lekkerste soepen, smoothies, aardappelpuree en babyvoeding. Voorzien van een hakmolen voor het fijnhakken van vlees en groenten, een sterke klopper voor perfect opgeklopte slagroom en eiwitten, en een nauwkeurige 600ML maatbeker, voldoet het aan al je culinaire behoeften. Gemakkelijk schoon te maken en op te bergen dankzij het compacte formaat en de anti-aanbaklaag, wordt deze staafmixer geleverd met alle benodigde accessoires en een gedetailleerde handleiding, wat het de ultieme alles-in-één keukenhulp maakt.

Totaalpakket

- 1x handleiding
- 1x hakmolen
- 1x maatbeker
- 1x garde
- 1x mixervoet
- 1x klopper
- 1x deksel
- 1x messenset
- 1x pureestamper
- 1x motorunit

Overzicht



1. Standenknop
2. AAN/UIT-knop
3. Turboknop
4. Motorunit
5. Mixervoet
6. Klopper
7. Garde
8. Pureestamper
9. Deksel
10. Hakmolen
11. Messenset
12. Maatbeker 600ML

Algemene informatie

- Bij het eerste gebruik van dit apparaat wordt aangeraden de handleiding volledig en goed door te lezen.
- Controleer altijd goed op beschadiging of slijtage.
- Gebruik nooit accessoires die van andere aanbieders afkomen. Deze kunnen het juist functioneren van het apparaat belemmeren.
- Gebruik dit product alleen voor de juiste doeleinden.
- Haal het product niet uit elkaar en maak het product zelf niet als deze kapot gaat. Breng het product dan naar een geautoriseerd bedrijf of neem contact op met de klantenservice.
- Aan dit product zijn risico's verbonden. Neem het gebruik uiterst serieus. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

Veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat niet goed functioneert, gevallen is of op enige manier beschadigd is.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat je het schoonmaakt.
- Raak de messen niet aan wanneer het apparaat is aangesloten.

- Gebruik de staafmixer niet in de buurt van hete oppervlakken of open vlam.
- Zorg ervoor dat de staafmixer stevig in de container zit voordat je deze inschakelt.

Hoe te gebruiken?

Vorbereiding

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
2. Reinig de accessoires voor het eerste gebruik met warm water en afwasmiddel. Droog ze goed af.
3. Bevestig de gewenste opzetstukken aan de motorunit door deze stevig vast te klikken.
4. Zorg ervoor dat de staafmixer is uitgeschakeld voordat je de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik

Snelheidsinstellingen

- De staafmixer heeft 15 snelheidsstanden en een turbostand voor extra kracht.
- Gebruik lagere snelheden voor lichte mengsels en hogere snelheden voor dikkere mengsels.

Pureestamper

De pureestamper is ideaal voor het maken van soepen, smoothies, aardappelpuree en babyvoeding.

1. Bevestig de pureestamper aan de motorunit.
2. Plaats de staafmixer in de container met ingrediënten.
3. Selecteer de gewenste snelheid met de snelheidsknop.
4. Houd de staafmixer recht en beweeg deze langzaam op en neer voor een gelijkmatige consistentie.
5. Gebruik de turbostand voor extra kracht indien nodig.

Mixervoet

De mixervoet is het belangrijkste onderdeel van de staafmixer en zorgt voor het mixen en pureren van ingrediënten.

1. Bevestig de mixervoet aan de motorunit.
2. Plaats de mixervoet in de container met ingrediënten.
3. Selecteer de gewenste snelheid met de snelheidsknop.
4. Houd de staafmixer recht en beweeg deze langzaam op en neer voor een gelijkmatige consistentie.
5. Gebruik de turbostand voor extra kracht indien nodig.
6. Voor een gladder resultaat kun je de staafmixer ook lichtjes kantelen.

Hakmolen

De hakmolen is perfect voor het fijnhakken van vlees, groenten, noten en kruiden.

1. Bevestig de hakmolen aan de motorunit.
2. Voeg de ingrediënten toe aan de hakmolencontainer.
3. Plaats de deksel stevig op de container.
4. Selecteer de gewenste snelheid en start met hakken.
5. Gebruik korte pulsen voor grove stukken en langere intervallen voor fijn hakken.

Garde

De garde is ontworpen voor het mengen van lichte beslagmengsels, het opkloppen van slagroom en het kloppen van eiwitten.

1. Bevestig de garde aan de motorunit.
2. Plaats de garde in een kom met de ingrediënten.
3. Selecteer de gewenste snelheid.
4. Klop de ingrediënten tot de gewenste consistentie is bereikt.
5. Gebruik de lagere snelheden voor het voorzichtig mengen van ingrediënten en hogere snelheden voor het stevig opkloppen van slagroom of eiwitten.

Klopper

De klopper is ontworpen voor het maken van slagroom, opgeklopt eiwit en lichte beslagmengsels.

1. Bevestig de klopper aan de motorunit.
2. Plaats de klopper in een kom met de ingrediënten.
3. Selecteer de gewenste snelheid.
4. Klop de ingrediënten tot de gewenste consistentie is bereikt.

Maatbeker

De maatbeker is handig voor het nauwkeurig afmeten van vloeistoffen en andere ingrediënten.

1. Vul de maatbeker met de gewenste hoeveelheid ingrediënten.
2. Gebruik de maatbeker om direct te mixen of mengen met de staafmixer.

Probleemoplossing

De staafmixer start niet

- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit en dat er stroom op het stopcontact staat.
- Zorg ervoor dat de opzetstukken correct en stevig zijn bevestigd aan de motorunit.

De staafmixer stopt tijdens gebruik

- De motor kan oververhit zijn. Laat de staafmixer afkoelen gedurende 15-20 minuten voordat je deze opnieuw gebruikt.
- Controleer of er geen ingrediënten de messen blokkeren. Verwijder de blokkade en probeer opnieuw.

De messen draaien niet

- Controleer of de messen correct zijn gemonteerd.
- Controleer of er geen voedselresten de messen blokkeren. Reinig de messen grondig.

Onregelmatige prestaties

- Zorg ervoor dat je de juiste snelheid gebruikt voor de betreffende taak.
- Zorg ervoor dat de container niet overvol is. Verwerk kleinere hoeveelheden per keer.

Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden

- Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn bevestigd.
- Controleer of de messen of andere bewegende delen niet versleten of beschadigd zijn. Vervang indien nodig.

Reiniging en onderhoud

1. Koppel de staafmixer los van het stopcontact voordat je begint met reinigen.
2. Verwijder de opzetstukken van de motorunit.
3. Reinig de opzetstukken en accessoires met warm water en afwasmiddel.
4. Droog alle onderdelen grondig af voordat je ze opbergt.
5. Gebruik een vochtige doek om de motorunit schoon te maken. Dompel deze nooit in water.
6. Controleer regelmatig of de onderdelen niet beschadigd zijn.
7. Bewaar de staafmixer en zijn onderdelen op een koele, droge en veilige plek buiten het bereik van kinderen.

Productgegevens

| | |
|--------------------------|------------------|
| Stroomvoorziening | 220-240V~50-60HZ |
| Motorvermogen | 1000W |
| Voedingstype | Netstroom |
| Productgewicht | 880 gram |
| Kabellengte | 125cm |
| Kleur | Zilver/zwart |
| Snelheidsstanden | 15 |
| Turbostand | Ja |
| Materiaal | RVS |

Disclaimer

Door deze handleiding te gebruiken stemt u in met deze disclaimer. TLS Commerce B.V. spant zich in om de informatie in deze handleiding en daarbij horende webpagina's zo volledig, nauwkeurig en actueel mogelijk te laten zijn. Bij onduidelijkheden of foutieve informatie kan er vrijblijvend contact opgenomen worden met de klantenservice van TLS Commerce B.V. Alle informatie op deze website en handleiding is bedoeld voor persoonlijk gebruik. Aan voorbehouden, TLS Commerce B.V. aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade op welke manier dan ook ontstaan door gebruik, onvolledigheid of onjuistheid van de aangeboden informatie op de handleiding of aangeboden informatie op de website bij onzorgvuldig gebruik. De informatie kan zonder voorafgaande waarschuwing of kennisgeving worden gewijzigd.

Bedrijfsgegevens

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

KvK: 85524271

BTW nr: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Nederland

Product information

Meet the must-have kitchen helper: the versatile and powerful hand blender! With 15 speeds plus a turbo mode, this sleek and quiet device effortlessly prepares the tastiest soups, smoothies, mashed potatoes and baby food. Equipped with a chopper for mincing meat and vegetables, a powerful whisk for perfectly whipped cream and egg whites, and an accurate 600ML measuring cup, it meets all your culinary needs. Easy to clean and store thanks to its compact size and non-stick coating, this hand blender comes with all the necessary accessories and a detailed manual, making it the ultimate all-in-one kitchen helper.

Total package

- 1x manual
- 1x chopper
- 1x measuring cup
- 1x whisk
- 1x mixer foot
- 1x beater
- 1x lid
- 1x knife set
- 1x puree masher
- 1x motor unit

Overview



1. Mode button
2. ON/OFF button
3. Turbo button
4. Motor unit
5. Mixer foot
6. Beater
7. Whisk
8. Puree masher
9. Lid
10. Chopper
11. Knife set
12. Measuring cup 600ML

General information

- When using this device for the first time, it is recommended to read the manual completely and thoroughly.
- Always check carefully for damage or wear.
- Never use accessories that come from other vendors. They may interfere with the proper functioning of the device.
- Use this product only for its proper purposes.
- Do not disassemble or repair the product yourself if it breaks down. In this case, take the product to an authorized company or contact customer service.
- There are risks associated with this product. Please take its use extremely seriously. Improper use may cause injury.

Safety regulations

- Please read all instructions carefully before using the appliance.
- 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 are supervised or have received instructions on how to use the appliance from a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and cord out of the reach of children.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any way.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning it.
- Do not touch the blades when the appliance is plugged in.
- Do not use the hand blender near hot surfaces or open flame.

- Make sure the hand blender is firmly seated in the container before turning it on.

How to use?

Preparation

1. Remove all packing materials and check that all parts are present and undamaged.
2. Before first use, clean the accessories with warm water and detergent. Dry them thoroughly.
3. Attach the desired attachments to the motor unit by firmly clicking them into place.
4. Make sure the hand blender is turned off before plugging in.

Usage

Speed settings

- The hand blender has 15 speed settings and a turbo setting for extra power.
- Use lower speeds for light blends and higher speeds for thicker blends.

Puree masher

The puree masher is ideal for making soups, smoothies, mashed potatoes and baby food.

1. Attach the puree masher to the motor unit.
2. Place the hand blender in the container of ingredients.
3. Select the desired speed with the speed knob.
4. Hold the hand blender straight and slowly move it up and down for even consistency.
5. Use the turbo setting for extra power if needed.

Mixer foot

The Mixer foot is the most important part of the hand blender and takes care of blending and pureeing ingredients.

1. Attach the mixer foot to the motor unit.
2. Place the mixer foot in the container of ingredients.
3. Select the desired speed with the speed knob.
4. Hold the hand blender straight and slowly move it up and down for even consistency.
5. Use the turbo setting for extra power if needed.
6. For smoother results, you can also tilt the hand blender slightly.

Chopper

The chopper is perfect for finely chopping meat, vegetables, nuts and herbs.

1. Attach the mincer to the motor unit.
2. Add ingredients to the chopper container.
3. Place the lid securely on the container.
4. Select the desired speed and start chopping.
5. Use short pulses for coarse chopping and longer intervals for fine chopping.

Whisk

The whisk is designed for mixing light batter mixtures, whipping cream and beating egg whites.

1. Attach the whisk to the motor unit.
2. Place the whisk in a bowl with the ingredients.
3. Select the desired speed.
4. Whisk ingredients until desired consistency is reached.
5. Use the lower speeds for gently mixing ingredients and higher speeds for firmly whipping cream or egg whites.

Beater

The beater is designed for making whipped cream, beaten egg whites and light batter mixtures.

1. Attach the beater to the motor unit.
2. Place the beater in a bowl with the ingredients.
3. Select the desired speed.
4. Whisk ingredients until desired consistency is reached.

Measuring cup

The measuring cup is useful for accurate measurement of liquids and other ingredients.

1. Fill the measuring cup with the desired amount of ingredients.
2. Use the measuring cup to mix or blend directly with the hand blender.

Troubleshooting

The hand blender does not start

- Make sure that the plug is properly inserted and that there is power at the outlet.
- Make sure the attachments are correctly and securely attached to the motor unit.

The hand blender stops during use

- The motor may be overheated. Let the hand blender cool for 15-20 minutes before using it again.
- Check that no ingredients are blocking the blades. Remove the blockage and try again.

The blades do not rotate

- Check that the blades are mounted correctly.
- Check that no food particles are blocking the blades. Clean the blades thoroughly.

Irregular performance.

- Make sure you are using the correct speed for the task at hand.
- Make sure the container is not overfilled. Process smaller quantities at a time.

The device makes unusual noises

- Make sure all parts are attached correctly.
- Check that the blades or other moving parts are not worn or damaged. Replace if necessary.

Cleaning and maintenance

1. Disconnect the hand blender from the power outlet before you begin cleaning.
2. Remove the attachments from the motor unit.
3. Clean the attachments and accessories with warm water and detergent.
4. Dry all parts thoroughly before storing them.
5. Use a damp cloth to clean the motor unit. Never immerse it in water.
6. Periodically check the parts for damage.
7. Store the hand blender and its parts in a cool, dry and safe place out of the reach of children.

Product specifications

| | |
|--------------------------|------------------|
| Power supply | 220-240V~50-60HZ |
| Motor power | 1000W |
| Power supply type | Mains power |
| Product Weight | 880g |
| Cable length | 125cm |
| Color | Silver/Black |
| Speed steps | 15 |
| Turbo mode | Yes |
| Material | Stainless steel |

Disclaimer

By using this manual you agree to this disclaimer. TLS Commerce B.V. makes every effort to keep the information in this manual and related web pages as complete, accurate and current as possible. If unclear or incorrect information, please feel free to contact the customer service of TLS Commerce B.V. All information on this website and manual is intended for personal use. To reserves, TLS Commerce B.V. accepts no responsibility for damages of any kind arising from use, incompleteness or inaccuracy of the information provided on the manual or information provided on the website when used carelessly. The information is subject to change without prior warning or notification.

Information of the company

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Chamber of Commerce: 85524271

VAT no: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Netherlands

Produktinformation

Der vielseitige und leistungsstarke Stabmixer ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer! Mit 15 Geschwindigkeitsstufen und einem Turbomodus bereitet dieses schlanke und leise Gerät mühelos die leckersten Suppen, Smoothies, Kartoffelpürees und Babynahrung zu. Ausgestattet mit einem Fleischwolf zum Zerkleinern von Fleisch und Gemüse, einem leistungsstarken Schneebesen für perfekt aufgeschlagene Sahne und Eischnee sowie einem präzisen 600-ml-Messbecher erfüllt er alle kulinarischen Anforderungen. Dank seiner kompakten Größe und der Antihafbeschichtung ist dieser Stabmixer leicht zu reinigen und aufzubewahren. Er wird mit allen notwendigen Zubehörteilen und einer ausführlichen Anleitung geliefert und ist somit der ultimative Alleskönner in der Küche.

Gesamtpaket

- 1x Handbuch
- 1x Zerkleinerer
- 1x Messbecher
- 1x Schneebesen
- 1x Mixerfuß
- 1x Rührbesen
- 1x Deckel
- 1x Messersatz
- 1x Pürrierstab
- 1x Motoreinheit

Übersicht



1. Modus-Taste
2. ON/OFF-Taste
3. Turbo-Taste
4. Motoreinheit
5. Mischerfuß
6. Quirl
7. Schneebesen
8. Pürierstab
9. Deckel
10. Zerhacker
11. Messerset
12. Messbecher 600ML

Allgemeine Informationen

- Wenn Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie die Bedienungsanleitung vollständig und sorgfältig lesen.
- Überprüfen Sie das Gerät immer sorgfältig auf Schäden oder Verschleiß.
- Verwenden Sie niemals Zubehör von anderen Anbietern. Diese können die korrekte Funktion des Geräts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Nehmen Sie das Produkt nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht, wenn es kaputt geht. Bringen Sie das Produkt in diesem Fall zu einem autorisierten Unternehmen oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Mit diesem Produkt sind Risiken verbunden. Bitte nehmen Sie seine Verwendung äußerst ernst. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.

Sicherheitsvorschriften

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.

- Berühren Sie die Klingen nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder offenen Flammen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer fest im Behälter sitzt, bevor Sie ihn einschalten.

Wie zu verwenden?

Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie es gut ab.
3. Befestigen Sie die gewünschten Aufsätze an der Motoreinheit, indem Sie sie fest einrasten lassen.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Stabmixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn einstecken.

Verwenden Sie

Geschwindigkeitsstufen

- Der Stabmixer verfügt über 15 Geschwindigkeitsstufen und eine Turbostufe für zusätzliche Leistung.
- Verwenden Sie niedrigere Geschwindigkeiten für leichte Mischungen und höhere Geschwindigkeiten für dickere Mischungen.

Pürierstab

Der Pürierstab ist ideal für die Zubereitung von Suppen, Smoothies, Kartoffelpüree und Babynahrung.

1. Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit.
2. Setzen Sie den Stabmixer in den Behälter mit den Zutaten.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler.
4. Halten Sie den Stabmixer gerade und bewegen Sie ihn langsam auf und ab, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erzielen.

5. Verwenden Sie bei Bedarf die Turbo-Einstellung für zusätzliche Leistung.

Mischerfuß

Der Mischerfuß ist der wichtigste Teil des Stabmixers und sorgt für das Mixen und Pürieren der Zutaten.

1. Befestigen Sie den Mischerfuß an der Motoreinheit.
2. Setzen Sie den Mischerfuß in den Behälter mit den Zutaten.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler.
4. Halten Sie den Stabmixer gerade und bewegen Sie ihn langsam auf und ab, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erzielen.
5. Verwenden Sie bei Bedarf die Turbo-Einstellung für zusätzliche Leistung.
6. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis können Sie den Stabmixer auch leicht neigen.

Fleischwolf

Der Fleischwolf ist ideal zum feinen Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Nüssen und Kräutern.

1. Befestigen Sie den Fleischwolf an der Motoreinheit.
2. Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Fleischwolfs.
3. Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter.
4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit und beginnen Sie mit dem Zerkleinern.
5. Verwenden Sie kurze Impulse für grobes Hacken und längere Intervalle für feines Hacken.

Schneebeesen

Der Schneebeesen ist zum Mischen leichter Teigmischungen, zum Schlagen von Sahne und zum Schlagen von Eiweiß bestimmt.

1. Befestigen Sie den Schneebeesen an der Motoreinheit.
2. Legen Sie den Schneebeesen in eine Schüssel mit den Zutaten.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
4. Verquirlen Sie die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Verwenden Sie die niedrigeren Geschwindigkeiten, um die Zutaten schonend zu mischen, und die höheren Geschwindigkeiten, um Sahne oder Eischnee fest aufzuschlagen.

Rührbesen

Der Rührbesen ist für die Herstellung von Schlagsahne, Eischnee und leichten Teigmischungen bestimmt.

1. Befestigen Sie den Rührbesen an der Motoreinheit.
2. Setzen Sie den Rührbesen in eine Schüssel mit den Zutaten.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
4. Schlagen Sie die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Messbecher

Der Messbecher ist nützlich zum genauen Abmessen von Flüssigkeiten und anderen Zutaten.

1. Füllen Sie den Messbecher mit der gewünschten Menge an Zutaten.
2. Verwenden Sie den Messbecher zum Mixen oder Pürieren direkt mit dem Stabmixer.

Der Stabmixer lässt sich nicht starten

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig eingesteckt ist und Strom an der Steckdose anliegt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Aufsätze richtig und sicher an der Motoreinheit angebracht sind.

Der Stabmixer bleibt während des Gebrauchs stehen

- Der Motor ist möglicherweise überhitzt. Lassen Sie den Stabmixer 15-20 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Zutaten die Klingen blockieren. Entfernen Sie die Verstopfung und versuchen Sie es erneut.

Die Klingen drehen sich nicht

- Prüfen Sie, ob die Klingen richtig eingesetzt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittelreste die Klingen blockieren. Reinigen Sie die Klingen gründlich.

Unregelmäßige Leistung

- Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Geschwindigkeit für die jeweilige Aufgabe verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überfüllt ist. Verarbeiten Sie kleinere Mengen auf einmal.

Das Gerät macht ungewöhnliche Geräusche

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig angebracht sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Messer oder andere bewegliche Teile nicht abgenutzt oder beschädigt sind. Ersetzen Sie sie bei Bedarf.

Reinigung und Wartung

1. Ziehen Sie den Stabmixer aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Entfernen Sie die Aufsätze von der Motoreinheit.
3. Reinigen Sie die Aufsätze und das Zubehör mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie einlagern.
5. Verwenden Sie zur Reinigung der Motoreinheit ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie sie niemals in Wasser ein.
6. Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Teile nicht beschädigt sind.
7. Bewahren Sie den Stabmixer und seine Teile an einem kühlen, trockenen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Produktspezifikationen

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Stromversorgung | 220-240V~50-60HZ |
| Motorleistung | 1000W |
| Stromversorgungsart | Netzstrom |
| Produktgewicht | 880g |
| Kabellänge | 125cm |
| Farbe | Silber/Schwarz |
| Geschwindigkeitsstufen | 15 |
| Turbo-Modus | Ja |
| Material | Edelstahl |

Haftungsausschluss

Durch die Nutzung dieses Handbuchs erklären Sie sich mit diesem Haftungsausschluss einverstanden. TLS Commerce B.V. ist bestrebt, die Informationen in diesem Handbuch und auf den dazugehörigen Webseiten so vollständig, genau und aktuell wie möglich zu halten. Im Falle von Unklarheiten oder falschen Informationen wenden Sie sich bitte an

Alle Informationen auf dieser Website und in diesem Handbuch sind nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt. TLS Commerce B.V. übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Gebrauch, die Unvollständigkeit oder Ungenauigkeit der im Handbuch oder auf der Website angebotenen Informationen bei unvorsichtigem Gebrauch entstehen. Die Informationen können ohne vorherige Warnung oder Benachrichtigung geändert werden.

Daten zum Unternehmen

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Handelskammer: 85524271

Umsatzsteuer-Nr.: NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Die Niederlande

Informations sur le produit

Voici l'auxiliaire de cuisine indispensable : le puissant et polyvalent mixeur plongeant ! Avec ses 15 vitesses et son mode turbo, cet appareil élégant et silencieux prépare sans effort les soupes les plus savoureuses, les smoothies, la purée de pommes de terre et les aliments pour bébés. Équipé d'un hachoir pour émincer la viande et les légumes, d'un fouet puissant pour monter parfaitement la crème et les blancs d'œufs, et d'un gobelet doseur précis de 600 ml, il répond à tous vos besoins culinaires. Facile à nettoyer et à ranger grâce à sa taille compacte et à son revêtement antiadhésif, ce mixeur plongeant est livré avec tous les accessoires nécessaires et un manuel détaillé, ce qui en fait l'auxiliaire de cuisine tout-en-un par excellence.

Contenu total

- 1x manuel
- 1x hachoir
- 1x tasse à mesurer
- 1x fouet
- 1x pied mélangeur
- 1x batteur
- 1x couvercle
- 1x jeu de couteaux
- 1x pilon
- 1x unité moteur

Vue d'ensemble



1. Bouton Mode
2. Bouton ON/OFF
3. Touche Turbo
4. Unité moteur
5. Pied du mélangeur
6. Batteur
7. Fouet
8. Presse-purée
9. Couvercle
10. Hachoir
11. Set de couteaux
12. Tasse à mesurer 600ML

Informations générales

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de lire le manuel dans son intégralité.
- Vérifiez toujours soigneusement que l'appareil n'est pas endommagé ou usé.
- N'utilisez jamais d'accessoires provenant d'autres fournisseurs. Ils peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez ce produit que pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne démontez pas et ne réparez pas vous-même le produit s'il tombe en panne. Dans ce cas, apportez le produit à une entreprise agréée ou contactez le service clientèle.
- Ce produit comporte des risques. Veuillez prendre son utilisation très au sérieux. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

Règles de sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames lorsque l'appareil est branché.

- N'utilisez pas le mixeur plongeant à proximité de surfaces chaudes ou de flammes nues.
- Assurez-vous que le mixeur plongeant est bien en place dans le récipient avant de le mettre en marche.

Comment l'utiliser?

Préparation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes.
2. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Séchez-les bien.
3. Fixez les accessoires souhaités à l'unité motrice en les enclenchant fermement.
4. Assurez-vous que le mixeur plongeant est éteint avant de le brancher.

Utilisation

Réglages de vitesse

- Le mixeur plongeant dispose de 15 réglages de vitesse et d'un réglage turbo pour plus de puissance.
- Utilisez les vitesses les plus basses pour les mélanges légers et les vitesses les plus élevées pour les mélanges plus épais.

Presse-purée

La Presse-purée est idéale pour préparer des soupes, des smoothies, de la purée de pommes de terre et des aliments pour bébés.

1. Fixez la Presse-purée à l'unité motrice.
2. Placer le mixeur plongeant dans le récipient contenant les ingrédients.
3. Sélectionner la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de vitesse.
4. Tenir le mixeur manuel droit et le déplacer lentement de haut en bas pour obtenir une consistance homogène.

5. Utilisez le réglage turbo pour plus de puissance si nécessaire.

Pied du mélangeur

Le pied du mélangeur est la partie la plus importante du mixeur plongeant et se charge de mixer et de réduire en purée les ingrédients.

1. Fixez pied du mélangeur à l'unité moteur.
2. Placez le pied du mélangeur dans le récipient contenant les ingrédients.
3. Sélectionner la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de vitesse.
4. Tenir le mixeur plongeant droit et le déplacer lentement de haut en bas pour obtenir une consistance homogène.
5. Utilisez le réglage turbo pour plus de puissance si nécessaire.
6. Pour des résultats plus homogènes, vous pouvez également incliner légèrement le mixeur plongeant.

Hachoir

Le hachoir est parfait pour hacher finement la viande, les légumes, les noix et les herbes.

1. Fixez le hachoir à l'unité motrice.
2. Ajouter les ingrédients dans le récipient du hachoir.
3. Placer fermement le couvercle sur le récipient.
4. Sélectionner la vitesse souhaitée et commencer à hacher.
5. Utilisez des impulsions courtes pour un hachage grossier et des intervalles plus longs pour un hachage fin.

Fouet

Le fouet est conçu pour mélanger les pâtes légères, fouetter la crème et battre les blancs d'œufs.

1. Fixez le fouet à l'unité motrice.
2. Placez le fouet dans un bol avec les ingrédients.
3. Sélectionner la vitesse souhaitée.
4. Fouetter les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
5. Utilisez les vitesses les plus basses pour mélanger délicatement les ingrédients et les vitesses les plus élevées pour fouetter fermement la crème ou les blancs d'œufs.

Batteur

Le batteur est conçu pour faire de la crème fouettée, des blancs d'œufs battus et des mélanges de pâte à frire légers.

1. Fixez le batteur à l'unité motrice.
2. Placez le batteur dans un bol avec les ingrédients.
3. Sélectionner la vitesse souhaitée.
4. Batre les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Bol à mesurer

Le gobelet doseur est utile pour mesurer avec précision les liquides et autres ingrédients.

1. Remplissez le verre doseur avec la quantité d'ingrédients souhaitée.
2. Utiliser le verre doseur pour mélanger ou mixer directement avec le mixeur plongeant.

Dépannage

Le mixeur plongeant ne démarre pas

- Assurez-vous que la fiche est correctement insérée et que la prise est alimentée.
- Assurez-vous que les accessoires sont correctement et solidement fixés à l'unité motrice.

Le mixeur plongeant s'arrête en cours d'utilisation

- Le moteur a peut-être surchauffé. Laissez le mixeur manuel refroidir pendant 15 à 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Vérifiez qu'aucun ingrédient ne bloque les lames. Retirez le blocage et réessayez.

Les lames ne tournent pas

- Vérifiez que les lames sont correctement montées.
- Vérifiez qu'aucune particule d'aliment ne bloque les lames. Nettoyez soigneusement les lames.

Performances irrégulières

Assurez-vous que la vitesse de rotation est adaptée à la tâche à accomplir.

Assurez-vous que le récipient n'est pas trop rempli. Travaillez de plus petites quantités à la fois.

L'appareil émet des bruits inhabituels

- Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement fixées.
- Vérifiez que les lames ou les autres pièces mobiles ne sont pas usées ou endommagées. Remplacez-les si nécessaire.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez le mixeur plongeant de la prise murale avant de commencer le nettoyage.
2. Retirez les accessoires de l'unité moteur.
3. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
5. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'unité motrice. Ne jamais l'immerger dans l'eau.
6. Vérifier régulièrement que les pièces ne sont pas endommagées.
7. Conservez le mixeur plongeant et ses pièces dans un endroit frais, sec et sûr, hors de portée des enfants.

Spécifications du produit

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Alimentation électrique | 220-240V~50-60HZ |
| Puissance du moteur | 1000W |
| Type d'alimentation | Puissance principale |
| Poids du produit | 880g |
| Longueur du câble | 125cm |
| Couleur | Argent/Noir |
| Modes de vitesse | 15 |
| Mode turbo | Oui |
| Matériau | Acier inoxydable |

Clause de non-responsabilité

En utilisant ce manuel, vous acceptez cette clause de non-responsabilité. TLS Commerce B.V. s'efforce de veiller à ce que les informations contenues dans ce manuel et dans les pages web connexes soient aussi complètes, précises et actuelles que possible. En cas d'ambiguïté ou d'informations incorrectes, n'hésitez pas à contacter Toutes les informations contenues dans ce site web et ce manuel sont destinées à un usage personnel. Pour les réservations, TLS Commerce B.V. n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés de quelque manière que ce soit par l'utilisation de ce site. responsabilité pour les dommages causés de quelque manière que ce soit par l'utilisation, l'incomplétude ou l'inexactitude des informations proposées dans le manuel ou des informations proposées sur le site web en cas d'utilisation négligente. Les informations sont susceptibles d'être modifiées sans avertissement ou notification préalable.

Données de l'entreprise

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Chambre de commerce : 85524271

Numéro de TVA : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Pays-Bas