



Vivid Green®

ProMix Keukenmachine



Gebruikers handleiding

Inhoud

- 03 Belangrijke veiligheidsvoorschriften
- 04 Inhoud
- 05 Product overzicht
- 06 Voorbereiding
Gebruik
Onderhoud
Tips en Tricks
- 07 Tips en Tricks
- 08 FAQ
- 09 Duurzaamheid
Contact
Garantie



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van deze keukenmachine dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:



Bewaar deze instructies

Algemene veiligheidsregels

- Gebruik de keukenmachine uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan gevaar opleveren.
- Sluit het apparaat altijd aan op een correct geaard stopcontact van 220-240V~, 50/60Hz. Gebruik geen verloopstekkers of verlengsnoeren van slechte kwaliteit.
- Zet de keukenmachine altijd op een stabiele, droge en vlakke ondergrond voordat je deze in gebruik neemt.
- Laat de machine nooit onbeheerd draaien. Schakel deze altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer je het apparaat niet gebruikt.
- Raak geen bewegende onderdelen aan tijdens het gebruik. Gebruik nooit vingers, bestek of andere voorwerpen om ingrediënten te verplaatsen terwijl de machine draait.

- Steek de stekker altijd volledig in het stopcontact. Trek bij het losmaken altijd aan de stekker zelf en nooit aan het snoer.
- Dompel de motorunit nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik voor het reinigen uitsluitend een licht vochtige doek.
- Gebruik alleen originele accessoires en onderdelen. Het gebruik van niet-originele onderdelen kan leiden tot schade of letsel.
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als deze defect zijn.
- Reinig en onderhoud het apparaat nooit terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, mits zij goed worden geïnstrueerd en toezicht krijgen. Jongere kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht van een volwassene.

- Houd de machine, accessoires en het snoer altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten mogen dit apparaat alleen gebruiken onder toezicht of na duidelijke instructie.

Specifieke veiligheidsvoorschriften voor deze keukenmachine

- Monteer altijd eerst de mengkom en de juiste accessoire voordat je de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik altijd slechts één accessoire tegelijk (deeghaak, garde of klopper).
- Vul de mengkom nooit boven de aangegeven maximumcapaciteit om morsen of overbelasting te voorkomen.
- Zet de snelheidsknop altijd terug naar stand “0” voordat je het apparaat aansluit of onderdelen verwisselt.
- Zorg dat de anti-spatdeksel altijd correct geplaatst is tijdens het mixen, vooral bij vloeibare of fijne ingrediënten.
- Houd altijd voldoende afstand tussen handen, kleding, keukengerei en de draaiende onderdelen.
- Schakel het apparaat direct uit als er vreemde geluiden, geuren of rook optreden. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

- Gebruik de keukenmachine niet buitenshuis en niet in vochtige of natte ruimtes.

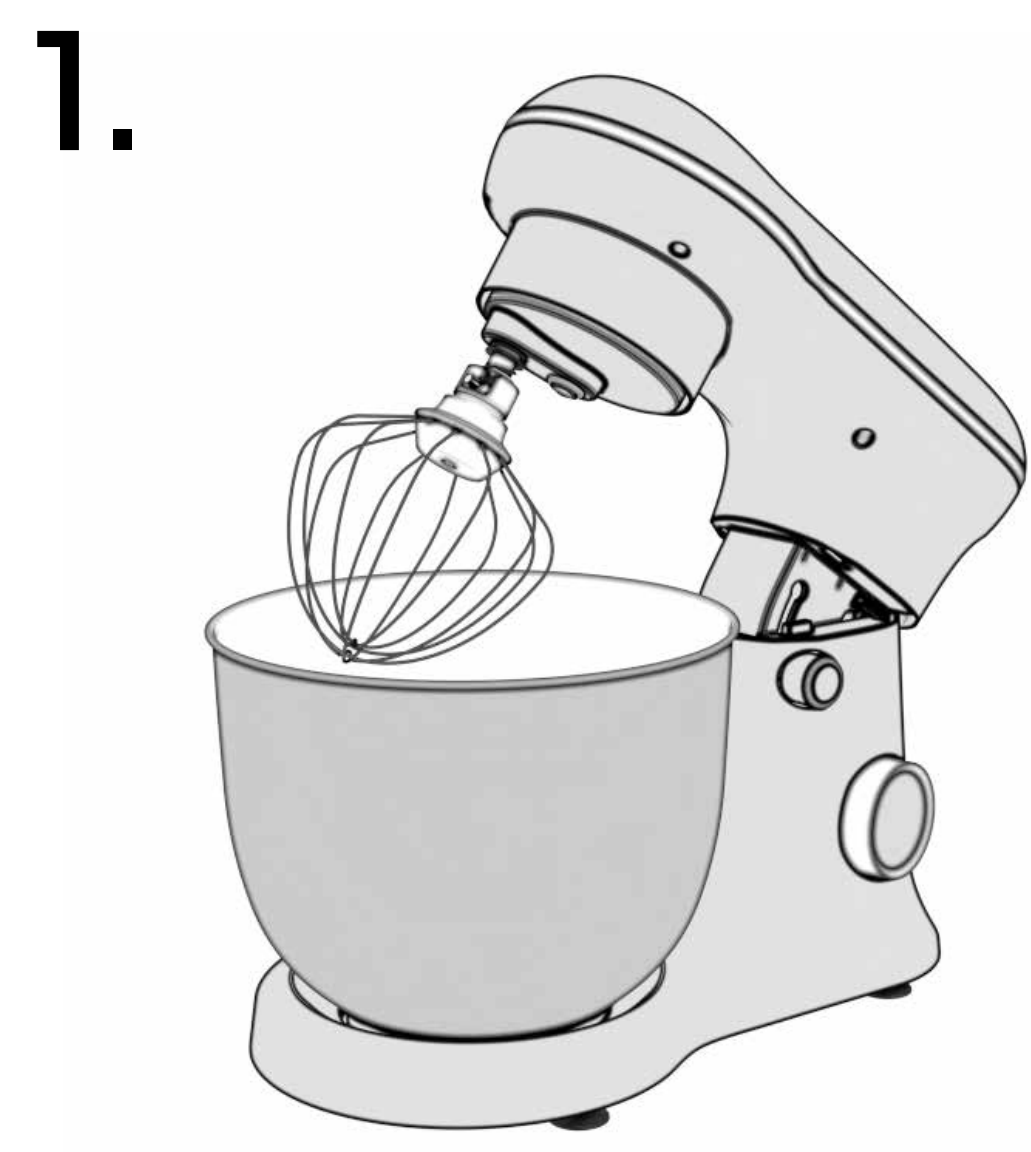
- Laat de motor niet te lang ononderbroken draaien om oververhitting te voorkomen. Houd je aan de maximale mengtijden zoals aangegeven in de recepten en tips.

- Bedek de ventilatieopeningen van de motorunit niet. Dit kan leiden tot oververhitting.

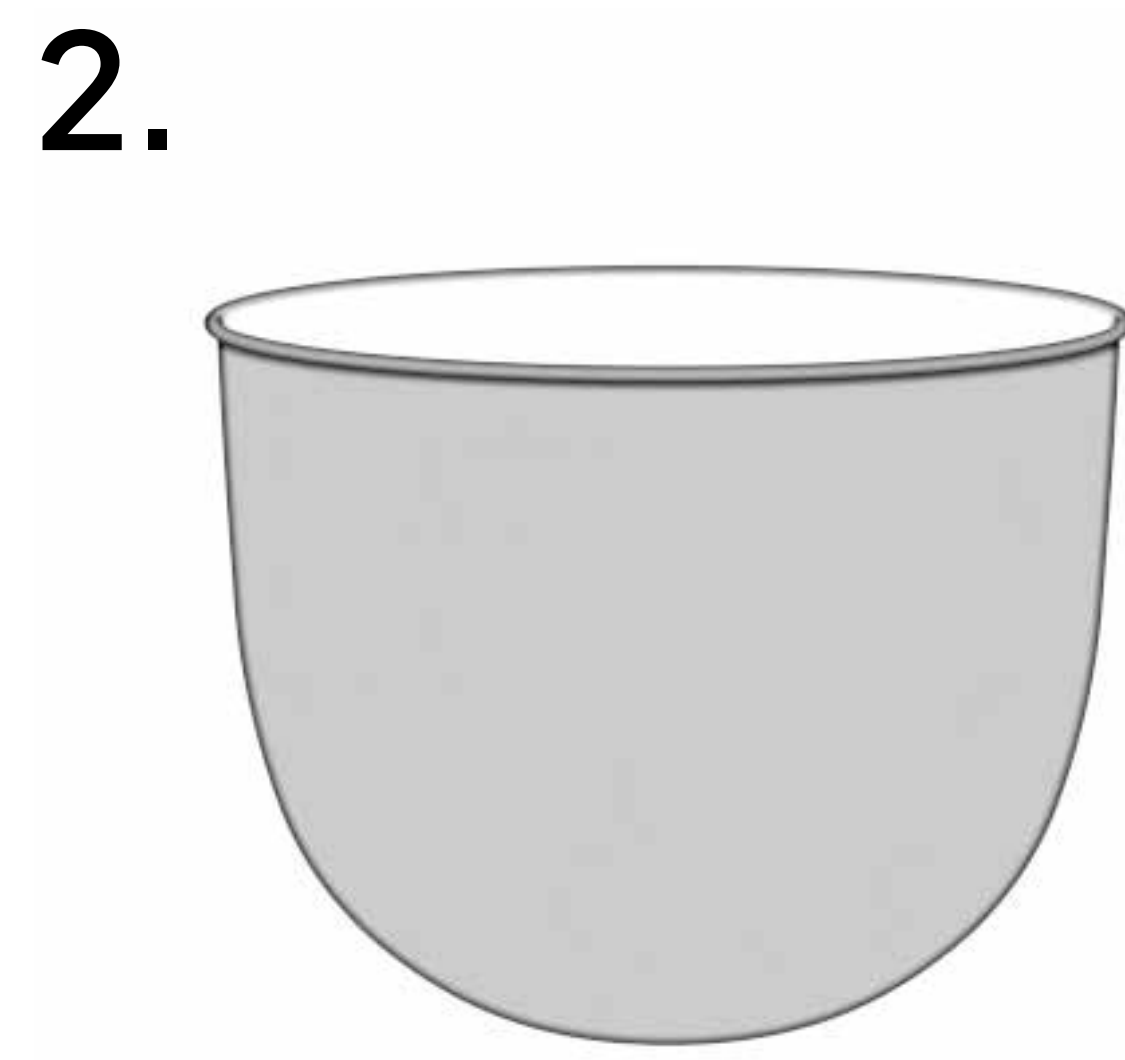
Onderhoud en reiniging

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat schoonmaakt, onderhoud uitvoert of accessoires verwisselt.
- Reinig de motorunit uitsluitend met een licht vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.
- Spoel accessoires direct na gebruik af om te voorkomen dat voedselresten opdrogen en moeilijk te verwijderen zijn.
- Aluminium accessoires mogen nooit in de vaatwasser – dit kan verkleuring en corrosie veroorzaken. Reinig ze met de hand.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat je ze weer in elkaar zet of opbergt.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht en vocht.

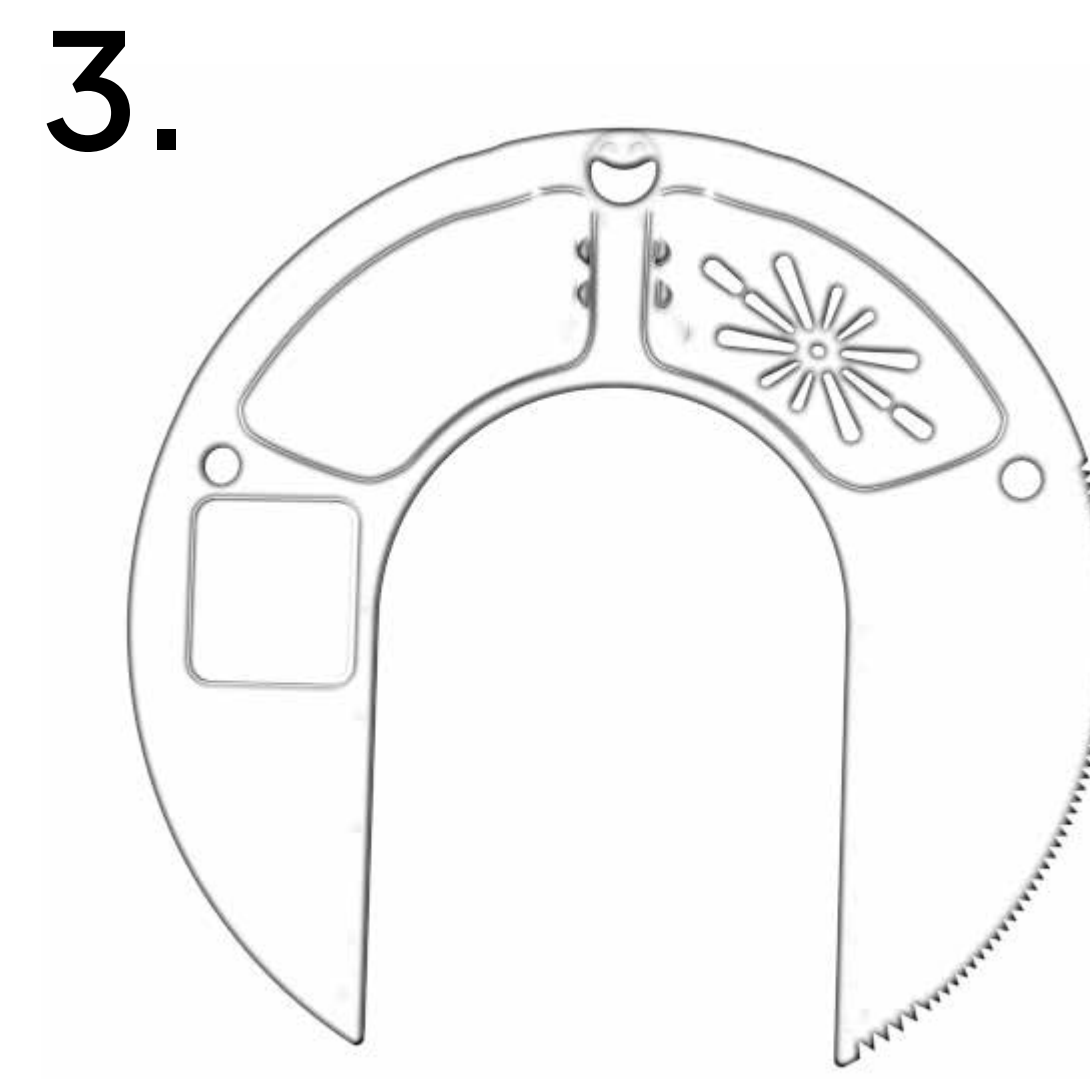
Inhoud verpakking



Keukenmachine



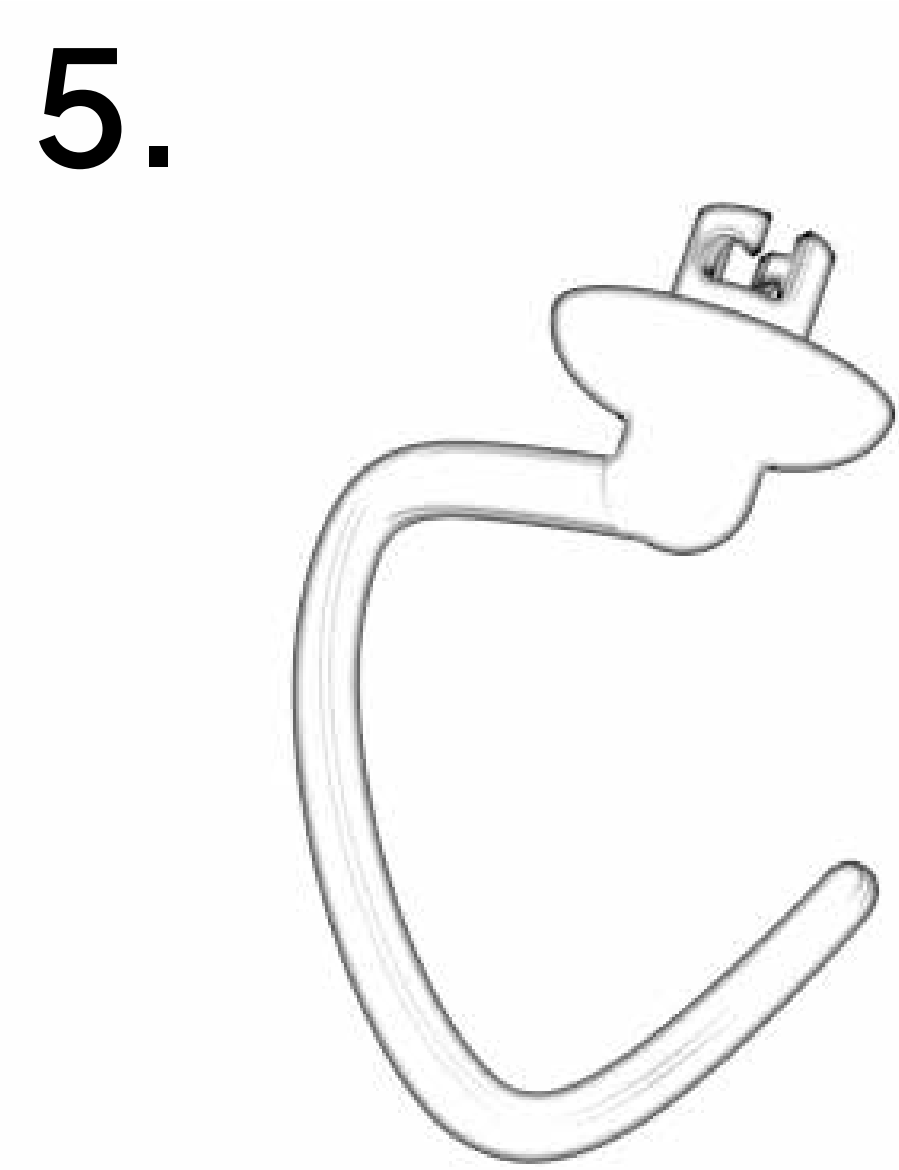
Beslagkom



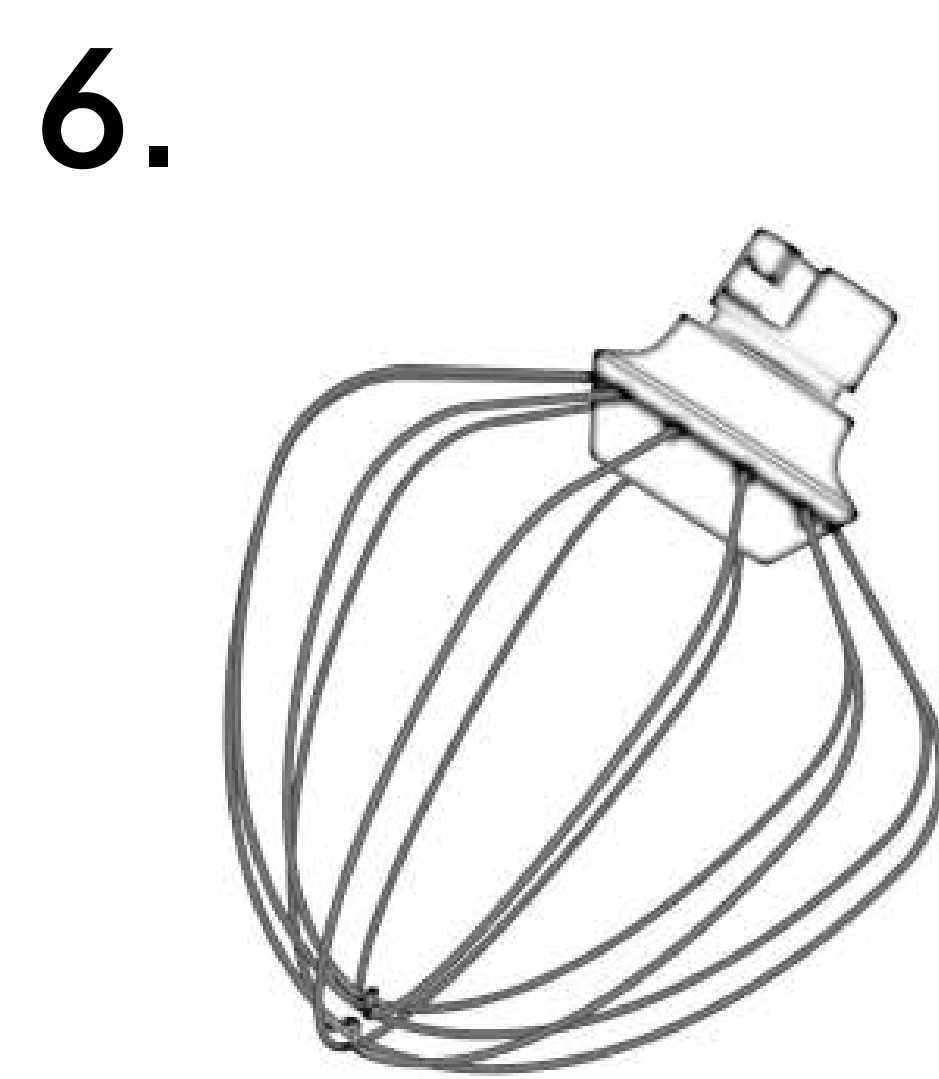
Deksel



Deeghaak



Menghaak

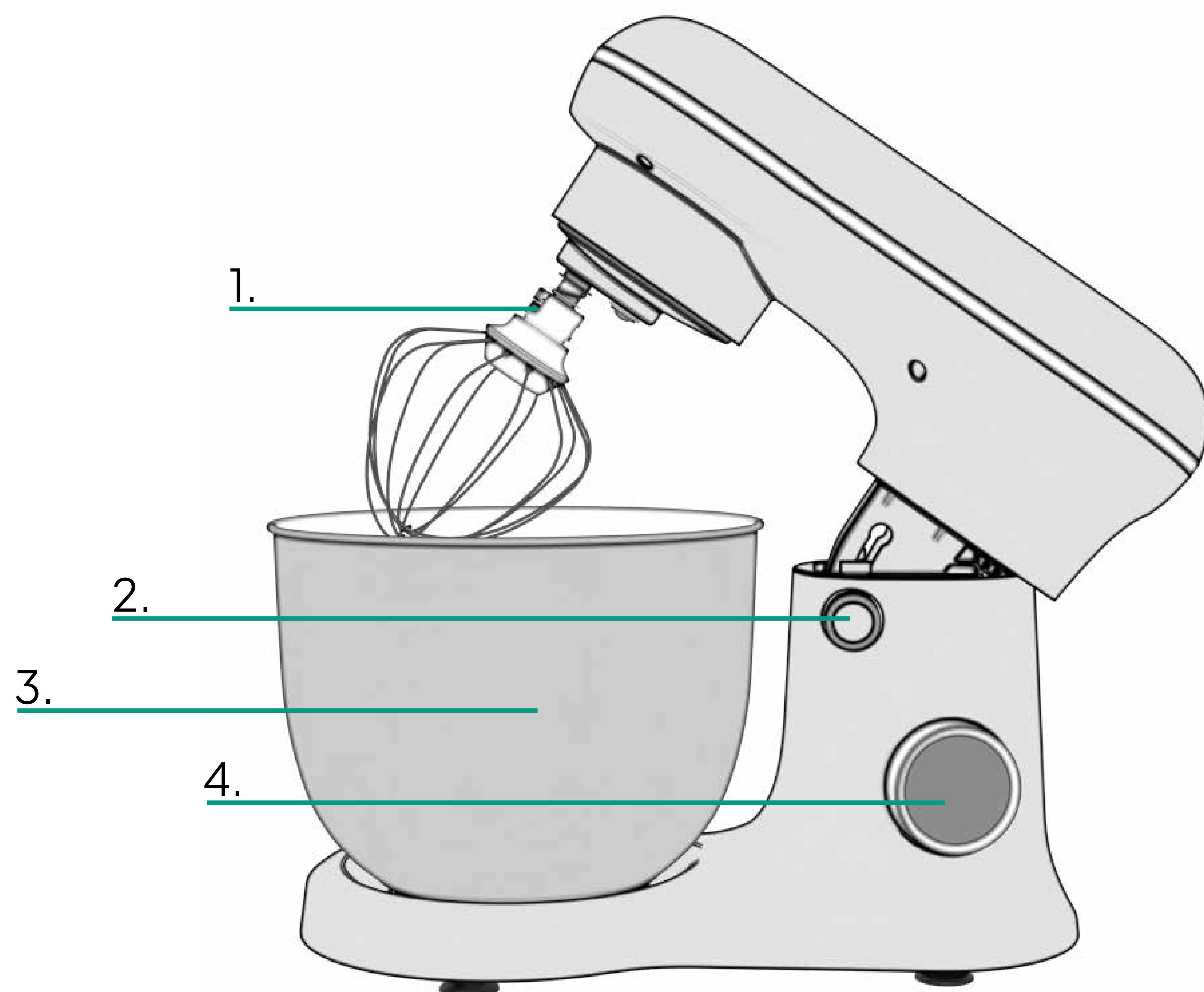


Garde

Product overzicht

Legenda

1. Opzethaak (hier kun je de gewenste opzetstuk opzetten)
2. Kantelknop (hendel om de arm te laten kantelen)
3. Snelheidsknop (ronde knop om draaisnelheid in te stellen)
4. Beslagkom

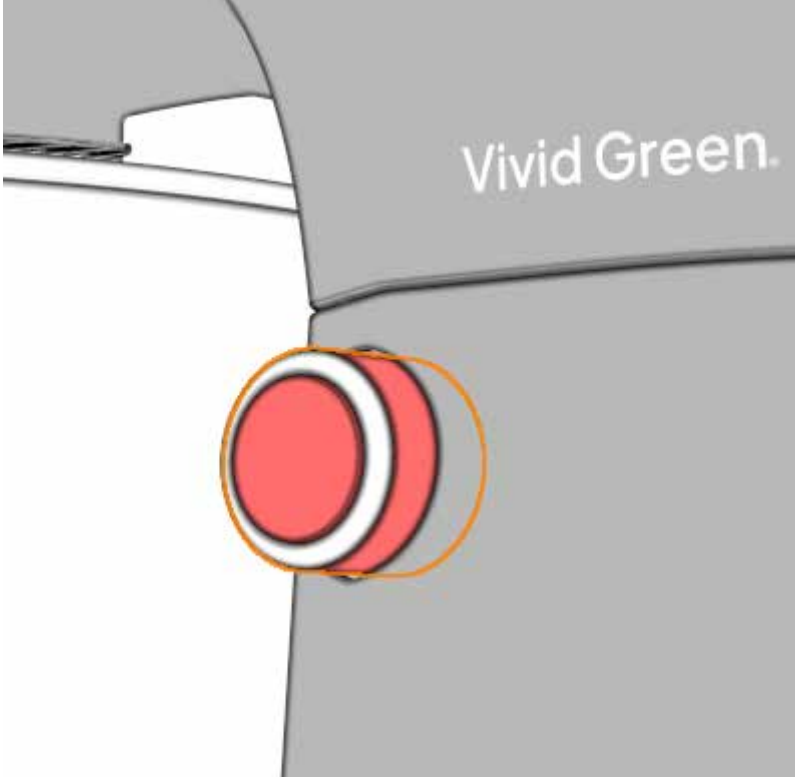


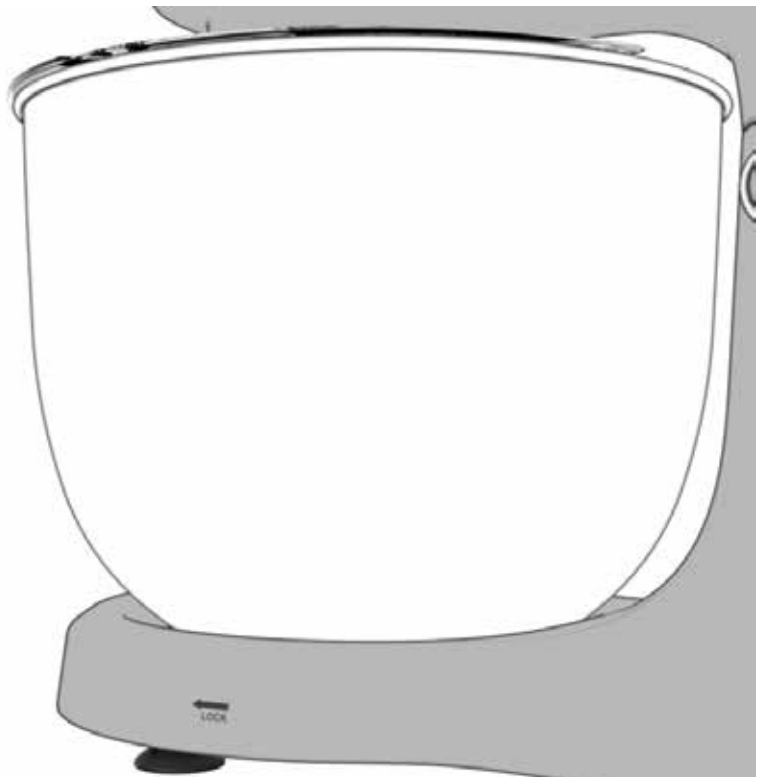
Vorbereiding

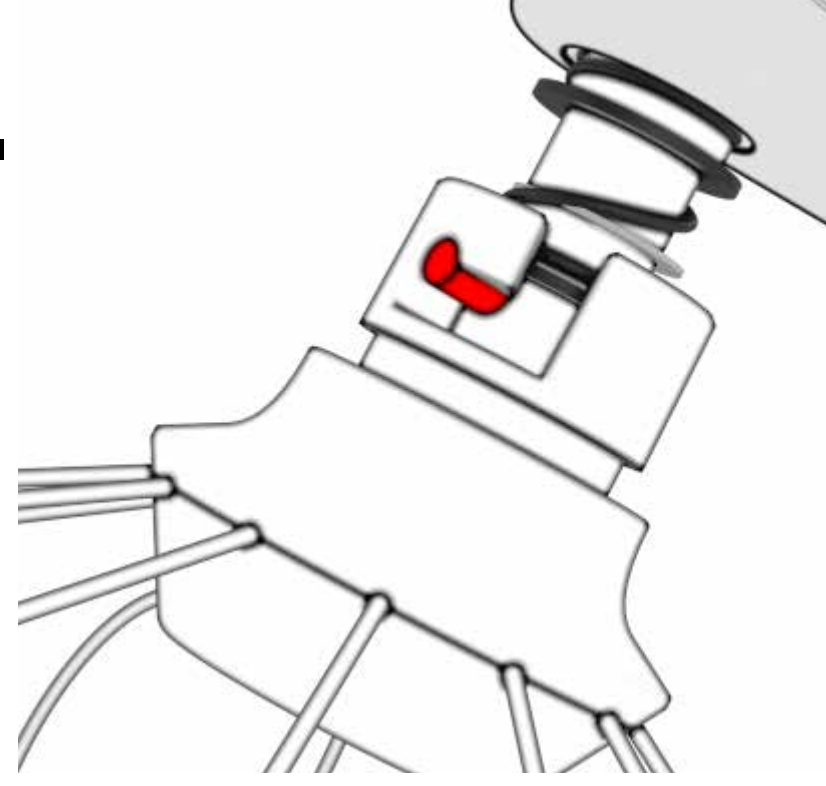
1.  Plaats de keukenmachine op een vlakke, droge ondergrond en zorg dat de stekker nog niet is aangesloten.

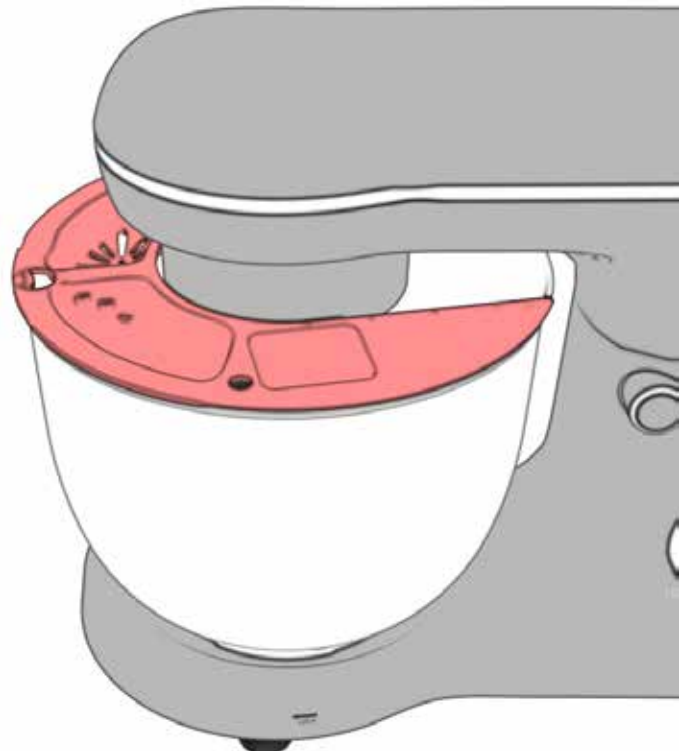
2.  Reinig alle accessoires met schoon water en droog deze goed af.

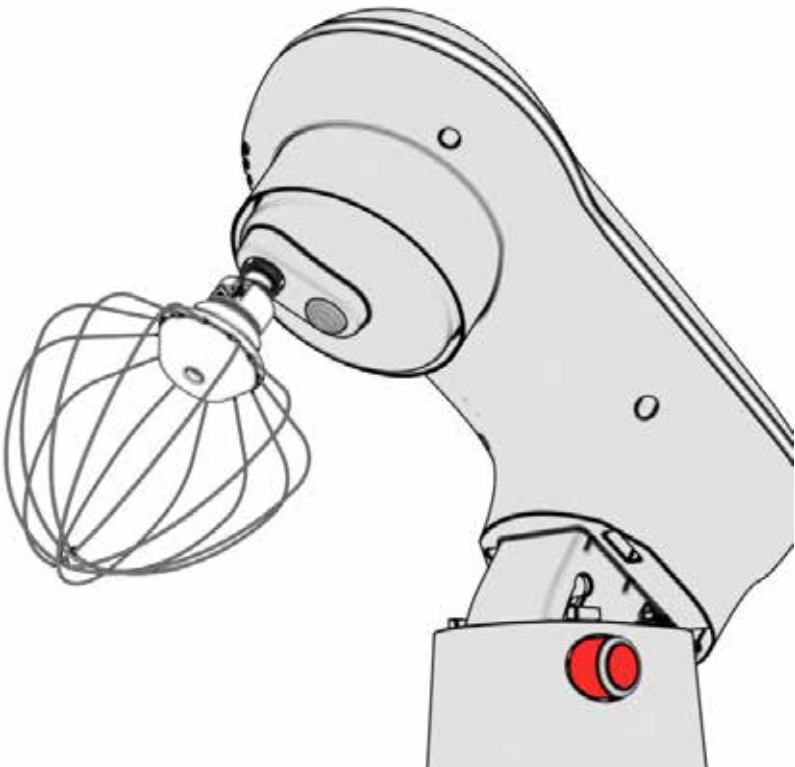
Gebruik

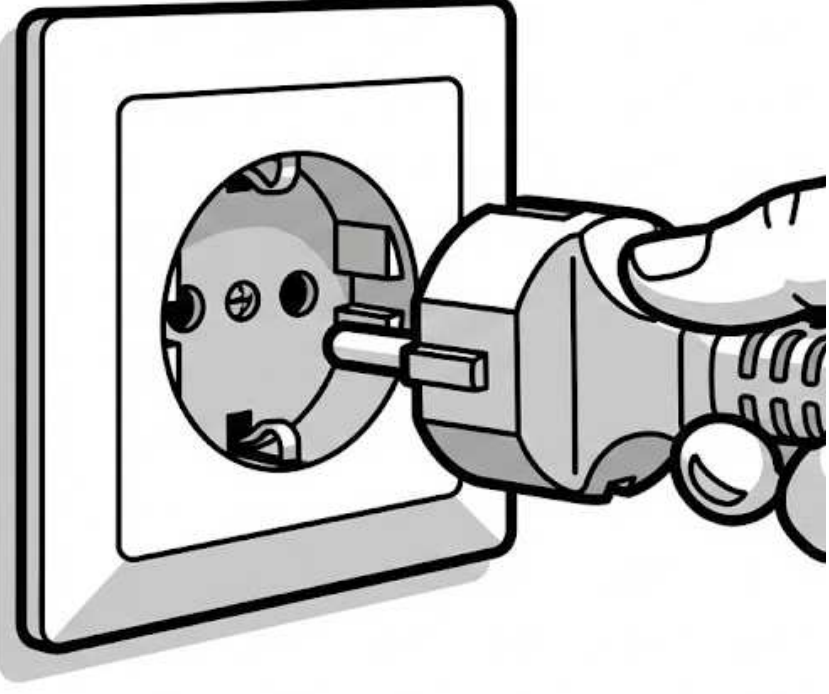
1.  Duw de kantelknop in om de bovenkant naar boven te tillen.

2.  Plaats de beslagkom op de keukenmachine en draai de beslagkom met de klok mee tot de beslagkom vergrendeld.

3.  Plaats de gewenste opzetstuk op de opzethaak door deze iets omhoog te duwen en tegen de klok in te draaien.

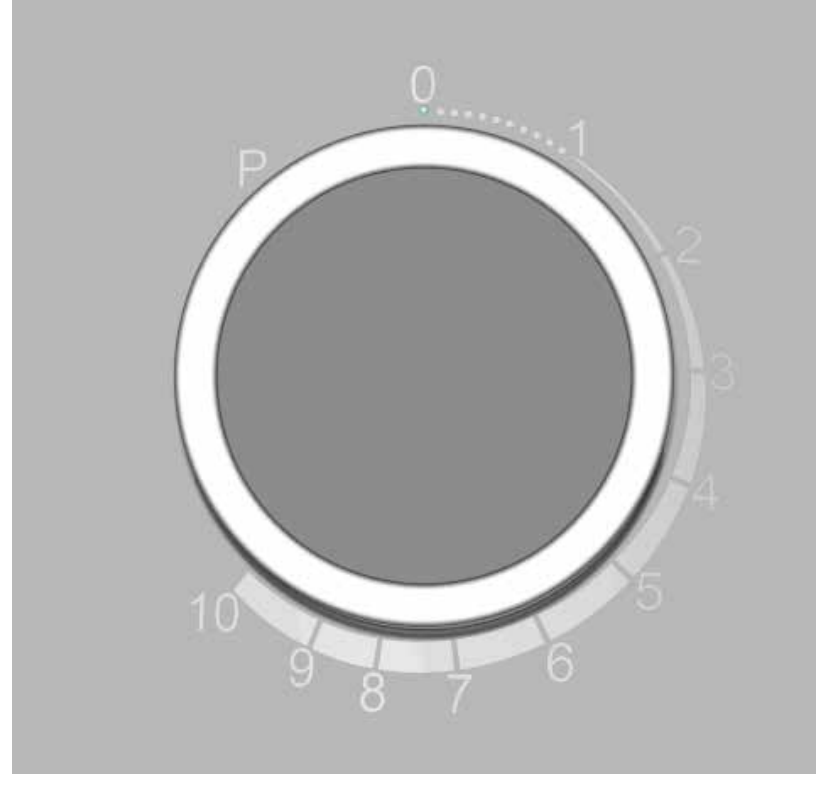
4.  Plaats de deksel op de keukenmachine gedeelte boven de opzethaak om spatten te voorkomen.

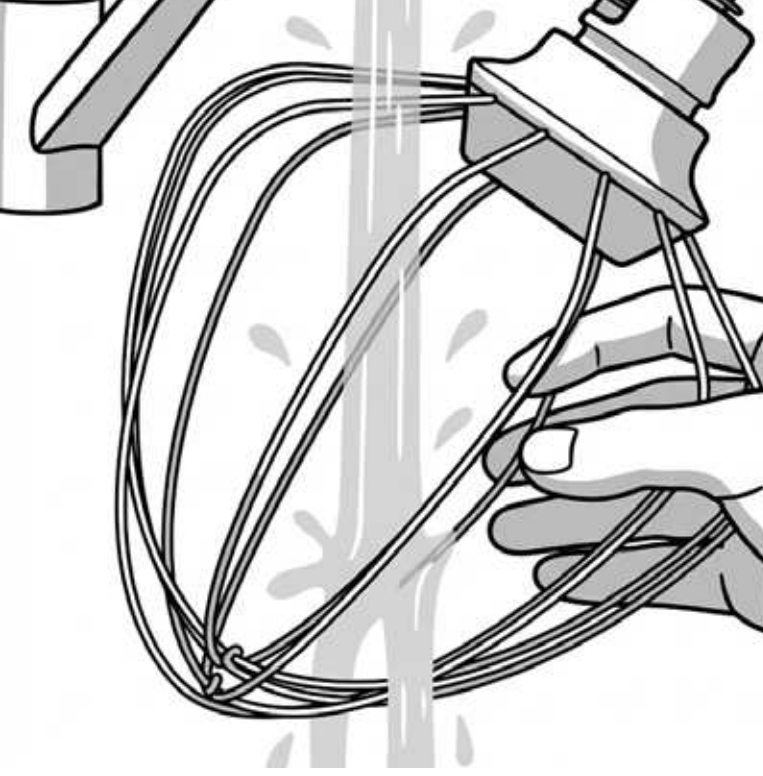
5.  Duw de kantelknop in om de bovenkant naar beneden te duwen.

6.  Sluit de stekker aan op het stopcontact.

7.  Draai de snelheidsknop naar de gewenste stand en begin met mengen.

Onderhoud

1.  Wanneer je klaar bent met het gebruik, draai de snelheidsknop terug naar stand '0', trek de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de beslagkom, deksel en het opzetstuk.

2.  Reinig de accessoires direct na gebruik met warm water en mild afwasmiddel. Stop deze niet in de vaatwasser. Droog goed af.

3.  Reinig de motorunit met een licht vochtige doek. Dompel deze nooit onder in water.

4.  Droog de mengkom en accessoires zorgvuldig om roestvorming te voorkomen.

Opmerking

Om slijtage te voorkomen kan het helpen om de bewegende metalen delen lichtjes in te smeren met olie.

Tips en Tricks

In dit kopje leggen we je handige Tips & Tricks uit voor jouw product. Wat kan je er allemaal mee doen en wat zijn handige manieren om jouw product te gebruiken en bijvoorbeeld te bevestigen. Soms zijn producten multifunctioneel en proberen we hier zoveel mogelijk toe te lichten hoe jij het meeste uit jouw product kan halen.

Reinigingstip:

Reinig de opzetstukken direct na gebruik om vastgeplakt voedsel te voorkomen. Week ze in warm water met een beetje afwasmiddel voor een gemakkelijkere reiniging. Voor hardnekkige resten kun je een mengsel van baking soda en water gebruiken om de opzetstukken te reinigen.

Snelle reiniging na gebruik:

Als je haast hebt, vul de mengkom dan met warm water en een druppel afwasmiddel. Laat de keukenmachine kort draaien op een lage snelheid. Dit helpt bij het losmaken van resten en vergemakkelijkt de reiniging van zowel de kom als de messen.

Garde voor luchtige omeletten:

Gebruik de garde om eieren te kloppen voor omeletten. Het resultaat is een luchtige en lichte textuur. Voeg ingrediënten zoals verse kruiden, kaas of groenten toe aan het geklopte mengsel voor extra smaak.

Garde voor luchtige omeletten:

Gebruik de garde om eieren te kloppen voor omeletten. Het resultaat is een luchtige en lichte textuur. Voeg ingrediënten zoals verse kruiden, kaas of groenten toe aan het geklopte mengsel voor extra smaak.

Perfect eiwitten kloppen:

Eiwitten kloppen lijkt eenvoudig, maar het verschil tussen een luchtige mousse en een ingezakte meringue zit in de details. Je keukenmachine helpt daar uitstekend bij.

Zorg dat de kom en garde goed schoon en vetvrij zijn. Eiwitten op kamertemperatuur kloppen bovendien makkelijker en luchtiger.

Begin op lage snelheid om lucht in het eiwit te slaan. Zodra het mengsel schuimt, verhoog je de snelheid voor een jne structuur.

Stop op tijd. Klop tot zachte of stevige pieken, afhankelijk van je recept. Te lang kloppen maakt het eiwit korrelig.

Perfect eiwitten kloppen:

Eiwitten kloppen lijkt eenvoudig, maar het verschil tussen een luchtige mousse en een ingezakte meringue zit in de details. Je keukenmachine helpt daar uitstekend bij.

Zorg dat de kom en garde goed schoon en vetvrij zijn. Eiwitten op kamertemperatuur kloppen bovendien makkelijker en luchtiger.

Begin op lage snelheid om lucht in het eiwit te slaan. Zodra het mengsel schuimt, verhoog je de snelheid voor een jne structuur.

Stop op tijd. Klop tot zachte of stevige pieken, afhankelijk van je recept. Te lang kloppen maakt het eiwit korrelig.

Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De “No Pack” methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

Contact

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

Hoe kan je contact met ons opnemen?

Wil je ons via de mail bereiken? Volg dan deze 3 simpele stappen.



Via internet:

Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsboven op het poppetje en dan op accountoverzicht
Stap 3: Scroll helemaal naar beneden en klik dan linksonder op chatbot Billie

Via de app:

Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsonder op het poppetje
Stap 3: Klik op klantenservice en scroll dan helemaal naar beneden

Via onze chatbot Billie kun je met ons in contact komen en gaan we samen jouw probleem oplossen. Je kunt ons ook bereiken via het volgende telefoonnummer: +31 85 303 78 39.

Blij met je Keukenmachine?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou!

We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.

