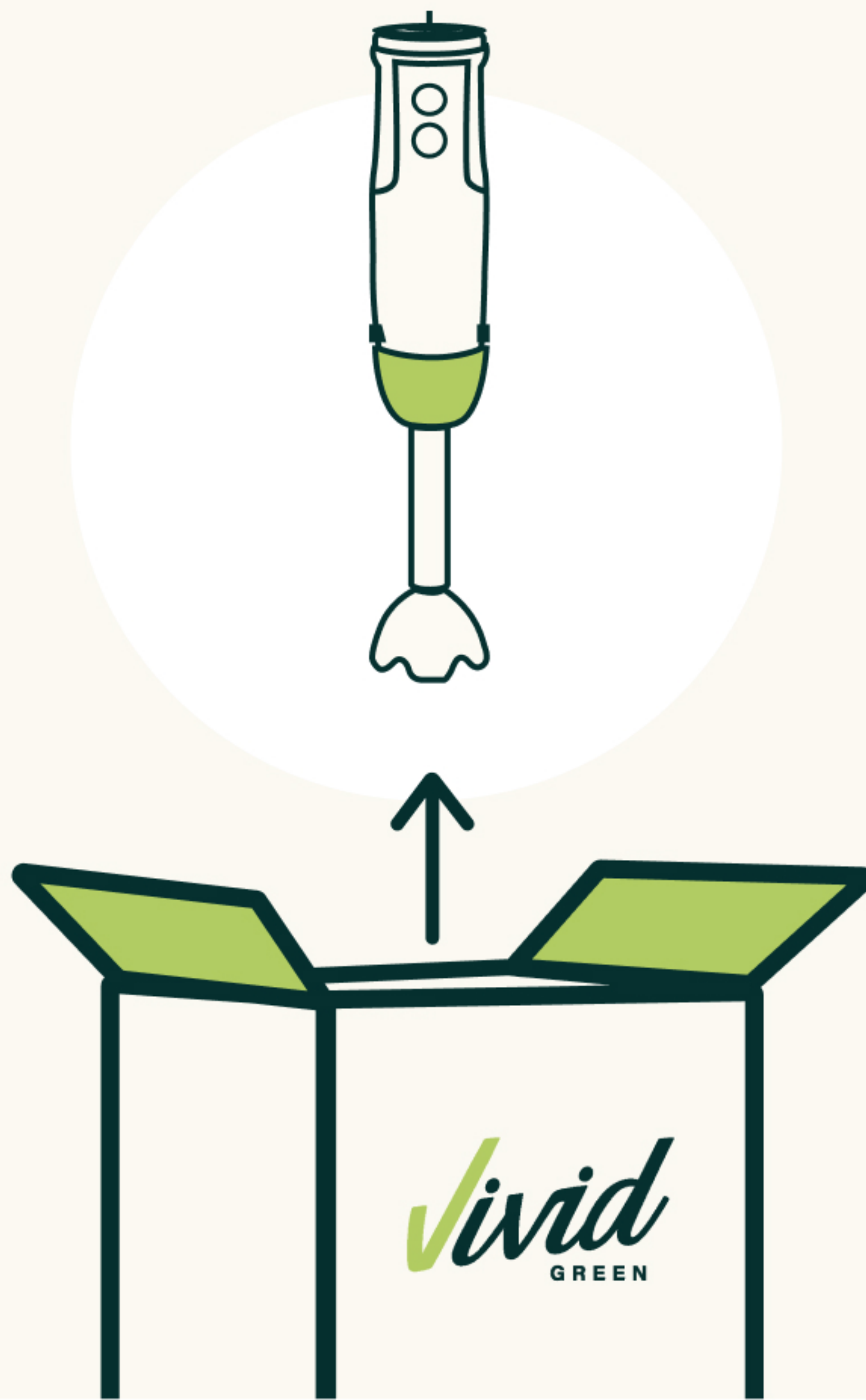


Gebruikers- handleiding

Staafmixerset



Voorwoord & garantie

Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

klantenservice@vivid-green.com

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt standaard één (1) jaar garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Inhoudsopgave

1	Voorwoord	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	Productinformatie	
2	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	Veiligheid	
	3.1 Algemeen	6
	3.2 Elektrische veiligheid	6
3	3.3 Gebruik & Bediening	7
	3.4 Gebruik van Hulpstukken	7
	3.5 Personenveiligheid, Onderhoud & Reiniging, Opslag, schade & defecten	8
	3.6 Specifieke Veiligheidswaarschuwingen & Einde levensduur	9
	Gebruiksaanwijzingen	
4	4.1 Productoverzicht	10
	4.2 Inhoud verpakking	11
	4.3 Toepassing & Accessoires	12
	4.4 Eerste Gebruik	14
	4.5 Bediening	15
	4.6 Probleemoplossing	17
5	Onderhoud & reiniging	
	5.1 Schoonmaakinstructies	18
	5.2 Opslag	20
	Bijlagen	
	Weggoien & Recyclen	21



2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Welkom bij de Vivid Green familie! We zijn blij dat je voor onze staafmixerset hebt gekozen. Met deze set haal je een veelzijdige keukenhulp in huis die je helpt bij het bereiden van de lekkerste gerechten, van zijdezachte soepen tot luchtig melkschuim. Voordat je aan de slag gaat, vragen we je deze handleiding door te nemen zodat je veilig en met plezier kunt mixen.

De Vivid Green Staafmixerset is ontworpen als een veelzijdig hulpmiddel voor het verwerken van voedingsmiddelen in een huishoudelijke omgeving. De hoofdfunctie is het pureren, mengen, kloppen en hakken van ingrediënten voor persoonlijke consumptie.

Voor een veilig en correct gebruik gelden de volgende basisregels:

- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis in een droge omgeving.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Gebruik de set alleen voor het verwerken van eetbare ingrediënten.
- Bedien het apparaat altijd volgens de instructies in deze handleiding.

2 Productinformatie

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde	Kenmerk	Waarde
Model	5-in-1 Staafmixerset	Inhoud maatbeker	600 ml
Vermogen	1000W	Snelheden	Traploos (1-12) + turbo
Voltage	220-240 V	Veiligheids- functies	Oververhittings- beveiliging
Frequentie	50-60 Hz	Beschermings- klasse	I
Gewicht	1.5 kg	Gebruikstijd continu	Max. 1 minuut (zacht voedsel)
Afmetingen	400 × 65 × 65 mm	Gebruikstijd continu	15 sec (hard voedsel)



2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Voor een veilig gebruik van je staafmixer is de juiste plek essentieel. Gebruik het apparaat altijd binnenshuis in een droge ruimte. Zorg voor een stabiele, vlakke en schone ondergrond waarop je de maatbeker of hakmolen plaatst, zodat deze niet kan wegglijden tijdens het mixen.

Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:

- Houd voldoende afstand van warme oppervlakken zoals fornuizen, kookplaten of ovens.
- Zorg dat het stopcontact goed bereikbaar is, zodat je de stekker er in noodsituaties direct uit kunt trekken.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of in de buurt van een gootsteen vol water.
- Zorg voor een opgeruimde werkplek zonder loshangende kledingstukken of haren die in de buurt van de messen kunnen komen.



3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Het niet naleven van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat kan leiden tot schade, elektrische schokken of brand.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd voordat u het in gebruik neemt.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- Verwijder het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of voor onderhoud.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht en als ze de gevaren begrijpen.
- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd netsnoer. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door een gekwalificeerde persoon worden vervangen.

Elektrische Veiligheid

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat beschadigd is.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of verplaatst.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, open vuur of warmtebronnen.

Gebruik & Bediening

- Wees voorzichtig met het snijden van ingrediënten zoals ijsblokjes en harde voorwerpen om schade aan de messen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het verwerken van warme vloeistoffen, omdat hete vloeistoffen kunnen spatten.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt om ongewassen ingrediënten te verwerken of ingrediënten met harde schillen (bijvoorbeeld pitten of stenen).
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik, vooral niet bij gebruik van hoge snelheden.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd voordat u het in gebruik neemt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder deksel op de container of zonder het juiste accessoire voor de toepassing.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.

Specifieke Instructies voor het Gebruik van Hulpstukken

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele toebehoren.
- Vervang of verwijder nooit toebehoren terwijl het apparaat aanstaat.
- Laat het apparaat niet langer dan de aanbevolen tijd in gebruik zonder pauze.
- Laat het apparaat na elk gebruik 15 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.
- Gebruik geen accessoires van andere fabrikanten tenzij specifiek aanbevolen door de fabrikant.
- Gebruik van niet-goedgekeurde accessoires kan de garantie ongeldig maken.

3 Veiligheidsinstructies

Personenveiligheid

- De messen zijn scherp! Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat en tijdens het reinigen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is geïnstalleerd en niet kan vallen tijdens gebruik.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Onderhoud en Reiniging

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik een vochtige doek om het apparaat schoon te maken; dompel het apparaat niet onder in water.
- Reinig de mengbeker en de messen direct na gebruik om opbouw van voedselresten te voorkomen.
- Nooit de motorunit onderdompelen in water of andere vloeistoffen, noch onder de kraan afspoelen.
- Verwijder altijd voedselresten uit de mengbeker of het hakkenaccessoire om bacteriegroei te voorkomen.

Opslag, schade & defecten

- Bewaar het apparaat op een droge, koele en veilige plek, buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opbergt.
- Gebruik het apparaat niet als het zichtbare schade vertoont.
- Stuur het apparaat naar de originele verkoper voor reparatie als het defect is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is of wanneer het is aangesloten.

3 Veiligheidsinstructies

Specifieke Veiligheids- waarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, hete oppervlakken of andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat er geen vocht in de motorunit of in de stekker komt.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met vloeistoffen, tenzij het specifiek wordt aangegeven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat nooit om te werken met ingrediënten die bevroren zijn of zeer hard van aard (bijvoorbeeld bevroren fruit of ijsblokjes) zonder geschikte toegang tot een speciaal mes voor dat doel.

Einde levensduur

- Gooi het apparaat niet weg bij het gewone huisvuil. Lever het in bij een speciaal inzamelpunt voor elektronisch afval.
- Volg de lokale voorschriften voor het recyclen van elektronische apparaten.
- De materialen die in contact komen met voedsel, zoals de messen en de mengbekers, voldoen aan de Europese Verordening 1935/2004 voor voedselveiligheid.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1. Snelheidsregelaar | 4. Ontgrendelknop |
| 2. Aan/uit-knop | 5. Staafmixervoet |
| 3. Turbo knop | 6. LED Indicatie |
| | 7. Ophanghaak |



4 Gebruiksaanwijzingen

4.2 Inhoud verpakking

1 Motorunit



2 Staafmixervoet



3 Koppelstuk



4 Garde



5 Melkopschuimer



6 Hakmolen 500ml



7 Maatbeker 600ml



Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.3 Toepassing & Accessoires

Je Vivid Green staafmixerset is meer dan alleen een mixer; het is een multifunctioneel keukensysteem dat ontworpen is om je dagelijkse kooktaken te vereenvoudigen. In dit hoofdstuk leggen we uit hoe je elk specifiek onderdeel optimaal benut en wat de maximale capaciteiten zijn voor de beste resultaten.

Het Staafmixer-opzetstuk

De staafmixer is de ideale keuze voor taken waarbij een gladde, gelijkmatige textuur essentieel is. Dankzij de twee scherpe messen pureer je moeiteloos ingrediënten direct in de pan of in de meegeleverde maatbeker.

- **Toepassingen:** Uitermate geschikt voor het bereiden van soepen, sauzen, babyvoeding en gezonde smoothies.
- **Creatieve tips:** Gebruik de staafmixer om snel eigen dipjes te maken, zoals avocadodip, hummus of een frisse yoghurtsaus. Voor een zijdezachte guacamole adviseren wij om kort te pulseren voor de perfecte textuur.
- **Instellingen:** Gebruik stand 1 tot en met 4 voor het pureren van zachte ingrediënten. Voor zwaardere mengsels kun je overschakelen naar een hogere stand of de Turbo-knop gebruiken voor extra kracht.

De Maatbeker (600 ml)

De maatbeker is vervaardigd van AS-kunststof en is specifiek gevormd om spatten tegen te gaan tijdens het gebruik van de staafmixer of garde.

- **Inhoud:** De beker heeft een maximale capaciteit van 600 ml.
- **Veiligheid:** Het materiaal is gemarkeerd als voedselveilig.
- **[LET OP] Vermijd het gebruik van de maatbeker voor kokendhete vloeistoffen om vervorming van het kunststof te voorkomen.**

4 Gebruiksaanwijzingen

De Hakmolen (Chopper)

De hakmolen met een inhoud van 500 ml verandert je staafmixer in een krachtige kleine keukenmachine. Dit onderdeel is perfect voor het verwerken van vaste ingrediënten die je wilt fijnhakken of malen.

- **Capaciteiten en Limieten (op basis van de 500 ml kom):**
 - **Vlees:** Maximaal 250g, verwerken in 15 seconden (vooraf snijden in blokjes van 1–2 cm).
 - **Noten:** Maximaal 150g, verwerken in 15 seconden.
 - **Uien & Groenten:** Maximaal 200g uien, verwerken in 10 seconden (vooraf snijden in stukjes van 2 cm).
 - **Harde kaas:** Maximaal 100g, verwerken in 10 seconden (blokjes van 1–2 cm).
 - **Zacht fruit:** Maximaal 200g, verwerken in 10 seconden.
 - **Oud brood:** Maak in een handomdraai je eigen paneermeel door maximaal 80g brood 10 seconden te verwerken.
- **Belangrijk: Overschrijd de maximale verwerkingstijd van 15 seconden niet om de motor te ontzien.**

De Garde en Melkopschuimer

Door gebruik te maken van het koppelstuk kun je de motorunit combineren met de garde of de melkopschuimer.

- **Garde:** Deze is onmisbaar voor het luchtig kloppen van slagroom, eiwitten, vloeibaar beslag of lichte desserts.
- **Melkopschuimer:** Hiermee maak je in enkele tellen professioneel melkschuim voor je cappuccino of latte macchiato. Gebruik voor het beste schuimresultaat koude, volle melk of een specifieke barista-variant.
- **Instellingen:** Begin bij het gebruik van de garde altijd op een lage stand om spatten te voorkomen en voer de snelheid geleidelijk op.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.4 Eerste Gebruik

Voordat je de eerste gezonde smoothie of verse soep bereidt, zijn er enkele belangrijke stappen om ervoor te zorgen dat je apparaat veilig en hygiënisch klaar is voor gebruik. Deze voorbereidingen hoef je in principe maar één keer uit te voeren.

Stappenplan voor de eerste ingebruikname:

1. **Uitpakken:** Verwijder alle verpakkingsmaterialen, folies en plastic zakjes van alle onderdelen.

[WAARSCHUWING] Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen om verstikkingsgevaar te voorkomen.

1. **Visuele controle:** Controleer het apparaat, de stekker en met name de kabel op eventuele beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als je defecten ziet.
2. **Hygiënische reiniging:** Omdat alle onderdelen direct uit de fabriek komen, is het essentieel om alle accessoires (de staafmixer-voet, de hakmolen-onderdelen, de maatbeker, de garde en de melkopschuimer) eerst grondig te wassen in warm water met een mild sopje.
3. **Drogen:** Maak alle onderdelen goed droog voordat je ze op de motorunit monteert om elektrische schokken te voorkomen.
4. **De eerste test:** Monteer de staafmixer-voet en test de motor op de laagste stand in een kom met water om te controleren of alles correct functioneert.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.5 Bediening

Nu het apparaat schoon en gecontroleerd is, kun je aan de slag. De bediening van de Vivid Green staafmixerset is intuïtief, maar voor een optimaal resultaat is de juiste techniek en montage van groot belang.

1. Het koppelen van accessoires

- **Staafmixer-voet:** Steek de voet recht in de motorunit; je hoeft niet te draaien. Druk stevig aan tot je een duidelijke 'klik' hoort.
- **Koppelstuk (voor garde/melkopschuimer):** Klik eerst de zwarte adapter (de trechter) op de motorunit. Steek daarna de garde of melkopschuimer in de opening van de adapter tot deze stevig vastzit. Hier hoef je geen knoppen voor in te drukken.
- **Verwijderen:** Druk de twee zwarte ontgrendelingsknoppen aan de zijkant van de motorunit gelijktijdig in en trek het opzetstuk voorzichtig los.

2. Gebruik van de Hakmolen (Chopper)

- Plaats het mes op de pin in de kunststof kom.
- Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel door de drie uitlijnpunten gelijk te leggen. Draai het deksel met de klok mee tot je een klik hoort.
- Plaats de motorunit bovenop de hakmolen.

4 Gebruiksaanwijzingen

Snelheidsstanden staafmixer (1–12)

- **Stand 1–4 (laag):** mengen en voorzichtig pureren van zachte of dunne ingrediënten (soepen, sauzen, babyvoeding). Minder spatten en meer controle.
- **Stand 5–8 (middel):** standaard pureren en mixen (soepen glad maken, beslag, hummus, smoothies met zacht fruit).
- **Stand 9–12 (hoog/turbo):** verwerken van dikke, vezelige of harde ingrediënten (notenpasta, pesto). Gebruik kortstondig bij hoge belasting.
- Algemene richtlijn: begin op een lage stand en verhoog indien nodig. Dikkere mengsels vereisen een hogere stand. Gebruik de turbostand alleen kort.

3. Inschakelen en Snelheid bepalen

- Steek de stekker in het stopcontact. De LED-indicatie aan de bovenzijde zal oplichten.
- **Snelheid kiezen:** Draai de snelheidsregelaar om een snelheid tussen 1 en 12 te kiezen.
- **Aan/Uit knop (Bovenste knop):** Houd deze knop ingedrukt om te werken op de gekozen snelheid. Zodra je loslaat, stopt het apparaat onmiddellijk.
- **Turbo-functie (Onderste knop):** Gebruik deze knop voor direct maximaal vermogen (stand 12). Dit kan ook terwijl je al de gewone aan/uit knop ingedrukt houdt voor een extra boost.

4. Gebruikstechniek

- Houd de staafmixer stabiel vast en beweeg deze langzaam door je mengsel.
- Houd de kop van de staafmixer altijd volledig ondergedompeld in de vloeistof voordat je hem inschakelt om spatten te voorkomen
- **Gebruiksduur:** Gebruik het apparaat **maximaal 1 minuut** onafgebroken en laat het daarna afkoelen om oververhitting te voorkomen.

4.6 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen. **Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.**

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De staafmixer gaat niet aan.	De stekker zit niet (goed) in het stopcontact of er is geen snelheid gekozen	Steek de stekker in een werkend stopcontact. Controleer of de standencirkel op een actieve stand staat.
Het apparaat stopt plotseling tijdens het mixen.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd door te langdurig gebruik.	Trek de stekker direct uit het stopcontact. Laat de staafmixer minimaal 15 minuten volledig afkoelen voordat u deze opnieuw inschakelt
De staafmixervoet trilt of komt los tijdens gebruik.	Het opzetstuk is niet correct vergrendeld op de motorunit.	Haal de stekker uit het stopcontact. Lijn de uitsparingen uit en druk de staafmixervoet stevig vast tot u een duidelijke 'klik' hoort.
De messen draaien niet soepel of blokkeren.	Er zitten harde voedselresten vast tussen de messen.	Trek de stekker uit het stopcontact vóór u de messen aanraakt. Verwijder de blokkade voorzichtig met een spatel of doekje; raak de messen nooit met uw vingers aan.
Er komt rook of een brandlucht uit de motorunit.	De motor is overbelast of er is een technisch defect.	Stop onmiddellijk met het gebruik en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat niet meer onbeheerd achter.

5.1 Schoonmaakinstructies

Een goed onderhouden staafmixerset gaat niet alleen langer mee, maar blijft ook hygiënisch en veilig in gebruik. Door na elke bereiding even de tijd te nemen voor een zorgvuldige reiniging, voorkom je dat voedselresten aankoeken en de prestaties van de motor of de scherpte van de messen beïnvloeden.

De basisregels voor reiniging

Voordat je begint met schoonmaken, zijn er enkele cruciale veiligheidsregels:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of begint met de schoonmaak.
- Dompel de motorunit nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan onherstelbare schade aan de elektronica veroorzaken en leiden tot elektrische schokken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes, staalwol of scherpe objecten; deze kunnen het kunststof en de behuizing beschadigen.

De motorunit schoonmaken

De motorunit (het handvat) komt normaal gesproken niet direct in contact met voedsel, maar kan wel vuil worden door spetters of vette handen.

1. Maak de buitenkant van de motorunit schoon met een licht vochtige, zachte doek.
2. Droog de unit direct daarna af met een schone doek.
3. Zorg ervoor dat er geen vocht in de koppelpunten of bij de knoppen komt.

5 Onderhoud & Reiniging

Accessoires: Handwas of vaatwasser?

Niet elk onderdeel van deze set mag op dezelfde manier gereinigd worden. Op basis van de materialen hanteren we de volgende richtlijnen:

- **Vaatwasserbestendig:** De garde en de melkopschuimer zijn gemaakt van roestvrij staal en kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- **Handwas aanbevolen:** Voor de overige onderdelen, zoals de maatbeker, de hakmolen-kom, het deksel van de hakmolen en de staafmixer-voet, wordt handwas sterk aangeraden. De hoge temperaturen in de vaatwasser kunnen het kunststof (AS) op den duur dof maken of laten vervormen.
- **Reinigingsproces:** Spoel de opzetstukken direct na gebruik af onder de kraan om aancoeken te voorkomen. Gebruik heet water en een mild sopje voor een grondige reiniging.

[LET OP] De messen in de staafmixer-voet en de hakmolen zijn uiterst scherp. Gebruik een afwasborstel of een sponsje om de mesjes voorzichtig schoon te maken en raak ze nooit direct met je vingers aan.

Periodiek onderhoud

- **Messen controleren:** Controleer regelmatig of de messen van de staafmixer en de hakmolen nog vrij kunnen draaien en niet geblokkeerd worden door voedselresten in de as.
- **Kabelbeheer:** Controleer de voedingskabel op slijtage of knikken.

5.2 Opslag

Door je staafmixerset op de juiste manier op te bergen, verleng je de levensduur van de motor en blijven de accessoires in topconditie. Een veilige opslag voorkomt bovendien onnodige schade aan het netsnoer en ongelukken met de scherpe messen.

Volg deze adviezen voor het veilig opbergen van jouw apparaat:

- **Afkoelen:** Laat de motorunit na gebruik altijd eerst volledig afkoelen voordat je deze opbergt, zeker wanneer de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd na intensief **gebruik**.
- **Schoon en droog:** Berg de onderdelen pas op wanneer deze volledig gereinigd en grondig afgedroogd zijn om vochtschade aan de elektronica of de messen te voorkomen.
- **Kabelbeheer:** Wikkel het netsnoer nooit strak om de motorunit heen, omdat dit interne draadbreuken kan veroorzaken.
- **Snoer opvouwen:** Vouw het snoer losjes op en gebruik eventueel een elastiekje om de bundel netjes bij elkaar te houden.
- **Omgevingsfactoren:** Bewaar het apparaat en de accessoires op een droge, schone plek die beschermd is tegen direct zonlicht en stof.
- **Veiligheid voorop:** Houd de staafmixer en vooral de scherpe messen altijd buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- **Messen beschermen:** Laat de losse staafmixervoet nooit onbeschermd in een lade liggen waar je per ongeluk je aan de messen kunt snijden.



Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



Hoe neem je afscheid van je product?

Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.



De verpakking

De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

Accessoires

Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

Disclaimer:

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen



Bedankt voor je vertrouwen

Ons Vivid team wenst je veel plezier
met je aankoop.

Vivid Green B.V.
Kiefteweg 1b, 7151HT Eibergen (NL)
www.vividgreen.nl klantenservice@vivid-green.com