

COOK⁺

Handleiding Keukenmachine |
Manual Stand mixer



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

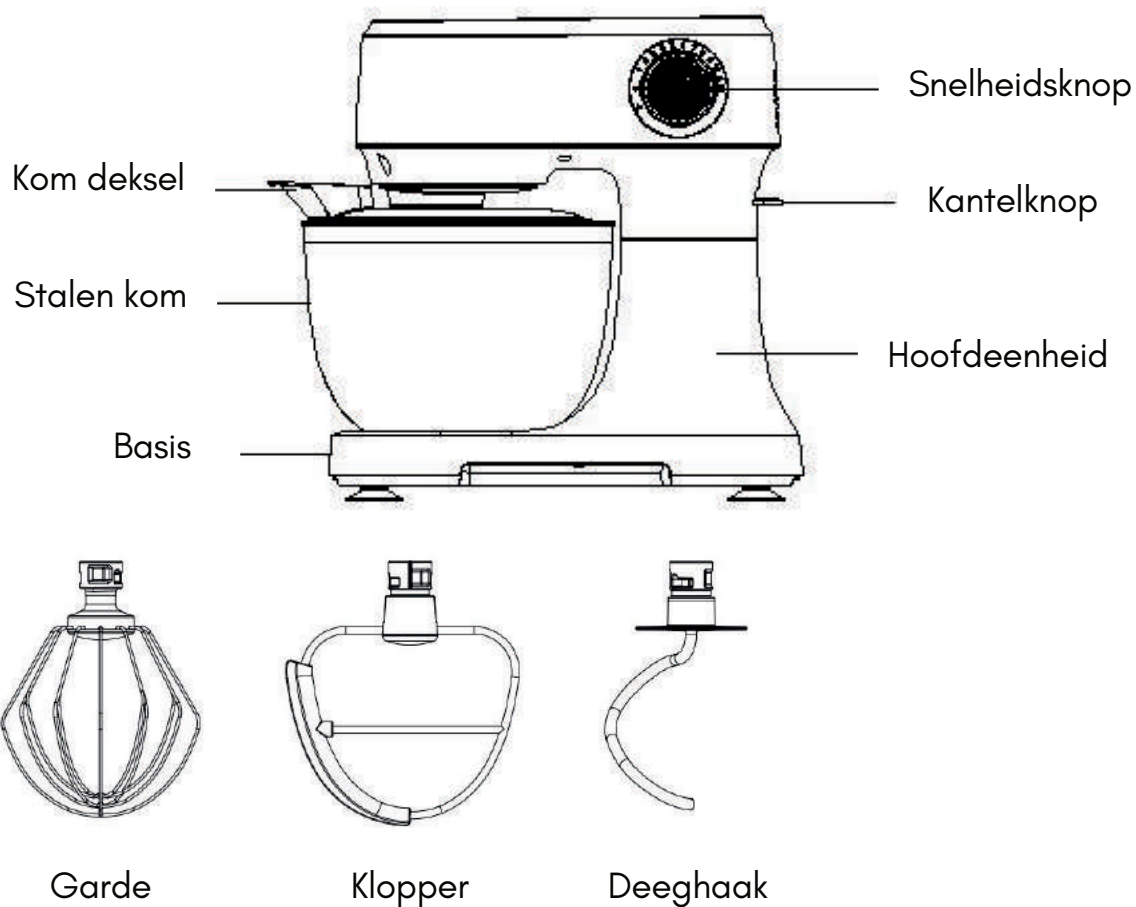
Voordat u het apparaat gebruikt, moeten altijd de volgende basisvoorzorgsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Controleer vóór gebruik of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met die op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
3. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of na een storing of op enige wijze beschadigd is.
4. Laat het snoer niet over de rand van een tafel, aanrecht of een heet oppervlak hangen.
5. Dompel het snoer of de behuizing van het apparaat niet onder in water, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
6. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
7. Er is streng toezicht nodig als uw apparaat in de buurt van kinderen of personen met een beperking wordt gebruikt.
8. Plaats een apparaat niet op of in de buurt van heet gas of op een verwarmde oven.
9. Verwijder nooit kloppers of deeghaken wanneer het apparaat in werking is.
10. Laat de mixer niet onbeheerd achter terwijl deze in werking is.
11. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
12. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
13. Verwijder de kloppers uit de mixer vóór het wassen.
14. Controleer altijd of de bediening UIT staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Om het apparaat uit te schakelen, zet u de knop op OFF en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
15. Raak bewegende delen niet aan.
16. Houd handen, kleding, spatels en ander keukengerei tijdens gebruik uit de buurt van kloppers om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer te verminderen.
17. Koppel het apparaat altijd los van de stroom als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, demonteert of schoonmaakt.
18. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
19. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires vervangt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Omgevingen van het type bed & breakfast.
21. Bewaar deze instructies.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

EEN OVERZICHT

Het product kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd



VOORDAT U DE MACHINE GEBRUIKT

Voordat u de machine monteert, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat de snelheidsschakelaar in de stand 0 staat.

1. Door de kantelknop in te drukken, wordt de mixerkop automatisch losgelaten en in de kantelpositie vergrendeld.
 2. Kies de gewenste opzetstukken, afhankelijk van de uit te voeren mengtaak; klopper voor het mixen en kloppen van eieren, deeghaak voor het kneden van deeg, de garde voor het kloppen en opschuimen van eiwit.
 3. Draai en steek de klopper/deeghaak/garde er direct in, totdat deze op zijn plaats klikt.
- Opmerking:** Zorg ervoor dat de klopper, deeghaak of garde volledig in de aansluiting is geplaatst, anders kunnen uw mengresultaten worden beïnvloed.
4. Plaats de kom op zijn plaats. Plaats eerst de kom op de basis en draai de kom vervolgens met de klok mee totdat hij op zijn plaats klikt (zie afb. 1).
 5. Om de kop te laten zakken en de klopper/deeghaak/garde in de kom te plaatsen door de kop met één hand vast te houden en de kop voorzichtig naar beneden te laten zakken. Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de kop de juiste positie heeft bereikt.
 6. Zorg ervoor dat het komdeksel op zijn plaats zit (zie fig.2).

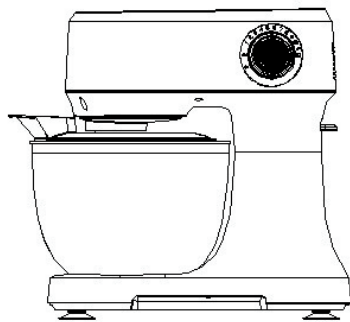


Fig. 1

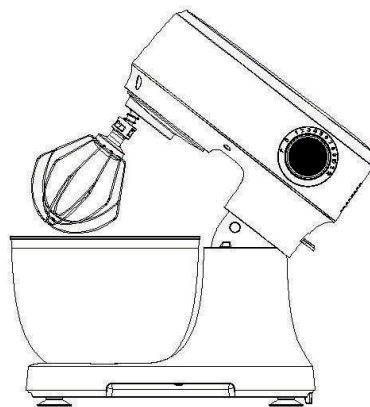


Fig. 2

UW MIXER GEBRUIKEN VOOR HET MENGEN

1. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar in de stand 0 staat en sluit vervolgens de stroombron aan.

2. Draai de snelheidskeuzeknop naar de gewenste stand. De 1-3 versnelling met lage snelheid wordt gebruikt voor de deeghaak, de 3-6 versnelling met gemiddelde snelheid wordt gebruikt voor de klopper en de versnelling met de hoogste snelheid wordt gebruikt voor de garde.

Waarschuwing: Steek tijdens het gebruik geen mes, metalen lepels, vork enzovoort in de kom.

Opmerking: Wanneer u deeg mengt met de deeghaak, verwijdt u het deksel van de kom na het vormen van het deeg.

3. De maximale looptijd bedraagt niet meer dan 4 minuten en 30 seconden. Tussen twee opeenvolgende cycli moet een rusttijd van 20 minuten worden aangehouden. Bij het kneden van gistdeeg wordt aanbevolen om de snelheidsschakelaar eerst op een lage snelheid te gebruiken en vervolgens een hogere snelheid te gebruiken om de beste resultaten te bereiken.

Let op: tijdens het kneden kan er wat bloem aan de binnenkant van de kom blijven kleven.

Verwijder het deksel van de kom en schraap de bloem met een plastic spatel tegen de binnenwand van de kom om goede kneedresultaten te verkrijgen.

4. Wanneer het mixen voltooid is, draait u de snelheidskeuzeknop naar de stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

5. Houd de kantelknop ingedrukt. De kop van de mixer komt automatisch omhoog en vergrendelt in de kantelpositie. Let op: Voordat u de kantelknop indrukt (namelijk voordat u de kop van de mixer optilt), moet u ervoor zorgen dat de klopper, garde of deeghaak op de twee zijden van de kop van de mixer rust. Anders, als u de kop van de mixer optilt, kan de klopper of garde of deeghaak komen in de mengkom; Als de klopper, garde of deeghaak op de voorkant van de mixerkop rust, zet u de snelheidsschakelaar weer aan, laat u de mixer een paar seconden draaien en zet u vervolgens de snelheidsschakelaar uit om de klopper of garde te stoppen of deeghaak aan de twee zijden van de mixerkop.

6. Indien nodig kunt u met een plastic spatel de overtollige etensresten van de kloppers of deeghaken schrappen.

7. Draai en trek de klopper/deeghaak/garde er uit. Het wordt aanbevolen om weerstand te bieden tegen de ring op de klopper/deeghaak/garde, zodat u de klopper/deeghaak/garde er gemakkelijk uit kunt trekken.

Let op: De snelheidskeuzeschakelaar moet op 0 staan en de stekker uit het stopcontact moet zijn gehaald voordat u de klopper/deeghaak/garde eruit trekt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Let op: de mixer mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

2. Veeg de buitenkant van de kop en de basis af met een vochtige doek en polijst met een zachte, droge doek.

3. Veeg eventuele overtollige voedselresten van het netsnoer.

4. Dompel de kom, klopper, spatel, deeghaak en garde onder in warm zeepsop voor een volledige reiniging. Daarna afspoelen onder stromend water en droogwrijven.

KOOKTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, moeten op kamertemperatuur zijn voordat het mengen begint. Haal deze ingrediënten van tevoren uit de koelkast.

2. Om te voorkomen dat er eierschalen of bedorven eieren in het mengsel komen, breek de eieren eerst in een aparte kom en voeg ze vervolgens toe aan het mengsel.

3. Overklop niet. Zorg ervoor dat u mengsels alleen mengt/klopt totdat het resultaat is bereikt wat in uw recept wordt aanbevolen. Spatel alleen de droge ingrediënten door elkaar tot ze net gemengd zijn. Gebruik altijd de lage snelheid.

4. Klimatologische omstandigheden. Seizoensgebonden temperatuurschommelingen, de temperatuur van de ingrediënten en hun textuurvariaties van gebied tot gebied spelen allemaal een rol in de vereiste mengtijd en de behaalde resultaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEID

- Begin altijd met mixen op de laagste snelheid.
- Als de ingrediënten een gladde pasta vormen, verhoog dan geleidelijk de aanbevolen snelheid..
- **PLAATS DE KLOPPER EN DEEGHAAK NOOIT IN DE VAATWASSER.**

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Jij kunt helpen het milieu te beschermen!

Houd er rekening mee dat u de plaatselijke regelgeving moet respecteren: lever de niet-werkende elektrische apparatuur in bij een geschikt afvalverwerkingscentrum.

COOK⁺

Manual Stand mixer |
Handleiding Keukenmachine



IMPORTANT SAFEGUARDS

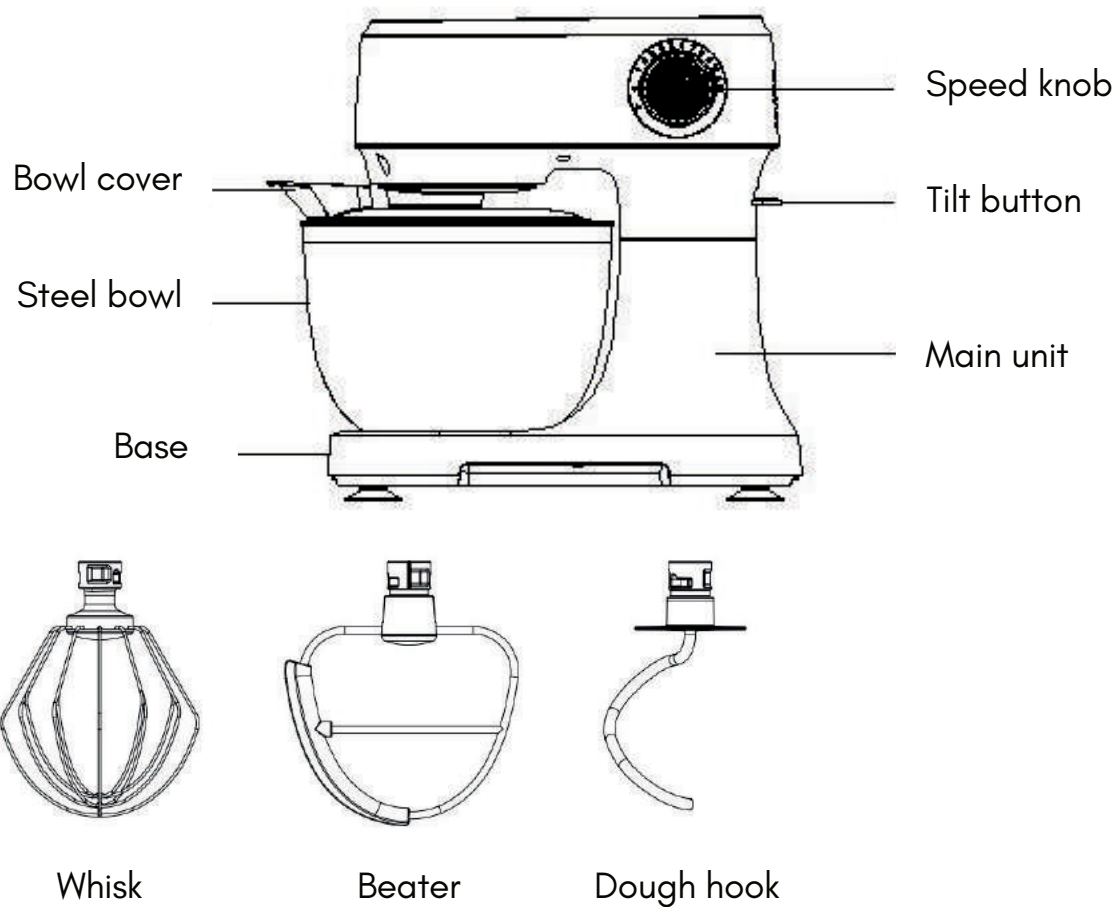
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating label which is located on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table, counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of the appliance into water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
8. Do not place an appliance on or near hot gas or on a heated oven.
9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
10. Do not leave mixer unattended while it is operating.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
13. Remove beaters from mixer before washing.
14. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Avoid touching moving parts.
16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
17. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
18. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
21. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



BEFORE USING MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the 0 position.

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.

2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed; **beater** for mixing and beating egg, **dough hook** for kneading, **the whisk** for beating and frothing egg white.

3. Rotate and insert the beater/dough hook/whisk directly, until it locks into position.

Note: Ensure the beater, dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position (see fig.1).

5. To lower the head and place beater/dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).

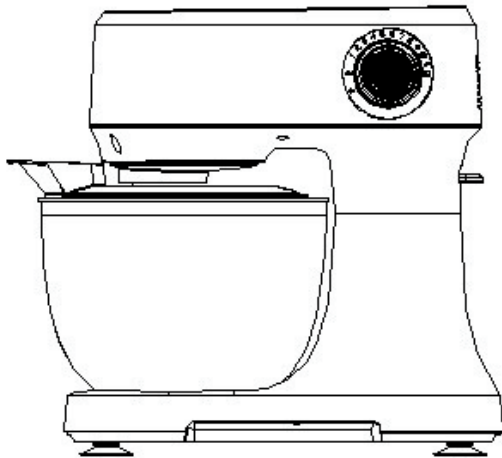


Fig.1

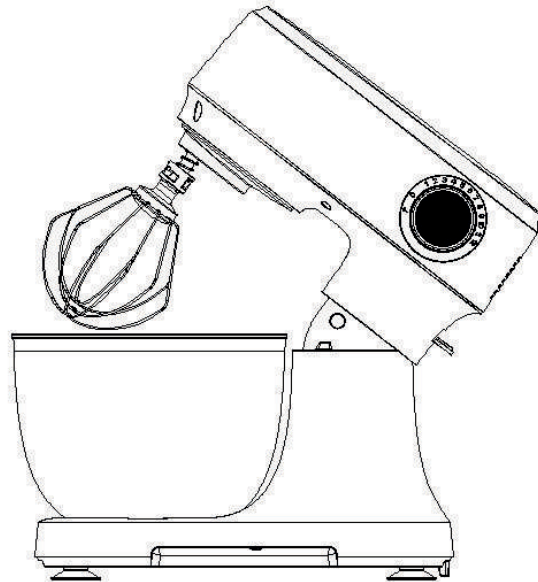


Fig.2

USING YOUR MIXER FOR MIXING

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting. The low-speed 1-3 gear is used for the dough hook, the medium speed 3-6 gear is used for the beater, and the highest speed gear is used for the whisk.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

Note: When mixing dough with dough hook, remove bowl lid after dough forming

3. The maximum running time is not more than 4 minutes and 30 seconds. 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, it is suggested that the speed selector first is used on a low speed and then use higher speed to achieve the best results. **Note:** during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of the bowl with a plastic spatula to obtain well kneading results.

4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position. **Caution:** Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.

7. Rotate and pull out the beater/dough hook/whisk. It is recommended to resisting against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it has completely cooled down before cleaning.

Caution: the mixer cannot be immersed in water or any other liquid.

2. Wipe the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, should be at room temperature before mixing begins. Take these ingredients out of the refrigerator ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then add them to the mixture.

3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

IMPORTANT SAFEGUARD

- Always start mixing at lowest speed.
- When ingredients into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually.
- **NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.**

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.