

PRODUCTHANDLEIDING



Beschrijving

- 1. Snelheidsregeling
- 2. Plastic Structuur
- 3. Vork
- 4. Muddler
- 5. Loslaatknop

220-240V 50/60Hz

GEBRUIKSAANWIJZING BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Lees deze handleiding vóór gebruik en bewaar hem voor latere raadpleging.
- Controleer voor de eerste inschakeling of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Alleen voor thuisgebruik. Niet gebruiken voor andere doeleinden.
- Raak de roterende kloppers niet aan met de hand of andere voorwerpen!
- Gebruik de kloppers niet om harde ingrediënten te mengen, zoals een bevroren butler. Het mixen van zware ingrediënten kan motorschade veroorzaken.
- Was de mixer nooit in water; als de mixer per ongeluk ondergedompeld of gemorst is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, droog hem volledig af en laat hem nakijken in een servicecentrum.
- Voordat u de stekker uit het stopcontact haalt, moet u controleren of de snelheidsschakelaar in stand "O" staat. Trek niet aan de kaart, but de stekker alleen.

GEBRUIK VAN UW MIXER

- Duw de kloppers in de gleuven en draai ze lichtjes tot ze in de juiste positie vastklikken.
- Duw de kloppers in het productmengsel.
- Steek de stekker van de mixer in het stopcontact.
- Schuif de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid.
- Wanneer de gewenste consistentie is bereikt, schuift u de snelheidsregelaar naar de "O" positie. Wacht tot de kloppers stoppen en haal de stekker van de mixer uit het stopcontact.
- Druk op de vrijgaveknop van de kloppers en verwijder de kloppers.

OPMERKING: Stel de snelheid in afhankelijk van het soort voedsel. Begin altijd met een lage snelheid te werken, en verhoog deze dan geleidelijk. Naarmate het mengsel tijdens het verwerken dikker wordt, verhoogt u het vermogen door over te schakelen op een hogere snelheid.

LET OP: Denk er bij het plaatsen van de deeghaken aan dat de staaf met de grote sluitring in de rechter gleuf moet worden geplaatst, en die met de kleine sluitring in de linker gleuf. Dit is om het risico te vermijden dat de ingrediënten over de rand van het gereedschap morsen.

HANDLEIDING SNELHEID HANDMIXER

- 1,2** Dit is een goede beginsnelheid voor het mengen van droge voedingsmiddelen.
- 3** Beste snelheid om te beginnen met het mengen van vloeibare ingrediënten, saladedressings.
- 4** Voor het mixen van cakes, koekjes en brood.
- 5** Voor het mixen van boter en suiker, het opkloppen van ongekookt snoepgoed, desserts, enz.
- 6,7** Voor het kloppen van eieren, het koken van suikerglazuur, het opkloppen van aardappelen, het kloppen van room, enz.
- Om oververhitting van de motor te voorkomen, niet langer dan 10 minuten ononderbroken werken en de mixer verplicht minder dan 10 minuten stilzetten. Laat de mixer afkoelen tot kamertemperatuur.

REINIGEN EN ONDERHOUDEN

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Was de kloppers met een gewaarschuwd sopje en droog ze af.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek en was of mors de mixer nooit met water.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, metalen borstels en sponzen, organische oplosmiddelen of agressieve vloeistoffen.