

**MISCHER
BEDIENUNGSANLEITUNG**



READ AND SAVE THIS INSTRUCTION FOR FUTURE USE

ASSEMBLY INSTRUCTION

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor dem Gebrauch des Elektrogeräts sollten die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen immer beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Ausgangsspannung der auf dem Typenschild des Mischers Angabe entspricht.
3. Betreiben Sie den Hand- / Standmischer nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn es herunterfällt oder auf irgendeine Weise beschädigt wird. Senden Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter.
4. Lassen Sie den Mischer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante, die Theke oder die heiße Oberfläche hängen.
6. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, stellen Sie den Mischer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
7. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von Schlägern fern, um das Risiko von Personenschäden und / oder Schäden am Mischer zu verringern.
8. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
9. Stellen Sie ein Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißem Gas oder auf einen beheizten Ofen.
10. Werfen Sie niemals Schläger aus, wenn das Gerät in Betrieb ist.
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie Teile an- oder abnehmen und bevor Sie ihn reinigen.
12. Das Gerät kann nicht zum Zerkleinern von Eis oder zum Mischen von harten und trockenen Substanzen verwendet werden, da sonst die Klinge stumpf werden könnte.
13. Betreiben Sie das Gerät nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung.
14. Verwenden Sie nicht im Freien.
15. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

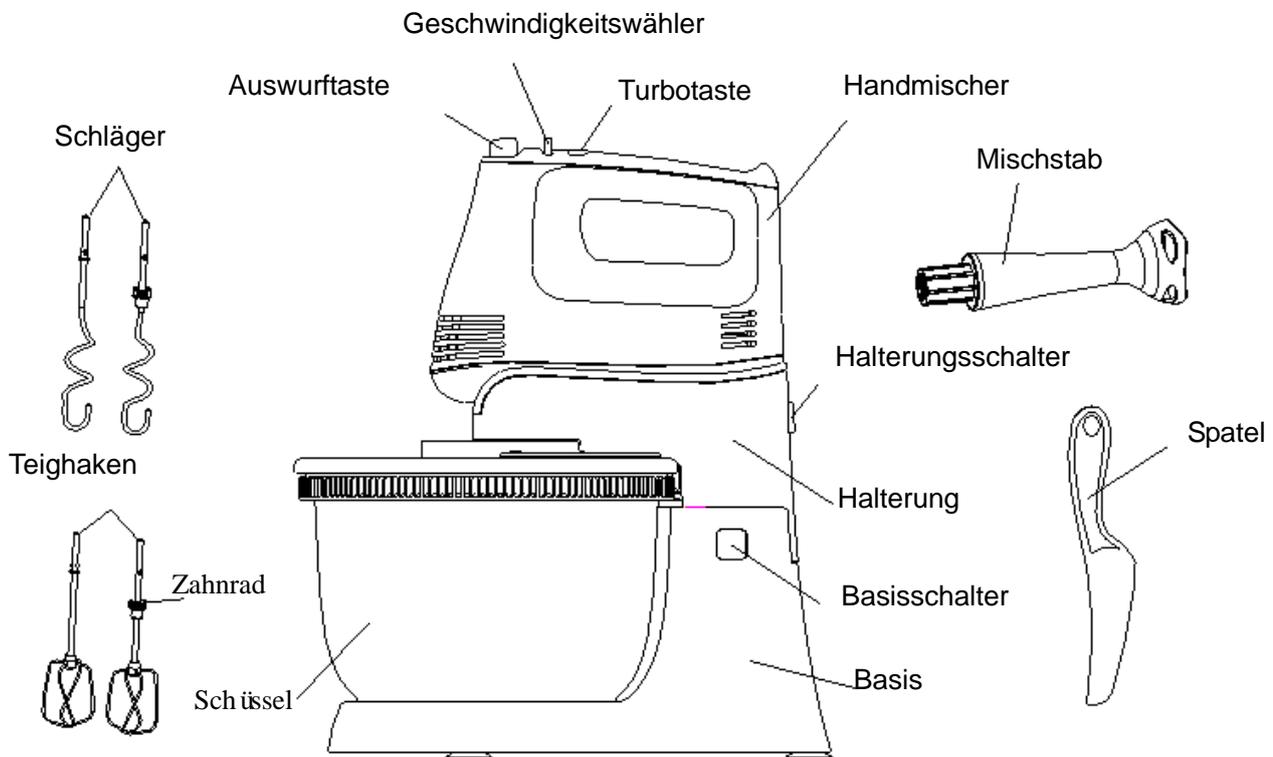
NUR FÜR HAUSHALTE

KENNEN SIE IHREN MISCHER

Nennspannung: 230 VAC 50 Hz

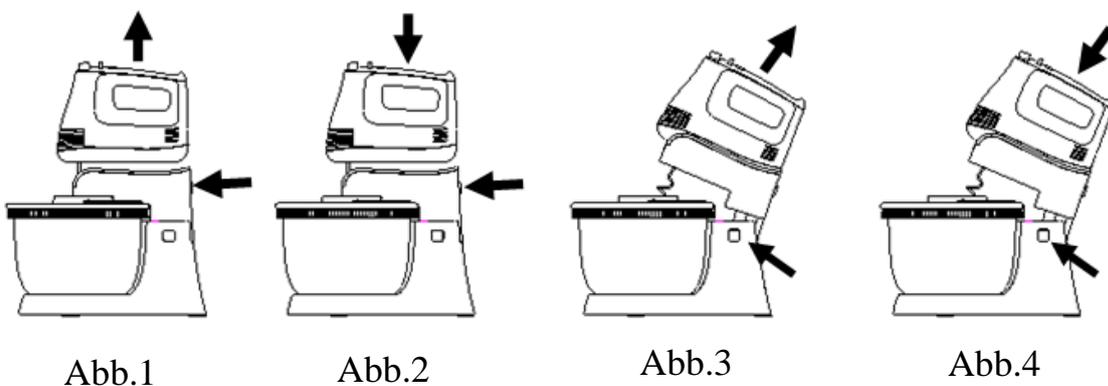
Nennleistung: 300W

Zubeh ör: Schl äger, Teighaken, Mischstab, Spatel.



VERWENDUNG IHRES HAND- / STANDMISCHERS

Reinigen Sie beim ersten Gebrauch die Rührer, Teighaken und die Schüssel. Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Mischpults sicher, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist und sich der Drehzahlwähler in der Position "0" befindet.



1. Richten Sie das Loch unter der Rückseite des Handmischers mit der Knolle oben auf der Basis aus und drücken Sie es dann mit etwas Kraft senkrecht nach unten. Stellen Sie sicher, dass es richtig montiert ist (Abb.1). Drücken Sie zum Abnehmen des Handmischers den Handmischer in die angegebene Pfeilrichtung (Abb. 2). Halten Sie den Kopf des Mixers in die Kipposition und drücken Sie den Basisschalter (Abb. 3).

2. Wählen Sie die richtigen Anhänge basierend auf der auszuführenden Aufgabe aus und montieren Sie sie in Position. Schläger dienen zum Mischen von Eiweiß oder anderen Flüssigkeiten. Teighaken dienen zum Kneten des Teigs.

Hinweis: Schläger und Teighaken, der eine mit Zahnrad kann nur in den Sockel mit Grafiken und der andere nur in den anderen Sockel eingesetzt werden. Die zwei Schläger und zwei Teighaken können nicht umgekehrt eingesetzt werden.

3. Legen Sie die Lebensmittel, die gemischt werden müssen, in die Schüssel und stellen Sie die Schüssel auf Position.

4. Senken Sie den Mischerkopf ab und drücken Sie den Basisschalter (Abb. 4).

5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf 0 eingestellt ist, und schließen Sie es an die Stromversorgung an.

6. Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die gewünschte Einstellung und das Gerät beginnt zu arbeiten. Es gibt 5 Einstellungen und die Geschwindigkeit wird am höchsten sein, wenn die Turbotaste zu irgendeinem Zeitpunkt gedrückt wird.

Warnung: Legen Sie während des Betriebs kein Messer, keinen Metalllöffel, keine Gabel usw. in die Schüssel.

7. Die maximale Betriebszeit darf 10 Minuten nicht überschreiten. Machen Sie dann eine angemessene Pause, bis sich Ihr Hand- / Standmischer zwischen zwei aufeinander folgenden Zyklen abgekühlt hat. Beim Kneten von Hefeteig ist es zu empfehlen, dass der Geschwindigkeitswähler zuerst auf niedriger Geschwindigkeit und dann auf hoher Geschwindigkeit eingestellt wird, um die besten Ergebnisse zu

erzielen.

Hinweis: Während des Betriebs können Sie die Schüssel mit der Hand drehen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

8. Wenn das Mischen abgeschlossen ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

9. Bei Bedarf können Sie die überschüssigen Speisereste mit einem Spatel von den Schlägern oder Teighaken abkratzen.

10. Heben Sie den Kopf des Mixers an, halten Sie die Rühr- / Teighaken mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand den Auswerferknopf fest nach unten. Entfernen Sie die Rühr- / Teighaken.

Hinweis: Entfernen Sie die Rührer / Teighaken nur bei der Einstellung 0.

11. Der Handmischer kann separat verwendet werden, ohne dass die Basis in Position ist.

12. Betreiben Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

13. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

Achtung: Der Mischer kann nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

2. Wischen Sie die Außenfläche des Kopfes und der Basis mit einem feuchten Tuch ab und polieren Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch.

3. Wischen Sie überschüssige Speisereste vom Netzkabel ab.

4. Tauchen Sie die Rührschüssel, die Rührgeräte und die Teighaken zur vollständigen Reinigung in warmes Seifenwasser. Dann Spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und trocken wischen. Die Rührer und Teighaken können in die Spülmaschine gestellt werden.

KOCHTIPPS

1. Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten vor Beginn des Mischens Raumtemperatur haben. Stellen Sie diese Zutaten rechtzeitig aus.
2. Um die Möglichkeit von Schalen oder verschlechterten Eiern in Ihrem Rezept auszuschließen, brechen Sie die Eier zuerst in einen separaten Behälter und fügen Sie sie dann der Mischung hinzu.
3. Übertreiben Sie nicht. Achten Sie darauf, dass Sie nur soweit mischen, bis dies in Ihrem Rezept empfohlen wird. Legen Sie die trockenen Zutaten nur bis zur passenden Kombination ein. Verwenden Sie immer die niedrige Geschwindigkeit.
4. Klimatische Bedingungen. Saisonale Temperaturänderungen, die Temperatur der Zutaten und ihre Texturschwankungen von Gebiet zu Gebiet spielen eine Rolle für die erforderliche Mischzeit und die erzielten Ergebnisse.
5. Beginnen Sie immer mit niedrigerer Geschwindigkeit zu mischen. Erhöhen Sie schrittweise die empfohlene Geschwindigkeit, wie im Rezept angegeben.

VERWENDUNG IHRES MISCHERS

Reinigen Sie den Mischer vor dem ersten Gebrauch gemäß dem Abschnitt "Schnelle Reinigung".

Die Laufzeit ohne Last darf 15 Sekunden nicht überschreiten. Die maximale Betriebsdauer bei hoher Geschwindigkeit jedes Mal darf 1 Minute nicht überschreiten, und die Ruhezeit von 1 Minute in zwei aufeinander folgenden Zyklen muss eingehalten werden.

Wichtig: Die Klingen sind sehr scharf und Seien Sie vorsichtig. Stellen Sie sicher, dass der Stabmischer aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie Zubehörteile zusammenbauen oder entfernen.

1. Ziehen Sie zuerst die Tür nach oben und halten Sie sie dann in der obersten Position, während Sie die Mischstange im Uhrzeigersinn drehen, bis sie festgezogen ist. Zum Abnehmen der Mischstange wird der Auswerferknopf

inaktiviert. Drehen Sie einfach die Mischstange gegen den Uhrzeigersinn und die Tür wird automatisch freigegeben.

2. Stecken Sie den Stabmischer einfach in die Steckdose.

3. Stellen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die Mischeinstellung. Senken Sie die Mischstange in Lebensmittel und drücken Sie die Turbotaste der Motoreinheit.

4. Stoppen Sie den Stabmischer, indem Sie den Turboknopf der Motoreinheit loslassen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie den abnehmbaren Stiel.

2. Waschen Sie den abnehmbaren Stiel unter fließendem Wasser ohne Verwendung von Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln. Stellen Sie den abnehmbaren Stiel nach Abschluss der Reinigung aufrecht auf, damit eventuell eingedrungenes Wasser abfließen kann. Der Stiel ist spülmaschinenfest.

Hinweis: Tauchen Sie den abnehmbaren Stiel des Mixers nicht in Wasser, da sich die Schmierung der Lager im Laufe der Zeit abwaschen kann.

3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie es niemals zur Reinigung in Wasser, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.

4. Gründlich trocknen.

Warnung: Die Klingen sind sehr scharf und gehen Sie vorsichtig vor.

5. Schnelle Reinigung

Halten Sie den Stabmischer zwischen den Verarbeitungsaufgaben in der mit Wasser gefüllten Tasse und schalten Sie ihn einige Sekunden lang ein.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können zum Umweltschutz beitragen!
Bitte denken Sie daran, die örtlichen
Vorschriften zu beachten: Geben Sie die
nicht funktionierenden elektrischen Geräte
an ein geeignetes Entsorgungszentrum ab.

US



001-877-644-9366
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447
clienti@aosom.it