



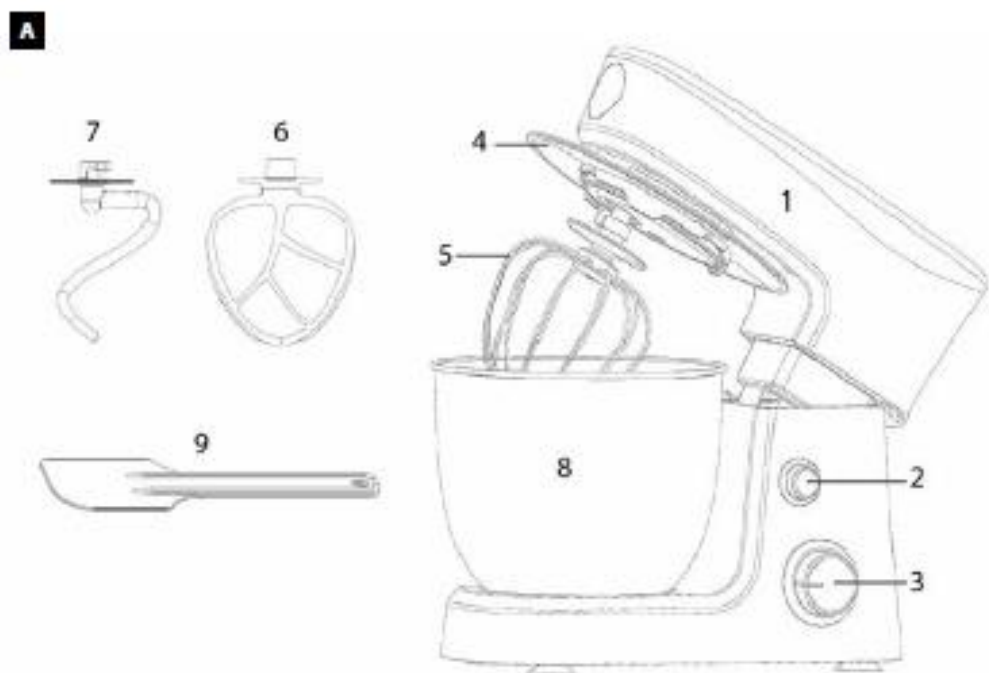
FA-5259-6 KEUKENMACHINE

HANDLEIDING



**PRODUCTBESCHRIJVING: [Afbeelding A.]**

1. Zwenkarm
2. Ontgrendelknop
3. Snelheidsregelknop
4. Kom deksel
5. Klopper
6. Platte klopper
7. Kneedhaak
8. Mengkom
9. Spatel



## **HOE TE GEBRUIKEN:**

Platte klopper: Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, eclairs en aardappelpuree.

Klopper: Voor eieren, room, beslag, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés.  
Gebruik de garde niet voor zwaar beslag, u zou de klopper daarmee kunnen beschadigen.

Deeghaak: Voor gistmengsels.

Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de verschillende accessoires van uw apparaat zorgvuldig schoon.

1. Voordat u de mixer in elkaar zet, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en dat de snelheidskeuzeknop op de UIT-stand staat.
2. Door de kantelknop in te drukken, zal de kop van de mixer automatisch los gaan en worden vergrendeld in de kantelpositie.
3. Plaats de spatbescherming op de zwenkarm, zoals afgebeeld en zorg ervoor dat het goed vastzit. (zie figuur A)
4. Steek een accessoire in de mengkom, druk het omhoog en draai het dan om. Plaats de mengkom op zijn plaats. Plaats eerst de kom op het voetstuk, draai de kom dan met de klok mee tot hij in de juiste positie vastklikt.
5. Om de kop te laten zakken en het gewenste accessoire in de kom te plaatsen door de kop met één hand vast te houden en de kop naar beneden te drukken. U hoort een klikgeluid wanneer de kop de juiste positie heeft bereikt.
6. Schakel het apparaat in door de schakelaar op de gewenste stand te zetten.
7. Wanneer u klaar bent met het gebruik, zet u de knop weer op stand "0". Haal de stekker uit het stopcontact.

## **BELANGRIJK:**

1. Schakel het apparaat uit en schraap de kom regelmatig met de spatel.
2. Eieren op kamertemperatuur zijn het beste om te kloppen.
3. Voordat u de eiwitten opklopt, zorg ervoor dat er dat er geen vet of eigeel op de garde of kom zit.
4. Gebruik koude ingrediënten voor gebak, tenzij het recept anders aangeeft.

## **HET MAKEN VAN BROOD:**

1. Overschrijd nooit de maximale capaciteiten, anders overbelast u het apparaat.
2. Als u het apparaat hoort zwoegen, schakel het dan uit, verwijder de helft van het deeg en doe elke helft afzonderlijk.
3. De ingrediënten mengen het best als u de vloeistof er eerst in doet.

### **SCHOONMAKEN:**

1. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit, laat het afkoelen alvorens het schoon te maken.
2. Dompel de motoreenheid niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
3. Veeg de motoreenheid af met een vochtige doek.
4. Gebruik geen staalborstel, staalhout of sterke oplosmiddelen om het toestel te reinigen, deze zullen het toestel beschadigen.
5. De kom en de onderdelen ervan zijn vaatwasmachinebestendig. Ze kunnen ook in warm water met gewassen worden.
6. Laat alle onderdelen goed drogen voordat u deze weer gebruikt.
7. Plaats de accessoires in de beschermhoes na grondig wassen en drogen

Na het gebruik van uw toestel is het sterk aanbevolen om de accessoires onmiddellijk te reinigen. Verwijder eventueel aanhangend voedsel van de accessoires. Dit voorkomt het uitdrogen van de voedselresten. Dit maakt het schoonmaken gemakkelijker en voorkomt de mogelijkheid van bacteriële groei.

### **VOORBEELDEN:**

<b>Hulpstuk</b>	<b>Figuur</b>	<b>Snelheid</b>	<b>Tijd</b>	<b>Min.-Max. Hoeveelheid</b>
Deeghaak		1-3	Snelheid 1 voor 30s, dan snelheid 2 ook voor 30s, als laatste snelheid 3 voor 2~4 min.	Max. gewicht van de bloem: 600g, En Max. verhouding van bloem en water: 1g bloem: 0.6ml (35-45°C).
Platte klopper		1-4	Snelheid 1-2 gedurende 1 min, dan snelheid 3-4 gedurende 3~4 min.	
Klopper		5-6	5-7 min.	Minimaal eiwit van 3 eieren.

Opmerking: Na het verwerken van één portie, laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat met de volgende portie.