

 **TurboTronic**  
Kitchen Electronics

*Mm*  
Master mixer



# **INSTRUCTIEHANDLEIDING**

**TT-015**

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

Deze staande mixer voor intensief gebruik heeft de kracht, capaciteit, precisie en planetair mengsysteem om efficiënt te mixen en te kloppen. Niet alleen kunt u brooddeeg voor het zwaarste volkorenbrood ermee kneden, maar u beschikt daarnaast over een breed scala aan andere toepassingen. Het apparaat kan in verschillende snelheden draaien, waardoor het geschikt is voor het kloppen van custards, slagroom, meringues, enz.

Daarnaast is de mixer uitgerust met een blender, zodat u nog meer soorten voedsel kunt bereiden, en dat alles met veel gemak en in een korte tijd.

Kortom: met deze staande mixer kunt u een maximale hoeveelheid lucht aan uw mengsels toevoegen en heerlijke maaltijden, snacks en desserts klaarmaken.

## **TECHNISCHE GEGEVENS**

Model: TT-015

Nominale spanning: 220-240 V, 50/60 Hz

Vermogen: 1200 W

Beschermingsklasse: II

## **ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Lees de gebruiksaanwijzingen goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

- Dit apparaat is alleen geschikt als huishoudelijk apparaat.
- Dompel het apparaat nooit onder in een of andere vloeistof en vermijd scherpe randen. Gebruik het apparaat niet wanneer uw handen nat zijn. Als het apparaat nat of vochtig is, dient u de stekker meteen uit het stopcontact te trekken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Laat het apparaat niet gebruiken door kinderen of andere mensen die niet met de gebruiksaanwijzingen bekend zijn, tenzij ze goed begeleid worden. Dit apparaat mag niet

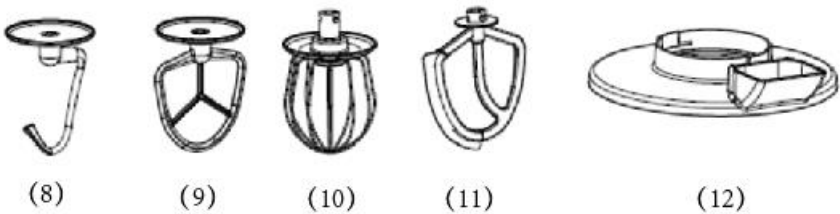
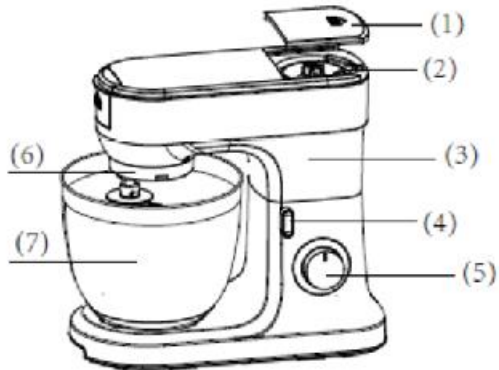
worden gebruikt door mensen (waaronder kinderen) met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht of begeleiding door een persoon die hun veiligheid tijdens het gebruik van het apparaat kan waarborgen.

- Als het elektriciteitssnoer is beschadigd, dient u het te laten vervangen door een onderhoudsmonteur of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om elk risico te voorkomen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en opgezette opzetstukken. Steek uw vingers nooit in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen officiële reserveonderdelen.
- Houd al het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, dozen, piepschuim, enz.) uit de buurt van uw kinderen om hun veiligheid te waarborgen.
- Kom niet in aanraking met veiligheidsschakelaren.
- Steek geen voorwerpen in de ronddraaiende haken wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats het apparaat op een effen en stabiel werkoppervlak.
- Wees voorzichtig wanneer de arm van dit apparaat omhoogkomt vanwege risico op eventuele tikken.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistoffen in de keukenmachine of blender schenkt, omdat de vloeistof door plotselinge stoom uit het apparaat kan spatten.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

## **TE NEMEN STAPPEN VÓÓR AANSLUITING**

- Controleer voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit of het type stekker en de netspanning overeenkomen met de details die op het typeplaatje op het apparaat worden vermeld.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en plastic zakjes. Reinig alle koppelstukken.

## ONDERDELEN VAN HET KEUKENAPPARAAT



1	Deksel van bevestigingspunt blender	7	Mengkom
2	Bevestigingspunt blender	8	Deeghaak
3	Motoreenheid	9	Platte menghaak
4	Vergrendelingsknop	10	Draadgarde
5	Snelheidsknop	11	Menghaak met flexibele kant
6	Bevestigingspunt opzetstuk	12	Schenschild

## Slimme schakelaar

Dit apparaat heeft verschillende schakelaarstanden: stand "0", de snelheidsstand en een aantal modussen.

**(Stand 0):** Aan/Uit

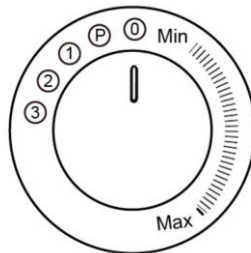
**(Snelheidsstand):** van minimale snelheid tot maximale snelheid

**(Modusstand):** pulsefunctie

**(Modusstand):** timer - 1 minuut

**(Modusstand):** timer - 2 minuten

**(Modusstand):** timer - 3 minuten

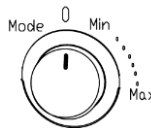


Na aansluiting van het apparaat brandt er een rood lampje voor **Optie 0**. Dit betekent dat het apparaat klaar voor gebruik is.

Als het lampje niet brandt, controleert u of de deksel van het bevestigingspunt voor de blender of de blender zelf wel goed vast zitten. Controleer ook of de stekker goed in het stopcontact zit.

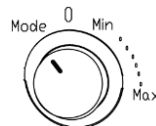
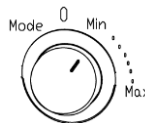
### ● Schakelaarstand 0

Deze schakelaarstand is bedoeld om het apparaat te stoppen of de snelheid van het apparaat opnieuw in te stellen.



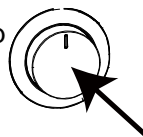
### ● Snelheidsstanden

Draai de bedieningsknop naar het begin voor een lage snelheid. Draai de bedieningsknop naar het eind voor een hoge snelheid.



### ● Modusstanden

Zet de bedieningsknop op de 0-stand. Draai de knop vervolgens naar "Pulse", "Timer - 1 minuut", "Timer - 2 minuten" of "Timer - 3 minuten". Druk de knop in om de modus te beginnen.



### ● Pulsemodus:

Druk de knop in als u kortstondig met hoge snelheid wilt blenden; druk nogmaals om de modus uit te schakelen.

- Timermodus 1 minuut

Het apparaat verhoogt de snelheid automatisch van **de minimale snelheid tot een kwart van de maximale snelheid** en blijft 1 minuut draaien.



- Timermodus 2 minuten




Het apparaat verhoogt de snelheid automatisch van **de minimale snelheid tot een kwart van de maximale snelheid** en blijft 2 minuten draaien.


- Timermodus 3 minuten

Het apparaat verhoogt de snelheid automatisch van **de minimale snelheid tot de maximale snelheid** en blijft 3 minuten draaien.


Alle timermodussen laten de staande mixer in eerste instantie in een lage snelheid draaien om te voorkomen dat ingrediënten uit de mengkom spatten en laten de snelheid vervolgens snel toenemen tot de geselecteerde snelheid is bereikt voor een optimale prestatie.

SNELHEID	HANDELING	OMSCHRIJVING	OPZETSTUK
Minimale snelheid	LANGZAME START	Voor het begin van alle mixprocedures en voor langzaam kloppen, mengen en pureren. Gebruik de snelheid wanneer u bloem en droge ingrediënten aan het beslag toevoegt en wanneer u vloeistoffen aan droge ingrediënten toevoegt. Gebruik deze snelheid niet om gistdeeg te mixen of te kneden.	
1/4 snelheid; timer - 1 minuut, timer - 2 minuten	LANGZAAM MIXEN	Voor langzaam mixen en pureren en sneller kloppen. Gebruik deze snelheid voor het mixen en kneden van gistdeeg, dik beslag en snoepgoed; het beginnen met pureren van	

		aardappelen of andere groenten; het wrijven van boter in bloem; het mixen van dun beslag. Als het resultaat niet naar wens is, herhaalt u het mixen nog een keer.	
2/4 snelheid	MIXEN, KLOPPEN	Voor het mixen van halfdik beslag, zoals koekbeslag. Gebruik deze snelheid om suiker en boter te mengen en om suiker aan eiwit toe te voegen voor het maken van meringues. Mediumsnelheid voor cakemixen.	
3/4 snelheid	KLOPPEN, OPROMEN	Voor medium snel kloppen (opromen). Gebruik deze snelheid voor het afronden van cake-, donut- en ander beslag. Hoge snelheid voor cakemixen.	
Maximale snelheid timer - 3 minuten	SNEL KLOPPEN EN BLENDEN VAN SMOOTHIES	Voor het kloppen van slagroom, eiwit en gekookte glazuren. Deze snelheid is ook geschikt voor het maken van smoothies. Als het resultaat niet naar wens is, herhaalt u het mixen nog een keer.	

Pulsemodus	KORT WERK	Zeer hoge snelheid voor kloppen, mengen, pureren en zelfs vermalen	
------------	-----------	--	---

## HET JUISTE OPZETSTUK KIEZEN

OPZETSTUK	SOORT MENGSEL	OMSCHRIJVING
Deeghaak		<p>Het mixen en kneden van gistdeeg</p> <p>Brood, broodjes en pizzadeeg</p>
Draadgarde		<p>Mengsels waaraan lucht moet worden toegevoegd</p> <p>Eieren, eiwit, slagroom, gekookte glazuren, biscuitgebak, mayonaise, sommige snoepjes</p>
Platte menghaak / menghaak met flexibele kant		<p>Normale mengsels</p> <p>Cakes, roomglazuren, snoepjes, koekjes, biscuits, taarten, gehaktbrood, aardappelpuree</p>

- Plaats voordat u het opzetstuk gebruikt eerst het schenkschild in de motorbehuizing.
- Selecteer voor elk opzetstuk de juiste snelheid.
- **Opmerking: De mengkom kan niet meer dan 900 gram bloem met water verwerken.** (bloem : water = 1 : 0,65)



## Menghaak met flexibele kant

- De flexibele kant van de menghaak is erg handig om het mengsel van de randen van de kom af te schrapen. Het mengsel komt daardoor weer in de mengkom terecht en wordt vervolgens verder verwerkt.
- U kunt de menghaak ook met de hand gebruiken om het mengsel van de randen af te schrapen, maar alleen nadat u het apparaat heeft uitgezet.
- U kunt de menghaak niet gebruiken voor hard geworden mengsels.



## REINIGING

1. Haal voordat u het apparaat reinigt de stekker uit het stopcontact.
2. Dompel de behuizing met motor nooit onder in water!
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Reinig de buitenkant van de behuizing alleen met een vochtige doek.
5. Onderdelen die met voedsel in contact zijn gekomen kunnen met een sopje worden gereinigd.
6. Laat de onderdelen zeer goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.