Vivid Green®

Handmixer

Gebruikers handleiding

Nederlands

Inhoud

03 · Belangrijke veiligheids voorschriften

04 · Inhoud verpakking
· Overzicht

05 · Voorberieding
· Bediening

06 . Onderhoud
. Bedieningspaneel
. Accessoires

07 · Recepten

08 . Recepten
. Tips & Tricks

09 . Duurzaamheid
. Contact

Get Started!

Hoi! Welkom in de handleiding over onze Handmixer. Hierin leggen wij uit hoe jij jouw product klaar voor gebruik maakt en alle details die je nodig hebt voor het beste gebruiksgemak.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van deze Handmixer dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:

Bewaar deze instructies

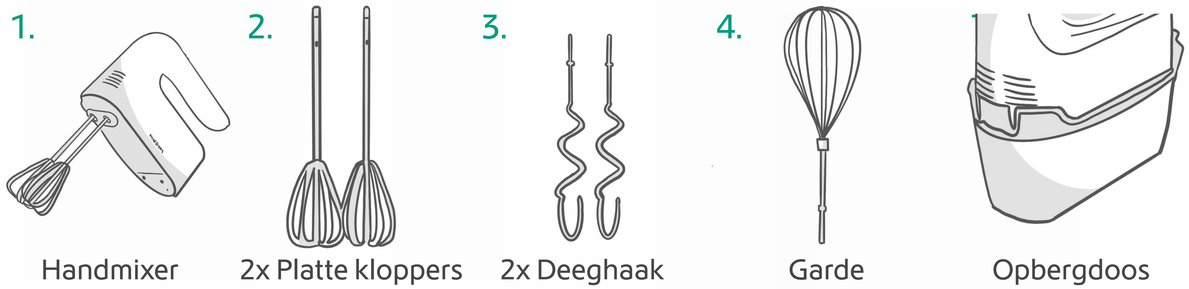
Algemene veiligheidsregels

- Voordat je de handmixer gebruikt, lees de handleiding zorgvuldig om de juiste bediening en veiligheidsinstructies te begrijpen.
- Houd de handmixer en je handen droog om het risico op elektrische schokken te vermijden. Gebruik de mixer niet in de buurt van water.
- Koppel de handmixer altijd los van het stopcontact voordat je de accessoires vervangt, schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Inspecteer de mixer en de stekker regelmatig op tekenen van schade. Gebruik de mixer niet als deze beschadigd is om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zorg ervoor dat je handen en andere voorwerpen niet in de buurt van de draaiende kloppers of mengaccessoires komen om verwondingen te voorkomen

Aanvullende waarschuwingen

- Overbelast de mixer niet door te veel ingrediënten tegelijk te mengen, dit kan de motor beschadigen en gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Gebruik alleen de accessoires die bij de mixer zijn geleverd of aanbevolen door de fabrikant om beschadiging of ongevallen te voorkomen.
- Laat de handmixer nooit zonder toezicht aan staan om te voorkomen dat de mixer omvalt of andere ongelukken veroorzaakt.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven van de handmixer tijdens gebruik om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat je handen, kleding of keukenlinnen niet in de buurt komen van de draaiende kloppers of mengaccessoires.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om ingrediënten te mengen of om vastzittend voedsel te verwijderen, omdat dit de mixer kan beschadigen

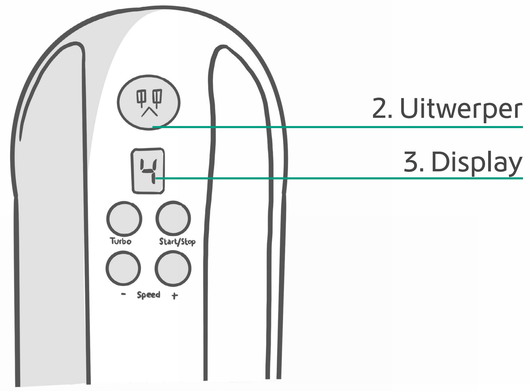
Inhoud verpakking

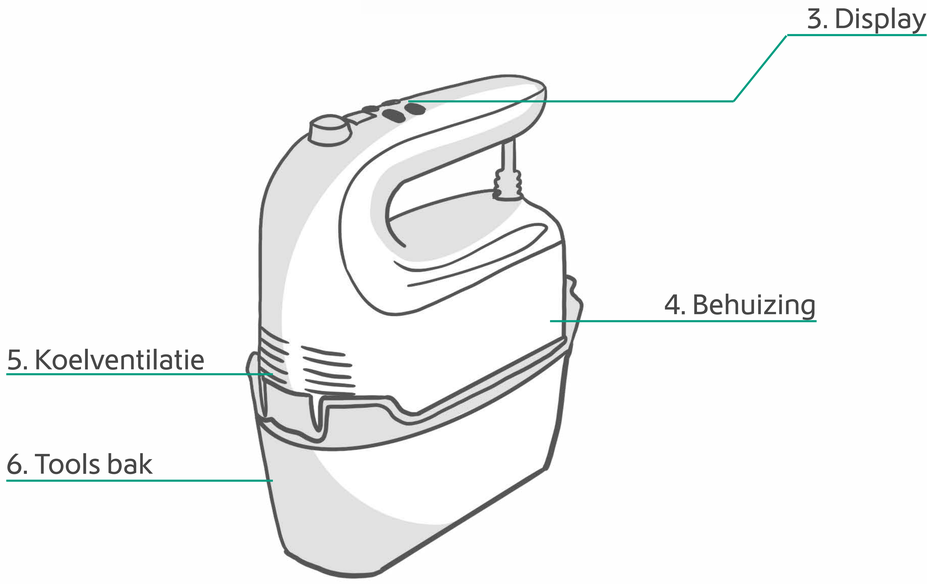


Product overzicht

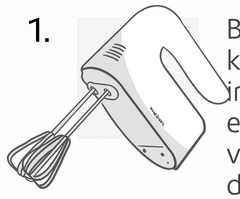
Legenda

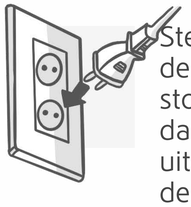
1. Bedieningsknoppen
2. Uitwerper
3. Display
4. Behuizing
5. Koelventilatie
6. Tools bak

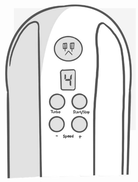


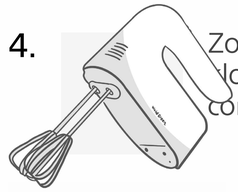


Voorbereiding

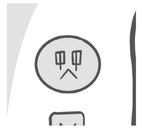
1. 
Bevestig de benodigde kloppers of menghaken in de handmixer. Zorg ervoor dat ze goed vastzitten door ze in de juiste openingen te schuiven totdat je een klik hoort.

2. 
Steek de stekker van de handmixer in een stopcontact. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de stekker aansluit.

3. 
Zet de mixer aan door de snelheid in te stellen met de bedieningsknoppen of draaischijf, afhankelijk van het model. Begin met een lage snelheid en verhoog deze indien nodig voor het mengproces

4. 
Zorg ervoor dat de kloppers volledig en correct zijn geïnstalleerd.

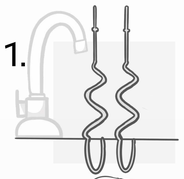
5.
Kies een lage snelheid om te beginnen met mengen en verhoog geleidelijk de snelheid tot deze geschikt is voor de ingredienten totdat het mengen is voltooid

6. 
Druk 2 seconden op de aan/uit-knop om het mengen te voltooien; de machine gaat in de stand-bymodus. Haal de stekker uit het stopcontact en druk op de uitwerper om de kloppers te verwijderen.

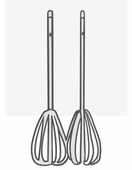
Opmerking

Let op: Zorg bij het aansluiten van de opzetstukken dat deze goed vast zitten. Dat scheelt je veel schoonmaken :)

Bediening

1. 
Was de kloppers vóór gebruik

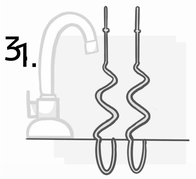
2.
Doe de ingredienten in een mengkom volgens het recept.

3. 
Installeer de platte kloppers of deeghaken.

Onderhoud

1.
Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de handmixer schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

2.
Druk op de eject-knop om de kloppers of deeghaken te verwijderen.

3. 
Was de kloppers en deeghaken met warm zeepwater of plaats ze in de vaatwasser als dat toegestaan is. Droog ze grondig af.

4.
Maak de buitenkant van de handmixer schoon met een vochtige doek. Vermijd dat water in de motor of elektrische onderdelen komt.

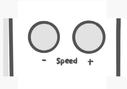
5.
Inspecteer regelmatig de mixer en stekker op tekenen van slijtage of schade. Laat de mixer repareren of vervangen indien nodig.

6.
Bewaar de handmixer op een droge plaats en bewaar de accessoires in de opbergdoos.

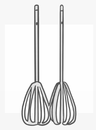
Opmerking

Let op: Uitwerper: druk op de uitwerpknop wanneer de machine stopt met werken en de snelheid op 0 staat. Druk niet op de uitwerpknop terwijl de machine werkt.

Bedieningspaneel

Stand	Functie
	snelheid en tijd verlagen of snelheid en tijd verhogen.
	Beginnen met draaien en de handmixer weer stop zetten.
	Werkt op de hoogste snelheid. Laat de knop los en de machine stopt met werken.

Accessoires

Accessoire	Gebruik
	mengen van zachte ingrediënten zoals beslag, cakebeslag, en koekjesdeeg.
	bedoeld voor het kneden van zwaardere deegsoorten zoals brooddeeg.
	ideaal voor het opkloppen van lichte mengsels zoals eiwitten, slagroom, en sauzen

Recepten

In dit kopje leggen hebben wij vanuit Vivid Green al wat werk voor je gedaan. Het zoeken van lekkere recepten! We hebben onze favorieten bij elkaar gezocht en deze voor je op een rijtje gezet om ook zelf eens te proberen.

Handige tips

Experimenteer met recepten:
Zodat jij niet het internet hoeft af te struinen voor het beste recept hebben wij onze 2 favoriete recepten voor je verzameld.

1.

Vegan Citroen Cake

Ingrediënten

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- ½ tl theelepel baksoda
- 200 gram kristalsuiker
- 200 ml ongezoete haverdrink
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 eetlepel appelciderazijn
- 1.5 eetlepel vanille-extract
- 1 citroen
- 150 gram poedersuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed de cakevorm met bakpapier. Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel, de baksoda en suiker. Meng met de mixer de haverdrink, olie, azijn en de helft van het vanille-extract erdoor en mix op de laagste stand tot een glad beslag.

2. Verdeel het beslag over de cakevorm. Bak in het midden van de oven in ca. 40-45 min. goudgeel en gaar. Steek een satéprikker in het midden van de cake. Als deze er schoon en droog uitkomt, dan is de cake gaar. Laat de cake minimaal 1 uur afkoelen in de vorm.

3. Boen ondertussen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit. Meng het citroenrasp, 2 el -sap (per cake), de rest van het vanille-extract en de poedersuiker tot een glazuur. Giet het glazuur over de afgekoelde cake.

Bereidingtips:

bereidingstip:
Het zuur van de appelciderazijn helpt de cake om te rijzen. Geen azijn in huis? Gebruik dan 1 el citroensap.

variatietip:
Meng voor extra citroensmaak het rasp van een schoongeboende citroen door het beslag.

1.

Koekjes met witte chocola en pistache (36 stuks)

Ingrediënten

- 100 gram ongezouten roomboter
- 225 gram gepelde pistachenoten
- 125 gram witte chocolade
- 125 gram fijne kristalsuiker
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 groot ei
- 150 gram tarwebloem
- 1 theelepel baking soda

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de boter op kamertemperatuur komen zodat het zacht wordt. Maal 100 g pistachenoten fijn in het bakje van de staafmixer. Hak de chocola grof.

2. Roer de boter en twee soorten suiker tot een zacht, bijna mousse-achtig mengsel. Roer de vanille en het ei erdoor en vervolgens de bloem en baking soda. Maak je geen zorgen als het lijkt of het mengsel gaat schiften wanneer je het ei erdoor klopt. Werk er wanneer je een glad, dik deeg hebt de chocola, de gehakte en hele noten door.

3. Trek stukjes van het deeg af en rol ze tot balletjes ter grootte van een walnoot. Leg ze met veel tussenruimte op de met bakpapier beklede bakplaten en zet ze 10 tot 12 min. in de oven. Ze moeten in het midden bleekgoud en aan de rand wat donkerder zijn.

Tips en Tricks

In dit kopje leggen we je handige Tips & Tricks uit voor jouw product. Wat kan je er allemaal mee doen en wat zijn handige manieren om jouw product te gebruiken en bijvoorbeeld te bevestigen. Soms zijn producten multifunctioneel en proberen we hier zoveel mogelijk toe te lichten hoe jij het meeste uit jouw product kan halen.

1. Meng in een diepe kom om spatten te voorkomen, vooral bij vloeibare of poederachtige ingrediënten.

2. Begin altijd met een lage snelheid om ingrediënten eerst voorzichtig te mengen en daarna geleidelijk te verhogen om klonten te voorkomen.

3. Eiwitten kloppen beter en krijgen meer volume als ze op kamertemperatuur zijn.

4. Als je van natte naar droge ingrediënten gaat, maak dan de kloppers schoon om vermenging te voorkomen en betere resultaten te krijgen.

5. Voeg droge ingrediënten langzaam toe aan natte ingrediënten terwijl je mixt om klonten te voorkomen en gelijkmatig te mengen.

6. Gebruik de turbo knop voor korte bursts van maximale kracht, ideaal voor het mengen van dikke beslag of het snel combineren van ingrediënten.

Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De “No Pack” methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

Bij Vivid Green gooien wij eigenlijk nooit iets weg. Komen er retouren binnen die een krasje bevatten? Die worden zelfs niet weggegooid. Deze testen we en dan kunnen ze hergebruikt worden voor een zo goed als nieuw product. (Met een ander prijsje natuurlijk.)

Nog vragen?

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

Telefoon: 085 303 78 39
E-mail: klantenservice@vivid-green.com

Houd altijd je bestelnummer bij de hand, zo kunnen we je direct helpen.

Heb je nog tips of aanvullingen? Stuur het ons gerust via de mail!

Besteld op Bol.com? Mail ons dan via de Bol.com site.

Blij met je Handmixer?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou en een duurzame daad voor de wereld.

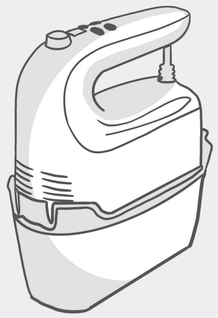
We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen bewust voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.