

Notice d'utilisation

Mixer Andersson HBD 2.2

Mondo Shopping

Le Meilleur du Shopping mondial



andersson
STICK MIXER

Contrôle de vitesse continu

HDB 2.2

andersson
STICK MIXER

Contrôle de vitesse continu

- 800 W
- Acier inoxydable
- Contrôle de vitesse variable
- Facile à nettoyer

Caractéristiques :

- 1 doseur 600 ml
- Longueur de fil : 1.3 m
- Dimensions : 6.5 x 6.5 x 42 cm
- Poids : 1.1 kg (version mixeur)

Inclus :

- 1 mixeur
- 1 fouet
- 1 doseur
- 1 notice d'utilisation

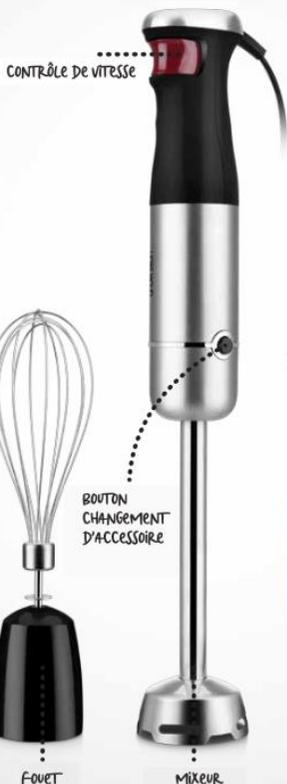
HDB 2.2

Art. No.: 1004762



andersson
STICK MIXER

Contrôle de vitesse continu



andersson
STICK MIXER

Contrôle de vitesse continu

UTILISEZ-LE TOUS LES JOURS POUR VOS SMOOTHIES, SOUPES OU CHANTILLY. CE PUISSANT MÉLANGEUR À MANCHE PEUT TOUT GÉRER.



STICK MIXER

800 W



Mondo Shopping

Le Meilleur du Shopping mondial



Stick mixer:

1. Bouton Marche/Indicateur de vitesse
2. Partie principale du mixeur
3. Bouton changement d'accessoire
4. Bâton mixeur
5. Fouet
6. Doseur



Mondo Shopping

Le **Meilleur** du **Shopping** mondial

Première utilisation

1. Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Retirez les pièces et lavez les avec de l'eau tiède et du savon.
Attention : Ne pas nettoyer le mixeur même dans l'eau.
Attention : Assurez vous que la prise ne soit pas branchée avant de retirer les accessoires.
3. Séchez toutes les pièces avec une serviette.

Prise en main

1. Vous pouvez utiliser ce mélangeur à la main à plusieurs fins, telles que le mélange et la purification. Suivez les instructions de chaque paragraphe individuel plus tard dans ce manuel.
2. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le mixeur, suivez les instructions de maintenance.

Mixer la nourriture :

1. Assemblez la base du mixeur à l'accessoire mixeur. Sécurisez-le mixeur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Préparez les aliments à mixer.
3. Mettez les aliments dans un saladier en verre et plongez le mixeur dedans.
Attention : Veillez à ce que la température des aliments ne soit pas supérieure à 80°C, ce qui pourrait endommager les composants du mixeur.
4. Branchez la prise et appuyez sur le bouton Marche.
5. Ajustez la vitesse en appuyant sur le bouton Contrôle de vitesse. L'indication de la vitesse indique la vitesse actuelle.
Attention : N'utilisez pas le mixeur plus d'une minute pour éviter la surchauffe.
6. Quand vous avez terminé de mixer, relâchez le bouton d'alimentation/contrôle de vitesse.

Préparation des fruits/légumes

Jus d'oranges, ananas, pommes et betteraves	Ces fruits doivent être sans leur peau et sans les pépins.
Carottes, salade, betteraves et pommes de terre	Ces légumes ne doivent pas être cuits à la vapeur et les feuilles doivent être enlevées.
Oranges, citrons, mandarines et raisins	Ces fruits doivent être épluchés et la peau blanche enlevée, sinon, une fois transformés, ils risquent d'avoir un goût amer.
Pommes	Ajouter quelques gouttes de citron aux pommes Voeg een paar druppels citroen toe aan de appels pour éviter que la préparation ne brunisse.

Entretien :

1. Veuillez à ce que l'appareil s'arrête sur la vitesse la plus lente. Vous pouvez ensuite le débrancher.
2. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude après chaque utilisation. Séchez les accessoires avec une serviette propre.

Attention : N'utilisez pas de tampons à récurer, d'abrasifs ou d'agents de nettoyage agressifs. Cela peut endommager la surface.

Attention : N'immergez pas l'unité de moteur dans un liquide ou dans un lave-vaisselle. Si de la nourriture se trouve sur l'une des pièces, laissez-la tremper pendant quelques heures dans de l'eau et du savon.

Attention : Toutes les parties du mixeur, sauf la partie principale, vont au lave-vaisselle.

Conservation :

- ➔ Rangez le mixeur dans un environnement où il n'est pas exposé à l'humidité, à la poussière, la lumière directe du soleil ou à des températures extrêmement élevées ou basses
- ➔ Gardez le mixeur hors de portée des enfants.