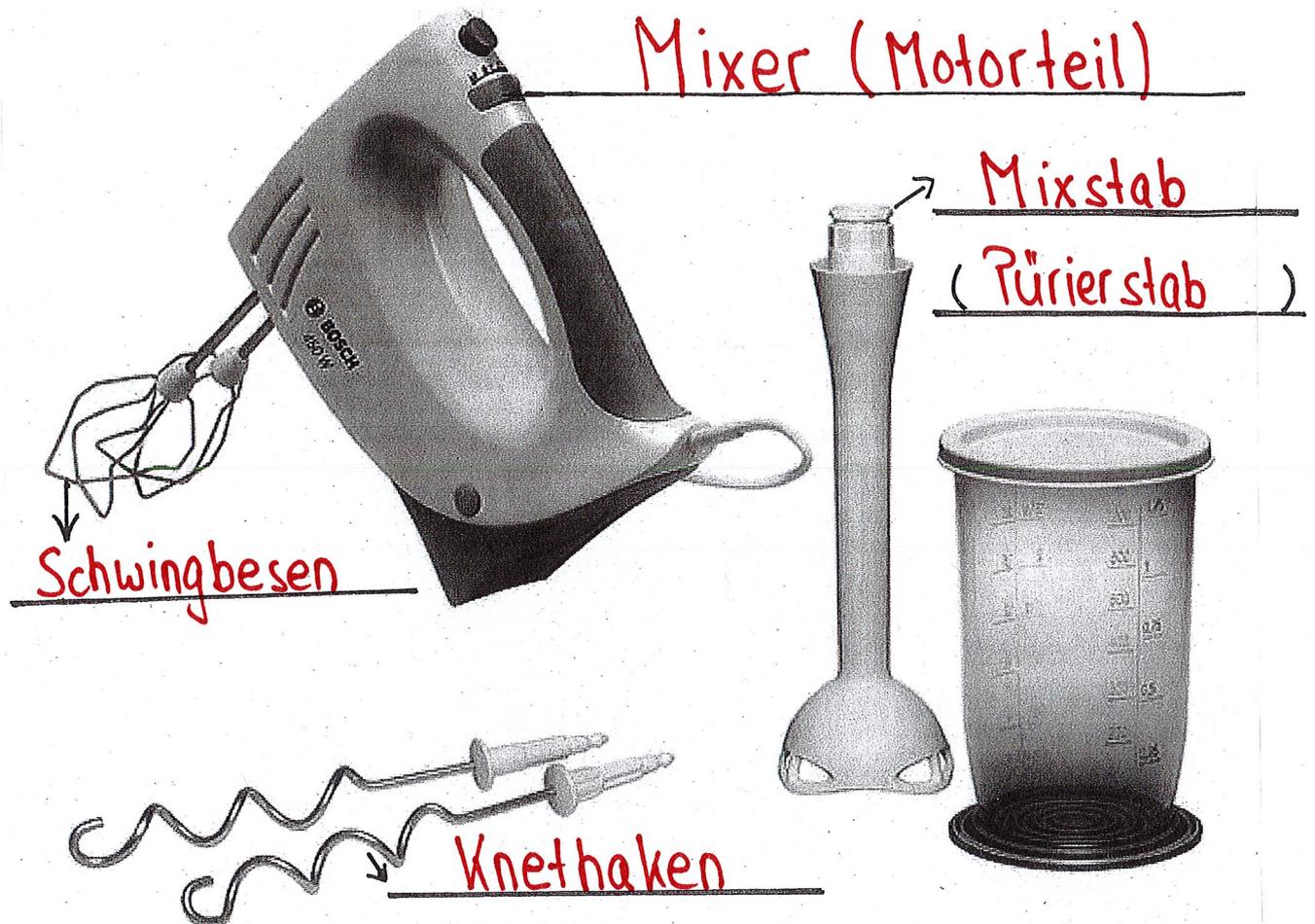


Der Mixer (Handmixer)



Wofür werden die einzelnen Teile gebraucht?

- Schwingsbesen: Rahm, Eiweiss, Kuchenteig
- Kneithaken: Spätzliteig, Hefeteig
- Mixstab: Trappee, Shake, Crèmen, Suppe

Worauf achte ich beim Gebrauch des Mixers?

1. Schwingsbesen richtig einsetzen: Markierung beachten
2. Immer beide Schwingsbesen einsetzen.
3. Mixer nur im Gefäss laufen lassen.
4. Nicht mit den Fingern die Messer beim Mixstab anfassen (Achtung: die Messer sind sehr scharf)
5. Klappe schliessen, wenn der Mixstab entfernt worden ist.
5. Vor der Reinigung den Stecker ausziehen.
6. Mixer nur mit feuchtem Lappen abreiben, der Motorteil darf niemals nass werden.
7. Zum Versorgen das Kabel um den Mixer wickeln.