

## Mixer



### Aufstellen und Anschließen:

- Stellen Sie das Mietgerät von **Frankl24** auf einen ebenen Platz, der das Gewicht aushält und kippstabil ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, trocken und ausreichend groß sein.

### Achtung:

**Achten Sie darauf, dass die Messereinheit fest im Glasbehälter sitzt, bevor Sie diesen auf die Motoreinheit setzen.**

**Verarbeiten Sie keine Flüssigkeiten oder Speisen im Glasbehälter, die heißer als 80°C sind! Der Glasbehälter kann zerspringen und Verletzungen verursachen!**

**Wenn das Messer blockiert ist und der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie einige Zutaten aus dem Glasbehälter.**

**Das Gerät kann unter Zugabe von Wasser auch Eiswürfel zerkleinern (maximal 3-4 Eiswürfel). Sie sollten zu den Eiswürfeln 1 Tasse Wasser mit in den Behälter geben, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.**

**Drehen Sie den Drehschalter einige Male auf die Impulsstufe.**

### Bedienung:

- Bereiten Sie Obst oder Gemüse vor, welches Sie verarbeiten möchten. Schneiden Sie Früchte, Gemüse oder andere Zutaten in nicht zu große Stücke.
- Füllen Sie das vorbereitete Gemüse oder Obst in den Glasbehälter. (Beachten Sie die maximale Auffüllmenge)
- Legen Sie die Abdeckung auf den Glasbehälter. Setzen Sie den Innendeckel in die Öffnung der Abdeckung und verschließen Sie diese, indem Sie den Innendeckel durch Drehen fixieren. Verschließen Sie immer den Glasbehälter mit der Abdeckung und dem Innendeckel, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Wählen Sie mit Hilfe des Drehschalters eine der Geschwindigkeitsstufen (1 oder 2).
  - Stufe 1 – niedrige Geschwindigkeit
  - Stufe 2 – hohe Geschwindigkeit
  - Hand – Impulsstufe, wird benutzt, wenn die Zutaten nur kurz verarbeitet werden sollen.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange am Stück laufen. Das Gerät verarbeitet die eingefüllten Zutaten sehr schnell. Überprüfen Sie nach einigen Sekunden die Konsistenz der verarbeiteten Zutaten und schalten Sie dann das Gerät nach Bedarf nach einer Abkühlphase noch einmal ein.
- Verarbeiten Sie keine großen Mengen fester oder gefrorener Zutaten auf einmal. Um bessere Resultate zu erzielen, sollten Sie diese Zutaten immer nacheinander in kleine Portionen verarbeiten.
- Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Drehschalter in Position „0“ bringen und nach dem Stillstand des Motors den Glasbehälter von der Motoreinheit abnehmen.
- Bringen Sie den Drehschalter in Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn Sie es nicht mehr benutzen.