

Gummy Mixer Handbuch

Modellname

- VSEX-CGM-BL
- VSEX-CGM-BL-EU

Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht und nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es oder das Netzkabel beschädigt ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit spannungsführenden Teilen des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur an eine fachgerecht installierte Steckdose angeschlossen ist, die die richtige Spannung liefert.
- Lassen Sie das Hauptkabel nicht lose hängen. Vermeiden Sie es, den Stecker mit nassen Händen zu berühren, ihn auf heiße Oberflächen zu legen oder ihn hohen Temperaturen auszusetzen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker des Geräts. Reinigen Sie es nur, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Metallteile, den Filterhalter oder die Abdeckung des Geräts - diese Teile können heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, bedienen Sie das Gerät nicht und vermeiden Sie den Umgang damit.
- Dieses Gerät ist nur für Erwachsene bestimmt. Es sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit verwendet werden, es sei denn, sie werden von jemandem beaufsichtigt, der mit elektrischen Geräten vertraut ist.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Lassen Sie sie nicht damit spielen oder in der Nähe sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien oder auf unebenen Flächen.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Flüssigkeitsvolumen, das auf dem Mixbehälter angegeben ist, da ein Überlaufen auftreten kann.
- Berühren Sie den rotierenden Mixer während des Betriebs nicht.
- Stecken Sie keine Gegenstände oder Finger in Öffnungen oder Zwischenräume.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Netzadapter mit dem Gerät.
- Der Belüfter und der Rührer sind kleine Teile – bewahren Sie sie sicher auf, um Verlust oder versehentliche Einnahme durch Kinder zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt und nicht für kommerzielle oder industrielle Anwendungen geeignet.

Vorbereitung vor dem Gebrauch

- Öffnen Sie sorgfältig die Verpackungsschachtel und bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien auf.
- Nehmen Sie den Gummy Mixer heraus und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an, um zu überprüfen, ob er ordnungsgemäß funktioniert.
- Wenn er nicht wie erwartet funktioniert, schlagen Sie im Benutzerhandbuch nach und prüfen Sie, ob alle Zubehörteile enthalten sind.
- Bitte reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile, um Staub oder Rückstände aus der Herstellung zu entfernen. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung.

Technische Daten

Modell	VSEX-CGM-BL/VSEX-CGM-BL-EU
Leistung	400W
Spannung	110~120V 60Hz , 220~240V 50Hz

Contents

Modellname
Sicherheitsinformationen
Vorbereitung vor dem Gebrauch
Technische Daten
Produktübersicht
Bedienungsanleitung
Reinigung & Wartung
Hinweise
Warnung
Rezepte
Reine Gummis
Milchpudding
Schokoladenpudding
Fruchtgelee
Garantie

Produktübersicht



1.	Transparenter Deckel	2.	Schneebesen
3.	Antihaf-Auskleidung	4.	Gehäuse
5.	Bedienfeld	6.	Kontrollleuchte
7.	Netzbasis	8.	Funktion 1
9.	Funktion 2	10.	Ein-/Ausschalter
11.	Maximale Kapazität		

Bedienungsanleitung

Es gibt zwei Schritte zur Herstellung von angereicherten Gummis mit dem Gummy Mixer.

Funktion 1: Zubereiten der Mischung mit Wasser oder Saft

1. Stecken Sie das Basisstrommodul in eine Wandsteckdose und stellen Sie es auf eine stabile, ebene Oberfläche.
2. Setzen Sie den Schneebesen in den Gummy Mixer ein und positionieren Sie ihn auf dem Mittelpol.
3. Mischen Sie in einer separaten Schüssel das Gelatinepulver und den Zucker gründlich.
4. Gießen Sie die trockene Mischung in den Gummy Mixer.
5. Geben Sie die angegebene Menge Wasser in den Mixer und rühren Sie vorsichtig, um es mit den trockenen Zutaten zu vermischen.
6. Setzen Sie den Deckel auf den Mixer und befestigen Sie ihn fest am Basisstrommodul.
7. Berühren Sie die „“-Taste und wählen Sie dann Funktion 1 „“. Die Funktion-1-Leuchte und die untere Kontrollleuchte leuchten grün, und die „“-Leuchte auf der rechten Seite erlischt.
 - a. Der Zyklus heizt 7 Minuten lang und beginnt dann zu rühren.
 - b. Die Gesamtdauer des Zyklus beträgt 14 Minuten. Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und alle Lichter erlöschen.
8. Wenn Sie normale Gummis herstellen, gießen Sie einfach die Mischung in Ihre gewünschten Formen. Wenn Sie infundiertes Öl hinzufügen möchten, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

Funktion 2 (Optional): Hinzufügen von infundiertem Öl

1. Entfernen Sie den oberen Deckel und fügen Sie vorsichtig die angegebene Menge infundierten Öls in die heiße Mischung hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel sicher auf den Gummy Mixer.
3. Berühren Sie die „“-Taste zweimal, um Funktion 2 „“ auszuwählen. Die Funktion-2-Leuchte und die untere Kontrollleuchte leuchten weiß.
4. Der Zyklus wird insgesamt 3 Minuten lang erhitzen und rühren.
5. Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, gibt der Mixer einen Signalton aus und alle Lichter erlöschen.
6. Sie können jetzt die Gummimischung vorsichtig in Ihre gewünschten Formen gießen.

Vorsicht: Die Gummimischung wird heiß sein — bitte mit Vorsicht behandeln!

Reinigung & Wartung

Trennen Sie vor der Reinigung den Becher vom Stromfuß und entfernen Sie den Deckel. Tauchen Sie den Becher oder den Stromfuß nicht ins Wasser. Keine der Teile des Gummy Mixers — einschließlich des Bechers — sind spülmaschinenfest.

-Becherliner:

Method A: Fügen Sie warmes Wasser und eine kleine Menge Reinigungsmittel in die Auskleidung. Wählen Sie Funktion 2 und lassen Sie es automatisch rühren. Gießen Sie dann die Mischung aus, spülen Sie die Auskleidung mit klarem Wasser und schrubben Sie sie mit einer Schwammbürste.

Method B: Verwenden Sie ein weiches Handtuch, das mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel befeuchtet ist, um die Auskleidung abzuwischen. Trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen Handtuch.

-Deckel:

Entfernen Sie den Deckel vom Becher. Waschen Sie ihn direkt mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich.

-Gehäuse:

Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab. Sie können bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Lassen Sie es dann an der Luft trocknen oder trocknen Sie es mit einem sauberen Handtuch.

-Schneebesen:

Entfernen Sie ihn aus dem Innenbehälter, spülen Sie ihn mit klarem Wasser, trocknen Sie ihn und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.

Hinweise

Trockenkoch- und Übertemperaturschutz

- Verwenden Sie kein heißes Wasser bei der Zubereitung von Gummis.
- Wenn Ihr Rezept Milch enthält, verwenden Sie Funktion 1 nicht. Das Betreiben von Funktion 1 mit Milch kann dazu führen, dass der Innenbehälter überhitzt oder trocken kocht.

Hinweis: Wenn Trockenkochen erkannt wird, aktiviert das integrierte Sicherheitsprogramm den Schutzmodus. Die Maschine wird einen Warnton ausgeben, den Betrieb einstellen und automatisch abschalten. Um die Maschine neu zu starten, lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie wieder verwenden.

Sicherstellen der ordnungsgemäßen Verbindung vor dem Gebrauch

Nach dem Einschalten der Stromversorgung, setzen Sie den gefüllten Becher auf die Basis.

Wenn die Funktionsleuchte nicht aufleuchtet oder die Maschine nicht reagiert, kann dies an einem schlechten Kontakt zwischen dem Becher und der Basis liegen.

Versuchen Sie, den Becher vorsichtig zu drehen, um sicherzustellen, dass er richtig ausgerichtet und sicher mit der Basis verbunden ist.

Warnung



① Mischen Sie das Gelatinepulver und den Zucker.

	② Nach dem Einfüllen des Pulvermixes und Wassers in die Maschine nochmals umrühren.
	③ Beim Hinzufügen von Wasser NICHT die maximale Wasserstand überschreiten.
	④ Bitte wählen Sie Funktion 2 und verwenden Sie heißes (~60°C) Wasser zum Reinigen.
	⑤ Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf den Stromfuß austreten.
	⑥ Dieses Gerät ist NICHT spülmaschinenfest.

Rezepte

Reine Gummis



Zutaten

40g Gelatinepulver	90ml Saft oder Wasser
138g weißer Zucker (Streuzucker)	

Schritte

1. Mischen Sie das Gelatinepulver und den Zucker in einer Schüssel.
2. Gießen Sie die trockene Mischung in den Gummy Mixer.
3. Fügen Sie 90 ml Saft oder Wasser in den Gummy Mixer hinzu.
4. Verwenden Sie einen Rührstab, um die Zutaten vorsichtig zu verrühren. (Dies hilft der Flüssigkeit und dem Pulver sich während des Erhitzens gleichmäßig zu vermischen.)
5. Decken Sie den Deckel ab und wählen Sie Funktion 1 „“. Lassen Sie die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollenden.
6. Gießen Sie die Mischung vorsichtig in eine Gummiform. (Sie können auch eine Pipette für kleine Formen verwenden.)
7. Lassen Sie die Gummis bei Raumtemperatur abkühlen oder stellen Sie sie in den Kühlschrank, um sie fest werden zu lassen.

Tipp: Wenn Sie frisch gepressten Saft verwenden, achten Sie darauf, ihn vor dem Hinzufügen zur Maschine zu sieben.

Milchpudding



Zutaten

5g Gelatinepulver	25ml Wasser
10g–25g weißer Zucker (Streu Zucker)	200ml Milch

Schritte

1. Mischen Sie das Gelatinepulver und den Zucker in einer Schüssel.
2. Gießen Sie die trockene Mischung in den Gummy Mixer.
3. Gießen Sie 25 ml Wasser in den Gummy Mixer.
4. Rühren Sie mit einem Rührstab, um der Flüssigkeit und dem Pulver zu helfen, sich gleichmäßig zu erhitzen.
5. Decken Sie den Deckel ab und wählen Sie Funktion 1 „“. Warten Sie, bis die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollendet hat.
6. Gießen Sie 200 ml Milch in den Gummy Mixer, decken Sie den Deckel ab und wählen Sie Funktion 2 „“. Warten Sie, bis die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollendet hat.
7. Gießen Sie die Mischung in Ihre gewünschten Formen und stellen Sie sie für 3–4 Stunden in den Kühlschrank.

Tipp: Je nach Ihrem Geschmack können Sie bei Milchezugabe Kakaopulver oder Instantkaffee hinzufügen und dann die Maschine starten.

Schokoladenpudding



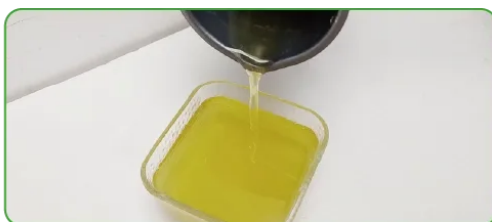
Zutaten

5g Gelatinepulver	10g Schokoladenpulver	25ml Wasser
10g-25g weißer Zucker (Streuzyucker)		200ml Milch

Schritte

1. Mischen Sie das Gelatinepulver und den Zucker in einer Schüssel.
2. Gießen Sie die trockene Mischung in den Gummy Mixer.
3. Gießen Sie 25 ml Wasser in den Gummy Mixer.
4. Rühren Sie mit einem Rührstab, um der Flüssigkeit und dem Pulver zu helfen, sich gleichmäßig zu erhitzen.
5. Decken Sie den Deckel ab und wählen Sie Funktion 1 „☞“. Warten Sie, bis die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollendet hat.
6. Gießen Sie 200 ml Milch und 10 g Schokoladenpulver in den Gummy Mixer. Decken Sie den Deckel ab, wählen Sie Funktion 2 „☛“, und lassen Sie die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollenden.
7. Gießen Sie die Mischung in Ihre gewünschten Formen und stellen Sie sie für 3–4 Stunden in den Kühlschrank.

Fruchtgelee



Zutaten

10g Gelatinepulver	200ml Saft
40g–70g weißer Zucker (Streuzyucker)	

Schritte

1. Mischen Sie das Gelatinepulver und den Zucker in einer Schüssel.
2. Gießen Sie die trockene Mischung in den Gummy Mixer.
3. Gießen Sie 25 ml Wasser in den Gummy Mixer.

- 4. Rühren Sie mit einem Rührstab, um der Flüssigkeit und dem Pulver zu helfen, sich gleichmäßig zu erhitzen.
- 5. Decken Sie den Deckel ab und wählen Sie Funktion 1 „“. Warten Sie, bis die Maschine den ersten Zyklus automatisch vollendet hat.
- 6. Gießen Sie die Mischung in Ihre gewünschten Formen und stellen Sie sie für 2–3 Stunden in den Kühlschrank.
- 7. Erstellen Sie ein Gelee-Joghurt-Parfait, indem Sie das Gelee mit Joghurt und Ihren Lieblingsfrüchten schichten.

Tipp: Wenn Sie frisch gepressten Saft verwenden, achten Sie darauf, ihn vor dem Hinzufügen zur Maschine zu sieben.

Garantie

VIVOSUN bietet ab dem ursprünglichen Kaufdatum eine zweijährige beschränkte Garantie auf dieses Produkt, das direkt bei uns oder unseren autorisierten Händlern gekauft wurde.

Diese Garantie gilt zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten nach den geltenden Verbraucherschutzgesetzen des Landes, in dem das Produkt gekauft wurde, und beeinträchtigt diese nicht.

Für die vollständige Garantiepolitik besuchen Sie bitte: <https://www.vivosun.com/help/warranty-policy>

Alternativ können Sie den Kundenservice unter support@vivosun.com / +1 888-505-8486 kontaktieren.

We help you
grow your best
green.

We provide the
highest quality.

We relentlessly
pursue the
future.

We make
growing more
enjoyable.

We support
every grower.

Produkte

- Smart Box
- Growbox Komplettsset
- Controller
- Growbox
- Pflanzenlampe
- Lüftung
- Zirkulation
- Temperatur & Luftfeuchtigkeit
- Zubehör

Kundendienst

- Kontakt
- Versandrichtlinie
- Rückgaberichtlinie
- Garantieerklärung
- Treueprogramm
- Support

Unternehmen

- Über uns
- Betrugsbewusstsein
- Datenschutzbestimmungen
- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Impressum
- Blog
- Geistiges Eigentum
- Empfehlungsprogramm
- Affiliate Program
- Werde Vertriebspartner

Account

- Mein Account
- Einloggen
- Konto erstellen
- Bestellhistorie
- Meine Adressen

Standort

1320 S Baker Ave Suite B, Ontario CA 91761, USA

official@vivosun.com
+1 888-505-8486
Mon–Fri (PST), 00:00–24:00

Für Großbestellungen oder Fragen zum Großhandel, kontaktieren Sie bitte:
website@vivosun.com

Für Amazon-Bestellungen oder Fragen, kontaktieren Sie bitte:
support@vivosun.com



Registrieren Sie sich und erhalten Sie 10% Rabatt auf Ihre erste Bestellung.

Ihre E-Mail

Abonnieren