

SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



NL ■ Keukenrobot

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

- Dit apparaat mag door personen met een lichamelijke of geestelijke handicap of door onervaren personen worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en zijn geïnformeerd over het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, moet u controleren of de nominale spanning op het label overeenkomt met de spanning van het stopcontact.
- Gebruik nooit accessoires die niet samen met dit apparaat zijn meegeleverd of die niet uitdrukkelijk zijn aanbevolen door de fabrikant van dit soort apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet in een commerciële of industriële omgeving, buiten of voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, droge en stabiele ondergrond. Plaats de keukenrobot niet op een elektrisch fornuis of gasfornuis of in de nabijheid van een open vlam of apparatuur of toestellen die een warmtebron zijn.
- Gebruik nooit verschillende toebehoren tegelijk.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleer of het correct is gemonteerd en de multifunctionele kop naar beneden is gekanteld, in de horizontale positie. Om veiligheidsredenen is dit apparaat uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat voorkomt dat de motor wordt gestart als de multifunctionele kop naar buiten is gekanteld.
- Als de multifunctionele kop tijdens het gebruik naar buiten wordt gekanteld, zal het apparaat automatisch worden gestopt.
- Raak de draaiende onderdelen van het apparaat niet aan en zorg ervoor dat vreemde voorwerpen, zoals kleding, haar, enz. uit de buurt worden gehouden. Indien niet kan dit leiden tot verwondingen of schade aan het apparaat.
- Als een voorwerp, bijvoorbeeld een lepel, tijdens het gebruik in de kom valt, moet u de snelheidsregelaar onmiddellijk in de 0 (UIT) zetten en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht tot de draaiende onderdelen tot stilstand zijn gekomen en verwijder vervolgens het voorwerp.

- Als er ingrediënten aan het opzetstuk of de zijkant van de kom blijven kleven, schakel dan het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de draaiende onderdelen tot stilstand komen. Gebruik een silicone spatel om het opzetstuk en de binnenkant van de kom schoon te maken. Vervolgens kunt u het apparaat opnieuw starten.
- Zorg dat er tijdens het malen geen haar, kleding of andere voorwerpen in de molen kunnen komen. Alleen de ingrediënten die u wilt verwerken mogen in de toevoerbuis worden gestoken.
- Gebruik nooit uw vingers of andere voorwerpen om ingrediënten door de toevoerbuis van de vleesmolen te duwen. Hiervoor is er een duwer, meegeleverd als toebehoren.

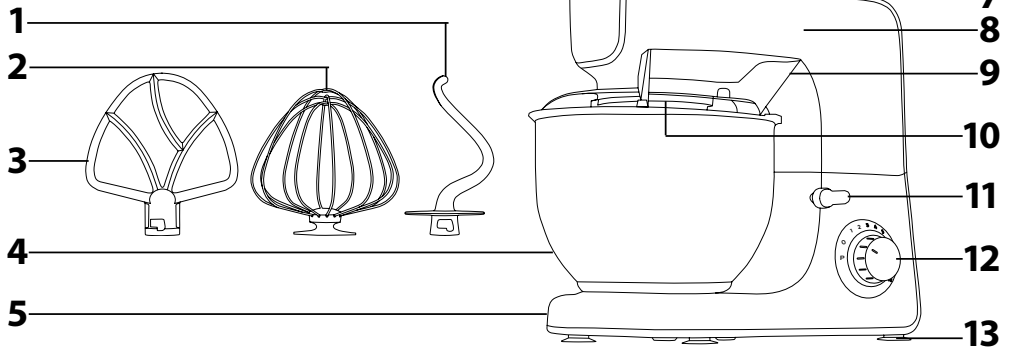
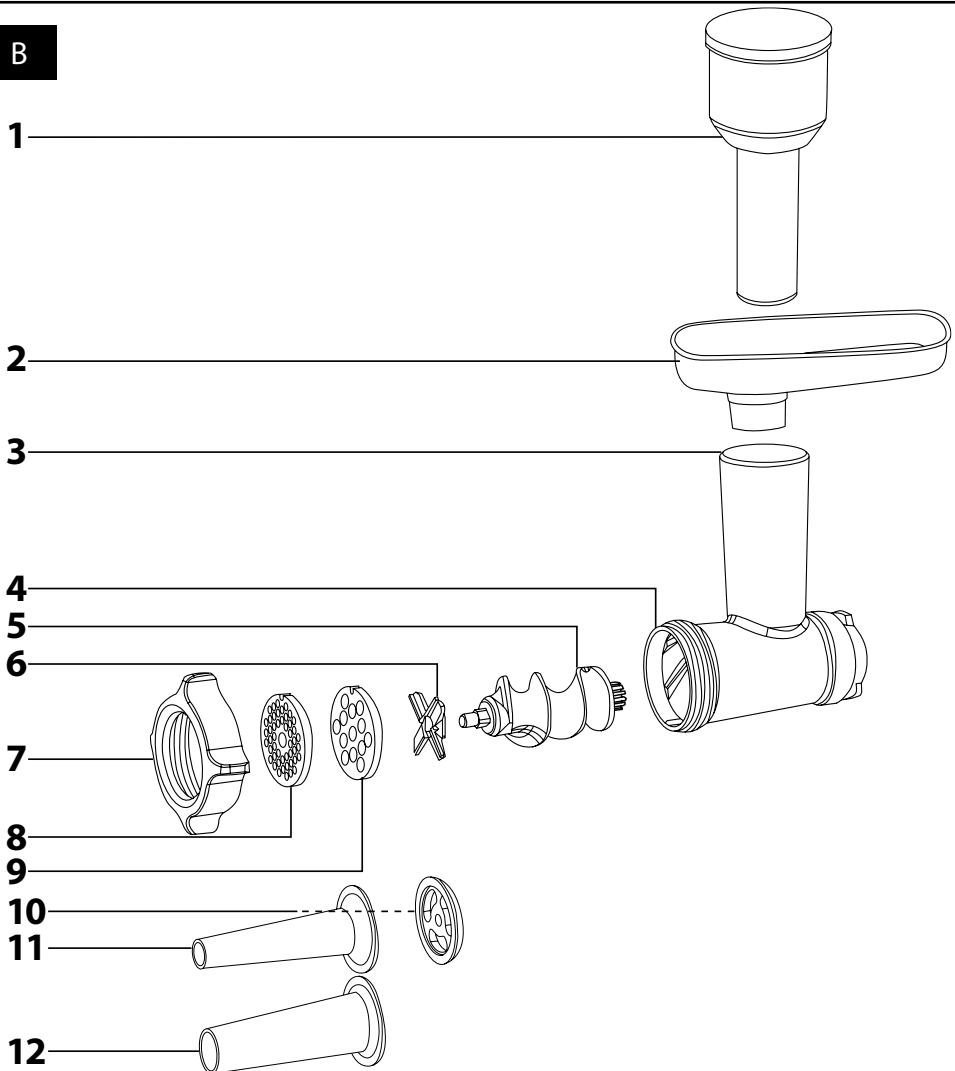


Waarschuwing:

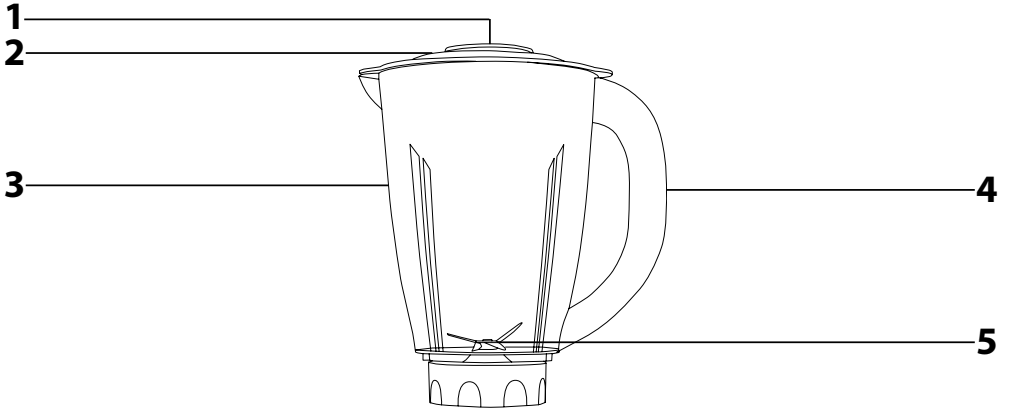
Verkeerd gebruikt kan leiden tot letsel.

- Om letsel door de scherpe randen te vermijden, moet u voorzichtig zijn wanneer u het mes van de vleesmolen en het mes van de blender hanteert. Wees bijzonder aandachtig bij het legen van de mengkom, bij het verwijderen van het mes uit de kamer en bij het reinigen van het apparaat.
- Probeer geen botten, bevroren vlees of andere harde ingrediënten te malen.
- Hete vloeistoffen, tot 80 °C, mogen in de mengkom worden verwerkt. Wees vooral voorzichtig bij het hanteren van hete vloeistoffen. Hete stoom of spatten van heet voedsel of vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken. Start nooit de blender als het deksel niet goed vastzit. Bij het verwerken van hete vloeistoffen mag de binnenste nooit tijdens het gebruik worden verwijderd. Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik de handgreep om de mengkom te dragen wanneer deze heet is.
- De maximale doorlopende gebruiksduur is 10 minuten. In de kneedstand, overschrijd de maximale bedrijfsduur van 5 minuten niet, en overschrijd de max. bedrijfsduur van 3 minuten niet bij gebruik van de blender. Vóór het opnieuw inschakelen van het apparaat, het apparaat minimaal 30 minuten laten afkoelen.
- Schakel altijd het apparaat uit, en haal de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet langer gebruikt, het onbeheerd achterlaat, voordat u het monteert, demonteert, reinigt of verplaatst. Voor het demonteren van het apparaat en vervangen van toebehoren of toegankelijke onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet u wachten totdat alle bewegende onderdelen tot stilstand komen.
- Reinig de waterkoker volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.
- Reinig het apparaat niet onder stromend water en dompel het niet onder in water of een andere vloeistof.

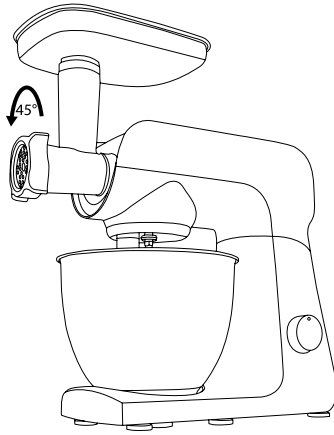
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur.
- Zorg dat de stekker niet in aanraking komt met water of vocht. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Zorg dat het snoer niet over de rand van een tafel hangt of in contact komt met een heet oppervlak.
- Bij het uit het stopcontact halen van de stekker, aan de stekker trekken, niet aan het snoer. Anders kan het netsnoer of het stopcontact beschadigd raken.
- Is het netsnoer beschadigd, laat het dan vervangen bij een professioneel Service Center. Het is verboden het apparaat te gebruiken als de stekker beschadigd is.
- Om het risico op letsel door elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet zelf repareren of aanpassen. Laat alle reparaties of aanpassingen door een erkend Service Center uitvoeren. Bij ondeskundig gebruik van het apparaat riskeert u het vervallen van al uw wettelijke rechten m.b.t. tegenvallende prestaties en kwaliteitsgaranties.

A**B**

C



D



- Voordat u dit apparaat gebruikt, moet u de handleiding lezen, zelfs als u vertrouwd bent met het gebruik van soortgelijke apparaten. Gebruik het apparaat alleen op de wijze die in deze handleiding is beschreven. Bewaar deze handleiding op een veilige plek, waar deze in de toekomst gemakkelijk kan worden geraadpleegd.
- Wij raden aan om de originele kartonnen doos, het verpakkingsmateriaal, de aankoopbon en verklaring van de verkoper of garantiokaart te bewaren, voor ten minste de duur van de wettelijke aansprakelijkheid voor onbevredigende prestaties of kwaliteit. Bij transport, raden wij aan het apparaat te verpakken in de originele doos van de fabrikant.

BESCHRIJVING VAN DE KEUKENROBOT

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 Kneedhaak | A10 Hub om toebehoren te bevestigen |
| A2 Ballongarde | A1-A3 |
| A3 A-vormige klopper | A11 Ontgrendeling multifunctionele kop |
| A4 5,5-liter roestvrij stalen kom | A12 Snelheidsregelaar |
| A5 Basis eenheid | dient voor snelheid 1 tot 10 en PULS-niveau in te stellen, en het apparaat uit te schakelen. |
| A6 Afneembaar deksel van voorste bevestigingshub van vleesmolen | A13 Znaagpen |
| A7 Afneembaar deksel van bovenste bevestigingshub van blender | biedt stabiliteit aan het apparaat tijdens de werking. |
| A8 Kantelbare, multifunctionele kop | |
| A9 Deksel van kom met opening om ingrediënten toe te voegen | |

BESCHRIJVING VAN DE TOEBEHOREN VOOR DE VLEESMOLEN

- | | |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| B1 Duwer | B8 Fijne maalplaat |
| B2 Trechter | B9 Ruwe maalplaat |
| B3 Toevoerbuis | B10 Scheider |
| B4 Maalkamer | B11 Opzetstuk om dunne worsten te maken |
| B5 Schroefas | B12 Opzetstuk om dikke worsten te maken |
| B6 Maalmes | |
| B7 Schroefring | |

BESCHRIJVING VAN DE TOEBEHOREN VOOR DE BLENDER

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| C1 Interne dop van mengbeker | C4 Handgreep |
| C2 Buitenste deksel van mengbeker met een opening om ingrediënten toe te voegen | C5 Messen |
| C3 Glazen mengbeker, capaciteit 1,5 l | Maken integraal deel uit van de mengbeker. |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de verpakking.
- Alle accessoires, die zijn bedoeld voor het in contact komen met voedsel, grondig reinigen met warm water en een neutraal afwasmiddel. Spoel vervolgens onder schoon stromend water en droog alles af met een doek of laat de toebehoren aan de lucht drogen. Na het wassen en drogen, raden we aan om het maalmes **B6** en de maalplaten **B8** en **B9** met bakolie in te smeren.
- De keukenrobot of het netsnoer nooit onderdompelen in water of een ander vloeistof.



Opgelet:

De metalen onderdelen van de vleesmolen en toebehoren **A1-A3** zijn niet bedoeld om in een vaatwasser te worden gereinigd. De uitneembaar onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen.

KLOPPEN, OPKLOPPEN EN KNEDEN

OPZETSTUK SELECETEREN

Type opzetstuk	Beoogd gebruik
Klopper A3	Wordt gebruikt voor het kloppen van licht en middelzwaar gistvrij deeg, om sauzen crèmes, vullingen, enz. te bereiden. Gebruik het niet om zwaar deeg te kneden.
Ballongarde A2	Wordt gebruikt om hele eieren of eiwitten, slagroom, schuimende crèmes, enz. te kloppen. Niet gebruiken om deeg te kloppen of kneden.
Kneedhaak A1	Wordt gebruikt om verschillende soorten degen te kneden, zoals zwaar en dik deeg zoals bijvoorbeeld brooddeeg, pizzadeeg, deeg voor vers gebak, enz.

DE KEUKENROBOT MONTEREN EN DEMONTEREN

- Voordat u de keukenrobot begint te monteren of demonteren, controleer of deze is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.

1. De kom plaatsen

- Plaats de keukenrobot op een vlakke, droge ondergrond, bijvoorbeeld op een aanrecht in de keuken.
- Gebruik de vergrendeling **A11** om de multifunctionele kop **A8** vrij te geven en kantel deze volledig. De vergrendelde staat van de multifunctionele kop **A8**, in de open positie, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A11** naar de standaard positie.
- Stee de roestvrij stalen kom **A4** in de basis eenheid **A5** en bevestig deze door de kom rechtsonder te draaien. Als de kom **A4** correct is bevestigd, kan deze niet afzonderlijk uit de basis eenheid **A5** worden getild.

2. Toebehoren en deksel monteren

- Als u een opzetstuk bevestigt, moet de multifunctionele kop **A8** in de open stand vergrendeld zijn, zie punt 1.2 van het vorige hoofdstuk. Bevestig een van de toebehoren op de as aan de onderzijde van de multifunctionele kop **A8** zodat de as past in de opening van het toebehoren. Duw het opzetstuk in de richting van de multifunctionele kop **A8** en draai het linksom om het vast te zetten. Trek zachtjes het opzetstuk naar beneden, om te controleren of het goed is bevestigd.
- Plaats de ingrediënten die u wilt verwerken in de kom **A4**. Geef de vergrendeling **A11** vrij en kantel de multifunctionele kop **A8** naar de horizontale stand. Nadat u de multifunctionele kop hebt gekanteld **A8** laat u de vergrendeling **A11** los. De vergrendelde staat van de multifunctionele kop **A8**, in de neergesloten werkpositie, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A11** naar de standaard positie. Dit gaat gepaard met een hoorbare klik.
- Plaats het deksel **A9** op de kom **A4**.

3. Demonteren

- Verwijder het deksel **A9**. Geef de vergrendeling **A11** vrij en kantel de multifunctionele kop **A8** helemaal uit. Nadat u de multifunctionele kop hebt uitgekanteld **A8** laat u de vergrendeling **A11** los. Het vergrendelen van de multifunctionele kop **A8** in de open open stand, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A11** naar de standaard stand, dit gaat gepaard met een hoorbare klik.
- Duw het opzetstuk voorzichtig naar de multifunctionele kop **A8**. Draai het rechtsonder tot het vrijkomt uit de as en verwijder het. Draai de kom **A4** linksom en verwijder deze uit de basis eenheid **A5**. Verplaats de arm **A8** terug naar de horizontale stand.

DE KEUKENROBOT GEBRUIKEN

- Kies het juiste opzetstuk, op basis van het beoogde gebruik, en monteer het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk De keukenrobot monteren en demonteren. Plaats de ingrediënten in de kom **A4** voordat u de multifunctionele kop **A8** naar de horizontale stand kantelt.



Opgelet:

In een batch mag slechts 2,2 liter licht deeg of 0,8 liter dik, zwaar deeg worden verwerkt. Het max. aantal eiwitten dat per keer kan worden geklopt, bedraagt 12.

Als er te weinig ingrediënten in de kom **A4** worden geplaatst (minder dan 0,3 liter deeg), dan is het mogelijk dat ze niet perfect worden verwerkt.

- Zorg ervoor dat de snelheidsregelaar **A12** is ingesteld op stand 0 (uit) en dat de multifunctionele kop **A8** omlaag is gekanteld in horizontale positie. Het deksel **A7** moet goed zijn bevestigd op de multifunctionele kop **A8**. Anders zal de keukenrobot niet starten. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
- Stel de vereiste snelheid met de snelheidsregelaar **A12** in. Draai de snelheidsregelaar **A12** rechtsonder om de snelheid te verhogen, als deze linksom wordt gedraaid, wordt de snelheid verlaagd. Roer eerst de ingrediënten, stel eerst een lagere snelheid in en pas de snelheid vervolgens aan, indien nodig. De elektronische snelheidsregeling zorgt ervoor dat de ingestelde snelheid onder verschillende belastingen zal worden gehandhaafd. Tijdens de werking mogen ingrediënten aan de kom **A4** worden toegevoegd, via de opening in het deksel **A9**.
- De pulsmodus wordt gebruikt om de snelheid kortstondig tot het maximum te verhogen. Om de pulsmodus te activeren, draai de snelheidsregelaar **A12** naar de stand "P" en houd deze in deze positie. Zodra u de snelheidsregelaar **A12** loslaat, zal deze automatisch naar de stand 0 (uit) terugkeren.
- Als het nodig is om de ingrediënten van de binnenkant van de mengkom **A4** en het opzetstuk te veegen, moet u eerst de keukenrobot uitschakelen door de snelheidsregelaar **A12** op de stand 0 (uit) te zetten en de stekker uit het stopcontact te verwijderen. Wacht tot de draaiende onderdelen tot stilstand zijn gekomen en verwijder vervolgens de ingrediënten met een spatel.
- Na gebruik van het apparaat, zet de schakelaar **A12** op stand 0 (uitgeschakeld) en verwijfd u de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot de draaiende onderdelen tot stilstand komen en demonteer de keukenrobot volgens de instructies die u in het hoofdstuk De keukenrobot monteren en demonteren kunt vinden. Gebruik een zachte plastic spatel om de inhoud uit de kom **A4** te verwijderen.
- Reinig de keukenrobot na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

Type opzetstuk	Ingrediënten	Maximaal gewicht	Verwerkingstijd	Snelheidsregelaar
Ballongarde A2	Eiwitten	12 stuks	4 min	8–10
Ballongarde A2	Slagroom	1 l	6–8 min	8–10
Klopper A3	Cakedeeg	2,2 l	6 min	3–6
Kneedhaak A1	Brooddeeg	0,8 l	4–5 min	1–2



Opmerking:

De hierboven opgegeven verwerkingstijden zijn alleen ter informatie. Als u eiwitten opklopt, dan moeten de kom **A4** en de ballongarde **A2** perfect schoon en droog zijn. Zelfs een kleine hoeveelheid vet kan ervoor zorgen dat het eiwit niet goed wordt opgeklopt. Slagroom moet worden afgekoeld tot een temperatuur van 6 °C voordat deze wordt geklopt. Voordat u de ingrediënten verwerkt, moet u de ingrediënten om mengsels en deeg te maken op kamertemperatuur laten komen.

VLEES MALEN EN WORSTEN MAKEN

DE VLEESMOLEN MONTEREN EN DEMONTEREN

1. Steek de schroefas **B5** in de maalkamer **B4**, waarbij het tandwiel als eerste wordt ingevoerd.
 2. Bevestig het maalmes **B6** op de as **B5** (met de rand uit de kamer gericht) en bevestig vervolgens de fijne of ruwe maalplaat **B8** of **B9**, afhankelijk van de gewenste groefheid van de maling. Zorg dat de inkeping in de maalkamer **B4** in de groef van de maalplaat schuift.
- Opgelet:** Bij het bevestigen van het mes **B6**, zeer voorzichtig zijn, zodat u zich niet snijdt aan de scherpe randen.
3. Bevestig de schroefring **B7** aan de maalkamer **B4** en draai deze stevig vast door rechtsom te draaien.
 4. Zorg dat de keukenrobot is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd. De arm **A8** moet naar beneden zijn geklapt, in de horizontale stand, en de toebehoren **A1**, **A2** or **A3** moeten zijn verwijderd. Het deksel **A7** moet goed zijn bevestigd op de multifunctionele kop. Anders zult u het apparaat niet kunnen starten. Verwijder het deksel **A6** van de multifunctionele kop. Plaats de gemonteerde vleesmolen in een hoek van ongeveer 45° tegen de bevestigingshub, zodat de vulopening **B3** naar rechts is gekanteld in een hoek van ongeveer 45° ten opzichte van de verticale as en monteert het opzetstuk verticaal door het helemaal linksom te draaien (Afb. D). Plaats de trechter **B2** op de vulopening **B3**. Het vleesmolen is nu klaar voor gebruik.
 5. Demonteer de gebeurtenis in de omgekeerde volgorde.

DE VLEESMOLEN GEBRUIKEN

1. Bereid eerst het vlees voor, doe dit op de volgende wijze. Verwijder alle beenderen, pezen, kraakbeen en snijd het vlees in stukken van 2 x 2 x 6 cm groot, zodat ze door de vulopening **B3** kunnen.



Opgelet:

Verwerk bevroren vlees niet. Laat het ontdooien voordat u het maalt.

2. Zorg dat de vleesmolen correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand 0 (uit) bevindt.
3. Plaats de roestvrij stalen kom **A4** of een andere opvangbak onder de vleesmolen. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Gebruik de snelheidsregelaar **A12** om de gewenste snelheid in te stellen. Wij raden aan om eerst snelheid 5 te gebruiken en vervolgens te verhogen, indien nodig. Breng geleidelijk de stukjes vlees in de vulopening **B2** en duw ze naar beneden met de duwer **B1**. Zorg dat u de vulopening **B3** niet laat verstoppen, bijvoorbeeld door een grote hoeveelheid vlees. Verwerk niet meer dan 5 kg vlees per batch. De verwerkingstijd bedraagt slechts enkele minuten.



Opgelet:

Gebruik nooit uw vingers of andere gebruiksvoorwerpen om vlees door de vulopening **B3** te duwen. Gebruik altijd de stamper **B1**, die voor dit doel is ontworpen.

5. Het gemalen vlees zal in de kom vallen. Het vlees dat in de maalkamer **B4** blijft zitten, kan worden verwijderd door een snee brood of een broodje te malen.
6. Om het apparaat uit te schakelen, stelt u de snelheidsregelaar **A12** op de stand 0 (uit).
7. Reinig de vleesmolen na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

HET OPZETSTUK OM WORSTEN TE MAKEN MONTEREN EN DEMONTEREN

1. Volg dezelfde procedure voor het monteren van de vleesmolen, maar in plaats van het maalmes **B6** en de maalplaat **B8** of **B9** te monteren, worden alleen de onderdelen **B10**, **B11** en **B12** gebruikt.
2. Bevestig de scheider **B10** op de schroefas **B5**, zodat de inkeping op de maalkamer **B4** in de groef van de scheider **B10** past. Bevestig het opzetstuk om worsten te maken **B11** of **B12** op de scheider **B10** en voltooi de montage door de schroefring **B7** op de maalkamer **B4** vast te draaien en de trechter **B2** aan de vulopening **B3** te bevestigen.
3. Bevestig het opzetstuk aan de keukenrobot, op dezelfde manier als beschreven in punt 4 van het hoofdstuk De vleesmolen monteren en demontieren.
4. Om te demonteren in omgekeerde volgorde te werk gaan.

HET OPZETSTUK OM WORSTEN TE MAKEN GEBRUIKEN

1. Zorg dat het apparaat correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand 0 (uit) bevindt. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Bereid het worstvel voor, dat u zult vullen met gemalen vlees, en laat het ongeveer 10 minuten in lauwwater weken. Doe het gemalen vleesmengsel in de trechter **B2**. Neem het worstvel uit het water en spies of bind een uiteinde vast, schuif het andere uiteinde als een sok op de worstenvuller **B11** of **B12**.
3. Gebruik de snelheidsregelaar **A12** om de gewenste snelheid in te stellen. Wij raden aan om eerst laagste snelheid te gebruiken en vervolgens te verhogen, indien nodig. Houd met een hand het worstvel op het opzetstuk **B11** of **B12** en gebruik de andere hand om het gemalen vleesmengsel met de duwer **B1** door de vulopening **B3** te duwen. Als het worstvel aan het opzetstuk **B11** of **B12** blijft kleven, dan moet u het opnieuw met water bevochtigen.



Opgelet:

Gebruik nooit uw vingers of andere gebruiksvoorwerpen om gehakt vlees door de vulopening **B3** te duwen. Gebruik altijd de stamper **B1**, die voor dit doel is ontworpen.

4. Om het apparaat uit te schakelen, stelt u de snelheidsregelaar **A12** op de stand 0 (uit).
5. Reinig de afzonderlijke onderdelen van het opzetstuk na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

BLENDEN

DE BLENDER MONTEREN EN DEMONTEREN

1. Plaats het buitendeckel **C2** op de mengkom **C3** zodat de pinnen op het deksel **C2** en de handgreep **C4** zijn uitgelijnd. Duw het deksel **C2** langs de volledige omtrek goed vast, zodat het aan de rand van de mengkom **C3** blijft kleven. Plaats de binnenkap **C1** in de opening in het deksel **C2** zodat de lippen langs de omtrek van de kap **C1** in de groeven in het deksel **C2** schuiven. Draai het deksel **C1** rechtsom om te vergrendelen.
2. Zorg dat de keukenrobot is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd. De multifunctionele kop **A8** moet naar beneden zijn geklapt, in de horizontale stand, en de kloppers blender of kneedhaak moeten zijn verwijderd. Verwijder het deksel van de bovenste bevestigingshub **A7** van de multifunctionele kop **A8** en plaats de gemonteerde mengbeker op de bevestigingshub zodat de pijl op de mengbeker **C3** is uitgelijnd met het symbool (open slot) op de multifunctionele kop **A8**. Draai de mengbeker **C3** helemaal in de richting van het symbool van het gesloten slot. Dit zal de gemonteerde blender aan de multifunctionele kop **A8** bevestigen. De keukenrobot is uitgerust met een veiligheidsmechanisme zodat deze niet kan worden gestart behalve indien correct bevestigd.
3. Om te demonteren in omgekeerde volgorde te werk gaan.

DE BLENDER GEBRUIKEN

1. De blender is bedoeld om maaltijden en dranken zoals milkshakes, romige soepen, sauzen, beleg, verse babyvoeding, enz. te bereiden. De blender is niet bedoeld om sap van fruit en groenten te maken, aardappelpuree, deeg te maken, of eiwitten op te kloppen.
2. Plaats de voorbereide voedingsmiddelen in de mengbeker **C3** en monteer de blender volgens de instructies in het hoofdstuk De blender monteren en demontieren.



Opmerking:

De maximale capaciteit van de mengbeker **C3** bedraagt 1,5 liter. Vul nooit tot boven het maximumniveau. Bij het verwerken van hete vloeistoffen of vloeistoffen die tijdens het blenden uitzetten, wordt het aanbevolen om de mengbeker **C3** niet meer dan 2/3 van zijn maximale capaciteit te vullen.

3. Zorg dat de keukenrobot correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand 0 (uit) bevindt. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
4. Stel de vereiste snelheid met de snelheidsregelaar **A12** in. Wij raden u aan om de ingrediënten eerst aan een lagere snelheid te mengen. Vervolgens kunt u de snelheid verhogen. Tijdens het blenden, raden we aan om de het deksel bovenaan vast te houden. Het niveau Pulse is geschikt als u het eten zeer snel wilt mengen. Om Pulse te starten, draai de snelheidsregelaar **A12** naar P en houd deze even op deze stand. Zodra u de snelheidsregelaar **A12** loslaat, zal deze automatisch naar de stand 0 (uit) terugkeren.

**Opgelet:**

De maximale continue bedrijfstijd bedraagt 3 minuten. Gebruik het apparaat in continu bedrijf niet langer dan hierboven aangegeven. Laat apparaat daarna 30 minuut afkoelen.

- Tijdens het blenden mag u voedsel of vloeistoffen aan de mengbeker **C3** toevoegen, via de opening in het deksel **C2** nadat u de dop **C1** hebt verwijderd. Open het buitenste deksel **C2** nooit tijdens het gebruik. Bij het verwerken van hete vloeistoffen moet de binnenste dop **C1** gesloten blijven.
- In het geval dat er voedsel aan de messen **C5** of de wanden van de mengbeker **C3** blijft kleven, schakelt u het apparaat uit door de snelheidsregelaar **A12** naar de stand 0 (uit) te draaien en de stekker uit het stopcontact te halen. Controleer of de meseenheid **C5** tot stilstand is gekomen. Verwijder voorzichtig de mengbeker van de multifunctionele kop **A8**. Verwijder het deksel en maak de messen **C5** en de binnenkant van de mengbeker **C3** met een spatel schoon. Plaats het deksel terug en bevestig opnieuw de blender aan de multifunctionele kop **A8**. Steek de stekker in een stopcontact en ga door met blenden.
- Na gebruik van het apparaat, zet de schakelaar **A12** op stand 0 (uitgeschakeld) en verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Controleer of de messen **C5** tot stilstand zijn gekomen en verwijder de mengbeker van de multifunctionele kop **A8**. Gebruik een plastic spatel om het voedsel uit de mengbeker **C3** te verwijderen.
- Reinig de afzonderlijke onderdelen na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

ADVIES EN TIPS VOOR HET BLENDEN

- Snijd voedsel met een stevige consistentie, zoals fruit en groenten, eerst in kleine stukken van 3 cm en begin pas dan met blenden.
- Blend eerst een kleine hoeveelheid ingrediënten en voeg geleidelijk aan meer ingrediënten toe via de opening in het deksel **C2**. Op deze manier zult u betere resultaten behalen dan als u alle ingrediënten tegelijk in de mengbeker **C4** doet.
- Als u voedsel met een vaste consistentie samen met vloeistoffen moet blenden, dan raden we aan om eerst het voedsel met vaste consistentie te blenden en vervolgens eens deel van de vloeistoffen toe te voegen. Voeg geleidelijk de resterende vloeistoffen via de opening in het deksel **C2** toe, tijdens het blenden.
- Om zeer dikke vloeistoffen te blenden, raden we aan om Pulse te gebruiken zodat de messen **C5** niet te vaak vastlopen. Start de blender herhaaldelijk met korte tussenpozen.
- Ijsblokjes moeten onmiddellijk nadat ze uit de vriezer komen worden verwerkt. Als ijsblokjes smelten, dan beginnen ze aan elkaar te kleven en zult u ze niet kunnen blenden.

KORTE RICHTLIJN VOOR HET VERWERKEN VAN INGREDIËNTEN

Ingrediënten	Snelheidsregelaar	Aanbevolen duur
Fruit, groenten – in kleinere stukken gesneden	5–7	30 s
Babyvoedsel	5–7	40 s
Spreads, dressings en marinades	4–6	30 s
Smoothies en cocktails	6–10	40 s
Soep	6–10	30 s
Ijsblokjes	P (Pulse)	

**Opmerking:**

De hierboven opgegeven verwerkingstijden zijn alleen ter informatie. De actuele verwerkingstijd is afhankelijk van de afmetingen van de ingrediënten, de hoeveelheid en de vereiste definitieve consistentie.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat u de keukenrobot schoonmaakt, moet u deze uitschakelen door de snelheidsregelaar **A12** op 0 (uit) te zetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Demonteer de keukenrobot in de verschillende onderdelen. Wacht tot de draaiende onderdelen volledig tot stilstand komen voordat u het apparaat demonteert.
- Was de gebruikte verwijderbare onderdelen na elk gebruik met warm water en een neutraal afwasmiddel. Ze daarna afspoelen onder schoon stromend water en afdrogen met een theedoek. Na het wassen en drogen, raden we aan om het maalmes **B6** en de maalplaten **B8** en **B9** met bakolie in te smeren.
- Als u eiwitten hebt opgeklopt, eerst de kom **A4** en klopper **A2** onder koud water spoelen. Als u heet water gebruikt, dan worden de eiwitresten hard en kunnen ze moeilijk worden verwijderd.

**Opgelet:**

Wees voorzichtig bij het reinigen van de messen **B6** en **C5** om verwondingen te vermijden.

- De metalen onderdelen van de vleesmolen en toebehoren **A1–A3** zijn niet bedoeld om in een vaatwasser te worden gereinigd. De uitneembare onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen.

- Om de basiseenheid **A5** en de multifunctionele kop **A8** schoon te maken, gebruikt u het beste een doek die in een zwak reinigingsmiddel is gedrenkt. Veeg alles met een schone vochtige doek en droog alles grondig af.
- De keukenrobot of het netsnoer nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof. Gebruik geen oplosmiddelen, schurende reinigingsproducten, etc., anders kan het oppervlak beschadigen.

OPSLAG

- Als u het apparaat niet gebruikt, bewaar het dan op een droge plaats buiten het bereik van kinderen. Voor opslag, zorg dat de multifunctionele kop **A8** in de horizontale stand is geklapt.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanningsbereik.....	220–240 V
Nominale frequentie.....	50/60 Hz
Nominiaal vermogen.....	1 000 W
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken.....	II
Geluidsniveau.....	85 dB(A)

Het aangegeven geluidsemissieniveau van het apparaat is 85 dB(A), dit vertegenwoordigt een niveau A van akoestisch vermogen ten opzichte van een referentie-akoestisch vermogen van 1 pW.

Uitleg van technische begrippen

Beschermingsklasse ter voorkoming van elektrische schokken:

Klasse II – bescherming tegen elektrische schokken wordt geboden door dubbele isolatie of isolatie voor zwaar gebruik.

Wijzigingen in de tekst en technische parameters zijn voorbehouden.

INSTRUCTIES EN INFORMATIE M.B.T. RECYCLING VAN GEBRUIKTE VERPAKKINGSMATERIALEN

Gebruikte verpakingsmaterialen inleveren bij een afvalinzamelpunt in uw gemeente.

RECYCLING VAN GEBRUIKT ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN

Dit symbool op de producten en/of begeleidende documenten betekent dat de gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen met het algemeen huishuul mogen worden afgevoerd. Voor een correcte afvoer, hergebruik en recycling, deze apparatuur inleveren bij een inzamelpunt. Alternatief, kunt u in sommige landen van de Europese Unie of andere Europese landen uw apparaten terugbrengen naar de lokale leverancier als u een vergelijkbaar nieuw apparaat koopt.

Een correcte afvoer van dit product helpt waardevolle natuurlijke hulpbronnen te sparen en voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zouden kunnen ontstaan door ondeskundige afvalverwerking. Vraag bij uw lokale autoriteiten of inzamelpunten om meer informatie.

Voor het onjuist aanbieden van dit afval kunnen sancties opgelegd worden in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Voor commerciële bedrijven in landen van de Europese Unie

Wilt u elektrische of elektronische apparaten inleveren, vraag dan bij uw verkoper of leverancier om meer informatie.

Afvalverwijdering in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is geldig in de Europese Unie. Wilt u dit product recycleren, vraag dan de meer informatie over het correct recycleren bij uw gemeente of uw verkoper.



Dit product voldoet aan alle van toepassing zijnde fundamentele eisen van EU-richtlijnen.