

SENCOR®

STM 6350WH / STM 6351GR / STM 6352BL
STM 6353OR / STM 6354RD / STM 6355VT
STM 6356YL / STM 6357GG / STM 6358RS



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 apparaat 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 typeplaatje 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.



Steek uw handen niet in een zone die met dit symbool wordt aangeduid. Anders kan dit leiden tot verwondingen als de multifunctionele kop naar buiten wordt gekanteld en niet in de bovenste positie is vergrendeld.

- Gebruik nooit verschillende opzetstukken gelijktijdig.
- 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. Als de multifunctionele kop naar de horizontale bedrijfsstand wordt gekanteld, dan zal de werking van het apparaat niet automatisch worden hervat. Om de werking te hervatten, moet u de snelheidsregelaar in de stand OFF (uit) zetten en vervolgens opnieuw de gewenste snelheid selecteren.

- 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 OFF-positie (stand-by) 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.



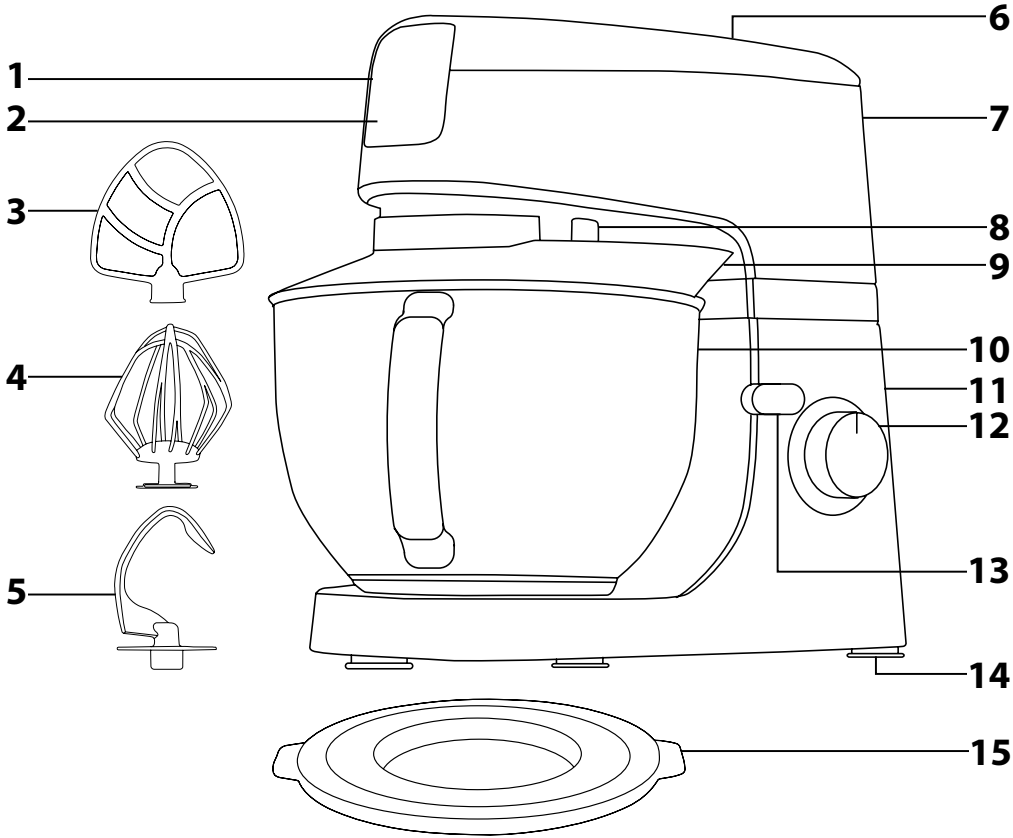
Waarschuwing:

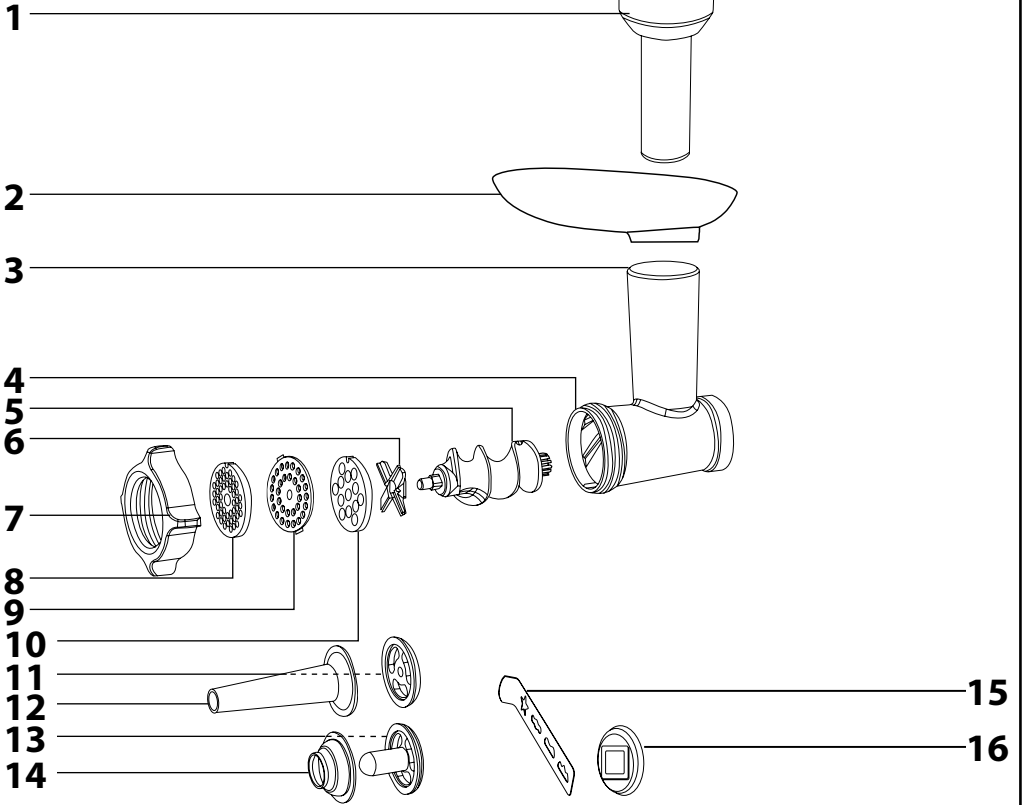
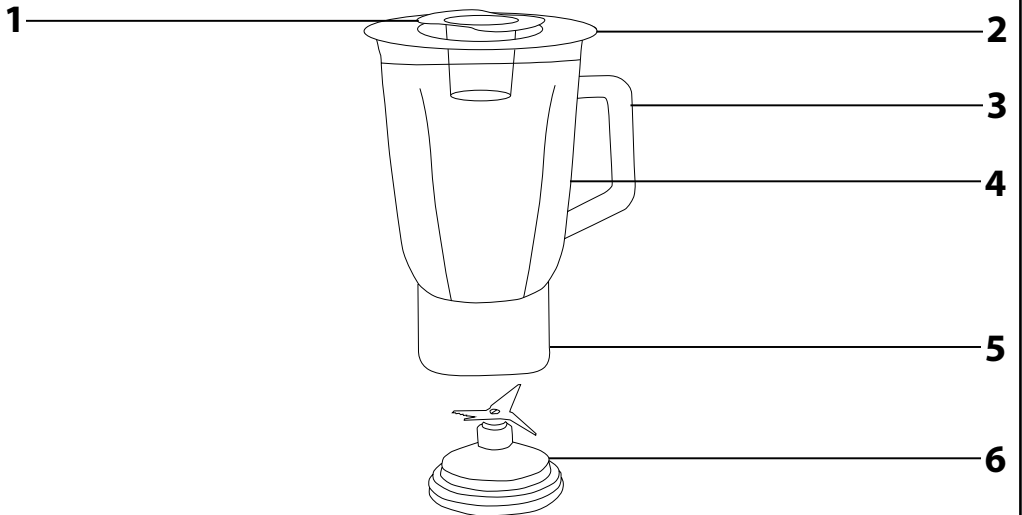
Verkeerd gebruikt kan leiden tot letsel.

- 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, wanneer u de mes uit de mengkom, het mes van de mengbeker, bij het verwijderen van het mes uit de kamer en bij het reinigen van het apparaat.
- Probeer geen botten, noten 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 2 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 het apparaat 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.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer. Anders kan het netsnoer of het stopcontact beschadigen.
- Als het netsnoer beschadigd is, 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**

- Vóór het gebruik van dit apparaat de handleiding grondig lezen, zelfs als u vertrouwd bent met het gebruik van dergelijke 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 garantietaart te bewaren, voor ten minste de duur van de wettelijke aansprakelijkheid voor onbevredigende prestaties of kwaliteit. Wilt u het apparaat transporteren, dan raden wij u aan het apparaat te verpakken in de originele doos van de fabrikant.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT EN DE TOEBEHOREN

A1 Knop voor het vrijgeven van de vleesmolen vanaf de voorste bevestigingshub	A10 4,5-liter roestvrij stalen kom
A2 Afneembaar deksel van voorste bevestigingshub van vleesmolen	A11 Basisenheid
A3 A-vormige klopper	A12 Snelheidsregelaar
A4 Ballongarde	Dient om het snelheidsniveau stapsgewijs in te stellen
A5 Kneedhaak	MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, het pulsniveau (PULSE) in te stellen en het apparaat uit te schakelen (OFF).
A6 Afneembaar deksel van bovenste bevestigingshub van blender	A13 Ontgrendeling multifunctionele kop
A7 Kantelbare, multifunctionele kop	A14 Antislipvoeten voor stabiliteit van het apparaat tijdens gebruik
A8 Bevestigingshub voor monteren van toebehoren A3–A5	A15 Deksel
A9 Deksel van kom met opening om ingrediënten toe te voegen	dient om de roestvrijstalen kom A10 te sluiten voor de (kortstondige) opslag van verwerkte ingrediënten.

BESCHRIJVING VAN DE TOEBEHOREN VOOR DE VLEESMOLEN

B1 Duwer	B9 Middelfijne maalplaat
B2 Roestvrij stalen trechter	B10 Ruwe maalplaat
B3 Toevoerbuis	B11 Scheider
B4 Maalkamer	B12 Opzetstuk om worsten te maken
B5 Schroefas	B13 Vormer
B6 Maalmes	B14 Conisch opzetstuk
B7 Schroefring	B15 Koekjesmaker
B8 Fijne maalplaat	B16 Houder voor koekjesmaker



Opmerking:

De onderdelen **B11–B14** bevinden zich in de duwer **B1**. Sommige modellen zijn alleen uitgerust met de fijne en grove maalschijf **B8** en **B10**.

BESCHRIJVING VAN DE TOEBEHOREN VOOR DE BLENDER

C1 Interne dop van mengbeker	C4 Glazen mengbeker, capaciteit 1,5 l
C2 Buitenste deksel van mengbeker met een opening om ingrediënten toe te voegen	C5 Manchet
C3 Handgreep	C6 Mes

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat en de accessoires uit de verpakking.
2. 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–B10** met bakolie in te smeren.
3. De keukenrobot of het netsnoer nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.



Opgelet:

De metalen onderdelen van de vleesmolen en toebehoren **A3–A5** 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 A4	Wordt gebruikt om hele eieren of eiwitten, slagroom, schuimende crèmes, enz. te kloppen. Niet gebruiken om deeg te kloppen of kneden.
Kneedhaak A5	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 en deksel bevestigen

- 1.1 Plaats de keukenrobot op een vlakke, droge en stabiele ondergrond, bijvoorbeeld op een aanrecht in de keuken.
- 1.2 Gebruik de vergrendeling **A13** om de multifunctionele kop **A7** vrij te geven en kantel deze volledig. Nadat u de multifunctionele kop hebt uitgekanteld **A7** laat u de vergrendeling **A13** los. Het vergrendelen van de multifunctionele kop **A7** in de bovenste open stand, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A13** naar de standaard stand, dit gaat gepaard met een hoorbare klik.
- 1.3 Steek de roestvrij stalen kom **A10** in de basisenheid **A11** en bevestig deze door de kom rechtsom te draaien. Als de kom **A10** correct is bevestigd, kan deze niet afzonderlijk uit de basisenheid **A11** worden getild.
- 1.4 Aan het onderste gedeelte van de multifunctionele kop **A7** met bevestigingshub **A8**, schuif het deksel **A9** zodat de grendels langs de omtrek van de ronde opening in het deksel **A9** in de groeven langs de omtrek van de bevestigingshub **A8** schuiven.
- 1.5 Het deksel **A15** wordt gebruikt om de kom **A10** met verwerkte ingrediënten kortstondig af te dekken.

2. Toebehoren monteren

- 2.1 Als u een opzetstuk bevestigt, moet de multifunctionele kop **A7** in de open stand vergrendeld zijn, zie punt 1.2 van de vorige hoofdstuk. Aan de bevestigingshub **A8**, bevestig een van de opzetstukken **A3–A5** door het einde van het opzetstuk op de bevestigingshub **A8** te laten schuiven. Duw het opzetstuk in de richting van de bevestigingshub **A8** en draai het linksom om het vast te zetten. Trek zachtjes het opzetstuk naar beneden, om te controleren of het goed is bevestigd.
- 2.2 Plaats de ingrediënten die u wilt verwerken in de kom **A10**. Geef de vergrendeling **A13** vrij en kantel de multifunctionele kop **A7** naar de horizontale stand. Nadat u de multifunctionele kop hebt gekanteld **A7** laat u de vergrendeling **A13** los. De vergrendelde staat van de multifunctionele kop **A7**, in de neergerantelde werkwijze, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A13** naar de standaard positie. Dit gaat gepaard met een hoorbare klik.

3. Demonteren

- 3.1 Gebruik de vergrendeling **A13** om de multifunctionele kop **A7** vrij te geven en kantel deze volledig. Nadat u de multifunctionele kop hebt uitgekanteld **A7** laat u de vergrendeling **A13** los. Het vergrendelen van de multifunctionele kop **A7** in de bovenste open stand, wordt aangeduid door het terugkeren van de vergrendeling **A13** naar de standaard stand, dit gaat gepaard met een hoorbare klik.
- 3.2 Duw het opzetstuk in de richting van de bevestigingshub **A8** en draai het rechtsom om vrij te geven, en verwijder het. Draai de kom **A10** linksom en verwijder deze uit de basisenheid **A11**. Verwijder het deksel **A9** door het naar beneden te trekken. Verplaats de multifunctionele kop **A7** terug naar de horizontale stand.

DE KEUKENROBOT GEBRUIKEN

1. Kies het juiste opzetstuk, op basis van het beoogde gebruik, en monteer het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk Het apparaat monteren en demonteren. Plaats de ingrediënten in de kom **A10**.



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. Wij raden aan om de kom **A10** niet voorbij de 3 l markering te vullen. Als er te weinig ingrediënten in de kom **A10** worden geplaatst (minder dan 0,3 liter deeg), dan is het mogelijk dat ze niet optimaal worden verwerkt.

2. Zorg dat de multifunctionele kop **A7** naar beneden is geklapt, in de horizontale werkwijze, en dat de snelheidsregelaar **A12** op de stand OFF (uit) staat. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
3. Stel de vereiste snelheid met de snelheidsregelaar **A12** in. Draai de snelheidsregelaar **A12** rechtsom 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 **A10** worden toegevoegd, via de opening in het deksel **A9**.
4. 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 PULSE en houd deze in deze positie. Zodra u de snelheidsregelaar **A12** loslaat, zal deze automatisch naar de OFF-stand terugkeren.
5. Als het nodig is om de ingrediënten van de binnenkant van de mengkom **A10** en het opzetstuk te mengen, moet u eerst de keukenrobot uitschakelen door de snelheidsregelaar **A12** op de stand OFF (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.
6. Na gebruik van het apparaat, zet de schakelaar **A12** op de stand OFF en verwijder u de stekker uit het stopcontact.
7. Wacht tot de draaiende onderdelen tot stilstand komen en demonteer de keukenrobot volgens de instructies die u in het hoofdstuk Het apparaat monteren en demonteren kunt vinden. Gebruik een zachte plastic spatel om de inhoud uit de kom **A10** te verwijderen.
8. Reinig de keukenrobot na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

LED-LAMP

- De multifunctionele kop **A7** heeft een LED-lampje dat automatisch wordt ingeschakeld als de voedingsverwerker is aangesloten op een stopcontact. Het LED-lampje gaat automatisch uit na 25 minuten inactiviteit, dwz wanneer het apparaat niet werkt of wanneer de snelheid niet is ingesteld tijdens deze tijdsperiode. Het LED-lampje gaat automatisch weer aan als de voedingsverwerker in werking is gesteld door de regelknop **A12** op een gewenst snelheidsniveau in te stellen.

KORTE RICHTLIJN VOOR HET VERWERKEN VAN INGREDIËNTEN

Type opzetstuk	Ingrediënten	Maximaal gewicht	Verwerkingstijd	Snelheidsregelaar
Ballongarde A4	Eiwitten	12 stuks	4 min	5-6
Ballongarde A4	Slagroom	1 l	6-8 min	5-6
Klopper A3	Cakedeeg	2,2 l	6 min	3-4
Kneedhaak A5	Brooddeeg Pizzateeg	0,8 l	4-5 min	MIN tot 2



Opmerking:

De hierboven opgegeven verwerkingstijden zijn alleen ter informatie. Als u eiwitten opklopt, dan moeten de kom **A10** en de klopper **A4** 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 deeg te maken op kamertemperatuur laten komen.

VLEES MALEN, WORST, KEBAB EN KOEKJES 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 een maalplaat **B8**, **B9** of **B10** 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 schroefing **B7** aan de maalkamer **B4** en draai deze stevig vast door rechtsom te draaien. Plaats de roestvrij stalen trechter **B2** op de vulopening **B3**.
4. Zorg dat de keukenrobot is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd. De multifunctionele kop **A7** moet naar beneden zijn geklapt, in de horizontale stand, en de blender, klopper of kneedhaak moeten zijn verwijderd. Verwijder het deksel **A2** van de multifunctionele kop **A7**. Plaats het gemonteerde opzetstuk tegen de bevestigingshub, zodat de vulopening **B3** naar rechts is gekanteld in een hoek van ongeveer 45° ten opzichte van de verticale as en maak het opzetstuk vast door het linksom te draaien. Het opzetstuk is vergrendeld wanneer de knop **A1** naar buiten schuift. Dit gaat gepaard met een hoorbare klik.
5. Om de vleesmolen te demonteren, moet u eerst de trechter **B2** verwijderen. Druk vervolgens op de knop **A1** en verwijder de vleesmolen door deze rechtsom te draaien. Na het verwijderen van de molen, zet het deksel **A2** terug op zijn plaats.
6. Als u de vleesmolen in zijn afzonderlijke onderdelen wilt demonteren, dan gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

DE VLEESMOLEN GEBRUIKEN

1. Bereid eerst het vlees voor, doe dit op de volgende wijze. Verwijder alle beenderen, pezen, kraakbeens 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 keukenrobot correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand OFF bevindt.
3. Plaats de kom **A10** of een andere opvangbak onder de vleesmolen. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Gebruik de snelheidsregelaar om de gewenste snelheid in te stellen. Wij raden aan om eerst snelheid 3 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 niet uw vingers of andere voorwerpen om het vlees te duwen. Gebruik altijd de duwer **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 de keukenrobot uit te schakelen, stelt u de snelheidsregelaar **A12** op de stand OFF.
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**, **B9** of **B10** te monteren, worden alleen de onderdelen **B11** en **B12** gebruikt.
2. Bevestig de scheider **B11** op de schroefas, zodat de inkeping op de maalkamer **B4** in de groef van de scheider **B11** past. Bevestig het opzetstuk om worsten te maken **B12** aan de scheider **B11** en voltooi de montage door de schroefing **B7** op de maalkamer **B4** vast te draaien. Plaats de roestvrij stalen trechter **B2** op de vulopening **B3**.
3. Bevestig het opzetstuk aan de keukenrobot, op dezelfde manier als beschreven in punt 4 van het hoofdstuk De vleesmolen monteren en demonteren.
4. Om te demonteren, moet u eerst de trechter **B2** verwijderen. Druk vervolgens op de knop **A1** en verwijder het opzetstuk door het rechtsom te draaien. Na het verwijderen van het opzetstuk, zet het deksel **A2** terug op zijn plaats.

5. Als u het opzetstuk in zijn afzonderlijke onderdelen wilt demonteren, dan gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

HET OPZETSTUK OM WORSTEN TE MAKEN GEBRUIKEN

1. Zorg dat de keukenrobot correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand OFF 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 lauw water speken. Doe het gemalen vleesmengsel in de trechter **B2**. Neem het worstvel uit het water en spek of bind een uiteinde vast, schuif het andere uiteinde als een sok op de worstenvuller **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 **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 **B12** blijft kleven, dan moet u het opnieuw met water bevochtigen.



Opgelet:

Gebruik niet uw vingers of andere voorwerpen om het gemalen vlees te duwen. Gebruik altijd de duwer **B1** die voor dit doel is ontworpen.

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

HET OPZETSTUK OM KEBAB 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**, **B9** of **B10** te monteren, worden alleen de onderdelen **B13** en **B14** gebruikt.
2. Bevestig de vormer **B13** op de schroefas **B5**, zodat de inkeping op de maalkamer **B4** in de groef van de scheider **B13** past. Bevestig het opzetstuk om kebab te maken **B14** aan het conische opzetstuk **B14** en voltooi de montage van de kebabmaker door de schroefing **B7** op de maalkamer **B4** vast te schroeven. Plaats de roestvrij stalen trechter **B2** op de vulopening **B3**.
3. Bevestig het opzetstuk aan de keukenrobot, op dezelfde manier als beschreven in punt 4 van het hoofdstuk De vleesmolen monteren en demonteren.
4. Om te demonteren, moet u eerst de trechter **B2** verwijderen. Druk vervolgens op de knop **A1** en verwijder het opzetstuk door het rechtsom te draaien. Na het verwijderen van het opzetstuk, zet het deksel **A2** terug op zijn plaats.
5. Als u het opzetstuk in zijn afzonderlijke onderdelen wilt demonteren, dan gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

HET OPZETSTUK OM KEBAB TE MAKEN GEBRUIKEN

1. Zorg dat de keukenrobot correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand OFF bevindt. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Doe het voorbereide kebabvlees in de trechter **B2**. 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. Met behulp van de duwer **B1**, duw het mengsel door de vulopening **B3**. Het resultaat is een holle vleesbuis die daarna in kleinere stukken geknipt kan worden. Kebab is een traditionele maaltijd uit het Midden-Oosten, voornamelijk gemaakt van gemalen vlees en volkoren tarwe.



Opgelet:

Gebruik niet uw vingers of andere voorwerpen om het gemalen vlees te duwen. Gebruik altijd de duwer **B1** die voor dit doel is ontworpen.

3. Om de keukenrobot uit te schakelen, stelt u de snelheidsregelaar **A12** op de stand OFF.
4. Reinig de afzonderlijke onderdelen van het opzetstuk na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

HET OPZETSTUK OM KOEKJES 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**, **B9** of **B10** te monteren, worden alleen de onderdelen **B11**, **B15** en **B16** gebruikt.
2. Bevestig de scheider **B11** op de schroefas, zodat de inkeping op de maalkamer **B4** in de groef van de scheider **B11** past. Steek de houder voor de koekjesmaker **B16** in de schroefing **B7**. Schroef de schroefing **B7** rechtsom op de maalkamer **B4**. Voltooi de montage door de koekjesmaker **B15** in de houder **B16** te steken 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 demonteren.
4. Om te demonteren, moet u eerst de trechter **B2** verwijderen. Druk vervolgens op de knop **A1** en verwijder het opzetstuk door het rechtsom te draaien. Na het verwijderen van het opzetstuk, zet het deksel **A2** terug op zijn plaats.
5. Als u het opzetstuk in zijn afzonderlijke onderdelen wilt demonteren, dan gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

HET OPZETSTUK OM KOEKJES TE MAKEN GEBRUIKEN

1. Doe het voorbereide deeg in de trechter **B2**. Schuif de koekjesmaker **B15** naar links of rechts om de gewenste vorm voor het koekje te selecteren.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Stel de vereiste snelheid met de snelheidsregelaar **A12** in. Als u het apparaat voor de eerste keer start, raden we aan om snelheid 3 te gebruiken en nadien de snelheid te verhogen of verlagen, zoals gewenst.
3. Met behulp van de duwer **B1**, duw het deeg door de vulopening **B3**. De keukenrobot zal het deeg in de gewenste vorm uitduwen, die u met de koekjesmaker **B15** hebt ingesteld. Wij raden aan om een schaal of uw handpalm onder het uitgeduwde deeg te plaatsen. Snij vervolgens het gevormde deeg in kleinere stukken.

**Opgelet:**

Gebruik niet uw vingers of andere voorwerpen om het deeg te duwen. Gebruik altijd de duwer **B1**.

- Als u klaar bent met de keukenrobot te gebruiken, schakel hem dan uit door de snelheidsregelaar **A12** op de OFF-stand te zetten.
- Reinig het opzetstuk na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

BLENDEN**DE BLENDER MONTEREN EN DEMONTEREN**

- Vanaf de onderzijde, steek het mes **C6** in de mengbeker **C4** en schroef deze rechtsom vast.
- Op de mengbeker **C4**, plaats het buitenste deksel **C2** zodat de randen overeenkomen met de hals van de mengbeker en druk deze aan over de gehele omtrek. In de opening in het deksel **C2**, plaats de binnenste dop **C1** en druk deze helemaal aan.

**Opmerking:**

Verwijder de manchets **C5** niet van de mengbeker **C4**.

- Zorg dat de keukenrobot is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd. De multifunctionele kop **A7** moet naar beneden zijn geklapt, in de horizontale stand, en de blender, klopper of kneedhaak moeten zijn verwijderd. Geef het bovenste deksel van de bevestigingshub **A6** vrij en verwijder het. Plaats de gemonteerde mengbeker op de bovenste hub en draai deze in de richting van het symbool . Het veiligheidsmechanisme voorkomt dat de blender wordt gestart als deze niet correct op de multifunctionele kop is **A7** bevestigd.
- Om te demonteren in omgekeerde volgorde te werk gaan.

DE BLENDER GEBRUIKEN

- 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.
- Monteer de blender volgens de instructies in het hoofdstuk Blender monteren en demonteren, en doe de ingrediënten (Grote stukken moeten op voorhand in kleine stukjes worden gesneden) in de mengbeker **C4**.

**Opmerking:**

De maximale capaciteit van de mengbeker **C4** 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 niet meer dan 2/3 van zijn maximale capaciteit te vullen.

- Zorg dat de keukenrobot correct is gemonteerd en dat de snelheidsregelaar **A12** zich in de stand OFF bevindt. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact. Stel de vereiste snelheid met de snelheidsregelaar **A12** in. Wij raden u aan om de ingrediënten eerst aan een lagere snelheid te mengen. Vervolgens kan de snelheid worden verhoogd. Het niveau Pulse is geschikt als u het eten zeer snel wilt mengen. Om Pulse te starten, draai de snelheidsregelaar **A12** naar PULSE-stand en houd deze even op deze stand. Zodra u de snelheidsregelaar **A12** loslaat, zal deze automatisch naar de OFF-stand terugkeren.

**Opgelet:**

De maximale continue bedrijfstijd bedraagt 2 minuten. Gebruik het apparaat in continubedrijf niet langer dan hierboven aangegeven. Laat apparaat daarna 30 minuut afkoelen.

- Tijdens het blenden mag u voedsel of vloeistoffen aan de mengbeker **C4** 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 **C6** of de wanden van de mengbeker **C4** blijft kleven, schakelt u het apparaat uit door de snelheidsregelaar **A12** naar de stand OFF te draaien en de stekker uit het stopcontact te halen. Controleer of de messen **C6** tot stilstand is gekomen. Verwijder voorzichtig de gemonteerde mengbeker van de multifunctionele kop **A7**. Verwijder het deksel en maak de messen **C6** en de binnenkant van de mengbeker **C4** met een spatel schoon. Plaats het deksel terug en bevestig opnieuw de blender aan de multifunctionele kop **A7**. Steek de stekker in een stopcontact en ga door met blenden.
- Na gebruik van het apparaat, zet de schakelaar **A12** op de stand OFF en verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Controleer of de messen **C6** tot stilstand zijn gekomen en verwijder de mengbeker van de multifunctionele kop **A7**. Plaats het deksel **A6** terug op zijn plaats en gebruik een zachte kunststof spatel om voedsel uit het mengpot **C4** te verwijderen.
- Demonteer de gemonteerde kom en reinig de afzonderlijke onderdelen na elk gebruik volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

ADVIES EN TIPS VOOR HET BLENDEN

- Snij 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 **C6** 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	5–6	30 s
Babyvoedsel	5–6	40 s
Spreads, dressings, marinades	3–4	30 s
Smoothies en cocktails	6 tot MAX	40 s
Soep	6 tot MAX	30 s
Ijsblokjes	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

- Voorradt u de keukenrobot schoonmaak, moet u deze uitschakelen door de snelheidsregelaar **A12** op OFF-stand 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 demonteer.
- Was de gebruikte verwijderbare onderdelen na elk gebruik 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, B9** en **B10** met bakolie in te smeren.
- Als u eiwitten hebt opgeklapt, eerst de kom **A10** en klopper **A4** onder koud water spoelen. Als u heet water gebruikt, dan worden de eiwitresten hard en kunnen ze moeilijk worden verwijderd.
- De metalen onderdelen van de vleesmolen en toebehoren **A3–A5** zijn niet bedoeld om in een vaatwasser te worden gereinigd. De uitneembaar onderdelen mogen in de vaatwasser worden gewassen.
- Om de basiseenheid **A11** en de multifunctionele kop **A7** 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.
- Gebruik voor het reinigen geen oplosmiddelen of reinigingsmiddelen met schurende effecten. Dit zou het apparaat kunnen beschadigen.
- De keukenrobot of het netsnoer nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.

OPSLAG

- Als u het apparaat niet gebruikt, bewaar het dan op een droge plaats buiten het bereik van kinderen. Zorg dat de multifunctionele kop **A7** in de horizontale stand is geklapt.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominaal spanningsbereik.....	220–240 V
Nominale frequentie.....	50/60 Hz
Nominaal 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.

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

Gebruikte verpakkingsmaterialen 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 huishoudelijk afval 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 aanbrengen 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 apparaat voldoet aan alle van toepassing zijnde fundamentele eisen van EU-richtlijnen.