

evolution<sup>®</sup>  
mix

\*450.010

# GEBRUIKSAANWIJZING

**2 LITER**



**INDUCTIEVERWARMING VAN  
37°C tot 130°C**



EMGA

## INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN.....	3
ONDERDELEN EN BESCHRIJVING VAN DE EVOLUTION MIX .....	5
BEDIENINGSPANEEL.....	7
LCD-SCHERM.....	8
HOOFDONDERDELEN VAN DE EVOLUTION MIX.....	10
DE WERKING VAN DE EVOLUTION MIX .....	13
DE KEUKENMACHINE GEBRUIKEN .....	14
ONDERHOUD .....	14
REINIGING .....	14
MILIEU EN RECYCLING .....	15
PROBLEMEN, VERKLARINGEN EN OPLOSSINGEN .....	15
TECHNISCHE SPECIFICATIES .....	17

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

1. Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, moet u deze handleiding zorgvuldig lezen. Bewaar de handleiding voor later gebruik.
2. De veiligheid van dit product moet worden aangesloten op een gearde contactdoos die aan de vereiste elektrische normen voldoet.
3. Om het apparaat correct aan te sluiten, moet de stekker precies passen in de gaten van de contactdoos van de elektrische voeding.
4. Het snoer en de pinnen van de stekker moeten in perfecte staat verkeren.
5. De contactdoos (elektriciteitsnet) moet hetzelfde vermogen en dezelfde spanning hebben als op het label aan de onderzijde van het apparaat staan vermeld. De garantie vervalt als niet aan deze voorwaarde is voldaan.
6. Koppel het apparaat niet los door aan het snoer te trekken. Gebruik het stroomsnoer niet om het apparaat op te tillen, te verplaatsen of los te koppelen.
7. Raak de pinnen van de stekker niet met natte handen aan.
8. De fabrikant en de distributeur zijn niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt wordt door de ondeugdelijke bedrading of aansluiting van de contactdoos. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.
9. Koppel de keukenmachine los wanneer:
  - ◆ ze niet gebruikt wordt;
  - ◆ ze gereinigd wordt;
  - ◆ er een stroomonderbreking is.
10. Haal de stekker uit de contactdoos als de keukenmachine niet correct werkt. Probeer de keukenmachine niet zelf te repareren. Verwissel het stroomsnoer of een ander onderdeel van het apparaat niet zelf. **Neem contact op met een erkend technicus of uw groothandel voor reparatie van het apparaat of voor vervanging van onderdelen of accessoires.**
11. De keukenmachine mag niet geplaatst worden op of in de buurt van een warmtebron (bijv. fornuis, oven, elektrische kookplaat en inductiekookplaat) of een vochtig gebied (bijv. gootsteen).
12. Plaats het apparaat op een vlak oppervlak.
13. Dompel het messenblok niet langdurig in water of andere vloeistoffen, omdat ze hierdoor kunnen gaan roesten en de mechanismen en lagers beschadigd kunnen raken.
14. Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, moeten alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen, zorgvuldig gereinigd worden.
15. Dompel het apparaat niet in water of giet geen vloeistof over het apparaat, de stekker of het snoer.
16. De keukenmachine is niet bedoeld voor buitengebruik.
17. Dit apparaat is geen speelgoed en moet buiten het bereik van kinderen gehouden worden. Kinderen mogen het apparaat onder geen beding gebruiken. Ook de verpakking, plasticzakken en verpakkingsmaterialen moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
18. De fabrikant en de distributeur zijn niet aansprakelijk voor schade aan het apparaat die veroorzaakt wordt door onjuist of ondeugdelijk gebruik door de gebruiker.
19. Verplaats het apparaat niet wanneer het gebruikt wordt.
20. Bedek het apparaat niet met theedoeken of andere doeken.
21. Gebruik de maatcup om het gat in het deksel van de beker af te sluiten. Bedek het deksel van de beker niet met theedoeken of vergelijkbare voorwerpen.
22. Gebruik de bij de keukenmachine geleverde spatel om in de beker achtergebleven ingrediënten te verwijderen. Gebruik geen ander keukengerei, omdat deze vast kunnen komen te zitten in de messen en letsel kunnen veroorzaken.
23. Besteed uiterste aandacht aan de ventilatieroosters op en onder het apparaat en zorg ervoor dat ze niet verstopt raken met stof, vuil of andere deeltjes.
24. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van de messen, omdat deze vlijmscherp zijn en snijwonden en ander letsel kunnen veroorzaken.
25. De keukenmachine heeft een beveiligingsvoorziening, waardoor ze niet ingeschakeld kan worden als de beker niet correct op het basisapparaat is geplaatst.
26. Overschrijd de maximaal toegestane hoeveelheid van 2 liter niet. Deze hoeveelheid is aan de binnenzijde van de beker gemarkeerd.

27. Gebruik de keukenmachine niet om voedsel te bereiden met een toerental hoger dan 1 of 2 als de ingrediënten in de beker tot aan de maataanduiding van 2 liter komen, zelfs niet wanneer u alleen maar water wilt koken. Overschrijd de aan de binnenzijde van de beker aangeduide hoeveelheid van 1,5 liter niet bij het bereiden van voedsel met een toerental hoger dan 4, zelfs niet wanneer u alleen maar water wilt koken. Als deze instructies niet nageleefd worden, kunnen ingrediënten uitstromen of kan de gebruiker brandwonden oplopen of bespat worden met de ingrediënten.
28. Steek onder geen beding uw hand of een ander voorwerp in de beker wanneer de keukenmachine in bedrijf is. Gebruik uitsluitend de spatel die als een van de accessoires bij de keukenmachine geleverd wordt.

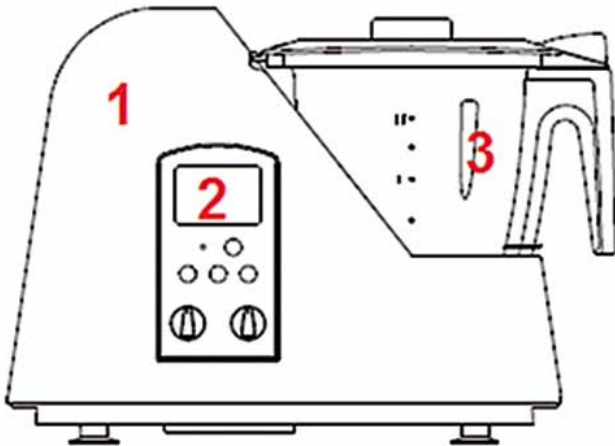


29. Steek uw hand niet door het gat in de onderpan van de stoompan wanneer de keukenmachine in bedrijf is. Dan bestaat namelijk het gevaar door de messen gesneden te worden.
30. Berg het apparaat niet op als het vanwege de warmte nog niet aangeraakt kan worden.
31. Gebruik het apparaat niet voor het bereiden van voedsel als de stoom uit het gat in het deksel in aanraking komt met legplanken, kasten of ander meubilair. Deze kunnen hierdoor namelijk beschadigd raken.

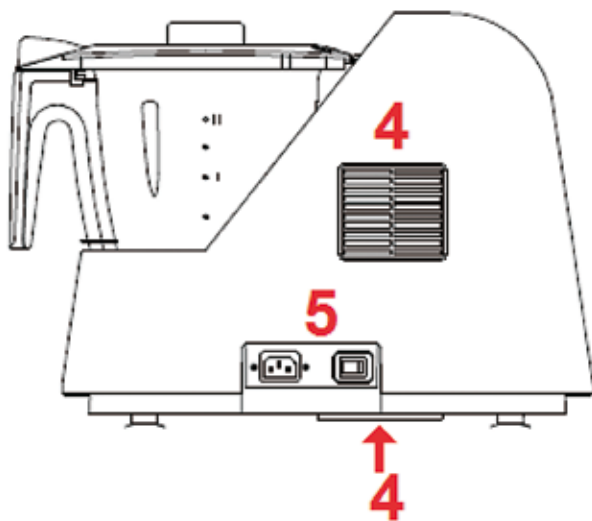
## ONDERDELEN EN BESCHRIJVING VAN DE KEUKENMACHINE

De keukenmachine bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Basisapparaat
2. Bedieningspaneel
3. Roestvrijstalen 2-literbeker



4. Ventilatie
5. AAN/UIT-schakelaar en stroomaansluiting



## BASISAPPARAAT



## BEDIENINGSPANEEL



1. **Controlelampje:** wanneer het lampje rood is, staat het apparaat in stand-by en wanneer het lampje blauw is, is het in bedrijf.
2. **Aan/uit-knop:** regelt de start en beëindiging van het bereidingsproces.
3. **Turbo:** stelt de motor op het maximumtoerental in.
4. **Timer:** stelt de tijdsduur in.
5. **Temp:** stelt de temperatuur in.
6. **Speed:** stelt het toerental van de messen in.

## BEKER

1. Maatcup/Afsluitdop
2. Deksel
3. Roestvrijstalen messen
4. Roestvrijstalen beker (2 liter)



## BEDIENINGSPANEEL

### 1. Controlelampje

Wanneer het apparaat is aangesloten, gaat het rode controlelampje branden. Daarnaast bevestigt een geluidssignaal dat het apparaat is ingeschakeld. Nadat het is ingeschakeld, staan alle waarden op het bedieningspaneel op nul. Als de gebruiker het toerental, de tijdsduur en de temperatuur weet, moet de AAN/UIT-knop opnieuw ingedrukt worden. Nu gaat het blauwe controlelampje branden. Dit blijft blauw totdat de bereiding is voltooid. Daarna wordt het weer rood.

### 2. AAN/UIT-knop:

Met deze knop wordt het apparaat in werking gesteld zodra het toerental, de tijdsduur en de temperatuur zijn ingesteld (de temperatuur hoeft niet altijd ingesteld te worden).

**Als de AAN/UIT-knop tijdens de bereiding wordt ingedrukt, worden de temperatuur-, toerental- en tijdsaanduiding weer op nul gezet. De bereiding wordt onderbroken en moet opnieuw gestart worden.**

### 3. TURBO-knop

Met de TURBO-functie wordt de motor op het maximumtoerental ingesteld. Hiertoe dient de TURBO-knop ingedrukt te worden. Normaliter wordt deze functie een aantal seconden intermitterend (met korte tussenpozen) gebruikt en uitsluitend voor bepaalde recepten. Met de TURBO-functie is het mogelijk handmatig te malen of te hakken op het maximaal haalbare toerental van de messen. Desondanks is het belangrijk te onthouden dat de TURBO-functie uitsluitend werkt wanneer de messen stilstaan. Wanneer de messen ronddraaien - ongeacht het toerental -, wordt de TURBO-functie gedeactiveerd.

Houd eenvoudigweg de TURBO-knop de gewenste tijdsduur ingedrukt om de TURBO-functie te activeren. Wanneer de knop los wordt gelaten, wordt de TURBO-functie gedeactiveerd.

Met betrekking tot de **TURBO**-functie is het volgende van belang:



Gebruik de **TURBO**-functie niet wanneer er vloeistof in de beker zit. Hierdoor kan de vloeistof uitstromen of kan de gebruiker brandwonden oplopen als het apparaat in bedrijf is met de temperatuurfunctie.

Gebruik bij deze functie het mengaccessoire of het mandje niet.

### 4. TIMER -knoppen

Deze knoppen dienen om de bereidingstijd - maximaal 60 minuten - in te stellen. In de eerste minuut gaat de tijdsduur met een seconde omhoog. Daarna gaat het met stappen van 30 seconden omhoog of omlaag, afhankelijk van het aantal keer dat de plusknop (+) of de minknop (-) wordt ingedrukt.

Linkerknop instelknop (-) werkt timer met stappen van 30 seconden stappen d.m.v. de (+) knop.

In het scherm wordt het interval van de eerste minuut weergegeven wanneer de minknop (-) opnieuw wordt ingedrukt.

### 5. TEMP-regelaar

Deze knop regelt de bereidingstemperatuur. De minimumtemperatuur is 37°C en de maximumtemperatuur is 130°C. De temperatuur gaat telkens met stappen van 10°C omhoog of omlaag. Het apparaat heeft tien verschillende temperatuuropties.

Wanneer de op het bedieningspaneel weergegeven temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en tegelijkertijd verschijnt er op het scherm naast de temperatuur aanduiding een thermometer.

Met betrekking tot de **TEMP**-functie (instellen van de temperatuur) is het volgende van belang:



Bij bereiding op een bepaalde temperatuur moet te allen tijde voorkomen worden dat de beker wordt aangeraakt. Gebeurt dit wel, dan kan dat tot brandwonden leiden.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de maatcup van het deksel, omdat er via het gat in het deksel stoom vrij kan komen. Hierdoor kunnen brandwonden ontstaan.

Plaats uw handen of gezicht niet in of in de buurt van het gat in het deksel (daar waar de maatcup ingaat). De vrijkomende stoom kan brandwonden veroorzaken.

**TURBO**-functie niet gebruiken bij temperaturen hoger dan 60°C.

## 6. SPEED-regeling

Het apparaat heeft tien toerentallen. Hiermee kunnen verschillende functies uitgevoerd worden, zoals raspen, snijden, malen, hakken, mengen. Toerental 3 wordt aanbevolen voor het kloppen van eiwit en slagroom. Overige toerentallen afhankelijk van het betreffende recept.

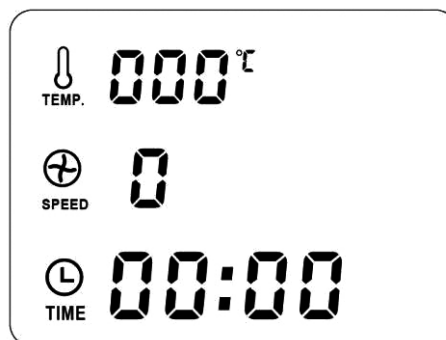
De EvolutionMix kan op elk toerental zonder bereidingstemperatuur werken, met bereidingstemperatuur max toerental 3.

### LCD-SCHERM

Afbeelding 1 en 2 laten alle mogelijke functiesymbolen zien die op het lcd-scherm kunnen verschijnen.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Er kunnen twee verschillende beginschermen verschijnen zodra het apparaat op een voedingsbron wordt aangesloten en wordt ingeschakeld met de **hoofdschakelaar** achter op de keukenmachine:

- Het scherm in afbeelding 1 geeft aan dat de beker/deksel niet correct is geplaatst. Voordat het apparaat in werking kan treden, moet het lipje van het deksel - zoals weergegeven door de afbeelding van het dichte slotje - **in de borgsleuf van het basisapparaat bevestigd worden totdat er een 'klik' te horen is**. Deze 'klik' betekent dat het deksel correct is gesloten en het apparaat in werking kan worden gesteld.
- Het scherm in afbeelding 2 geeft het beginscherm weer dat verschijnt als het deksel correct op de beker is bevestigd. In dit geval kan het apparaat in werking treden. Afbeelding 2 toont de functies die ingesteld kunnen worden: temperatuur (TEMP), toerental (SPEED) en tijdsduur (TIME).

**Als het deksel en de beker niet correct overeenkomstig de bovenstaande beschrijving zijn bevestigd, werkt het apparaat niet.**



## De tijdsduur (TIME) instellen



Om de tijdsduur in te stellen moet gebruikgemaakt worden van het kloksymbool onder aan het scherm (daar waar "TIME" staat). De tijdsduur wordt weergegeven in minuten en seconden en de maximaal in te stellen tijdsduur bedraagt 60 minuten. In de eerste minuut gaat de tijdsduur met een seconde omhoog. Daarna gaat het met stappen van 30 seconden omhoog of omlaag, afhankelijk van de knop die wordt ingedrukt: de plusknop (+) of de minknop (-).

**Het interval van de eerste minuut kan meteen op het scherm weergegeven worden door de minknop (-) eenmaal in te drukken.**

## Het toerental (SPEED) instellen



Het toerental wordt weergegeven door het messymbool en het woord "SPEED". Er kunnen tien verschillende toerentallen ingesteld worden.

Bij toerental 1, 2 en 3 verschijnt het symbool voor het mengaccessoire. Dit symbool geeft aan dat het mengaccessoire gebruikt kan worden; het is niet geschikt en het wordt niet aanbevolen voor gebruik bij hogere toerentallen. Toerental 3, 4 en 5 zijn ideaal om te kneden. Toerental 3 is ideaal voor het kloppen van eiwit en slagroom.

## De temperatuur (TEMP) instellen








De temperatuur (TEMP) wordt weergegeven door een thermometer en het woord "TEMP". Het temperatuurbereik loopt van 37°C tot 130°C. De temperatuur kan ingesteld worden met stappen van 10°C; het apparaat heeft tien verschillende temperatuuropties. Welke werkt tot max. toerental 3.

## ANDERE SYMBOLEN DIE OP HET LCD-SCHERM KUNNEN VERSCHIJNEN

	<p>Dit symbool geeft aan dat het deksel van de beker niet correct is bevestigd, het deksel niet correct op de beker zit, de beker niet correct is bevestigd, de beker niet correct op het basisapparaat is geplaatst of de messen niet correct zijn bevestigd. Hierdoor kan het apparaat niet worden gestart. Dit symbool verdwijnt en de hierboven beschreven functiesymbolen worden op het scherm weergegeven zodra de beveiligingsvoorziening vaststelt dat de beker, het deksel of de messen correct bevestigd of geplaatst zijn.</p>
	<p>Deze melding gaat vergezeld van een geluidssignaal. Hiermee wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur op het bedieningspaneel is bereikt. Het geluidssignaal dient uitsluitend om de gebruiker te informeren en vereist geen actie.</p>
	<p><b>Deze melding verschijnt wanneer er een elektronische storing is opgetreden of de motor oververhit is bij b.v. te zware massa. Als de melding verschijnt, moet het apparaat losgekoppeld worden en moet er ten minste 15 minuten gewacht worden en eventueel beker legen of massa verdunnen. Sluit het apparaat vervolgens weer aan, waarna het correct zal werken.</b></p>

## HOOFDONDERDELEN VAN DE KEUKENMACHINE

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>BEKER</b></p> 	<p>De maximuminhoud van de beker bedraagt 2 liter. Aan de binnen- en buitenzijde van de beker staan de volgende maataanduidingen vermeld: ½, 1, 1½ en 2 liter.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Om een veilig gebruik van het apparaat te garanderen, mogen de ingrediënten in de beker de maximuminhoud van 2 liter niet overschrijden.</li> <li>- Na de bereiding van voedsel moet de beker uiterst voorzichtig verwijderd worden om brandwonden te voorkomen.</li> </ul> </div>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>DEKSEL</b></p> 	<p>Zoals eerder is vermeld, werkt de keukenmachine uitsluitend als het deksel correct op de beker is bevestigd of geplaatst. Het symbool met het open deksel wordt op het scherm weergegeven als het deksel niet correct op de beker is bevestigd of geplaatst.</p> <p>In het deksel zit een gat. Hierdoor kunnen ingrediënten in de beker gedaan worden zonder dat het deksel verwijderd moet worden.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>MAATCUP</b></p> 	<p>Via de maatcup met schaalverdeling kunnen er door het gat in het deksel ingrediënten aan de beker toegevoegd worden. De maximuminhoud van de maatcup bedraagt 100 ml, waarbij er om de 20 ml een maataanduiding staat.</p> <p>De maatcup past precies in het deksel (kwartslag draaien) en blijft tijdens gebruik van het apparaat stevig vastzitten en trilt niet los, zelfs bij hoge toerentallen.</p> <p><b>De maatcup moet te allen tijde in het deksel van de beker geplaatst zijn.</b></p> <p>Wanneer er bij toerental 1, 2 of 3 max. vloeistof verwarmd wordt, moet de maatcup niet gebruikt worden als de inhoud van de ingrediënten 1,5 liter bedraagt. Bij een kleinere inhoud, zoals 0,5 en 1 liter, moet de maatcup wel gebruikt worden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwijder de maatcup niet bij toerental 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 10, en turbo stand omdat ingrediënten dan de gebruiker kunnen bespatten en hierdoor brandwonden kunnen veroorzaken.</li> </ul> </div>



De stoompan bestaat uit vier onderdelen:

**1. ONDERPAN VAN DE STOOMPAN:**

Dit onderdeel past op dezelfde manier op de beker als het deksel. De functie van het onderdeel is het opvangen van gescheiden vloeistoffen tijdens de bereiding.

**Bij gebruik van de stoompan vervangt de onderpan het deksel van de beker (in de plaats van het deksel is nu de onderpan op de beker geplaatst).**

Doe in de onderpan van de stoompan geen ingrediënten die bereid moeten worden. De enige functie van de stoompan is namelijk om het water dat tijdens het stomen condenseert, op te vangen en daarna te verwijderen.



**STEEK ONDER GEEN BEDING UW HAND DOOR HET GAT IN DE ONDERPAN VAN DE STOOMPAN WANNEER DE KEUKENMACHINE IN BEDRIJF IS. DAN BESTAAT NAMELIJK HET GEVAAR DOOR DE MESSEN GESNEDEN TE WORDEN.**

**2. DIEPE STOOMINZET:**

Dit onderdeel past op de onderpan van de stoompan en hierop moet te stomen voedsel geplaatst worden.

**3. PLATTE STOOMINZET:**

Dit onderdeel is een minder diepe stoominzet, die gebruikt kan worden voor het stomen van andere soorten voedsel dan in de hierboven beschreven diepe stoominzet gestoomd worden. Er kan tegelijkertijd op twee niveaus voedsel gestoomd worden.

**4. DEKSEL:**





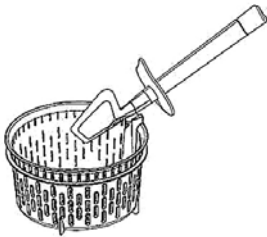


Het deksel verhindert dat er stoom ontsnapt. Het houdt de stoom in de diepe en platte stoominzet. Zo blijven de temperatuur en luchtstroom behouden, waardoor de bereiding verbetert.



De stoompan past of wordt bevestigd op de beker. Hij heeft dezelfde sluiting als het deksel.



- Doe onderdelen van de stoompan niet in de magnetron, oven of een vergelijkbaar apparaat. Hierdoor kunnen ze beschadigd raken of kromtrekken.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen of aanraken van de verschillende onderdelen van de stoompan wanneer het apparaat in bedrijf is of daarna. De onderdelen kunnen namelijk bijzonder warm zijn en brandwonden veroorzaken.

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>MANDJE</b></p> 	<p>Het mandje kan voor verschillende doeleinden gebruikt worden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Als vergiet;</li> <li>- Het voedsel, zoals korte pasta, tijdens de bereiding tegen de messen beschermen;</li> <li>- Recepten met veel saus bereiden;</li> <li>- Stomen.</li> <li>- Gebruik de spatel om het mandje van de beker te verwijderen wanneer deze warm is. Doe dit volgens de gebruiksaanwijzing van de spatel.</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>MENGACCESSOIRE</b></p> 	<p>Het mengaccessoire is ideaal om eiwit en slagroom te kloppen. Hierbij moet toerental 1, 2 of 3 gebruikt worden. Gebruik nooit een hoger toerental.</p> <p>Het mengaccessoire past op het bovenste gedeelte van de messen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik het mengaccessoire niet in combinatie met de TURBO-functie.</li> </ul> </div>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>SPATEL</b></p> 	<p>De spatel is bedoeld voor het mengen van voedsel en het verwijderen van voedsel dat aan de binnenzijde en op de boden van de beker is achtergebleven.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>Dankzij de vorm van de spatel kan de gebruiker het mandje van de beker verwijderen zonder te verbranden. Hiertoe moet het uiteinde van de spatel in een van de openingen van het mandje geplaatst worden (zie de afbeelding links van deze tekst).</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik geen andere voorwerpen om ingrediënten in de beker te mengen. Hierdoor kunnen er krassen op het staal komen en kunnen de messen beschadigd raken.</li> <li>- Doe de spatel niet in de beker wanneer het apparaat in bedrijf is.</li> </ul> </div>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>MESSEN</b></p> 	<p>De messen zijn gemaakt van roestvrij staal en kunnen verwijderd worden. Hoe het messtel geplaatst en verwijderd wordt, komt in een volgende paragraaf aan de orde.</p>

## DE WERKING VAN DE EVOLUTION MIX

### 1. Het messtel:

Dankzij de vorm van de beker is dit heel eenvoudig.

- Draai het lipje onder aan de beker linksom om het messtel te verwijderen. Het messtel wordt ontgrendeld en kan eenvoudig worden verwijderd.
- Doe het tegenovergestelde om het messtel te bevestigen. Het messtel moeten op de juiste plaats in de beker geplaatst worden en het lipje moet rechtsom gedraaid worden totdat het messtel goed vastzit.



- Wees uiterst voorzichtig bij het bevestigen en verwijderen van de vlijmscherpe messen om lichamelijk letsel te voorkomen.
- Vergewis u er vóór het verwijderen van de messen van dat ze niet warm meer zijn. Hiermee voorkomt u brandwonden.
- Plaats een doek onder de beker bij het verwijderen van het messtel

### 2. De beker plaatsen:

- Zorg ervoor dat het messtel op de juiste plaats zitten en correct in de beker zijn geplaatst en bevestigd (zie bovenstaande beschrijving). Als het messtel niet correct is bevestigd, wordt op het scherm het bekersymbool met uitroepteken weergegeven.
- Plaats de beker op het basisapparaat en druk hem lichtjes omlaag totdat hij goed vastzit. Als de beker niet correct is geplaatst, past het deksel van de beker niet in de borgsleuf van het basisapparaat. In dat geval verschijnt op het scherm het symbool dat aangeeft dat het deksel niet correct is geplaatst (het bekersymbool met uitroepteken).

### 3. Het deksel plaatsen:

- Zorg ervoor dat de dekselring correct op het onderste gedeelte van het deksel is geplaatst om uitstromen te voorkomen.
- Plaats het deksel zodanig op de beker dat de afbeelding van het open slotje en het driehoekje boven aan het basisapparaat zich op één lijn bevinden. Draai het deksel rechtsom totdat de afbeelding van het open slotje en het driehoekje boven aan het basisapparaat zich op één lijn bevinden.

Denk eraan dat het lipje van het deksel in de borgsleuf van het basisapparaat moet zitten. Het moet in de sleuf van het apparaat gestoken worden totdat er een 'klik' te horen is. De keukenmachine kan alleen werken wanneer het deksel correct op het basisapparaat is geplaatst.

- Via het gat in het deksel kunnen ingrediënten aan de beker toegevoegd worden. Dit gat is ook bedoeld voor de maatcup.

## DE KEUKENMACHINE GEBRUIKEN



- Plaats het apparaat op een schoon, vlak oppervlak, uit de buurt van warmtebronnen en vocht. Plaats de keukenmachine niet boven op een warmtebron (bijv. inductiekookplaat, gasfornuis en elektrisch fornuis).
- Zorg ervoor dat vóór gebruik al het keukengerei en alle accessoires schoon zijn.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de beker leeg is.

1. Sluit het stroomsnoer aan op de achterzijde van het apparaat en op een geaard stopcontact.
2. Zet de AAN/UIT-schakelaar aan de achterzijde van het apparaat in de stand AAN.
3. Plaats de beker op het basisapparaat.
4. Doe de ingrediënten (overeenkomstig het recept) in de beker.
5. Plaats nu, afhankelijk van wat nodig is, het deksel of de onderpan van de stoompan en de bijbehorende accessoires op de beker zoals eerder beschreven is.
6. Stel overeenkomstig het recept het toerental, de tijdsduur en de temperatuur in.
7. Druk op de AAN/UIT-knop om de bereiding te starten.
8. Wanneer de gewenste temperatuur (overeenkomstig het recept) is bereikt, verschijnt het symbool op het scherm en klinkt er een geluidssignaal dat de gewenste temperatuur is bereikt.
9. Zodra de tijd klok het einde van de ingestelde tijdsduur heeft bereikt, geeft een geluidssignaal aan dat de ingestelde bereiding is voltooid. Het deksel en de beker kunnen nu verwijderd worden.
10. Tijdens de bereiding kunnen het toerental, de tijdsduur en de temperatuur op elk gewenst moment gewijzigd worden zonder dat de keukenmachine stilgezet hoeft te worden. Denk er echter wel aan dat hierdoor de in het recept vermelde waarden en het eindproduct veranderen.
11. Het eindresultaat van recepten kan verschillen al naargelang de kwaliteit, herkomst en variëteit van de gebruikte ingrediënten en de kwaliteit van het water.

## ONDERHOUD

1. Koppel de keukenmachine los van de voedingsbron als deze niet gebruikt wordt.
2. Bedek de ventilatieopeningen en de koeling van het basisapparaat niet om oververhitting van de motor te voorkomen.
3. Overschrijdt de maximale bekerinhoud van 2 liter niet.
4. Reinig en droog de messen zorgvuldig met de hand en pas goed op dat u zich niet snijdt. Laat ze niet uitdruppelen, want door waterdruppels op het roestvrij staal kunnen de messen verkleuren of beschadigd raken.

## REINIGING





- Koppel het apparaat los van de voedingsbron voordat u het gaat reinigen.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een hoge zuurgraad, zoals bleekmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen om de keukenmachine te reinigen.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de ventilatie komen om beschadiging van de inwendige onderdelen van het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Alle accessoires, **MET UITZONDERING VAN HET MESSTEL & DE MENGBEKER**, kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
- **DOMPEL HET MESSTEL NIET IN WATER.** Doe ze niet in de vaatwasser. Als er water in komt, kan het inwendige mechanisme beschadigd raken.

1. Reinig de keukenmachine voordat het eerste keer gebruikt wordt. Besteed uiterste aandacht aan de binnenzijde van de beker en de accessoires die in aanraking komen met voedsel.
2. Reinig na elk gebruik alle accessoires die in aanraking zijn geweest met voedsel.
3. De vijf contactpunten (pinnen) onder aan de beker moeten zorgvuldig gereinigd en gedroogd worden.
4. Uiterste voorzichtigheid moet betracht worden bij het reinigen van het messtel. Deze zijn namelijk vlijmscherp en kunnen in geval van onachtzaamheid gemakkelijk snijwonden veroorzaken.
5. Alle onderdelen en accessoires van deze keukenmachine kunnen in de vaatwasser gedaan worden, **met uitzondering van het messtel, de mengbeker en het basisapparaat, dat elektrische componenten heeft die niet in aanraking met water mogen komen.** Er wordt aanbevolen de onderdelen niet langer in de vaatwasser te laten dan nodig is.
6. Reinig na elk gebruik de ring onder aan het deksel.
7. Reinig en droog het gedeelte van het basisapparaat waar de beker zit, regelmatig met een vochtige doek.
8. Het kan daarnaast nuttig zijn de beker en het messtel te reinigen door de beker maximaal voor de helft met water te vullen, hieraan een paar druppels reinigingsmiddel toe te voegen en de TURBO-functie een paar seconden in te schakelen.

## MILIEU EN RECYCLING

- De verpakkingsmaterialen van dit apparaat maken deel uit van een inzamel-, sorteer- en recyclingsysteem. Verwijder deze materialen door ze in de juiste afvalbak te doen.
- Het product bevat geen stoffen die schadelijk voor het milieu kunnen zijn.
- Als u het product aan het einde van zijn levensduur wilt verwijderen, moet u dat conform de toepasselijke wet- en regelgeving inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur doen.

## PROBLEMEN, VERKLARINGEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEEM	VERKLARING	OPLOSSING
	<p>Mogelijke oververhitting van de motor.</p> <p>Mogelijke elektronische storing of overbelasting.</p>	<p>Deze foutmelding verschijnt wanneer er een elektronische storing optreedt of de motor oververhit is.</p> <p>Als de melding verschijnt, moet het apparaat losgekoppeld worden en/of beker legen of massa verdunnen en moet er ten minste 15 minuten gewacht worden. Sluit het apparaat vervolgens weer aan, waarna het correct zal werken.</p>
	<p>Het deksel van de beker is niet correct gesloten of de messen zijn niet correct bevestigd.</p>	<p>Plaats de beker en het deksel correct totdat er een 'klik' te horen is, of controleer of de messen correct zijn bevestigd.</p>
<p>De messen draaien onregelmatig of schokkerig rond, of lijken bij toerental 1, 2 of 3 tot stilstand te komen</p>	<p>De motor heeft een beveiligingsvoorziening, die het toerental van de messen regelt om oververhitting van de motor te voorkomen. Het is niet ongebruikelijk dat de messen bij een laag toerental (met name bij toerental 1) onregelmatig of schokkerig ronddraaien. Dit is heel normaal, want de keukenmachine regelt genoemde toerentallen automatisch. Als dit gebeurt, kan de oorzaak een overmatige hoeveelheid voedsel of ingrediënten in de beker zijn. (zie verder "E3")</p>	<p>Snij het voedsel in stukjes of verminder het gewicht, het volume of de hoeveelheid.</p>

<p>De motor maakt ongewone geluiden</p>	<p>De motor heeft een beveiligingsvoorziening, die het toerental van het messtel regelt om oververhitting van de motor te voorkomen. Als er ongewone geluiden te horen zijn, kan het gewicht, het volume of de hoeveelheid van het voedsel of de ingrediënten in de beker te hoog zijn.</p>	<p>Snij het voedsel in stukjes of verminder het gewicht, het volume of de hoeveelheid.</p>
---	---	--

**HOUD DE VOLGENDE PUNTEN IN GEDACHTEN WANNEER DE KEUKENMACHINE DE EERSTE KEER WORDT GEBRUIKT**

<p>De beker lijkt te zijn gebruikt</p>	<p><b>Voordat de keukenmachines op de markt worden gebracht, wordt elke keukenmachine getest. Hiertoe wordt de beker met water gevuld en wordt het water aan de kook gebracht om te controleren of het apparaat correct werkt. Er kunnen resten achterblijven, waardoor het lijkt alsof de beker gebruikt is. Deze resten laten soms lichte markeringen achter. Ze zijn echter onschadelijk.</b></p>	<p>Reinig de lichte markeringen met een niet-schurende spons of doek.</p>
--	--	---

<p>Het deksel sluit moeilijk</p>	<p>Dit komt omdat het siliconendeksel met het gat aan de onderzijde nog stijf is en nog niet aan de bovenzijde van de beker aangepast is wanneer het de eerste paar keer wordt gesloten. Na een paar keer openen en sluiten past het zich aan en sluit het zonder enige moeite.</p>	<p>Na een paar keer gebruikt te zijn, sluit het deksel zonder enige moeite.</p>
----------------------------------	---	---

<p>De motor ruikt vreemd</p>	<p>Elke borstelmotor moet een paar keer gedraaid hebben, voordat hij helemaal correct werkt. Wanneer de motor de eerste paar keer wordt gebruikt, is het normaal dat hij een bepaalde geur afgeeft.</p>	<p>Nadat de motor een paar keer heeft gedraaid, verdwijnt de geur of vermindert hij aanzienlijk.</p>
------------------------------	---	--

<p>Er komt rook uit de motor</p>	<p>Er kan rook uit de motor komen. Dit komt door oververhitting van de motor.</p>	<p>Zorg ervoor dat het gewicht, het volume of de hoeveelheid voedsel in de beker niet overmatig is. Als dat het geval is, verwijder dan het teveel aan gewicht, volume of hoeveelheid en laat de motor 15 minuten afkoelen.</p>
----------------------------------	---	---



**HOUD DE VOLGENDE BELANGRIJKE PUNTEN ALTIJD IN GEDACHTEN**

<b>Vast voedsel bereiden</b>	<b>De motor werkt moeizaam of stopt er zelfs mee als gevolg van de dichtheid van het voedsel.</b>	<b>Snij voedsel in stukjes, zodat het apparaat het makkelijk kan verwerken.</b>
Maximuminhoud van de beker	Overschrijdt de maataanduiding op de beker voor de maximuminhoud (2 liter) niet. Als dat wel gebeurt, kan de inhoud uitstromen en bestaat er gevaar voor brandwonden.	Houd u aan de maximuminhoud van de beker (2 liter).
In combinatie met verwarmen werken met toerental	De keukenmachine kan niet in combinatie met verwarmen werken bij toerental 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 10.	<b>Verwarmen en toerental zijn uitsluitend te combineren bij toerental 1, 2 en 3.</b>

**TECHNISCHE SPECIFICATIES**

<b>Spanning/frequentie</b>	220 V / 230V ~ 50 Hz
<b>Verbruik</b>	500 W motor 1000 W inductieverwarming
<b>Bekeringinhoud</b>	Max. 2 liter
<b>Toerentallen</b>	10 toerentallen + 1 turbotoerental
<b>Minimumtemperatuur</b>	37°C
<b>Maximumtemperatuur</b>	130°C
<b>Los snoer</b>	1,1 m
<b>Toerentalbereik</b>	100 tpm tot 10.000 tpm

**AANTEKENINGEN**

Blank page with horizontal dotted lines for notes.

AANTEKENINGEN

Handwriting practice area consisting of 30 horizontal dotted lines.

