

# A/IVICICATE CALCED REPORT OF THE PROPERTY OF T

# Multifunctionele Keukenmachine



Gebruikers
handleiding

Nederlands







- O3 Belangrijke veiligheids voorschriften
- 04 Inhoud verpakking
  - Etra veiligheid
- 05
- -Product overzicht
- 06 · Voorbereiding
  - . De mengkom
- n7 · Vleesmolen
  - . Bouwpakketje
- 08.Blender
- 09. Reinigen
  - .Onderhoud
  - Accessoires
  - . Bediening
- 10. Tips & Tricks
- 11. Recepten
- 12 .Contact

## Get Started!

Hoi! Welkom in de handleiding over onze Keukenmachine Hierin leggen wij uit hoe jij jouw product klaar voor gebruik maakt en alle details die je nodig hebt voor het beste gebruiksgemak.

# Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van deze Keukenmachine dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:



## Bewaar deze instructies

## Algemene veiligheidsregels

Niet buitenshuis gebruiken.

Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

- Houd tijdens het gebruik handen en keukengerei weg van bewegende bladen of schijven om het risico op ernstige verwondingen of schade aan de mixer te voorkomen.
- De messen zijn scherp, wees voorzichtig bij het hanteren.
- Om het risico op verwondingen te verminderen plaatst u nooit de spatel door de vulopening.
- Vermijd de schijven op de basis gefixeerd zit voordat u het apparaat gebruikt.
- Voor het versnijden met handmatige stop.
- Probeer niet de rotor in te schakelen.

## Aanvullende waarschuwingen

- Zet de machine uit voor de hulpstukken volgens de handleiding.
- Gebruik het apparaat alleen met de accessoires en bevestigingen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of mensen zonder ervaring of met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, tenzij zij goed geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik en de risico's begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dit apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen houden.

# Inhoud verpakking



# Extra veiligheid

## Lees alle aanwijzingen.

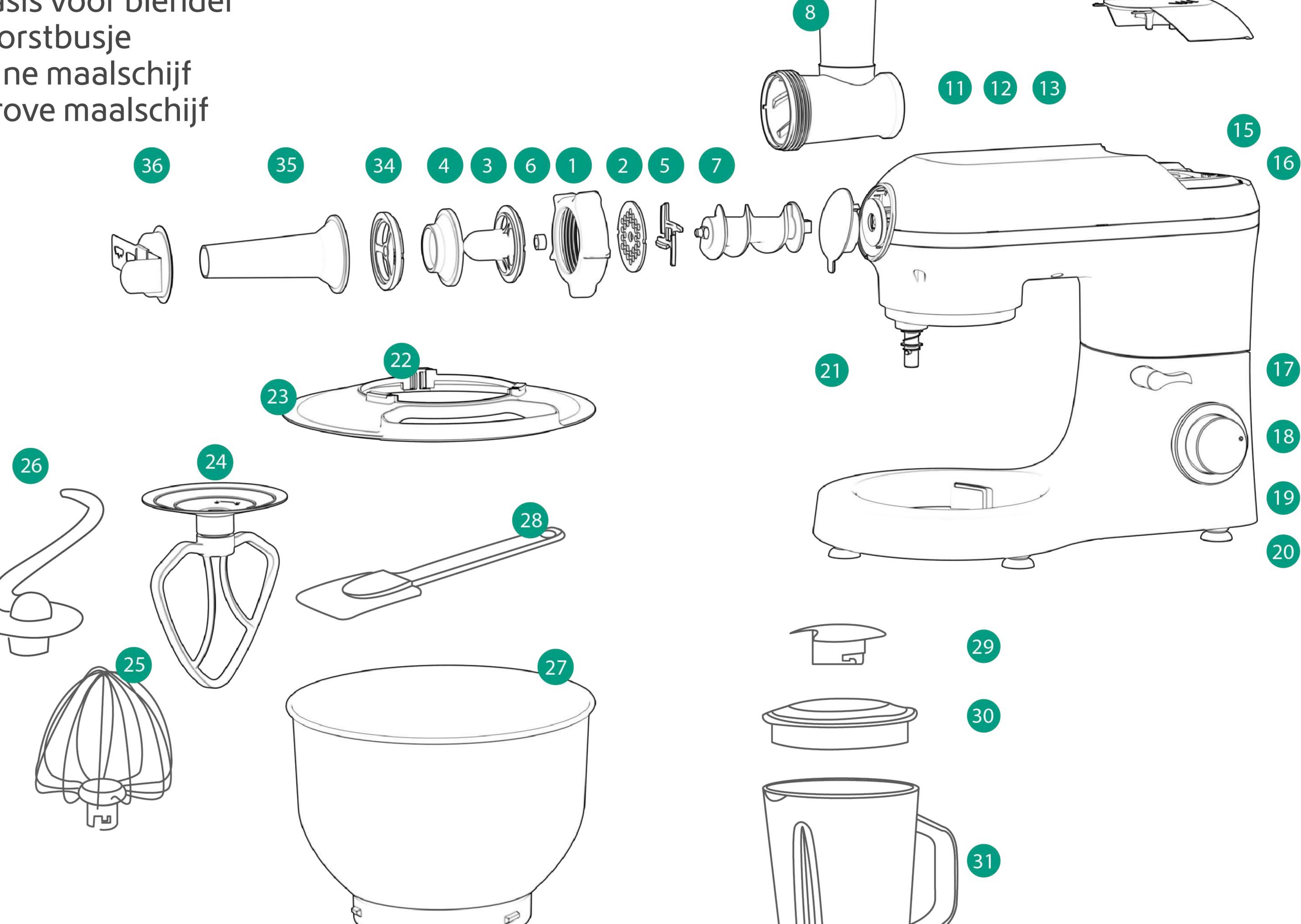
- 1. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mogen de behuizing, het snoer en de stekker niet ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- 2. Goed toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat gebruikt wordt door of in de nabijheid van kinderen.
- 3. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, bij het wisselen van de hulpstukken of als het wordt gereinigd.
- 4. Vermijd het aanraken van bewegende onderdelen.
- 5. Als het snoer beschadigd is of een elektrische storing optreedt, raadpleeg dan de servicedienst of andere gekwalificeerde personen om het te laten vervangen.

## Product overzicht

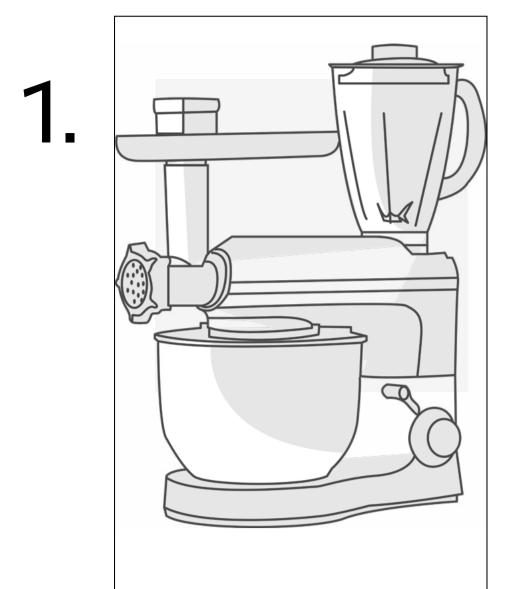
## Legenda

- 1. Moer
- 2. Gemiddelde maalschijf
- 3. Snijmes
- 4. Wormschroef
- 5. Vleesschijf
- 6. Afdekkapje
- 7. Zwenkarm
- 8. Bovenste koppeling
- 9. Motorenknop
- 10. Behuizing
- 11. Ontgrendelknop
- 12. Motoras
- 13. Deksel voor kom
- 14. Mengkom
- 15. Bisschop
- 16. Dop voor deksel
- 17. Basis voor blender
- 18. Worstbusje
- 19. Fijne maalschijf
- 20. Grove maalschijf

- 21. Siliconen koppeling
- 22. Bovenste wormrollen
- 23. Schakelaar
- 24. Aansluiting voor accessoires
- 25. Afdekkapje
- 26. Veiligheid microschakelaar
- 27. Deksel
- 28. Knedehaak
- 29. Spatel
- 30. Dop voor blender
- 31. Kan
- 32. Snijmes
- 33. Deegspreider
- 34. Worstbusje



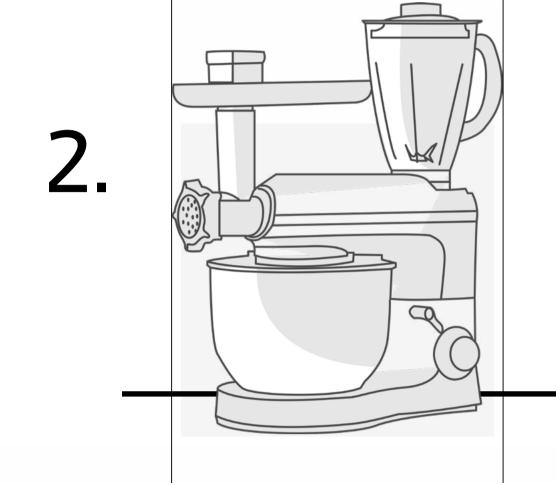
# Voorbereiding



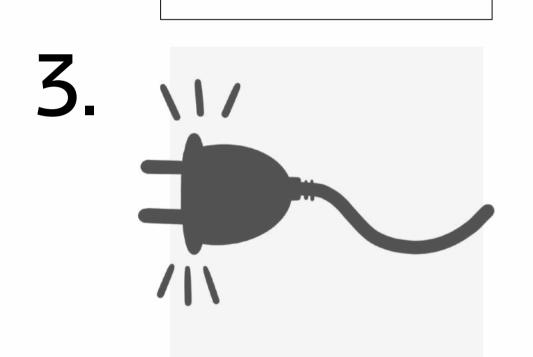
Tijd om een mega lekker culinair gerecht te maken.

Voor je gaat beginnen aan deze masterpiece is er eerst enige voorbereiding nodig.

Lees de komende stappen dus goed door.



Zet het apparaat op een stevige vlakke ondergrond.



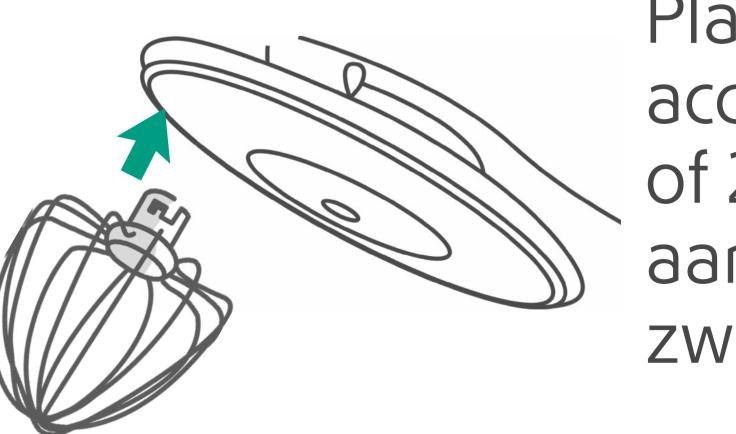
Controleer of de kabel heel is en geen knikjes bevat.

Dat was simpel toch? Nu tijd voor de volgende stap.

# De mengkom

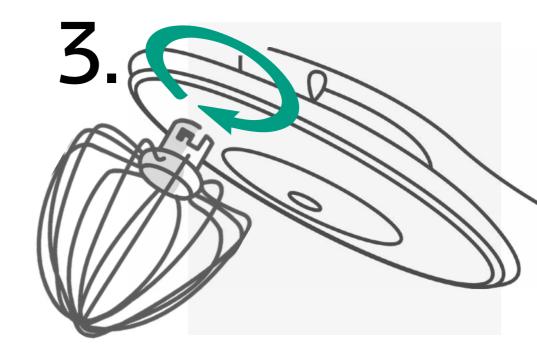


Je gaat mengen, leuk! Kantel de zwenkarm omhoog door middel van de hendel aan de zijkant.



Plaats de benodigde accessoire (25 met 24, 23 of 26) op de motoras (21) aan de onderkant van de zwenkarm (13).

(Bekijk het kopje accessoires om de juiste te bepalen)



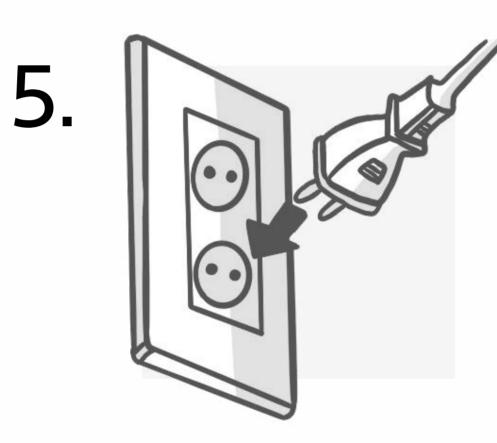
Druk het hulpstuk tegen de spindel en draai deze tegelijk linksom tot het hulpstuk stevig op zijn plaats vergrendeld.



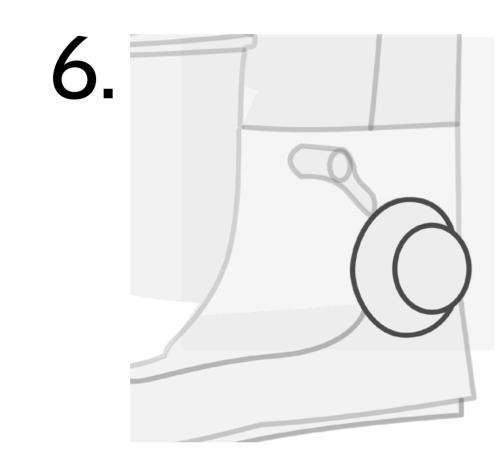
Laat de zwenkarm zakken zodat deze in positie vergrendelt.

### Opmerking

Belangrijk: Het deksel dient stevig op de mengkom te passen, anders zit het niet goed op zijn plaats.



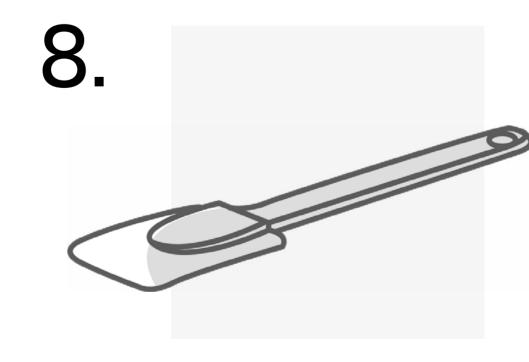
Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN.



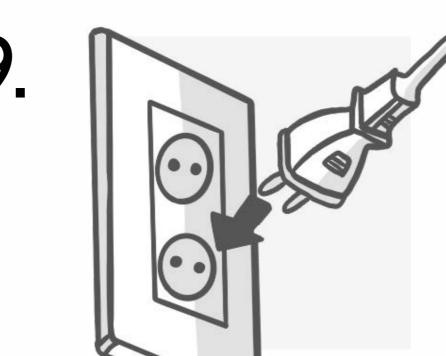
Zet de snelheidsregelaar op stand 1 (of een andere stand), het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.



Kies de gewenste snelheid. Stand 1 is de langzaamste stand en stand 6 is de hoogste snelheid.



Wil je het eten nog eens >> roeren tussen het mixen door? Gebruik dan altijd de spatel en nooit je handen.

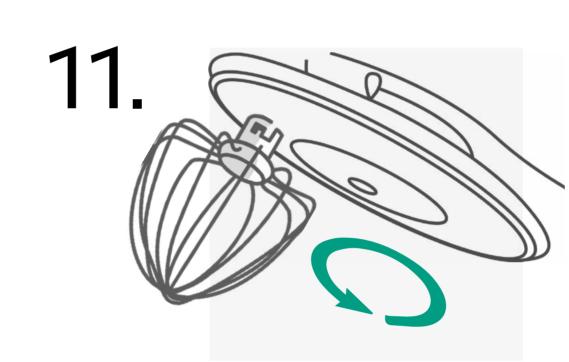


Zet het apparaat uit als u klaar bent. Zet de machine uit met de schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voor u de hulpstukken wisselt, voor u de machine uit elkaar haalt of wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

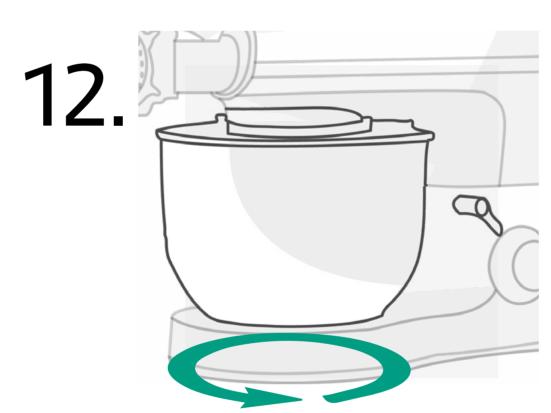


Draai de ontgrendelknop van de zwenkarm rechtsom en beweeg tegelijk met de hand de zwenkarm omhoog tot deze op zijn plaats vergrendeld.

De zwenkarm staat nu omhoog.

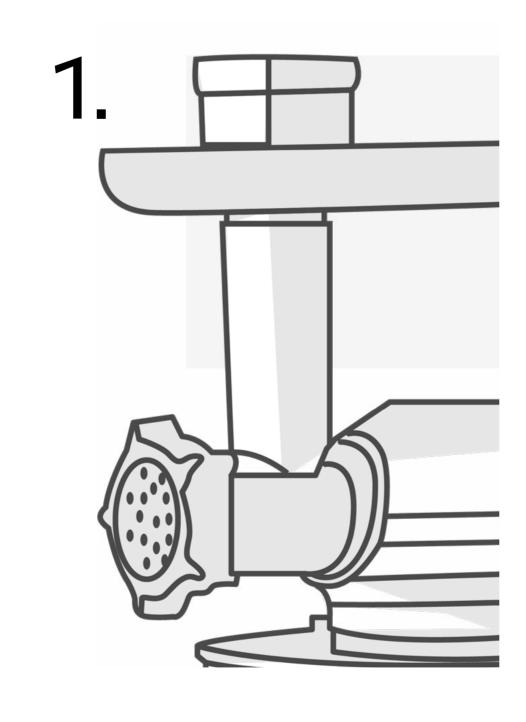


Verwijder het hulpstuk door deze rechtsom te draaien.



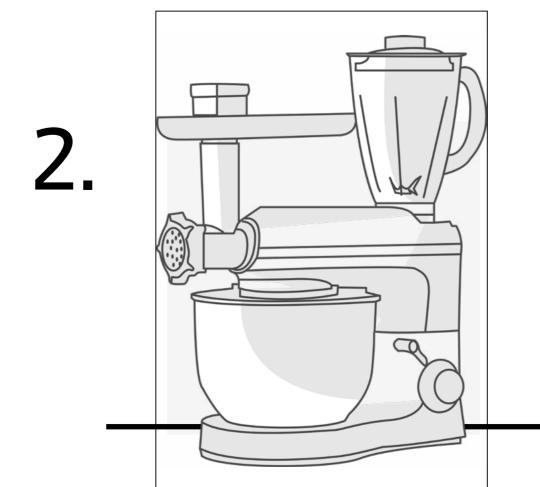
Verwijder de mengkom door linksom te draaien.

## Vleesmolen

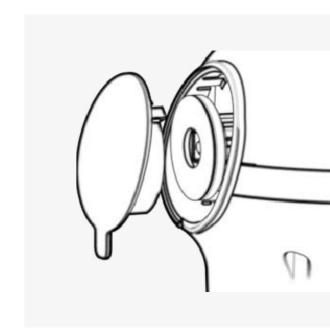


De vleesmolen, die gebruik je hoogstwaarschijnlijk ook niet iedere dag.

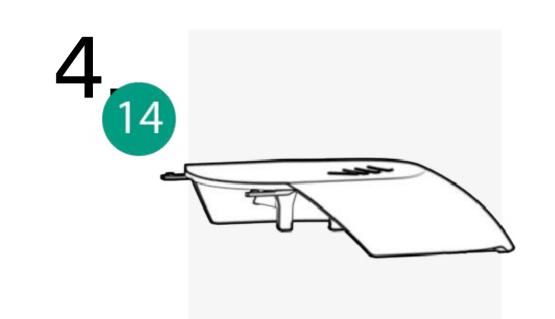
Het is een klein bouwpakketje, maar geen zorgen, met deze simpele stappen ben je er zo doorheen.



Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.



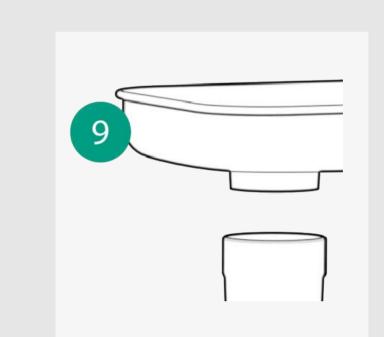
Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires.



Plaats de beschermkap van de blender (14) op de zwenkarm (13) (zie afbeelding).

# Bouwpakketje

Plaats de wormschroef (7) in de gehaktmolenlang.



Plaats de siliconen koppeling (9) op de aansluiting van de wormschroef (7).



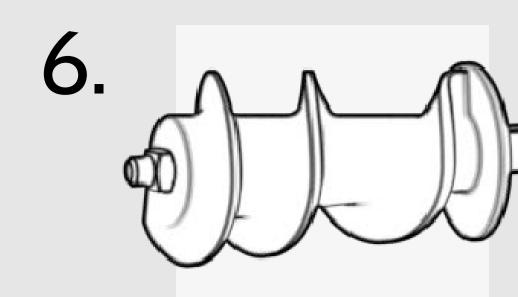
Plaats de snijmes (5) op de aansluiting van de wormschroef (zie afbeelding). De scherpe kant van het mes dient in de richting van de maalschijf te wijzen.



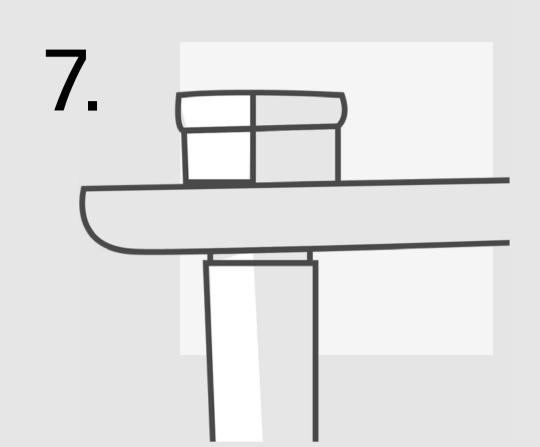
Plaats een van de drie maalschijven, draai de maalschijf op dat de twee uitsteeksels van de maalschijf in de uitsparingen van de vleesmolen passen (zie afbeelding), en plaats dan de maalschijf over de wormschroef.



Kies een maalschijf afhankelijk van de gewenste consistentie van het gehakt. Gebruik de grove maalschijf voor grof gehakt en de fijne maalschijf voor fijn gehakt.

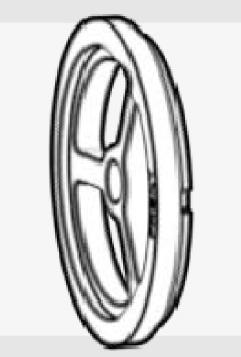


Bevestig de ringmoer over de maalschijf. Draai rechtsom om de ringmoer te vergrendelen. De ringmoer moet stevig op zijn plaats vastzitten. Draai niet te vast.



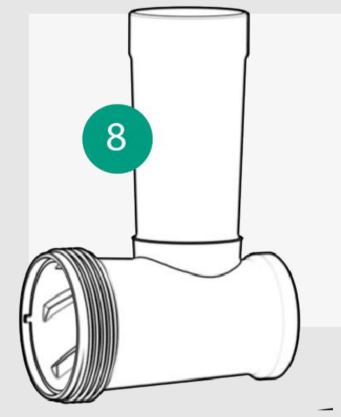
Monteer de rod in het vleesmolenlichaam met de metalen aftapverbinding naar boven, druk stevig op de ringmoer.





Monteer de deegsproeier (34) en de worstbus (35) op de stuwdrager (6) door de stuwdrager over de wormschroef te schuiven en de worstenmal in de opening van de huls te steken.

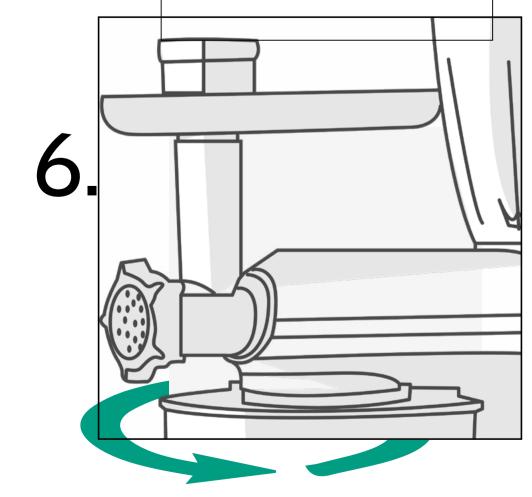




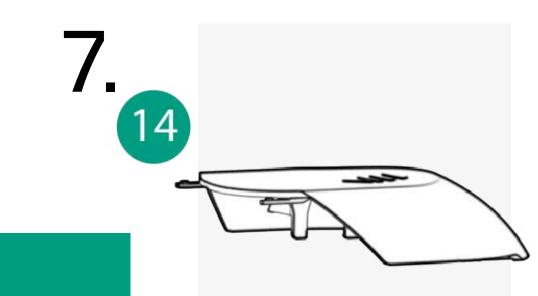
Plaats de behuizing van de vleesmolen in de aansluiting voor de hulpstukken zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai tot verticale positie zodat de pijlen in lijn liggen.



Om de vleesmolen te verwijderen, draait u de behuizing zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel.

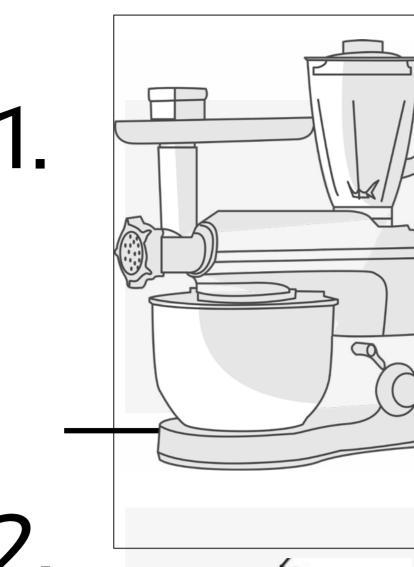


Om de vleesmolen te verwijderen, draait u de behuizing zodat de pijl in ligt met de cirkel.

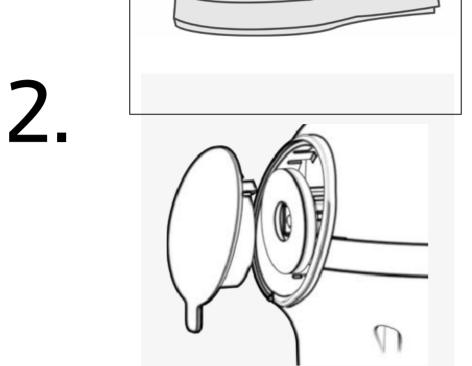


Plaats het afdekkapje terug op de aansluiting voor hulpstukken.

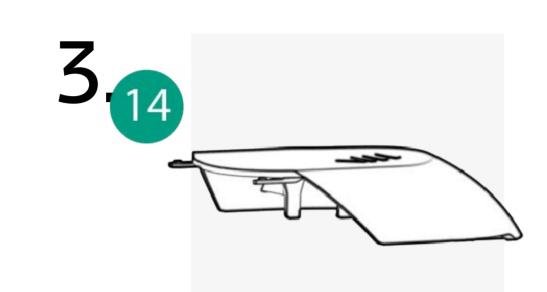
## Blender



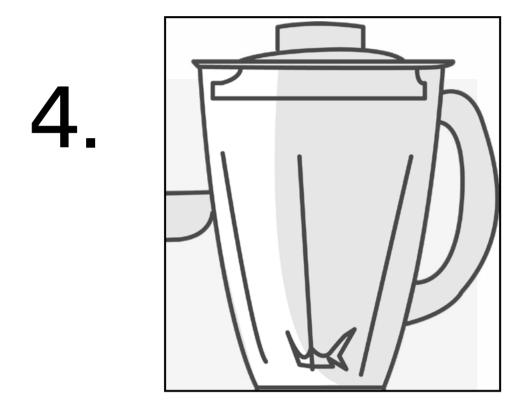
Plaats het apparaat op een vlak oppervlak, bijv. een aanrecht en zorg dat het stevig staat.



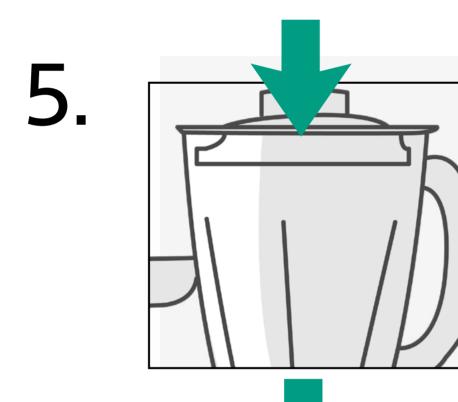
Zorg dat de beschermkap (11) is geplaatst in de aansluiting voor accessoires (12).



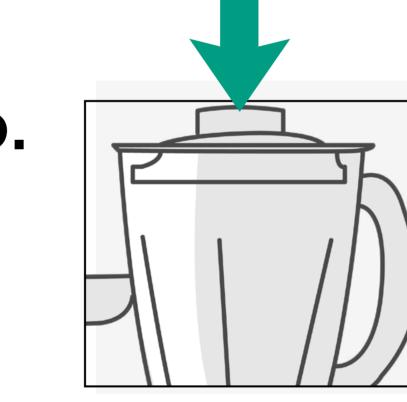
Verwijder de beschermkap (14) van de zwenkarm.



Plaats de ingredienten die je wilt gebruiken voor jouw prachtige maaltijd.



Doe het deksel van de blender (30) op de kan en zorg dat het goed vast zit.



Plaats de dop voor de blender (29) in de opening van het deksel van de blender.



Plaats de kan op de behuizing zodat de pijl in lijn ligt met de cirkel. Draai rechtsom zodat de pijlen in lijn liggen.

## Koekmaker

 Plaats de spiraal as in de maalmolen. Plaats de spiraal as afsluitring op de spiraal as.

> Plaats het koekmondstuk op de spiraal as afsluitring mondstuk. Draai de afsluitring op spiraal as vast.

- 2. Verwijder de voorklep.
- Druk op de ontgrendelknop, houd de maalmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand.
- 4. Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats.
- 5. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
- 6. Steek de stekker in het stopcontact
- 7. Bereid het deeg en snijd het in kleine repen. Doe het deeg via het plateau in de maalmolen. De koekjes worden uit het uitvoergedeelte geperst.

## Groentesnijder

- 1. Plaats de gewenste groente rasp in de snijmolen.
- 2. Verwijder de voorklep.
- 3. Druk op de ontgrendelknop, houd de snijmolen vast, sluit hem aan op het koppelstuk aan de voorkant en draai hem linksom tot de vergrendelstand.
- 4. Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen.
- 5. Steek de stekker in het stopcontact.
- 6. Zet de snelheidsknop op de gewenste versnelling.
- 7. Was het groente en snijd het in kleine stukjes.
- 8. Doe de gesneden groente één voor één in de snijmolen.
- 9. Gebruik de stamper om de groente in de invoeropening van de snijmolen te duwen.

# Tips & Tricks

In dit kopje leggen we je handige Tips & Tricks uit voor jouw product. Wat kan je er allemaal mee doen en wat zijn handige manieren om jouw product te gebruiken en bijvoorbeeld te bevestigen. Soms zijn producten multifunctioneel en proberen we hier zoveel mogelijk toe te lichten hoe jij het meeste uit jouw product kan halen.

#### 1. Gebruik de juiste snelheid:

Gebruik lagere snelheden voor het mengen van droge ingrediënten en hogere snelheden voor vloeistoffen en het pureren van voedsel. Dit voorkomt spatten en zorgt voor een gelijkmatige menging.

#### 2. Vooraf snijden:

Snijd grotere ingrediënten zoals groenten of vlees in kleinere stukken voordat je ze in de blender of gehaktmolen doet. Dit helpt de motor om minder belast te worden en zorgt voor een beter resultaat.

#### 3. Toevoegen van vloeistoffen:

Voeg altijd een kleine hoeveelheid vloeistof toe wanneer je vaste ingrediënten mengt. Dit helpt het apparaat om de ingrediënten gelijkmatig te verwerken en voorkomt dat het vastloopt.

#### 4. Gebruik de pulsstand:

Voor ingrediënten die slechts licht gemengd moeten worden, zoals salsa of grove pesto, is de pulsstand ideaal. Dit geeft je meer controle over de textuur.

#### 5. Koud water bij deeg:

Wanneer je deeg mengt, gebruik koud water in plaats van warm water. Dit helpt om oververhitting van het deeg te voorkomen, wat de kwaliteit van het eindproduct kan verbeteren.

#### 6. Vriezertruc voor het hakken van vet vlees:

Leg vlees met een hoger vetgehalte kort in de vriezer voordat je het maalt. Dit maakt het vlees steviger en makkelijker te malen, en voorkomt dat het vet smelt en vast komt te zitten in de molen.

#### 7. Reinig direct na gebruik:

Reinig het apparaat direct na gebruik. Dit voorkomt dat voedselresten opdrogen en moeilijk te verwijderen zijn. Het maakt het schoonmaakproces veel sneller en efficiënter.

#### 8. Gebruik de garde voor luchtige mengsels:

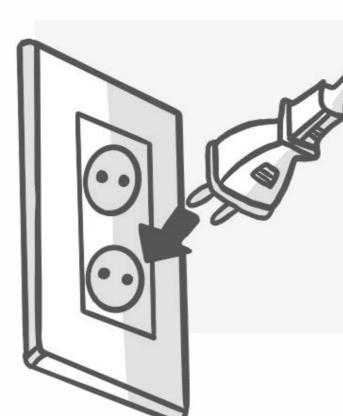
De garde is perfect voor het kloppen van eiwitten of slagroom. Zorg ervoor dat je kom en garde volledig schoon en vetvrij zijn om het beste resultaat te bereiken.

#### 9. Laat de motor afkoelen:

Als je het apparaat voor langere tijd gebruikt, geef de motor dan af en toe een paar minuten pauze om oververhitting te voorkomen. Dit verlengt de levensduur van het apparaat.

#### 10. Olie de metalen onderdelen:

Wrijf een dun laagje plantaardige olie op de metalen onderdelen na het schoonmaken en drogen. Dit helpt om roest te voorkomen en houdt de onderdelen soepel.

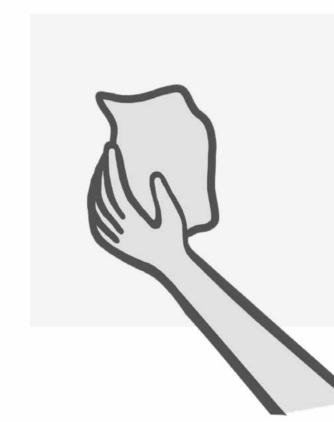


// Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine AAN. Zet de snelheidsregelaar op stand 1 of een andere stand, het controlelampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.



Kies de gewenste snelheid.

# Reinigen



Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik alleen schoonmaakmiddel bij sterk vuil.

Gebruik geen schuurpoeders, staalwol of foetselreinigers, sterke oplosmiddelen of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen omdat deze de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.



Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik alleen schoonmaakmiddel bij sterk vuil.



BELANGRIJK! Laat volledig drogen na het reinigen alvorens weer te gebruiken. Gebruik het apparaat niet als het niet goed is gedroogd.

## Onderhoud

- Bewaar het apparaat op een droge plaats om roestvorming te voorkomen. Vermijd vochtige ruimtes zoals naast de gootsteen.
- Controleer regelmatig of alle onderdelen in goede staat zijn en vervang ze indien nodig. Dit geldt vooral voor onderdelen die slijtage vertonen zoals snijmessen.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat je het apparaat weer in elkaar zet of opbergt. Dit helpt om roestvorming te voorkomen, vooral op metalen onderdelen.

## Accessoires



#### Deeghaak

Kneden van deeg, gehakt of ander zwaar kneedwerk.



#### Kneedhaak

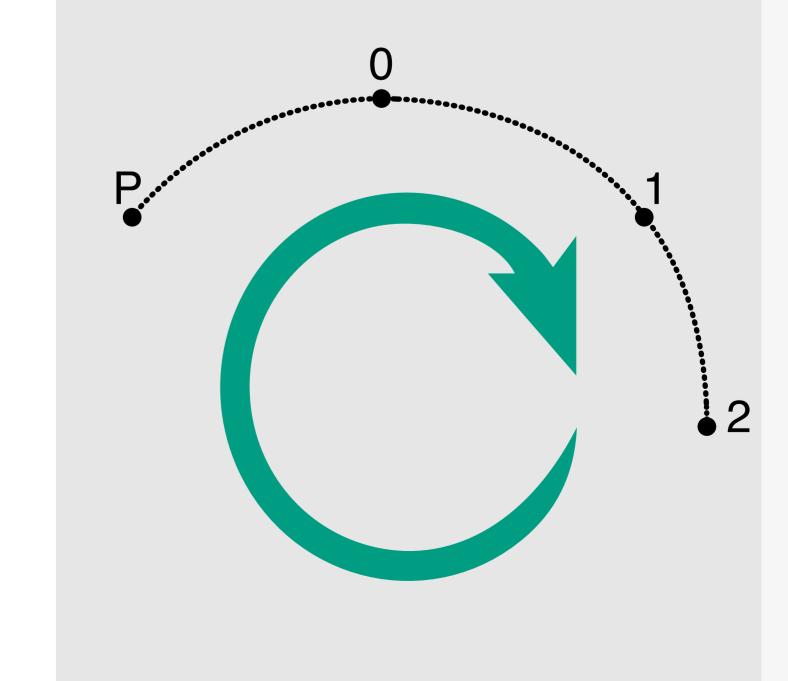
Voor lichtere of soepele deegsoorten zoals pannenkoeken.



#### De garde

Voor stijfkloppen van bijvoorbeeld slagroom of eiwitten.

# Bediening



Minimaal: 1

Maximaal:6

P: hoogste snelheid (perfect voor ijs)

# Recepten

In dit kopje leggen hebben wij vanuit Vivid Green al wat werk voor je gedaan. Het zoeken van lekkere recepten! We hebben onze favorieten bij elkaar gezocht en deze voor je op een rijtje gezet om ook zelf eens te proberen.

# Handige tips

#### Experimenteer met recepten:

Zodat jij niet het internet hoeft af te struinen voor het beste recept hebben wij onze 2 favoriete recepten voor je verzameld.



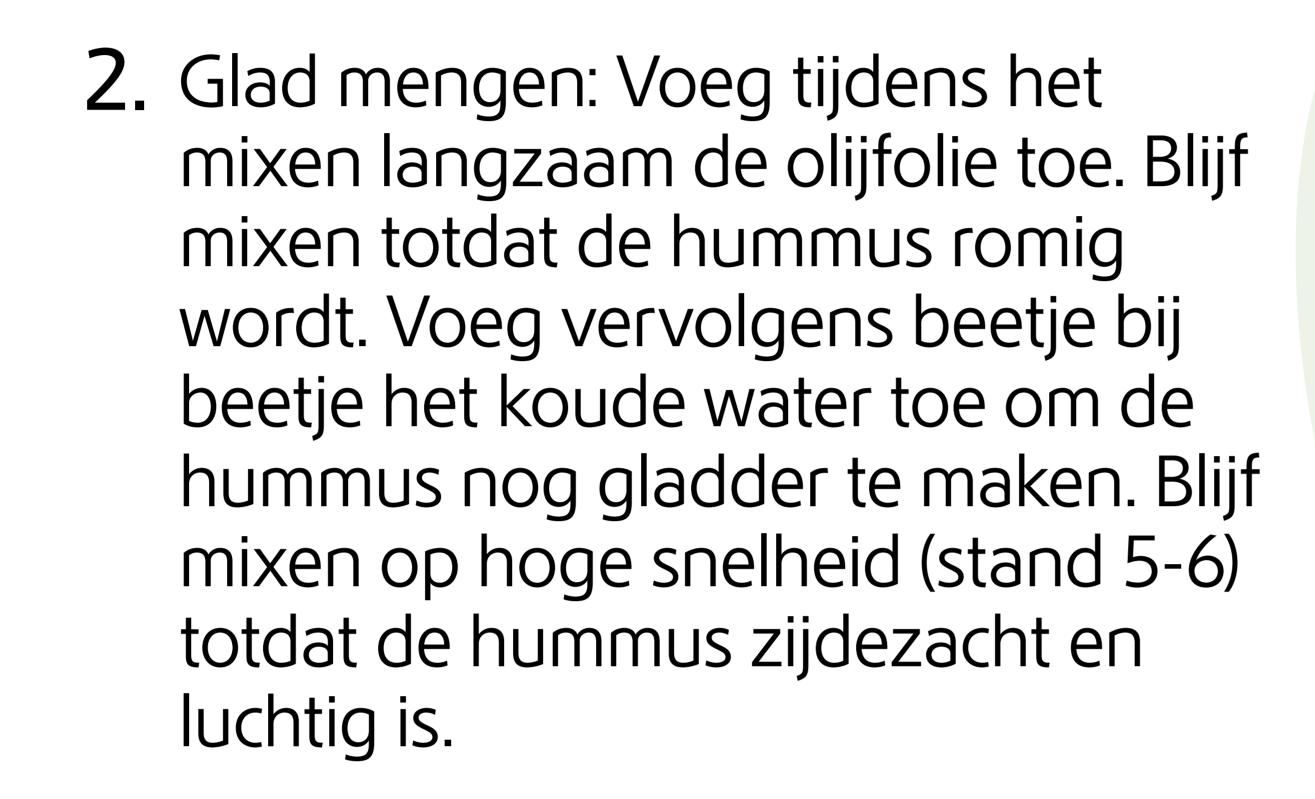
Vegan Citroen Cake

#### Ingrediënten

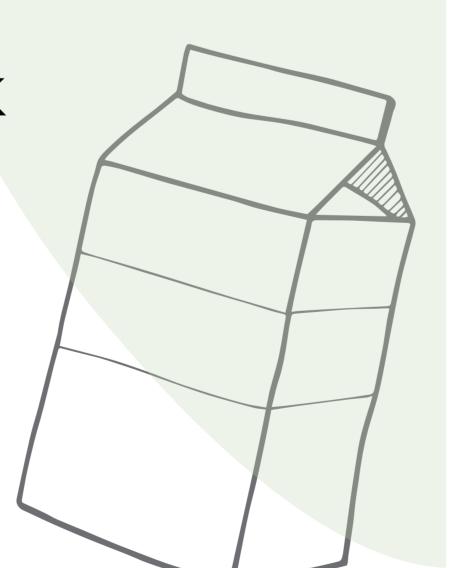
400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt en afgespoeld
2 el tahin (sesampasta)
2 teentjes knoflook
Sap van 1 citroen
60 ml olijfolie, plus extra om te besprenkelen
1 tl komijnpoeder
1/2 tl paprikapoeder (optioneel, voor garnering)
Zout naar smaak
3-4 el koud water
Optioneel: een snufje cayennepeper voor extra pit

#### Bereidingswijze

1. Kikkererwten pureren: Plaats de uitgelekte kikkererwten, tahin, knoflook, citroensap en komijnpoeder in de mengkom van je keukenapparaat. Gebruik de blenderfunctie op medium snelheid (stand 3-4) om de ingrediënten te pureren tot een grove pasta.



- 3. Op smaak brengen: Proef de hummus en voeg naar smaak zout toe. Voor een extra kick kun je ook een snufje cayennepeper toevoegen.
- 4. Serveren: Schep de hummus in een kom en besprenkel met een beetje olijfolie. Garneer met een snufje paprikapoeder voor kleur en smaak.
- 5. Bewaren: Bewaar de hummus in een luchtdichte container in de koelkast voor maximaal een week. De smaak wordt vaak nog beter na een dag rusten.



## Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De "No Pack" methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

## Contact

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

# Hoe kan je contact met ons opnemen?

Wil je ons via de mail bereiken? Volg dan deze 3 simpele stappen.



#### Via internet:

Stap 1: Log in op jouw bol.com account Stap 2: klik rechtsboven op het poppetje en dan op accountoverzicht Stap 3: Scroll helemaal naar beneden en klik dan linksonder op chatbot Billie

#### Via de app:

Stap 1: Log in op jouw bol.com account Stap 2: klik rechtsonder op het poppetje Stap 3: Klik op klantenservice en scroll dan helemaal naar beneden

Via onze chatbot Billie kun je met ons in contact komen en gaan we samen jouw probleem oplossen. Je kunt ons ook bereiken via het volgende telefoonnummer: +31 85 303 78 39.

# Blij met je Keukenmachine?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou!

We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

# Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

## Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.



