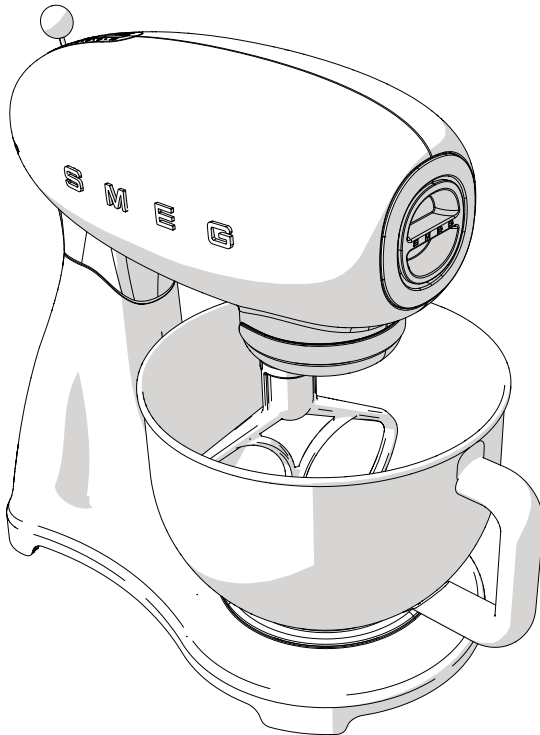


Beste klant,
we danken u dat voor de keukenmachine uit de serie 50'-er jaren heeft gekocht.
Door voor een van onze producten te kiezen, heeft u gekozen voor een apparaat dat iconische stijl, innovatief technologisch ontwerp en aandacht voor details samenbrengt.
Dit apparaat kunt u uitstekend combineren met andere producten van Smeg. U kunt het echter ook alleen gebruiken om uw keuken van een stijlvol tintje te voorzien.
We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten.
Voor meer informatie over dit product: www.smeg50style.com of www.smeg.com.



Model SMF01
Keukenmachine

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	100
1.1 Inleiding	100
1.2 Deze gebruiksaanwijzing	100
1.3 Gebruiksbestemming	100
1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen	101
1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant	103
1.6 Identificatieplaatje	103
1.7 Verwerking	103
2 Beschrijving	104
2.1 Beschrijving van het product	104
2.2 Beschrijving van de onderdelen	105
2.3 Meegeleverde accessoires	106
3 Gebruik	107
3.1 Vóór het eerste gebruik	107
3.2 Gebruik van de keukenmachine	107
3.3 Gebruik van het spatdeksel	112
3.4 Functies	113
3.5 Tips voor de instelling van de snelheid	114
4 Reiniging en onderhoud	117
4.1 Waarschuwingen	117
4.2 Reiniging van de oppervlakken	117
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	117
4.4 Voedselresten of -vlekken	117
4.5 Oplossingen voor problemen...	118

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



Waarschuwingen

1 Waarschuwingen

1.1 Inleiding

Belangrijke informatie voor de gebruiker:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, advies voor de verschillende bereidingen.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

1.2 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

1.3 Gebruiksbestemming

- Het apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik geschikt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Gebruik het apparaat in gesloten ruimtes en buiten bereik van weersinvloeden.
- Het apparaat kan voor verschillende bereidingen vaste en vloeibare ingrediënten mixen, kloppen en kneden. In combinatie met de optionele accessoires kan het apparaat deeg kneden en in verschillende vormen snijden.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.



1.4 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Leef de veiligheidswaarschuwingen na voor een veilig gebruik van het apparaat.

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór het gebruik van het apparaat.
- Schakel het apparaat onmiddellijk na het gebruik uit.
- Laat het werkende apparaat niet onbewaakt achter.
- Haal aan het einde van het gebruik en voor elke reiniging de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier schade heeft opgelopen.
- Men heeft voor een korte voedingskabel gekozen om ongevallen te voorkomen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Voorkom dat de voedingskabel scherpe randen raakt.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van een ontstoken elektrisch fornuis, een gasfornuis, in een warme oven of in de buurt van de warmtebronnen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Laat het apparaat in geval van een defect uitsluitend door een gekwalificeerd technicus repareren.
- Wijzig het apparaat niet.
- Probeer vlammen/brand niet met water te doven: schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.



Waarschuwingen

Voor dit apparaat

- Haal aan het einde van elk gebruik en voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- De hulpmiddelen niet aanbrengen, verwijderen en vervangen als de veiligheidsblokkering gedeactiveerd is (motorkop omlaag bewegen).
- Voorkom de aanraking met de bewegende onderdelen tijdens de werking. Houd handen, haar, kleding, spatels en andere voorwerpen buiten bereik van de hulpmiddelen en de accessoires om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Verwijder de hulpmiddelen niet terwijl het apparaat werkt.
- Verifieer of de mengkom correct is aangebracht en op zijn plaats is geblokkeerd, alvorens het apparaat met de hulpmiddelen te gebruiken.
- De mengkom niet deblokken of verwijderen terwijl het apparaat werkt.
- De maximale inhoud van de mengkom niet overschrijden.
- Laat het apparaat afkoelen vóór u het schoonmaakt.
- Geen andere hulpmiddelen en accessoires gebruiken dan degene die door de fabrikant voorzien en geleverd zijn. Het gebruik van niet-originele componenten, hulpmiddelen en accessoires kan persoonlijk letsel of schade aan het apparaat veroorzaken.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen om de mengkom, de hulpmiddelen en de accessoires te wassen of eventuele resten te verwijderen.
- Houd kinderen in het oog, laat ze niet met het apparaat spelen.



1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.

1.6 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

1.7 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (Richtlijn 2012/19/EU). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

- **Afgedankte elektrische apparatuur mag niet bij het huisvuil worden gestopt!** Breng afgedankte elektrische apparaten naar erkende bedrijven voor de inzameling van elektrisch en elektronisch afval. Op deze manier kunnen waardevolle materialen afkomstig van oude apparaten worden gerecycled en beschermt u het milieu. Neem voor meer informatie contact op met de lokale autoriteiten of afvalverwerkingsbedrijven.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



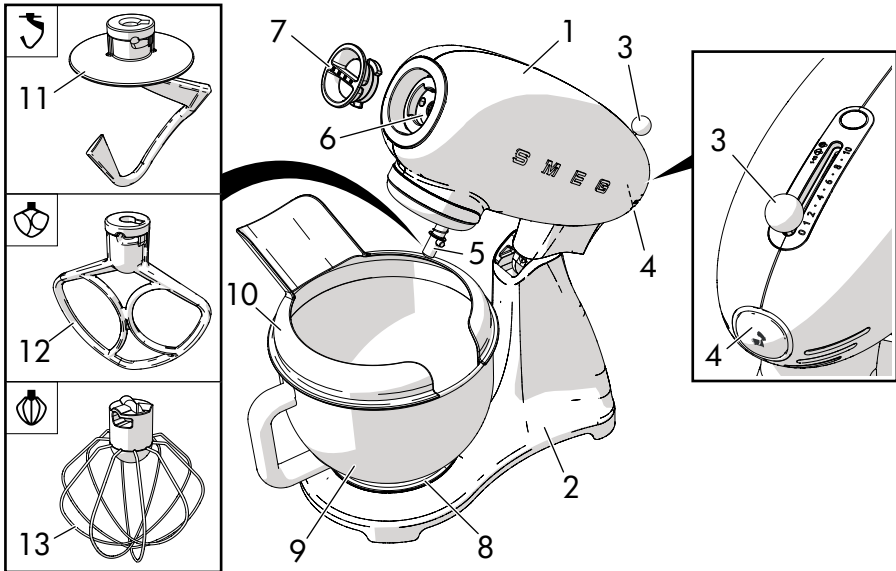
Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.



2 Beschrijving

2.1 Beschrijving van het product



Model SMF01 - Keukenmachine

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Motorkop | 7 Kapje bevestigingspunt vooraan |
| 2 Behuizing | 8 Plaats voor de mengkom |
| 3 Schakelaar en snelheidsschakelaar | 9 Mengkom |
| 4 Deblokkeerknop omhoog/omlaag kop | 10 Schenk- en spatdeksel |
| 5 Bevestigingspunt onder voor meegeleverde hulpmiddelen | 11 Deeghaak |
| 6 Bevestigingspunt vooraan voor optionele accessoires | 12 Klopper |
| | 13 Garde |



2.2 Beschrijving van de onderdelen

Motorkop (1)

Bovenkant van het apparaat die de hulpmiddelen en de accessoires in beweging zet.

Schakelaar en snelheidsschakelaar (3)

Snelheid keuzehendel.

De stand '0' van de hendel komt overeen met OFF (apparaat uitgeschakeld).

Start het apparaat door de hendel, afhankelijk van de te verrichten verwerking, op een van de 10 snelheden (standen 1-10) te plaatsen.

Zie "3.5 Tips voor de instelling van de snelheid" voor meer details en tips.

Deblokkeerknop omhoog/omlaag kop (4)

Knop die de deblokkering van de motorkop mogelijk maakt zodat deze in een van de mogelijke configuraties (omhoog of omlaag) kan worden geplaatst.

Bevestigingspunt onder voor meegeleverde hulpmiddelen (5)

Bevestigingspunt waar een hulpmiddel in kan worden aangebracht. Klemt het hulpmiddel stevig vast tijdens de planetaire beweging.

Bevestigingspunt vooraan voor optionele accessoires (6)

Bevestigingspunt waar optionele accessoires in kunnen worden aangebracht. Is voorzien van een verwijderbaar kapje.

Plaats voor de mengkom (8)

Plaats met geulen waar de mengkom in kan worden aangebracht zodat deze wordt geblokkeerd.

Mengkom (9)

Roestvrijstalen mengkom met een inhoud van 4,8 liter.

Ideaal voor grote en kleine hoeveelheden ingrediënten.

Voorzien van een handvat waardoor de mengkom gemakkelijker kan worden aangebracht en verwijderd.

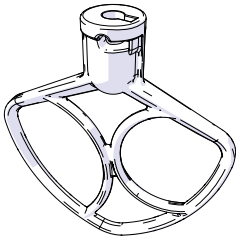
Schenk- en spatdeksel (10)

Een plastic deksel die op de mengkom kan worden aangebracht zodat de ingrediënten in de kom blijven en nieuwe ingrediënten gemakkelijker kunnen worden toegevoegd.



2.3 Meegeleverde accessoires

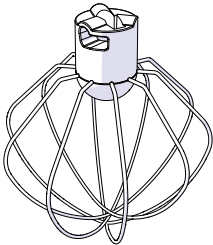
Aluminium klopper



Voor het doorroeren en mengen van losse ingrediënten.

Ideaal voor het bereiden van deeg voor gebak en hartige taarten, koekjes, glazuur, enz. en andere redelijk dikke beslagen.

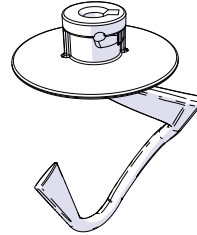
Roestvrijstalen garde



Voor het loskloppen, mixen, lucht doorscheppen, stijfkloppen en romig maken van vloeibare en halfvloeibare ingrediënten, zoals: boter, eieren, slagroom, enz.

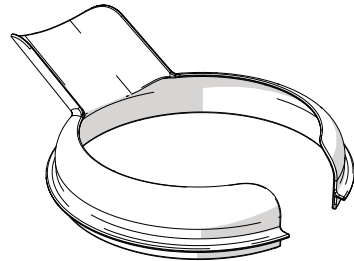
Ideaal voor het bereiden van crèmes, sauzen, enz.

Aluminium deeghaak



Voor het doorroeren, langzaam mixen en kneden van gerezen deeg. Ideaal voor het bereiden van brood, deeg, pizza, enz.

Schenk- en spatdeksel



Voorkomt dat de ingrediënten uit de mengkom schieten en vereenvoudigt het toevoegen van ingrediënten door de opening.

i

De hulpmiddelen en accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.



3 Gebruik



Gevaar voor elektrische schok

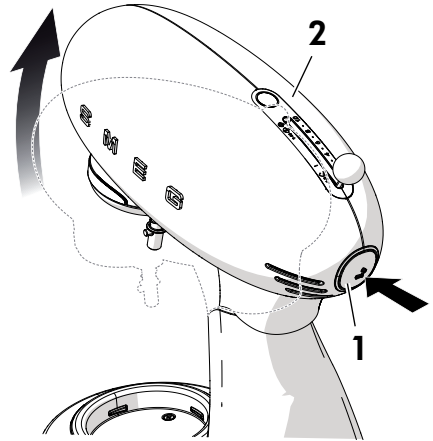
- Steek de stekker in een conform en geaard stopcontact.
- Probeer de aarding niet onklaar te maken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.

3.1 Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder eventueel verpakkingsmateriaal aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de hulpmiddelen.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van het apparaat, de componenten en de hulpmiddelen.
3. Verwijder de mengkom, het deksel en de hulpmiddelen en was ze (zie "4 Reiniging en onderhoud").
4. Maak de behuizing en de kop van het apparaat schoon met een vochtige doek.
5. Maak de componenten zorgvuldig droog en breng ze op hun plaats aan.

3.2 Gebruik van de keukenmachine

1. Plaats de keukenmachine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
2. Druk op de deblokkeerknop (1).
3. Houd de knop ingedrukt en beweeg de kop (2) met de hand omhoog.

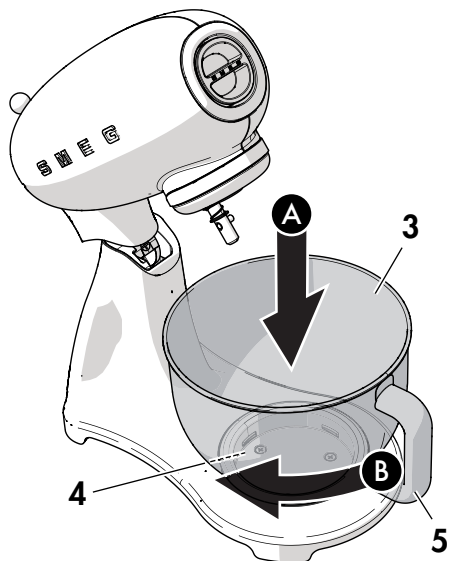


Het is mogelijk dat de motorkop tijdens het kneden of het mixen van zware mengsels of grote hoeveelheden slechts gedeeltelijk beweegt. Dit is normaal. De werking en de levensduur van het apparaat worden daardoor niet beïnvloed.



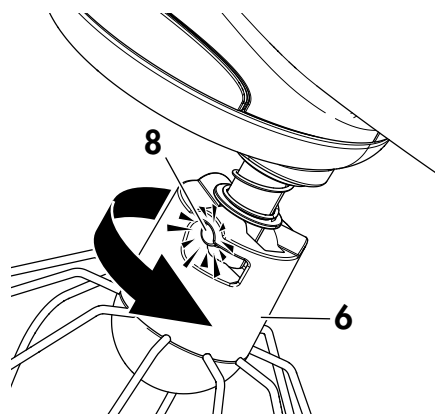
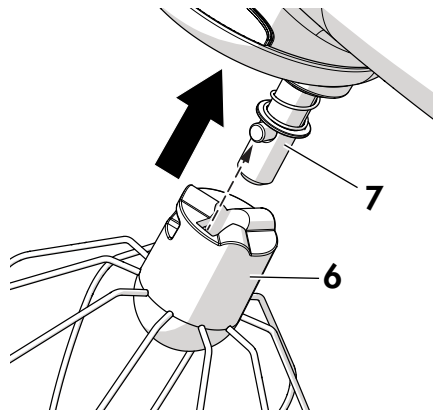
Gebruik

4. Breng de mengkom (3) op zijn plaats (4) aan.
Pak het handvat (5) beet en blokkeer de mengkom (3) door hem rechtsonder te draaien.



5. Kies het te gebruiken hulpmiddel afhankelijk van de te verrichten verwerking.

6. Breng het hulpmiddel (6) aan in het onderste bevestigingspunt (7) en duw het omhoog.
Draai het hulpmiddel linksom terwijl u het omhoog duwt tot de pen (8) perfect op zijn plaats is vastgezet.



Bewegende onderdelen
Gevaar voor persoonlijk letsel

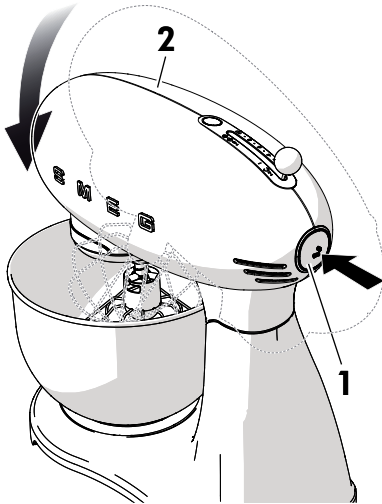
- Schakel het hulpmiddel pas in als het in de mengkom is aangebracht.



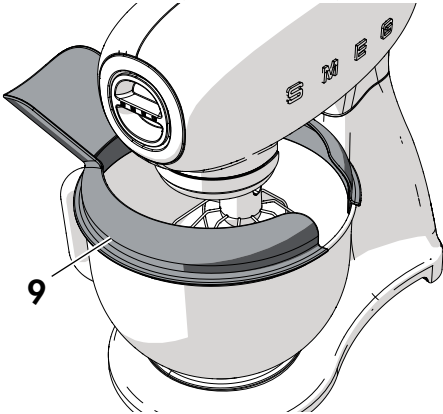
Verzekeer u ervan dat het hulpmiddel stevig in het onderste bevestigingspunt is geblokkeerd.



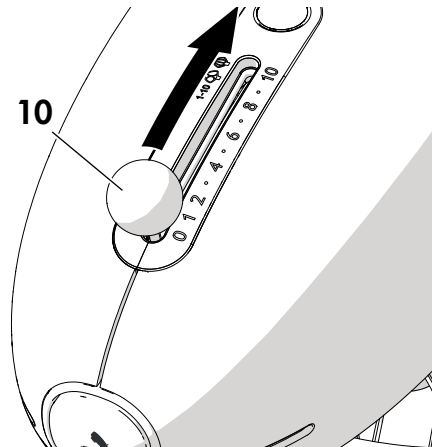
7. Stop de ingrediënten in de mengkom.
8. Druk op de deblokkeerknop (1) en deblokkeer de kop (2) door hem een beetje omhoog te bewegen.
9. Houd de knop ingedrukt en beweeg de kop (2) met de hand omlaag.



10. Breng eventueel het spatdeksel (9) aan met de opening naar buiten gekeerd.



11. Controleer of de snelheidsschakelaar (10) op '0' (OFF) is geplaatst.
12. Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact.
13. Kies de gewenste snelheid (1 tot 10) met de keuzeschakelaar (10) om het apparaat te starten en met de verwerking van de ingrediënten aan te vangen. Zie „3.5 Tips voor de instelling van de snelheid“.



Opgelet!

- Voor meer veiligheid dient u eerst de snelheidsschakelaar op nul te plaatsen om de keukenmachine weer te kunnen starten als de voeding van de motor wordt onderbroken, bijv. als de kop omhoog is bewogen of de stekker uit het stopcontact is gehaald.



Verplaats de snelheidsschakelaar op '0' (OFF) om de werking te onderbreken en de kop omhoog te bewegen zodat u het hulpmiddel kunt verwisselen of de mengkom kunt verwijderen.



Gebruik

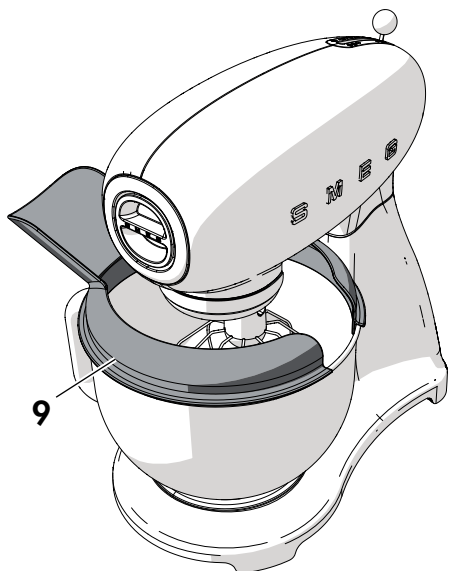


Bewegende onderdelen
Gevaar voor persoonlijk letsel en schade aan het apparaat

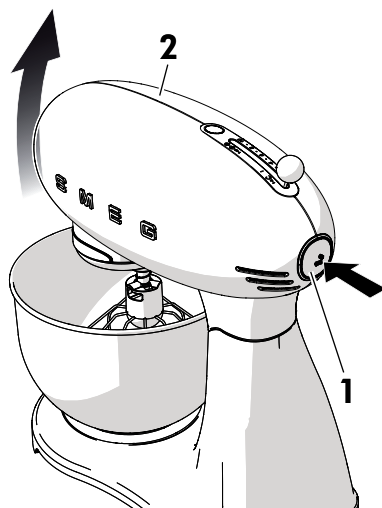
- Raak tijdens de werking de hulpmiddelen niet aan
- Schakel de keukenmachine niet in als het hulpmiddel is aangebracht en de mengkom leeg is.

Aan het einde van de verwerking:

1. Plaats de snelheidsschakelaar (10) op '0' (OFF) en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het spatdeksel (9) als het is aangebracht.

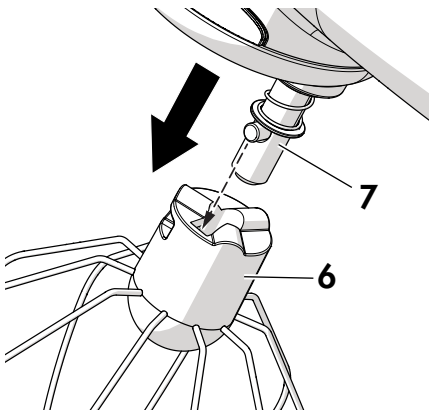
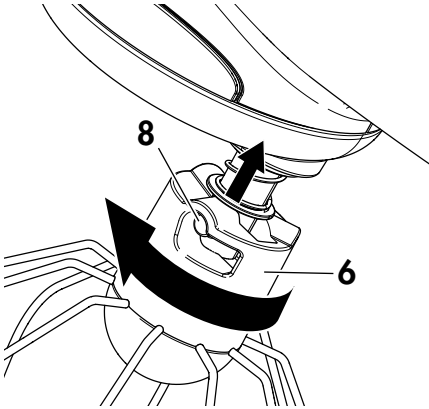


3. Druk op de deblokkeerknop (1) om de kop (2) omhoog te bewegen.

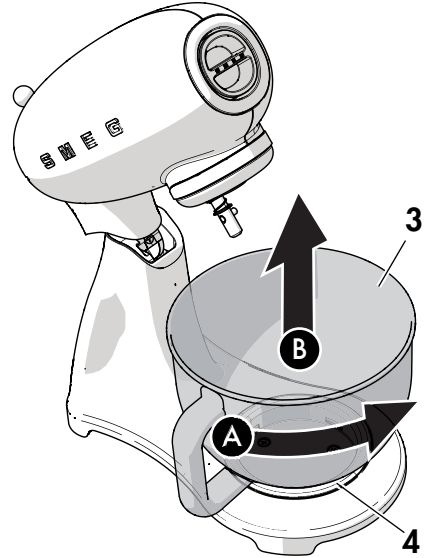




4. Duw het hulpmiddel (6) omhoog en draai het rechtsonder zodat de pen (8) gedeblokkeerd wordt. Haal het hulpmiddel (6) uit het onderste bevestigingspunt (7).



5. Verwijder de mengkom (3) van zijn plaats (4) door hem met een linksdraaiende beweging te deblokkeren.



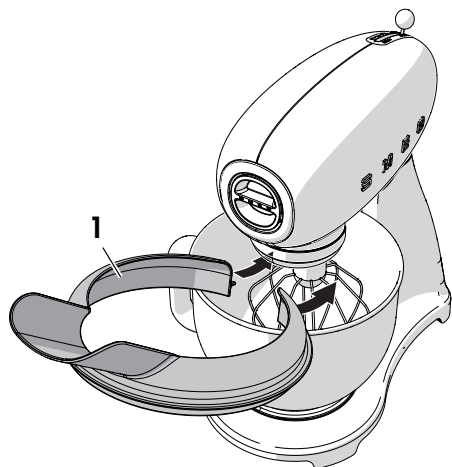
Z



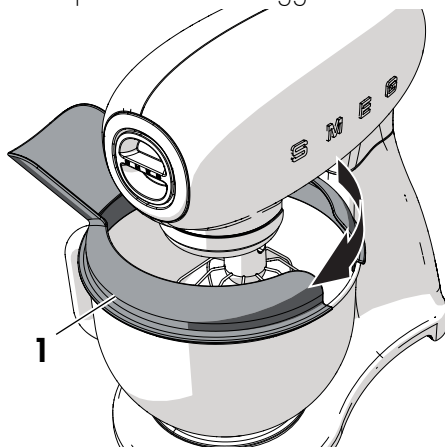
Gebruik

3.3 Gebruik van het spatdeksel

1. Breng de mengkom op zijn plaats aan, breng het hulpmiddel in het onderste bevestigingspunt aan, beweeg de kop omlaag tot de werkstand is bereikt en breng het spatdeksel (1) aan.



2. Draai de opening in het deksel (1) naar buiten om andere ingrediënten aan de mengkom te kunnen toevoegen zonder de hulpmiddelen stil te leggen.



Bewegende onderdelen

Gevaar voor schade aan het deksel

- Verwijder het spatdeksel om de kop en het in het onderste bevestigingspunt aangebrachte hulpmiddel omhoog of omlaag te kunnen bewegen.



3.4 Functies

Veiligheidsblokkering

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsblokkering die automatisch de werking van het apparaat onderbreekt als de motorkop omhoog is bewogen.



Het wordt aanbevolen om de snelheidsschakelaar op '0' (OFF) te plaatsen alvorens op de deblokkeerknop van de motorkop te drukken.

Smooth Start-functie

Met de Smooth Start-functie kunt u het apparaat starten op een lage beginsnelheid, ongeacht de snelheid die met de schakelaar is ingesteld.

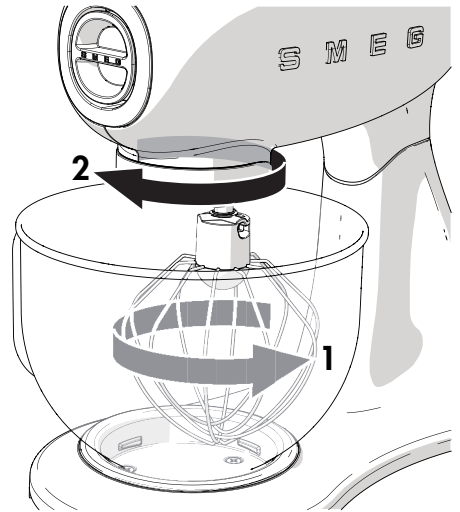
De snelheid neemt gelijkmatig toe tot de gewenste snelheid wordt bereikt.

Op deze manier worden schade aan het apparaat en aan de hulpmiddelen en het spetteren van ingrediënten uit de mengkom voorkomen.

Planetaire beweging

De planetaire beweging wordt veroorzaakt door de rotatie (1) van het hulpmiddel om zijn as tegen de draairichting (2) van de keukenmachine in.

Deze beweging zorgt ervoor dat alle punten in de mengkom worden bereikt, waardoor optimale resultaten worden gewaarborgd.



Warm apparaat

- Na een lang gebruik kan de bovenkant van de motorkop opwarmen. Dit is normaal en is dus geen defect.



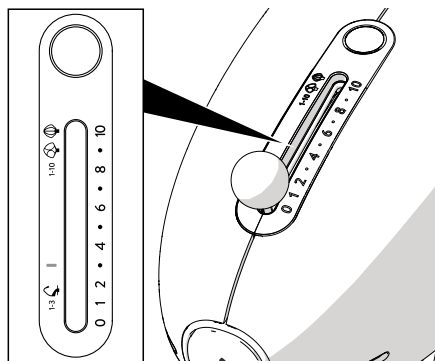
Gebruik

3.5 Tips voor de instelling van de snelheid



Op de snelheidsschakelaar is het hulpmiddel aangegeven dat voor de gekozen snelheid geschikt is.

De snelheden in de tabel zijn indicatief en kunnen afhankelijk van het recept en de onderlinge reactie van de gebruikte ingrediënten variëren.



Snelheidsinstelling	Funcie	Hulpmiddel
LAAG 1 - 3	DOORROEREN EN KNEDEN De ingrediënten doorroeren. Kneden - bereiden van gerezen deeg (brood, pizza, petitfour, enz.).	  
MIDDEN 4 - 7	MIXEN Mengen en bewerken van dikke beslagen. Loskloppen van suiker en boter, taartdeeg.	 
HOOG 8 - 10	LOS- EN STIJFKLOPPEN Licht of dik beslag kloppen. Eiwitten en slagroom stijfkloppen, sauzen kloppen.	 



Algemeen advies

- Start het apparaat op een lage snelheid tot de ingrediënten doorgeroerd zijn en laat vervolgens, afhankelijk van de te verrichten handeling, de snelheid toenemen.
- Voeg ingrediënten altijd toe door ze langs de rand van de mengkom te laten zakken. Stort ze nooit direct over het draaiende hulpmiddel uit.
- Laat de snelheid afnemen als u droge of vloeibare ingrediënten moet toevoegen om te voorkomen dat ze uit de mengkom spetteren. Laat de snelheid weer toenemen als de ingrediënten gemengd zijn.
- Gebruik het spatdeksel voor het toevoegen van vloeibare mengsels of poederachtige ingrediënten om te voorkomen dat de voorwerpen rondom het werkende apparaat door poeder of spatten geraakt en dus bevuild worden.
- Houd de mengkom en de hulpmiddelen goed schoon en breng ze uitsluitend aan als ze goed droog zijn.
- Maak de behuizing en de kop van het apparaat met een vochtige doek schoon als ze na de bereiding van het recept vuil zijn.
- Berg het apparaat en de hulpmiddelen nooit op als ze niet perfect schoon- en droogemaakt zijn.

Advies voor bereidingen met eieren

- Gebruik eieren op kamertemperatuur voor optimale resultaten.
- Gebruik nooit meer dan 3 normale eieren voor de bereiding van droge mengsels en voeg, wanneer nodig, kleine hoeveelheden water toe.
- Verzeker u ervan dat in de mengkom en op de hulpmiddelen geen vet of eidooier is achtergebleven, alvorens u eiwitten stijfklopt.
- De keukenmachine kan heel snel eiwitten stijfkloppen. Controleer de verwerking zorgvuldig om te voorkomen dat ze te stijf worden opgeklopt.



Advies voor het kneden van deeg

- Gebruik de snelheid 2 of 3 voor het kneden van gerezen of buitengewoon taai deeg, zoals eierdeeg. Door andere snelheden te gebruiken loopt u het gevaar dat het apparaat overbelast raakt, waardoor de mogelijkheid op een defect toeneemt.
- Gebruik nooit meer dan 1000 g normaal meel of 800 g volkorenmeel of meel dat veel gluten bevat (bijv. Manitoba-meel).
- Gebruik nooit meer dan 3 normale eieren voor de bereiding van eierdeeg en voeg, wanneer nodig, kleine hoeveelheden water toe.
- Zorg ervoor dat de hoeveelheid vloeistof in het deeg juist is (minstens 50-60% van het gewicht in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid bloem). Te droge mengsels kunnen het apparaat overbelasten waardoor de mogelijkheid op een defect toeneemt. Voeg kleine hoeveelheden vloeistoffen toe om het kneden te vereenvoudigen als u ziet dat het kneden moeizaam verloopt. U kunt het deeg echter ook in twee delen splitsen en daarna kneden.
- De inhoud van de mengkom niet overschrijden om het apparaat niet te overbelasten.

- Schakel het apparaat uit, splits het deeg in twee delen en kneed de kleinere hoeveelheden apart als het apparaat moeite met het kneden van het deeg.
- De ingrediënten worden beter gemengd als de vloeistoffen als eerste in de mengkom worden gegoten.

i

Het is mogelijk dat de motorkop tijdens het kneden of het mixen van zware mengsels of grote hoeveelheden slechts gedeeltelijk beweegt. Dit is normaal. De werking en de levensduur van het apparaat worden daardoor niet beïnvloed.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor elektrische schok

- Haal de stekker uit het stopcontact vóór u het apparaat, de hulpmiddelen en de accessoires reinigt.



Incorrect gebruik
Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

4.3 Dagelijkse gewone reiniging

Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek en maak het vervolgens zorgvuldig droog met een zachte doek of microfiber doek.



Verwijder spatten van vloeistoffen of dikke ingrediënten onmiddellijk met een zachte en vochtige katoenen doek.

De meegeleverde accessoires en de schen- en spatdeksel kunnen met een neutrale zeep en een zachte spons met de hand worden gewassen.

De mengkom kan in de vaatwasser worden gewassen.

4.4 Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Maak ze zorgvuldig droog met een zachte doek of een microvezeldoek.



Reiniging en onderhoud

4.5 Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De motor start niet	De motor is oververhit.	De stekker uit het stopcontact halen en de motor laten afkoelen.
	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	De stekker in het stopcontact steken. Geen adapters of verlengsnoeren gebruiken. Controleren of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
	De kabel is defect.	Laat de kabel door een erkend servicecentrum vervangen.
	Geen elektrische stroom.	Controleren of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
	Tijdens de werking is de kop omhoog bewogen.	De veiligheidsblokkering is geactiveerd. Plaats de snelheidsschakelaar op 0 (OFF), druk de deblokkeerknop van de kop aan de achterkant in en breng de kop omlaag.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat trilt	Het apparaat is niet op een stevige ondergrond geplaatst.	Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond.
	De rubberen antislippootjes zijn versleten.	Laat ze door een erkend servicecentrum vervangen.
	Er is een te hoge snelheid ingesteld of de belasting is te groot.	Stel een lagere snelheid in en controleer of de mengkom niet is overbeladen.
	De mengkom is correct op zijn plaats aangebracht.	Controleer of de mengkom correct op zijn plaats is aangebracht.
De hulpmiddelen raken de wand van de mengkom	Het onderste bevestigingspunt is na verloop van tijd losgeraakt.	Laat dit door een erkend servicecentrum controleren en afstellen.
	Het hulpmiddel of de mengkom is niet correct vastgezet.	Verplaats de snelheidsschakelaar op 0, druk op de deblokkeerknop van de kop aan de achterkant en controleer of het hulpmiddel correct in het onderste bevestigingspunt is aangebracht en of de mengkom correct op het onderstel is geplaatst.





Reiniging en onderhoud

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het hulpmiddel draait moeizaam in de mengkom	Het mengsel is te taai waardoor het hulpmiddel niet kan draaien.	Maak het mengsel soepeler door water of andere vloeistoffen toe te voegen.
	De mengkom is te vol.	Verwijder de helft van de inhoud en verwerk de twee helften apart.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

