

delimano[®]

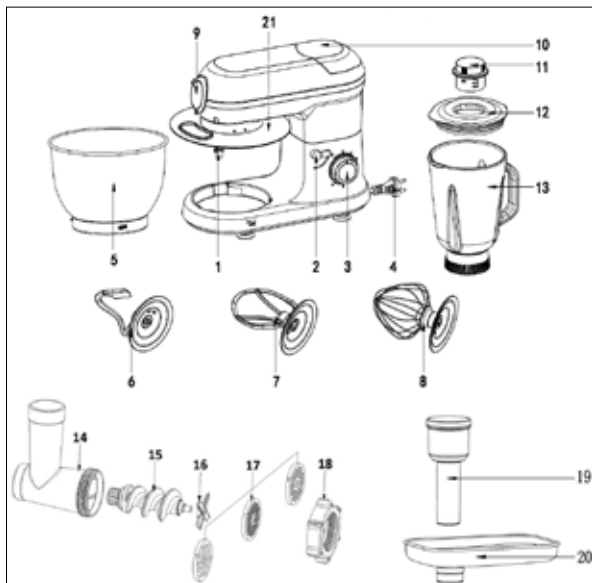
KITCHEN ROBOT PRO



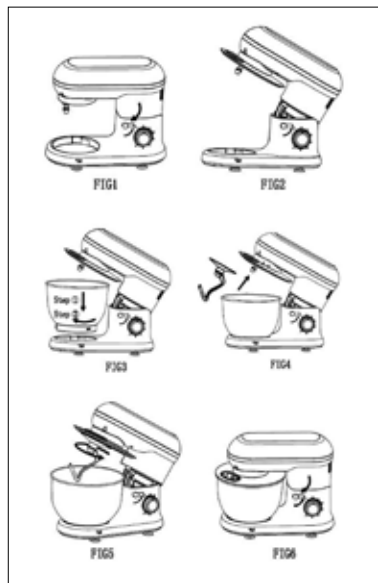
USER MANUAL

Model No.: SM-1519BM

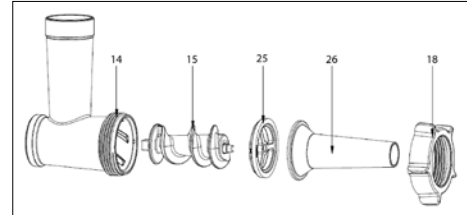
Pic. 1



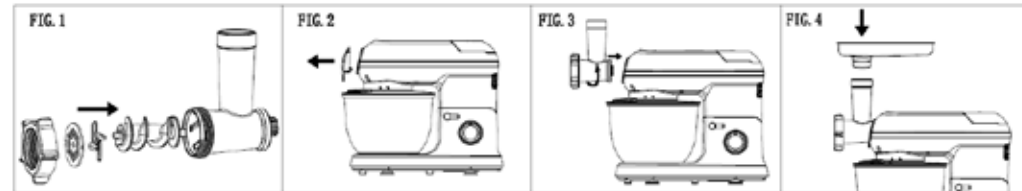
Pic. 2



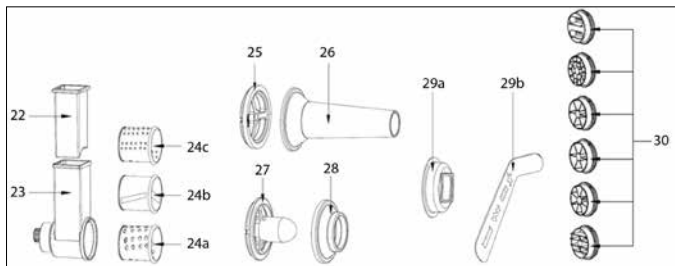
Pic. 5



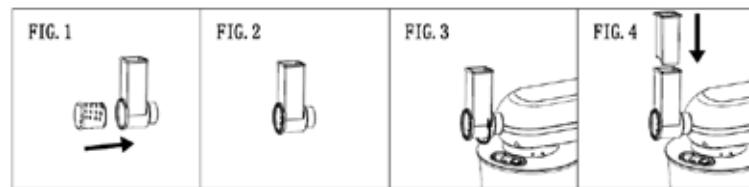
Pic. 6



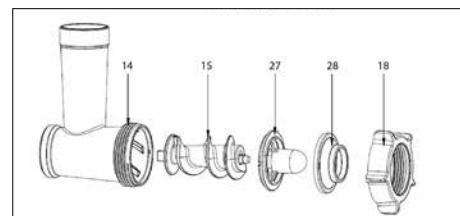
Pic. 3



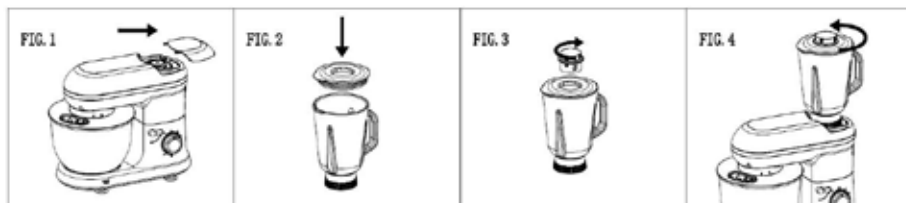
Pic. 7



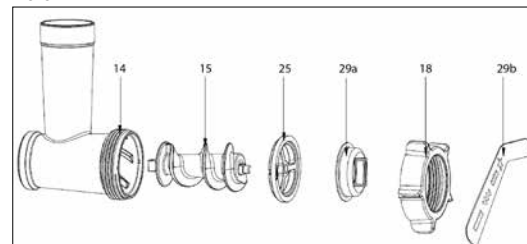
Pic. 8



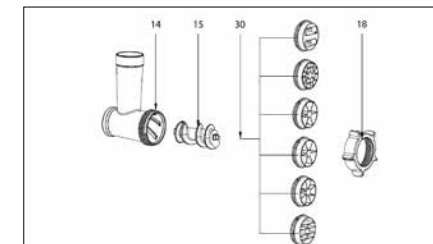
Pic. 4



Pic. 9



Pic. 10



Thank you for selecting Delimano products!

Delimano brings innovative range of great quality kitchenware that is designed to provide healthy, tasty and enjoyable cooking experience (preparation, cooking and consumption of food), encouraging passion for cooking and entertaining no matter the level of cooking skills. Cook. Celebrate. Every day.

Delimano Kitchen Robot PRO – User Manual

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

1) WARNINGS

- To protect against risk of electrical shock do not put the main unit in water or other liquid.
- Plug in power supply that corresponds to the rated one on product only.
- Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Children must be supervised not to play with this appliance.
- If the device is not working as it should, has received a sharp blow, has been dropped, damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it.
- Do not attempt any modification or repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by appropriately qualified technician.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced immediately by authorized and qualified person only.
- This device should never be switched on or stay plugged in power supply when not in use, while replacing accessories or during cleaning.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Use extreme caution when manipulating the parts to avoid any injuries due to the sharp blades.
- The use of attachment, not recommended or sold by manufacture may cause fire, electric shock or injury.
- The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
- This device is intended for household indoor and dry use only.
- Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating parts while the machine is working.
- This device should never operate empty/unloaded, because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
- Wash and dry thoroughly before first use.
- Never fill the blending jar with boiling liquid. The highest temperature of liquid or food for blending should not exceed 55°C. Do not blend ice cubes.
- Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

2) PARTS

The Delimano Kitchen Robot PRO contains the following parts for following functions:

Pic. 1 (see: PICTURES, Pic. 1)			
1. Main unit	6. Dough hook	11. Measuring cup*	16. Blade*
2. Rise knob	7. Beater	12. Jar lid*	17. Mincing discs*
3. Speed knob	8. Whisk	13. Blending jar*	18. Locking nut*
4. Power cable	9. Front cover	14. Helix housing*	19. Meat mincer pusher*
5. Mixing bowl	10. Rear cover	15. Helix*	20. Filling tray*
			21. Splashing protector
Pic. 3 (see: PICTURES, Pic. 3)			
22. Pusher*	25. Sausage segmentation plate*	29a. Cookie shaper holder*	30. Pasta shaping discs (6 pcs)*
23. Housing*	26. Sausage tube*	29b. Cookie shaper*	
24a. Coarse shredder*	27. Kibbe cone*		
24b. Slicer*	28. Kibbe shaper*		
24c. Fine shredder*			

* available separately

3) HOW TO USE THE BASIC SET/MAIN UNIT (Pic.2)

NOTE: Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.

- In order to lift the arm, rotate the rise knob (see Pic 1, 2) clockwise. The arm will now move upwards. (FIG.1)
- Slide the splashing protector (21) onto main unit from below. (FIG.2)
- Place the mixing bowl into its holding place (Step ①) and turn the bowl clockwise until it locks (Step ②). (FIG.3)
- Mount the required utensil (6-8) by inserting the top over the output shaft and turn counter clockwise until it locks into place. (FIG.4 & FIG. 5)
- Fill in the ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1, 2 kg or liquid up to MAX level indicated on the inner side of the mixing bowl.
- Release the arm by turning the rise knob clockwise and lower it. (FIG.6)
- Insert the power cable in power supply socket.
- When you use the mixing bowl, always make sure the rear cover (10) is properly installed.
- Turn the machine on by rotating the speed knob to 1 - 6 speed setting.
- For pulse operation (kneading at short intervals), turn and hold the speed knob in the "PULSE" position. When the speed knob is released it returns automatically to the "0" position and device turns off.
- After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball and unplug the device from power supply.
- Press the rise knob (2) downwards and the arm will be raised.
- The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
- The mixing bowl can now be removed (rotate counter clockwise and raise).
- Clean the parts as described under "Cleaning" section.

4) ADJUSTING THE LEVELS AND USING THE HOOK

Use	Speed setting	Time (min)	Maximum	Remarks
Dough hook	1-3	3	700 g flour and 380 g water	Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)
Beater	1-4	3	400 g flour and 400 - 500g water	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or cake mixture)
Whisk	5-6	3	Minimum 3 egg whites	Light mixtures (e.g. cream, egg white,...)

NOTES: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.

Never use more than 1,2 of mixture.

5) HOW TO USE GLASS BLENDING JAR 1,5 L

The blender can be used for pureeing and for blending. It can be used for e.g. soups (max temperature 55°C), sauces, milk shakes, baby food, vegetable, fruit, puree, etc. If necessary cut solid ingredients into smaller pieces (2,5 x 2,5 cm) before you put them in the blender.

Important:

- Before use: do not plug the device in power supply until you have attached the blender jar and the jar lid in the correct way.
- After use: unplug the device from power supply before you remove the blender jar from the housing.
- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 55°C.
- To prevent spilling, do not put more than 1,5 liters of liquid in the blender jar.
- Never remove the jar lid while the blender is operational.
- Always install cover the jar lid before installing the blender jar onto the machine or dismantling the blender jar from the machine.
- Do not operate the blender attachment over 3 minutes continuously.
- Clean the parts as described under "Cleaning" section.

How to use the blender (Pic.4):

NOTE: Make sure the device is unplugged from power supply.

- Remove the rear cover. (FIG.1)
- Place the food you wish to process into the blending jar.
- Press the jar lid onto the jar until firm fit. (FIG.2)
- Place the blender measuring cup into the jar lid and turn it clockwise to lock. (FIG.3)
- Place the blender jar onto the main unit and turn it counter clockwise until it is firmly fixed. Follow OPEN CLOSE markings on the main unit. (FIG.4)
- Plug the device into power supply.
- Set the speed knob to position 6.

NOTE

- You can add ingredients while the appliance is running by removing the measuring cup (11) ONLY from the jar lid.
 - It may be necessary to turn off the appliance from time to time to remove pieces of food sticking to the inside of the blender jar.
- Switch off the appliance and unplug it from power supply.
- Remove the jar lid.

- Use a soft spatula to remove the pieces of food stuck to the inside of the blender jar. Keep the spatula at a safe distance from the knives.
- Turn the blender jar clockwise to take out the blender jar.

6) HOW TO USE THE MEAT & SAUSAGE SET (Pic. 5, Pic. 6, Pic. 8)

A) HOW TO USE MEAT MINCER SET

- Assembling the attachment: place the blade (16) on the end of the helix (15) and then a grinding disc (17) of your choice. Please pay attention to the grinding disc and the recesses on the helix housing (14). Screw the locking nut (18) on until it is "hand tight". (FIG.1)
- Remove the front cover (FIG.2) from the main unit.
- Press the fixing button then place the helix housing into the machine and turn it counter clockwise to lock (FIG.3)
- Place the filling tray (20) on the helix housing feeder (FIG. 4)
- Place a bowl under the mincer's outlet.
- Plug the device into power supply and set the speed control to position 3. Put the pieces of meat on to the filling tray (20) and into the filler neck. If necessary, push the meat with the pusher (19). CAUTION: Do not use your fingers to push the meat!
- After use, switch off the appliance and unplug it.
- NOTE: Cut the meat into pieces of about 2,5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
- Steel grinding discs (17) require extra care to prevent them from rusting. To prevent rust on the metal grinding discs, it is recommended to wipe them until completely dry after washing and store them covered with a light coating of oil or grease. Wash well before every usage.
- Helix housing (14), locking nut (18), helix (15), grinding discs (17) are NOT DISHWASHER SAFE. Wash them under warm soapy water and dry them completely with a cloth.

B) HOW TO USE SAUSAGE SET (Pic. 5, 6, and 8.)

- Hold the helix housing (14) by the feed tube, with the wider opening facing upwards.
- Insert the helix (15) (gear side first) into the body.
- Fit the sausage segmentation plate (25) onto the shaft side from the feed screw.
- Fit the sausage tube (26) on the segmentation plate.
- Screw the locking nut (18) on the helix house in the clockwise direction.
- Remove the front cover (FIG.2) from the machine.
- Press the fixing button then place the helix housing into the main unit and turn counter clockwise to lock it (FIG.3)
- Place the filling tray (20) on the helix housing feeder (FIG. 4). Place a bowl under the mincer's outlet.
- Plug the device into power supply and set the speed control to position 3. Put the pieces of meat on to the filling tray (20) and into the filler neck. If necessary, push the meat with the pusher (19). CAUTION: Do not use your fingers to push the meat!
- After use, switch off the appliance and unplug it from power supply.
- NOTE: Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.

C) HOW TO USE KIBBE SET

- Kibbe attachment - method is the same as for sausage attachment
- Clean the parts as described under "Cleaning".

TIPS:

- You can use either natural or artificial casing.
- If you have decided for natural casing, soak them beforehand for some time in water.
- Make a knot at the end of the casing.
- Push the casing over the sausage adapter.
- The sausage mass is pressed through the sausage adapter and the casing is filled.
- Make sure that the sausage casing is filled "loosely". Otherwise, the casing could burst as the sausage expands when cooking and/or frying.
- After the first sausage has achieved the require length, press the sausage together at the end of the sausage adapter with your fingers.
- Until you get necessary skills, you can switch the appliance off after each sausage section.
- Twist the sausage once or twice around its own axis.

7) HOW TO USE SLICE & GRATE SET (Pic. 1 and 7)

- Remove the front cover (9) from the main unit.
- Insert the selected cutter - coarse shredder (24a), slicer (24b), or fine shredder (24c) - into the housing (23). (Pic.7: FIG.1 &2)
- Press the fixed button then attach the cutter housing onto the main unit and turn counter clockwise to lock it (FIG.3)
- Now the attachment is ready for slicing/grating.
- Place a bowl under the slicer's outlet.
- Plug the device into power supply and set the speed control to position 3-5. Cut the potato or other vegetable to pieces, suitable for the feeder of housing. Put the food pieces into the housing and press slightly with pusher (22). (FIG.4)
- NOTE: Never press food with fingers, use pusher.
- After use, turn the device off and unplug it from power supply
- Clean the parts as described under "Cleaning".

8) DELIMANO KITCHEN ROBOT PASTA & COOKIE SET (Pic. 9 and 10)

NOTE: These attachments can be used with DELIMANO KITCHEN ROBOT MEAT & SAUSAGE SET only.

A) HOW TO USE COOKIE SET (Pic. 9)

NOTE: Make sure the device is unplugged from power supply.

- Hold the helix housing (14) by the feed tube, with the wider opening facing upwards.
- Insert the helix (15) (gear side first) into the body.
- Fit the sausage segmentation plate (25) onto the shaft side from the feed screw.
- Please pay attention to align the notch of sausage segmentation plate with the fixing pin of the helix housing as shown in the picture
- Fit the cookie shaper holder on the segmentation plate.
- Screw the locking nut (18) on the body in the clockwise direction.
- Insert the cookie shaper (29b) in cookie shaper holder from side and position selected cookie shape.
- Plug the device in power supply and turn the speed knob to speed 3.
- Feed the kneaded dough into helix housing's feeder - the cookies will be extruded through the helix housing's outlet
- In case of the dough sticking to the inner wall of the helix housing, you can use meat mincer presser to push the dough into the helix housing.
- Clean the parts as described under "Cleaning".

B) HOW TO USE PASTA SET (Pic. 10)

NOTE: Make sure the device is unplugged from power supply.

- Hold the helix housing (14) by the feed tube, with the wider opening facing upwards.
- Insert the helix (15) (gear side first) into the body.
- Fit the selected pasta shaping disc (30) on the helix and fasten with locking nut (in clockwise direction).
- Screw the fastening nut (18) on the body in the clockwise direction.
- Plug the device in power supply and turn the speed knob to speed 3.
- Feed the kneaded dough into helix housing's feeder - the pasta will be extruded through the helix housing's outlet
- In case of the dough sticking to the inner wall of the helix housing, you can use meat mincer presser to push the dough into the helix housing.
- Clean the parts as described under "Cleaning".

9) CLEANING

- Before cleaning, unplug the device from power supply.
- Never immerse the main unit in water!
- Do not use any sharp or abrasive cleaning utensils or agents.

Main Unit

- Only a damp cloth should be used to clean the outside of the housing. Do not use any solvents.

Components

- Steel grinding discs (17) require extra care to prevent them from rusting. To prevent rust on the metal grinding discs, it is recommended to wipe them until completely dry after washing and store them covered with a light coating of oil or grease. Wash well before every usage.
- **MEAT & SAUSAGE SET: Helix housing (14), locking nut (18), helix (15), grinding discs (17) are NOT DISHWASHER SAFE. Wash them under warm soapy water and dry them completely with a cloth.**
- It is highly recommended that all other components are cleaned under warm soapy water and dried thoroughly immediately after. If put in a dishwasher, low temperatures should be used.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

Cleaning list				Cleaning list			
	Cloth	Water	Dishwasher		Cloth	Water	Dishwasher
	✓	✗	✗		✓	✓	✗
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✗
	✓	✓	✓		✓	✓	not recommended
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✗	✓	not recommended		✗	✓	not recommended

10) TROUBLESHOOTING

NO.	Issue	Possible solution
1	The machine doesn't work	-Check if the plug is properly inserted in power supply socket. -Check if the rise knob springs back in place. - if the machine has been working continuously for more than 6 minutes, allow the motor to cool down.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	-Check if the mixing bowl is properly installed. -Check if the accessory installed properly on machine.

3	The splash protector doesn't fit the mixing bowl properly	·Check if the splash protector is installed on the device properly. ·Check if the mixing bowl is installed properly on device and locked correctly.
4	The machine doesn't work on certain speed	·Check if the mark on speed knob is aligned correctly with the speed mark on the main unit. ·Rotate speed knob to 0 and try to select the same speed again.
5	Movements when the machine is operating	·Check if all anti-slip feet are still in place. ·Check if the device is placed on a smooth and flat surface
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and splash protector	·Check if the splash protector is placed on the device properly. ·Check if the mixing bowl is properly installed.

NL

Bedankt voor uw aankoop van dit product.

Delimano biedt een innovatieve reeks keukenapparatuur van hoge kwaliteit, die ontwikkeld is om een gezonde, smakelijke en prettige kookervaring mogelijk te maken - van klaarmaken en koken tot consumeren. We willen koken voor iedereen plezierig en toegankelijk maken, of u nu veel of weinig kookervaring heeft. Kook. Geniet. Elke dag.

Delimano Keukenrobot PRO - Gebruiksaanwijzing

Zorg dat u vóór gebruik deze handleiding helemaal hebt gelezen en bewaar deze goed, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt nalezen.

1) WAARSCHUWINGEN

- Laat het apparaat niet in aanraking komen met water of andere vloeistoffen, om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Steek de stekker uitsluitend in een geschikt stopcontact.
- Zet het apparaat voor gebruik op een stevig, vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Houd altijd toezicht als een apparaat wordt gebruikt in de nabijheid van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed; houd het uit de buurt van kinderen.
- Als het apparaat niet naar behoren werkt, op de grond of in het water is gevallen of buiten heeft gestaan, mag u het niet gebruiken.
- Probeer zelf geen wijzigingen aan te brengen of reparaties uit te voeren. Reparaties dienen altijd te worden uitgevoerd door een erkend servicemonteur.
- Indien het snoer is beschadigd, moet het onmiddellijk worden vervangen door een erkend onderhoudsbedrijf.
- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, accessoire verwisselt of het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik nooit uw handen om voedsel in het apparaat te duwen. Gebruik altijd de stamper.
- Wees uiterst voorzichtig bij het aanraken van de onderdelen om snijwonden als gevolg van de scherpe messen te voorkomen.
- Het gebruik van opzetstukken die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel tot gevolg hebben.
- Het apparaat dient niet te worden gebruikt voor het mengen van harde en droge texturen om te voorkomen dat de messen bot worden.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Schraap geen voedsel van de schijf met uw vingers terwijl het apparaat in werking is. Dit kan verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Zet het apparaat nooit leeg aan na het plaatsen van het mes en de schijf. Dit zal tot slijtage van het mes en de schijf leiden, waardoor het apparaat sneller zal slijten.
- Dit apparaat mag ook worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's ervan. Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mag worden uitgevoerd door kinderen ouder dan 8 jaar, maar uitsluitend indien er toezicht op hen

wordt gehouden.

- Om gevaar als gevolg van een onbedoelde reset van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op externe schakelapparatuur, zoals een timer, of op een elektrisch circuit dat periodiek wordt in- en uitgeschakeld.
- Raak de veiligheidsschakelaars niet aan.
- Stop niets in de roterende onderdelen terwijl het apparaat in werking is.
- Zet het apparaat nooit aan wanneer het leeg is. Dit kan schade aan het apparaat of lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
- Was en droog goed voor het eerste gebruik.
- Vul de blender nooit met kokende vloeistoffen. De maximale temperatuur voor het mengen van vloeistoffen of voedsel is 55 °C. Het apparaat is niet geschikt voor het mengen van ijsblokjes.
- Ondanks het feit dat het apparaat is gecontroleerd, is de gebruiker volledig verantwoordelijk voor het gebruik en de gevolgen daarvan.

2) ONDERDELEN

De Delimano Keukenrobot PRO bestaat uit de volgende onderdelen met de volgende functies:

Afb. 1 (zie: AFBELDINGEN, Afb. 1)			
1. Basis	6. Deeghaak	11. Maatbekertje*	16. Mes*
2. Ontgrendelingsknop	7. Klopper	12. Deksel*	17. Hakschijven*
3. Snelheidsregelaar	8. Garde	13. Blender*	18. Vergrendeling*
4. Voedingskabel	9. Beschermkap voorzijde	14. Helixbehuizing*	19. Stamper voor gehakt
5. Mengkom	10. Beschermkap achterzijde	15. Helix*	20. Vulbak*
			21. Spatbescherming
Afb. 3 (zie: AFBELDINGEN, Afb. 3)			
22. Stamper*	25. Verdeelschijf voor worst*	29a. Koekjesvormhouder*	30. Pastavormschijven (6 stuks)*
23. Behuizing*	26. Worstkoker*	29b. Koekjesvorm*	
24a. Grove rasp*	27. Kibbekegel*		
24b. Snijder*	28. Kibbevorm*		
24c. Fijne rasp*			

* los verkrijgbaar

3) HET APPARAAT GEBRUIKEN (Afb. 2)

LET OP: Zet het apparaat voor gebruik op een stevig, vlak, stabiel en droog oppervlak.

- Draai de ontgrendelingsknop (zie Afb. 1, 2) rechtsom. De arm beweegt nu omhoog. (FIG. 1)
- Bevestig de spatbescherming (21) vanaf de onderzijde op het apparaat. (FIG. 2)
- Plaats de mengkom in het apparaat (stap □) en draai de kom rechtsom vast (stap □). (FIG. 3)
- Bevestig het gewenste opzetstuk (6-8) door de bovenzijde op de uitgaande as te plaatsen en linksom te draaien tot het stevig vastzit. (FIG. 4 en FIG. 5)
- Voeg de ingrediënten toe. Zorg dat het apparaat niet te vol zit: de maximale hoeveelheid is 1,2 kg voor vast voedsel of tot de MAX-aanduiding aan de binnenzijde van de mengkom voor vloeistoffen.
- Laat de arm naar beneden zakken door de ontgrendelingsknop rechtsom te draaien. (FIG. 6)
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zorg er bij gebruik van de mengkom altijd voor dat de beschermkap aan de achterzijde (10) goed bevestigd is.
- Zet het apparaat aan door de snelheidsregelaar in te stellen op een stand van 1 tot 6.
- Zet de snelheidsregelaar indien gewenst op de PULSE-stand om met korte tussenpozen te mengen. Zodra u de snelheidsregelaar loslaat, gaat deze automatisch terug naar 0 en wordt het apparaat uitgeschakeld.
- Zet de snelheidsregelaar (3) na het kneden/roeren weer op 0 zodra het mengsel een bal is geworden en trek de stekker uit het stopcontact.
- Draai de ontgrendelingsknop (2) naar beneden om de arm omhoog te tillen.
- Nu kunt u het mengsel met een spatel uit de mengkom scheppen.
- De mengkom kan nu worden verwijderd door de kom linksom los te draaien en op te tillen.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.

4) INSTELLINGEN AANPASSEN EN OPZETSTUKKEN GEBRUIKEN

Gebruik	Snelheid	Tijd (minuten)	Maximum	Opmerkingen
Deeghaak	1-3	3	700 g bloem en 380 g water	Zware mengsels (zoals brood- of koekjesdeeg)
Klopper	1-4	3	400 g bloem en 400-500 g water	Middelzware mengsels (zoals pannenkoeken- of cakebeslag)
Garde	5-6	3	Eiwit van minstens 3 eieren	Lichte mengsels (zoals room, eiwit etcetera)

LET OP: Gebruik het apparaat niet langer dan zes minuten achter elkaar voor het mengen van zware mengsels. Laat het apparaat vervolgens tien minuten afkoelen. Het maximaal toegestane gewicht per mengsel is 1,2 kg.

5) DE GLAZEN BLENDER (1,5 L) GEBRUIKEN

De blender is geschikt voor het pureeren en mengen van voedsel. De blender kan worden gebruikt voor soepen (max. temperatuur 55 °C), sauzen, milkshakes, babyvoeding, groenten, fruit, puree etcetera. Snijd vaste ingrediënten indien nodig in kleinere stukken (2,5 x 2,5 cm) alvorens ze in de blender te doen.

Belangrijk:

- Voor gebruik: sluit het apparaat pas aan op stroom zodra de blender en de deksel op de juiste wijze bevestigd zijn.
- Na gebruik: trek de stekker uit het stopcontact voordat de blender uit het apparaat wordt verwijderd.

- Voeg geen ingrediënten toe aan de blender die een hogere temperatuur dan 55 °C hebben.
- Vul de blender met maximaal 1,5 liter vloeistof om morsen te voorkomen.
- Verwijder nooit de deksel terwijl de blender in werking is.
- Bevestig altijd de deksel voor het plaatsen of verwijderen van de blender.
- Gebruik de blender maximaal 3 minuten achter elkaar.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.

De blender gebruiken (Afb. 4):

LET OP: Zorg dat het apparaat niet op stroom is aangesloten.

- Verwijder de beschermkap aan de achterzijde. (FIG. 1)
- Doe het voedsel dat u wilt mengen in de blender.
- Druk de deksel stevig vast op de blender. (FIG. 2)
- Plaats het maatbekertje op de deksel en draai het rechtsom vast (FIG. 3).
- Bevestig de blender op het apparaat en draai het linksom stevig vast. Volg de OPEN-/CLOSE-aanduidingen op het apparaat (FIG. 4).
- Sluit het apparaat aan op stroom.
- Stel de snelheidsregelaar in op stand 6.

LET OP:

- 1) U kunt UITSLUITEND ingrediënten toevoegen als het apparaat in werking is door het maatbekertje (11) van de deksel te verwijderen.
- 2) Het kan nodig zijn om het apparaat af en toe uit te zetten om stukjes voedsel van de zijwanden van de blender te verwijderen.
 - Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
 - Verwijder de deksel.
 - Gebruik een zachte spatel om stukjes voedsel van de zijwanden van de blender te verwijderen. Houd de spatel op veilige afstand van de messen.
 - Draai de blender rechtsom om deze uit het apparaat te verwijderen.

6) DE VLEES- EN WORSTSET GEBRUIKEN (Afb. 5, Afb. 6, Afb. 8)

- A) DE HAKSET GEBRUIKEN
- Het hulpstuk bevestigen: plaats het mes (16) aan het uiteinde van de helix (15) en bevestig de hakschijf (17) naar keuze. Let op dat de hakschijf op de juiste wijze in de uitsparingen van de helixbehuizing (14) wordt bevestigd. Draai de vergrendeling (18) stevig vast (FIG. 1).
 - Verwijder de beschermkap aan de voorzijde (FIG. 2) van het apparaat.
 - Druk op de fixeerknop en plaats de helixbehuizing in het apparaat. Draai deze linksom stevig vast (FIG. 3).
 - Plaats de vulbak (20) bovenop de vulopening van de helixbehuizing (FIG. 4).
 - Plaats een kom onder de opening aan de onderzijde.
 - Sluit het apparaat aan op stroom en stel de snelheid in op stand 3. Vul de opening en de vulbak (20) met de stukken vlees. Gebruik indien nodig de stamper (19) om het vlees aan te drukken. LET OP: Duw het vlees niet aan met uw vingers!
 - Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.
 - LET OP: Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg dat er geen botten of pezen in het vlees zitten.
 - Het is belangrijk om de stalen hakschijven (17) goed te verzorgen om de hakschijven na het wassen goed te drogen en licht in te vetten met olie om roestvorming te voorkomen. Was goed voor elk gebruik.
 - De helixbehuizing (14), vergrendeling (18), helix (15) en hakschijven (17) zijn NIET VAATWASSERBESTENDIG. Was de onderdelen in warm water met afwasmiddel en droog ze goed af met een doek.

- B) DE WORSTSET GEBRUIKEN (Afb. 5, 6, en 8)
- Houd de helixbehuizing (14) bij de voedselopening vast met de bredere opening omhoog.
 - Plaats de helix (15) met de tandwielzijde in de behuizing.
 - Bevestig de verdeelschijf voor worst (25) op het andere uiteinde met behulp van de vulschroef.
 - Bevestig de worstkoker (26) op de verdeelschijf.
 - Draai de vergrendeling (18) op de helixbehuizing rechtsom.
 - Verwijder de beschermkap aan de voorzijde (FIG. 2) van het apparaat.
 - Druk op de fixeerknop, plaats de helixbehuizing in het basisapparaat, en draai deze linksom stevig vast (FIG. 3).
 - Plaats de vulbak (20) bovenop de helixbehuizing (FIG. 4). Plaats een kom onder de opening aan de onderzijde.
 - Sluit het apparaat aan op stroom en stel de snelheid in op stand 3. Vul de opening en de vulbak (20) met de stukken vlees. Gebruik indien nodig de stamper (19) om het vlees aan te drukken. LET OP: Duw het vlees niet aan met uw vingers!
 - Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.
 - LET OP: Snijd het vlees in stukken van ongeveer 2,5 cm. Zorg dat er geen botten of pezen in het vlees zitten.

C) DE KIBBESET GEBRUIKEN

- **Kibbe-opzetstuk - werkwijze is gelijk aan die voor het worstopzetstuk.**
- **Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.**
- **TIPS:**

- U kunt een natuurlijk of een kunstmatig worstomhulsel gebruiken.
- Indien u een natuurlijk omhulsel gebruikt, dient u deze eerst te laten weken in water.
- Knoop één uiteinde van de huls dicht.
- Trek de huls voorzichtig over de worstkoker.
- De inhoud wordt door de koker in de huls geperst.
- Zorg dat het omhulsel niet te vol gevuld wordt, anders kan het breken wanneer de worst bij het koken of bakken uitzet.
- Zodra de eerste worst de juiste lengte heeft, drukt u de worst aan het uiteinde van de koker dicht met uw vingers.
- Totdat u meer evaren bent, kunt u het apparaat na iedere worst even uitschakelen.
- Draai de worst een of twee keer om zijn eigen as.

7) DE SNIJ- EN RASPSET GEBRUIKEN (Afb. 1 en 7)

- Verwijder de beschermkap aan de voorzijde (9) van het apparaat.
- Bevestig het hulpstuk naar keuze - de grove rasp (24a), de snijder (24b) of de fijne rasp (24c) - in de behuizing (23). (Afb. 7: FIG. 1 EN 2)
- Druk op de fixeerknop, plaats de behuizing in het apparaat, en draai deze linksom stevig vast (FIG. 3).
- Nu kunt u ingrediënten gaan snijden of rasp.
- Plaats een kom onder de opening aan de onderzijde van de snijder.
- Sluit het apparaat aan op stroom en stel de snelheid in op stand 3-5. Snijd de aardappelen of andere groenten in stukjes, zodat ze door de opening passen. Stop de ingrediënten in

stukjes in de bovenzijde van de behuizing en druk zachtjes aan met de stamper (22). (FIG. 4)

- LET OP: Druk voedsel nooit aan met uw vingers, maar gebruik altijd de stamper.
- Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.

8) DELIMANO KEUKENROBOT PASTA- EN KOEKJESSET (Afb. 9 en 10)

8) DELIMANO KEUKENROBOT PASTA- EN KOEKJESSET (Afb. 9 en 10)

LET OP: Deze opzetstukken kunnen alleen gebruikt worden in combinatie met de DELIMANO KEUKENROBOT VLEES- EN WORSTSET.

A) DE KOEKJESSET GEBRUIKEN (Afb. 9)

LET OP: Zorg dat het apparaat niet op stroom is aangesloten.

- Houd de helixbehuizing (14) bij de voedselopening vast met de bredere opening omhoog.
- Plaats de helix (15) met de tandwielzijde in de behuizing.
- Bevestig de verdeelschijf voor worst (25) op het andere uiteinde met behulp van de vulschroef.
- Let op dat de uitsparing van de verdeelschijf goed aansluit op de bevestigingspin van de helixbehuizing zoals weergegeven op de afbeelding.
- Plaats de koekjesvormhouder op de verdeelschijf.
- Draai de vergrendeling (18) op de behuizing rechtsom.
- Plaats de koekjesvorm (29b) vanaf de zijkant in de houder en kies de gewenste vorm.
- Sluit het apparaat aan op stroom en draai de snelheidsregelaar naar stand 3.
- Voeg het gekneede koekjesdeeg toe via de opening aan de bovenzijde. De koekjes worden nu door de vorm geperst.
- Indien er deeg blijft plakken aan de binnenwand van de behuizing, kunt u de gehaktstamper gebruiken om het deeg aan te drukken.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.

A) DE PASTASET GEBRUIKEN (Afb. 10)

LET OP: Zorg dat het apparaat niet op stroom is aangesloten.

- Houd de helixbehuizing (14) bij de voedselopening vast met de bredere opening omhoog.
- Plaats de helix (15) met de tandwielzijde in de behuizing.
- Bevestig de gewenste pastavormschijf (30) op de helix met behulp van de vergrendeling (rechtsom).
- Draai de vergrendeling (18) op het apparaat rechtsom.
- Sluit het apparaat aan op stroom en draai de snelheidsregelaar naar stand 3.
- Voeg het gekneede deeg toe via de opening aan de bovenzijde. De pasta wordt nu door de vorm geperst.
- Indien er deeg blijft plakken aan de binnenwand van de behuizing, kunt u de gehaktstamper gebruiken om het deeg aan te drukken.
- Reinig de onderdelen zoals omschreven onder het kopje 'Reinigen'.

9) REINIGEN























- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmaterialen of -middelen.

Basis

- Gebruik uitsluitend een vochtige doek om de buitenzijde van de behuizing te reinigen. Gebruik geen oplosmiddelen.

Onderdelen

- Het is belangrijk om de stalen hakschijven (17) goed te verzorgen om roest te voorkomen. U wordt geadviseerd om de hakschijven na het wassen goed te drogen en licht in te vetten met olie om roestvorming te voorkomen. Was goed voor elk gebruik.
- VLEES- EN WORSTSET: De helixbehuizing (14), vergrendeling (18), helix (15) en hakschijven (17) zijn NIET VAATWASSERBESTENDIG. Was deze onderdelen in warm water met afwasmiddel en droog ze goed af met een doek.
- U wordt ten zeerste aangeraden om ook alle andere onderdelen in warm water met afwasmiddel te reinigen en deze direct erna goed te drogen. Indien u de onderdelen in de vaatwasmachine wilt reinigen, stel dan een lage temperatuur in.
- Laat de onderdelen geheel drogen alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

Cleaning list				Cleaning list			
	Cloth	Water	Dishwasher		Cloth	Water	Dishwasher
	v	x	x		v	v	x
	v	v	v		v	v	v
	v	v	v		v	v	x
	v	v	v		v	v	not recommended
	v	v	v		v	v	v
	v	v	v		v	v	v
	v	v	v		v	v	v
	x	v	not recommended		x	v	not recommended

10) PROBLEEM OPLOSSEN

Nr.	Probleem / storing	Voorgestelde oplossing
1	Het apparaat werkt niet.	Controleer of de stroomkabel goed is aangesloten op het stopcontact. Controleer of de ontgrendelingsknop weer terug in positie springt. Indien het apparaat langer dan 6 minuten achter elkaar aan heeft gestaan, laat de motor dan afkoelen.
2	De mengkom maakt geluid als het in werking is (een onderdeel maakt contact met de kom).	Controleer of de mengkom op de juiste wijze bevestigd is. Controleer of het onderdeel op de juiste wijze in het apparaat bevestigd is.
3	De spatbescherming sluit niet goed aan op de mengkom.	Controleer of de spatbescherming op de juiste wijze is bevestigd. Controleer of de mengkom op de juiste wijze is bevestigd en stevig is vastgedraaid.
4	Het apparaat werkt niet op een bepaalde snelheid.	Controleer of de markering op de snelheidsregelaar goed uitgelijnd is met de snelheidsaanduiding op het apparaat. Draai de snelheidsregelaar naar 0 en selecteer nogmaals dezelfde snelheidsstand.
5	Het apparaat beweegt terwijl het in werking is.	Controleer of de antislipnoppen aan de onderzijde correct zijn bevestigd. Zorg dat het apparaat op een glad, vlak oppervlak staat.
6	De ontgrendelingsknop springt niet terug in positie na het bevestigen van de mengkom en de spatbescherming.	Controleer of de spatbescherming op de juiste wijze is bevestigd. Controleer of de mengkom op de juiste wijze bevestigd is.