

EN

NL

DE



jag

FUSIONESCO
FORCE BLEND F3

FUSIONESCO

FORCE BLEND FB



www.japproducts.eu

























Index

EN English	7
NL Nederlands	26
DE Deutsch	45



Table of contents

 Thank you for your purchase	7
 Access to more	7
 Looking for help?	7
 Important safety precautions	8
 Key safety points	8
 General safety	9
 Plug and cord	9
 Getting to know your FORCE BLEND F3	10
 Control panel	11
 Technical specifications	11
 Before first use	12
 Test run	12
 Using your FORCE BLEND F3	13
Usage hand blender	13
Usage whisk	14
Usage double whisk	15
Usage potato masher	16
Usage spiralizer	17
Changing blades	18
Usage food processor	19
Changing blades / discs	20
 Taking care of your FORCE BLEND F3	21
 Accessories	22
 Troubleshooting	23
 Warranty information	24
 Customer support	24
 Disposal of electrical appliances	24
 Show us what you're making	25



Inhoudsopgave

	Bedankt voor je aankoop	26
	Toegang tot meer	26
	Op zoek naar hulp?	26
	Belangrijke veiligheidsmaatregelen	27
	Belangrijkste veiligheidsinformatie	27
	Algemene veiligheid	28
	Stekker en snoer	28
	Je FORCE BLEND F3 leren kennen	29
	Bedieningspaneel	30
	Technische specificaties	30
	Voor het eerste gebruik	31
	Het apparaat testen	31
	Gebruik van je FORCE BLEND F3	32
	Gebruik van de staafmixer	32
	Gebruik van de garde	33
	Gebruik van de dubbele garde	34
	Gebruik van de aardappelstamper	35
	Gebruik van de spiralizer	36
	Messen verwisselen	37
	Gebruik van de keukenmachine	38
	Messen/schijven verwisselen	39
	Onderhoud van je FORCE BLEND F3	40
	Accessoires	41
	Problemen oplossen	42
	Informatie over de garantie	43
	Klantenservice	43
	Inleveren van elektrische apparaten	43
	Laat ons zien wat je maakt	44



Inhaltsangabe

	Wir danken Ihnen für Ihren Kauf	45
	Mehr Zugang	45
	Auf der Suche nach Hilfe?	45
	Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	46
	Wichtige Sicherheitspunkte	46
	Allgemeine Sicherheit	47
	Stecker und Kabel	47
	Lernen sie Ihren FORCE BLEND F3 kennen	48
	Bedienfeld	49
	Technische Daten	49
	Vor dem ersten Gebrauch	50
	Testlauf	50
	Verwendung Ihres FORCE BLEND F3	51
	Verwendung des Stabmixers	51
	Verwendung des Schneebesens	52
	Verwendung des Doppelschneebesens	53
	Verwendung des Kartoffelstampfers	54
	Verwendung des Spiralisators	55
	Wechseln der Klingen	56
	Verwendung der Küchenmaschine	57
	Wechseln der Klingen/Scheiben	58
	Pflege für Ihren FORCE BLEND F3	59
	Zubehör	60
	Fehlerbehebung	61
	Garantieinformationen	62
	Kundenservice	62
	Entsorgung von Elektrogeräten	62
	Zeigen Sie uns, was Sie tolles machen	63

THANK YOU FOR YOUR PURCHASE



We hope you will enjoy your
new **FORCE BLEND F3** as much as we do.

ACCESS TO MORE



As a member of JAP products, you'll be the first one to know about
and benefit of all exclusive offers.

All year round, you'll receive exclusive discounts such as personal
vouchers, the best deals and a special surprise. You'll also have a
chance of winning amazing prizes through special promotions.

Create an account via www.japroducts.eu and use **F-FB-F3** to
redeem your first promotion.

LOOKING FOR HELP?



Our helpful, in-house family is ready to assist you
with any question you might have!

 Email: support@japroducts.eu

 Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

On behalf of all of us at JAP products,

Happy Cooking



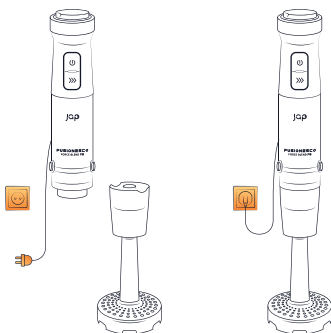
Important Safety Precautions

Read these instructions carefully before using your **FORCE BLEND F3**.
Keep this instruction manual for future use or new users.

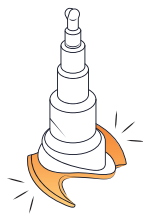


Key safety points

- Do not plug in the power cord until your **FORCE BLEND F3** is fully assembled and always unplug it before disassembling or moving.



- Carefully handle the blades as they are very sharp.



- Do not use the **FORCE BLEND F3** for more than 30 seconds continuously and no longer than 10 seconds when processing hard foods. Let it rest for 3 minutes before continuing processing.
- Make sure you use the **FORCE BLEND F3** and accessories on a stable and level surface.
- Be careful when processing hot ingredients as they can be splatter.





General safety

- **Do not** use your **FORCE BLEND F3** if it is damaged, faulty, or if the cord or plug is damaged.
Do not try to repair the product, contact us instead.
- **Make sure** your hands are dry before handling the plug or switching on your **FORCE BLEND F3**.
- **Closely** supervise children near your **FORCE BLEND F3**. Children should not use this appliance.
- **Not intended** for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- **Never** let the appliance operate unattended.
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as these may cause fire, electric shock or personal injuries.
- **Do not** use outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- **Do not** immerse your **FORCE BLEND F3**, cord or plug in water or any other liquid.
- **Store** the appliance in a safe and dry place when not in use.
- **This appliance may cause injury if misused.**

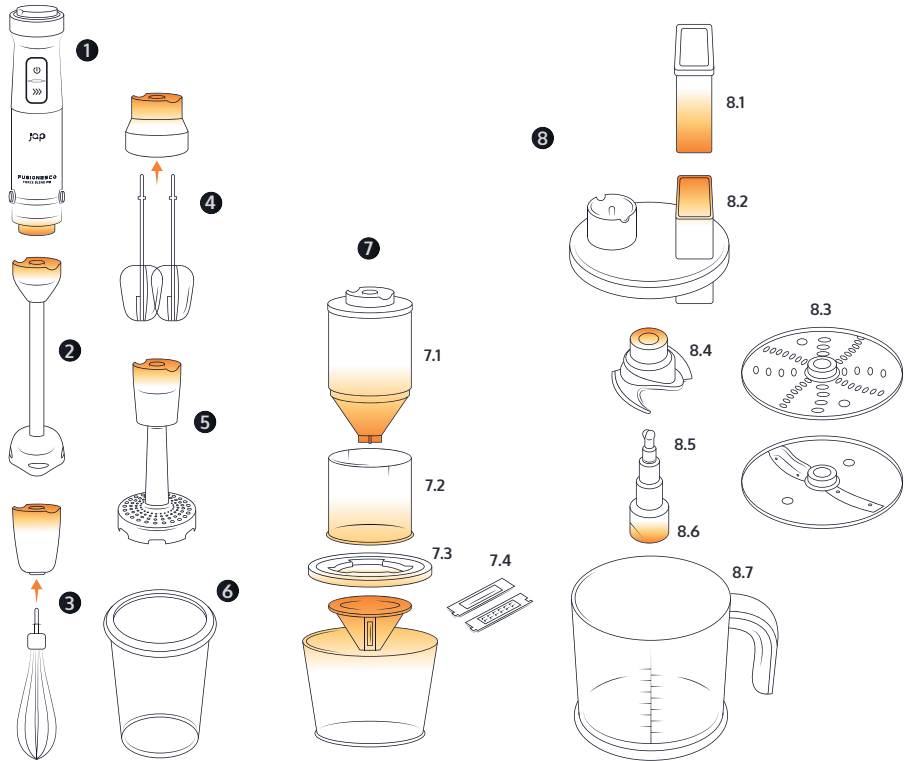


Plug and cord

- **Before** connecting the power plug, check that your voltage corresponds to the rating plate on the appliance.
- **Make sure** the cable does not get tangled or in the way during use.
- **Unplug** the power plug from the outlet when not using the appliance.



Getting to know your *FORCE BLEND F3*



1. Motor unit

2. Attachment with four blades

3. Whisk

4. Double Whisk

5. Potato masher

6. Measuring cup with lid

7. Spiralizer

7.1. Drive unit

7.2. Driver unit holder

7.3. Hopper

7.4. Interchangeable blades

8. Food processor

8.1. Pusher

8.2. Food processor lid /hopper

8.3. Reversible shredding/slicing disc

8.4. Grinding blade

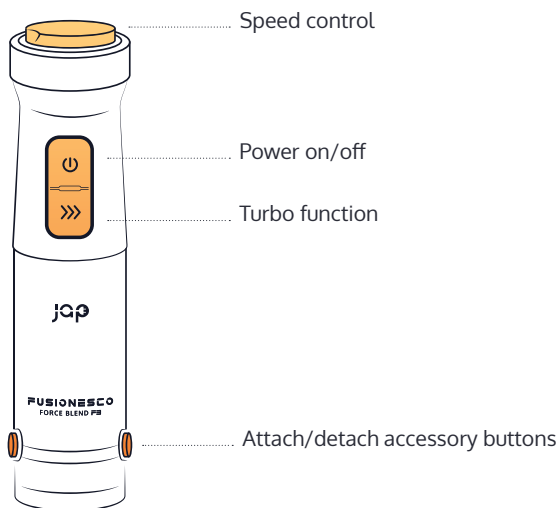
8.5. Hopper's lock ring

8.6. Spindle

8.7. Food processor container



Control panel



Technical specifications



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Power supply: 220-240V, 50/60Hz.

Max locked motor wattage: 1500W.

Nominal power: 1000W.

Nominal power food processor: 800W.

Made in P.R.C., designed in the Netherlands.



Before first use

1. **Carefully read** the safety precautions and check the product for any visible damage.
2. **Remove all** packaging from the **FORCE BLEND F3** and accessories, including any temporary stickers.
3. Use the **FORCE BLEND F3** on a stable and level surface.
4. Wipe the inside and outside of the **FORCE BLEND F3** with a damp cloth. Dry with a towel.



Test run

A test run will help you become familiar with your **FORCE BLEND F3**, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.



Using your **FORCE BLEND F3**

USING THE HAND BLENDER

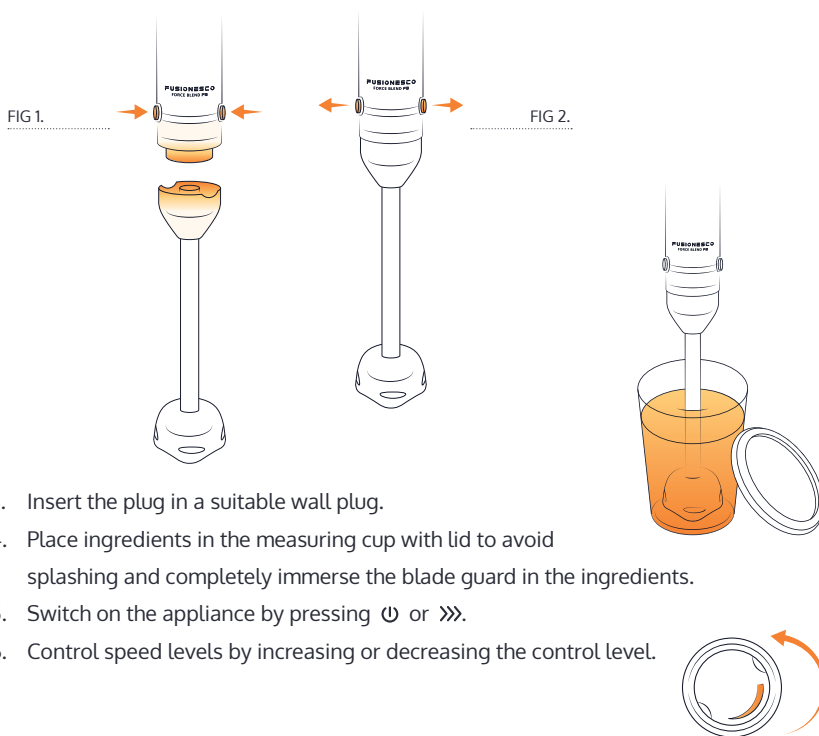
The hand blender is intended for preparing baby food, soups, sauces, milkshakes, mayonnaise and many other recipes.

NOTES:

- Do not allow any liquid to cover the joint between the handle and the stick's shaft.
- Move the blade slowly through the food, moving it up and down in circles.
- If the device gets jammed, unplug it before cleaning.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the attachment with blades into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Place ingredients in the measuring cup with lid to avoid splashing and completely immerse the blade guard in the ingredients.
5. Switch on the appliance by pressing **⏻** or **»»**.
6. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.

USING THE WHISK

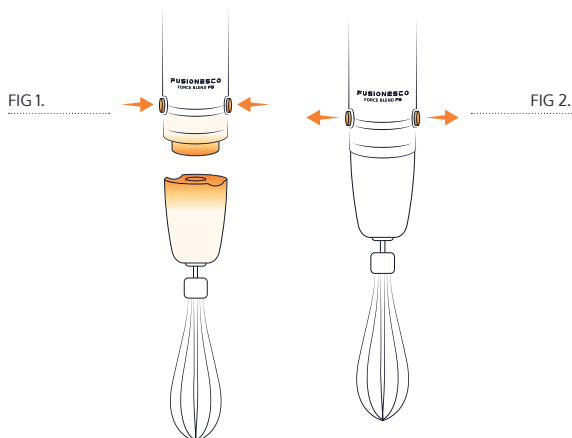
The whisk is intended for whipping soft ingredients such as cream, egg whites, sugar and ready-made desserts.

NOTES:

- Do not try to whisk harder mixtures such as margarine as you may damage the whisk.
- Do not whisk more than 6 egg whites or 1000ml of cream at the same time.
- Do not let any liquid get above the whisks.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the whisk accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing ⏻ or ⏩ .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE DOUBLE WHISK

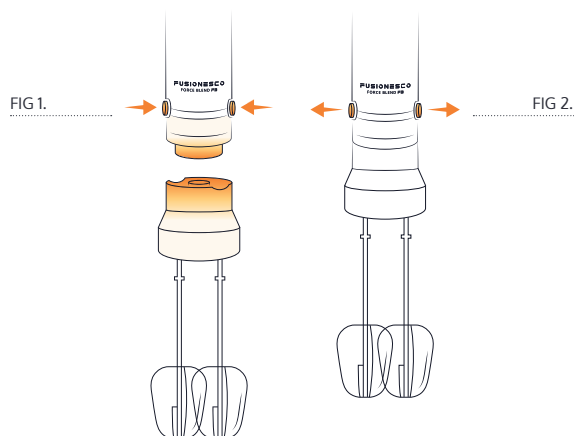
The double whisk is intended for cake batter, bread dough or other types of batter.

NOTES:

- Do not whisk more than 6 egg whites or 1000ml of cream at the same time.
- Do not let any liquid get above the whisks.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the double whisk accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE POTATO MASHER

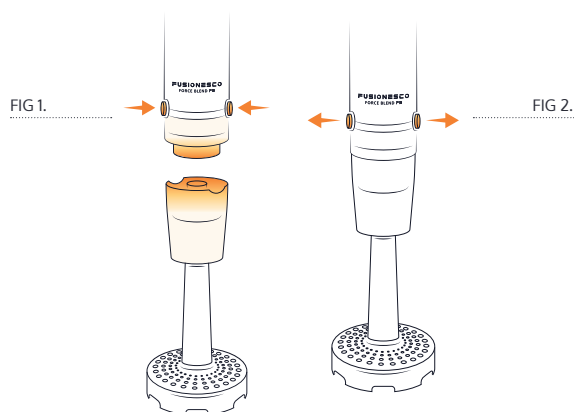
The potato masher is intended for mashing potatoes.

NOTES:

- The device may overheat if the turbo function is used for a long time.
- Move the mashing stick gently through the ingredients until the desired texture is achieved.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the potato masher accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing ψ or \gg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE SPIRALIZER

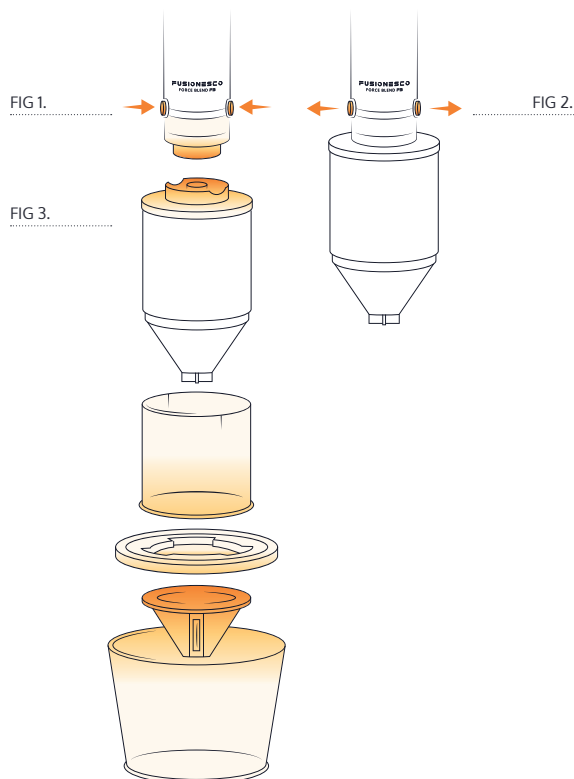
The spiralizer is intended for cutting vegetables or fruit.

NOTES:

- You can choose from different blades such as thick, thin and ribbon-shaped.
- Do not let any ingredients get above the 600ml mark.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the spiralizer (FIG 3.) accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



CHANGING BLADES

Disassemble the spiralizer step by step. Be careful not to cut yourself.

1. Pull the assembled parts out of the measuring cup. (FIG 1.)
2. Pull the drive unit out of the hopper (FIG 2.)
3. Detach the drive unit holder by turning it counter clockwise (FIG 3.)
4. Pull out the hopper and safely remove the blade clip. (FIG 4.)
5. Pull out the blade and replace it with another one. (Thin, thick or ribbon.)
6. Reinsert the blade clip and make sure it's closed. (FIG 5.)
7. Reassemble all parts back to the original state. (FIG 6.)

FIG 1.

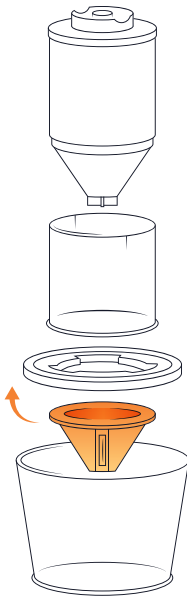


FIG 2.

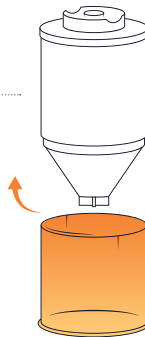


FIG 3.

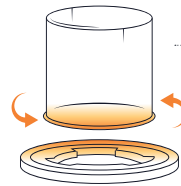


FIG 4.

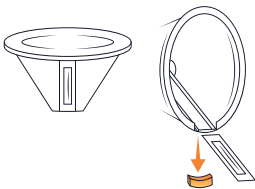
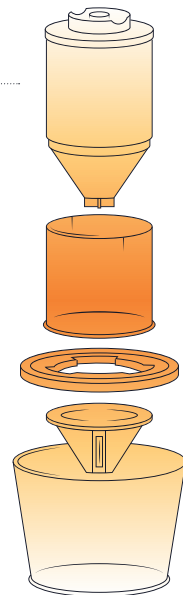


FIG 5.



FIG 6.



USING THE FOOD PROCESSOR

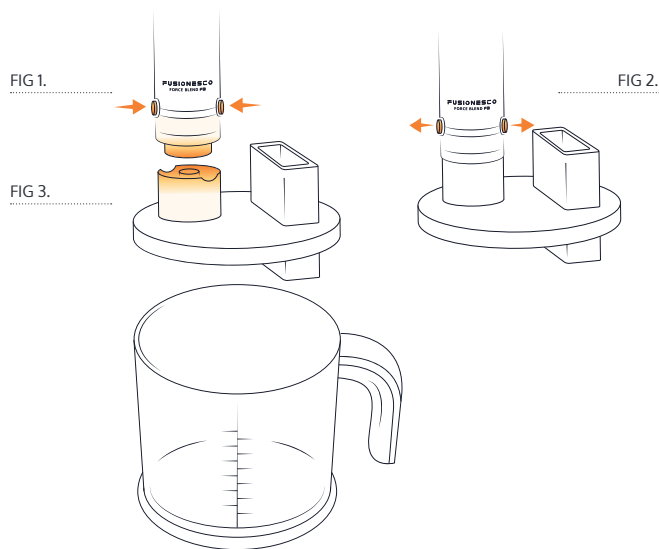
The food processor is intended for chopping meat, cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.

NOTES:

- You can choose from grinding blade, reversible shredding disc and reversible slicing disc.
- Do not try to chop hard food such as coffee beans, ice cubes, chocolate ounces, etc. The blades might get damaged.
- Do not let any ingredients rise above the 1500ml mark.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the spiralizer (FIG 3.) accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.
6. Use the pusher to push ingredients into the food processor. Do not use your hands.



CHANGING BLADES / DISCS

Disassemble the food processor step by step. Be careful not to cut yourself.

1. Remove the lid of the food processor container by turning it counter clockwise. (FIG 1.)
2. Pull out the hopper's ring lock. (FIG 2.)
3. Remove the grinding blade by pushing the hopper's ring lock downwards slowly. Be careful not to cut yourself.
4. Place back the hopper's ring lock. (FIG 3.)
5. Place one of the discs (shredding or slicing) on top of the hopper's ring lock. Align the hole in the center of the disc with the shaft and make sure it is tightly attached by pushing downwards gently. Place the disc and the shaft in the center of the food processor container. (FIG 4.)
6. Place the lid of the food processor container back and lock it by turning it clockwise. (FIG 5.)
7. To attach the grinding blade, hold it carefully in one hand while placing the shaft through the center of the grinding blade with the other hand. The blade should be placed at the base of the spindle. Place the grinding blade and the shaft in the center of the food processor container.

NOTES:

- Do not use one of the discs and the grinding blade at the same time.
- The discs are reversible to switch between coarse or fine shredding/slicing.

FIG 1.

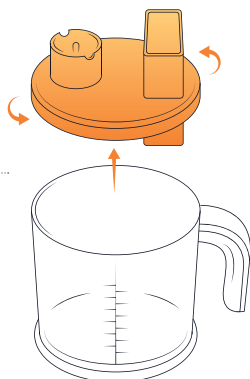


FIG 2.

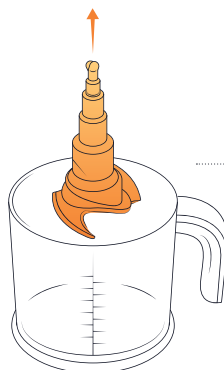


FIG 3.

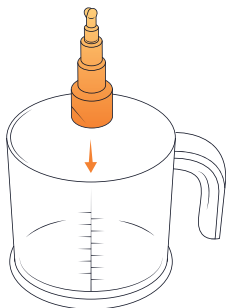


FIG 4.

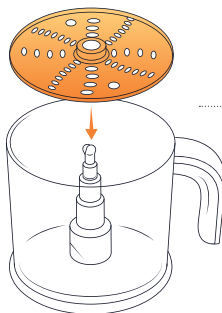
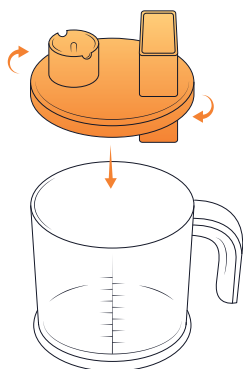


FIG 5.



Taking care of your **FORCE BLEND F3**

Note: Always clean the **FORCE BLEND F3** after every use.

1. Turn off and unplug the **FORCE BLEND F3**. Allow it to cool down completely before cleaning.
2. Wipe the outside of the **FORCE BLEND F3** with a moist cloth.
3. Detachable parts are dishwasher safe. You can also wash the detachable parts with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: The detachable parts have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a.) Mix 30ml of baking soda and 15ml of water in a small bowl to form a spreadable paste.
 - b.) Use a sponge to spread the paste on the detachable parts and scrub. Let the detachable parts sit for 15 minutes before rinsing.
 - c.) Wash the detachable parts with soap and water before using.
5. Clean the inside of the **FORCE BLEND F3** with a damp, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water.
6. Dry before using.

Note: Make sure the accessories are completely dry before turning on the **FORCE BLEND F3**.

Note: After processing colored food, the plastic parts of the appliance may lose color. It is recommended to clean these parts with vegetable oil before washing them in the dishwasher.



Accessories

You can purchase accessories for your **FORCE BLEND F3** by visiting www.japroducts.eu and finding the most suitable point of sale.

If you have any questions, please contact support@japroducts.eu.



Troubleshooting

PROBLEM

POSSIBLE SOLUTION

The blender will not turn on.

- Make sure the blender is plugged in.
- Push the accessory securely into the blender.

The blender emits odor.

- The blender may produce some odor when you use it for the first time. This is normal.
- The blender has been used for too long. Unplug the blender and let it cool down for 30 minutes.

The blender has stopped working.

- The blender will protect and stop itself after being used for too long. Wait 30 minutes.

The blender starts abnormally vibrating or is very noisy.

- Too much food being processed, please reduce the amount of food.
- Use the blender on a stable and level surface.
- Check whether the power supply voltage is too high.

Blade gets stuck during food processing.

- Unplug the blender and take the mixing head out of the cup. Turn on the power again and slowly lower the mixing head while moving it up and down.



Warranty information

JAP products warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

If you have any questions or concerns about your new product, please don't hesitate to contact us.



Customer support

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
The Netherlands

Our helpful, in-house family is ready to assist you with any question you might have!

 Email: support@japproducts.eu

 Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Please keep your order ID ready before contacting our customer support.



Disposal of electrical appliances

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.



SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results and we think you'll want to share these. Our community awaits your uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MORE JAP PRODUCTS

If you're happy with this **FORCE BLEND F3**, the product line doesn't stop here.

Checkout www.japproducts.eu for a collection of all our newest and thoughtfully products. They might be right at home in your house too!

Don't forget to become a member of JAP. Sign in via www.japproducts.eu and use **F-FB-F3** to redeem your first promotion.

BEDANKT VOOR JE AANKOOP



We hopen dat je net zoveel zal genieten van je nieuwe **FORCE BLEND F3** als wij dat doen.

TOEGANG TOT MEER



Als lid van JAP Products ben je altijd als eerste op de hoogte en profiteer je vanaf het eerste moment al van exclusieve voordelen.

Je ontvangt het hele jaar door exclusieve kortingen, zoals persoonlijke vouchers, de beste deals en een speciale verrassing. Ook maak je kans op fantastische prijzen via speciale promoties.

Maak jouw account aan via www.japproducts.eu en gebruik **F-FB-F3** om je eerste promotie te verzilveren.

OP ZOEK NAAR HULP?



Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen met al jouw vragen!

 Email: support@japproducts.eu

 Telefoon: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Namens iedereen bij JAP products:

Veel plezier met koken!



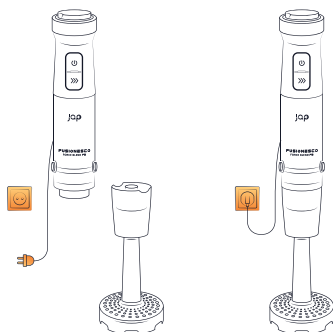
Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Lees zorgvuldig deze instructies door voordat je gebruik maakt van je **FORCE BLEND F3**. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.

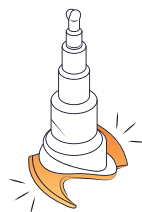


Belangrijkste veiligheidsinformatie

- **Steek** de stekker niet in het stopcontact totdat je **FORCE BLEND F3** volledig in elkaar gezet is en haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het product uit elkaar haalt of verplaatst.



- **Wees voorzichtig** met de messen aangezien deze erg scherp zijn.



- Gebruik de **FORCE BLEND F3** niet langer dan ononderbroken 30 seconden en niet langer dan 10 seconden bij het verwerken van hard voedsel. Laat het product 3 minuten rusten voordat je het opnieuw gebruikt.
- **Zorg ervoor dat** je de **FORCE BLEND F3** en accessoires op een stabiel en vlak oppervlak gebruikt.
- **Wees voorzichtig** bij het verwerken van hete ingrediënten aangezien deze kunnen spetteren.





Algemene veiligheid

- **Gebruik** je **FORCE BLEND F3** niet wanneer het beschadigd of defect is, of wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het product niet te repareren, neem in plaats daarvan contact met ons op.
- **Zorg ervoor** dat je handen droog zijn voordat je de stekker aanraakt of jouw **FORCE BLEND F3** aanzet.
- Hou **scherp** toezicht op kinderen rondom jouw **FORCE BLEND F3**. Kinderen mogen geen gebruik maken van dit apparaat.
- Dit apparaat is **niet** geschikt voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Laat het apparaat **nooit** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Maak **geen** gebruik van vervangingsonderdelen of accessoires van derden, aangezien deze brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.
- **Niet** buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is alleen geschikt voor binnenshuis gebruik.
- Dompel je **FORCE BLEND F3**, het snoer of de stekker **niet** onder in water of enige andere vloeistof.
- **Berg** het apparaat op veilig en droog op wanneer het niet in gebruik is.
- **Dit** apparaat kan bij verkeerd gebruik letsel veroorzaken.

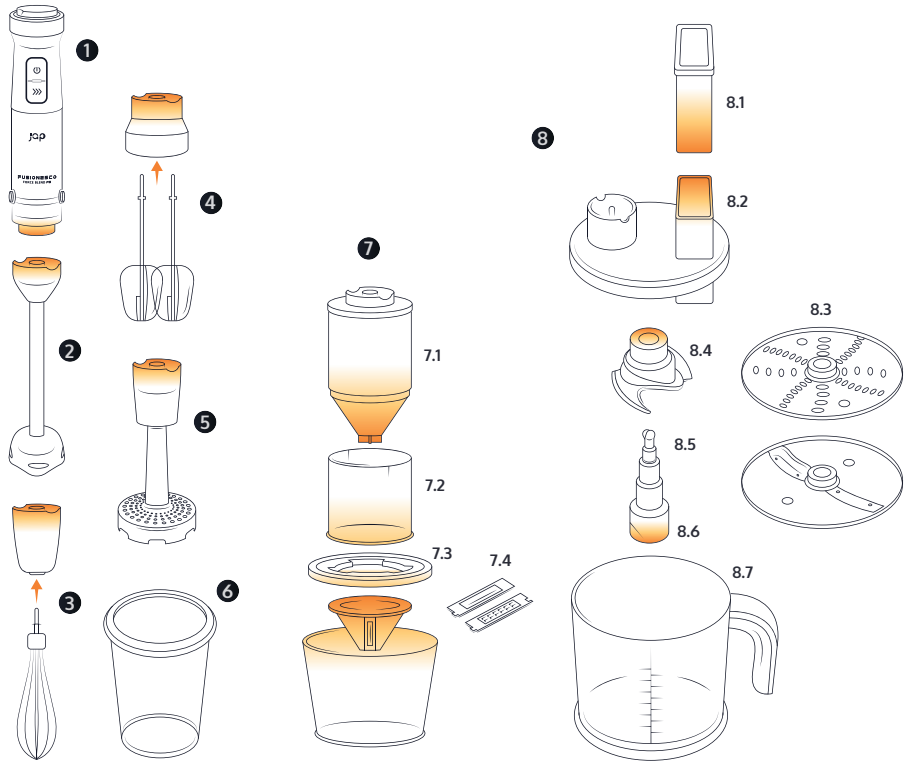


Stekker en snoer

- Controleer **voordat** je de stekker in het stopcontact steekt dat het voltage overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- **Zorg ervoor** dat het snoer tijdens het gebruik niet in de war raakt of in de weg zit.
- **Haal de stekker uit** het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Je FORCE BLEND F3 leren kennen



1. Motoronderdeel

2. Opzetstuk met vier messen

3. Garde

4. Dubbele Garde

5. Aardappelstamper

6. Maatbeker met deksel

7. Spiralizer

7.1. Aandrijf-onderdeel

7.2. Aandrijf-onderdeel houder

7.3. Trechter

7.4. Verwisselbare Messen

8. Keukenmachine

8.1. Duwstaaf

8.2. Keukenmachine deksel / trechter

8.3. Versnellingen

8.4. Omkeerbare hak- en snijschijf

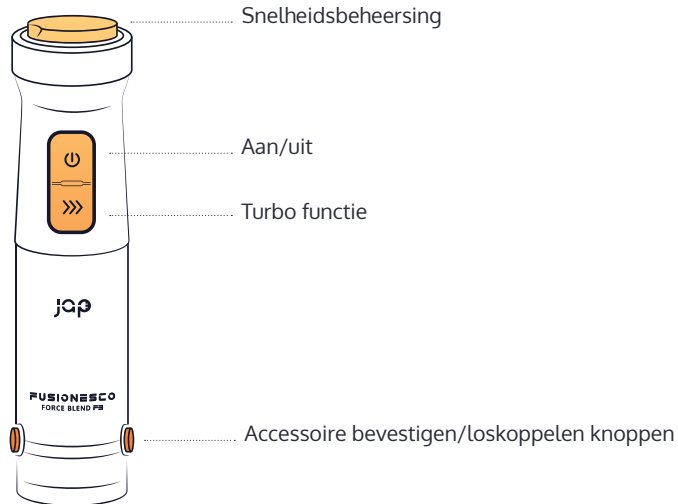
8.5. Maalmes

8.6. Trechter borging

8.7. Spindel



Bedieningspaneel



Technische specificaties



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Voeding: 220-240V, 50/60Hz.

Maximaal vermogen: 1500W.

Nominaal vermogen: 1000W.

Nominaal vermogen keukenmachine: 800W.

Gemaakt in P.R.C., ontworpen in Nederland.



Voor het eerste gebruik

1. **Lees** de veiligheidsmaatregelen zorgvuldig door en controleer het product op enige zichtbare beschadigingen.
2. **Verwijder al het** verpakkingsmateriaal van de **FORCE BLEND F3** en accessoires, inclusief non-essentiële, tijdelijke stickers.
3. Gebruik de **FORCE BLEND F3** op een stabiel en vlak oppervlak.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van de **FORCE BLEND F3** af met een vochtige doek. Droog af met een theedoek.



Het apparaat testen

Door het apparaat te testen raak je vertrouwd met je **FORCE BLEND F3**, kun je ervoor zorgen dat het goed werkt en mogelijk voorkomend vuil schoonmaken.



Gebruik van je **FORCE BLEND F3**

GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

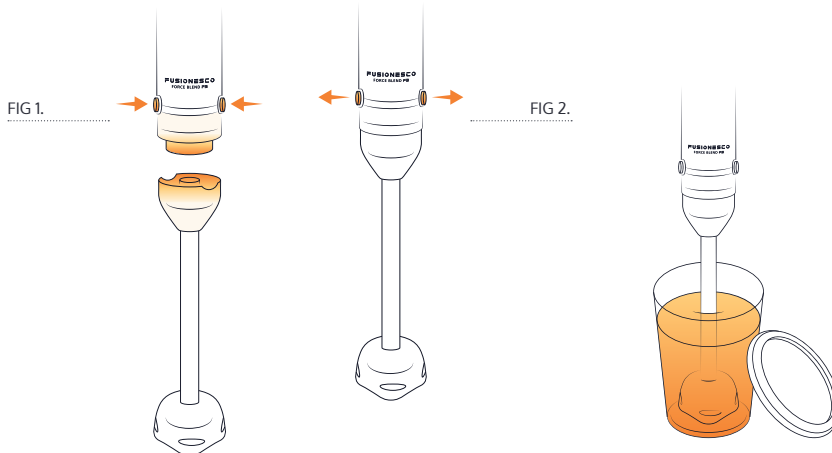
De staafmixer is bedoeld voor het bereiden van baby voedsel, soep, sauzen, milkshakes, mayonaise en vele andere recepten.

LET OP:

- Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de verbinding tussen het handvat en de schacht van de staaf terecht komt.
- Beweeg de mixer langzaam, op en neer in cirkels door het voedsel heen.
- Als het apparaat vastzit is het belangrijk dat je de stekker uit het stopcontact haalt voordat je het schoonmaakt.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG. 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de messen vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2.) om de accessoire te vergrendelen.
3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.



4. Plaats de ingrediënten in de beker met deksel om spetters te voorkomen en dompel de mesbeschermer hier compleet in onder.
5. Zet het apparaat aan door op ψ of \ggg te drukken.
6. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE GARDE

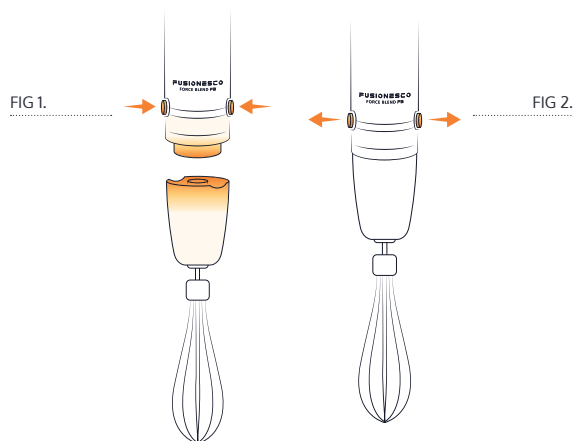
De garde is bestemd voor het kloppen van zachte ingrediënten zoals room, eiwitten, suiker en kant-en-klare desserts.

LET OP:

- Probeer geen hardere ingrediënten te kloppen, zoals margarine, aangezien dit de garde kan beschadigen.
- Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijkertijd.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen boven de garde terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de garde vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of ⏮ te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE DUBBELE GARDE

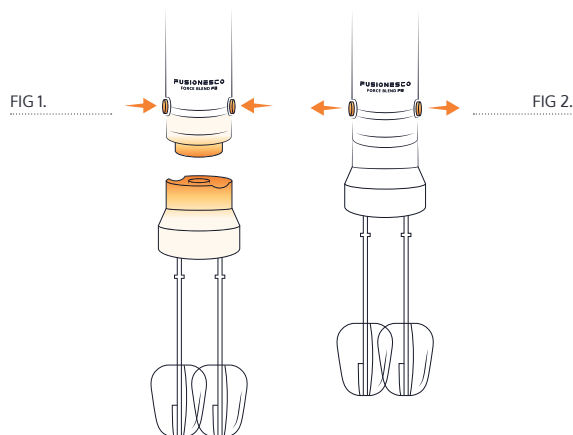
De dubbele garde is bestemd voor cakebeslag, brooddeeg of andere soorten deeg.

LET OP:

- Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijkertijd.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen boven de garde terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de dubbele garde vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ψ of \ggg te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE AARDAPPELSTAMPER

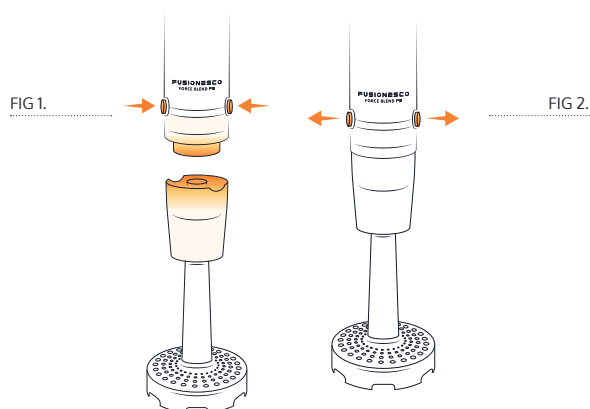
De aardappelstamper is bestemd voor het stampen van aardappels.

LET OP:

- Het apparaat kan oververhit raken wanneer de turbo functie langdurig gebruikt wordt.
- Beweeg de stamp-staaf voorzichtig door de ingrediënten heen totdat de gewenste textuur is bereikt.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk aardappelstamper vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of ⏮ te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE SPIRALIZER

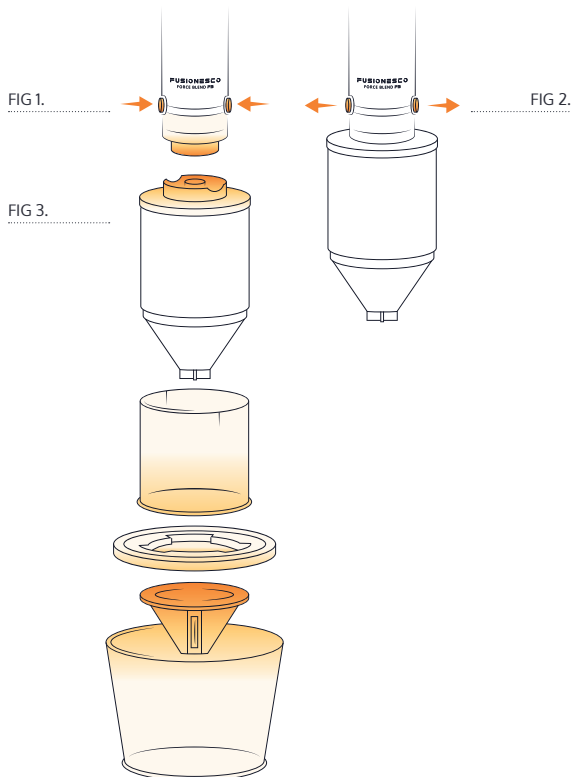
De spiralizer is bestemd voor het snijden van groente of fruit.

LET OP:

- Kies uit verschillende messen zoals dik, dun of lintvormig.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten boven de 600 ml markering terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet de spiralizer (FIG 3.) vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op Ψ of \ggg te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



MESSEN VERWISSELEN

Haal de spiralizer stap voor stap uit elkaar. Pas op dat je jezelf niet snijdt.

1. Haal de samengevoegde onderdelen uit de maatbeker. (FIG 1.)
2. Haal het aandrijf-onderdeel uit de trechter (FIG 2.)
3. Kopper het aandrijf-onderdeel los door het tegen de klok in te draaien. (FIG 3.)
4. Haal de trechter eruit en verwijder veilig de mesklem. (FIG 4.)
5. Haal het mes eruit en vervang het door een andere. Dun, dik of lintvormig.)
6. Bevestig opnieuw de mesklem en zorg ervoor dat deze gesloten is. (FIG 5.)
7. Monteer alle onderdelen opnieuw in de oorspronkelijke staat.

FIG 1.

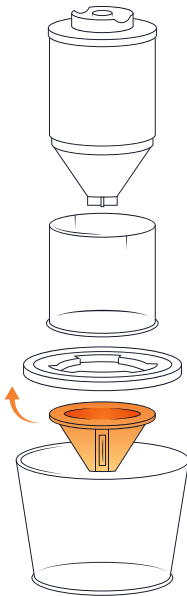


FIG 2.

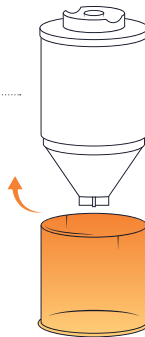


FIG 3.

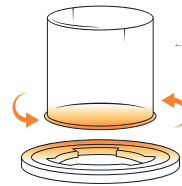


FIG 6.

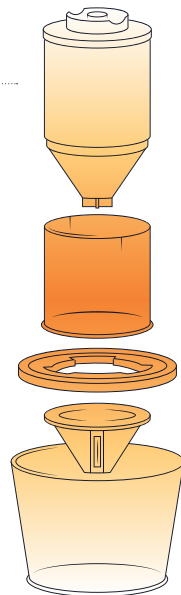


FIG 4.

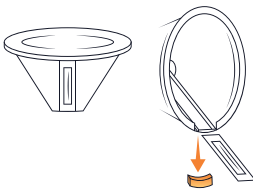


FIG 5.



GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

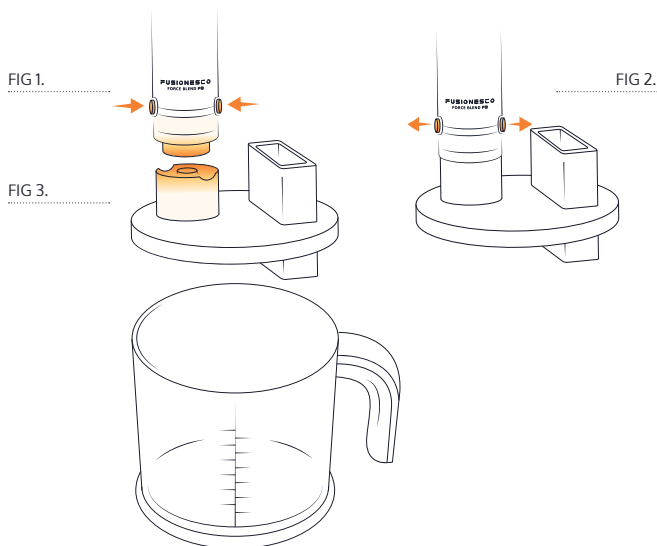
De keukenmachine is bestemd voor het hakken van vlees, kaas, groente, kruiden, brood, koekjes en noten.

LET OP:

- Kies uit een maalmes, een omkeerbare versnipperaar en een omkeerbare snijschijf.
- Probeer geen hard voedsel zoals koffiebonen, ijsblokjes of blokken chocolade te hakken. De messen kunnen hierdoor beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten boven de 1500 ml markering terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet de keukenmachine container (FIG 3.) vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of »» te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het te verhogen of verlagen.
6. Gebruik de duwstaaf om ingrediënten in de keukenmachine te duwen. Gebruik hierbij niet je handen.



MESSEN/SCHIJVEN VERWISSELEN

Haal de keukenmachine stap voor stap uit elkaar. Pas op dat je jezelf niet snijdt.

1. Verwijder de deksel van de keukenmachine container door het tegen de klok in te draaien. (FIG 1.)
2. Haal de borgring uit de trechter. (FIG 2.)
3. Verwijder het maalmes door langzaam neerwaarts op de borgring van de trechter te duwen. Pas op dat je jezelf niet snijdt.
4. Plaats de borgring in de juiste positie terug. (FIG 3.)
5. Plaats een van de schijven (versnipperen of snijden) terug op de bovenkant van de borgring. Lijn het gat in het midden van de schijf uit met de as en zorg ervoor dat de schijf goed vastzit door zachtjes naar beneden te duwen. Plaats de schijf en de as in het midden van de container van de keukenmachine. (FIG 4.)
6. Plaats de deksel van de keukenmachine container terug door het met de klok mee te draaien. (FIG 5.)
7. Om het maalmes te bevestigen hou je het voorzichtig in één hand vast terwijl je met de andere hand de as door het midden van het maalmes plaatst. Het blad moet aan de basis van de spindel worden geplaatst. Plaats het maalmes en de as in het midden van de keukenmachine container.

LET OP:

- Maak niet tegelijkertijd gebruik van de schijven en het maalmes.
- De schijven zijn omkeerbaar, waardoor je kunt kiezen tussen grof of fijn versnipperen/snijden.

FIG 1.

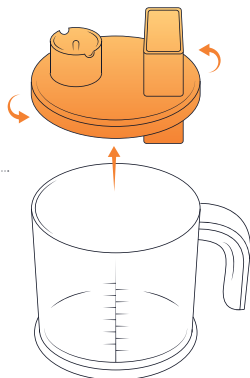


FIG 2.

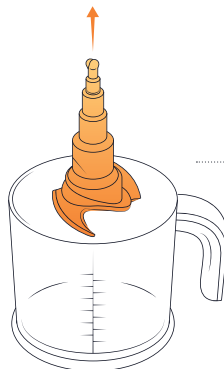


FIG 3.

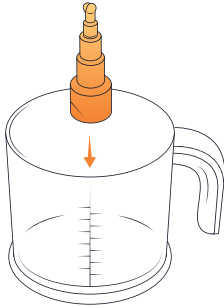


FIG 4.

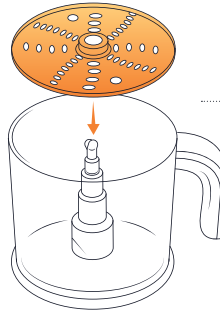
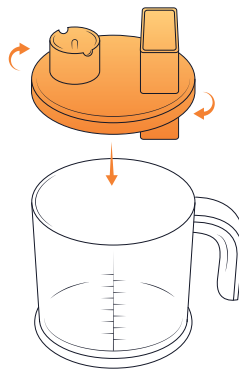


FIG 5.



Onderhoud van je **FORCE BLEND F3**

LET OP: Maak de **FORCE BLEND F3** altijd na elk gebruik schoon.

1. Zet de **FORCE BLEND F3** uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.
2. Veeg de buitenkant van de **FORCE BLEND F3** af met een vochtige doek.
3. Afnembare onderdelen zijn vaatwasserbestendig. Je kunt de afneembare onderdelen ook wassen met heet zeepwater en een niet-schurende spons. Laat het indien nodig weken.

LET OP: De afneembare onderdelen hebben een non-stick coating. Gebruik geen metalen voorwerpen of schurend schoonmaakgerei.

4. Voor hardnekkig vuil:
 - a.) Meng 30 ml zuiveringszout en 15 ml water in een kleine kom om een smeerbare pasta te creëren.
 - b.) Gebruik een spons om de pasta op de afneembare onderdelen aan te brengen en schrob het schoon. Laat de pasta 15 minuten op de afneembare onderdelen zitten voordat je het afspoelt.
 - c.) Was de afneembare onderdelen met water en zeep voordat je ze opnieuw gebruikt.
5. Maak de binnenkant van de **FORCE BLEND F3** schoon met een vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel niet onder in water.
6. Droog voor gebruik.

LET OP: Zorg ervoor dat de accessoires compleet droog zijn voordat je de **FORCE BLEND F3** aanzet.

LET OP: Na het verwerken van gekleurd voedsel kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat wellicht hun kleur verliezen. Het is aanbevolen om deze onderdelen met plantaardige olie schoon te maken voordat ze worden gewassen in de vaatwasser.



Accessoires

Je kunt accessoires voor jouw **FORCE BLEND F3** kopen door naar www.japproducts.eu te gaan en het meest geschikte verkooppunt te vinden.

Bij vragen, gelieve contact op te nemen met support@japproducts.eu.



Problemen oplossen

PROBLEEM

MOGELIJKE OPLOSSING

De mixer gaat niet aan.

- Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- Duw de accessoire stevig in de mixer.

Er komt een geur uit de mixer.

- Er kan een geur voorkomen bij het eerste gebruik. Dit is normaal.
- De mixer is voor een te lange tijd gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de mixer 30 minuten lang afkoelen.

De mixer werkt niet meer.

- De mixer zal zichzelf beschermen en uit gaan als het voor een te lange tijd gebruikt is. Wacht 30 minuten.

De blender is abnormaal aan het trillen of is zeer luidruchtig.

- Er wordt teveel eten verwerkt, verminder de hoeveelheid eten.
- Gebruik de mixer op een op een stabiel en vlak oppervlak.
- Controleer of de voedingsspanning te hoog is.

Mes zit vast tijdens het verwerken van eten.

- Haal de stekker uit het stopcontact en de mixer uit de bak. Zet de stroom weer aan en laat de mixer langzaam zakken terwijl je het op en neer beweegt.



Informatie over de garantie

JAP Products garandeert producten van de hoogste kwaliteit in materiaal, vakmanschap en service. De garantietermijn gaat in op de datum van de aankoop. De garantieperiode kan per productcategorie verschillen.

Bij vragen of opmerkingen over je nieuwe product, gelieve contact met ons op te nemen.



Klantenservice

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
The Netherlands

Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen met al jouw vragen!

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Telefoon: +31736447405 (werkdagen van 09.00 – 17.00 CET)

Houd a.u.b. je bestelnummer gereed wanneer je contact opneemt met onze klantenservice.



Inleveren van elektrische apparaten

De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Waste Electrical and Electronic Equipment (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) (AEEA) bepaalt dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het normale ongesorteerde huishoudelijke afval mogen worden gedeponeerd. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak" op het product herinnert je aan je verplichting om het apparaat op de juiste wijze af te voeren. Consumenten moeten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van oude apparaten en/of hun batterijen.



LAAT ONS ZIEN WAT JE MAAKT

We hopen dat deze handleiding nuttig is geweest. We kunnen niet wachten om jouw geweldige resultaten te mogen bewonderen en we hopen dat je deze wilt delen. Onze online community kan niet wachten op jouw posts.

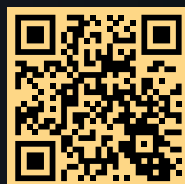
#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MEER JAP PRODUCTEN

Als je tevreden bent met je **FORCE BLEND F3** het assortiment is nog veel uitgebreider.

Neem een kijkje op www.japproducts.eu voor onze collectie vol nieuwe en doordachte producten. Deze passen wellicht ook perfect bij jou huishouden!

Vergeet niet lid te worden bij JAP. Meld je aan via www.japproducts.eu en gebruik **F-FB-F3** om je eerste promotie te verzilveren.

WIR DANKEN IHNEN FÜR IHREN KAUF



Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen **FORCE BLEND F3** genauso viel Freude haben werden wie wir.

MEHR ZUGANG



Als Mitglied von JAP Products sind Sie der Erste, der von allen exklusiven Angeboten erfährt und davon profitiert.

Das ganze Jahr über erhalten Sie exklusive Rabatte wie persönliche Gutscheine, die besten Angebote und eine besondere Überraschung. Außerdem haben Sie die Chance, bei Sonderaktionen tolle Preise zu gewinnen.

Erstellen Sie ein Konto über www.japproducts.eu und verwenden Sie **F-FB-F3**, um Ihre erste Prämie einzulösen.

AUF DER SUCHE NACH HILFE?



Unsere hilfsbereite, hausinterne Familie ist bereit, Sie bei jeder Frage zu unterstützen!

 Email: support@japproducts.eu

 Telefon: +31736447405 (werktags von 09:00 - 17:00 Uhr MEZ)

Im Namen von uns allen bei JAP,

Fröhliches Kochen



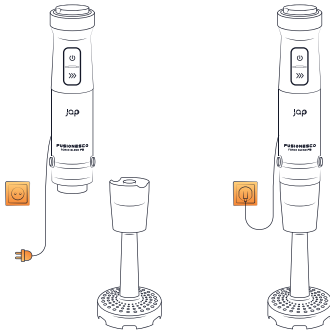
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **FORCE BLEND F3** verwenden.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für neue Benutzer auf.



Wichtige Sicherheitspunkte

- **Schließen Sie** das Netzkabel erst an, wenn Ihr **FORCE BLEND F3** vollständig montiert ist, und trennen Sie es immer vom Netz, bevor Sie es demontieren oder bewegen.



- **Behandeln Sie** die Klingen vorsichtig, da sie sehr scharf sind.



- **Verwenden Sie** das **FORCE BLEND F3** nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen und nicht länger als 10 Sekunden bei der Verarbeitung harter Lebensmittel. Lassen Sie es 3 Minuten ruhen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.
- **Stellen Sie sicher**, dass Sie **FORCE BLEND F3** und Zubehör auf einer stabilen und ebenen Oberfläche verwenden.
- **Seien Sie vorsichtig** bei der Verarbeitung heißer Zutaten, da es zu Spritzern kommen kann.





Allgemeine Sicherheit

- **Verwenden Sie *FORCE BLEND F3* nicht**, wenn es beschädigt oder fehlerhaft ist oder wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht das Produkt zu reparieren, kontaktieren Sie uns stattdessen.
- **Vergewissern Sie sich**, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder Ihren ***FORCE BLEND F3*** einschalten.
- **Beaufsichtigen Sie Kinder** in der Nähe Ihres ***FORCE BLEND F3*** genau. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen.
- **Nicht** für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- **Lassen Sie** das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- **Verwenden Sie keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da diese einen Brand, elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen können.
- **Verwenden Sie** das Gerät nicht im Freien. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- **Tauchen Sie den *FORCE BLEND F3***, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- **Bewahren Sie** das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn es nicht verwendet wird.
- **Dieses** Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen.

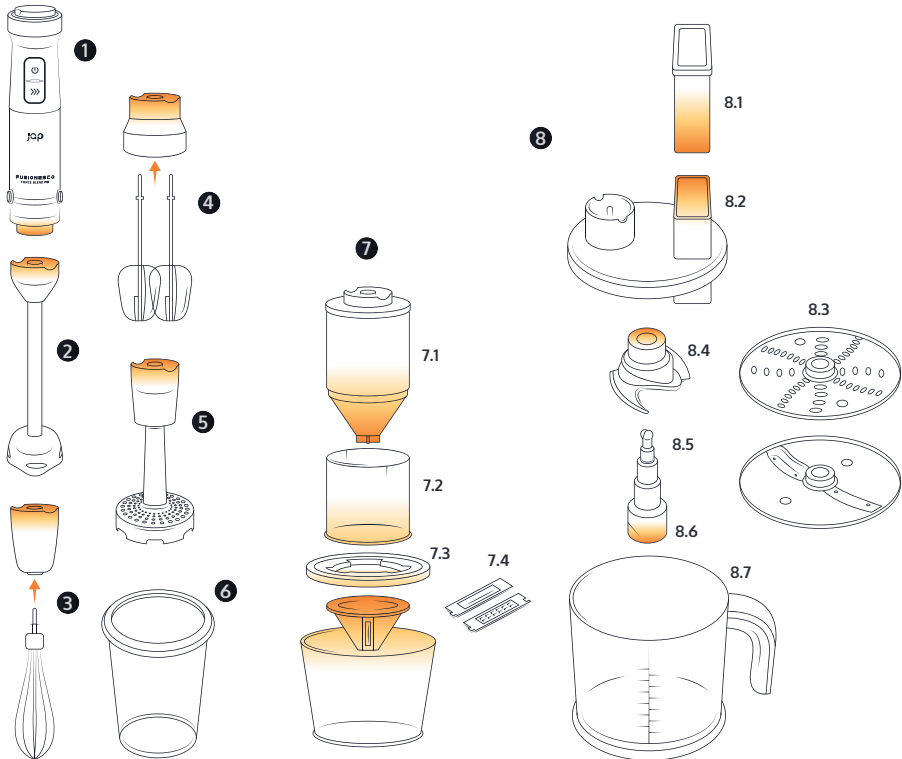


Stecker und Kabel

- **Bevor Sie** den Netzstecker anschließen, überprüfen Sie, ob Ihre Spannung dem Typenschild am Gerät entspricht.
- **Stellen Sie sicher**, dass sich das Kabel während des Gebrauchs nicht verheddert oder sonstig im Weg steht.
- **Trennen Sie** den Netzstecker von der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.



Lernen sie Ihren **FORCE BLEND F3** kennen



1. Motoreinheit

2. Befestigung mit vier Klingen

3. Schneebesens

4. Doppelschneebesens

5. Kartoffelstampfer

6. Messbecher mit Deckel

7. Spiralisator

7.1. Antriebseinheit

7.2. Halterung der Antriebseinheit

7.3. Trichter.

7.4. Austauschbare Klingen

8. Küchenmaschine

8.1. Schieber

8.2. Küchenmaschine Deckel /
Trichter

8.3. Getriebe

8.4. Umkehrbare Zerkleinerungs-/
Schneidescheibe

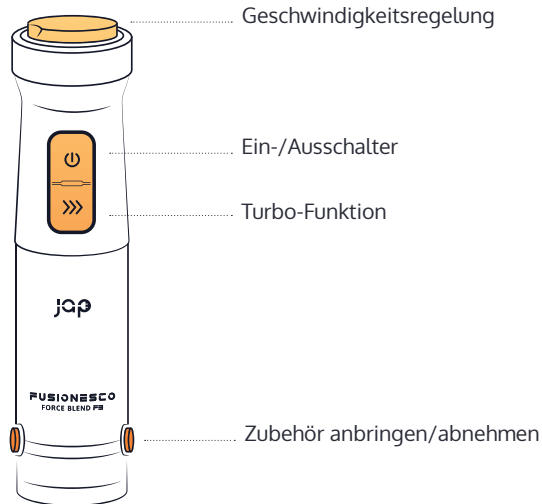
8.5. Schneidmesser

8.6. Verschlussring des Trichters

8.7. Spindel



Bedienfeld



Deutsch



Technische Daten



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz.

Max gesperrte Motorleistung: 1500W.

Nennleistung: 1000W.

Nennleistung Küchenmaschine: 800W.

Hergestellt in P.R.C., entworfen in den Niederlanden.



Vor dem ersten Gebrauch

1. **Lesen Sie** die Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig durch und überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
2. **Entfernen Sie** alle Verpackungen des **FORCE BLEND F3** und des Zubehörs, einschließlich aller temporären Aufkleber.
3. **Verwenden Sie** den **FORCE BLEND F3** auf einer stabilen und ebenen Fläche.
4. **Wischen Sie** die Innen- und Außenseite des **FORCE BLEND F3** mit einem feuchten Tuch ab. Mit einem Handtuch trocknen.

Deutsch



Testlauf

Ein Testlauf hilft Ihnen, sich mit Ihrem **FORCE BLEND F3** vertraut zu machen, sicherzustellen, dass es korrekt funktioniert, und ihn dabei von möglichen Verunreinigungen zu befreien.



Verwendung Ihres **FORCE BLEND F3**

VERWENDUNG DES STABMIXERS

Der Stabmixer ist für die Zubereitung von Babynahrung, Suppen, Saucen, Milchshakes, Mayonnaise und vielen anderen Rezepten gedacht.

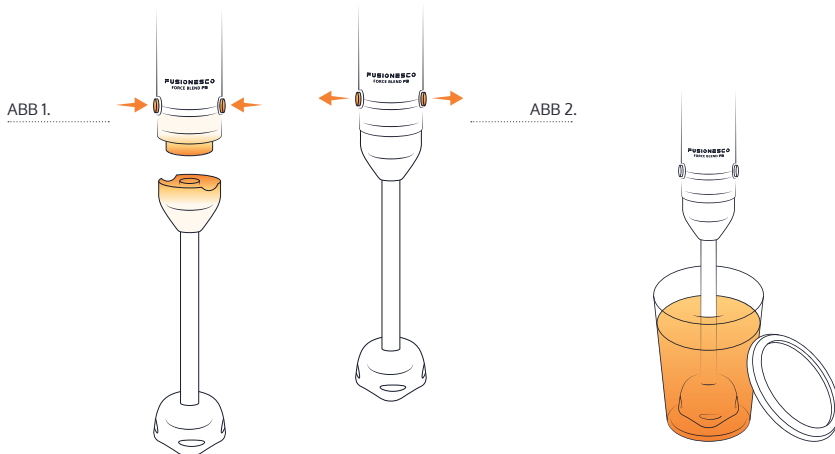
Hinweise:

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Verbindung zwischen Griff und Stiel des Stabs gelangt.
- Bewegen Sie das Messer langsam durch die Lebensmittel, indem Sie es kreisförmig auf und ab bewegen.
- Wenn sich das Gerät verklemmt, trennen Sie es vor der Reinigung vom Stromnetz.

Deutsch

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Klingen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Geben Sie Zutaten in den Messbecher mit Deckel, um Spritzer zu vermeiden, und tauchen Sie das Messer samt Messerschutz vollständig in die Zutaten ein.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
6. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES SCHNEEBESEN

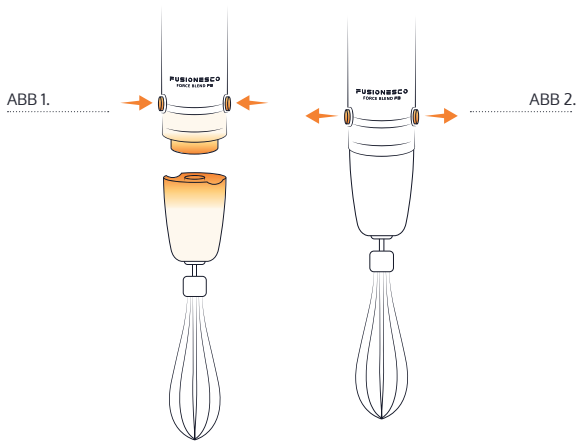
De garde is bestemd voor het kloppen van zachte ingrediënten zoals room, eiwitten, suiker en kant-en-klare desserts.

Hinweise:

- Versuchen Sie nicht, härtere Mischungen wie Margarine zu verquirlen, da Sie den Schneebesen beschädigen können.
- Nicht mehr als 6 Eiweiß oder 1000ml Sahne gleichzeitig verquirlen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Schneebesen gelangen.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Schneebesen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES DOPPELSCHNEEBESEN

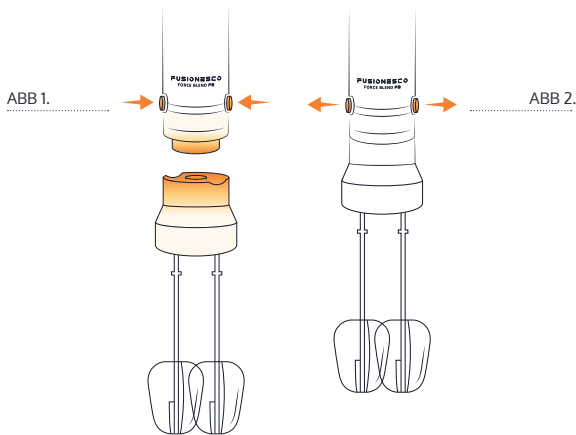
Der Doppelschneebeesen ist für Kuchenteig, Brotteig oder andere Teigarten vorgesehen



Hinweise:

- Nicht mehr als 6 Eiweiß oder 1000ml Sahne gleichzeitig verquirlen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Schneebesen gelangen

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Doppelschneebeesen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von  oder  ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES KARTOFFELSTAMPFERS

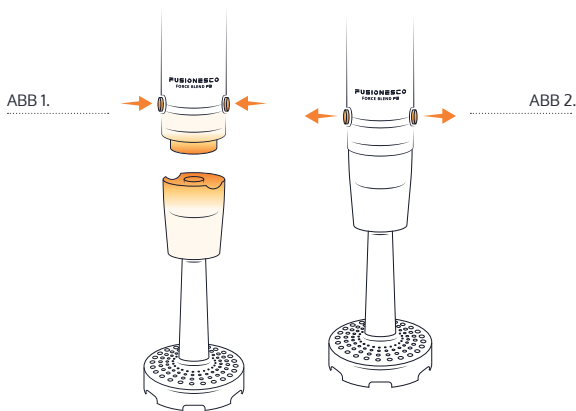
Der Kartoffelstampfer ist für das Stampfen von Kartoffeln vorgesehen.

Hinweise:

- Das Gerät kann sich überhitzen, wenn die Turbofunktion über längere Zeit verwendet wird.
- Bewegen Sie den Stab vorsichtig durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Kartoffelstampfer in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von Ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES SPIRALISATORS

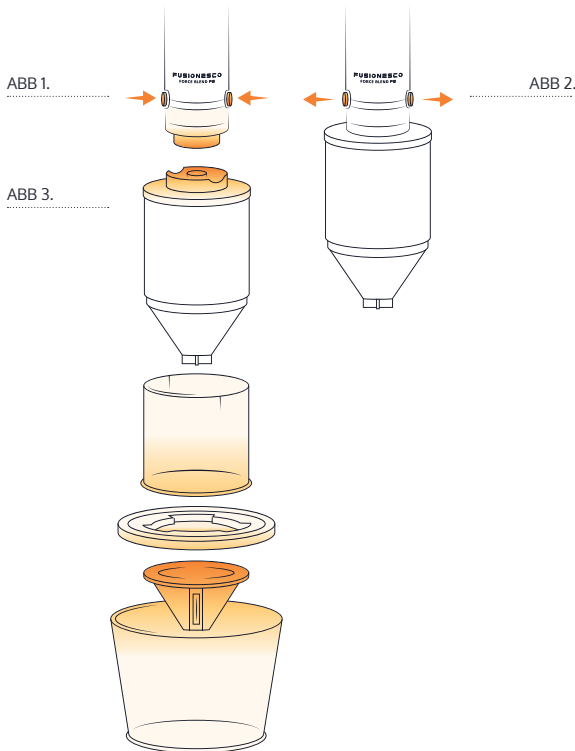
Der Spiralisator ist für das Schneiden von Gemüse oder Obst vorgesehen.

Hinweise:

- Sie können aus verschiedenen Klingen wie dick, dünn und bandförmig wählen.
- Lassen Sie keine Zutaten über die 600ml-Marke steigen.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Spiralisator in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von \mathbb{U} oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



WECHSELN DER KLINGEN

Demontieren Sie den Spiralisator Schritt für Schritt. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.

1. Ziehen Sie die montierten Teile aus dem Messbecher heraus. (ABB. 1.)
2. Ziehen Sie die Antriebseinheit aus dem Messbecher heraus (ABB. 2.)
3. Lösen Sie den Halter der Antriebseinheit, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (ABB. 3.)
4. Ziehen Sie den Trichter heraus und entfernen Sie die Klammer sicher. (ABB. 4.)
5. Ziehen Sie die Klinge heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere. (Dünn, dick oder Band.)
7. Bauen Sie alle Teile wieder in den ursprünglichen Zustand zusammen. (ABB. 6.)

ABB. 1.

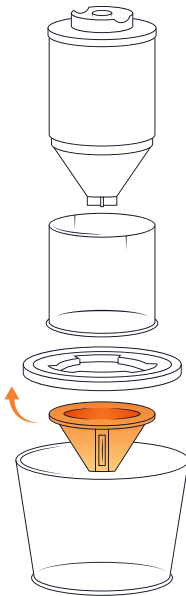


ABB. 2.

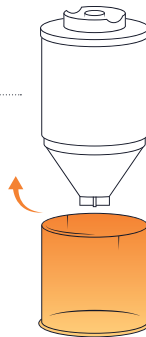


ABB. 3.

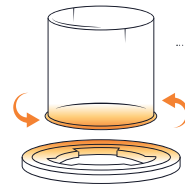


ABB. 6.

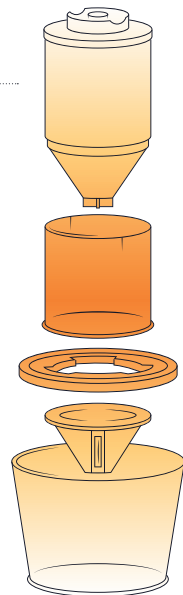


ABB. 4.

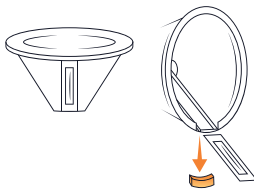


ABB. 5.



VERWENDUNG DER KÜCHENMASCHINE

Die Küchenmaschine ist zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse, Kräutern, Brot, Keksen und Nüssen bestimmt.

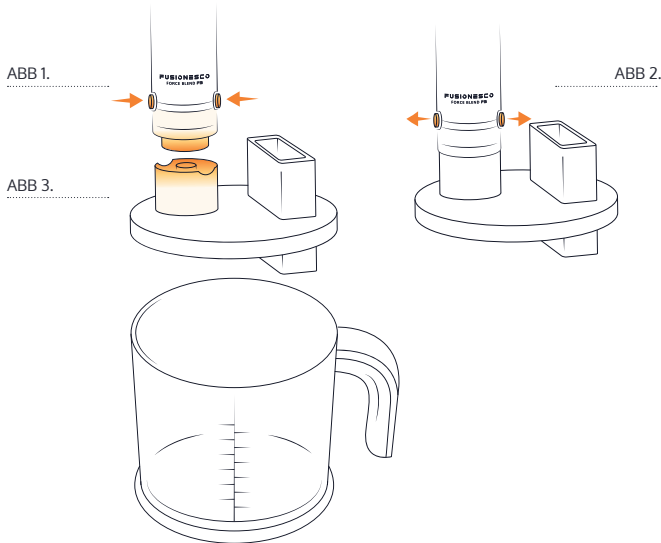
Hinweise:

- Sie können zwischen Schneidemesser, umkehrbare Zerkleinerungsscheibe und umkehrbarer Schneidescheibe wählen.
- Versuchen Sie nicht, harte Lebensmittel wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Schokoladenstückchen usw. zu zerkleinern. Die Klingen könnten beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Zutaten über die 1500ml-Marke steigen.

Deutsch

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Behälter der Küchenmaschine (ABB. 3.) als Zubehör in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.
6. Benutzen Sie den Schieber, um die Zutaten in die Küchenmaschine zu schieben. Verwenden Sie nicht Ihre Hände.



WECHSELN DER KLINGEN/SCHLEIBEN

Demontieren Sie die Küchenmaschine Schritt für Schritt. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.

1. Entfernen Sie den Deckel des Küchenmaschinenbehälters, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. (ABB 1.)
2. Ziehen Sie die Ringverriegelung des Behälters heraus. (ABB. 2.)
3. Entfernen Sie die Klinge, indem Sie die Ringverriegelung langsam nach unten drücken. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.
4. Setzen Sie die Ringverriegelung des Behälters wieder ein. (ABB. 3.)
5. Legen Sie eine der Scheiben (Zerkleinern oder Schneiden) auf die Ringverriegelung des Behälters. Richten Sie das Loch in der Mitte der Scheibe mit dem Schaft aus und stellen Sie sicher, dass es fest befestigt ist, indem Sie vorsichtig nach unten drücken. Legen Sie die Scheibe und den Schaft in die Mitte des Küchenmaschinenbehälters. (ABB. 4.)
6. Setzen Sie den Deckel des Behälters der Küchenmaschine wieder auf und verriegeln Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn. (ABB 5.)
7. Um die Schneideklinge zu befestigen, halten Sie sie vorsichtig in einer Hand, während Sie den Schaft mit der anderen Hand durch die Mitte der Schleifklinge legen. Die Klinge sollte an der Basis der Spindel platziert werden. Legen Sie die Klinge und den Schaft in die Mitte der Küchenmaschine.

Hinweise:

- Verwenden Sie eine der Scheiben und die Schneideklinge nicht gleichzeitig.
- Die Scheiben sind umkehrbar, um zwischen grobem oder feinem Zerkleinern/Schneiden zu wechseln.

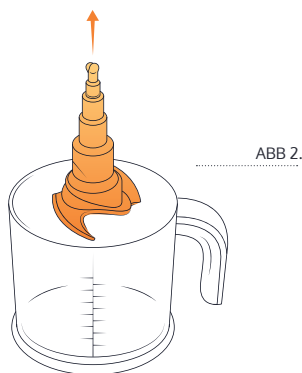
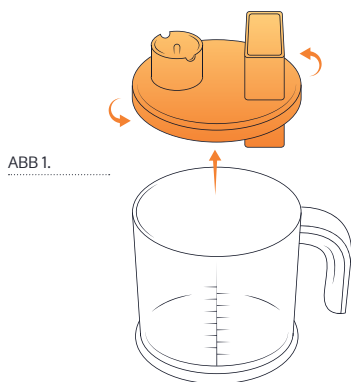


ABB 3.

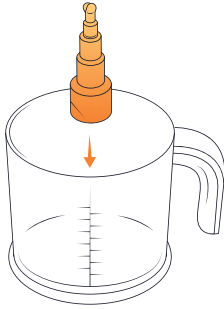


ABB 4.

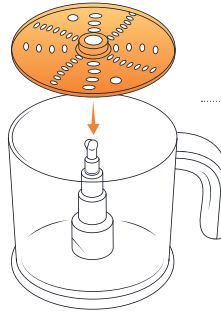
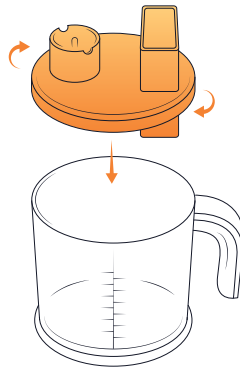


ABB 5.



Pflege für Ihren **FORCE BLEND F3**

Hinweis: Reinigen Sie den **FORCE BLEND F3** immer nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie **FORCE BLEND F3** aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des **FORCE BLEND F3** mit einem feuchten Tuch ab.
3. Abnehmbare Teile sind spülmaschinenfest. Sie können die abnehmbaren Teile auch mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Bei Bedarf einweichen.

Hinweis: Die abnehmbaren Teile sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und scheuernden Reinigungsmitteln.

4. Für hartnäckiges Fett:
 - a.) Mischen Sie 30ml Backpulver und 15ml Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Paste.
 - b.) Verwenden Sie einen Schwamm, um die Paste auf die abnehmbaren Teile zu verteilen und zu schrubben. Lassen Sie die abnehmbaren Teile vor dem Spülen 15 Minuten einwirken.
 - c.) Waschen Sie die abnehmbaren Teile vor der Verwendung mit Wasser und Seife.
5. Reinigen Sie die Innenseite des **FORCE BLEND F3** mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser tauchen.
6. Vor dem Verwenden trocknen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie den **FORCE BLEND F3** einschalten.

Hinweis: Nach der Verarbeitung farbiger Lebensmittel können die Kunststoffteile des Geräts an Farbe verlieren. Es wird empfohlen, diese Teile mit Pflanzenöl zu reinigen, bevor sie in der Spülmaschine gereinigt werden.



Zubehör

Sie können Zubehör für Ihr **FORCE BLEND F3** kaufen, indem Sie www.japroducts.eu besuchen und die am besten geeignete Verkaufsstelle finden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an support@japroducts.eu.



Fehlerbehebung

PROBLEEM

MÖGLICHE LÖSUNG

Der Mixer schaltet sich nicht ein.

- Stellen Sie sicher, dass der Mixer eingesteckt ist.
- Schieben Sie das Zubehör sicher in den Mixer.

Der Mixer gibt Geruch ab.

- Der Mixer kann etwas Geruch erzeugen, wenn Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Das ist normal.
- Der Mixer wurde zu lange verwendet. Ziehen Sie den Mixer ab und lassen Sie ihn 30 Minuten abkühlen.

Der Mixer funktioniert nicht mehr.

- Der Mixer schützt sich selbst und schaltet sich ab, nachdem er zu lange benutzt wurde. Warten Sie 30 Minuten.

Der Mixer schützt sich selbst und schaltet sich ab, nachdem er zu lange benutzt wurde. Warten Sie 30 Minuten.

- Zu viele Lebensmittel werden verarbeitet, bitte reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln.
- Verwenden Sie den Mixer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung zu hoch ist.

Klinge bleibt während der Lebensmittelverarbeitung stecken.

- Trennen Sie den Netzstecker des Mixers vom Strom und nehmen Sie den Mixkopf aus dem Becher. Schalten Sie den Strom wieder ein und senken Sie den Mixkopf langsam ab, während Sie ihn auf und ab bewegen.



Garantieinformationen

JAP Products garantiert, dass alle Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service von höchster Qualität sind, und zwar für 2 Jahre ab Kaufdatum bis zum Ende der Garantiezeit. Die Garantiedauer kann je nach Produktkategorie variieren.

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.

Deutsch



Kundenservice

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Die Niederlande

Unsere hilfsbereite, hausinterne Familie steht Ihnen bei allen Fragen gerne zur Seite!

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Telefon: +31736447405 (werktags von 09:00 – 17:00 Uhr MEZ)

Bitte halten Sie Ihre Bestellnummer bereit, bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden.



Entsorgung von Elektrogeräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes. Verbraucher müssen sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen über die korrekte Entsorgung von Altgeräten und/oder deren Batterien zu erhalten.



ZEIGEN SIE UNS, WAS SIE TOLLES MACHEN

Wir hoffen, dass dies für Sie hilfreich war. Wir können es kaum erwarten, Ihre schönen Ergebnisse aus der Küche zu sehen, und wir denken, dass Sie diese teilen möchten. Unsere Community wartet auf Ihre Uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



WEITERE JAP-PRODUKTE

Wenn Sie mit diesem **FORCE BLEND F3** zufrieden sind,
hört die Produktlinie hier nicht auf.

Unter www.japproducts.eu finden Sie eine Sammlung all unserer neuen und durchdachten Produkte. Sie könnten bereits bei Ihnen zu Hause sein!

Erstellen Sie ein Konto über www.japproducts.eu und verwenden Sie **F-FB-F3**, um Ihre erste Prämie einzulösen.



Questions or concerns?
support@japroducts.eu

www.japroducts.eu