

TurboTronic
Kitchen Electronics

Handleiding



Food Processor TT-FP800

www.zline-world.com

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

λ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

λ Dompel de machine nooit in vloeistof en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, koppelt u het onmiddellijk los.

λ Vermijd kinderen of andere mensen die de werking van deze machine niet kennen om deze te gebruiken, tenzij ze onder de juiste instructie staan. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

λ Koppel de machine altijd los van de voeding als deze onbeheerd wordt achtergelaten en vóór de montage, demontage of reiniging.

λ Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

λ Houd uw vinger uit de buurt van bewegende delen en gemonteerde gereedschappen. Plaats uw vingers nooit in scharniermechanismen.

λ Gebruik alleen originele reserve onderdelen.

λ Houd alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen om hun veiligheid te garanderen.

λ Onderbreek geen veiligheidsschakelaars.

λ Plaats de machine op een vlak en stabiel werkoppervlak.

λ Wees zeer voorzichtig wanneer u de messen of inzetstukken hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u ze van de machine verwijdert, hun snijranden zijn erg scherp.

λ Wacht tot bewegende delen niet meer draaien voordat u de deksel van de machine verwijdert.

λ Overschrijd het maximumgehalte aangegeven op de accessoires niet.

■ VOORDAT U DE STROOM AANSLUIT

λ Controleer voor het aansluiten op de stroomvoorziening het stopcontact en de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.

λ Zorg dat al het plastic en inpakpapier verwijderd is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

■ 2 SNELHEIDSREGULATOR & PULSENSNELHEID

λ Nadat u de onderdelen die u nodig hebt, hebt neergelegd. Als u wilt dat de keukenmachine langzaam beweegt, draait u de aanpassing op niveau 1.

λ Als u de voedselprocessor snel wilt laten werken, draait u de aanpassing naar niveau 2.

λ Gebruik pulsschakelaar voor een hogere snelheid. Stop de pulsschakelaar om de motor te stoppen.

■ HET MESBLAD GEBRUIKEN

2 messenbladen.

Voor roestvrijstalen messenblad:

- ▲ Snijd het voedsel vóór verwerking in maatstukken.
- ▲ Laat niet meer dan 3 minuten werken. Laat de motor afkoelen voor de volgende handeling met 30 minuten. tenminste.
- ▲ Gebruik de pulsbesturing voor meer grof voedsel.

Eten	Bereidingstijd	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Snelheid
Ui	In 4 stukken zonder schil	100g	circa. 20-40 sec.	Pulse
Knoflook	Zonder schil	100g	circa. 30-60 sec.	Pulse
Wortel	< 2x2 cm	100g	circa. 30-60 sec.	Speed 2/ Pulse
Vlees	< 2x2 cm zonder bot	100g	circa. 20-40 sec.	Speed 2/ Pulse

Voor kunststof mes:

- ▲ Laat niet meer dan 2 minuten werken. Laat de motor afkoelen voor de volgende handeling met tenminste 30 minuten.

Eten	Hoeveelheid aanbevolen	Bereidingstijd	Snelheid
------	------------------------	----------------	----------

Bloem / water	Bloem Water	100g 60g	circa. 50-90 sec.	Speed 1
Cake mix	Eieren Margarine Suiker Bloem Bak poeder	1 stuk 50g 50g 50g 1g	circa. 2 min.	Speed 1

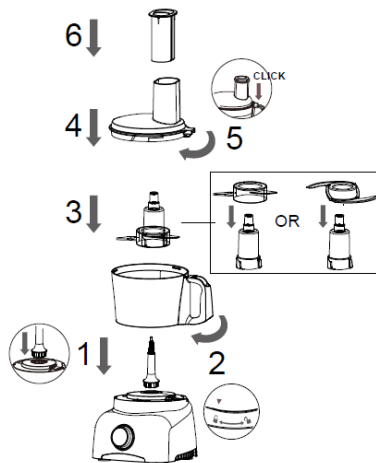
λ Volg onderstaande stroomschema stap voor stap om de machine te monteren.

λ Zorg dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 5 goed zijn vergrendeld, anders werkt de machine niet.

λ Bij stap 3 kan het roestvrijstalen lemmet of plastic lemmet worden afgewikkeld, en wel of het lemmet goed op de as is bevestigd.

λ Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegenstroom en richting tegen te spreken.

λ Open de deksel alleen wanneer de messen volledig zijn gestopt



■ GEBRUIK SLICER / JULIENNE / FRENCH GEBRADEN AARDAPPELBLAD



Let op de capaciteitslijn van de container. Zodra het voedsel de maximale lijn op de container nadert, stop dan de bediening en giet voedsel uit.

▲ Schakel gelijkmatig in met de Pushers - druk nooit uw vingers in de toevoerbuis.

▲ Werk niet langer dan 3 min., Laat de motor afkoelen voor de volgende handeling tenminste 30 minuten.



Julienne Blade



Slicer Blade



French Fried Potato Blade

Eten	hoeveelheid	Bereidingstijd	Snelheid		
			Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc
Wortel	200g	circa. 30-60 sec.	Speed 1	Speed 1	N/A
Aardappel	200g	circa. 30-60 sec.	N/A	N/A	Speed 2
Courgette	200g	circa. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Prei	200g	circa. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Rode biet zonder huid	200g	circa. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A

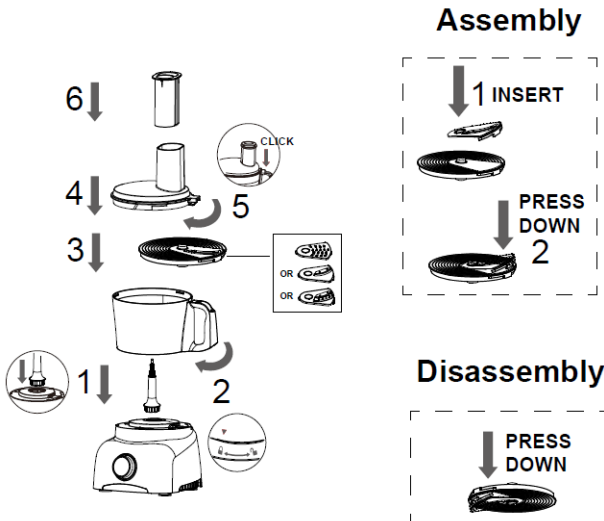
Voor de beste prestaties, volg bovenstaande suggesties op de snelheden.

Voor Julienne-mes wordt dit op snelheid 1 voorgesteld.

Voor versnipperen wordt op snelheid 1 gesuggereerd

Voor Frans Fried Potato-mes wordt op snelheid 2 gesuggereerd

1. Volg de stroom die u stap voor stap ziet om de machine te monteren.
2. Zorg dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 5 goed vergrendeld zijn, anders werkt de machine niet.
3. In stap 3 kunnen 3 typen messen worden afgehandeld, waarbij beide messen goed op de meshouder worden bevestigd.
4. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegenstroom en richting tegen te spreken.
5. Wees altijd voorzichtig wanneer u het mes hanteert, deze zijn namelijk erg scherp.
6. Open de deksel alleen wanneer de messen volledig zijn gestopt



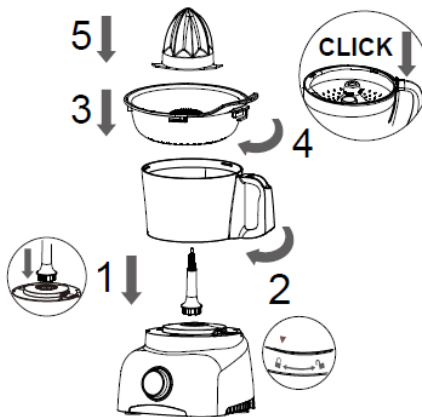
■ GEBRUIK VAN DE CITRUS JUICER



Gebruik deze citruspers om het sap uit citrusvruchten te persen (bijvoorbeeld sinaasappels).

- ▲ Let op de capaciteitslijn. Zodra het voedsel de maximale lijn op de container nadert, stop dan de bediening en giet voedsel uit.
- ▲ Werk niet langer dan 3 min. Laat de motor afkoelen voor de volgende handeling tenminste 30 minuten.
- ▲ Druk op de oranje houder niet alleen verticaal, ook aan de linker- of rechterkant om de beste prestaties te krijgen.

1. Volg de stroom die u stap voor stap ziet om de machine te monteren.
2. Zorg dat de kom in stap 2 en de juicer in stap 3 goed zijn vergrendeld of dat de machine niet werkt.
3. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegenstroom en richting tegen te spreken.
4. Haal de sapcentrifuge alleen uit de machine wanneer de sapcentrifuge volledig is gestopt



■ GEBRUIK VAN DE EMULSIFYING

DISC/Emulgerende schijf



Werk niet langer dan 2 min., Laat de motor afkoelen voor de volgende handeling tenminste 30 minuten.

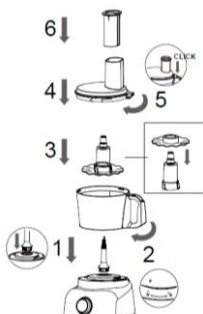
▲ Gebruik voor aioli, instant pudding, mayonaise, slagroom, kloppend ei, eiwit en biscuitgebak.

▲ Gebruik bij eieren kloppen op kamertemperatuur eieren op kamertemperatuur. Zorg ervoor dat de kom en de emulgerende schijf droog en vetvrij zijn.

▲ Reinig de emulgerende schijf na elk gebruik.

Ingredients	hoeveelheid	Bereidingstijd	snelheid
Whisking cream	100 ml	approx. 10-20 sec.	Speed 2
Egg white	3 eggs	approx. 1-3 min.	Speed 2

1. Volg de stroom die u stap voor stap ziet om de machine te monteren.
2. Zorg dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 5 goed vergrendeld zijn, anders werkt de machine niet.
3. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegenstroom en richting tegen te spreken.
4. Haal de schijf alleen uit het apparaat als de schijf volledig is gestopt



■ Schoonmaken

λ Haal voor het schoonmaken het netsnoer uit het stopcontact.

λ Dompel de behuizing niet onder water met de motor.

λ Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

λ Gebruik alleen vocht om de buitenkant van de behuizing te reinigen.

λ Onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel, kunnen in een sopje worden gereinigd.

λ Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.



■ JUISTE AFVOER

Dit product bevat recyclebare materialen.

Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Neem contact op met uw plaatselijke gemeente voor het dichtstbijzijnde verzamelpunt.

■ PROBLEEMOPLOSSEN

PROBLEEM	Oplossing
Machine werkt niet	Er is een veiligheidsvergrendelingsschakelaar op de verwerkingskom / blender. Zorg ervoor dat de kom en het slot stevig op hun plaats zijn vergrendeld. * Als de motor nog steeds niet wil starten, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.
French Fried Potato Julienne Disk	* Verwijder altijd geblokkeerde aardappel van de versnipperschijf voordat u meer aardappelen verwerkt.
Er blijft na het verwerken wat voedsel op de disc achter	* Het is normaal dat kleine stukjes achterblijven na verwerking.
Motor vertraagt bij het mixen van deeg	* Teveel deeg kan de maximale capaciteit overschrijden. Verwijder de helft en verwerk in twee batches.
Deeg is te droog	* Laat de machine draaien en voeg water toe door de voedingsblokjes, 1 eetlepel tegelijk totdat het deeg de binnenkant van de verwerkingskom reinigt.
Deeg is te nat	* Laat de machine lopen en voeg bloem toe door de voedingsblokjes, 1 eetlepel per keer tot het deeg de binnenkant van de verwerkingskom reinigt.

Motor vertraagt bij het hakken van het mes	* Hoeveelheid vlees kan te veel zijn. Verwijder de helft en verwerk in twee batches. * Snijd voor het beste resultaat het vlees van vet voordat u het verwerkt.
Trilt / beweegt tijdens de verwerking	* Hoeveelheid vlees kan te veel zijn. Verwijder de helft en verwerk in twee batches. * Snijd voor het beste resultaat in het vet voor u het verwerkt.