INSTRUCTION MANUAL
Food Processor

MODEL: 8433325502058

GB

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

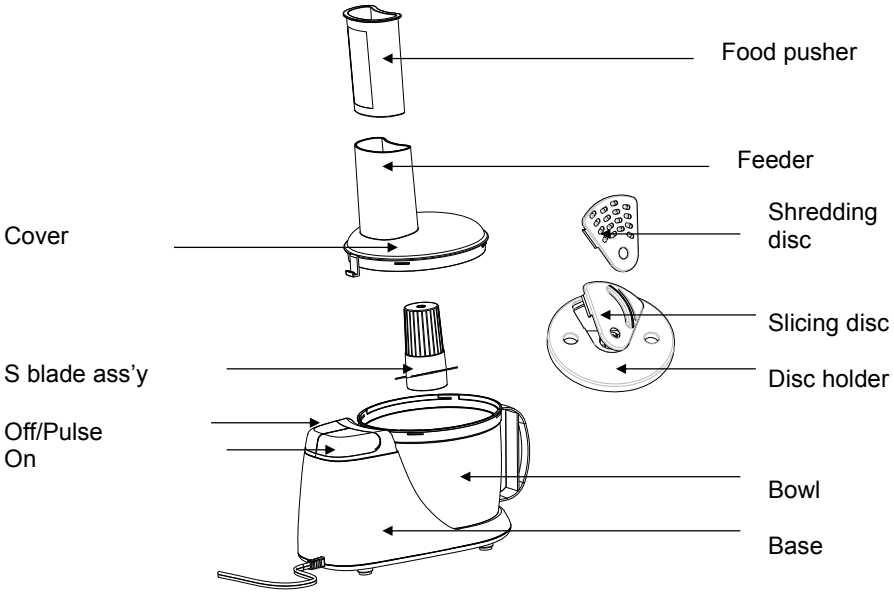
1. Read all instructions, and save it for future reference.
2. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
4. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
5. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
6.Do not operate the appliance for other than its intended use.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Do not allow children to use the blender without supervision;

10. Keep hands and utensils out of the processor bowl when in use.
11. Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the Pusher.
12. Before removing the lid from the bowl from the power unit, switch off the unit, wait until the blades have come to a complete stop.
13. Do not use the scraper while the unit is still running.
14. Be certain cover is securely locked into place before operating appliance.
Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. Do not open the cover until blades stop.
16. The blades and disc are extremely sharp, handle with care. Always hold the blade assembly by the finger grip or stem, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
17. Always remove the blade assembly before pouring contents from bowl.
18. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

Know your food processor

Shredding disc, slicing disc, food pusher, cutting blade, bowl, base, on, off/pulse, supply cord, cover



Food pusher: Use it to gently push the vegetables or meat down so as to facilitate the processing of food. Never use finger to press the food.

Feeder: Cut the food into small pieces and insert it through the feeder.

Cover: The cover must be properly locked with Base before operating. Otherwise the appliance can not be started. And never remove cover before the blade or disc has completely stopped.

Shredding Disc: used for shredding of vegetables or grinding of hard cheese. Make sure the shredding disc has been engaged with the Disc holder before operation. The explanation of inserting or removing shredding disc from Disc holder is as below.

Slicing Disc: used for slicing potatoes, carrots and similar substance.

Disc holder: when shredding or slicing the disc must be properly engaged with the holder.

S blade ass'y: used for mincing the boneless meat, crushing the nuts, onion, garlic or blending the gam. But never used for crushing the ice as this will damage the blade. It is suggest not to grinding very hard substance or coffee beans.

Bowl: for containing the processed food.

Off/Pulse: Press it to terminate the operation. If you hold it down it is the Pulse function.

On: press this button to begin the operation.

Base: the base should never be placed into water for cleaning.

Before first use

Carefully unpack the food processor and remove any package material or label or stickers. Cleaning all the parts except Base following the instructions in Cleaning and Maintenance. Handle the blades or disc with extreme care as they are sharp.

Using the food processor

The food processor can be used for mincing the meat, chopping the nut, shredding or slicing the vegetables. Using the different attachment to perform different task.

1. mincing the meat
   a) position the bowl in base (Fig 1) and turn it until locks with the base as illustrated (Fig 2& Fig 3).
   b) Place the blade onto the stem of bowl. Always holding the stem of blade as blades is extremely sharp. See Fig4.
   c) Close the cover. Place the cover in the illustrated direction and turn it until the tab of cover lock with the Base. This is a safety feature which will enable the appliance can only operable when the cover is properly in place. Please do not intend to damage it.
   d) Then connect the appliance to power supply.
   e) Cut the boneless meat into small pieces and insert it through the feed, use the Food pusher to press it if necessary. When the On button is depressed the meat will be minced within seconds. Never overfill the bowl, particularly for beef, the max weight per time can be processed cannot exceed 300g and the max running time cannot exceed 30 seconds, and minimum 1 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

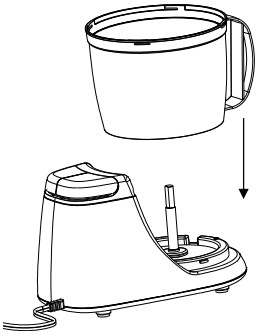


Fig 1

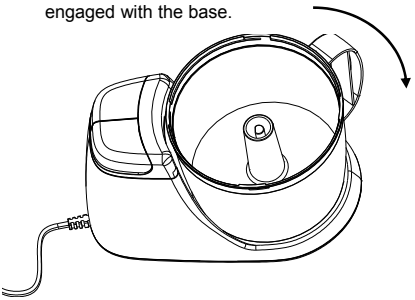


Fig 2

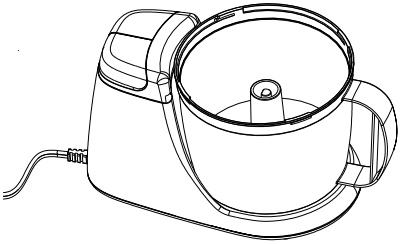


Fig 3

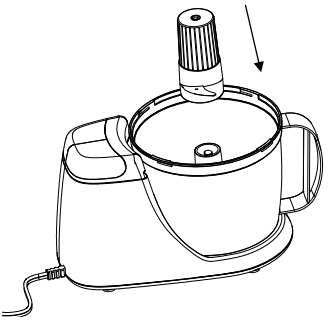


Fig 4

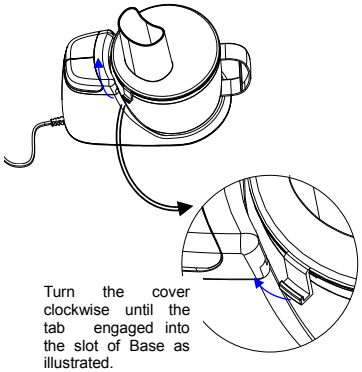


Fig 5

2. slicing
   a) Correctly position the bowl as illustrated above.
   b) Assemble the Slicing disc on the Disc holder. Always align the right side with the Disc holder first and then press down the left side of Slicing disc with a little force. See Fig 6. When removing the disc, reverse the Disc holder as illustrated in Fig 7 and pressing the right side of Slicing disc with force to release one side first.
   c) Place the Disc holder into the center of bowl as illustrated in Fig 8 and then close the cover. Make sure the cover is locked with the Base before operating.
   d) Cut the vegetables like potato, carrots, into small cubes so that they can fit into the feed tube. If the food is too large to fit into the feed tube never press it with force.
   e) Pressing On to begin operation and the max running time cannot exceed 1 minutes, and minimum2 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

3. shredding
   Operation is similar to that of slicing.

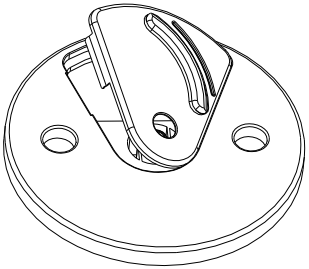


Fig 6

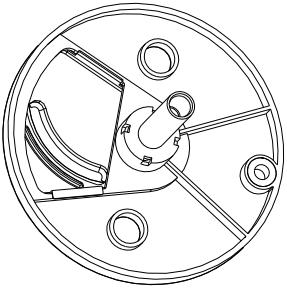


Fig 7

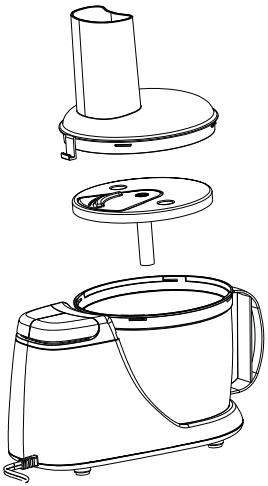


Fig 8

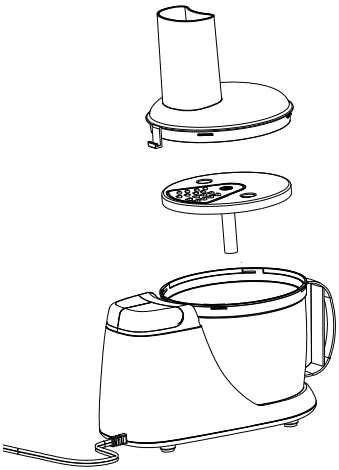


Fig 9

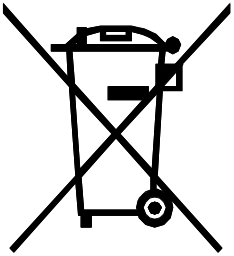
Cleaning and Maintenance

1. Switch off the appliance and disconnect the power supply before cleaning.
2. Empty the bowl and remove all attachment and immerse them in water for easier cleaning except the Base. The shredding and slicing disc are dishwasher safe component. Extreme caution must be taken when handling blade or disc as they are very sharp.
3. wipe the outside of base with cloth and Never immerse it into water as electric shock is possible to occur. Then dry thoroughly. Ensure the interlock area is free of

food particles

4. Some food may discolor the plastic of bowl. This is normal and will not harm the plastic or effect the flavor of food. Rub with cloth dipped with vegetable oil to remove discoloration.

Environment friendly disposal



WARRANTY: 2 YEARS

ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el aparato eléctrico, asegúrese de tomar siempre las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

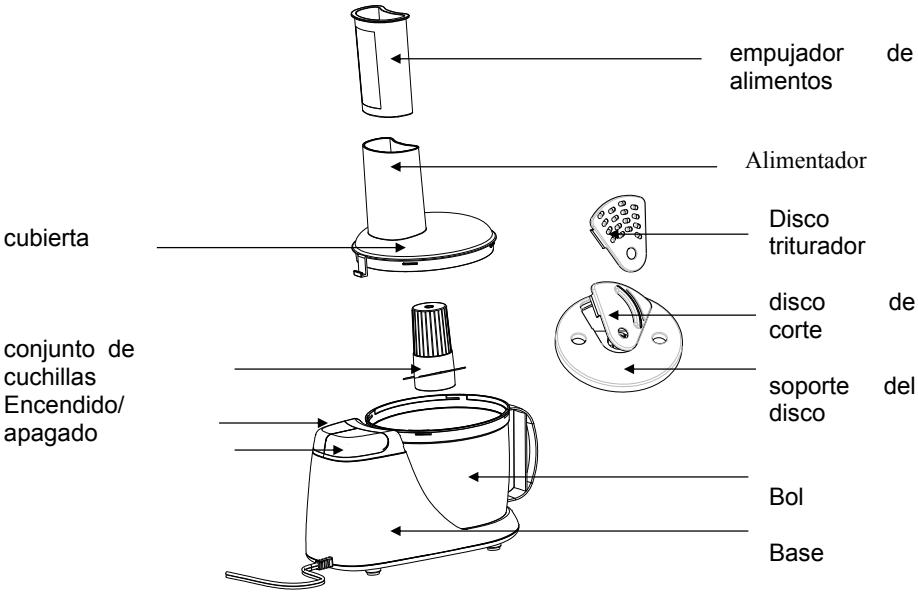
1. Lea todas las instrucciones y guárdelo para futuras consultas.
2. Antes de usar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la que aparece en la placa.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio autorizado o un técnico cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
4.No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o en una superficie caliente.
5.Desconectar siempre la licuadora de la corriente eléctrica si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpieza;
6.No utilice el aparato para otro motivo que para el que está diseñado.
7. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
8.Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

9. No permita que los niños utilicen la licuadora sin supervisión;
10. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente del procesador cuando esté activo.
11. Nunca use los dedos para empujar la comida hacia abajo en el tubo de alimentación. Utilice siempre el empujador.
12. Antes de retirar la tapa del bol del aparato, apague el mismo y espere hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
13. No utilice el raspador con el aparato en funcionamiento.
14. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de poner en marcha la máquina. No trate de alterar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
15. No abra la tapa hasta que las cuchillas se hayan detenido.
16. Las cuchillas y el disco son muy afiladas, manejar con cuidado. Sujete siemrpe el conjunto de cuchillas lejos del filo, tanto para el manejo como para la limpieza.
17. Quite siempre el conjunto de cuchillas antes de verter el contenido a la taza.
18. No utilizar en el exterior.
19. Guarde estas instrucciones.

SÓLO USO DOMÉSTICO

Conozca su procesador de alimentos

Disco triturador, disco de corte, empujador de alimentos, cuchilla de corte, bol, base, encendido/ apagado, cable de alimentación, cubierta



Empujador de alimentos: se utiliza para empujar suavemente las verduras o la carne hacia abajo con el fin de facilitar el procesamiento de los alimentos. Nunca utilice los dedos para presionar la comida.

Alimentador: Corte la comida en trozos pequeños e insertela a través del alimentador.

Cubierta: La cubierta debe estar correctamente fijada con la base antes de operar. De lo contrario el aparato no puede iniciarse. Nunca retirar la cubierta antes de que la hoja o el disco se haya detenido completamente.

Disco triturador: se utiliza para la trituración de verduras de queso curado. Asegúrese de que el disco para rallar este enganchado al soporte antes de la operación. Las instrucciones para insertar o extraer el disco triturador del soporte viene a continuación.

Disco de corte: se utiliza para cortar patatas, zanahorias o materia similar.

Soporte del disco: al triturar o cortar el disco debe estar debidamente acoplado en el soporte.

conjunto de cuchillas: utilizado para el picado de la carne deshuesada, nueces, cebolla, ajo o hacer mezclas. Pero nunca lo utilice para triturar el hielo ya que esto puede dañar la cuchilla. Se aconseja no utilizar para triturar material muy duro ni moler granos de café.

Bol: para contener el alimento procesado.

Botón de apagado: Pulse para finalizar la operación.

Botón de encendido: pulse este botón para comenzar la operación.

Base: la base nunca debe colocarse en el agua para la limpieza.

Antes del primer uso

Abrir con cuidado el procesador de alimentos y quitar cualquier material de envase, ya sean etiquetas o adhesivos. Limpiar de todas las piezas, excepto la base siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Manejar las cuchillas o discos con extremo cuidado, ya que están muy afilados.

Uso del procesador de alimentos

El procesador de alimentos puede ser utilizado para el picado de la carne, nueces, trituración o corte de las verduras. Utilice el complemento adecuado para cada función.

1. Picado de carne
   a) posicionar el recipiente en la base (fig 1) y girarla hasta que quede bloqueado con la base como se ilustra (Fig 2 y Fig 3).
   b) Coloque la hoja sobre la espiga del recipiente. Tenga cuidado siempre que sostiene el tallo de la hoja ya que las cuchillas están muy afiladas. Ver Fig4.
   c) Cierre la tapa. Coloque la tapa en la dirección ilustrada y girarla hasta que la pestaña de bloqueo queda ajustada con la base. Esta es una característica de seguridad que permitirá que el aparato sólo pueda funcionar cuando la tapa está en la posición correcta. Por favor, no intente dañarlo.
   d) A continuación, conecte el aparato a la red eléctrica.
   e) Cortar la carne sin hueso en trozos pequeños e insertela a través del alimentador, utilice el empujador de alimentos para presionarlo si es necesario. Cuando el botón de encendido se presiona la carne se pica en cuestión de segundos. Nunca llene el recipiente, en particular para la carne de vacuno, el peso máximo por unidad de tiempo procesado no puede exceder de 300 g y el tiempo de ejecución máximo no puede ser superior a 30 segundos. Se necesita un mínimo de 1 minuto el tiempo de descanso por cada ciclo de uso

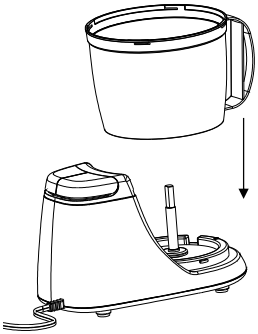


Fig 1

El mango cuenco se coloca en la dirección ilustrada. A continuación, gire hacia la derecha hasta que el recipiente se ajuste con la base

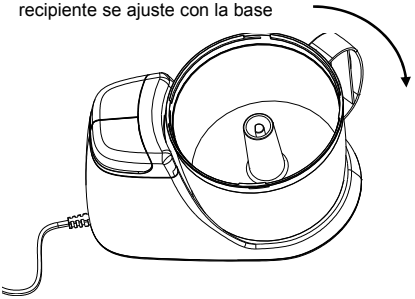


Fig 2

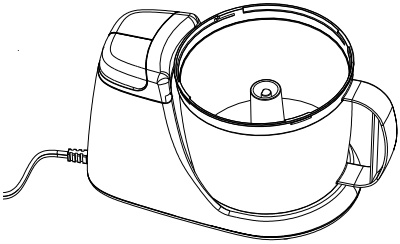


Fig 3

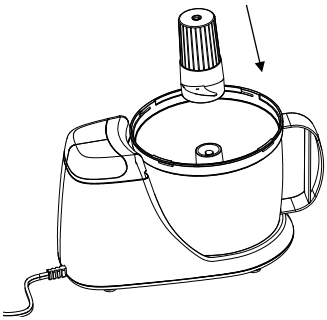


Fig 4

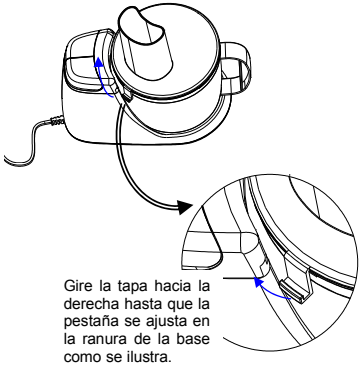


Fig 5

2. Corte en rodajas
   a) posicionar correctamente el recipiente como se ilustra arriba.
   b) Montar el disco de corte en el soporte de disco. Siempre alinear el lado derecho con el soporte del disco y luego presione hacia abajo el lado izquierdo del disco de corte con un poco de fuerza. Véase la figura 6. Al retirar el disco, invertir el soporte del disco como se ilustra en la figura 7 y presione el lado derecho del disco de corte con fuerza para liberar un lado primero.
   c) Colocar el soporte de disco en el centro de la taza como se ilustra en la figura 8 y luego cierre la cubierta. Asegúrese de que la cubierta está bloqueada con la base antes de operar.
   d) Cortar las verduras como la patata o la zanahoria, en cubos pequeños para que puedan caber en el tubo de alimentación. Si la comida es demasiado grande para caber en el tubo de alimentación no presione con fuerza.
   e) Pulsar on para iniciar la operación y el tiempo máximo de ejecución no puede exceder de 1 minuto. Debe mantener un mínimo de 2 minutos el tiempo de descanso entre dos ciclos consecutivos de uso.

3. Triturado

La operación es similar a la del corte en rodajas.

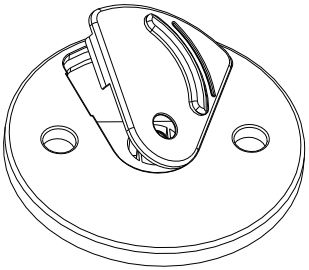


Fig 6

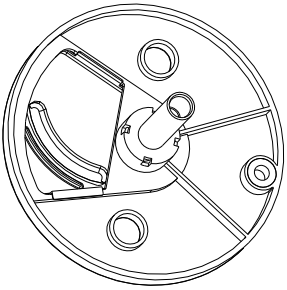


Fig 7

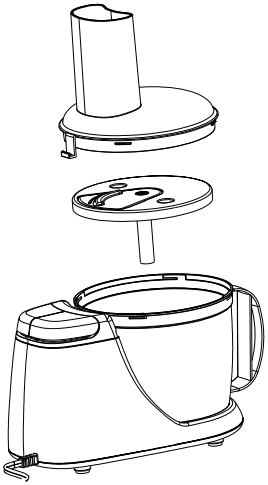


Fig 8

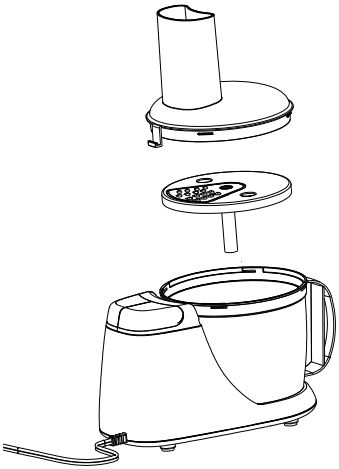


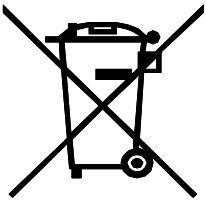
Fig 9

Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato y desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.
2. Vaciar el recipiente y quite todos los complementos, sumergirlos en agua para facilitar la limpieza, excepto la Base. La trituradora y el disco de corte son componentes aptos para lavavajillas. Debe tener extremo cuidado al manipular la cuchilla o disco ya que están muy afilados.
3. Limpie el exterior de la base con un paño y nunca lo sumerja en agua ya que puede producirse una descarga eléctrica. A continuación, secar bien. Asegúrese de que la zona de bloqueo esté libre de partículas de alimentos
4. Algunos alimentos pueden decolorar el plástico del bol. Esto es normal y no

dañará el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Frotar con paño humedecido con aceite vegetal para eliminar la decoloración.

Desecho respetuoso con el medio ambiente



GARANTIA: 2 AÑOS

IT

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, seguire sempre le seguenti precauzioni di base tra cui le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni e conservarlo per riferimenti futuri.

2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quello indicato sulla targhetta.

3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un agente di assistenza autorizzato o un tecnico qualificato al fine di evitare rischi.

4.Do non lasciare che il cavo penda dal tavolo o superficie calda.

5. Scollegare sempre il frullatore dalla rete se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare o di pulizia;

6.Do non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

7. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

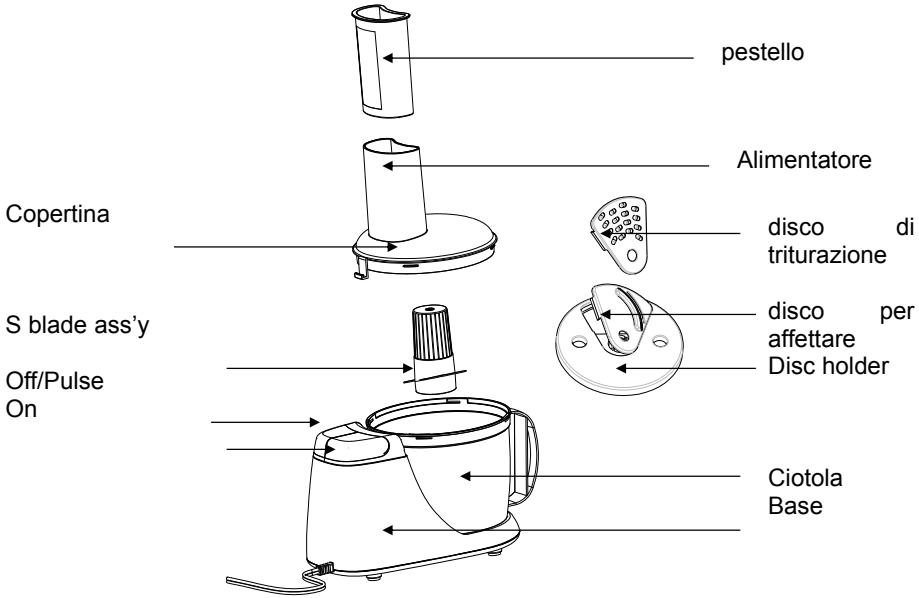
8.Children devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

9. Non permettere ai bambini di usare il frullatore senza

sorveglianza;
10. Tenere le mani e gli utensili dalla ciotola del processore quando è in uso.
11. Non usare mai le dita per spingere il cibo lungo il tubo di alimentazione. Utilizzare sempre il Pusher.
12. Prima di togliere il coperchio dalla ciotola dall'unità di alimentazione, spegnere l'unità, attendere fino a quando le lame sono venuti ad un arresto completo.
13. Non usare il raschietto mentre l'unità è in funzione.
14. Essere certi di copertura sia bloccato saldamente in posizione prima appliance di funzionamento.
Non tentare di sconfiggere il meccanismo di interblocco della copertura.
15. Non aprire il coperchio fino a quando le lame si fermano.
16. Le lame e disco sono estremamente taglienti, maneggiare con cura. Tenere sempre il gruppo lama tra le dita o staminali, lontano dal bordo tagliente, sia durante la manipolazione e la pulizia.
17. Rimuovere sempre il gruppo lame prima di versare il contenuto dalla ciotola.
18. Non usare all'aperto.
19. Conservare queste istruzioni.

Uso domestico

Conoscere **food processor**



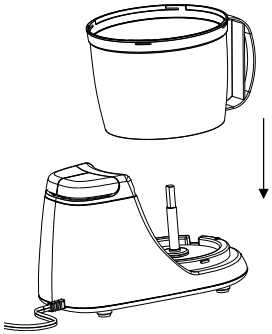
pestello: Usarlo per spingere delicatamente le verdure o carne verso il basso in modo da facilitare la trasformazione degli alimenti. Non usare mai un dito per premere il cibo.
Feeder: Tagliare il cibo in piccoli pezzi e inserirlo attraverso l'alimentatore.
Copertura: La copertura deve essere correttamente bloccata con Base prima di operare. In caso contrario, l'apparecchio non può essere avviato. E mai rimuovere il coperchio prima che la lama o il disco è completamente fermo.
Triturazione Disco: utilizzato per la triturazione di verdure o triturazione di formaggio a pasta dura. Assicurarsi che il disco di triturazione è stato impegnato con il supporto del disco prima del funzionamento. La spiegazione di inserire o rimuovere la triturazione disco dal titolare del disco è la seguente.
Disco per affettare: usato per affettare le patate, carote e sostanza simile per.
titolare del disco: quando triturazione o affettare il disco deve essere correttamente impegnato con il supporto.
S lama Assieme: utilizzato per tritare la carne disossata, schiacciando i dadi, la cipolla, l'aglio o la miscelazione del GAM. Ma mai utilizzato per la tritatura del ghiaccio per non danneggiare la lama. E 'consiglia di non rettifica sostanza o chicchi di caffè molto duri.
Ciotola: per contenere gli alimenti trasformati.
Off / Pulse: Premere per terminare l'operazione. Se si tiene premuto è la funzione Pulse.
Su: premere questo pulsante per avviare l'operazione.
Base: la base non deve essere gettata in acqua per la pulizia.

Prima del primo utilizzo

Disimballare con cura il robot da cucina e rimuovere il materiale illustrativo o l'etichetta o adesivi. Pulizia di tutte le parti, tranne Base seguendo le istruzioni di pulizia e manutenzione. Maneggiare le lame o disco con estrema cura in quanto sono taglienti.

Utilizzando il robot da cucina

1. Il processore cibo può essere utilizzato per tritare la carne, tagliare il dado, triturazione e affettare le verdure. Utilizzando il diverso allegato Per eseguire compito diverso.
   a) tritare la carne
   b) posizionare la ciotola nella base (fig 1) e ruotarla fino a quando si blocca con la base come illustrato (Figura 2 e Figura 3).
   c) Posizionare la lama sullo stelo della ciotola. tenendo sempre lo stelo della lama lame è estremamente tagliente. Vedi Fig4.
   d) Chiudere il coperchio. Posizionare il coperchio nella direzione illustrata e ruotarla finché la linguetta di bloccaggio del coperchio con la base. Questa è una caratteristica di sicurezza che permetterà l'apparecchio può solo utilizzabile quando il coperchio è posizionato correttamente. Si prega di non intendono danneggiarlo.
   e) Quindi, collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
   Tagliare la carne disossata in piccoli pezzi e inserirlo tramite il feed, utilizzare il pusher cibo a premere, se necessario. Quando il pulsante di accensione viene premuto la carne sarà tritata in pochi secondi. Non riempire mai troppo la ciotola, in particolare per le carni bovine, il peso massimo per volta può essere elaborato non può superare i 300 g ed il massimo tempo di funzionamento non può superare i 30 secondi, e minimo 1 minuto di riposo deve essere mantenuto tra due cicli consecutivi.



e)

Fig 1

La maniglia ciotola è stato posizionato come illustrato direzione. Poi girare in senso orario fino a quando la ciotola è impegnata con la base.

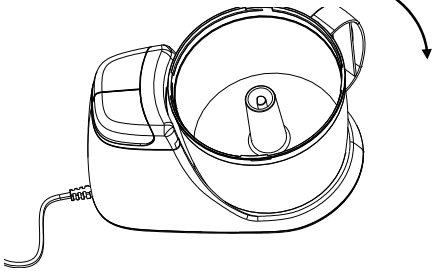


Fig 2

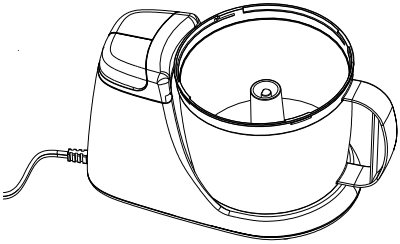


Fig 3

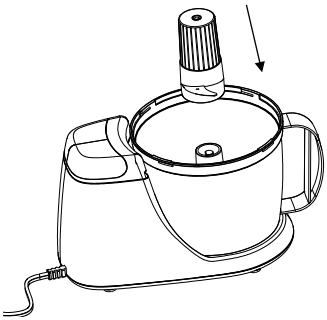


Fig 4

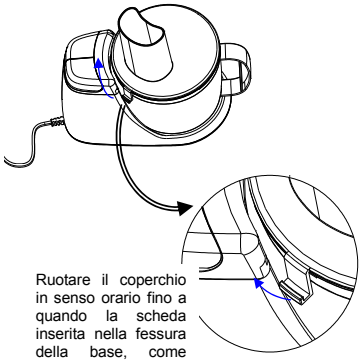


Fig 5

2. Affettare

a) Posizionare correttamente la ciotola come sopra illustrato.
b) h) Montare il disco per affettare sulla custodia del disco. Allineare sempre il lato destro con il supporto del disco e poi premere il lato sinistro del disco per affettare con un po 'di forza. Vedere figura 6. Quando si rimuove il disco, invertire il supporto disco come illustrato in Figura 7 e premendo il lato destro del disco affettare con forza per rilasciare un lato prima.
c) i) Posizionare il supporto disco al centro della ciotola come illustrato in figura 8 e quindi chiudere il coperchio. Assicurarsi che il coperchio è bloccato con la base prima di operare.
d) j) Tagliare le verdure come patate, carote, a cubetti in modo che possano adattarsi nel tubo di alimentazione. Se il cibo è troppo grande per entrare nel tubo di alimentazione non premere con forza.
e) k) Premendo On per iniziare il funzionamento e il massimo tempo di funzionamento non può superare 1 minuti, ed un minimo di 2 minuti il tempo di riposo deve essere mantenuto tra due cicli consecutivi.

3. triturazione

Il funzionamento simile a quello del taglio.

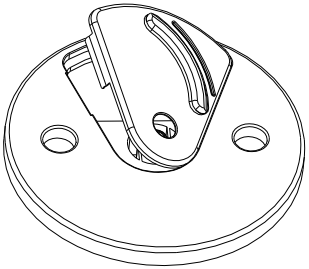


Fig 6

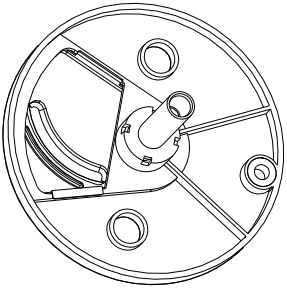


Fig 7

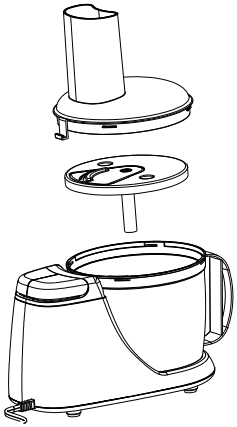


Fig 8

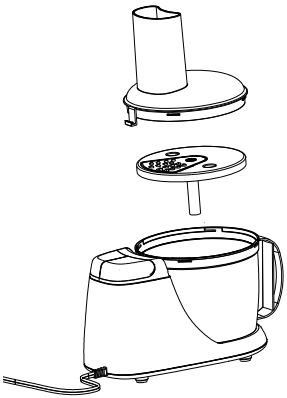


Fig 9

Pulizia e manutenzione

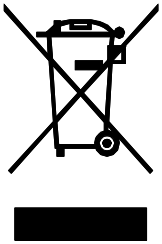
1. Spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione prima della pulizia.

2. Svuotare la ciotola e rimuovere tutti attaccamento e immergerli in acqua per una più facile pulizia, tranne la base. La triturazione e disco per affettare sono lavabili in lavastoviglie componente di sicurezza. Estrema cautela deve essere presa durante la manipolazione della lama o il disco in quanto sono molto taglienti.

3. Pulire la parte esterna della base con un panno e mai immergerlo in acqua come una scossa elettrica è possibile che si verifichi. Poi asciugare accuratamente. Assicurarsi che la zona di blocco sia privo di particelle di cibo

4. Alcuni alimenti possono scolorire la plastica della ciotola. Questo è normale e non danneggia la plastica o per effetto il sapore dei cibi. Strofinare con panno imbevuto con olio vegetale per rimuovere scolorimento.

Ambiente disposizione amichevole



GARANZIA: 2 ANNI

PL

WAŻNE ZASADY

Podczas użytkowania tego urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

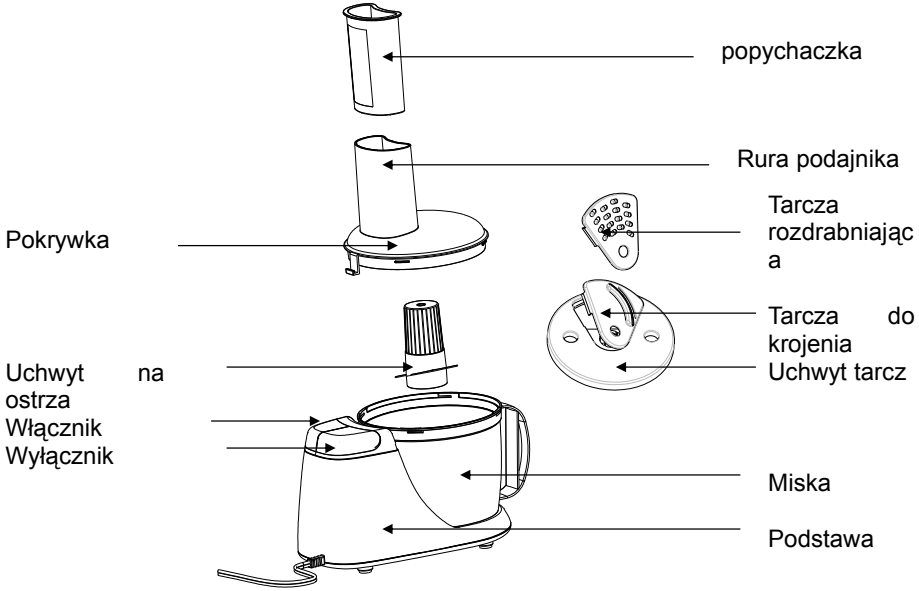
1. Przeczytaj całą instrukcję, zachowaj ją dla późniejszej potrzeby.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku jest takie samo jak przewidziane w specjalizacji napiecie dla tego urządzenia.
3. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub najbliższy serwis, lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknać zagrożeń.
4. Nie pozwól by przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub biurka, oraz dotykał gorących elementów.
5. Zawsze odłączaj robota od sieci elektrycznej, jeżeli zostawiasz go bez nadzoru oraz przed zakładaniem, zdejmowaniem elementów oraz czyszczeniem urządzenia.
6. Nie używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolnościach sensorycznych lub umysłowych, oraz braku doświadczenia i wiedzy chyba, że sa pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i zapoznały się z instrukcją użytkowania.

8. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
9. Nie pozwalaj by dzieci używały robota kuchennego bez nadzoru;
10. Trzymaj dłonie i inne przedmioty zdala od miski podczas pracy urządzenia.
11. Nigdy nie używaj palców do popychania jedzenia w rurze podajnika. Zawsze używaj popychaczki.
12. Przed usunieciem pokrywy z jednostki napedowej, wyłącz urządzeniei poczekaj az ostrza kompletnie sie zatrzymają.
13. Nie używaj skrobaczki gdy urządzenie dalej działa.
14. Upewnij się, że pokrywa jest zablokowana przed korzystaniem z urządzenia.
Nie należy próbować usuwać mechanizmu blokady pokrywy.
15. Nie otwieraj pokrywy przed zatrzymaniem ostrzy.
16. Ostrza i tarcza noży są bardzo ostre, uważaj gdy je dotykasz. Zawsze trzymaj ostrza za uchwyt lub nasadę, z dala od ostrych krawędzi, zarówno przy dotykaniu jak i czyszczeniu.
17. Przed wylewaniem zawartości z miski, zawsze wyjmij najpierw ostrza.
18. Nie stosuj na zewnątrz.
19. Zachowaj instrukcję.

Tylko do użytku domowego

Poznaj swój robot kuchenny

Tarcza rozdrabniająca, tarcza do krojenia, popychaczka, ostrza do cięcia, miska, podstawa, włącznik/wyłącznik, przewód zasilający, pokrywka



Popychaczka: Użyj by delikatnie pochnąć warzywa lub mięso w dół w celu ułatwienia obróbki. Nigdy nie używaj do tego palców.

Podajnik: Pokrój jedzenie na małe kawałki i włóż je do podajnika.

Pokrywa: Pokrywa musi być prawidłowo zamocowana na podstawie przed uruchomieniem. W przeciwnym razie nie będzie można uruchomić urządzenia. Nigdy nie zdejmuj pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem ostrzy i/lub tarcz.

Tarcza rozdrabniająca: stosuj do rozdrabniania warzyw i twardego sera. Upewnij sie że tarcza została prawidłowo zamocowana w uchwycie tarcz, przed rozpoczęciem pracy. Wyjaśnienie zakładania I zdejmowania tarcz znajduje się poniżej.

Tarcza tnąca: używaj do krojenia ziemniaków, marchwi i podobnych składników.

Uchwyt na tarcze: podczas szatkowania i krojenia tarcze musza być prawidłowo zamocowane w uchwycie.

Uchwyt ostrzy: stosowany do mielenia mięs bez kości, kruszenia orzechów, cebuli, czosnku Nigdy nie używaj do kruszenia lodu, może spowodowac to uszkodzenie ostrzy. Nie jest zalecane do mielenia twardych substancji oraz ziaren kawy.

Miska: do zebrania przetwarzanych produktów.

Włącznik/wyłącznik: Naciśnij by zakończyc pracę. Jeżeli przytrzymasz, jest funkcją Pulsu.

Włącznik: Wciśnij by zaczać pracę.

Podstawa: podstawa do czyszczenia, nigdy nie powinna być umieszczana w wodzie.

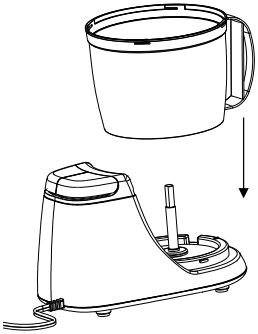
Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie rozpakuj robota kuchennego i usuń elementy opakowania etykietę i naklejki. Czyść wszystkie elementy z wyjątkiem Podstawy, kierując sie instrukcjami z działu **Czyszczenie i konserwacja**. Chwytaj ostrza i tarcze z duża ostrożnością, ponieważ sa one ostre.

Użytkowanie Robota kuchennego

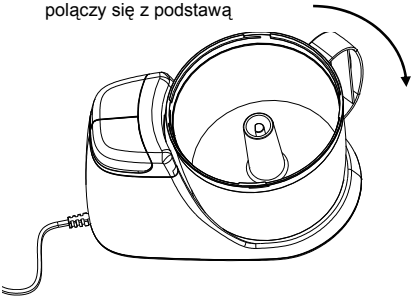
Robot kuchenny może być używany do mielenia mięsa, siekania orzechów, rozdrabniania lub cięcia warzyw. Używaj różnego wyposażenia do wykonania różnych zadań.

1. mielenie mięsa
   a) umieść miskę na podstawie (rys.1) i obróć ją do jej zablokowania w podstawie, jak pokazano na ilustracjach (rys.2 i rys.3).
   b) Umieść tarczę w misce. Zawsze trzymaj podstawe ostrza i ostrza, ponieważ są bardzo ostre.
   c) Zamknij pokrywę. Umieść pokrywę tak jak pokazano na rysunku i obruć ją aż do zatrzaśnięcia sie zamka w podstawie. Jest to zabezpieczenie które pozwala włączyć urządzenie tylko w odpowiedniej pozycji pokrywy. Prosze nie starać się go uszkodzić
   d) Nastepnie podłącz urządzenie do zasilania.
   e) Mięso bez kości potnij na małe fragmenty i włóż je przez rurę, w razie potrzeby do popchnięcia użyj popychacza. Kiedy przycisk “On” jest wciśnięty, mięso zostanie zmielone w ciągu kilku sekund. Nigdy nie przeciążaj miski, w szczególności wołowiną, maksymalna przetwarzana masa w czasie nie może przekroczyć 300g w maksymalnym czasie 30 sekund. Czas odpoczynku pomiędzy dwoma cyklami pracy wynosi minimum 1 minutę.

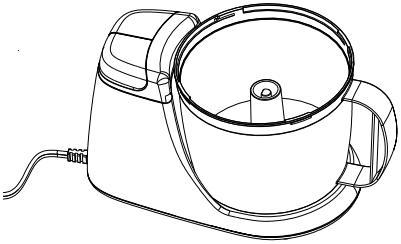


Rys.1

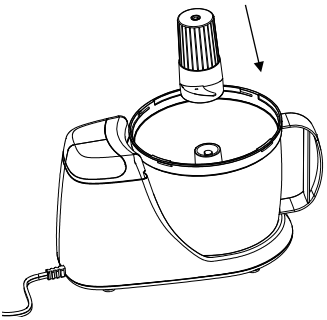
Uchwyt miski umieść w kirunku pokazanym na rysunku. Nastepnie przekręć w prawo, aż miska połączy się z podstawą



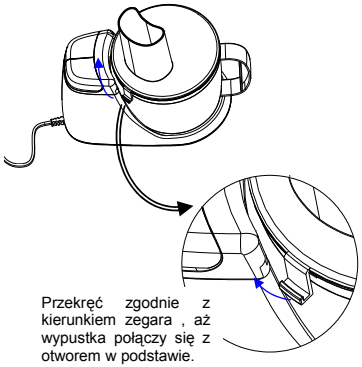
Rys.2



Rys.3



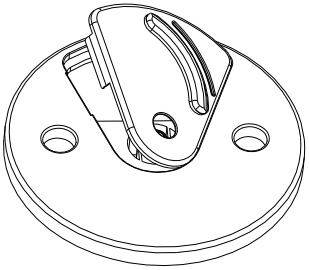
Rys.4



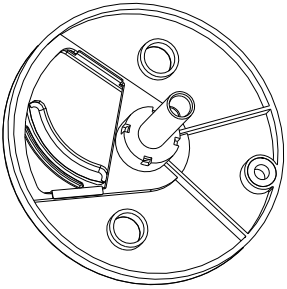
Rys. 5

2. krojenie
   a) Umieść miskę tak jak na ilustracji powyżej.
   b) Załóż tarczę do krojenia w uchwycie na tarcze. Zawsze najpierw wyrównaj prawą stronę tarczy z uchwytem a następnie lewą używając niewielkiej siły. Zobacz rys. 6. Do wyjęcia tarczy, najpierw odwróć uchwyt na tarcze (rys.7), i odciągnij jedną stronę używając niewielkiej siły.
   c) Umieść uchwyt na tarcze w stronę środka miski, tak jak na rysunku 8, następnie zamknij pokrywę. Przed uruchomieniem upewnij się,że pokrywa jest zablokowana z podstawą.
   d) Pokrój warzywa takie jak ziemniaki, marchew w małe kostki, tak,żeby pasowały do rury podajnika Jeżeli żywność jest zbyt duża i nie mieści się do rury podajnika, nigdy nie wpychaj jej na siłę.
   e) Naciskając włącznik, czas działania nie może przekroczyć 1 minuty, a przerwa pomiędzy dwoma cyklami pracy musi wynosić minimum 2 minuty.

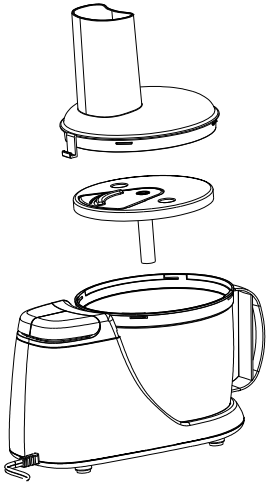
3. rozdrabnianie
   Postępowanie jest takie samo jak w przypadku krojenia.



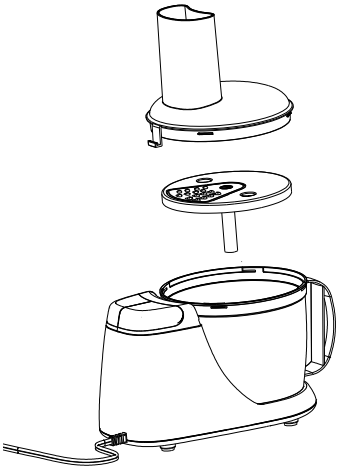
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

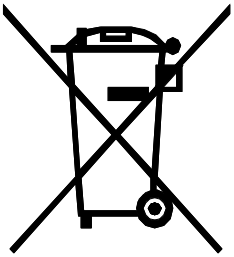
Czyszczenie i konserwacja

1. Przed czyszczeniem, wyłącz urządzenie i odłącz je od pradu.
2. Opróżnij miskę i zdejmij pokrywkę, zanurz je w wodzie dla łatwiejszego czyszczenia, oprócz podstawy. Tarczędo krojenia i tarczę do rozdrabniania możesz myć w zmywarce. Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania ostrzy i tarcz, ponieważ są bardzo ostre.
3. Podstawę przetrzyj ściereczką, nie zanurzaj jej w wodzie ponieważ istnieje ryzyko porażenia prądem. Następnie dokładnie osusz urządzenie. Upewnij się, że okolice

blokady są oczyszczone z resztek jedzenia.

4. Niektóre produkty mogą spowodować odbarwienia miski. Jest to normalne i nie wpłynie na trwałość urządzenia ani smak pokarmu. Przebarwienia usuwaj pocierając je szmatką nasączoną olejem roślinnym.

PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA



GWARANCJA: 2 Lata

DE

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

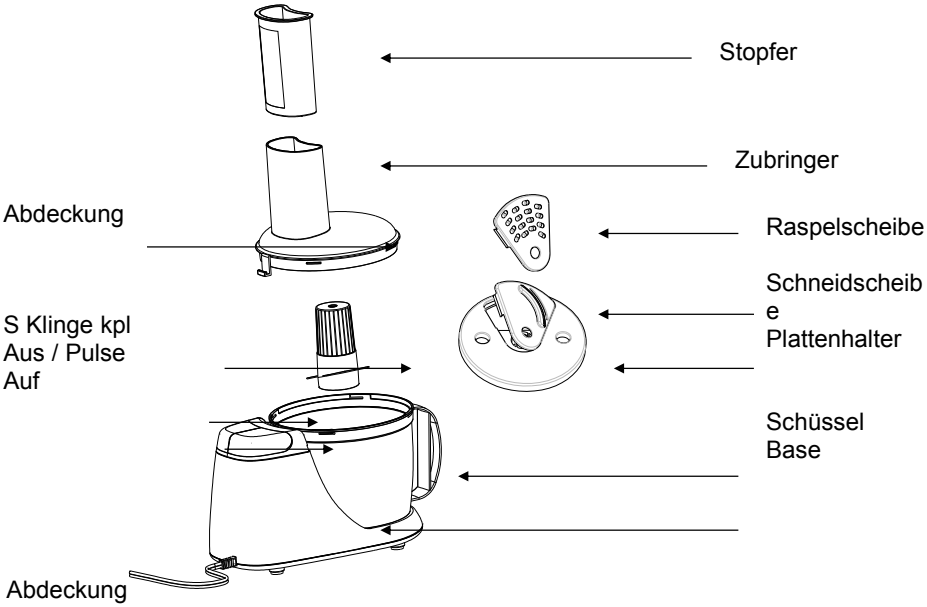
Bevor das elektrische Gerät verwenden, sollten die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen immer befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, und es zum späteren Nachschlagen zu speichern.
2. Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Spannung der Steckdose an die auf dem Typenschild ein entspricht.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt wird sie durch den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um muss eine Gefährdung zu vermeiden.
4.Do nicht zulassen, Schnur über die Tischkante hängen oder heiße Oberfläche.
5. Trennen Sie den Mixer von der Versorgung, wenn sie unbeaufsichtigt und vor der Montage bleibt, Zerlegen oder Reinigung;
6.Do das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Verwendung.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen verwendet werden sollen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie nicht von einer Person beaufsichtigt oder in der Benutzung des Gerätes erhalten haben, die für ihre Sicherheit.
8.Children müssen beaufsichtigt werden, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

9. Lassen Sie Kinder nicht den Mixer ohne Aufsicht zu verwenden;
10. Halten Sie Ihre Hände und Utensilien aus dem Prozessor Schüssel, wenn im Einsatz.
11. Ihre Finger niemals Nahrung zu drücken Sie die Zuführungsrohr nach unten verwenden. Verwenden Sie immer die Pusher.
12. Vor den Deckel von der Schale von der Antriebseinheit zu entfernen, schalten Sie das Gerät aus, warten Sie, bis die Messer zum Stillstand gekommen sind.
13. Verwenden Sie den Schaber nicht, während das Gerät noch läuft.
14. Stellen Sie sicher, Abdeckung sicher an Ort und Stelle vor dem Betrieb Gerät gesperrt.
Versuchen Sie nicht, den Deckel Verriegelungsmechanismus zu besiegen.
15. Öffnen Sie nicht die Abdeckung, bis Klingen zu stoppen.
16. Die Schaufeln und Scheibe sind extrem scharf, mit Sorgfalt zu behandeln. Halten Sie immer die Klingenanordnung durch den Fingergriff oder Stamm, der weg von der Schneidkante, sowohl bei der Handhabung und Reinigung.
17. Immer die Klingenanordnung zu entfernen, bevor Inhalt aus der Schüssel gießen.
18. Nicht im Freien verwenden.
19. Bewahren Sie diese Anweisungen.

Haushalt

Kennen Sie Ihre Küchenmaschine
Raspelscheibe, Schneidescheibe , Stopfer, Schneidmesser , Schüssel, Base, ein, aus / Impuls, Netzkabel ,



Stopfer: Verwenden Sie sie vorsichtig das Gemüse oder Fleisch nach unten zu drücken, um die Verarbeitung von Lebensmitteln zu erleichtern. Verwenden Sie niemals Finger, um das Essen zu drücken.

Feeder: Schneiden Sie das Essen in kleine Stücke schneiden und es durch den Einzug einlegen.

Abdeckung: Die Abdeckung muss richtig verriegelt mit Basis vor dem Betrieb. Andernfalls kann das Gerät nicht gestartet werden. Und nie Abdeckung entfernen, bevor die Klinge oder Scheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Raspelscheibe: für Gemüse Schreddern oder Hartkäse Schleifen. Stellen Sie sicher, dass die Raspelscheibe hat mit dem Plattenhalter vor dem Betrieb beschäftigt gewesen. Die Erklärung für das Einfügen oder Entfernen von Scheibenhalter Schreddern Scheibe ist als unten.

Slicing Disc: für Kartoffeln, Karotten und ähnliche Substanz schneiden.

Disc Halter: Wenn Schreddern oder die Scheibe schneiden müssen ordnungsgemäß mit dem Halter in Eingriff gebracht werden.

S Klinge ass'y: für Zerkleinern des Fleisch ohne Knochen, Zerkleinern der Nüsse, Zwiebeln, Knoblauch oder die gam Mischen. Aber nie zum Zerkleinern des Eises, da dies verwendet wird die Klinge beschädigen. Es ist nicht empfehlen sehr harte Substanz oder Kaffeebohnen zu schleifen.
Schüssel: für die verarbeiteten Lebensmittel enthält.
Aus / Puls: Drücken Sie die Taste um den Vorgang zu beenden. Wenn Sie es halten Sie es ist die Impulsfunktion .
On: Drücken Sie diese Taste, um den Betrieb zu beginnen.
Basis: die Basis sollte zur Reinigung niemals in Wasser gelegt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Packen Sie die Küchenmaschine und entfernen Sie das Verpackungsmaterial oder Etikett oder Aufkleber. Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme Basis gemäß den Anweisungen in Reinigung und Wartung. Behandeln Sie die Klingen oder Scheibe mit äußerster Vorsicht, da sie scharf sind.

Der Küchenmaschine benutzen

Die Küchenmaschine kann zum Hacken das Fleisch, Hacken, die Mutter, Raspeln oder Schneiden Sie das Gemüse verwendet werden. die andere Befestigung Mit Hilfe verschiedener Aufgabe auszuführen.

1. zerkleinern das Fleisch

a) Positionieren Sie die Schale in der Basis (Bild 1) und drehen, bis Schlösser mit der Basis, wie dargestellt (Abb 2 & Bild 3).

b) Legen Sie die Klinge auf den Schaft der Schüssel. Immer hält den Stiel des Blattes als Klingen ist extrem scharf. Siehe Fig4.

c) Schließen Sie die Abdeckung. Legen Sie die Abdeckung in der dargestellten Richtung und drehen, bis die Lasche der Deckelverriegelung mit der Basis. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, die das Gerät ermöglicht, kann nur funktionsfähig, wenn der Deckel richtig sitzt. Bitte nicht die Absicht, es zu beschädigen.

d) Schließen Sie dann das Gerät an die Stromversorgung.

e) Schneiden Sie das Fleisch ohne Knochen in kleine Stücke und durch das Futter einsetzen, verwenden Sie den Stopfer ggf. zu drücken. Wenn die Taste gedrückt wird, wird das Fleisch innerhalb von Sekunden gehackt werden. Nie überfüllen die Schale, insbesondere für Rindfleisch, das maximale Gewicht pro Zeit verarbeitet werden können, nicht 300g und die maximale Laufzeit nicht überschreiten kann, kann nicht mehr als 30 Sekunden nicht überschreiten und mindestens 1 Minute Ruhezeit muss zwischen zwei

Die Griffschale wurde wie dargestellt Richtung angeordnet. Dann drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Schale mit der Basis eingerastet ist.

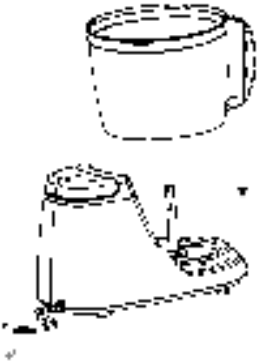


Fig 1

aufeinanderfolgenden Zyklen beibehalten werden.

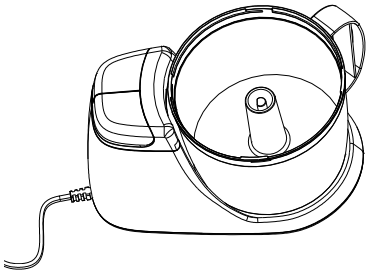


Fig 1

Fig 2

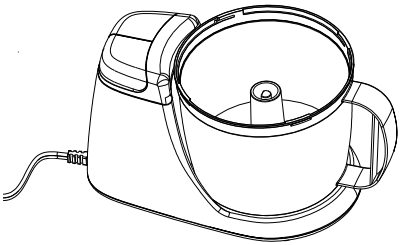


Fig 3

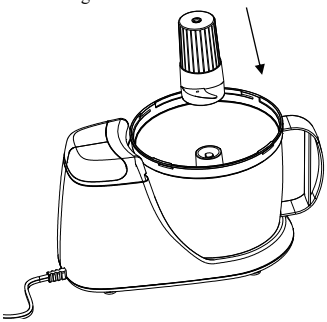


Fig 4

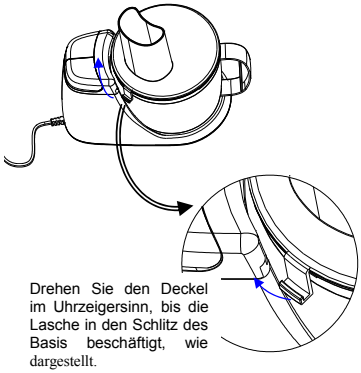


Fig 5

2. Schneiden

a) richtig positionieren Sie die Schüssel, wie oben dargestellt.

b) Setzen Sie die Schneidescheibe auf dem Plattenhalter . Immer richten Sie die rechte Seite mit dem Plattenhalter und dann mit einer kleinen Kraft auf der linken Seite der Schneidescheibe nach unten drücken. Siehe Abb 6. Wenn Sie die Disc entfernen, drehen Sie den Disc-Halter, wie in Fig 7 und Drücken der rechten Seite der Schneidescheibe mit Kraft einer Seite zu veröffentlichen erste.

c) Legen Sie die Disc-Halter in der Mitte der Schale, wie in Fig 8 und dann die Abdeckung schließen. Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung mit der Basis verriegelt ist vor dem Betrieb.

d) Schneiden Sie das Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, in kleine Würfel schneiden, so dass sie in das Zuführungsrohr passen. Wenn das Essen zu groß ist, in das Zuführungsrohr nie zu passen drücken es mit Gewalt.

e) Durch Drücken auf den Betrieb zu beginnen und die maximale Laufzeit 1 Minute nicht überschreiten kann, und mindestens 2 Minuten Ruhezeit zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen eingehalten werden muss.

3. Schreddern

Operation ist ähnlich der des Schneidens.

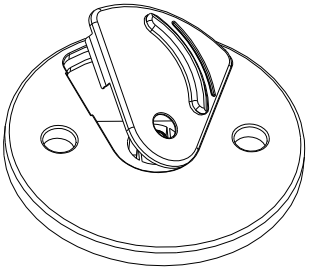


Fig 6

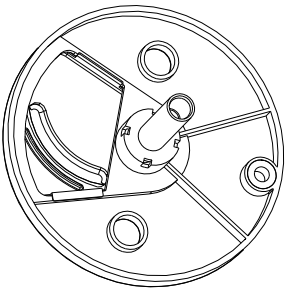


Fig 7

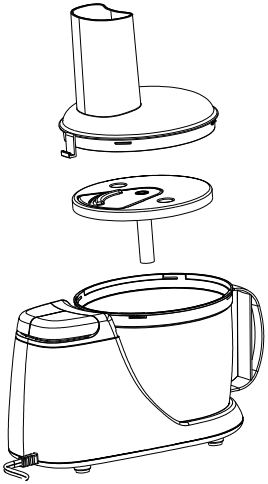


Fig 8

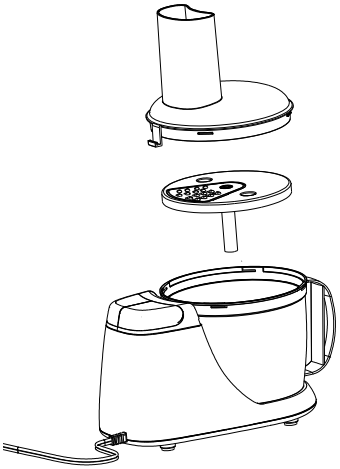


Fig 9

Reinigung und Instandhaltung

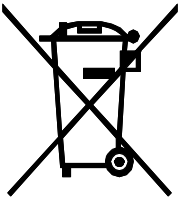
1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzteil vor der Reinigung.

2. die Schüssel leeren und alle Anlage zu entfernen und tauchen sie in Wasser für eine leichtere Reinigung mit Ausnahme der Basis. Die Zerkleinerung und Schneidscheibe sind spülmaschinenfest Komponente. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Umgang mit Klinge oder Scheibe, da sie sehr scharf sind.

3. die Außenseite mit einem Tuch abwischen und es nie in Wasser tauchen als elektrischer Schlag möglich ist, auftreten. Dann gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, die Fläche Verriegelung ist von Nahrungspartikel frei

4. Einige Lebensmittel können die Plastik von Schüssel verfärben. Das ist normal und wird nicht den Kunststoff schädigen oder den Geschmack von Lebensmitteln bewirken. Rub mit getränkten Tuch mit Pflanzenöl Verfärbungen zu entfernen.

Umweltfreundliche Entsorgung



Garantie: 2 Jahre

PT

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Antes de usar o aparelho elétrico , as seguintes precauções básicas devem sempre ser seguidas , incluindo o seguinte :

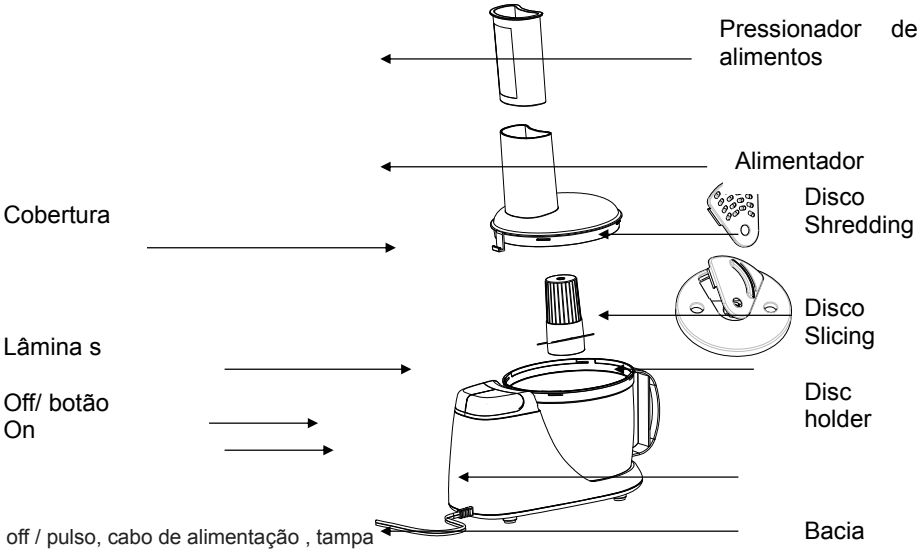
1. Leia todas as instruções e guarde-as para futuras referências.
2. Antes do uso, verifique se a voltagem da tomada corresponde à mostrada na placa de identificação .
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente de serviços autorizado ou um técnico qualificado , a fim de evitar situações de risco .
4. Não não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou numa superfície quente.
5. Desligue sempre o rôbot da alimentação , se tiver que deixar sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar ;
6. Não utilize o aparelho para além do seu uso pretendido.
7. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas , ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

9.Não permita que as crianças utilizem o rôbot sem supervisão ;
10. Mantenha as mãos e os utensílios fora da bacia do processador quando estiver a ser utilizado .
11. Nunca use os dedos para empurrar os alimentos para baixo do tubo de alimentação . Sempre use o Pusher.
12. Antes de retirar a tampa da taça da unidade de alimentação , desligue o aparelho, espere até que as lâminas tenham parado por completo.
13. Não use o raspador enquanto o rôbot ainda esteja em execução .
14. Esteja seguro de que a tampa está bem travada no lugar antes de colocar o aparelho em funcionamento.
Não tente forçar o mecanismo de cobertura de bloqueio .
15. Não abra a tampa até as lâminas pararem.
16. As lâminas e o disco são extremamente afiadas , toque com cuidado. Sempre segure o conjunto de lâminas pelo aperto de dedo, longe da ponta , tanto no manuseio como na limpeza.
17. Retire sempre o conjunto de lâminas antes de derramar o conteúdo da bacia .
18. Não utilizar no exterior.
19. Guarde estas instruções.

Só para uso doméstico

Conheça o seu aparelho

Retalhamento disco, disco de corte , empurrador de alimentos, lâmina de corte , bacia , base, on,



Pressionador de alimentos : Use-o para empurrar delicadamente os legumes ou carne para baixo , de modo a facilitar o processamento de alimentos. Nunca utilize os dedos para pressionar a comida .

Alimentador : Corte os alimentos em pedaços pequenos e insira-os através do alimentador .

Capa: A capa deve ser devidamente trancada com base antes de operar . Caso contrário, o aparelho não pode começar a funcionar. E nunca retire a tampa antes que a lâmina ou disco parou completamente .

Shredding Disc : Utilizado Para a trituração de Vegetais ou trituração de queijo duro . Certifique -se de que o disco de trituração está envolvida com o Suporte do disco antes da Operação . A explicação de inserir o removedor de retalhamento do disco a partir do suporte do disco é como está abaixo indicado.

Disco de corte : usado para cortar batatas , cenouras e alimentos similares.

Suporte do disco : quando retalhamento ou cortando o disco deve ser devidamente envolvido com o principal. S ass'y lâmina : usado para picar a carne sem ossos , esmagar nozes, cebola, alho ou realizar misturas. Mas nunca usado para esmagar o gelo , pois isso irá danificar a lâmina . Não se devem moer alimentos duros como grãos de café.

Bacia: Para colocar o alimento processado.

Off/Pulse: Pressione-o para terminar a operação. Se você segurá-lo é a função Pulsar.

On: pressionar este botão para iniciar a operação.

Base: a base nunca deve ser colocada em água para limpeza.

Antes da primeira utilização

Retire cuidadosamente o processador de alimentos e remova todo o material de embalagem ou do rótulo ou adesivos . Limpe todas as partes excepto a base seguindo as instruções em Limpeza e Manutenção . Lidar com as lâminas ou disco com extremo cuidado, pois podem produzir-se cortes graves .

Utilização do robot

O processador de alimentos pode ser usado para picar carne , cortar porco, retalhamento ou cortar os legumes. Usando cada acessório ,diferente, para executar tarefas diferentes.

1.Picar carne:

a) posicionar a tigela na base (Fig 1) e transformá-lo até bloquear com a base , como ilustra (Fig 2 e figura 3) .
b) Colocar a lâmina sobre o a bacia . Sempre segurando a haste da lâmina como lâminas é extremamente afiada . Veja Fig4.
c) Feche a tampa. Coloque a tampa na direcção correcta até que a guia de trava da tampa com a base. Este é um recurso de segurança que permitirá que o aparelho só possa funcionar sem problemas quando a tampa estiver devidamente encaixada . Por favor, não pretenda forçar.
d) Em seguida, conecte o aparelho à fonte de alimentação.
e) Corte a carne desossada em pedaços pequenos e insera através do feed , use o pressionador de alimentos para pressioná-lo , se necessário. Quando o botão On está oprimido a carne vai ser picada em segundos. Não encha demasiado a tigela , especialmente para a carne , o peso máximo por tempo para ser processado não pode exceder 300g e o tempo máximo em execução não pode exceder 30 segundos e 1 minuto mínimo de tempo de descanso deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos .

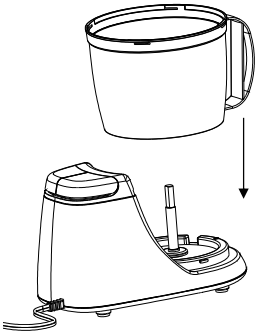


Fig 1

O identificador bacia foi colocado como ilustrado direcção . Em seguida, transformá-lo no sentido

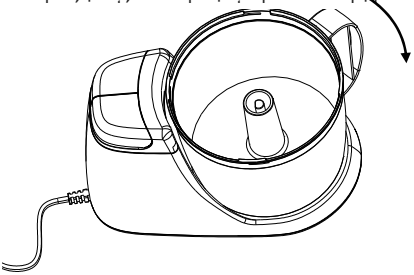


Fig 2

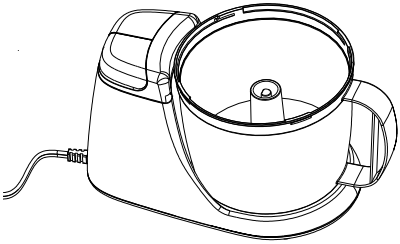


Fig 3

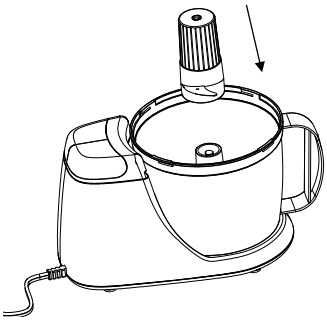


Fig 4

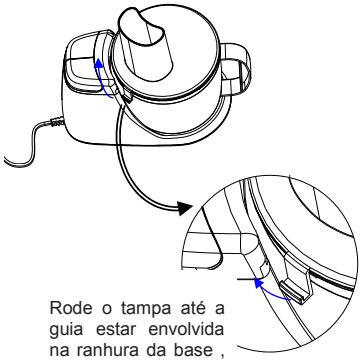


Fig 5

2. slicing
   a) posicionar corretamente a bacia como está ilustrado acima .
   b) Montar o disco que corta na caixa do disco . Sempre alinhar o lado direito com o suporte do disco em primeiro lugar e , em seguida, pressione para baixo do lado esquerdo do disco fatiador com um pouco de força. Veja Fig 6. Ao remover o disco , inverta o suporte do disco , como ilustrado na figura 7 e pressionando o lado direito do disco fatiador com força para liberar um lado primeiro .
   c) Coloque o suporte do disco para o centro da bacia , como ilustrado na figura 8 e , em seguida, feche a tampa. Verifique se a tampa está bloqueado com a Base de Dados antes de operar .
   d) Corte os legumes como batata , cenoura , em cubos pequenos de modo a que eles possam encaixar-se no tubo de alimentação . Se a comida é muito grande para caber no tubo de alimentação não pressione-o com força .
   e) Pressing On para iniciar a operação e o tempo máximo em execução não pode exceder 1 minutos, e minutos minimum2 tempo de descanso deve ser mantida entre dois ciclos consecutivos .

3.Trituração

A operação é semelhante à do corte

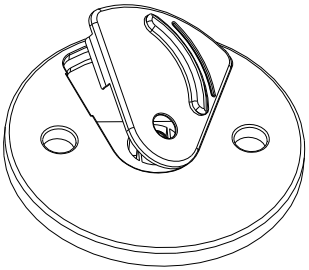


Fig 6

Fig 7

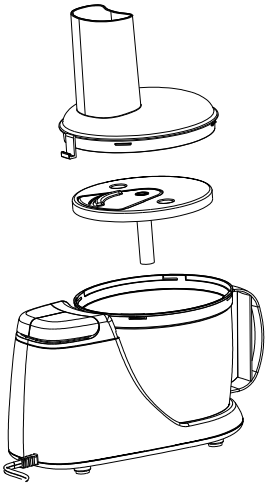


Fig 8

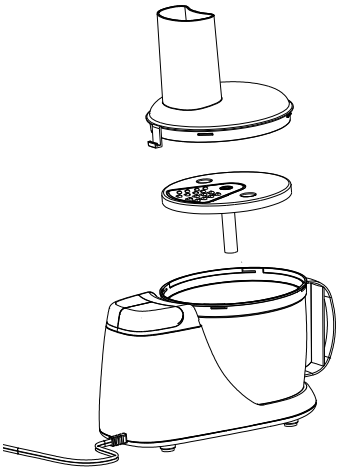


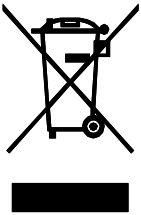
Fig 9

Limpeza e Manutenção

1. Desligue o aparelho e desconecte a fonte de alimentação antes de limpar.
2. Esvaziar o recipiente e retire todos os residuos e mergulhe -os em água para facilitar a limpeza , exceto a base. A trituração e o disco de corte são componentes laváveis. Deve ter cuidado extremo ao manusear a lâmina ou disco pois estão muito afiados .
3. Limpe a parte externa da base com um pano e nunca o mergulhe em água ,pode provocar choque elétrico. Em seguida, seque completamente. Certifique-se de área de intertravamento está livre de partículas de alimentos

4. Alguns alimentos podem descolorir o plástico da tigela. Isso é normal e não irá prejudicar o plástico ou efeito o sabor dos alimentos . Esfregue com pano umedecido com óleo vegetal para remover a descoloração.

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE



GARANTIA:2 ANOS

FR

DES GARANTIES IMPORTANTES

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LECTRIQUE, LES PR CAUTIONS DE BASE SUIVANTES DOIVENT TOUJOURS TRE RESPECT ES, Y COMPRIS LES SUIVANTS:

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET ENREGISTREZ-LE POUR R F RENCE FUTURE.
2. AVANT UTILISATION, V RIFIER QUE LA TENSION DE PRISE MURALE CORRESPOND CELLE INDIQU E SUR LA PLAQUE SIGNAL TIQUE.
3. SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAG , IL DOIT TRE REMPLAC PAR LE FABRICANT OU UN AGENT DE SERVICE AGR OU UN TECHNICIEN QUALIFI AFIN D' VITER TOUT ACCIDENT.
4.NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE SUR LE BORD DE LA TABLE OU DE LA SURFACE CHAUDE.
5. D BRANCHEZ TOUJOURS LE BLENDER DE LA FOURNITURE S'IL EST LAISS SANS SURVEILLANCE ET AVANT LE MONTAGE ET LE D MONTAGE OU LE NETTOYAGE;
6. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL DES FINS AUTRES QUE POUR SON UTILISATION PR VUE.
7. CET APPAREIL N'EST PAS DESTIN TRE UTILIS PAR DES PERSONNES (NOTAMMENT DES ENFANTS) AVEC TOUTES LEURS CAPACIT S

PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES, OU LE MANQUE D'EXP RIENCE OU DE CONNAISSANCES, MOINS QU'ILS ONT T SURVEILL S OU INSTRUCTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR S CURIT .

8. LES ENFANTS DOIVENT TRE SURVEILL S AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

9. NE LAISSEZ PAS DES ENFANTS UTILISER LE BLENDER SANS SURVEILLANCE;

10. GARDER LES MAINS ET LES USTENSILES DE CUISINE DE LA CUVETTE DU PROCESSEUR EN COURS D'UTILISATION.

11. N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS LA CHEMIN E DE REMPLISSAGE. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR.

12. AVANT DE RETIRER LE COUVERCLE DU BOL DE L'UNIT D'ALIMENTATION, METTEZ L'UNIT HORS TENSION, ATTENDEZ JUSQU' CE QUE LES LAMES ONT FAIT UN ARR T COMPLET.

13. NE PAS UTILISER LE RACLOIR ALORS QUE L'UNIT EST TOUJOURS EN COURS D'EX CUTION.

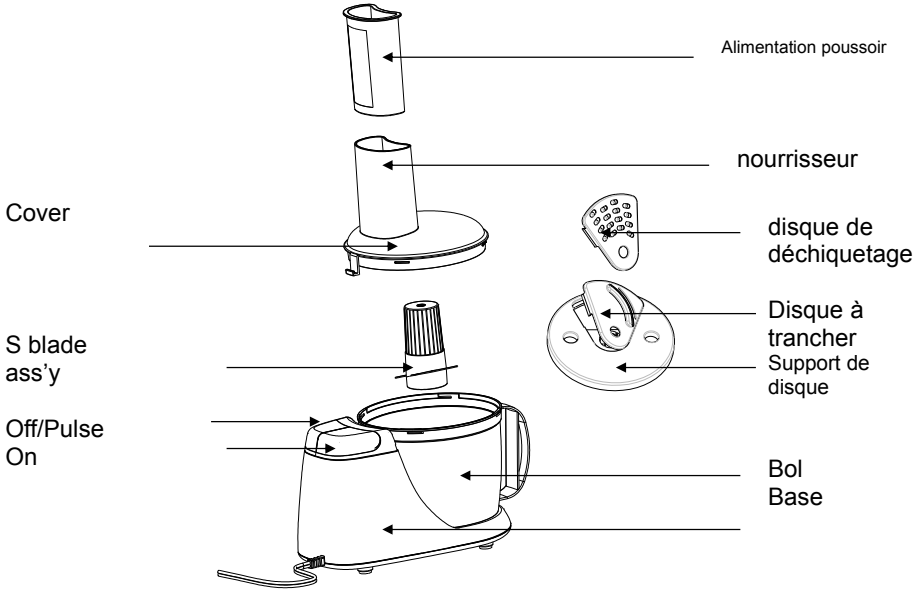
14. ÊTRE CERTAIN LE COUVERCLE EST FERMEMENT VERROUILL EN PLACE AVANT D'UTILISER APPAREIL.

NE PAS TENTER DE VAINCRE LE M CANISME DE VERROUILLAGE DU CAPOT.

15. NE PAS OUVRIR LE CAPOT JUSQU' CE QUE LES LAMES S'ARR TENT.
16. LES LAMES ET LE DISQUE SONT EXTR MEMENT TRANCHANTES, LES MANIPULER AVEC PR CAUTION. TOUJOURS MAINTENIR L'ENSEMBLE DE PALES PAR LA POIGN E OU LA TIGE, LOIN DE LA POINTE, TANT POUR LA MANIPULATION ET LE NETTOYAGE.
17. TOUJOURS RETIRER LA LAME AVANT DE COULER LE CONTENU DU BOL DE D CANTATION.
18. NE PAS UTILISER L'EXT RIEUR.
19. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

UNIQUEMENT L'UTILISATION DOMESTIQUE

Connaissez votre robot à râper, disque à trancher, de l'alimentation poussoir, la lame de coupe, Bol, base, on, off/pouls, cordon d'alimentation,



Alimentation : utilisez-la pour pousseur poussez doucement les légumes ou la viande vers le bas de façon à faciliter le traitement des aliments. Ne jamais utiliser le doigt pour appuyer sur l'aliment.
Chargeur : Coupez les aliments en petits morceaux et l'insérer dans le convoyeur.
Couverture : la couverture doit être bien verrouillé avec base avant le fonctionnement. Sinon, l'appareil ne peut pas être démarré. Et ne jamais enlever le couvercle avant de la lame ou le disque a complètement cessé.
Râper : utilisé pour le déchiquetage des légumes ou le meulage de fromage à pâte dure. Assurez-vous que la râper a été engagé avec le support de disque avant le fonctionnement. L'explication de l'insertion ou le retrait de râper de support de disque est comme ci-dessous.
Disque à trancher : utilisé pour découper les pommes de terre, des carottes et des substances similaires.
Support de disque : lorsque le déchiquetage ou le tranchage du disque doit être correctement enclenché avec le titulaire.
S blade ass'Y : utilisé pour hacher la viande désossée, écrasant les écrous, l'oignon, l'ail ou mélange le GAM. Mais jamais utilisée pour broyer la glace comme ce pourrait endommager la lame. Il est suggérer de ne pas meuler substance très dur ou les grains de café.
Bol : pour contenir les produits alimentaires transformés.
Off/impulsion : appuyez dessus pour terminer l'opération. Si vous le maintenez appuyé il est la fonction Pulse.
Sur : appuyez sur ce bouton pour commencer l'opération.
Base : la base ne devraient jamais être placés dans de l'eau pour le nettoyage

Avant la première utilisation
Déballez soigneusement le robot de cuisine et retirer tout le matériau d'emballage ou l'étiquette ou

les autocollants. Nettoyer toutes les pièces, sauf le fond en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien. Manipulez les lames ou disque avec un soin extrême comme ils sont tranchants.

À l'aide du robot de cuisine
le robot peut être utilisé pour hacher la viande, hacher l'écrou, déchiquetage ou le tranchage des légumes. À l'aide de l'accessoire différents pour effectuer différentes tâches.
1.
a) la viande hachée positionner le bol dans la base (Fig 1) et la tourner jusqu'à ce que les verrous avec le socle comme illustré (Fig 2& Fig 3).
b) Placer le balai sur la tige de la cuvette. Toujours tenir la tige de la lame que les lames est extrêmement forte. Voir Fig4.
c) Fermer le couvercle. Placer le couvercle dans le sens indiqué et la tourner jusqu'à ce que l'onglet de verrouillage couvercle avec la base. C'est une fonction de sécurité qui permettra à l'appareil peut uniquement être exécutée lorsque le couvercle est correctement en place. Veuillez ne pas l'intention d'endommager.
d) puis connecter l'appareil à l'alimentation.
e) Couper la viande désossée en petits morceaux et l'insérer par le biais de l'alimentation, utiliser la nourriture pousseur à appuyez sur si nécessaire. Lorsque le bouton Marche est enfoncé la viande sera hachées en quelques secondes. Ne jamais trop remplir le bol, notamment en ce qui concerne la viande bovine, le poids maximal par heure peut être traitée ne doit pas dépasser 300g et le temps de fonctionnement maximum ne peut pas dépasser 30 secondes, et temps de repos 1 minutes minimum doit être maintenue entre deux cycles consécutifs.

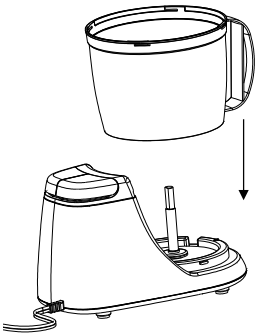


Fig 1

La poignée du bol a été placée comme illustré direction. Puis le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le bol a engagé avec la base.

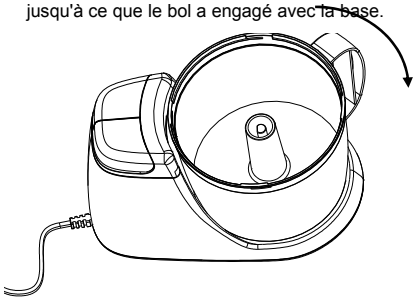


Fig 2

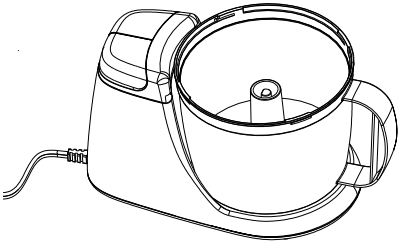


Fig 3

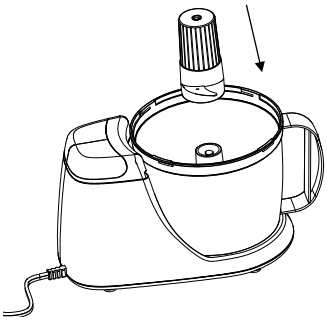


Fig 4

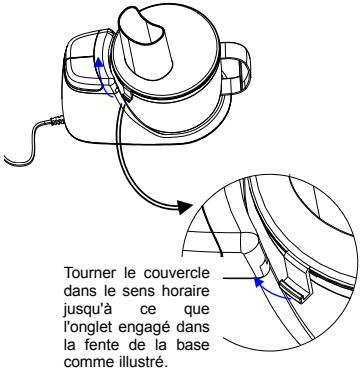


Fig 5

2. Découpe

d'un bol de positionner correctement l') comme illustré ci-dessus.

b) Assembler le disque à trancher sur le support de disque. Toujours aligner le côté droit avec le support de disque en premier, puis appuyez sur le côté gauche du disque à trancher avec un peu de force. Voir Fig 6. Lorsque vous retirez le disque, le porte disques de marche arrière comme illustré à la figure 7 et appuyer sur le côté droit du disque à trancher avec force pour dégager un côté en premier.

c) Placez le porte-CD/DVD dans le centre de la benne, comme illustré à la figure 8, puis fermez le couvercle. Assurez-vous que le capot est verrouillé avec la base avant le fonctionnement.

d) Couper les légumes comme la pomme de terre, les carottes, en petits cubes afin qu'ils puissent s'intégrer dans le tube d'alimentation. Si l'aliment est trop volumineux pour tenir dans le tube d'alimentation jamais appuyez avec force.

e) Appuyer sur pour commencer l'opération et le temps de fonctionnement maximum ne peut dépasser 1 minutes, et temps de repos2 minutes minimum doit être maintenue entre deux cycles consécutifs.

3.l'opération de déchiquetage est similaire à celle de tranchage..

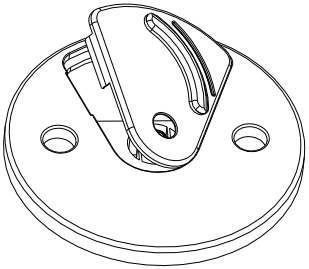


Fig 6

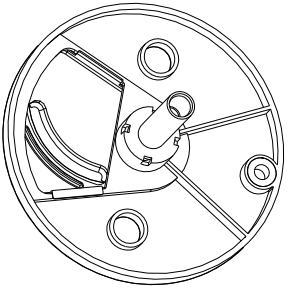


Fig 7

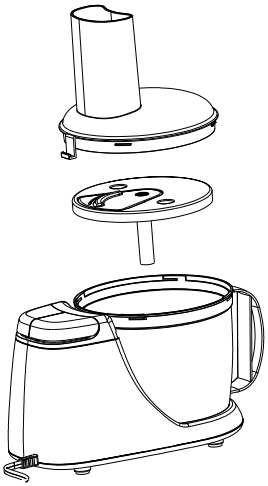


Fig 8

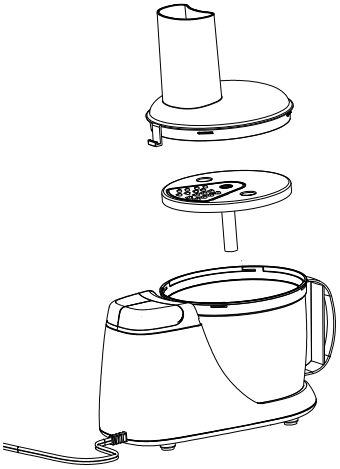
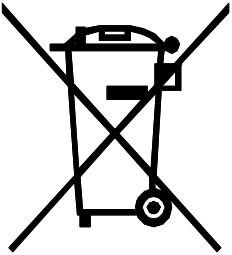


Fig 9

Nettoyage et entretien

1. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
2. Videz le bol et déposez tout attachement et les immerger dans l'eau pour faciliter le nettoyage, à l'exception de la base. Le déchiquetage et de tranches de disque sont lavables au lave-vaisselle. On doit être prudent lors de la manipulation de disque ou lame comme elles sont très coupantes.
3. Essuyez l'extérieur de la base à l'aide de chiffon et ne jamais l'immerger dans l'eau comme un choc électrique est possible à se produire. Puis les sécher soigneusement. Assurer la zone de verrouillage est exempt de particules alimentaires
4. Certains aliments peuvent se décolorer le plastique de la cuvette. Ceci est normal et ne causera pas de tort à l'plastique ou effet la saveur des aliments. Frotter avec un chiffon trempé avec de l'huile végétale pour enlever la décoloration.

Respectueux de l'environnement l'élimination



[redacted]

Garantie : 2 ans

AIGOTECH ONSYNK, S.L. .
C/LOS TRANSPORTISTAS N.43 NUMANCIA DE LA SAGRA 45230, TOLEDO, ESPAÑA .
C.I.F.: B-85712198 ..
MADE IN P.R.C..