

Goldmaster

Made in
Turkey

ELENAMAX

MUTFAK ROBOTU

GM-7239



**MUTFAK ROBOTU
KULLANMA KILAVUZU
FOOD PROCESSOR USER MANUEL**

İÇİNDEKİLER

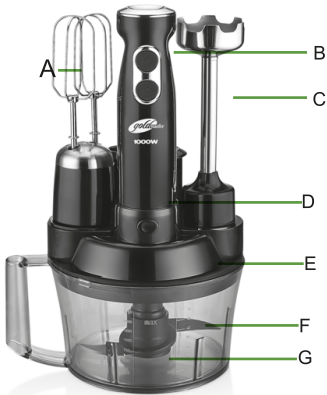
Önemli Uyarılar	2
Genel Görünüm	2
Genel Özellikler	3
Ürün Kullanımı	3
A-Blender	3
B-Mutfak Robotu	3
1-Doğrama Aparatı	3
Doğrama için Besin-İşlem Çizelgesi	4
2-Dilimleyici ve Rende Aparatı	5
Dileme ve Rendeleme için Besin-İşlem Çizelgesi	5
C-Mikser	5
Temizlik ve Bakım	6
Teknik Özellikler	6

Goldmaster marka mutfak robotunu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Ürünü kullanmadan önce bu klavuzu dikkatlice okuyunuz. Daha sonraki kullanımlarınıza referans olması için klavuzu güvenli bir yerde saklayınız.

ÖNEMLİ UYARILAR

- Ürünün üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu arıza garanti kapsamı dışında işlem görür.
- Ürün sadece evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.
- Ürüne zarar vermek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Ürünü soba, ocak gibi direkt ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Ürünü çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza ediniz.
- Ürünü çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel (işitsel, görsele) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdır. Çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Ürün kablosunun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ile temas etmemesine dikkat ediniz.
- Ürün çalışırken, hareketli parçalarına dokunmaktan kaçınınız. Ellerinizi, saçlarınızı, giysinizi veya herhangi bir aleti yaklaştırmayınız.
- Kullanım sırasında hareket eden bölümlere yaklaşmadan önce ürünün çalıştırma düğmesi üzerinden elinizi çekip motorun tamamen durmasını bekleyiniz ve fişini prizden çıkarınız.
- Ürünü çok sert malzemelerin parçalanmasında kullanmayınız. Örneğin; buz kırma vb.
- Ürüne, başka ürünlere ait aksesuarları kesinlikle takmayınız.
- Ürünün kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişini tutunuz, asla kablosundan çekmeyiniz.
- Parçalayıcı ayağı ve ana gövdeyi kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayınız!
- Ürünü kullanmadığınız zamanlarda, temizlik ve bakımını yapmadan önce mutlaka fişini prizden çıkarınız.
- Ürünün kablosu ya da fişi arızalı ise, düşürülme ya da başka bir sebepten dolayı zarar gördü ise kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
- Sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Ürünü kesinlikle boş kaptaki çalıştırmayınız. Aksi halde ürün zarar örebilir .
- Ürünü uzun süreli çalıştırmayınız, 10 saniye aralıklarla kullanınız.
- Ürünü tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

GENEL GÖRÜNÜM



- A-Mikser Aparatı
- B-Motor (Ana Gövde)
- C-Blender Ayağı
- D-Besin Ekleme Kanalı
- E-Aparat Yuvası
- F-Hazne
- G-Doğrama (Rondo) Bıçağı
- H-Bıçak Yuvası
- I- İnce Rende Bıçağı
- J-Kalın Rende Bıçağı

GENEL ÖZELLİKLER

- 1000W güçlü ve sessiz motor
- 1,5 litre işlem haznesi
- Normal ve turba işlem hız ayar düğmeleri
- Paslanmaz çelik doğrayıcı, rendeleyici ve dilimleyici bıçakları
- Paslanmaz çelik blender şaft
- Paslanmaz çelik mikser aparatı
- Motor ünitesi çıkarma düğmesi
- İşlem haznesi kilitleme düğmesi
- Ergonomik tutma sapı
- Besin itme aparatı

ÜRÜN KULLANIMI

Uyarı: Ürününüzü çalıştırmadan önce doğrayacağınız besinlerin en fazla 30°C sıcaklığında olmasına dikkat ediniz. Ürününüzü sağlıklı kullanmak için doğrayacağınız besinlerin küçük parçalarda olmasına dikkat ediniz.

- ❖ İlk kullanımdan önce paslanmaz çelik blender ayağını, hazneyi ve bıçak aparatlarını yıkayınız.
- ❖ Ana gövdeyi nemli bir bez ile temizleyiniz ve kurulayınız.

A- Blender

- ❖ Paslanmaz çelik blender ayağını ana gövdeye yerleştiriniz.
- ❖ Ürünü derince bir kap içerisinde kullanınız. Böylelikle, malzemelerin etrafa sıçramasını önleyerek ürünü daha rahat kullanabilirsiniz.
- ❖ Yiyecekleri parçalara ayırarak, kullanacağınız kaba koyunuz. Metal parçalayıcı ayağı kaba daldırınız ve ürünün fişini prize takınız.
- ❖ Kullanacağınız hıza göre 1 ya da 2 hız kademesi düğmesine basarak ürünü çalıştırınız . Parmağınız çalıştırma düğmesinde basılı olduğu sürece ürün çalışacaktır.
- ❖ Ürünü 10 saniyelik aralıklarla çalıştırınız.
- ❖ Çubuk blender ile soslar, süt, meyve suyu, çorba, kokteyl ve milkshake hazırlayabilir; pişirilmiş sebze, meyve ve patates püresi (örn; bebek maması vb.) yapabilir; tereyağ, yumurta.un, ve sıvı yağ (mayonez, omlet ve tatlı hamuru yapımı için) gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak için kullanabilirsiniz .
- ❖ Çubuk blender'ı hiçbir zaman kullanacak olduğunuz malzemenin üzerine sert bir şekilde bastırarak kullanmayınız.
- ❖ Doğrama işlemi bittiğinde fişi prizden çıkarınız ve blender çubuğunu çıkarınız.

B-Mutfak Robotu

DİKKAT: Ürününüzün bıçakları çok keskindir. Takma çıkarma esnasında dikkatli olunuz.

- ❖ Mutfak robotu olarak kullanmadan önce haznenin kilitli olduğundan ve besin itme aparatının takılı olduğundan emin olunuz.-İşlem sırasında besin ekleme kanalına, itme aparatından başka cihaz sokmayınız.
- ❖ İşlem sonunda kapağı açmadan önce mutlaka motoru durdurunuz.
- ❖ Kapağı musluk altında yıkayabilirsiniz. Ancak uzun süre suya daldırmayınız ve bulaşık makinasında yıkamayınız.
- ❖ Kaseyi mikrodalga fırında kullanmayınız.

Yiyecek Hazırlama Aparatlarının Kullanımı:

1- Doğrama (Rondo) Aparatı

Et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç , ceviz, fındık ve badem gibi besinleri doğramak için Tablo 1'den yararlanabilirsiniz. Sert besinler için turba hız ayarını kullanınız.

DİKKAT: Ürününüz fındık, kahve çekirdeği gibi aşırı sert besinleri parçalamak için uygun değildir.

Kullanımdan Önce Dikkat Edimesi Gerekenler

- ❖ Et, peynir, soğan, sarımsak, havuç gibi besinleri doğrayıcıda kullanmadan önce çok büyük parçalar halinde olmamasına özen gösteriniz.
- ❖ Doğrayıcıda kullanacağınız otların saplarını ayırınız, kabuklu yiyeceklerin kabuklarını soyunuz.
- ❖ Et ürünlerini doğrayıcıya atmadan önce kemiklerini, sinirlerini ve kıvırdıklarını ayırınız.
- ❖ En iyi sonuç için besinlere göre hazırlanan işlem tablosunu kullanınız.

Kullanım:

- a) Kesme bıçağını haznenin ortasındaki yuvasına yerleştiriniz ve döndürerek yerine oturmasını sağlayınız.
- b) Doğrayacağınız besinleri hazneye ekleyiniz.
- c) Kapağı kapatıp tam olarak kilitlendiğine emin olunuz
- d) Ana gövdeyi hazneye yerleştiriniz. Kilitlendiğine emin olunuz.
- e) Doğrama işlemini başlatmak için ana gövdedeki çalıştırma düğmesine basılı tutunuz. Diğer elinizle hazneyi kavrayınız.
- f) Doğrama işleminiz sırasında hazneye besin ilave etmek için ekleme kanalından yiyecek ilavesi yapabilirsiniz. Besin ilavesi yaptıktan sonra gerekirse itme aparatını kullanarak besinlerinizin hazneye kolayca ulaşmasını sağlayabilirsiniz. Bu işlem sırasında kesinlikle elinizi besin ekleme kanalına sokmayınız.
- g) İşleminiz tamamlandıktan sonra motoru durdurunuz. Tüm parçalar durduktan sonra ana gövdeyi çıkarma düğmesini kullanarak ayırınız. İtme aparatını çıkartınız.
- h) Hazne kapak kilidini açınız ve kapağı kaldırınız.
- i) Hazne içerisindeki kesme bıçağını döndürerek çıkarınız. Bıçağın elinizi kesmemesine özen gösteriniz.

Doğrama İçin Besin-İşlem Çizelgesi

Besin	Maksimum kapasite	Maksimum işlem süresi	Uygun seviye
Et	600g	15-30sn	Turbo
Peynir	400g	30sn	Turbo
Soğan	400g	10sn	Normal
Otlar	30g	20sn	Turbo
Sarımsak	30g	20sn	Normal
Havuç	400g	15sn	Turbo
Ceviz	400g	25sn	Turbo
Fındık	400g	30sn	Turbo
Badem	400g	20sn	Normal
Ekmek	200g	50sn	Turbo
Çikolata	350g	50sn	Turbo
Tereyağ bal	450gr 600gr	2sn	Turbo

2- Dilimleme ve Rende Aparatı

Dilimleme bıçağını kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, patates, kabak, lahana gibi besinleri dilimleyebilirsiniz. Rendeleme bıçağını kullanarak elma, havuç, turp, çiğ patates, pancar, lahana, peynir gibi besinleri rendeleyebilirsiniz.

- Rendeleme veya dilimleme bıçağını bıçak yuvasına yerleştiriniz. Bıçakların öncelikle tırnaklı tarafını yuvaya oturtup, daha sonra uçlu tarafından bastırarak yerleştiriniz. Bıçak yuvasını hazne içindeki yerine bırakınız. Döndürerek tam olarak oturmasını sağlayınız.
- Kapağı kapatıp tam olarak kapanmasını kontrol ediniz.
- Ana gövdeyi hazneye yerleştiriniz. Kilitlendiğine emin olunuz.
- Besinleri doldurma kanalını kullanarak ekleyiniz. Ürününüz çalışırken elinizi ekleme kanalına sokmayınız. Her zaman itme aparatını kullanınız.
- Dilimleme ve rendeleme işlemini başlatmak için ana gövdedeki çalıştırma düğmesine basılı tutunuz.
- İşleminiz tamamlandıktan sonra düğmeyi bırakarak çalışmayı durdurunuz. Ürün bıçakları durduktan sonra ana gövdeyi çıkarma düğmesini kullanarak kaldırınız. İtme aparatını çıkartınız.
- Hazne kapağını döndürerek açınız ve kapağı kaldırınız.
- Hazne içerisindeki bıçak yuvasını döndürerek çıkarınız. Bıçağın elinizi kesmemesine özen gösteriniz

Dilimleme ve Rendeleme İçin Besin-İşlem Çizelgesi

Besin	Hız seviyesi
Salatalık	Normal
Kabak	Normal
Soğan	Normal
Mantar	Normal
Elma	Turbo
Havuç	Turbo
Turp	Normal
Çiğ Patates	Turbo
Peynir	Turbo

C- Mikser

-Mikser ayağını ana gövdeye yerleştiriniz.

-Ürünü derince bir kap içerisinde kullanınız. Böylelikle, malzemelerin etrafa sıçramasını önleyerek ürünü daha rahat kullanabilirsiniz.

-Yiyecekleri parçalara ayırarak, kullanacağınız kaba koyunuz. Mikser aparatını daldırınız ve ürünün fişini prize takınız.

-Kullanacağınız hıza göre 1 ya da 2 hız kademesi düğmesine basarak ürünü çalıştırınız. Parmağınız çalıştırma düğmesinde basılı olduğu sürece ürün çalışacaktır.

-Ürünü 10 saniyelik aralıklarla çalıştırınız.

-Mikser aparatı ile soslar, meyve suyu, çorba, patates püresi, kek ve kurabiye hamuru hazırlayabilir; meyve ve patates püresi (örn; bebek maması vb.) hazırlayabilir; tereyağ, yumurta, un, ve sıvı yağ (mayonez, omlet ve tatlı hamuru yapımı için) gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak için kullanabilirsiniz.

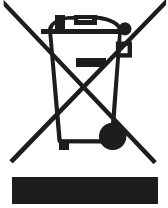
-Karıştırma işlemi bittiğinde fişi prizden çıkarınız ve mikser aparatını çıkarınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizliğe başlamadan önce mutlaka ürünü kapatınız ve prizden çıkarınız.
- Keskin bıçaklara dokunurken dikkatli olunuz.
- Bebeklere, yaşlılara ve yemek yerken zorlanacak olan kişilere yiyecek hazırlarken dikkatli olunuz. Ürününüzü steril olarak kullanmaya özen gösteriniz.
- Her kullanım sonunda aparatları deterjanlı su ile elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Ürün gövdesini çamaşır makinesine kesinlikle sokmayınız. Nemli bir bezle siliniz.
- Yumurta ve havuç gibi besinler ürününüzün renginde değişikliğe neden olabilir. Ürününüzdeki renk değişikliğini gidermek için bitkisel sıvı yağ damlattığınız yumuşak bir bezle siliniz.
- Kullanım sonrasında ürünü kuru, temiz ve düşme tehlikesi olmayan bir yerde saklayınız.

TEKNİK BİLGİLER

230V AC 50/60 Hz, 1000 W
 EN-60335-2-14
 Cihazın Kullanım Ömrü 7 yıldır.
 EEE Yönetmeliğine uygundur.
 EN-60335-2-14



WEEE

Cihazı evsel atıklar aracılığıyla imha etmeyiniz. Cihazın kurallara uygun olarak imha edilmesi için lütfen yetkili ve sertifikalı elektronik çöp toplama yerine başvurunuz. Bu toplama yerlerinin adreslerini, çevre koruması yetkililerinden veya belediyeden öğrenebilirsiniz. Cihazın ambalajı (karton kutu ve karton içindeki destek parçaları) atık kağıt olarak imha edilebilir.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem , su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.

Ürünün kullanım esnasında;

Kırılması, deforme ve zarar görmemesine,

❖ Taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına,

❖ Vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

Garanti ile İlgili Bilgiler

1-Garanti süresi malın teslim tarihinden başlar ve 2 yıldır.

2-Bütün parçalar dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresince garanti kapsamındadır . (Sarf malzemeleri hariç)

3-Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür.

4-Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- 5-Bu garanti kazalardan, müşteriye tesliminden sonra taşınmadan, yanlış ve kötü kullanmadan, ihmalden, doğal afetlerden, yangından mücbir sebeplerden, elektrik voltajındaki düzensizliklerden, garanti belgesi üzerindeki tahribatlardan, ürün üzerindeki orijinal seri numaralarının kaldırıldığı veya bunlara benzer sebeplerden yada GOLDMASTER kullanım kılavuzuna uymayan çalıştırma şekillerinden kaynaklanan arızalarda kullanılamaz veya geçerli değildir.
- 6-GOLDMASTER ürünleri tamir etmeye yetki verilmemiş bir tamirhane vs.'nin ürününde sebep olduğu arızalara garanti verilmaz. Satıcı firma tarafından onaylanan garanti belgesini arıza halinde servisimize göstermek üzere saklayınız.
- 7-Satıcı tarafından bu garanti belgesini verilmemesi durumunda tüketici gümrük ve ticaret bakanlığı tüketicinin korunması ve piyasa gözetimi genel müdürlüğüne başvurabilir.
- 8-Tüketicilerin şikayet ve itirazları konusundaki başvuruları tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilir.
- 9-Satılan mala ilişkin düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Tüketicinin seçilmiş hakları

- 1-Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici: (Ayıplı mal, tüketiciye teslimi anında, taraflarca kararlaştırılmış olan örnek yada uygun olmaması yada objektif olarak sahip olması gereken özellikleri taşıması nedeni ile sözleşmeye aykırı olan maldır.)
- a-Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- b-Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
- c-Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarımını isteme,
- d-İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değişmesini isteme,
- Seçilmiş haklarından birini kullanabilir. Satıcı tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmek ile yükümlüdür.
- 2-Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Bu fıkradaki haklarını yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın olduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
- 3-Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misliyle değiştirmesini satıcı için orantısız güçlülükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığının tayininde malın ayıpsız değeri ayıbın önemli ve diğer seçilmiş haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- 4-Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin değiştirilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami 30 iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur.
- 5-Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.
- 6-Seçimlik hakları kullanılmasını nedeni ile ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin hakları yerine getiren tarafta karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11-1-2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk borçlar kanununun hükümleri uyarınca tazminat ta talep edebilir.

Thank you for purchasing this Food Processor. Before using this product, it is important to read this instruction manual carefully. Use the product only as described and for indicated purpose. Keep this manual in a safe place. If you hand this product into anyone else, ensure to pass on along all the documentation relating to this product.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

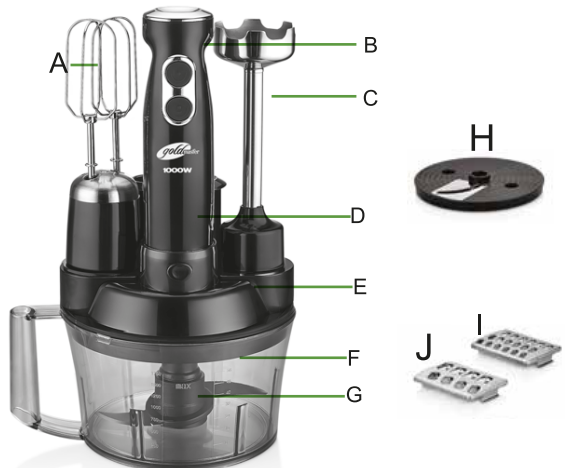
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp. If the blade gets stuck, remove the blender bar from the motor unit before you remove the ingredients that block the blade.
 - Keep fingers, hair, clothing, and utensils away from the moving parts.
 - Do not switch on the appliance when you attach or detach accessories.
 - Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired in your local place.
 - Never use an unauthorized attachment. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
 - 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 supervised or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
 - Never let the cord touch hot places or hang down where a child could grab it.
 - Never blend hot oil or fat.
 - Switch I for light load (Whisk accessories); switch II for heavy load (hand-held blender, chopper accessories, also can be used with whisk accessories).
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts, which move in use.
- Caution: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- Do not allow children to use the blender without supervision.
 - Don't immerse motor part.
 - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 - Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 - Do not allow children to use the blender without supervision.

Caution

Do not use your product with heavy mixtures for longer than 30 seconds in any 3 minutes period, it will overheat. This appliance is intended for household use only.

OVERVIEW

- A-Whisk adapter
- B-Motor Unit
- C-Blender Bar
- D-Filling Tube/Pusher
- E-Wall Mounting Bracket
- F-Bowl
- G-Blade
- H-Carrier Disk
- I - Thin Shredding Blade
- J- Thick Shredding Blade



FEATURES

- 1000W silence motor power
- 1,5 liter processing bowl
- Normal and Turba Speed Buttons
- Stainless Steel Processing Blades
- Stainless Steel Blender Shaft
- Stainless Steel Mixer Unit
- Motor Unit Release Button
- Food Processing Pusher

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Caution

- ❖ Must let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 30° C)
- ❖ Cut large ingredients into pieces of 2cm before you process them.

A. Blending

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.

The hand blender is intended for:

- ❖ Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- ❖ Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Important.

Take the saucepan off the heat and let it cool slightly. Otherwise, your hand blender could overheat.

- ❖ Fit the motor unit inside the blender bar.
- ❖ Plug in the power cable. To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.
- ❖ Do not let liquid get above the joint between the motor unit and blender bar. Move the blade through the food and use a stabbing action.
- ❖ If your hand blender gets blocked, unplug the power cable before cleaning.
- ❖ After use, unplug the power cable and dismantle.

B-Food Processor

Caution

Please read the instruction manual carefully before using your food processor.

- ❖ The blade is very sharp.
- ❖ Before operating the food preparation attachment, make sure that the bowl interlock properly clicked in and that the pusher is in place.
- ❖ Do not insert other tools than the pusher into the filling tube during processing.
- ❖ Always switch off the appliance before removing the lid.
- ❖ The lid can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- ❖ The bowl is not microwave-proof.

1-Using your food preparation Chopping

The table 1 is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the faster speed setting.

Warning: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before Chopping

- ❖Pre-cut (in 1mm) meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies-Remove stalks from herbs, un-shell nuts
- ❖Remove bones, tendons and gristle from meal. For best results, please refer to the speed setting recommended in processing table.
- ❖Place the blade on the center pin of the bowl and give it a turn to lock into place.

Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.

- a)Place the food in the bowl.
- b)Attach the lid onto the bowl with the interlock positioned next to the bowl handle. To lock the lid, slide the interlock and press down the lid, so that the interlock engages with a "click" above the handle.
- c)To attach the motor unit, fasten the motor unit into the coupling for motor unit "click".
- d)To operate, press and hold the switch on the motor unit and take hold of the bowl with your other hand. After use, switch off the motor unit and wait all the parts stopped before disassembling. To move the motor unit, press the release buttons and take it off from coupling for motor unit. Remove the pusher.
- e)Slide the interlock and lift it up to remove the lid.
- f)Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed bowl.

TABLE 1

Food	Max. Capacity	Max. Duration on Seconds	Recommended Speed Level
Meat	600g	15-30sn	Faster
Cheese	400g	30sn	Faster
Onions	400g	10sn	Lower
Herbs	30g	20sn	Faster
Garlic	30g	20sn	Lower
Carrots	400g	15sn	Faster
Walnuts	400g	25sn	Faster
Hazelnuts	400g	30sn	Faster
Almonds	400g	20sn	Lower
Bread crumbs	200g	50sn	Faster
Chocolate	350g	50sn	Faster

Slicing/Shredding

Using the slicing tool (F4), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage. Using the shredding tool (F3), you can shred e.g. apples, carrots,

radishes, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (so fito medium).

- a) Place a tool into the tool holder and snap into position. Place the tool holder on the center pin of the bowl and give a turn to lock into place.
- b) Attach the lid onto the bowl with the interlock positioned next to the bowl handle. To lock the lid, slide the interlock and press down the lid, so that the interlock engages with a "click" above the handle.
- c) To attach the motor unit, fasten the motor unit put into the coupling for motor unit.
- d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.
- e) Press and hold the switch as long as you operate your food processor attachment
- f) After use, switch off the motor unit and wait all the parts stopped before disassembling. To move the motor unit, press the release buttons and take off from coupling for motor unit.
- g) Slide the interlock and lift it up to remove the lid.
- h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

TABLE 2

Food	Recommended Speed
Cucumbers	Lower
Courgettes	Lower
Onions	Lower
Mushrooms	Lower
Apples	Faster
Carrots	Faster
Radishes	Lower
Raw potatoes	Faster
Cheese	Faster

C-Mixer Function

Using motor to connecting with beating and mixing adapter. Choose the beating tool with whisk to fix on the adapter.

-Use beating tool with whisk(9) to beat or mix soft material as egg , butter, liquid oils and so on.

- a) Use special measuring receptacle and a deep pot in order to obtain the best results from your hand blender and to prevent the material from spreading out.
- b) After every use, always dismantle the whisk from the adapter and wash with the detergent water. it will be enough to wipe the adapter with a damp cloth. Excessive water may enter in the appliance and may cause it to be damaged.
- c) Turn on the device only after the ingredients are put into it and never lake any materials out of the unit unless it completely stops.
- d) Always operate your hand blender in the upright position.
- e) Never operate the device in an empty vessel or outdoors.
- f) Do not press with your appliance on the material hardly.

CLEANING AND MAINTENANCE

- ❖ Always switch off and unplug the power cable before cleaning.
- ❖ Do not touch the sharp blades.
- ❖ Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm people. Always ensure that

the blender bar is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing manufactures instruction.

❖ Some foods, such as eggs or carrot, may discolor the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discoloration.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage: 230V AC 50/60 Hz

Power: 1000W

Class II

EN-60335-2-14

7 years life-time



WEEE

This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

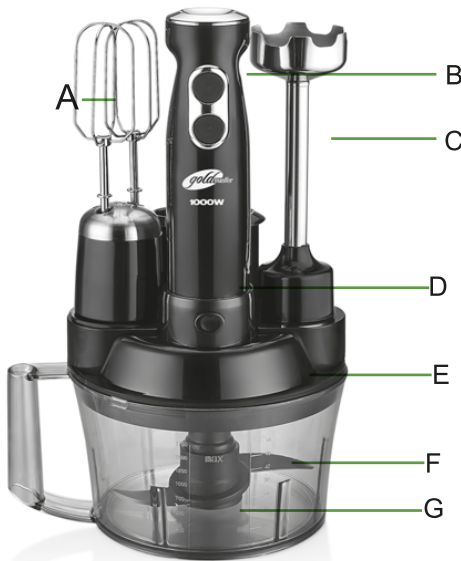
Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

WICHTIGE WARNHINWEISE

- Bevor Sie Ihr Gerät starten, überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typetikett Ihres Geräts angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- Ihr Produkt wurde für den Hausgebrauch entwickelt und kann nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die zu wenig Strom liefern, um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von direkten Wärmequellen wie Öfen oder Herden.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wenn das Produkt von Kindern, Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen, körperlich (Hören, Sehen) oder geistig behinderten Personen verwendet wird, müssen diese unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produktkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängt oder mit einem anderen Gerät in Berührung kommt.
- Vermeiden Sie es, die beweglichen Teile des Produkts während des Betriebs zu berühren. Bringen Sie Ihre Hände, Haare, Kleidung oder Werkzeuge nicht in die Nähe.
- Bevor Sie sich während des Gebrauchs den beweglichen Teilen nähern, ziehen Sie Ihre Hand vom Startknopf des Produkts, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand kommt und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Befestigen Sie niemals das Zubehör anderer Produkte am Produkt.
- Vermeiden Sie Handlungen, die das Kabel und den Stecker des Produkts beschädigen. Tragen Sie es nicht, indem Sie am Kabel festhalten, halten Sie das Kabel, um es vom Stecker zu trennen, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Die Hackmesser sind sehr scharf, seien Sie bitte vorsichtig. Halten Sie immer den oberen Fingergriff.
- Wenn Sie das Produkt nicht verwenden, ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen und warten.
- Betreiben Sie das Produkt niemals in einem leeren Behälter. Andernfalls kann das Produkt beschädigt werden.
- Nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker des Produkts defekt ist, wenn es durch Hinfallen oder aus anderen Gründen beschädigt wurde. Reparieren Sie es nicht selbst, wenden Sie sich an unseren nächstgelegenen autorisierten Service. Achten Sie darauf, nur Original-Ersatzteile zu verwenden.
- Betreiben Sie das Produkt niemals in einem leeren Zustand. Andernfalls kann das Produkt beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht für längere Zeit, verwenden Sie es in Abständen von 10 Sekunden.
- Verwenden Sie das Produkt wie empfohlen und für den vorgesehenen Zweck.

ALLGEMEINE ANSICHT



- A-Ersatzteile des Mixers
- B-Motor (Hauptgehäuse)
- C-Stabmixer
- D-Kanal für die Nährstoffzugabe
- E-Gerätegehäuse
- F-Schüssel
- G-Hackmesser (Rondo)
- H-Messergehäuse
- I- Feines Reibemesser
- J-Grobes Reibemesser



ALLGEMEINE BESONDERHEITEN

- Rührbesen aus Edelstahl
- Stabmixer aus Edelstahl mit 4 Klingen
- %100 Kupfermotor
- Verarbeitungskammer mit 1,5 Liter Kapazität
- Hochwertige rostfreie doppelseitige Stahlklingen
- Tasten für normale und Turbogeschwindigkeit
- 5 Funktionen in 1 Produkt
- Stabmixer aus Edelstahl mit 4 Klingen
- Mixeraufsatz aus Edelstahl
- Lebensmittelschieber

Benutzung des Produkts

Warnung:

Stellen Sie vor dem Betrieb Ihres Produkts sicher, dass die zu zerkleinernden Lebensmittel eine maximale Temperatur von 30°C haben. Um Ihr Produkt auf gesunde Weise zu verwenden, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die Sie hacken, in kleinen Stücken sind.

-Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch den Stabmixer aus Edelstahl, die Schüssel und die Messeraufsätze. Reinigen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn.

A- Stabmixer

-Stellen Sie den Stabmixer aus Edelstahl auf das Hauptgehäuse.

-Verwenden Sie das Produkt in einem tiefen Behälter. Auf diese Weise können Sie das Produkt bequemer verwenden, indem Sie das Herumspritzen der Materialien verhindern.

- Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und geben Sie sie in den Behälter, den Sie verwenden werden. Tauchen Sie den Stabmixer aus Metall in den Behälter und stecken Sie das Produkt in die Steckdose.

- Starten Sie das Produkt, indem Sie je nach verwendeter Geschwindigkeit die Taste 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen drücken. Das Produkt funktioniert, solange Ihr Finger auf die Starttaste gedrückt gehalten wird.

-Lassen Sie das Produkt in Intervallen von 10 Sekunden laufen.

- Mit dem Stabmixer können Sie Saucen, Milch, Säfte, Suppen, Cocktails und Milchshakes zubereiten; Sie können gekochtes Gemüse, Obst und Kartoffelpüree herstellen (z.B. Babynahrung usw.); Sie können damit weiche Zutaten wie Butter, Eier, Mehl und Öl (zur Herstellung von Mayonnaise, Omelette und Dessertteig) mischen.

- Verwenden Sie den Stabmixer niemals, indem Sie fest auf das Lebensmittel drücken, das Sie verwenden möchten.

- Wenn der Zerkleinerungsvorgang beendet ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Stabmixer heraus.

B-Küchenmaschine

ACHTUNG:

Die Klängen Ihres Produkts sind sehr scharf. Seien Sie beim Auf- und Abbau vorsichtig.

-Stellen Sie vor der Verwendung der Küchenmaschine sicher, dass die Schüssel verriegelt und der Lebensmittelschieber angebracht ist.

- Führen Sie während des Vorgangs kein anderes Gerät als den Lebensmittelschieber in den Nährstoffzufuhrkanal ein.

- Stellen Sie sicher, dass der Motor abgestellt wird, bevor Sie die Abdeckung am Ende des Vorgangs öffnen.

-Sie können den Deckel unter fließendem Wasser waschen. Tauchen Sie es jedoch nicht zu lange in Wasser und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.

-Verwenden Sie die Schüssel nicht in der Mikrowelle.

Verwendung von Geräten zur Zubereitung von Speisen:

1- Hackgerät (Rondo)

Sie können Tabelle 1 verwenden, um Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Gemüse, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln zu hacken. Verwenden Sie die Turbo-Geschwindigkeitseinstellung für harte Lebensmittel.

Achtung: Ihr Produkt ist nicht zum Zerkleinern von extrem harten Lebensmitteln wie Haselnüssen und Kaffeebohnen geeignet.

Dinge, die vor Gebrauch zu beachten sind

-Achten Sie darauf, dass Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Karotten nicht zu groß sind, bevor Sie sie im Zerkleinerer verwenden.

-Trennen Sie die Stiele der Kräuter, die Sie im Zerkleinerer verwenden werden, und schälen Sie die Schalen der zu schälenden Lebensmittel.

-Bevor Sie Fleischprodukte in den Zerkleinerer werfen, entfernen Sie Knochen, Nerven und Knorpel. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie die entsprechend den Nährstoffen erstellte Prozessstabelle.

Benutzung:

a) Setzen Sie das Schneidmesser in seinen Schlitz in der Mitte der Kammer und drehen Sie es, um sicherzustellen, dass es richtig sitzt.

b) Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.

c) Schließen Sie die Abdeckung und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig verriegelt ist.

d) Platzieren Sie das Hauptgehäuse in die Schüssel. Stellen Sie sicher, dass es verriegelt ist.

e) Halten Sie die Starttaste am Hauptgehäuse gedrückt, um den Zerkleinerungsvorgang zu starten.

Fassen Sie die Schüssel mit der anderen Hand.

f) Sie können Nahrung durch den Zufuhrkanal hinzufügen, um während des Zerkleinerungsprozesses Nährstoffe in die Schüssel zu geben. Nach dem Hinzufügen von Lebensmitteln können Sie bei Bedarf die Schiebevorrichtung verwenden, um sicherzustellen, dass Ihre Lebensmittel problemlos in den Vorratsbehälter gelangen. Stecken Sie während dieses Vorgangs niemals Ihre Hand in den Nährstoffzufuhrkanal.

g) Nachdem Ihr Vorgang abgeschlossen ist, stoppen Sie den Motor. Nachdem alle Teile zum Stillstand gekommen sind, trennen Sie das Hauptgehäuse mit dem Entriegelungsknopf. Entfernen Sie das Schiebegerät.

h) Entriegeln Sie den Behälterdeckel und heben Sie den Deckel an.

i) Schrauben Sie das Schneidmesser im Trichter ab. Achten Sie darauf, dass sich das Messer nicht ihre Hand schneidet.

Nährwert-Prozess-Diagramm zum Hacken

Nahrung	Max?male Kapaz?tät	Max?male Verarbe?tungszeit	Gee?gnete Stufe
Fle?sch	600g	15-30 Sek.	Turbo
Käse	400g	30 Sek.	Turbo
Zw?ebel	400g	10 Sek.	Normal
Kräuter	30g	20 Sek.	Turbo
Knoblauch	30g	20 Sek.	Normal
Karotte	400g	15 Sek.	Turbo
Walnuss	400g	25 Sek.	Turbo
Haselnuss	400g	30 Sek.	Turbo
Mandel	400g	20 Sek.	Normal
Brot	200g	50 Sek.	Turbo
Schokolade	350g	50 Sek.	Turbo
Butter Hon?g	450gr 600gr	2 Sek.	Turbo

2- Schneide- und Reibegerät

Mit dem Aufschnitt-Messer können Sie Lebensmittel wie Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Karotten, Rettich, Kartoffeln, Zucchini, Kohl schneiden. Mit dem Reibemesser können Sie Lebensmittel wie Äpfel, Karotten, Radieschen, rohe Kartoffeln, Rüben, Kohl, Käse reiben.

- a) Setzen Sie die Reibe- oder Schneideklinge in den Klingenschlitz ein. Führen Sie zuerst die mit Krallen versehene Seite der Klingen in den Schlitz ein und drücken Sie dann die angespitzte Seite in Position. Lassen Sie den Klingenthaler an seinem Platz in der Schüssel. Drehen Sie ihn so, dass er vollständig sitzt.
- b) Schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, ob er vollständig geschlossen ist.
- c) Legen Sie das Hauptgehäuse in die Schüssel. Stellen Sie sicher, dass es gesperrt ist.
- d) Geben Sie Nährstoffe über den Einfüllkanal hinzu. Stecken Sie Ihre Hand nicht in den Einführkanal, während Ihr Produkt in Betrieb ist. Verwenden Sie immer das Schiebeaufsatz.
- e) Halten Sie die Starttaste am Hauptkörper gedrückt, um den Schneide- und Reibevorgang zu starten.
- f) Nachdem Ihr Vorgang abgeschlossen ist, stoppen Sie den Vorgang, indem Sie die Taste loslassen. Nachdem die Klingen des Produkts gestoppt haben, heben Sie das Hauptgehäuse mit dem Entriegelungsknopf an. Entfernen Sie den Schiebeaufsatz.
- g) Schrauben Sie den Schüsseldeckel ab und heben Sie den Deckel an.
- h) Schrauben Sie den Klingenthaler im Inneren der Schüssel ab. Achten Sie darauf, dass sich die Klinge nicht in Ihre Hand schneidet.

C- Mixer

- Stellen Sie den Mixer auf das Hauptgehäuse.
- Verwenden Sie das Produkt in einem tiefen Behälter. Auf diese Weise können Sie das Produkt bequemer verwenden, indem Sie das Herumspritzen der Materialien verhindern.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und geben Sie sie in den Behälter, den Sie verwenden werden. Tauchen Sie das Mischgerät ein und stecken Sie das Produkt in die Steckdose.
- Starten Sie das Produkt, indem Sie je nach verwendeter Geschwindigkeit die Taste 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen drücken. Das Produkt funktioniert, solange Ihr Finger auf die Starttaste gedrückt wird. Lassen Sie das Produkt in Intervallen von 10 Sekunden laufen.
- Mit dem Mixer-Aufsatz können sie Saucen, Saft, Suppe, Kartoffelpüree, Kuchen- und Keksteig zubereiten, Obst und Kartoffelpüree (z.B. Babynahrung etc.) zubereiten; Sie können damit weiche Zutaten wie Butter, Eier, Mehl und Öl (zur Herstellung von Mayonnaise, Omelett und süßem Teig) mischen.
- Wenn der Mischvorgang beendet ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Mischgerät heraus.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie das Produkt unbedingt aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie scharfe Klingen berühren.
- Seien Sie vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen für Babys, ältere Menschen und Menschen, die Schwierigkeiten beim Essen haben. Achten Sie darauf, Ihr Produkt steril zu verwenden.
- Waschen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Seife von Hand oder in der Spülmaschine. Legen Sie den Produktkörper niemals in die Spülmaschine. Mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Lebensmittel wie Eier und Karotten können die Farbe Ihres Produkts verändern. Um die Verfärbungen Ihres Produkts zu entfernen, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab, auf dem Sie Pflanzenöl hinzugefügt haben.
- Bewahren Sie das Produkt nach Gebrauch an einem trockenen, sauberen Ort auf, an dem keine Sturzgefahr besteht.

TECHNISCHE BESONDERHEITEN

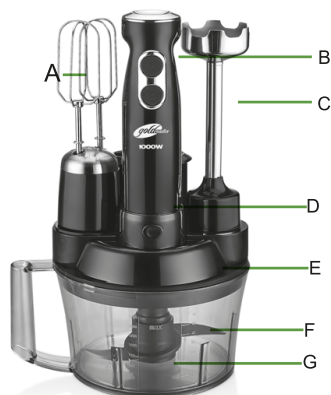
230V AC 50/60 Hz 1000W
EN-60335-2-14

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Vérifiez que la tension du réseau est la même que celle indiquée sur l'étiquette de type de votre appareil avant de démarrer votre appareil.
- Votre produit a été développé pour un usage domestique, il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles.
- N'utilisez pas de rallonges qui fournissent un courant insuffisant pour éviter d'endommager le produit.
- Ne pas placer le produit sur ou trop près de sources de chaleur directes telles que les poêles, réchauds.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Lorsque le produit est utilisé par des enfants, des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances, des handicapés physiques (auditifs, visuels) ou mentaux, il doit être sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec le produit.
- Assurez-vous que le câble du produit ne pend pas du bord de votre table ou de votre comptoir, ni n'entre en contact avec aucun autre appareil.
- Lorsque le produit fonctionne, évitez de toucher ses pièces mobiles. N'approchez pas vos mains, vos cheveux, vos vêtements ou tout autre outil.
- Avant d'approcher les parties mobiles pendant l'utilisation, tirez votre main sur le bouton de démarrage du produit et attendez que le moteur s'arrête complètement et débranchez la fiche de la prise murale.
- Veuillez ne pas définitivement attacher au produit des accessoires des autres produits.
- Évitez tout mouvement qui pourrait endommager le câble et la fiche du produit. Ne le portez pas en le tenant par le câble, tenez la fiche pour le déconnecter de la prise, ne le tirez jamais du câble.
- Les lames à hacher sont très tranchantes, veuillez faire attention. Tenez toujours la partie de prise supérieure pour les doigts.
- Lorsque vous n'utilisez pas le produit, débranchez-le toujours avant de le nettoyer et de l'entretenir.
- Ne pas utiliser le produit dans un récipient vide. Dans le cas contraire, le produit peut être endommagé.
- Assurez-vous de le laisser refroidir les aliments chauds avant de les manipuler.
- Ne pas utiliser le produit si le câble ou la fiche de ce dernier est défectueux, endommagé par une chute ou pour toute autre raison. Ne le réparez pas vous-même, adressez-vous à notre service agréé le plus proche. Veillez à n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas utiliser le produit dans le récipient vide. Sinon, le produit peut être endommagé.
- Ne pas utiliser le produit pendant une longue période, l'utiliser à des intervalles de 10 secondes.
- Utilisez le produit tel que recommandé et pour l'usage auquel il est destiné.

VUE D'ENSEMBLE



- A- Dispositif du Mélangeur
- B- Moteur (Corps Principal)
- C- Pied du Mixeur
- D- Canal d'Insertion des Nutriments
- E- Logement du Dispositif
- F- Bol
- G- Couteau d'Hacher (Rondo)
- H -Logement de la Lame
- I- Lame de Râpe Fine
- J- Lame de Râpe Épaisse



PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES

- Batteur en acier inoxydable
- Arbre mixeur en acier inoxydable avec 4 lames
- Moteur en cuivre 100%
- Bol d'opération de capacité de 1,5 litre
- Lames en acier inoxydable double face de haute qualité
- Boutons de vitesse normale et turbo
- 5 fonctions dans 1 produit
- Arbre mixeur en acier inoxydable avec 4 lames
- Dispositif du mélangeur en acier inoxydable
- Dispositif pousseur de nutriments

UTILISATION DU PRODUIT

Avertissement : Avant de démarrer votre produit, assurez-vous que les nutriments que vous allez hacher sont à une température ne dépassant pas 30°C. Assurez-vous que les nutriments que vous allez hacher sont en petits morceaux pour utiliser sainement votre produit.

- Laver le pied du mixeur en acier inoxydable, le bol et les dispositifs de lame avant la première utilisation. Nettoyez et séchez le corps principal avec un chiffon humide.

A-Mixeur

- Placez le pied du mixeur en acier inoxydable sur le corps principal.
- Utilisez le produit dans un récipient profond. De cette manière, vous pouvez utiliser le produit plus confortablement en empêchant les matériaux d'éclabousser.
- Couper les aliments en morceaux et placez-les dans le récipient que vous utiliserez. Prolonger le pied du mixeur métallique dans le récipient et brancher le produit dans la prise.
- Démarrer le produit en appuyant sur le bouton 1 ou 2 vitesses en fonction de la vitesse que vous utiliserez. Tant que votre doigt appuyé sur le bouton de démarrage, le produit sera fonctionné.
- Démarrer le produit à des intervalles de 10 secondes.
- Avec un mixeur bâton, vous pouvez préparer des sauces, du lait, du jus, de la soupe, des cocktails et des milkshakes ; vous pouvez faire des légumes cuits, des fruits et de la purée de pommes de terre (par exemple des aliments pour bébé, etc.) ; vous pouvez l'utiliser pour mélanger des ingrédients mous tels que du beurre, de la farine d'œuf et de l'huile (pour faire de la mayonnaise, de l'omelette et de la

pâte sucrée).

- Ne jamais utiliser le mixeur bâton en appuyant fort sur le produit à utiliser.
- Lorsque le hachage est terminé, débranchez et retirez le bâton du mixeur.

B- Robot de Cuisine

ATTENTION : Les lames de votre produit sont très coupantes. Soyez prudent lors de l'insertion et du retrait.

- Avant de l'utiliser comme robot de cuisine, assurez-vous que le bol est verrouillé et que le dispositif poussoir de nutriments est installé.
- Pendant le processus, n'insérez aucun autre dispositif dans le canal d'insertion des nutriments que le dispositif poussoir.
- **Assurez-vous d'arrêter le moteur avant d'ouvrir le couvercle à la fin du processus.**
- Vous pouvez laver le couvercle sous le robinet. Mais ne pas plonger dans l'eau pendant une longue période et ne pas laver au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser le bol dans le four à micro-ondes.

Utilisation des Dispositifs de Préparation de Produit Alimentaire

1- Dispositif à Hancher (Rondo)

Vous pouvez profiter du tableau 1 pour hacher des aliments tels que la viande, le fromage, les oignons, les légumes verts, l'ail, les carottes, les noix, les noix et les amandes.

ATTENTION : Votre produit ne convient pas pour couper en morceaux des aliments excessivement durs tels que les noix, les grains de café.

Considérations Avant Utilisation.

- Avant d'utiliser des aliments tels que la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes dans le hachoir, assurez-vous qu'ils ne sont pas en très gros morceaux.
- Séparer les tiges des herbes que vous utiliserez dans le hachoir, éplucher les pelures des aliments pelés.
- Séparer les os, les nerfs et le cartilage avant de jeter les produits carnés dans le hachoir. Pour de meilleurs résultats, utiliser la table de processus préparée en fonction des nutriments.

Utilisation :

- a) Placez la lame de coupe dans son logement au centre du bol et faites-la pivoter de manière à ce qu'elle soit en place.
- b) Insérer les nutriments à hacher dans le bol.
- c) Fermer le couvercle et assurez-vous qu'il est complètement verrouillé.
- d) Placer le corps principal dans le bol. Assurez-vous qu'il est verrouillé.
- e) Appuyez et maintenez le bouton de démarrage sur le corps principal pour commencer à hacher. Saisir le bol avec l'autre main.
- f) Pendant votre processus de hachage, vous pouvez ajouter de la nourriture par le canal d'ajout pour ajouter des nutriments au bol. Après avoir ajouté des nutriments, vous pouvez facilement atteindre le bol en utilisant le dispositif poussoir si nécessaire. Pendant ce processus, n'insérez jamais votre main dans le canal d'insertion des nutriments.
- g) Une fois votre opération terminée, arrêtez le moteur. Une fois toutes les pièces arrêtées, séparer le corps principal à l'aide du bouton de retrait. Retirez le dispositif poussoir.
- h) Déverrouillez le couvercle du bol et soulevez-le.
- i) Retirer en tournant la lame de coupe dans le bol. Veillez à ce que la lame de coupe ne vous coupe pas la main.

Tableau de Nutriment- Processus Pour Hancher

Nutriment	Capacité Maxmale	Durée Maxmale du Processus	Niveau Appropriate
Végétal	600 gr	15-30 secondes	Turbo
Fromage	400 gr	30 secondes	Turbo
Oignon	400 gr	10 secondes	Normal
Herbes	30 gr	20 secondes	Turbo
ail	30 gr	20 secondes	Normal
Carotte	400 gr	15 secondes	Turbo
Noix	400 gr	25 secondes	Turbo
Noisette	400 gr	30 secondes	Turbo
Amande	400 gr	20 secondes	Normal
Pain	200 gr	50 secondes	Turbo
Chocolat	350 gr	50 secondes	Turbo
Beurre	450 gr	2 secondes	Turbo
Miel	600 gr		

2- Dispositif de Tranchage et de Râpe

À l'aide de la lame de tranchage, vous pouvez trancher des nutriments tels que des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des pommes de terre, des courgettes, du chou. À l'aide de la lame de râpage, vous pouvez râper des aliments tels que des pommes, des carottes, des radis, des pommes de terre crues, des betteraves, du chou, du fromage.

- Placer la lame de râpage ou de tranchage dans le logement de la lame. Placer d'abord le côté griffé des lames dans le logement, puis placer en appuyant sur le côté de la pointe. Laisser le logement de la lame à sa place dans le bol. Faites-le pivoter pour qu'il s'adapte exactement.
- Fermez le couvercle et vérifiez qu'il est complètement fermé.
- Placer le corps principal dans le bol. Assurez-vous qu'il est verrouillé.
- Insérer les nutriments à l'aide du canal de remplissage. N'insérez pas votre main dans le canal d'insertion pendant que votre produit est en marche. Utilisez toujours le dispositif poussoir.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de démarrage sur le corps principal pour commencer à trancher et râper.
- Une fois votre opération terminée, arrêtez le fonctionnement en relâchant le bouton. Une fois les lames du produit arrêtées, soulever le corps principal à l'aide du bouton de retrait. Retirer le dispositif poussoir.
- Ouvrir le couvercle du bol en le tournant et soulever le couvercle.
- Retirer le logement de la lame en le pivotant dans le bol. Veillez à ne pas couper la main par la lame.

C- Mélangeur

- Placer le pied du mélangeur dans le corps principal.
- Utilisez le produit dans un récipient profond. De cette manière, vous pouvez utiliser le produit plus confortablement en empêchant les matériaux d'éclabousser.
- Couper les aliments en morceaux et placez-les dans le récipient à utiliser. Prolonger le dispositif du mélangeur et brancher le produit dans la prise.
- Démarrer le produit en appuyant sur le bouton 1 ou 2 vitesses en fonction de la vitesse que vous utiliserez. Tant que votre doigt appuyé sur le bouton de démarrage, le produit sera fonctionné.
- Démarrer le produit à des intervalles de 10 secondes.
- Avec le dispositif du mélangeur, vous pouvez préparer des sauces, du jus, de la soupe, de la purée de pommes de terre, du gâteau et de la pâte à biscuits; vous pouvez faire des légumes cuits, des fruits et de la purée de pommes de terre (par exemple des aliments pour bébé, etc.) ; vous pouvez l'utiliser pour mélanger des ingrédients mous tels que du beurre, de la farine d'œuf et de l'huile (pour faire de la mayonnaise, de l'omelette et de la pâte sucrée).
- Ne jamais utiliser le mixeur bâton en appuyant fort sur le produit à utiliser.
- Lorsque le processus de mélange est terminé, débrancher la fiche de la prise et retirer le dispositif du mélangeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous d'éteindre et débrancher l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous touchez des lames tranchantes.
- Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments pour les bébés, les personnes âgées et les personnes qui auront de la difficulté à manger.
- Veillez à utiliser votre produit toujours stérile.
- À la fin de chaque utilisation, laver les dispositifs avec de l'eau détergente à la main ou au lave-vaisselle. N'insérez jamais le corps du produit dans la machine à laver. Essuyer avec un chiffon humide.
- Les aliments tels que les œufs et les carottes peuvent provoquer des changements dans la couleur de votre produit. Pour éliminer la décoloration de votre produit, essuyez-le avec un chiffon doux égoutté d'huile végétale. Après utilisation, garder le produit au sec, propre et dans un endroit où il n'y a aucun risque de chute.

PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

230V~ 50-60Hz, 1000W
EN-60335-2-14

До использования устройства внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

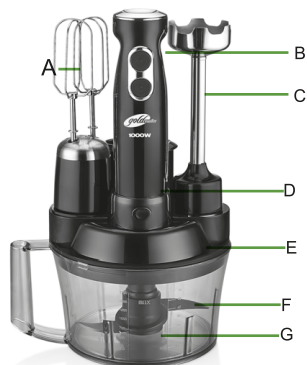
ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием устройства убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на заводской этикетке вашего устройства.

Ваше устройство был разработан для домашнего использования и не может использоваться в коммерческих или промышленных целях.

- Чтобы не повредить изделие, не используйте удлинительные кабели, обеспечивающие недостаточный ток.
- Не ставьте изделие на прямые источники тепла, такие как плиты или печи, или в непосредственной близости от них.
- Храните продукт в недоступном для детей месте.
- Когда продукт используется детьми, людьми с недостаточным опытом и знаниями, инвалидами с физическими (слуховыми, зрительными) недостатками или умственно отсталыми, они должны находиться под наблюдением лица, ответственного за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Убедитесь, что кабель продукта не провисает с края стола или столешницы или не соприкасается с другими устройствами.
- Избегайте прикосновения к движущимся частям изделия во время его работы. Не приближайте руки, волосы, одежду или какие-либо инструменты.
- Прежде чем приближаться к движущимся частям во время использования изделия, снимите руку с кнопки запуска продукта, дождитесь полной остановки двигателя и выньте вилку из розетки.
- Никогда не вставляйте в изделие аксессуары другой продукции.
- Избегайте действий, которые могут привести к повреждению кабеля и вилки изделия. Не переносите его, держа за кабель, держитесь за головку вилки, когда вынимаете вилку из розетки и никогда не тяните за кабель.
- Будьте осторожны, так как лезвия измельчителя очень острые. Всегда держитесь за верхний захват для пальцев.
- Обязательно отключите изделие от сети когда вы им не пользуетесь или перед очисткой и обслуживанием.
- Никогда не используйте продукт в пустом контейнере. В противном случае продукт может быть поврежден.
- Перед использованием для обработки горячей пищи обязательно подождите, пока пища остынет.
- Не используйте изделие, если кабель или вилка продукта неисправны, а также в случае повреждения в результате падения или по любой другой причине. Не ремонтируйте изделие самостоятельно, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Обязательно используйте только оригинальные запчасти.
- Никогда не используйте продукт в пустой ёмкости. В противном случае изделие может быть повреждено.
- Не используйте изделие в течение длительного времени, используйте его с интервалом в 10 секунд.
- Используйте продукт в соответствии с рекомендациями и назначением.

ОБЩИЙ ВИД



- A- Миксерный венчик
- B- Двигатель (основной корпус)
- C- Блендерная ножка
- D- Канал добавления продуктов питания
- E- Гнездо для насадок
- F- Чаша
- G- Измельчающее лезвие (рондо)
- H- Штифт для лезвия
- I- Мелкая терка
- J- Крупная терка

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Миксер из нержавеющей стали
Вал блендера из нержавеющей стали с 4 лопастями
100% медный двигатель
Рабочая чаша объемом 1,5 литра
Высококачественные двухсторонние лезвия из нержавеющей стали

Кнопки нормальной и турбо (высокоскоростной) скорости
В 1 изделии 5 функций
Вал блендера из нержавеющей стали с 4 лопастями
Насадка миксера из нержавеющей стали
Толкатель для пищевых продуктов

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Предупреждение: Перед использованием изделия убедитесь, что температура продуктов не превышает 30 ° С. Чтобы правильно использовать изделие, убедитесь, что продукты, которые вы будете использовать, разделены на небольшие кусочки.

- Вымойте стержень - ножку, чашу и лезвие блендера из нержавеющей стали перед первым использованием. Протрите основной корпус влажной тканью и вытрите насухо.

А- Блендер

- Поместите ножку блендера из нержавеющей стали в основной корпус.
- Используйте продукт в глубокой чаше. Таким образом, вы можете использовать устройство более комфортно, предотвращая разбрызгивание продуктов.
- Порежьте продукты на кусочки и переложите в чашу, которую вы будете использовать. Опустите металлическую ножку измельчителя в чашу и подключите устройство в розетку.
- Запустите устройство, нажав кнопку уровня скорости 1 или 2, в зависимости от скорости, которую вы будете использовать. Устройство будет работать до тех пор, пока ваш палец будет нажимать на кнопку запуска.
- Запускайте устройство с интервалом в 10 секунд.
- С помощью блендера можно приготовить соусы, молоко, соки, супы, коктейли и молочные коктейли; смять вареные овощи, сделать фруктовое и картофельное пюре (например, детское питание и т. д.); а также можете использовать его для смешивания мягких ингредиентов (для приготовления майонеза, омлета и десертного теста), таких как масло, яйца, мука и масло.
- Никогда не используйте блендер, сильно нажимая на продукты, которые собираетесь использовать.
- После завершения измельчения, выньте вилку из розетки и снимите стержень блендера.

В- Кухонный комбайн

ВНИМАНИЕ! Лезвия вашего продукта очень острые. Будьте осторожны при сборке и снятии лезвий.

- Перед тем, как использовать устройство в качестве кухонного комбайна, убедитесь, что чаша заблокирована и в нее вставлен толкатель для пищевых продуктов.
- Во время использования не вставляйте в канал добавления пищевых продуктов какие-либо устройства, кроме толкательного аппарата.
- **Обязательно остановите двигатель, прежде чем открывать крышку в конце использования.**
- Вы можете вымыть крышку под краном. Однако не погружайте её в воду на длительное время и не мойте в посудомоечной машине.
- Не используйте миску в микроволновой печи.

Использование насадок (головок) для приготовления пищи:

1- Насадка для измельчения (рондо)

Вы можете использовать Таблицу 1 для измельчения таких продуктов, как мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук и миндаль. Для твердых продуктов используйте турбо-скорость.

ВНИМАНИЕ: Ваш продукт не предназначен для измельчения очень твердых продуктов, таких как фундук и кофейные зерна.

Рекомендации перед использованием

- Прежде чем использовать в измельчителе такие продукты, такие как мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, убедитесь, что они не нарезаны должны быть слишком большими кусками.
- Отделите стебли трав (зелени), которые вы будете использовать в измельчителе, и очистите кожуру у продуктов с кожурой.
- Перед тем, как бросить мясные продукты в измельчитель, удалите кости, нервы и хрящи.

Для достижения наилучших результатов используйте технологическую таблицу, составленную с учетом питательных веществ.

Использование:

- a) Поместите режущее лезвие в его гнездо в середине чаши и поверните, чтобы убедиться, что оно встало на место.
- b) Добавьте продукты, которые нужно нарезать в чашу.
- c) Закройте крышку и убедитесь, что она полностью заблокирована.
- d) Поместите основной корпус на чашу. Убедитесь, что он заблокирован.
- e) Нажмите и удерживайте кнопку запуска на основном корпусе, чтобы начать процесс измельчения. Другой рукой возьмитесь за чашу.
- f) Через дополнительный канал для добавления продуктов вы можете добавлять продукты в чашу во время измельчения. Если необходимо, чтобы продукты легко попадали в чашу, то после добавления продуктов вы можете использовать толкающий аппарат. Ни в коем случае не засовывайте руку в канал добавления пищевых продуктов во время этого процесса.
- g) Остановите двигатель по завершению процесса измельчения. После того как все части остановятся, с помощью кнопки разблокировки отделите основной корпус. Снимите толкатель.
- h) Разблокируйте крышку чаши и откройте крышку.
- i) Снимите режущее лезвие из чаши, повернув его. Следите за тем, чтобы лезвие не порезало вам руку.

Таблица для измельчения питательных веществ

Продукты питания	Максимальная вместимость	Максимальное время обработки	Подходящий уровень
Мясо	600 гр.	15-30 секунд	Турбо скорость
Сыр	400 гр.	30 секунд	Турбо скорость
Лук	400 гр.	10 секунд	Нормальная скорость
Зелень	30 гр.	20 секунд	Турбо скорость
Чеснок	30 гр.	20 секунд	Нормальная скорость
Морковь	400 гр.	15 секунд	Турбо скорость
Грецкий орех	400 гр.	25 секунд	Турбо скорость
Фундук	400 гр.	30 секунд	Турбо скорость
Миндаль	400 гр.	20 секунд	Нормальная скорость
Хлеб	200 гр.	50 секунд	Турбо скорость
Шоколад	350 гр.	50 секунд	Турбо скорость
Сливочное масло и мёд	450 гр.	2 секунды	Турбо скорость

1- Насадка для нарезки и терки

Используя нож для нарезки, вы можете нарезать ломтиками такие продукты, как огурцы, лук, грибы, яблоко, морковь, редис, картофель, кабачки, капусту. С помощью терки вы можете натереть такие продукты, как яблоки, морковь, редис, сырой картофель, свеклу, капусту, сыр.

а) Поместите терку или нож для нарезки в гнездо для ножа.

Сначала вставьте лезвие с выступами в прорезь, а затем надавите на кончик, чтобы он встал на место.

Оставьте гнездо лезвий на месте внутри чаши. Поверните его до упора, чтобы он плотно встал на место.

б) Закройте крышку и убедитесь, что она полностью закрыта.

с) Поместите основной корпус на чашу. Убедитесь, что он заблокирован.

д) Для добавления продуктов используйте канал подачи продуктов. Не засовывайте руку в канал подачи продуктов во время работы устройства. Всегда используйте толкатель.

е) Нажмите и удерживайте кнопку запуска на основном корпусе, чтобы начать процесс нарезки и терки.

ф) После завершения работы остановите устройство, отпустив кнопку запуска. После того как лезвия устройства остановятся, поднимите основной корпус, используя кнопку разблокировки. Снимите толкатель.

г) Откройте крышку чаши, повернув ее и поднимите крышку.

h) Снимите корпус лезвий внутри чаши, повернув его. Будьте осторожны, чтобы лезвия не порезали вашу руку.

С- Миксер

- Поместите ножку миксера в основной корпус.
- Используйте продукт в глубокой чаше. Таким образом, вы можете использовать устройство более комфортно, предотвращая разбрызгивание продуктов.
- Разрежьте продукты на кусочки и переложите в чашу, которую вы будете использовать. Опустите насадку миксера в чашу и подключите устройство в розетку.
- Запустите устройство, нажав кнопку уровня скорости 1 или 2, в зависимости от скорости, которую вы будете использовать. Устройство будет работать до тех пор, пока ваш палец будет нажимать на кнопку запуска.
- Запускайте устройство с интервалом в 10 секунд.
- С помощью миксера можно приготовить соусы, сок, суп, картофельное пюре, тесто для торта и печенья; смять вареные овощи, сделать фруктовое и картофельное пюре (например, детское питание и т. д.); а также можете использовать его для смешивания мягких ингредиентов (для приготовления майонеза, омлета и десертного теста), таких как масло, яйца, мука и масло.
- Никогда не используйте блендер, сильно нажимая на продукты, которые собираетесь использовать.
- После завершения процесса смешивания, выньте вилку из розетки и снимите миксерную насадку.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед очисткой изделия обязательно выключите устройство и отключите его от розетки.
- Будьте осторожны при прикосновении к острым лезвиям.
- Будьте осторожны при приготовлении еды для младенцев, пожилых людей и людей, которым трудно есть. Позаботьтесь о том, чтобы ваше устройство было стерильным.
- После каждого использования вымойте насадки вручную или в посудомоечной машине с моющим средством. Никогда не кладите корпус изделия в посудомоечную машину. Поэтому очищайте основной корпус, протирая его влажной тканью.
- Такие продукты, как яйца и морковь, могут изменить цвет вашего устройства. Чтобы удалить окрашивание устройства, протрите его мягкой тканью, на которую вы добавили растительное масло.
- После использования храните устройство в сухом и чистом месте, где нет опасности падения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240V~ 50-60Hz 500W
EN-60335-2-14

Goldmaster

نشكرك على شراء محضر الطعام هذا. ولكن قبل استخدام هذا المنتج، من المهم قراءة دليل الاستخدام بعناية.
استخدم المنتج فقط على النحو الموضح وللغرض المحدد. احفظ هذا الدليل في مكان آمن. في حال تسليم هذا المنتج إلى شخص آخر، تأكد من إعلامه بجميع الوثائق المرتبطة بهذا المنتج.

تعليمات السلامة الهامة

- تجنب لمس الشفرات، وخاصة عندما يكون الخلاط مرفقًا بوحدة المحرك. حيث أن الشفرات حادة للغاية.
- إذا علقت الشفرة، قم بإزالة قضيب الخلاط من وحدة المحرك قبل إخراج المكونات التي تعيق الشفرة.
- احرص على إبعاد أصابعك وشعرك وملابسك وأدوات المائدة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة.
- لا تُشغل الجهاز عند إرفاق أو فصل الملحقات.
- لا تستخدم الخلاط اليدوي التالف. وحرص على فحصه أو إصلاحه في مركز الصيانة المحلي الخاص بك.
- لا تستخدم الملحقات غير المصرح بها. حيث أنه في حال استخدامها سوف يصبح الضمان لاغياً.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بشأن استخدام الجهاز من قِبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تترك السلك يُلامس الأجزاء الساخنة أو مُتدليًا بحيث يمكن للأطفال الإمساك به.
- لا تخلط الزيت أو الدهون الساخنة.
- قم بتشغيل المفتاح | للحمولة الخفيفة (ملحقات الخفق)؛ وشغله عند الوضع || للحمولة الثقيلة (الخلاط المحمول يدويًا، ملحقات التقطيع، وكذلك يمكن استخدامه مع ملحقات الخفق).
- في حال تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من خلال الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو أي شخص مؤهل مماثل تجنبًا للمخاطر.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع، وخاصة عند إزالة الشفرات من الوعاء وإفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- أوقف تشغيل الجهاز قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- تنبيه: تأكد من أن الخلاط مغلقًا قبل إزالته من القاعدة.
- افصل الخلاط دائمًا عن مصدر التيار الكهربائي إذا كان غير مراقبًا وقبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الخلاط بدون إشراف.
- لا تغمر وحدة المحرك في أي سائل.

* قبل تغيير إكسسوارات الجهاز أو قبل الاقتراب من القطع التي قيد

الاستعمال اغلق الجهاز واقطع تيار الكهرباء أولاً.

* في حال حدوث تخرج فجائي انتبه جيدًا خلال عملية صب السائل الساخن

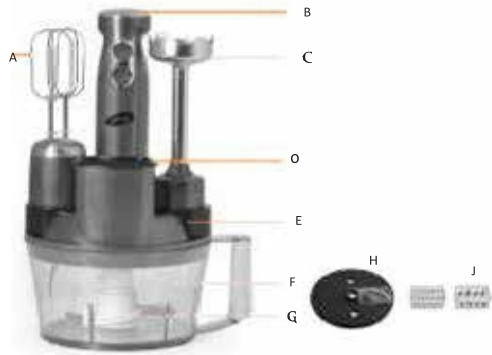
داخل الجهاز أو الخلاط لوجود احتمال انتشار سائل من الجهاز.

* لا تسمح باستعمال الأطفال للخلاط دون مراقبتهم.

تنبيه

لا تستخدم المواد المخلوطة ذات القوام الثقيل في منتجك لأكثر من 30 ثانية خلال أي 3 دقائق، لأن ذلك يسبب ارتفاع درجة حرارته.
صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.

لمحة عامة



الوعاء	F	محول الخفق	A
الشفرة	G	وحدة المحرك	B
قرص ناقل	H	قضيب الخلاط	C
شفرة التقطيع الناعم	I	أنبوب الملء / الدافعة	D
شفرة التقطيع الخشن	J	حامل الجدار	E

الخصائص

- طاقة المحرك الصامت 1000 وات
- وعاء تحضير 1,5 لتر
- أزرار سرعة عادية وفائقة.
- شفرات تحضير من الاستانليس ستيل.
- عمود خلاط من الاستانليس ستيل.
- وحدة خلط من الاستانليس ستيل.
- زر تحرير وحدة المحرك.
- دافعة تحضير الطعام.

استخدام محضر الطعام الخاص بك

تنبيه

- يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد قبل تقطيعها أو صبها في الخلاط (أقصى درجة حرارة 30 درجة مئوية).
- قطع المكونات الكبيرة إلى قطع بحجم 2 سم قبل تحضيرها.

أ. الخلاط

- قم بتنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام جيدًا قبل استخدام الجهاز لأول مرة.

صُمم الخلاط اليدوي من أجل:

• مزج السوائل، على سبيل المثال منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات المختلطة والمخفوق.

• تنقية المكونات المطبوخة، على سبيل المثال لإعداد أغذية الأطفال.

هام

• أبعاد المقلاة عن الحرارة وارتكها حتى تبرد قليلاً. وإلا يمكن أن يسخن الخلاط ليديوي الخاص بك.

• جهاز وحدة المحرك داخل قضيب الخلاط.

• قم بتوصيل كابل الكهرباء. لتجنب تناثر الرذاذ، ضع الشفرة داخل قضيب الخلاط.

• قم بتوصيل كابل الكهرباء. لتجنب تناثر الرذاذ ضع الشفرة داخل الطعام قبل التشغيل.

• لا تدع السائل يتجاوز الوصلة بين وحدة المحرك وقضيب الخلاط.

• حرك الشفرة خلال الطعام واستخدم إجراء الوخز.

• إذا أصبح الخلاط اليدوي الخاص بك مسدودًا، افصل كابل الكهرباء قبل تنظيفه.

• بعد الاستخدام، افصل كابل الكهرباء وفك الوحدة.

ب- محضر الطعام

تنبيه

يُرجى قراءة دليل التعليمات بعناية قبل استخدام محضر الطعام الخاص بك.

• الشفرات حادة للغاية.

• قبل تشغيل مرفق تحضير الطعام، تأكد من سماع نقرة تعشيق الوعاء بشكل ملائم وأن الدافعي في مكانها.

• لا تدخل أدوات أخرى غير أدوات الدفع في أنبوب التغذية أثناء التحضير.

• أوقف تشغيل الجهاز دوماً قبل إزالة الغطاء

• يمكن تنظيف الغطاء تحت الماء الجاري ولكن لا تغمره في الماء أو تنظفه في غسالة الأطباق.

• الوعاء ليس مقاوماً للميكروويف.

استخدام محضر الطعام الخاص بك

التقطيع

يُعد الجدول 1 مناسب تمامًا لتقطيع اللحوم والجبن والبصل والأعشاب والثوم والجزر والجوز والبندق واللوز. لتقطيع السلع الصلبة، استخدم إعداد سرعة أسرع.

تحذير: لا تقطع الطعام الصلب للغاية، مثل جوز الطيب وحبوب الفهوة والحبوب.

قبل التقطيع:

- قطع اللحوم والجبن والبصل والثوم والجزر والفلفل الحار مسبقاً.

- قم بإزالة السيقان من الأعشاب وتخلص من قشور المكسرات.

- قم بإزالة العظام والأوتار والضاريف من اللحوم، ولأفضل النتائج، يُرجى الرجوع إلى إعداد السرعة الموصى به في جدول التحضير.

- ضع الشفرة في المسمار الأوسط من الوعاء ولها حتى تثبت في مكانها.

تنبيه: الشفرات حادة للغاية! امسكها دائماً من الجزء البلاستيكي العلوي.

(أ) ضع الطعام في الوعاء.

(ب) قم بتركيب الغطاء على الوعاء باستخدام القفل الموجود بجوار مقبض الوعاء. لإغلاق الغطاء، اسحب القفل واضغط الغطاء لأسفل بحيث يتداخل القفل ويُسمع صوت نقرة فوق المقبض.

(ت) لتركيب وحدة المحرك، قم بتثبيت وحدة المحرك ثم ضعها في وصلة وحدة المحرك "انقر".

- ث) لتشغيل الوحدة، اضغط باستمرار على مفتاح التشغيل الموجود في وحدة المحرك وامسك الوعاء باليد الأخرى.
بعد الاستخدام، أوقف تشغيل وحدة المحرك وانتظر حتى تتوقف الأجزاء قبل فكها. ولإزالة وحدة المحرك، اضغط على أزرار التحرير وأخرجها من وصلة وحدة المحرك. ثم قم بإزالة الدافعة.
ج) حرك القفل وارفعه نحو الأعلى لإزالة الغطاء.
ح) أخرج الشفرة بحرص عن طريق لفها وسحبها قبل إخراج وعاء التحضير.

الجدول 1

الطعام	السعة القصوى	أقصى مدة بالتواني	السرعة الموصى بها
اللحوم	600 جرام	15 - 30	الأسرع
الجبن	400 جرام	30	الأسرع
البصل	400 جرام	10	الأقل
الأعشاب	30 جرام	20	الأسرع
الثوم	30 جرام	20	الأقل
الجزر	400 جرام	15	الأسرع
عين الجمل (الجوز)	400 جرام	25	الأسرع
البندق	400 جرام	30	الأسرع
اللوز	400 جرام	20	الأقل
فتات الخبز	200 جرام	50	الأسرع
الشوكولاته	350 جرام	50	الأسرع

التقطيع إلى شرائح/البشر

- باستخدام أداة التقطيع إلى شرائح (الشكل 4)، يمكنك تقطيع على سبيل المثال الخيار والبصل والفطر والتفاح والجزر والفجل والبطاطس النيئة والكوسة والملفوف.
وباستخدام أداء البشر (الشكل 3)، يمكنك بشر على سبيل المثال التفاح والجزر والفجل والبطاطس النيئة والشمندر والملفوف والجبن (ناعم أو متوسط).
أ) ضع الأداة في حامل الأدوات واكبسها في مكانها. ضع حامل الأدوات في المسمار الذي يتوسط الوعاء ولفه حتى يُسمع صوت نقرة في مكانه.
ب) قم بتثبيت الغطاء في الوعاء مع وضع القفل بالقرب من مقبض الوعاء. لقفل الغطاء، حرك القفل واضغط الغطاء نحو الأسفل بحيث يتداخل القفل مع سماع صوت "نقرة" فوق المقبض.
ت) لتثبيت وحدة المحرك، ثبت وحدة المحرك فوق وصلة وحدة المحرك.
ث) ضع الطعام الذي يتعين تحضيره في أنبوب التغذية. ولا تدخل أنبوب التغذية أبداً أثناء تشغيل الجهاز. استخدم الدافعة دائماً لتغذية الوحدة بالطعام.
ج) اضغط باستمرار على المفتاح طالما أنك تشغل مرفق تحضير الطعام.
ح) بعد الاستخدام، أوقف تشغيل وحدة المحرك وانتظر حتى تتوقف جميع الأجزاء قبل تفكيكها. لإزالة وحدة المحرك، اضغط على أزرار التحرير وأخرجها من وصلة وحدة المحرك.
خ) حرك القفل وارفعه نحو الأعلى لإزالة الغطاء.
د) أخرج حامل الأدوات قبل إزالة الطعام المُحضّر. وإزالة الأداة، ادفعها نحو الأعلى في النهاية التي تبرز في الجزء السفلي من حامل الأدوات.

الجدول 2

الطعام	السرعة الموصى بها
الخيار	الأقل

الكوسة	الأقل
البصل	الأقل
الفطر	الأقل
التفاح	الأعلى
الجزر	الأعلى
الفجل	الأقل
البطاطس النيئة	الأعلى
الجبن	الأعلى

ت- خصائص الخلاط

- استخدم المحرك لتوصيله بمحول الخلط والخفق. اختر أداة الخفق لتكبيها في المحول.
- استخدم أداة الخفق المزودة بخفاقة (9) لخفق أو مزج المواد الطرية مثل البيض والزبدة والزيت السائلة وغيرها.
 - استخدم وعاء عميق ووعاء قياس خاص للحصول على أفضل النتائج من الخلاط اليدوي الخاص بك وللمنع تناثر المواد.
 - بعد كل استخدام، فك دائماً أداة الخفق من المحول واغسلها بالماء المضاف إليه منظف. وبكفي مسح المحول بقطعة قماش مبللة. حيث قد يدخل الماء الزائد داخل الجهاز ويسبب تلفه.
 - قم بتشغيل الجهاز فقط بعد وضع المكونات بداخله ولا تخرج المواد من الوحدة حتى تتوقف تماماً.
 - قم دائماً بتشغيل الخلاط اليدوي الخاص بك في وضع رأسي.
 - لا تشغل الجهاز أبداً في وعاء فارغ أو في الهواء الطلق.
 - لا تضغط بجهازك على المواد بقوة.

التنظيف والصيانة

- أوقف تشغيل الجهاز وافصل كابل التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تلمس الشفرات الحادة.
- يجب توخي الحذر عند إعداد الطعام للأطفال والشيوخ والعجزة. تأكد دائماً من تعقيم قضيب الخلاط جيداً. استخدم محلول معقم وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لمنتج التعقيم.
- قد تلتصق بعض الأطعمة مثل البيض أو الجزر الأجزاء البلاستيكية. افركها باستخدام قطعة قماش مغمورة في زيت نباتي لإزالة اللون.

المواصفات الفنية

الجهد: 230 فولت تيار متردد 60/50هرتز

الطاقة: 1000 وات

الدرجة: 2

EN- 60335- 2- 14



العمر الافتراضي: 7 سنوات

النفائات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية

يحتوي هذا المنتج على مواد قابلة لإعادة التدوير. لا تتخلص من هذا المنتج كنفائات محلية غير مصنفة. يُرجى الاتصال بالبلدية لمعرفة أقرب نقطة تجميع.



Bedankt voor het kiezen van de foodprocessor van het merk Goldmaster. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Let op of de spanning die op het product staat, geschikt is voor de spanning van uw locatie. Ons bedrijf kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele storingen die kunnen optreden in geval van een geschil en deze storing zal buiten de garantie worden behandeld.

Het product is alleen voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële of industriële doeleinden. Anders wordt het buiten de garantie behandeld.

Gebruik geen verlengkabels die onvoldoende stroom leveren om het product niet te beschadigen.

Plaats het product niet op of zeer dicht bij directe warmtebronnen zoals fornuizen of fornuizen.

Houd het product buiten het bereik van kinderen.

Wanneer het product wordt gebruikt door kinderen, personen met een gebrek aan ervaring en kennis, fysiek (auditief, visueel) of mentaal gehandicapt, moeten ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen.

Zorg ervoor dat de productkabel niet over de rand van uw tafel of aanrecht hangt of in contact komt met een ander apparaat.

Raak de bewegende delen van het product niet aan terwijl het in werking is. Breng uw handen, haar, kleding of gereedschap niet in de buurt.

Voordat u tijdens het gebruik de bewegende delen nadert, trekt u uw hand van de startknop van het product, wacht u tot de motor volledig stopt en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Gebruik het product niet voor het versnipperen van zeer harde materialen. Bijvoorbeeld; ijs breken enz.

Bevestig nooit accessoires van andere producten aan het product.

Vermijd handelingen die de kabel en stekker van het product kunnen beschadigen. Draag het niet door de kabel vast te houden, houd de stekker vast om hem los te koppelen, trek nooit aan de kabel.

Was de hakvoet en het hoofdgedeelte nooit in de vaatwasser!

Als u het product niet gebruikt, verwijder dan altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt en onderhoudt.

Gebruik het product niet als de kabel of stekker defect is, beschadigd is door vallen of om een andere reden. Repareer het niet zelf, maar neem contact op met onze dichtstbijzijnde erkende servicedienst.

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Gebruik het product nooit in een lege container. Anders kan het product beschadigd raken.

Gebruik het product niet voor een lange tijd, gebruik het met tussenpozen van 10 seconden.

Gebruik het product zoals aanbevolen en in overeenstemming met het doel ervan.

Overzicht



- A- Mixerapparatuur
- B- Motor (hoofdgedeelte)
- C- Blenderpoot
- D- Voedingsinvoegpunt
- E- Slot voor apparaten
- F- Huis
- G- Hakmes (Rondo)
- H- Mesbehuizing
- I- Fijn raspmes
- J- Grof raspmes

ALGEMENE KENMERKEN

1000W krachtige en stille motor
 1,5 liter verwerkingstank
 Knoppen voor het aanpassen van de snelheid van het normale en turfproces
 Roestvrijstalen hak-, rasp- en snijmesses
 Roestvrijstalen blenderschacht

Roestvaststalen mengapparatuur
 Ontgrendelingsknop motoreenheid
 Vergrendelingsknop proceskamer
 Ergonomische handgreep
 Voedselduwer

PRODUCTGEBRUIK

Waarschuwing: Voordat u uw product gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het voedsel dat u hakt een maximale temperatuur van 30°C heeft. Om uw product op een gezonde manier te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het voedsel dat u gaat hakken in kleine stukjes is.

- ❖ Was de roestvrijstalen blendervoet, kom en mesapparaat voor het eerste gebruik.
- ❖ Reinig het hoofdgedeelte met een vochtige doek en droog het af.

A- Blender

- ❖ Plaats de roestvrijstalen blendervoet op het hoofdgedeelte.
- ❖ Gebruik het product in een diepe container. Op deze manier kunt u het product comfortabeler gebruiken door te voorkomen dat de materialen rondspetteren.
- ❖ Snijd het voedsel in stukjes en doe het in de kom die je gaat gebruiken. Dompel de metalen shreddervoet in de container en steek het product in het stopcontact.
- ❖ Bedien het product door op de snelheidsknop 1 of 2 te drukken, afhankelijk van de snelheid die u gaat gebruiken. Het product werkt zolang uw vinger op de startknop wordt gedrukt.
- ❖ Bedien het product met tussenpozen van 10 seconden.
- ❖ Met een staafmixer bereid je sauzen, melk, sap, soep, cocktails en milkshakes; kan gekookte groenten, fruit en aardappelpuree maken (bijv. babyvoeding, enz.); Je kunt er zachte ingrediënten mee mengen, zoals boter, ei, bloem en olie (voor het maken van mayonaise, omelet en zoet deeg).
- ❖ Gebruik de staafmixer nooit door hard te drukken op het materiaal dat je gaat gebruiken.
- ❖ Als het hakproces klaar is, haalt u de stekker uit het stopcontact en haalt u de blenderstok eruit..

B-Keuken machine

LET OP: De messen van uw product zijn erg scherp. Wees voorzichtig bij het monteren en demonteren.

- ❖ Zorg ervoor dat de kom is vergrendeld en de stamper is bevestigd voordat u hem als keukenmachine gebruikt.
 - ❖ Zorg ervoor dat u de motor stopt voordat u het deksel opent aan het einde van het proces.
 - ❖ Je kunt de hoes wassen onder de kraan. Dompel hem echter niet te lang onder in water en was hem niet in de vaatwasser.
 - ❖ Gebruik de kom niet in een magnetron.
- Gebruik van voedselbereidingsapparatuur:

1- Hakapparaat (Rondo)

U kunt Tabel 1 gebruiken om voedsel zoals vlees, kaas, uien, groenten, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten en amandelen te hakken. Gebruik voor harde voedingsmiddelen de turfstand.

LET OP: Uw product is niet geschikt voor het fijnmalen van extreem hard voedsel zoals hazelnoten en koffiebonen.

Aandachtspunten voor gebruik

- ❖ Voordat u vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen in de hakmolen gebruikt, moet u ervoor zorgen dat ze niet in zeer grote stukken zijn.
- ❖ Scheid de stelen van de kruiden die je in de hakmolen gaat gebruiken, schil de gepelde etenswaren.
- ❖ Voordat u vleesproducten in de hakmolen gooit, moeten botten, zenuwen en kraakbeen worden verwijderd.
- ❖ Gebruik voor het beste resultaat de procestabel die is opgesteld volgens de voedingsstoffen.

Gebruik:

- a) Plaats het snijblad in de gleuf in het midden van de kamer en draai het zodat het op zijn plaats klikt.
- b) Voeg het te hakken voedsel toe aan de kom.
- c) Sluit het deksel en zorg ervoor dat het volledig is vergrendeld.
- d) Plaats het hoofdgedeelte in de kamer. Zorg ervoor dat deze is vergrendeld.
- e) Houd de startknop op het hoofdgedeelte ingedrukt om het hakproces te starten. Pak de kom vast met je andere hand.
- f) U kunt voedsel toevoegen via het toevoegingskanaal om voedingsstoffen aan de kom toe te voegen tijdens uw hakproces. Na het toevoegen van voer kunt u, indien nodig, het duwapparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat uw voer gemakkelijk bij het reservoir komt. Steek tijdens dit proces nooit uw hand in het voedingskanaal.
- g) Nadat uw proces is voltooid, stopt u de motor. Nadat alle onderdelen zijn gestopt, scheidt u het hoofdgedeelte met behulp van de ontgrendelingsknop. Verwijder de duwer.
- h) Ontgrendel het deksel van de trechter en til het deksel op.
- i) Verwijder het snijblad in de kamer door het te draaien. Zorg ervoor dat het mes niet in uw hand snijdt.

Nutriëntenprocesschema voor hakken

Voeding	Maximale Capaciteit	Maximale verwerkingstijd	Passend niveau
Vlees	600g	15-30sn	Turbo
Kaas	400g	30sn	Turbo
Ui	400g	10sn	Normaal
kruiden	30g	20sn	Turbo
Knoflook	30g	20sn	Normaal
Wortel	400g	15sn	Turbo
Walnoot	400g	25sn	Turbo
Hazelnoot	400g	30sn	Turbo
Amandel	400g	20sn	Normaal
Brood	200g	50sn	Turbo
Chocola	350g	50sn	Turbo
Boter honing	450gr 600gr	2sn	Turbo

2- Snij- en raspapparatuur

Met het snijmes snijdt u voedsel zoals komkommer, ui, champignons, appel, wortel, radijs, aardappel, courgette, kool. U kunt voedsel zoals appels, wortelen, radijs, rauwe aardappelen, bieten, kool, kaas raspen met behulp van het raspmes.

a) Steek het rasp- of snijmes in de mesgleuf.

Steek eerst de geklauwde kant van de messen in de gleuf en druk dan de gekantelde kant op zijn plaats. Laat de meshouder op zijn plaats in de kamer. Draai het zodat het volledig op zijn plaats zit.

b) Sluit het deksel en controleer of het volledig gesloten is.

c) Plaats het hoofdgedeelte in de kamer. Zorg ervoor dat deze is vergrendeld.

d) Voedingsstoffen toevoegen via het vulkanaal. Steek uw hand niet in het invoerkanaal terwijl uw product in werking is. Gebruik altijd de stamper.

e) Houd de startknop op het hoofdgedeelte ingedrukt om het snij- en rasproces te starten.

f) Nadat uw bewerking is voltooid, stopt u de bewerking door de knop los te laten. Nadat de messen van het product zijn gestopt, tilt u het hoofdgedeelte op met behulp van de ontgrendelingsknop. Verwijder de duwer.

g) Schroef het deksel van de kamer los en til het deksel op.

h) Schroef de meshouder in de kamer los. Pas op dat

Voedingsschema voor snijden en raspen

Voeding	Snelheidsniveau
Komkommer	Normaal
Pompoen	Normaal
Ui	Normaal
Paddestoelen	Normaal
Appel	Turbo
Wortel	Turbo
Radijs	Normaal
Rauwe	Turbo
Kaas	Turbo

C- Mixer

-Plaats de mixervoet op het hoofdgedeelte.

-Gebruik het product in een diepe container. Op deze manier kunt u het product comfortabeler gebruiken door te voorkomen dat de materialen rondspetteren.

- Snijd het voedsel in stukjes en doe het in de kom die je gaat gebruiken. Dompel het mengapparaat onder en steek het product in het stopcontact.

-Start het product door op de knop 1 of 2 snelheidsniveaus te drukken, afhankelijk van de snelheid die u gaat gebruiken. Het product werkt zolang uw vinger op de startknop wordt gedrukt.

- Bedien het product met tussenpozen van 10 seconden.

- Met het mixeropzetstuk kan het sauzen, sap, soep, aardappelpuree, cake en koekjesdeeg bereiden; kan fruit en aardappelpuree bereiden (bijv. babyvoeding, enz.); Je kunt er zachte ingrediënten mee mengen, zoals boter, eieren, bloem en olie (voor het maken van mayonaise, omelet en zoet deeg).

- Wanneer het mengproces is voltooid, trekt u de stekker uit het stopcontact en haalt u het mengapparaat eruit.

REINIGING EN ONDERHOUD

-- Voordat u met schoonmaken begint, moet u het product uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

-Wees voorzichtig bij het aanraken van scherpe messen.

-Wees voorzichtig bij het bereiden van voedsel voor baby's, ouderen en mensen die moeite hebben met eten. Zorg ervoor dat u uw product steriel gebruikt.

- Was het apparaat na elk gebruik af met een sopje met de hand of in de vaatwasser. Plaats de productbehuizing nooit in de wasmachine. Veeg af met een vochtige doek.

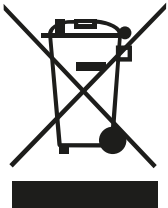
Voedingsmiddelen zoals eieren en wortelen kunnen de kleur van uw product veranderen. Om de verkleuring van uw product te verwijderen, veegt u het af met een zachte doek waaraan u plantaardige olie hebt toegevoegd.

- Bewaar het product na gebruik op een droge, schone plaats waar geen valgevaar bestaat

TECHNISCHE GEGEVENS

230V AC 50/60 Hz, 1000 W
EN-60335-2-14

Het apparaat heeft een
gebruiksduur van 7 jaar. Het
voldoet aan de EEE-richtlijn.
EN-60335-2-14



WEEE

Gooi het apparaat niet bij het huisvuil. Neem voor een correcte verwijdering van het apparaat contact op met een geautoriseerd en gecertificeerd inzamelpunt voor elektronisch afval. De adressen van deze inzamelpunten vindt u bij de milieudienst of de gemeente. De verpakking van het apparaat (kartonnen doos en ondersteunende onderdelen in de doos) kan als oud papier worden weggegooid.

ZAKEN DIE TIJDENS BEHANDELING EN VERZENDING IN OVERWEGING MOETEN WORDEN GENOMEN

Voer het transport- en verzendingsproces uit met de originele verpakking. Maximale aandacht moet worden besteed aan het product tijdens laden en lossen en transport. Zorg ervoor dat de verpakking volledig gesloten is tijdens behandeling en verzending. Bescherm de verpakking en tegen factoren die de verpakking kunnen beschadigen (vocht, water, stoten, enz.). Tijdens het gebruik van het product; Mag niet worden gebroken, vervormd of beschadigd,

❖ Geen schade of storing tijdens transport,

❖ Niet slaan, stoten, laten vallen, enz. Pas op dat u het niet beschadigt door externe factoren.