



Domédia



F ROBOT DE CUISINE
MULTIFONCTIONS

Notice d'utilisation

NL MULTIFUNCTIONELE
KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

PL WIELOFUNKCYJNY ROBOT
KUCHENNY

Instrukcja obsługi

P ROBÔ DE COZINHA
MULTIFUNÇÕES

Manual de utilização

F USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

NL ENKEL GESCHIKT VOOR HUISHOUDELIJK
GEBRUIK.

PL WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

P TIPO DE UTILIZAÇÃO: DOMÉSTICA.

Réf : FP410 - 230 V ~ 50Hz 500W



F ROBOT DE CUISINE
MULTIFONCTIONS

Notice d'utilisation P. 4-9

NL MULTIFUNCTIONELE
KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing P. 10-15

PL WIELOFUNKCYJNY ROBOT
KUCHENNY

Instrukcja obsługi P. 16-21

P ROBÔ DE COZINHA
MULTIFUNÇÕES

Manual de utilização P. 22-28

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lire et conserver cette notice pour un usage approprié de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LORSQUE VOUS UTILISEZ UN APPAREIL ÉLECTRIQUE, CERTAINES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES :

1. Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant la première utilisation de votre appareil et conservez-la pour référence ultérieure.

2. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

4. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

6. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension du secteur.

7. AVERTISSEMENT :

Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

8. Manipulez les lames et les inserts avec précaution, surtout lors du montage,

du démontage et du nettoyage après utilisation. Les lames sont très coupantes.

9. Utilisez toujours le poussoir fourni pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation du couvercle de bol, jamais vos doigts ni tout autre objet (comme des couteaux).

10. Toujours laisser refroidir tous les aliments à température ambiante avant de les placer dans le bol.

11. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

12. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

13. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé avant toute autre utilisation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

14. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.

15. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures corporelles, ne mettez pas le cordon d'alimentation, la prise ni le bloc moteur

dans l'eau ou tout autre liquide.

16. Ne mettez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

17. Ne pas utiliser l'appareil à vide.

18. Cet appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche son utilisation tant que les accessoires ne sont pas installés de manière sécurisée.

19. Ne pas forcer le système de verrouillage du bol et du couvercle afin de ne pas endommager l'appareil.

20. Utiliser toujours le bol avec son couvercle.

21. Ne pas utiliser le couvercle pour arrêter ou allumer le robot. Utilisez toujours le sélecteur de vitesse.

22. Cet appareil comprend un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, il s'éteint automatiquement et reprend son fonctionnement une fois que le moteur a suffisamment refroidi (après environ 15 minutes).

23. Ne faites PAS fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute d'affilée.

24. Si votre préparation n'est pas terminée au bout d'une minute, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de terminer votre préparation. Si plus de 5 cycles de fonctionnement sont nécessaires pour terminer votre préparation, faites refroidir l'appareil pendant 90 minutes à température ambiante avant les 5 prochains cycles. Cela permet de prolonger la durée de vie de votre appareil.

25. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

26. N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant.

27. Ne placez pas l'appareil près de sources de chaleur.

28. Patientez jusqu'à l'arrêt complet de

tous les composants avant de débrancher le cordon d'alimentation et de retirer le bol du robot.

29. Assurez-vous que les capacités indiquées au paragraphe **DESCRIPTION DE L'APPAREIL** ne sont pas dépassées.

30. Utilisez toujours une source d'alimentation dotée d'une mise à la terre fiable.

31. Les appareils ne sont pas destinés à être activés par un minuteur externe ni par un système télécommandé séparé.

32. Référez-vous au paragraphe **NETTOYAGE** pour les opérations de nettoyage.

33. Référez-vous à la notice d'utilisation pour les durées de fonctionnement maximales.

34. Ne pas utiliser le bol comme récipient de congélation, cuisson, stérilisation. Ne pas mettre au micro-ondes.

35. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Fermes ;
- Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

LAISSER TOUS LES ALIMENTS REFROIDIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE LES PLACER DANS LE BOL.

ATTENTION !

- Ne pas soulever l'appareil par la poignée du bol, lorsque celui-ci est attaché au bloc moteur, ce dernier risquerait de tomber et d'être endommagé.

- Veillez à ne laisser pénétrer aucun aliment, ni liquide, dans le point de raccordement du bol et du bloc moteur, afin d'éviter tout endommagement.

F - NOTICE D'UTILISATION

NETTOYAGE

Lavez toutes les pièces, à l'exception du moteur, à l'eau chaude savonneuse. Les lames peuvent être lavées à l'eau, mais faites attention lors de leur démontage, manipulez avec précaution (lames coupantes).

Ne pas utiliser de produits détergents ou d'éponge abrasifs. Ne pas mettre les éléments au lave-vaisselle.

NE PLACEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.

Certains aliments colorent le plastique, frottez-le avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

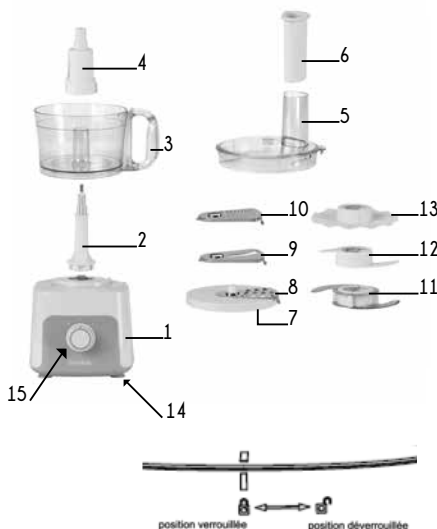
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Une fois l'appareil déballé, démontez-le avant de l'utiliser pour la première fois. Reportez-vous au paragraphe **COMMENT DÉMONTER L'APPAREIL** pour obtenir les instructions. Lavez toutes les pièces, à l'exception du moteur, à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les immédiatement.

NE PLACEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU.

Précautions à prendre pendant l'utilisation de l'appareil :

- Vous devez poser l'appareil sur une surface plane, propre et sèche ;
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil ;
- Si les lames se bloquent, débrancher toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage ;
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol ;
- L'appareil ne doit jamais fonctionner pendant plus d'une minute d'affilée. Laisser le refroidir avant de le réutiliser.



- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Bloc moteur | 10. Lame à râper (fin) |
| 2. Tige d'entraînement | 11. Hachoir |
| 3. Bol | 12. Lame de pétrissage |
| 4. Adaptateur de lame | 13. Disque émulsionneur |
| 5. Couvercle du bol | 14. Pieds ventouses |
| 6. Pousoir | 15. Sélecteur de vitesse : |
| 7. Porte-lame | 0 = arrêt |
| 8. Lame à râper (épais) | 1 = vitesse lente |
| 9. Lame à émincer | 2 = vitesse rapide |
| | P = pulse = pré-mixage |

Fermeture couvercle / bol



MONTAGE

Montage du hachoir

1. Placez la tige d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur la tige d'entraînement et tournez dans le sens horaire sans forcer pour le fixer solidement sur le bloc moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur la tige d'entraînement.
4. Placez le hachoir sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez le hachoir dans la bonne position.
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez dans le sens horaire sans forcer jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placez le poussoir sur le tube d'alimentation.

Remarque :

- Laissez toujours le hachoir à l'intérieur du bol avant d'introduire les aliments.
- Utilisez la fonction à impulsions (P) à plusieurs reprises afin d'éviter de couper trop finement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous coupez du fromage à pâte dure ou du chocolat sous forme solide, sinon les matériaux vont surchauffer et commencer à fondre.
- Ne pas hacher des aliments trop durs (glace, sucre...) pour ne pas endommager l'appareil.
- Temps de hachage normal : 30-60 sec.
- Ne pas dépasser la capacité du bol.

Aliment	Quantité
Chocolat	≤ 100 g
Fromage	≤ 200 g
Viande	≤ 500 g
Thé ou épices	50 ~ 100 g
Fruits et légumes	100 ~ 300 g
Oignon	≤ 500 g



Montage du disque émulsionneur

1. Placez la tige d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur la tige d'entraînement et tournez dans le sens horaire sans forcer pour le fixer solidement sur le bloc moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur la tige d'entraînement.
4. Placez le disque émulsionneur sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez le disque émulsionneur dans la bonne position.
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez dans le sens horaire sans forcer jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placez le poussoir sur le tube d'alimentation.

Remarque :

- Le disque émulsionneur peut être utilisé pour mélanger du fromage et des œufs, réaliser une mayonnaise et un gâteau rapidement.
- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour pétrir de la farine.
- Ne pas dépasser la capacité du bol.

Aliment	Quantité	Durée par préparation
Œuf	2 ~ 5 pièces	30 ~ 70 sec
Fromage	125 ~ 350 ml	20 sec

F - NOTICE D'UTILISATION



Montage des lames à émincer et à râper

1. Placez la tige d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur la tige d'entraînement et tournez dans le sens horaire sans forcer pour le fixer solidement sur le bloc moteur.
3. Installez la lame de votre choix sur le porte-lame.
4. Placez le porte-lame sur la tige d'entraînement.
5. Placez le couvercle sur le bol.
6. Tournez le couvercle dans le sens horaire sans forcer jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
8. Utilisez le poussoir pour introduire les aliments vers le bas afin de les transformer.

Remarques :

- Choisissez la lame en fonction des aliments et de la forme que vous souhaitez leur donner.
- Poussez doucement lorsque vous introduisez les aliments.
- Pré-coupez les aliments en petits morceaux afin qu'ils soient adaptés au diamètre du tube d'alimentation.
- Introduisez les aliments petit à petit afin d'obtenir un meilleur résultat. Lorsque vous découpez des aliments mous, sélectionnez une faible vitesse pour éviter qu'ils ne deviennent liquides. Si vous devez couper de grandes quantités d'aliments, travaillez en plusieurs préparations.
- Ne pas dépasser la capacité du bol.



Montage de la lame de pétrissage

1. Placez la tige d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Placez le bol sur la tige d'entraînement et tournez dans le sens horaire sans forcer pour le fixer solidement sur le bloc moteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur la tige d'entraînement.
4. Placez la lame de pétrissage sur l'adaptateur de lame.
5. Tournez la lame de pétrissage dans la bonne position.
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez dans le sens horaire sans forcer jusqu'à ce que le couvercle se verrouille sur le bol.
7. Placez le poussoir sur le tube d'alimentation.

Remarques :

- Fixez toujours la lame de pétrissage dans le bol avant d'introduire les aliments.
- Temps de pétrissage normal : 20 sec.
- Ne pas dépasser la capacité du bol.

Aliment	Quantité
Farine / fromage à pâte molle	≤ 300 g
Œuf	≤ 5 pièces

Astuces et avertissement

La fonction à impulsions (P) pour le pré-mixage est recommandée avant de transformer les aliments. Ne pas dépasser la capacité du bol.

Assurez-vous que la base de la lame soit correctement en place avant d'utiliser l'appareil.

Vous pouvez utiliser un verre doseur pour ajouter les ingrédients lors de la préparation.

COMMENT DÉMONTÉ L'APPAREIL

1. Retirez le poussoir. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire, soulevez-le pour le retirer.
2. Retirez le porte-lame de la tige d'entraînement.
3. Soulevez la lame pour la retirer du porte-lame. Attention à la manipulation des lames, elles sont coupantes.
4. Tournez le bol dans le sens antihoraire pour le déverrouiller du bloc moteur. Soulevez-le pour le retirer.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous qu'il soit correctement monté. - Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit correctement branché au secteur. - Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché ou si une panne de courant est survenue.
L'appareil cesse soudainement de fonctionner.	- Le bol du robot peut se desserrer lorsque vous l'utilisez à pleine puissance et que les aliments à traiter sont durs. Veuillez remettre en place le couvercle du bol.
Le moteur fonctionne mais pas les composants.	- Assurez-vous que la tige d'entraînement soit correctement en place.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Tension : 230 V

Fréquence : 50 Hz

Puissance : 500 W

Capacité maximum du bol : 1200 ml

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an à compter de sa date de vente par le distributeur sur présentation de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture datés).

Cette garantie couvre la main-d'oeuvre et les pièces détachées. Sont exclus de la garantie :

- Tout dommage consécutif à une utilisation impropre

de l'appareil (usage professionnel non autorisé).

- Les dégâts provoqués par le branchement de cet appareil sur une tension non conforme à celle préconisée (230 V ~ 50Hz) et toute intervention réalisée en dehors du réseau d'après-vente du distributeur.



Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais orienté vers les points de collecte mis à votre disposition. Il peut présenter un danger pour l'environnement.

VEILIGHEIDSVOORZORGEN

Lees en bewaar deze handleiding voor een correct gebruik van het apparaat.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BIJ HET GEBRUIK VAN EEN ELEKTRISCH APPARAAT MOET U ZICH AAN EEN AANTAL ELEMENTAIRE VEILIGHEIDSVOORZORGEN HOUDEN:

1. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig vóór het eerste gebruik van het apparaat en bewaar deze om later nog eens te lezen.
2. Dit apparaat is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen.
4. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of zonder ervaring en kennis van het apparaat indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan hebben begrepen.
6. Controleer of het voltage dat op het apparaat wordt vermeld, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- 7. WAARSCHUWING:**
Risico op letsel bij incorrect gebruik. Er moeten voorzorgen worden genomen voor het slijpen van de messen, bij het legen van de blenderkan en bij het reinigen.
8. Behandel de messen en de hulpstukken met zorg, vooral tijdens de montage, de demontage en het reinigen na het gebruik. De messen zijn zeer scherp.
9. Gebruik altijd de meegeleverde drukker om het voedsel in de vulbuis van het deksel in de blenderkan te drukken en nooit uw vingers of iets anders (zoals messen).
10. Laat altijd alle voedsel afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in de blenderkan doet.
11. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
12. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de accessoires verwisselt of aan onderdelen komt die tijdens de werking bewegen.
13. Indien het netsnoer beschadigd is moet dit, voordat het apparaat weer wordt gebruikt, worden vervangen door de fabrikant, de serviceafdeling of door een andere erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
14. Laat het netsnoer nooit van een tafel of toonbank naar beneden hangen of in contact komen met warme oppervlakken.
15. Om ieder risico op een elektrische schok, brand of lichamelijk letsel te voorkomen, mag u nooit het netsnoer, de stekker noch de motorunit in water of een andere vloeistof leggen.
16. Leg de motorunit niet in water en spoel het niet af onder de kraan.
17. Gebruik het apparaat niet als het leeg is.

18. Dit apparaat heeft een veiligheidsschakelaar die verhindert dat het kan worden gebruikt als de accessoires niet op een veilige manier zijn geïnstalleerd.

19. Forceer niet het vergrendelingsstelsel van de blenderkan en van het deksel om het apparaat niet te beschadigen.

20. Gebruik altijd de blenderkan met zijn deksel.

21. Gebruik het deksel niet om de machine aan of uit te zetten. Gebruik altijd de snelheidskeuzeschakelaar.

22. Dit apparaat heeft een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, schakelt het automatisch uit en kan het pas weer gebruikt worden als de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 15 minuten).

23. Laat het apparaat NIET langer dan een minuut aaneengesloten werken.

24. Als uw bereiding langer dan een minuut nodig heeft, schakel het apparaat dan uit en laat het 10 minuten afkoelen voordat u verder gaat met uw bereiding. Als er meer dan 5 werkingscycli nodig zijn om uw bereiding te voltooien, laat het apparaat dan 90 minuten afkoelen op kamertemperatuur voordat u aan de volgende 5 cycli begint. Dit verlengt de levensduur van uw apparaat.

25. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

26. Gebruik alleen de bij het apparaat meegeleverde of door de fabrikant aanbevolen accessoires.

27. Plaats het apparaat niet bij een warmtebron.

28. Wacht tot alle onderdelen tot stilstand zijn gekomen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt en de blenderkan van de machine verwijdert.

29. Let op dat de in de paragraaf

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT aangegeven inhoud/capaciteiten niet zijn overschreden.

30. Gebruik altijd een goed geaard stopcontact.

31. De apparaten zijn niet bestemd om te laten werken met een externe tijdschakelaar noch met een aparte afstandsbediening.

32. Raadpleeg de paragraaf **SCHOONMAKEN** voor de schoonmaakwerkzaamheden.

33. Raadpleeg de handleiding voor de maximale gebruiksduur.

34. Gebruik de blenderkan niet als bak voor het invriezen, koken, steriliseren. Niet in de microgolfoven zetten.

35. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijke en daarmee verwante toepassingen, zoals:

- In de keuken van winkels, kantoren en andere werkplekken;
- Boerderijen;
- Door gasten van hotels, motels en andere gelegenheden om te overnachten;
- Gebouwen waarin gastenkamers zijn gevestigd.

LAAT ALTIJD ALLE VOEDSEL AFKOELEN TOT KAMERTEMPERATUUR VOORDAT U HET IN DE BLENDERKAN DOET.

OPGELET !

- Til het apparaat niet op bij het handvat van de blenderkan als deze aan de motorunit is bevestigd. De motorunit kan vallen en beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat er geen voedsel of vloeistof in het aansluitingspunt van de blenderkan en de motorunit terechtkomt. Hiermee voorkomt u mogelijke schade aan het apparaat.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING

SCHOONMAKEN

Was alle onderdelen, met uitzondering van de motor, met warm zeepwater. De messen kunnen met water worden gewassen, maar let goed op bij de demontage en hanteer ze met zorg (scherpe messen).

Gebruik geen wasmiddelen of schuursponsje.

Leg de onderdelen niet in de afwasmachine.

LEG DE MOTORUNIT NOOIT IN WATER.

Sommige levensmiddelen kunnen het plastic verkleuren, wrijf het in met een doek met consumptie-olie, en maak het daarna op de gebruikelijke manier schoon.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

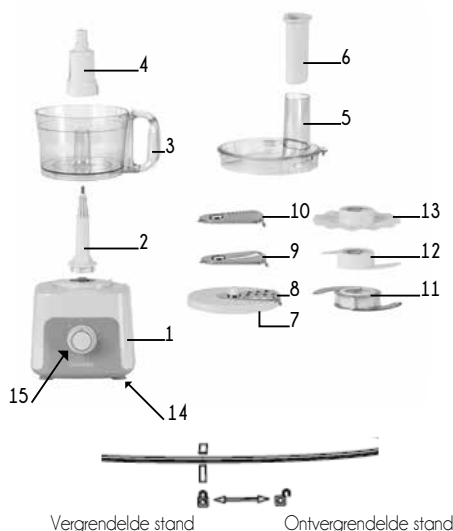
Na het uitpakken van het apparaat, demonteert u het voordat u het de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de paragraaf **DEMONTENEREN VAN HET APPARAAT** voor de aanwijzingen.

Was alle onderdelen, met uitzondering van de motor, met warm zeepwater. Spoel ze af en droog ze onmiddellijk.

LEG DE MOTORUNIT NOOIT IN WATER.

Voorzorgen bij het gebruik van het apparaat:

- U moet het apparaat op een vlakke, droge ondergrond plaatsen;
- Open nooit het deksel als het apparaat in werking is;
- Als de messen vastlopen, trekt u de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren, verwijdert;
- Verwijder altijd eerst het mes voordat u de blenderkan leeggiet;
- Het apparaat mag nooit langer dan een minuut aaneengesloten werken. Laat het afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Motorunit | 11. Hakmes |
| 2. Aandrijfas | 12. Kneedmes |
| 3. Blenderkan | 13. Emulgeerschijf |
| 4. Mesadapter | 14. Voeten met zuignappen |
| 5. Deksel van de blenderkan met vulbuis | 15. Snelheidskeuzeschakelaar: |
| 6. Drukker | 0 = uit |
| 7. Meshouder | 1 = langzaam |
| 8. Raspmes (grof) | 2 = snel |
| 9. Snijmes voor plakken | P = impuls = voormengen |
| 10. Raspmes (fijn) | |

Sluiting van deksel/blenderkan



MONTAGE

Montage van het hakmes

1. Plaats de aandrijfjas op de motorunit.
2. Plaats de blenderkan over de aandrijfjas en draai deze zonder forceren rechtsom om hem aan de motorunit vast te maken.
3. Plaats de mesadapter op de aandrijfjas.
4. Plaats het hakmes op de mesadapter.
5. Draai het hakmes in de goede stand.
6. Plaats het deksel op de blenderkan, en draai het deksel zonder forceren rechtsom tot het op de blenderkan vergrendelt.
7. Plaats de drukker op de vulbuis.

Product	Hoeveelheid
Chocolade	≤ 100 g
Kaas	≤ 200 g
Vlees	≤ 500 g
Thee of specerijen	50~100 g
Vruchten en groenten	100~300 g
Ui	≤ 500 g

Opmerkingen:

- Laat het hakmes altijd in de blenderkan voordat u de producten erin doet.
- Gebruik een paar keer de impulsfunctie (P) om te voorkomen dat te fijn wordt gesneden.
- Laat het apparaat niet te lang werken als u harde kaas of stukken chocolade snijdt. De producten worden te warm en beginnen te smelten.
- Hak geen producten die te hard zijn (ijs, suiker enz.). Het apparaat kan hierdoor beschadigen.
- Normale haktijd: 30-60 sec.
- Overvul de blenderkan niet.



Montage van de emulgeerschijf

1. Plaats de aandrijfjas op de motorunit.
2. Plaats de blenderkan over de aandrijfjas en draai deze zonder forceren rechtsom om hem aan de motorunit vast te maken.
3. Plaats de mesadapter op de aandrijfjas.
4. Plaats de emulgeerschijf op de mesadapter.
5. Draai de emulgeerschijf in de goede stand.
6. Plaats het deksel op de blenderkan, en draai het deksel zonder forceren rechtsom tot het op de blenderkan vergrendelt.
7. Plaats de drukker op de vulbuis.

Opmerkingen:

Product	Hoeveelheid	Bereidingsduur
Ei	2~5 stuks	30~70 sec
Kaas	125~350 ml	20 sec

- De emulgeerschijf kunt u gebruiken voor het mengen van kaas en eieren, het snel maken van mayonaise en gebak.
- Gebruik de emulgeerschijf niet voor het kneden van meel.
- Overvul de blenderkan niet.

NL - GEBRUIKSAANWIJZING



Montage van de snij- en raspessen

1. Plaats de aandrijfas op de motorunit.
2. Plaats de blenderkan over de aandrijfas en draai deze zonder forceren rechtsonder om hem aan de motorunit vast te maken.
3. Plaats het mes van uw keuze op de meshouder.
4. Plaats de meshouder op de aandrijfas.
5. Plaats het deksel op de blenderkan.
6. Draai het deksel zonder forceren rechtsonder tot het op de blenderkan vergrendelt.
7. Plaats de producten in de vulbuis.
8. Druk de producten omlaag met de drukker om ze te verwerken.

Opmerkingen:

- Kies het mes naar gelang de te bewerken producten en de vorm die u deze wilt geven.
- Druk de producten zachtjes naar binnen.
- Snijd de producten eerst in kleine stukjes zodat zij in de diameter van de vulbuis passen.
- Druk de producten beetje bij beetje naar binnen om het beste resultaat te krijgen. Kies voor zachte producten een lage snelheid om te voorkomen dat zij vloeibaar worden. Als u grotere hoeveelheden moet snijden, werk dan in een paar keer.
- Overvul de blenderkan niet.



Montage van het kneedmes

1. Plaats de aandrijfas op de motorunit.
2. Plaats de blenderkan over de aandrijfas en draai deze zonder forceren rechtsonder om hem aan de motorunit vast te maken.
3. Plaats de mesadapter op de aandrijfas.
4. Plaats het kneedmes op de mesadapter.
5. Draai het kneedmes in de goede stand.
6. Plaats het deksel op de blenderkan, en draai het deksel zonder forceren rechtsonder tot het op de blenderkan vergrendelt.
7. Plaats de drukker op de vulbuis.

Opmerkingen:

- Maak altijd het kneedmes vast in de blenderkan voordat u de producten toevoegt.
- Normale kneedtijd: 20 sec.
- Overvul de blenderkan niet.

Product	Hoeveelheid
Meel / zachte kaas	≤ 300 g
Ei	≤ 5 stuks

Tips en waarschuwingen

De impulsfunctie (P) voor het voormengen wordt aanbevolen voordat u de producten gaat bewerken. Overvul de blenderkan niet.

Controleer of de voet van het mes correct op zijn plaats zit voordat u het apparaat gebruikt.

U kunt een maatbeker gebruiken om de ingrediënten tijdens de bereiding toe te voegen.

DEMONTEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de drukker. Draai het deksel linksom en verwijder het door het omhoog te trekken.
2. Verwijder de meshouder van de aandrijfjas.
3. Trek het mes omhoog om het van de meshouder te verwijderen. Let op bij het hanteren van de messen, deze zijn scherp.
4. Draai de blenderkan linksom om hem te ontgrendelen van de motorunit. Trek hem omhoog om hem te verwijderen.

HERSTELLINGEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	- Controleer of het correct is gemonteerd. - Controleer of het netsnoer correct in het stopcontact zit. - Controleer of de hoofdschakelaar aan staat en dat er geen stroomstoring is.
Het apparaat houdt ineens op met werken.	- De blenderkan kan losraken als u de machine op volle kracht gebruikt bij het bewerken van harde producten. Plaats het deksel van de blenderkan terug.
De motor werkt maar niet de onderdelen.	- Controleer of de aandrijfjas correct op zijn plaats zit.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Spanning: 230 V

Frequentie: 50 Hz

Vermogen: 500 W

Maximum inhoud van de blenderkan: 1200 ml

GARANTIE

Dit apparaat heeft een garantie van één jaar vanaf de datum van verkoop door de verdeler, tegen voorlegging van het aankoopbewijs (gedateerd kasticket of factuur).


Deze garantie dekt het arbeidsloon en de wisselstukken.

Vallen niet onder de garantie:

- Elke beschadiging ten gevolge van verkeerd

gebruik van het apparaat (niet-toegestaan professioneel gebruik).

- Schade veroorzaakt door het aansluiten van dit apparaat op een netspanning die niet overeenkomt met de voorgeschreven spanning (230 V ~ 50Hz), elke interventie die niet is uitgevoerd door het servicenetwerk

 Dit apparaat mag niet weggeworpen worden met het huishoudelijk afval maar moet naar een daarvoor voorzien inzamelpunt worden gebracht. Het kan een gevaar vormen voor het milieu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy dokładnie przeczytać tę instrukcję i zachować ją, aby zapewnić prawidłową obsługę urządzenia.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PODCZAS UŻYWANIA URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PEWNYCH, PODSTAWOWYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA:

1. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją jako dokument odniesienia na przyszłość.

2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach mieszkalnych.

3. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci.

4. Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

5. Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne są ograniczone, lub przez osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są nadzorowane przez inne osoby lub otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące zasad bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia związane z wykonywanymi czynnościami.

6. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdzić, czy wskazana na nim wartość napięcia jest zgodna z wartością napięcia w sieci.

7. OSTRZEŻENIE:

Ryzyko skaleczenia w przypadku nieprawidłowego użytkowania. Podczas wykonywania czynności w obrębie naostrzonych noży konieczne jest

zachowanie środków ostrożności przy opróżnianiu miski i czyszczeniu.

8. Z nożami i nakładkami należy obchodzić się ostrożnie, zwłaszcza podczas montażu, demontażu i czyszczenia po użyciu. Noże są bardzo ostre.

9. Do wprowadzania produktów do tulei doprowadzającej w pokrywie miski używać zawsze dostarczonego popychacza, a nigdy palców ani jakichkolwiek innych przedmiotów (np. noży kuchennych).

10. Zawsze pozostawić produkty do ostygnięcia w temperaturze otoczenia przed ich umieszczeniem w misie robota.

11. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania w przypadku pozostawienia go bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

12. Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub wykonaniem jakichkolwiek czynności w pobliżu ruchomych elementów w trakcie ich działania.

13. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, ze względów bezpieczeństwa, jego wymiana powinna zostać przeprowadzona przez producenta, autoryzowany punkt serwisowy lub innego specjalistę o odpowiednich kwalifikacjach.

14. Nie pozostawiać nigdy przewodu zasilającego zwisającego ze stołu lub blatu ani nie dopuszczać do jego stykania się z nagrzaną powierzchnią.

15. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru lub obrażeń ciała, nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani bloku silnika w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

16. Nie zanurzać bloku silnika w wodzie i nie płucać go pod kranem.

17. Nie używać urządzenia, gdy jest puste.

18. To urządzenie jest wyposażone w przełącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia jego użycie, dopóki akcesoria nie zostaną zamontowane w bezpieczny sposób.

19. Nie doprowadzać do wymuszonego włączenia systemu blokowania miski i pokrywy, aby nie uszkodzić urządzenia.

20. Używać zawsze miski robota wraz z pokrywą.

21. Nie używać pokrywy do wyłączenia lub włączania robota. Używać zawsze pokrętła wybierania prędkości.

22. To urządzenie ma wbudowane zabezpieczenie przed wysoką temperaturą. Jeżeli temperatura nadmiernie wzrośnie, urządzenie wyłącza się automatycznie i włącza się ponownie po ostygnięciu silnika (około 15 minut).

23. Urządzenie NIE powinno działać bez przerwy dłużej niż jedną minutę.

24. Jeżeli wykonywana czynność nie zostanie ukończona w ciągu jednej minuty, należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia na 10 minut przed dokończeniem pracy. Jeżeli do ukończenia pracy koniecznych jest ponad 5 cykli działania, poczekać 90 minut na ostygnięcie urządzenia w temperaturze otoczenia przed uruchomieniem 5 kolejnych cykli. Umożliwia to wydłużenie okresu eksploatacji urządzenia.

25. Temperatura łatwo dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest w trakcie działania.

26. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem lub zalecanych przez producenta.

27. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

28. Poczekać na całkowite wyłączenie wszystkich podzespołów przed odłączeniem przewodu zasilającego i wyjęciem miski robota.

29. Upewnić się, czy wartości pojemności podane w punkcie **OPIS URZĄDZENIA** nie zostały przekroczone.

30. Korzystać zawsze ze źródła zasilania wyposażonego w niezawodne uziemienie.

31. Urządzenia tego typu nie są przystosowane do włączania ich przy użyciu zewnętrznego zegara lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

32. Zapoznać się z punktem **CZYSZCZENIE**, w którym podano zalecenia dotyczące czyszczenia.

33. Maksymalne okresy działania są podane w instrukcji obsługi.

34. Nie używać miski robota jako naczynia podczas mrożenia, pieczenia, sterylizacji. Nie wkładać do mikrofalówki.

35. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych oraz innych, analogicznych, tj:

- Kąciki kuchenne w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy;

- Gospodarstwa rolne;

- Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli oraz innych obiektów o charakterze mieszkalnym;

- Obiekty oferujące pokoje gościnne.

POZOSTAWIĆ WSZYSTKIE PRODUKTY DO OSTYGNIECIA W TEMPERATURZE OTOCZENIA PRZED ICH UMIESZCZENIEM W MISIE ROBOTA.

UWAGA!

- Nie podnosić urządzenia przy pomocy uchwytu miski, gdy miska jest przymocowana do bloku silnika, ponieważ silnik może upaść i ulec uszkodzeniu.

- Uważać, aby żadne produkty ani płyny nie przedostały się do punktu połączenia miski i bloku silnika, aby nie doprowadzić do uszkodzenia.

CZYSZCZENIE

Wszystkie elementy, za wyjątkiem silnika, należy myć ciepłą wodą z mydłem. Noże mogą być myte w wodzie, jednak zalecane jest zachowanie ostrożności podczas ich demontażu oraz wykonywania innych czynności (ostre krawędzie).

Nie używać detergentów ani gąbek o właściwościach ściernych.

Nie wkładać elementów urządzenia do zmywarki.

NIGDY NIE ZANURZAĆ BLOKU SILNIKA W WODZIE.

Niektóre produkty spożywcze powodują zabarwienie plastiku, należy przetrzeć go szmatką zwilżoną olejem spożywczym, a następnie oczyścić w zwykły sposób.

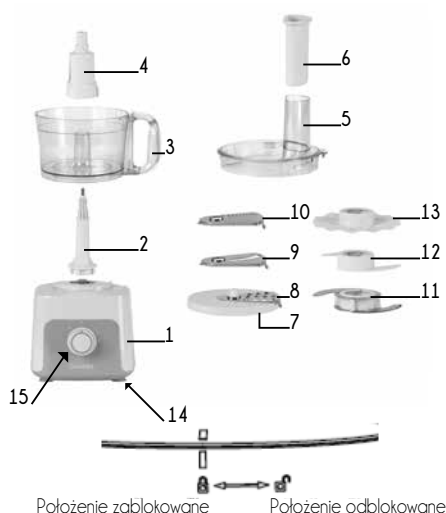
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po rozpakowaniu urządzenia, należy je rozmontować przed pierwszym użyciem. Wskazówki są podane w punkcie **JAK ROZMONTOWAĆ URZĄDZENIE**.

Wszystkie elementy, za wyjątkiem silnika, należy myć ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłukać i natychmiast osuszyć. **NIGDY NIE ZANURZAĆ BLOKU SILNIKA W WODZIE.**

Środki ostrożności podczas użytkowania urządzenia:

- Ustawić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni;
- Nigdy nie otwierać pokrywy podczas działania urządzenia;
- W przypadku zablokowania noży, zawsze odłączyć urządzenie od zasilania przed wyjęciem produktów, które spowodowały zablokowanie;
- Pamiętać zawsze o wyjęciu noży przed usunięciem zawartości miski;
- Urządzenie nie powinno nigdy działać bez przerwy dłużej niż jedną minutę. Począć na jego ostygnięcie przed ponownym użyciem.



1. Blok silnika
2. Trzpień napędowy
3. Miska
4. Łącznik noży
5. Pokrywa miski i tuleja doprowadzająca
6. Popychacz
7. Tarcza
8. Nakładka do tarcia (na grubo)
9. Nakładka do krojenia w plastry
10. Nakładka do tarcia (na drobno)

11. Noże do siekania
12. Noże do ugniatania
13. Tarcza emulgacyjna
14. Nogi do przysawek
15. Pokrętło wybierania prędkości:
0 = wyłączenie
1 = prędkość powolna
2 = prędkość szybka
P = funkcja pulsacyjna
= wstępne mieszanie

Zamknięcie pokrywy/misy



MONTAŻ

Montaż noży do siekania

1. Umieścić trzpień napędowy na bloku silnika.
2. Ustawić misę na trzpieniu napędowym i obracać bez użycia siły zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować ją solidnie do bloku silnika.
3. Umieścić łącznik noży na trzpieniu napędowym.
4. Umieścić noże do siekania na łączniku noży.
5. Obrócić noże do siekania do odpowiedniego położenia.
6. Umieścić pokrywę na misie, obracać bez użycia siły, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż pokrywa zablokuje się na misie.
7. Umieścić popychacz w tulei doprowadzającej.

Produkt	Ilość
Czekolada	≤ 100 g
Ser	≤ 200 g
Mięso	≤ 500 g
Herbata lub przyprawy	50~100 g
Owoce i warzywa	100~300 g
Cebula	≤ 500 g

Uwagi:

- Zawsze pozostawiać noże do siekania wewnątrz miski przed wprowadzeniem produktów spożywczych.
- Użyć kilkakrotnie funkcji pulsacyjnej (P), aby nie dopuścić do zbyt drobnego posiekania produktów.
- Urządzenie nie powinno pracować zbyt długo podczas siekania twardego sera lub czekolady w postaci stałej. W przeciwnym razie produkty nagrzeją się i zaczną roztopiać.
- Nie siekać zbyt twardych produktów (lód, cukier itd.), aby nie uszkodzić urządzenia.
- Standardowy czas siekania: 30-60 s.
- Nie przekraczać pojemności miski.



Montaż tarczy emulgacyjnej

1. Umieścić trzpień napędowy na bloku silnika.
2. Ustawić misę na trzpieniu napędowym i obracać bez użycia siły zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować ją solidnie do bloku silnika.
3. Umieścić łącznik noży na trzpieniu napędowym.
4. Umieścić tarczę emulgacyjną na łączniku noży.
5. Obrócić tarczę emulgacyjną do odpowiedniego położenia.
6. Umieścić pokrywę na misie, obracać bez użycia siły, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż pokrywa zablokuje się na misie.
7. Umieścić popychacz w tulei doprowadzającej.

Uwagi:

- Tarcza emulgacyjna może być używana do mieszania sera i jaj, szybkiego przyrządzenia majonezu i ciasta.
- Nie należy używać tarczy emulgacyjnej do ugniatania mąki.
- Nie przekraczać pojemności miski.

Produkt	Ilość	Czas przygotowania
Jajko	2~5 sztuk	30~70 s
Ser	125~350 ml	20 s

PL - SPOSÓB UŻYCIA



Montaż nakładek do krojenia w plastry i do tarcia

1. Umieścić trzpień napędowy na bloku silnika.
2. Ustawić misę na trzpieniu napędowym i obracać bez użycia siły zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować ją solidnie do bloku silnika.
3. Zamontować wybraną nakładkę na tarczy.
4. Umieścić tarczę na trzpieniu napędowym.
5. Umieścić pokrywę na misie.
6. Obracać pokrywę bez użycia siły, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na misie.
7. Umieścić produkty w tulei doprowadzającej.
8. Użyć popychacza do przesunięcia produktów w dół w celu ich przetworzenia.

Uwagi:

- Wybrana nakładka powinna być dostosowana do rodzaju produktu i kształtu, jaki chcemy uzyskać.
- Delikatnie docisnąć wprowadzane produkty.
- Wstępnie pokroić produkty na mniejsze kawałki, aby dostosować ich wielkość do średnicy tulei doprowadzającej.
- Wprowadzać produkty stopniowo, aby uzyskać lepszy efekt. Przy krojeniu produktów miękkich należy ustawić niewielką prędkość, aby nie przeszły w stan płynny. W przypadku konieczności pokrojenia dużych ilości produktów, praca powinna być wykonana w kilku cyklach.
- Nie przekraczać pojemności misy.



Montaż noży do ugniatania

1. Umieścić trzpień napędowy na bloku silnika.
2. Ustawić misę na trzpieniu napędowym i obracać bez użycia siły zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby przymocować ją solidnie do bloku silnika.
3. Umieścić łącznik noży na trzpieniu napędowym.
4. Umieścić noże do ugniatania na łączniku noży.
5. Obrócić noże do ugniatania do prawidłowego położenia.
6. Umieścić pokrywę na misie, obracać bez użycia siły, zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż pokrywa zablokuje się na misie.
7. Umieścić popychacz w tulei doprowadzającej.

Uwagi:

- Przymocować noże do ugniatania w misie przed wprowadzeniem produktów.
- Standardowy czas ugniatania: 20 s.
- Nie przekraczać pojemności misy.

Produkt	Ilość
Mąka / ser miękki	≤ 300 g
Jajko	≤ 5 sztuk

Wskazówki i ostrzeżenie

- Zalecane jest użycie funkcji pulsacyjnej (P) do wstępnego wymieszania produktów przed ich przetworzeniem. Nie przekraczać pojemności misy. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia sprawdzić, czy podstawa noży jest prawidłowo ustawiona. Do dodawania składników podczas przyrządzania można wykorzystać szklaną miarkę.

JAK ROZMONTOWAĆ URZĄDZENIE

1. Wyjąć popychacz. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, podnieść ją w celu jej wyjęcia.
2. Zjąć tarczę z trzpienia napędowego.
3. Podnieść nakładkę, aby zdjąć ją z tarczy. Należy zachować ostrożność podczas wykonywania czynności przy nożach i nakładkach, ponieważ mają one ostre krawędzie.
4. Obrócić misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować na bloku silnika. Podnieść ją w celu jej wyjęcia.

USUWANIE USTEREK

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> - Upewnić się, czy jest prawidłowo zmontowane. - Upewnić się, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do sieci. - Sprawdzić, czy nie został uruchomiony wyłącznik albo czy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej.
Urządzenie przestaje nagle działać.	- Misa robota może się poluzować, jeżeli wykorzystywany jest pełny zakres mocy urządzenia, a przetwarzane produkty są twarde. Należy założyć prawidłowo pokrywę misy.
Silnik działa, ale podzespoły nie.	- Upewnić się, czy trzpień napędowy jest prawidłowo ustawiony.

OPIS URZĄDZENIA

Napięcie: 230 V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 500 W

Maksymalna pojemność misy: 1200 ml

REKLAMACJA

Reklamacja przysługuje po okazaniu dowodu zakupu (paragon kasowy lub faktura z datą). Reklamacja dotyczy wad wykonania i części zamiennych.

Reklamacja nie obejmuje:

- Jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia spowodowanego jego nieprawidłowym użytkowaniem (zastosowanie do celów

profesjonalnych jest zabronione).

- Uszkodzeń spowodowanych podłączeniem urządzenia do źródła zasilania o innych parametrach, niż zalecane (230 V ~ 50Hz) oraz przeprowadzenia prac naprawczych przez osobę inną, niż pracownik autoryzowanego serwisu naprawczego dystrybutora.



Urządzenie nie powinno być wyrzucane ze zwykłymi śmieciami domowymi, lecz przekazane do specjalnego punktu zbiórki. Urządzenie może stanowić zagrożenie dla środowiska oraz dla zdrowia ludzi i zwierząt.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia e guarde este manual para uma utilização correcta do aparelho.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

AQUANDO DA UTILIZAÇÃO DE UM APARELHO ELÉCTRICO, DEVEM SER RESPEITADOS ALGUNS CONSELHOS BÁSICOS DE SEGURANÇA:

1. Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-as para consulta futura.
2. Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica, no interior da habitação.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Manter o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance das crianças.
4. As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.
5. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob uma supervisão adequada ou caso as instruções relacionadas com a utilização do aparelho, em total segurança, lhes tenham sido transmitidas e os riscos incorridos tenham sido compreendidos.
6. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no mesmo corresponde à tensão local onde irá utilizá-lo.

7. AVISO:

Riscos de ferimento em caso de utilização inadequada. Devem ser tomadas precauções aquando do manuseamento das lâminas afiadas, ao esvaziar o copo e durante a limpeza.

8. Manuseie as lâminas e os acessórios com cuidado, sobretudo durante a montagem, a desmontagem e a limpeza após a

utilização. As lâminas são muito cortantes.

9. Utilize sempre o êmbolo fornecido para empurrar os alimentos no tubo de alimentação da tampa do copo, nunca os dedos ou qualquer outro objecto (como por exemplo facas).

10. Deixe sempre arrefecer todos os alimentos à temperatura ambiente, antes de os colocar no copo.

11. Desligue o aparelho da corrente sempre que fique fora da sua supervisão e antes de proceder à sua montagem, desmontagem ou limpeza.

12. Parar e desligar o aparelho da corrente eléctrica antes de substituir os acessórios ou de se aproximar das partes móveis durante o funcionamento.

13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo serviço pós-venda ou por um técnico devidamente qualificado, antes de voltar a ser utilizado, para evitar a exposição a potenciais perigos.

14. Nunca deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique suspenso de uma mesa ou de uma bancada.

15. Para evitar qualquer risco de choque eléctrico, incêndio ou ferimentos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o bloco do motor em água ou qualquer outro líquido.

16. Não mergulhe o bloco do motor em

água nem o lave sob água corrente.

17. Não utilize o aparelho vazio.
18. Este aparelho está equipado com um interruptor de segurança que impede a sua utilização enquanto os acessórios não estiverem correctamente montados.
19. Não forçar o sistema de bloqueio do copo e da tampa para não danificar o aparelho.
20. Utilizar sempre o copo com a respectiva tampa.
21. Não utilizar a tampa para parar ou ligar o robô. Utilize sempre o selector de velocidade.
22. Este aparelho dispõe de um dispositivo de protecção contra as temperaturas elevadas. Se a temperatura for demasiado elevada, o aparelho desliga-se automaticamente e só voltará a funcionar quando o motor tiver arrefecido suficientemente (após 15 minutos aproximadamente).
23. O aparelho NUNCA deve funcionar continuamente durante mais de um minuto.
24. Se o preparado não tiver terminado ao fim de um minuto, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 10 minutos antes de terminar o seu preparado. Se forem necessários mais de 5 ciclos de funcionamento para terminar o preparado, deixe arrefecer o aparelho durante 90 minutos à temperatura ambiente antes dos próximos 5 ciclos. Esta acção permite prolongar a vida útil do aparelho.
25. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
26. Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante.
27. Não coloque o aparelho próximo de fontes de calor.
28. Aguarde pela paragem completa de

todos os componentes antes de desligar o cabo de alimentação e de retirar o copo do robô.

29. Assegure-se de que as capacidades indicadas no capítulo **DESCRIÇÃO DO APARELHO** não são ultrapassadas.

30. Utilize sempre uma fonte de alimentação com uma ligação à terra fiável.

31. Os aparelhos não se destinam a ser ligados através de um temporizador externo, nem através de um sistema de comando à distância individual.

32. Consulte o capítulo **LIMPEZA** para as operações de limpeza.

33. Consulte o manual de utilização para conhecer os tempos máximos de funcionamento.

34. Não utilizar o copo como recipiente de congelação, cozedura, esterilização. O copo não é apto para ir ao micro-ondas.

35. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como em:

- Lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho análogos;
- Quintas;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- Em ambientes do tipo quartos de hotel.

DEIXAR ARREFECER TODOS OS ALIMENTOS À TEMPERATURA AMBIENTE, ANTES DE OS COLOCAR NO COPO.

ATENÇÃO!

- Não levantar o aparelho pela pega do copo, enquanto estiver fixo ao bloco do motor, porque há risco deste último cair ou ficar danificado.

- Tenha cuidado para que nenhum alimento ou líquido entre na zona de encaixe entre o copo e o bloco do motor, para evitar quaisquer danos.

P - MANUAL DE UTILIZAÇÃO

LIMPEZA

Lave todas as peças, excepto o bloco do motor, com água quente e detergente. As lâminas podem ser lavadas com água, mas manuseie-as com cuidado ao desmontá-las (lâminas cortantes).

Não utilize produtos detergentes ou esponjas abrasivas.

Não coloque os acessórios na máquina de lavar louça.

NUNCA MERGULHE O BLOCO DO MOTOR EM ÁGUA.

Alguns alimentos mancham o plástico. Esfregue-o com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, proceda à limpeza habitual.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Depois de retirar o aparelho da embalagem, desmonte-o antes de o utilizar pela primeira vez. Consulte o capítulo **COMO DESMONTAR O APARELHO** para conhecer as instruções.

Lave todas as peças, excepto o bloco do motor, com água quente e detergente. Enxague e seque-as imediatamente.

NUNCA MERGULHE O BLOCO DO MOTOR EM ÁGUA.

Precauções a ter durante a utilização do aparelho.

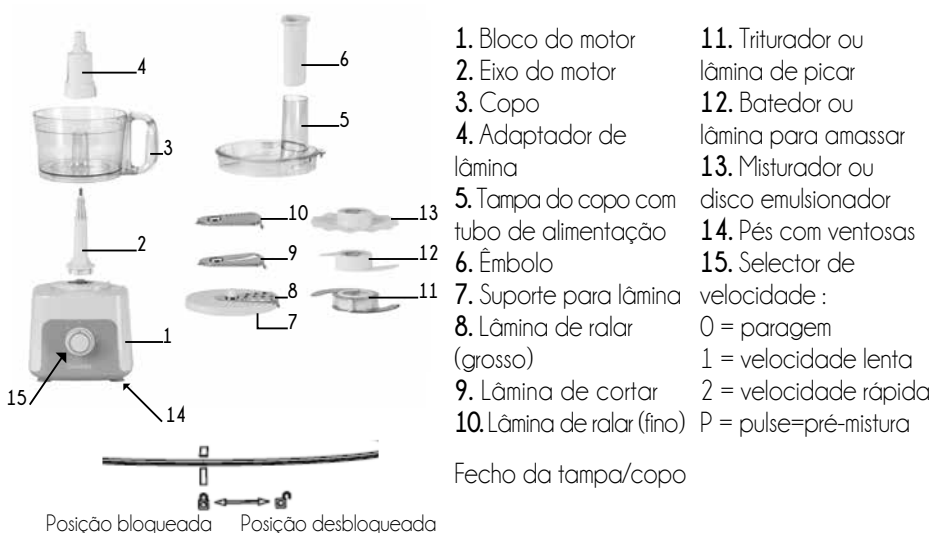
- Deve colocar o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca.

- Nunca abra a tampa enquanto o aparelho estiver a funcionar.

- Se as lâminas ficarem bloqueadas, desligar sempre o aparelho antes de remover os ingredientes que são a causa do bloqueio.

- Tenha o cuidado de retirar sempre a lâmina antes de verter o conteúdo do copo.

- O aparelho nunca deve funcionar em contínuo durante mais de um minuto. Deixar arrefecer o aparelho antes de o voltar a utilizar.



MONTAGEM



Montagem do triturador (lâmina de picar)

1. Coloque o eixo do motor no bloco do motor.
2. Para fixar o copo ao bloco motor, coloque-o no eixo do motor e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar.
3. Coloque o adaptador de lâmina no eixo do motor.
4. Coloque a lâmina de picar no adaptador de lâmina.
5. Rode a lâmina de picar. Para a posição correcta.
6. Coloque a tampa no copo, rode no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar, até que a tampa bloqueie ao copo.
7. Coloque o êmbolo no tubo de alimentação.

Nota:

- Mantenha a lâmina de picar no interior do copo antes de introduzir os alimentos.
- Utilize a função pulse (P) em vezes consecutivas de modo a evitar que o alimento fique demasiado picado.
- Não deixe o aparelho funcionar demasiado tempo quando cortar queijo (rijo) ou chocolate sólido. Caso contrário, os alimentos irão sobreaquecer e derreter.
- Não corte alimentos demasiado duros (como por exemplo o gelo, o açúcar, entre outros) para não danificar o aparelho.
- Tempo de processamento normal para picar: 30-60 s.
- Não ultrapasse a capacidade do copo.

Alimento	Quantidade
Chocolate	≤ 100 g
Queijo	≤ 200 g
Carne	≤ 500 g
Chá ou especiarias	50~100 g
Fruitas e legumes	100~300 g
Cebola	≤ 500 g

Montagem do misturador (disco emulsionador)



1. Coloque o eixo do motor no bloco do motor.
2. Para fixar o copo ao bloco motor, coloque-o no eixo do motor e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar.
3. Coloque o adaptador de lâmina no eixo do motor.
4. Coloque disco emulsionador no adaptador de lâmina.
5. Rode o disco emulsionador para a posição correcta.
6. Coloque a tampa no copo, rode no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar, até que a tampa bloqueie ao copo.
7. Coloque o êmbolo no tubo de alimentação.

Nota:

- O disco emulsionador pode ser utilizado para misturar queijo e ovos, confeccionar uma maionese e preparados para bolos esponjosos.
- Não utilize o disco emulsionador para amassar a farinha ou preparar a massa para bolos. Para esse fim, deve utilizar o batedor (lâminas de amassar).
- Não ultrapasse a capacidade do copo.

Alimento	Quantidade	Duração por preparação
Ovo	2~5 unidades	30~70 s
Queijo	125~350 ml	20 s

P - MANUAL DE UTILIZAÇÃO



Montagem das lâminas de cortar e ralar

1. Coloque o eixo do motor no bloco do motor.
2. Para fixar o copo ao bloco motor, coloque-o no eixo do motor e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar.
3. Instale a lâmina escolhida no suporte para lâmina.
4. Coloque o suporte para lâmina no eixo de fixação.
5. Coloque a tampa no copo.
6. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar, até que a tampa bloqueie ao copo.
7. Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
8. Utilize o êmbolo para empurrar os alimentos para baixo, para os processar.

Nota:

- Escolha a lâmina em função dos alimentos e da forma que pretende dar-lhes.
- Empurre suavemente os alimentos quando os introduzir.
- Corte previamente os alimentos em bocados de tamanho adequado a passarem no tubo de alimentação.
- De modo a obter um melhor resultado, vá introduzindo os alimentos pouco a pouco. Para cortar alimentos moles, seleccione uma velocidade baixa para evitar que liquidifiquem. Se tiver de processar grandes quantidades de alimentos, faça-o em várias vezes, dividindo o alimento em porções pequenas.
- Não ultrapasse a capacidade do copo.



Montagem do batedor (lâmina para amassar)

1. Coloque o eixo do motor no bloco do motor.
2. Para fixar o copo ao bloco motor, coloque-o no eixo do motor e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar.
3. Coloque o adaptador de lâmina no eixo do motor.
4. Coloque a lâmina de amassar no adaptador de lâmina.
5. Rode a lâmina de amassar para a posição correcta.
6. Coloque a tampa no copo, rode no sentido dos ponteiros do relógio, sem forçar, até que a tampa bloqueie ao copo.
7. Coloque o êmbolo no tubo de alimentação.

Alimento	Quantidade
Farinha / queijo de pasta mole	≤ 300 g
Ovo	≤ 5 unidades

Nota:

- Fixe sempre a lâmina de amassar no copo antes de introduzir os alimentos.
- Tempo normal para amassar: 20 s.
- Não ultrapasse a capacidade do copo.

Dicas e avisos

Antes de processar os alimentos, recomenda-se a utilização da função pulse (P) para a pré-mistura.

Não ultrapasse a capacidade do copo.

Assegure-se de que a base da lâmina está bem fixada antes de utilizar o aparelho.

Pode utilizar um copo doseador para adicionar os ingredientes durante a preparação.

COMO DESMONTAR O APARELHO

1. Retire o êmbolo. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-a para a retirar.
2. Retire o suporte para lâmina do eixo do motor.
3. Levante a lâmina para a retirar do suporte para lâmina. Cuidado ao manusear as lâminas, porque são cortantes.
4. Rode o copo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o desbloquear do bloco do motor. Levante-o para o retirar.

RESOLUÇÃO DE ANOMALIAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
○ aparelho não funciona.	- Assegure-se de que está correctamente montado. - Assegure-se de que o cabo de alimentação está correctamente ligado à corrente eléctrica. - Verifique se o disjuntor se desligou ou se há uma falha de corrente.
○ aparelho para subitamente de funcionar.	- O copo do robô pode desencaijar-se se a velocidade máxima for utilizada com alimentos duros. Ter o cuidado de colocar a tampa no copo.
○ motor funciona, mas os componentes não.	- Assegure-se de que o eixo do motor está correctamente montado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Tensão: 230 V

Frequência: 50 Hz

Potência: 500 W

Capacidade máxima do copo: 1200 ml

GARANTIA

1. Em caso de falta de conformidade do produto com o contrato, o consumidor tem direito a que esta seja reposta sem encargos.
2. Este produto tem uma garantia de 2 (dois) anos, contados a partir da data da sua compra pelo consumidor.
3. Para beneficiar da garantia o consumidor deve denunciar ao vendedor a falta de conformidade do produto, no prazo de 2 (dois) meses a partir da data em que a tenha detectado.
4. A garantia só é válida se, aquando da denúncia da falta de conformidade do produto ao vendedor, o consumidor apresentar a factura original da compra.
5. Para efeitos de utilização da presente garantia, o consumidor deverá entregar o produto no estabelecimento onde o comprou, local onde também por este deverá, no caso de reparação, ser levantado, após a recepção de informação do vendedor para esse efeito.
6. Em caso de reparação do produto, e decorrido que esteja o prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias, contados da comunicação do vendedor ao consumidor para levantar o mesmo, sem que este assim proceda, o vendedor dará ao produto o destino que entender, sem que daí possa decorrer qualquer direito de indemnização ou compensação para o consumidor.
7. A presente garantia não abrange danos causados por utilização negligente, uso indevido, acidente, não cumprimento das instruções do fornecedor, modificação ou reparação não autorizada do aparelho, nem encargos com a manutenção e reparação do produto não decorrentes da aplicação da garantia.
8. A presente garantia é gratuita e decorre automaticamente da compra do produto.



Os resíduos de produtos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos. Por favor entregue-os no ecocentro municipal mais próximo sempre que exista, ou nos Pontos de Recolha específicos para o efeito, nos locais de venda. Consulte as autoridades locais ou o seu vendedor para obter aconselhamento sobre o encaminhamento do resíduo. Este resíduo pode apresentar um perigo para o meio ambiente.