



HOMEKRAFT Robot kuchenny FERRO



PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

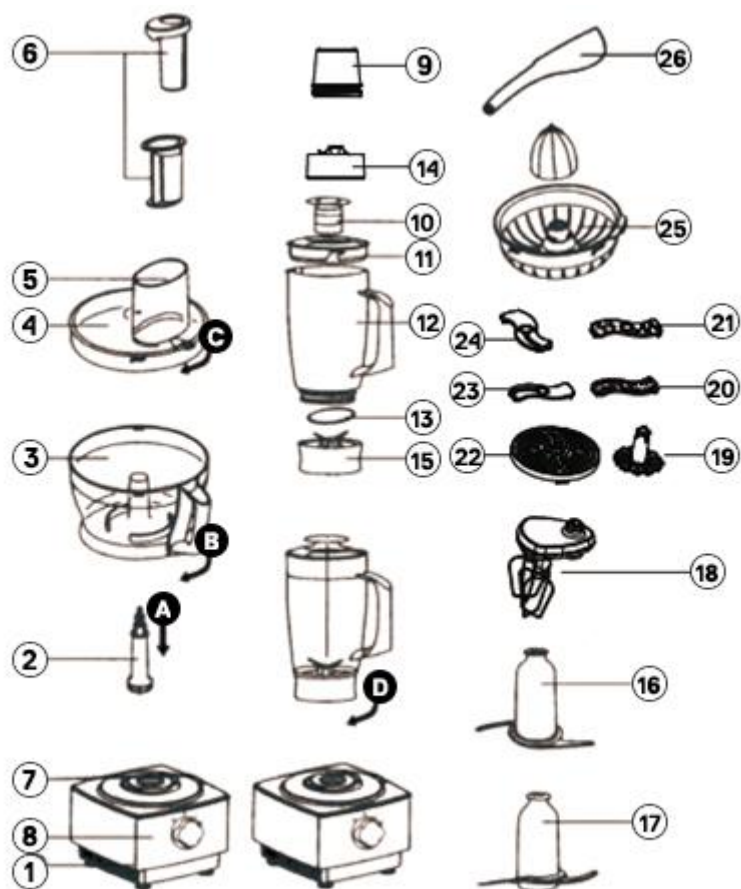
DE BEDIENUNGSANLEITUNG

EN USER MANUAL

FR GUIDE D'UTILISATION

Model: HKROBKUCHFERRO

Rev. 1.0



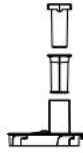
A.



B.



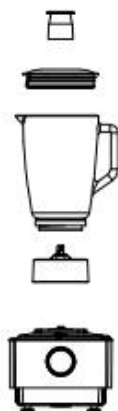
C.



D.



E.



F.



G.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

I. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu. Przechowywać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Podczas opróżniania zawartości i czyszczenia należy uważać na ostre ostrza tnące.

Nigdy nie przetwarzaj gorących lub wrzących cieczy. Przed przetwarzaniem pozostaw do ostygnięcia. Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.

Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem! Nigdy nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża nie myć gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

UWAGA! ROBOT KUCHENNY FERRO MA SPECJALNE BLOKADY, KTÓRE UNIEMOŻLIWIĄJĄ WŁĄCZENIE URZĄDZENIA W PRZYPADKU NIEPOPRAWNEGO MONTAŻU CZĘŚCI !

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO!

Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 4,5 - 6 minut, bo może się przegrzać. Po upływie 4,5 - 6 minut, należy wyłączyć na co najmniej 20 minut, lub aż silnik ostygnie.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Parametry zasilania: 220V-240V ~, 50/60Hz, 562-800 W

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 4,5- 6 minut

Wymagany czas przerwy przed ponownym rozpoczęciem pracy: 20 minut

NR	OPIS
1	Podstawie z silnikiem
2	Oś napędowa
3	Pojemnik (1200 ml)
4	Pokrywa pojemnika
5	Wlot pokrywy
6	Popychacz
7	Blokada bezpieczeństwa
8	Włącznik/Przełącznik programów
9	Młynek (250 ml)
10	Mały kubek miarowy blendera
11	Pokrywa kielicha blendera
12	Kielich blendera (1500 ml)
13	2x uszczelki do uchwytów blendera

NR	OPIS
14	Uchwyt z ostrzem młynka
15	Uchwyt z ostrzem blendera
16	Siekacz
17	Ugniatacz
18	Mikser
19	Ubijaczka
20	Wkładka do drobnego ucierania
21	Wkładka do grubego ucierania
22	Nośnik wkładek
23	Cienkie ostrze
24	Grube ostrze
25	Kosz wyciskarki do soku z elementem do wyciskania
26	Łopatka

III. Wybór programu dla poszczególnych funkcji

Akcesoria	Funkcje	Program	Maksymalna pojemność	Maksymalny czas działania
Siekacz	- mielenie mięsa, - krojenie warzyw, - przygotowywanie farszu- szatkowanie warzyw i mięsa jednocześnie (najpierw włożyć mięso, później warzywa)	2 1-2 2	500 g mięsa 500 g mięsa	30 sekund
Plastikowe mieszadło	- przygotowywanie ciasta	2	500g mąki, 280 ml wody	60 sekund
Wkładki do krojenia/rozdrabniania/ucierania	Krojenie / rozdrabnianie / ucieranie żywności i warzyw, takich jak marchew, ser	1-2	1200 ml	60 sekund
Blender	- przygotowywanie szejków, zup, dżemów	1-2	1200 ml	60 sekund
Wyciskarka do soków	- przygotowywanie soków	1	1200 ml	60 sekund
Młynek	- mielenie przypraw, kawy	2	200 g	30 sekund

IV. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem umyj urządzenie.

PRACA Z SIEKACZEM/UGNIATACZEM (RYSUNEK B.)

- przygotowywania: soków, sosów, zup i kremów,
- rozdrabniania miękkich składników, takich jak: owoce, warzywa,
- przygotowywania żywności dla dzieci.

1. Połącz oś napędową (2) z podstawą z silnikiem (1).
2. Ustaw pojemnik 1200 ml (3) na podstawie z silnikiem (1) tak aby uchwyt pojemnika

znajdował się po prawej stronie i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.

3. Nałóż siekacz (16) na oś napędową (2), która znajduje się w pojemniku 1200 ml (3).
4. Włóż wybrane produkty do pojemnika.
5. Nałóż na pojemnik 1200 ml (3) pokrywę (4) i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
6. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
7. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.

UWAGA! ROBOT KUCHENNY MA SPECJALNE BLOKADY, KTÓRE UNIEMOŻLIWIĄJĄ WŁĄCZENIE URZĄDZENIA W PRZYPADKU NIEPOPRAWNEGO MONTAŻU CZĘŚCI !

Możesz dodawać poszczególne składniki przez wlot (5), który znajduje się na pokrywie pojemnika.

PRACA Z UBIJACZKAMI/PLASTIKOWYM MIESZADŁEM (RYSUNEK C.)

- ubijanie jajek,
- ugniatanie ciasta (miękkiego),

1. Połącz oś napędową (2) z podstawą z silnikiem (1).
2. Ustaw pojemnik 1200 ml (3) na podstawie z silnikiem (1) i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
3. Nałóż ubijaczki (18) na oś napędową (2), która znajduje się w pojemniku 1200 ml (3).
4. Rozbij jajka do pojemnika.
5. Nałóż na pojemnik 1200 ml (3) pokrywę (4) i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
6. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
7. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.

PRACA Z WYBRANĄ WKŁADKĄ DO UCIERANIA/SZATKOWANIA (RYSUNEK D.)

- szatkowanie warzyw, owoców, mięsa,
- mielenie mięsa,
- tarkowanie marchwi,

1. Połącz oś napędową (2) z podstawą z silnikiem (1).
 2. Ustaw pojemnik 1200 ml (3) na podstawie z silnikiem (1) i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
 3. Połącz wybraną wkładkę (20), (21), (23), (24) z nośnikiem wkładek (22).
- UWAGA! Krok ten wykonuj ze szczególną ostrożnością, gdyż nakładki są bardzo ostre!**
4. Nałóż nośnik wkładek (22) z wybraną wkładką na oś napędową (2).

5. Nałóż na pojemnik 1200 ml (3) pokrywę (4) i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
6. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
7. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.

PRACA Z WYCISKARKĄ DO SOKÓW (RYSUNEK E.)

- do wyciskania cytrusów,

1. Połącz oś napędową (2) z podstawą z silnikiem (1).
2. Ustaw pojemnik 1200 ml (3) na podstawie z silnikiem (1) i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
3. Nałóż kosz wyciskarki do soku (25) wraz z elementem do wyciskania soku na oś napędową (2) i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
4. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
5. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.
6. Rozpocznij wyciskanie cytrusów.

PRACA Z BLENDEREM (RYSUNEK F.)

- do przygotowywania musów oraz smoothie

1. Połącz uchwyt z ostrzem (15) i uszczelkę blendera (13). Następnie wstaw do uchwytu z ostrzem (15) kielich blendera (12) i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu oporu.
2. Ustaw kielicha blendera (12) z uchwytem ostrza (15) na podstawie z silnikiem (1) i przekręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
3. Włóż wybrane produkty do kielicha blendera.
4. Nałóż pokrywę (11) z kubkiem (10) na kielich blendera.
5. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
6. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.

UWAGA! Możesz dodawać produkty przez wlot, który znajduje się w pokrywie kielicha blendera (11).

PRACA Z MŁYNKIEM (RYSUNEK G.)

- do mielenia kawy oraz ziół

1. Włóż wybrane zioła lub ziarna kawy do młynka (9).
2. Połącz uchwyt z ostrzem (14) i uszczelkę (13). Następnie wstaw do uchwytu z ostrzem (14), młynek (9) i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu oporu.
3. Ustaw młynek (9) z uchwytem ostrza (14) na podstawie z silnikiem (1) i przekręć go

- zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do usłyszenia dźwięku blokady.
4. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
5. Włącz robot kuchenny, ustawiając przełącznik na wybranym programie.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego.

1. Podstawę z silnikiem robota kuchennego należy przetrzeć wilgotną szmatką.
2. Ubijaczkę miksującą można czyścić pod bieżącą wodą, ale nie zanurzać jej w wodzie ani nie czyścić jej w zmywarce.
3. Kielich blendera, młynek oraz pojemnik umyj ręcznie pod bieżącą wodą, a następnie pozostaw do góry nogami do momentu wyschnięcia.
4. Uchwyty z ostrzami, wkładki do ucierania oraz szatkowania, siekacz, ubijacz należy myć szczotką dołączoną do zestawu ze szczególną ostrożnością, ponieważ wszystkie te elementy są bardzo ostre!
5. Żadnych elementów zestawu nie należy myć w zmywarce.
6. Podczas przetwarzania żywności o intensywnym kolorze (np. Marchwi), plastikowe części urządzenia mogą stać się przebarwione. Przetrzyj te części olejem roślinnym przed ich czyszczeniem.

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy przechowywać w suchym, chłodnym miejscu z dala od wilgoci i promieni słonecznych. **WYJAŚNIENIE SYMBOLI**

Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy.

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością



Die Bedienungsanleitung ist durchzulesen, aufzuheben und bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit auszuhändigen. Holen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch aus der Verpackung heraus.

V. SICHERHEITSHINWEISE

Gehen Sie gemäß den Sicherheitshinweisen vor, unter anderem:

Das Gerät darf von Kindern im Alter von zumindest 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern sie von den dazu eingewiesenen Personen beaufsichtigt oder zur sicheren Verwendung des Gerätes so angeleitet werden, dass sie mögliche Risiken aus dem unsachgemäßen Gebrauch nachvollziehen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Das Gerät und Netzkabel für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es auseinander- und zusammenbauen oder reinigen, trennen Sie es immer vom Netz. Vor dem Austausch der Zubehörteile oder Zusatzausstattung, die während des Betriebs des Gerätes beweglich sind, ist das Gerät unbedingt vom Netz zu trennen und auszustecken.

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann Körperverletzungen verursachen.

Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn die Netzleitung und das Gerät selbst nicht beschädigt sind. Wenn die Netzleitung beschädigt wird, soll sie vom Hersteller, dessen

Reparaturservice oder einem Fachreparaturbetrieb ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Während der Entleerung und Reinigung ist auf scharfe Schneidklingen aufzupassen.

Niemals heiße oder kochende Flüssigkeiten verarbeiten. Vor Verarbeitung abkühlen lassen.

Die Flüssigkeiten können beim Rühren spritzen.

Den Mixer-Aufsatz (Rühraufsatz) niemals in Flüssigkeiten oberhalb der Verbindungsstelle mit dem Gerätekorpus tauchen.

Den Gerätekorpus niemals in Flüssigkeiten tauchen oder im Geschirrspüler waschen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Zerkleinern oder Rühren von Nahrungsmitteln geeignet. Das Gerät für die Verarbeitung von keinen anderen Gegenständen oder Substanzen benutzen, als vom Hersteller empfohlen.

Kein anderes Zubehör als das mitgelieferte benutzen.

Die Rührschüssel ist nicht mikrowellengeeignet.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierende Antriebsteile! Das Messer des Mixeraufsatzes niemals berühren! Das Messer nicht mit bloßen Händen spülen. Zum Reinigen Bürste verwenden.

VORSICHT! DIE KÜCHENMASCHINE FERRO HAT SONDERSPERREN, DIE DAS GERÄT BEI FALSCHER MONTAGE DER TEILE NICHT EINSCHALTEN LASSEN!

NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH!

Den Motor nicht länger als 4,5 – 6 Minuten laufen lassen, sonst kann er überhitzen. Nach Ablauf von 4,5 - 6 Minuten das Gerät für zumindest 20 Minuten ausschalten, bis der Motor abkühlt.

VI. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Stromversorgungsparameter: 220V-240V ~, 50/60Hz, 562-800 W

Maximale zulässige Betriebsdauer: 4,5 - 6 Minuten

Erforderliche Pause vor erneuter Inbetriebnahme: 20 Minuten

Nr.	BESCHREIBUNG
1	Gerätefuß mit Motor
2	Antriebsachse
3	Behälter (1200 ml)
4	Behälterdeckel
5	Deckelnachfüllöffnung
6	Vorschubfinger
7	Sicherheitssperre
8	Ein- und Ausschalter / Programmschalter

Nr.	BESCHREIBUNG
14	Befestigung mit Mühlenmesser
15	Befestigung mit Blendermesser
16	Hackmesser
17	Knetter
18	Mixer
19	Schlagbesen
20	Feiner Raspeleinsatz
21	Grober Raspeleinsatz

9	Mühle (250 ml)
10	Kleiner Blender-Maßbecher
11	Deckel des Blenderbehälters
12	Blenderbehälter (1500 ml)
13	2x Dichtungen für die Blenderbefestigung

22	Einsatzträger
23	Dünnes Messer
24	Grobes Messer
25	Entsafterkorb mit Entsaftereinheit
26	Schaufel

VII. Wahl der Programme für einzelne Funktionen

Zubehör	Funktionen	Programm	Maximale Mengen	Maximale Betriebszeit
Hackmesser	- Hacken von Fleisch, - Zerkleinern von Gemüse, - Vorbereitung von Füllungen - Zerkleinern von Gemüse und Fleisch zugleich (zuerst Fleisch hineingeben, dann Gemüse)	2 1-2 2	500 g Fleisch 500 g Fleisch	30 Sekunden
Kunststoffrührer	- Teig-Verarbeitung	2	500g Mehl, 280 ml Wasser	60 Sekunden
Schneide-/ Zerkleinerungs- / Raspeleinsätze	Schneiden/Zerkleinern /Raspeln von Nahrungsmitteln und Gemüse wie Karotten, Käse	1-2	1200 ml	60 Sekunden
Blender	- Vorbereitung von Shakes, Suppen und Marmeladen	1-2	1200 ml	60 Sekunden
Entsafter	- Vorbereitung von Säften	1	1200 ml	60 Sekunden
Mühle	- Mahlen von Gewürzen und Kaffee	2	200 g	30 Sekunden

VIII. GEBRAUCH

Spülen Sie bitte das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

ARBEITEN MIT DEM HACKMESSER/KNETER (ABBILDUNG B.)

- Vorbereitung von: Säften, Soßen, Suppen und Cremes,
- Zerkleinern von weichen Zutaten wie Obst und Gemüse,
- Vorbereitung der Speisen für Kinder

1. 1. Verbinden Sie die Antriebsachse (2) mit dem Gerätefuß mit Motor (1).
2. Stellen Sie das Behälter 1200 ml (3) auf den Gerätefuß (1) so, dass sich der Behältergriff rechts befindet, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
3. Setzen sie das Hackmesser (16) auf die Antriebsachse (2) auf, die sich im Behälter 1200 ml (3) befindet.
4. Füllen Sie ausgewählte Produkte in den Behälter ein.
5. Setzen Sie den Deckel (4) auf den Behälter 1200 ml (3) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
6. Stecken Sie das Gerät ein.
7. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Programm stellen.

ACHTUNG! DIE KÜCHENMASCHINE HAT SONDERSPERREN, DIE DAS GERÄT BEI FALSCHER MONTAGE DER TEILE NICHT EINSCHALTEN LASSEN!

Sie können einzelne Zutaten durch die Deckelnachfüllöffnung (5) zugeben.

ARBEITEN MIT DEN SCHLAGBESEN / KUNSTSTOFFRÜHRER (ABBILDUNG C.)

- Schlagen von Eiern,
- Kneten von Weichteig,

1. Verbinden Sie die Antriebsachse (2) mit dem Gerätefuß mit Motor (1).
2. Stellen Sie das Behälter 1200 ml (3) auf den Gerätefuß mit Motor (1) und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
3. Setzen sie die Schlagbesen (18) auf die Antriebsachse (2) auf, die sich im Behälter 1200 ml (3) befindet.
4. Schlagen Sie Eier in den Behälter hinein.
5. Setzen Sie den Deckel (4) auf den Behälter 1200 ml (3) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
6. Stecken Sie das Gerät ein.
7. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das

gewünschte Programm stellen.

ARBEITEN MIT EINEM GEWÄHLTEN RASPEL- ODER ZERKLEINERUNGSEINSATZ (ABBILDUNG D.)

- Zerkleinerung von Gemüse, Obst und Fleisch,
- Hacken von Fleisch,
- Raspeln von Karotten,

1. Verbinden Sie die Antriebsachse (2) mit dem Gerätefuß mit Motor (1).
2. Stellen Sie das Behälter 1200 ml (3) auf den Gerätefuß mit Motor (1) und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
3. Verbinden Sie den gewählten Einsatz (20), (21), (23), (24) mit dem Einsatzträger (22).
4. VORSICHT! Führen Sie diesen Schritt mit besonderer Vorsicht aus, denn die Einsätze sind sehr scharf!
5. Setzen Sie den Einsatzträger (22) mit dem gewählten Einsatz auf die Antriebsachse (2) auf.
6. Setzen Sie den Deckel (4) auf den Behälter 1200 ml (3) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
7. Stecken Sie das Gerät ein.
8. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Programm stellen.

ARBEITEN MIT DEM ENTSAFTER (ABBILDUNG E.)

- Entsaften der Zitrusfrüchte,

1. Verbinden Sie die Antriebsachse (2) mit dem Gerätefuß mit Motor (1).
2. Stellen Sie den Behälter 1200 ml (3) auf den Gerätefuß mit Motor (1) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
3. Setzen Sie den Entsafterkorb (25) mit der Entsaftereinheit auf die Antriebsachse (2) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
4. Stecken Sie das Gerät ein.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Programm stellen.
6. Fangen Sie das Entsaften der Zitrusfrüchte an.

ARBEITEN MIT BLENDER (ABBILDUNG F.)

- Vorbereitung von Musen und Smoothies

1. Verbinden Sie die Befestigung mit Blendermesser (15) und die Blenderdichtung (13). Setzen Sie dann den Blenderbehälter (12) in die Befestigung mit Blendermesser (15) ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn,

- bis Sie einen Widerstand spüren.
2. Stellen Sie den Blenderbehälter (12) mit der Befestigung mit Blendermesser (15) auf den Gerätefuß mit Motor (1) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
 3. Füllen Sie gewählte Produkte in den Blenderbehälter ein.
 4. Setzen Sie den Deckel (11) mit dem Blender-Maßbecher (10) auf den Blenderbehälter auf.
 5. Stecken Sie das Gerät ein.
 6. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Programm stellen.

ACHTUNG! Sie können Produkte durch die Nachfüllöffnung im Blenderdeckel (11) zugeben.

ARBEITEN MIT MÜHLE (ABBILDUNG G.)

- Mahlen von Kaffee und Kräutern

1. Füllen Sie gewählte Kräuter oder Kaffeebohnen in die Mühle (9) ein.
2. Verbinden Sie die Befestigung mit Mühlenmesser (14) und die Blenderdichtung (13). Setzen Sie dann die Mühle (9) in die Befestigung mit Mühlenmesser (14) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren.
3. Stellen Sie die Mühle (9) mit der Messerbefestigung (14) auf den Gerätefuß mit Motor (1) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum hörbaren Einrasten.
4. Stecken Sie das Gerät ein.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Programm stellen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung ist das Gerät auszustecken.

1. Der Gerätefuß mit Motor ist mit einem feuchten Lappen abzuwischen.
2. Der Schlagbesen ist unter laufendem Wasser zu reinigen. Den Schlagbesen weder in Wasser eintauchen noch im Geschirrspüler reinigen.
3. Spülen Sie den Blenderbehälter und die Mühle manuell unter laufendem Wasser und dann Stellen Sie ihn auf den Kopf und lassen ihn trocknen.
4. Befestigungen mit Messern, Raspel- und Zerkleinerungseinsätzen, Hackmesser, Schlagbesen sind mit der mitgelieferten Bürste mit einer besonderen Vorsicht zu spülen, denn all diese Teile sind sehr scharf!
5. Keine mitgelieferten Teile im Geschirrspüler spülen.
6. Bei der Verarbeitung der Nahrungsmittel von einer intensiven Farbe (z.B. Karotte) können sich manche Kunststoffteile verfärben. Fetten Sie diese Teile vor der Reinigung mit Pflanzenöl ein.

AUFBEWAHRUNG

Das Gerät ist an einem trockenen, kühlen Ort, fern von Feuchte und Nässe sowie direkter Sonnenbestrahlung aufzubewahren.

ZEICHENERKLÄRUNG

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät, auf der Verpackung oder in den beigegefügtten Unterlagen bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit anderem Abfall entsorgt werden darf.

Der Benutzer ist verpflichtet, Altgeräte zu einer bestimmten Rücknahmestelle zu übergeben, damit sie ordnungsgemäß verwertet oder entsorgt werden. Die Informationen über das verfügbare Rücknahmesystem für elektrische Altgeräte sind an der Informationsstelle des Verkäufers sowie in der Stadt- oder Gemeindebehörde zu finden.

Jeder Haushalt ist Benutzer der elektrischen und elektronischen Geräte und folglich potentieller Hersteller des für Menschen und die Umwelt gefährlichen Abfalls durch die Gefahrstoffe und ihre Mischungen, die sich in den Geräten befinden. Andererseits enthalten die Altgeräte wertvolle rückgewinnbare Stoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere.

Ein entsprechender Umgang mit Altgeräten beugt negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit vor!

Das Erzeugnis ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Read this manual, keep it and provide to the next user, when the device is passed to another person. Remove the packaging before use.

IX. SAFETY GUIDELINES

Follow the safety guidelines, including the following:

This device may be used by children of at least 8 years of age, people with reduced physical or mental capabilities and people with a lack of experience and knowledge, if they are provided with supervision or instructions on using the device in a safe manner, so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Unsupervised children should not perform cleaning and maintenance works on the device. Keep the device and the power cord out of the reach of children.

Before leaving the device unattended and before its assembling, disassembling, or cleaning, always unplug it from the mains. Before replacing components of the device or additional parts that are in motion during its operation, always switch off power supply and remove the plug from the wall socket.

Improper use of the device may cause injury.

The device can be used only when the electric power cord and the device itself are not damaged. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its technical service or a specialist repair shop in order to avoid a hazard.

When emptying the contents and during the cleaning be especially careful with sharp cutting edges.

Never process hot or boiling liquids. Before processing, leave them to cool. Liquids may splash during mixing.

Never immerse the mixing tip in fluids above its connexion with the body of the device.

The body of the device must be never immersed in any fluids or washed in the dishwasher.

The device is suitable only for grating or blending food products. During food processing do not use objects or substances other than those recommended by the manufacturer.

Do not use accessories other than those supplied with the device.

The mixing cup is not suitable for microwave ovens.

Risk of injury caused by sharp blades / rotating drives! Never touch the tip of the mixing blade. Do not wash the blade with bare hands. Use a brush to clean it.

NOTE! FERRO FOOD PROCESSOR IS EQUIPPED WITH SPECIAL LOCKS THAT PREVENT SWITCHING THE DEVICE ON IN CASE OF IMPROPER ASSEMBLY OF ITS PARTS!

FOR DOMESTIC USE ONLY!

Do not operate the motor for longer than 4,5 - 6 minutes, as it may overheat. After this time, turn it off for at least 20 minutes, or until the motor cools down.

X. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply parameters: 220V-240V ~, 50/60Hz, 562-800 W

Allowable time of continuous operation: 4,5 – 6 minutes

Required interruption before re-starting the operation: 20 minutes

ITEM NO.	DESCRIPTION
1	Base with motor
2	Drive axle
3	Container (1200 ml)
4	Container cover
5	Cover inlet
6	Pusher
7	Security lock
8	Switch for turning ON / switching programs
9	Grinder (250 ml)
10	Small measuring cup of the blender
11	Cover of the blender cup
12	Blender cup (1500 ml)
13	2x seals for blender holders

ITEM NO.	DESCRIPTION
14	Holder of the grinder blade
15	Handle of the blender blade
16	Chopper
17	Masher
18	Mixer
19	Whisk
20	Insert for fine grating
21	Insert for coarse grating
22	Bracket for inserts
23	Thin blade
24	Thick blade
25	Basket of the juicer with a squeezing element
26	Spatula

XI. Selecting a program for each function

Accessories	Functions	Program	Maximum capacity	Maximum operation time
Chopper	- grinding of meat, - cutting vegetables, - preparing stuffing - shredding vegetables and meat at the same time (first insert meat, then vegetables)	2 1-2 2	500 g of meat 500 g of meat	30 seconds
Plastic stirrer	- preparing dough	2	500 g of flour, 280 ml of water	60 seconds
Inserts for cutting / grinding / grating	Cutting / grinding / grating of food and vegetables, such as carrots, cheese	1-2	1200 ml	60 seconds
Blender	- preparing shakes, soups, jams	1-2	1200 ml	60 seconds
Juice squeezer	- preparing juice	1	1200 ml	60 seconds
Grinder	- grinding spices, coffee	2	200 g	30 seconds

XII. USE

Before the first use, wash the device.

WORKING WITH CHOPPER/MASHER (FIGURE B.)

- preparing: juices, sauces, soups and creams
- grating soft ingredients such as fruit, vegetables
- preparing food for children.

1. Connect the drive axle (2) to the base with the motor (1).
2. Place the container [1200 ml] (3) on the base with motor (1) to locate the container holder on the right side and turn it clockwise, until the lock clicks.
3. Attach the chopper (16) on the drive axle (2) which is inside the container

- [1200 ml] (3).
4. Insert the selected products into the container.
 5. Place the cover (4) onto the 1200 ml container (3), and rotate it clockwise until the lock clicks
 6. Connect the device to a mains socket.
 7. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.

NOTE! THE FOOD PROCESSOR IS EQUIPPED WITH SPECIAL LOCKS THAT PREVENT SWITCHING THE DEVICE ON IN CASE OF IMPROPER ASSEMBLY OF ITS PARTS!

You may add individual ingredients through the inlet (5), which is located on the container cover.

WORKING WITH WHISKS/PLASTIC STIRRER (FIGURE C.)

- whisking eggs,
- kneading dough (soft),

1. Connect the drive axle (2) to the base with the motor (1).
2. Place the container [1200 ml] (3) on the base with motor (1) and turn it clockwise, until the lock clicks.
3. Attach the whisks (16) on the drive axle (2) which is inside the container [1200 ml] (3).
4. Break and pour the eggs into the container.
5. Place the cover (4) onto the 1200 ml container (3), and rotate it clockwise until the lock clicks
6. Connect the device to a mains socket.
7. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.

WORKING WITH SELECTED INSERT FOR GRATING/SHREDDING (FIGURE D.)

- shredding of vegetables, fruit, meat,
- grinding of meat,
- grating carrots,

1. Connect the drive axle (2) to the base with the motor (1).
2. Place the container [1200 ml] (3) on the base with motor (1) and turn it clockwise, until the lock clicks.
3. Connect the selected insert (20), (21), (23), (24) with the bracket for inserts (22).
4. **NOTE!** Perform this carefully, as inserts are very sharp!
5. Place the bracket for inserts (22) with the selected insert onto the drive axle (2).

6. Place the cover (4) onto the 1200 ml container (3), and rotate it clockwise until the lock clicks
7. Connect the device to a mains socket.
8. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.

WORKING WITH JUICE SQUEEZER (FIGURE E.)

- for squeezing citrus,

1. Connect the drive axle (2) to the base with the motor (1).
2. Place the container [1200 ml] (3) on the base with motor (1) and turn it clockwise, until the lock clicks.
3. Attach the basket of the juice squeezer (25) with the squeezing element to the drive axle (2) and turn it clockwise, until the lock clicks.
4. Connect the device to a mains socket.
5. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.
6. Start squeezing citrus.

WORKING WITH THE BLENDER (FIGURE F.)

- for preparing mousses and smoothie

1. Connect the holder with the blade (15) and with the blender seal (13). Then, insert into the blade holder (15) the blender cup (12) and rotate it clockwise direction until it stops.
2. Place the blender cup (12) with the blade holder (15) on the base with motor (1) and turn it clockwise, until the lock clicks.
3. Insert selected products into the blender cup.
4. Place the cover (11) with the measuring cup (10) on the blender cup.
5. Connect the device to a mains socket.
6. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.

NOTE! You may add ingredients through the inlet, which is located on the cover (11) of the blender cup.

WORKING WITH THE GRINDER (FIGURE G.)

- to grind coffee and spices

1. Insert selected herbs/spices or coffee beans into the grinder (9).
2. Connect the holder with the blade (14) and with the seal (13). Then, insert into the blade holder (14), the grinder (9) and rotate it clockwise direction until it stops.
3. Place grinder (9) with the blade holder (14) on the base with motor (1) and turn it clockwise, until the lock clicks.

4. Connect the device to a mains socket.
5. Turn on the food processor by setting the switch on the selected program.

MAINTENANCE AND OPERATION

Before cleaning, disconnect the unit from the wall socket.

1. Wipe the base of the food processor with the motor using a damp cloth.
2. The mixing whisk may be rinsed with running water, but it should not be immersed in water or washed in a dishwasher.
3. Clean the blender cup, grinder and the container manually with running water and leave upside down until dry.
4. Holders with the blades, inserts for grating and chopping, chopper and whisk should be cleaned with a brush attached to the set, observing extreme caution, as all these elements are very sharp!
5. None of the components of the set is suitable for washing in a dishwasher.
6. When processing food products of distinctive colours (e.g. carrots), some parts of the device may become stained. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

STORAGE

The device should be stored in a cool, dry place away from moisture and sunlight.

EXPLANATION OF SYMBOLS

The symbol of a crossed-out rubbish bin placed on the equipment, packaging or the attached documents indicates that the product must not be disposed of together with other waste.

The user shall provide worn equipment to a designated collection point for proper processing. Information on the available system of collecting electrical equipment waste may be found at the customer service of a store and at the municipal office of the city / municipality. Each household uses electrical and electronic equipment, and thus it is a potential source of waste dangerous for humans and the environment, as this kind of equipment includes hazardous substances, mixtures and components. On the other hand, worn-out equipment is a valuable material that may be a source of recyclable materials such as copper, tin, glass, iron and other.

Appropriate disposal of your old appliance will help to prevent negative consequences for the environment and human health!



The product suitable for food contact



Le guide d'utilisation doit être lu, conservé, transmis à un utilisateur ultérieur si l'appareil est cédé à quelqu'un d'autre. Retirez l'emballage avant utilisation.

XIII. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Suivez les consignes de sécurité, en particulier:

Le matériel ci-dessous peut être utilisé par les enfants de l'âge de 8 ans minimum et par les personnes à capacités physiques et mentales réduites ainsi que par des personnes sans expérience et sans connaissance dudit matériel, à condition de leur assurer la surveillance ou de les former sur l'utilisation en sécurité du matériel, de sorte que les risques associés soit explicites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants sans surveillance ne doivent effectuer ni le nettoyage ni l'entretien du matériel. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

Avant de laisser l'appareil sans surveillance et avant de l'installer, désinstaller ou nettoyer il faut toujours le débrancher du secteur. Avant de remplacer les éléments de l'équipement ou les pièces supplémentaires, qui sont en mouvement pendant le fonctionnement de l'appareil, il faut absolument mettre l'appareil hors secteur et retirer la fiche de la prise murale.

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.

L'appareil ne peut être utilisé que lorsque le cordon d'alimentation électrique et l'appareil lui-même ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou un atelier de réparation spécialisé afin d'éviter le danger quelconque.

Lors de la vidange du contenu et du nettoyage, il faut faire attention aux lames tranchantes.

Ne jamais traiter les liquides chauds ou bouillants. Avant le traitement, laisser les refroidir. Les liquides risquent d'éclabousser pendant le mixage.

L'embout mixeur ne doit jamais être immergé au dessus de l'endroit de jonction avec le corps de l'appareil.

Le corps de l'appareil ne doit jamais être immergé dans un liquide ni ne doit être lavé dans un lave-vaisselle.

L'appareil est conçu uniquement pour le broyage ou le mixage des produits alimentaires. Ne pas l'utiliser pour traiter d'autres objets ou substances sauf celles recommandées par le fabricant.

Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

Le récipient de mélange ne convient pas pour les fours à micro-ondes.

Risque de blessure par lames tranchantes/ entraînement en rotation! Ne jamais toucher la lame de l'embout mixeur. Ne pas laver la lame mains nues. Utilisez une brosse pour nettoyer. ATTENTION! LE ROBOT DE CUISINE FERRO EST ÉQUIPÉ DE VERROUILLAGE SPÉCIAL POUR EMPÊCHER L'APPAREIL DE FONCTIONNER EN CAS D'UN MONTAGE NON CONFORME DES PIÈCES !

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

Ne pas faire tourner le moteur pendant plus de 4,5-6 minutes pour éviter sa surchauffe. Au bout 4,5- 6 minutes, arrêter le moteur pour au moins 20 minutes ou attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse.

XIV. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètres d'alimentation: 220V-240V ~, 50/60Hz, 562-800 W

Temps autorisé de fonctionnement continu: 4,5- 6 minutes

L'intervalle de temps avant re-démarrage : 20 minutes

No	DESCRIPTION
1	Bloc moteur
2	Essieu moteur
3	Bol (1200 ml)
4	Couvercle du bol
5	Tube d'alimentation
6	Poussoir
7	Verrou de sécurité
8	Commutateur / Sélecteur de programme
9	Moulin (250 ml)
10	Petite tasse à mesurer pour blender

No	DESCRIPTION
14	Poignée avec lame du moulin
15	Poignée avec lame du blender
16	Trancheur
17	Pétrin
18	Batteur
19	Fouet
20	Disque pour crémage fin
21	Disque pour crémage gros
22	Porteur de disque
23	Lame fine

11	Couvercle de la coupe du blender
12	Coupe du blender (1500 ml)
13	2x joints pour poignées du blender

24	Lame épaisse
25	Corbeille presse-agrumes avec élément pour presser
26	Spatule

XV. Sélection du programme pour différentes fonctions

Accessoires	Fonctions	Programme	Capacité maximale	Durée maximale de fonctionnement
Trancheur	- broyage de la viande, - tranchage des légumes, - préparation de la farce- broyage des légumes et de la viande en même temps (mettre d'abord la viande, ensuite les légumes)	2 1-2 2	500 g de viande 500 g de viande	30 secondes
Agitateur en matière plastique	- préparation de la pâte	2	500 g de farine, 280 ml d'eau	60 secondes
Disques à trancher/ broyer/ pétrir	Tranchage / broyage / crémage des aliments et des légumes tels que carotte, fromage	1-2	1200 ml	60 secondes
Blender	- préparation des shakes, des soupes, des confitures	1-2	1200 ml	60 secondes
Presse-agrumes	- préparation des jus	1	1200 ml	60 secondes
Moulin	- moulage des épices, du café	2	200 g	30 secondes

XVI. UTILISATION

Laver l'appareil avant la première utilisation.

UTILISATION DU TRANCHEUR/ PETRIN (FIGURE B.)

- préparation de: jus, sauces, soupes et crèmes,
- tranchage des ingrédients mous tels que: fruits, légumes,
- préparation de la nourriture pour les enfants.

1. Installez l'essieu moteur (2) sur le bloc moteur (1).
2. Installez le bol 1200 ml (3) sur le bloc moteur (1) en orientant la poignée du bol vers la droite et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
3. Installez le trancheur (16) sur l'essieu moteur (2), placé dans le bol 1200 ml (3).
4. Ajoutez les ingrédients sélectionnés dans le bol.
5. Mettez le couvercle (4) sur le bol 1200 ml (3) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
6. Connectez l'appareil à une prise secteur.
7. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.

ATTENTION! LE ROBOT DE CUISINE EST ÉQUIPÉ DE VERROUILLAGE SPÉCIAL POUR EMPÊCHER L'APPAREIL DE FONCTIONNER EN CAS D'UN MONTAGE NON CONFORME DES PIÈCES !
Vous pouvez ajouter les ingrédients par le tube d'alimentation (5) situé sur le couvercle du bol.

UTILISATION DES FOUETS/ DE L'AGITATEUR EN MATIÈRE PLASTIQUE (FIGURE C.)

- battage des œufs,
- préparation de la pâte (molle),

1. Installez l'essieu moteur (2) et la base du moteur (1).
2. Mettez le bol 1200 ml (3) sur le bloc moteur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
3. Installez les fouets (18) sur l'essieu moteur (2), placé dans le bol 1200 ml (3).
4. Cassez les œufs dans le bol.
5. Mettez le couvercle (4) sur le bol 1200 ml (3) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
6. Connectez l'appareil à une prise secteur.

7. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.

UTILISATION DU DISQUE SÉLECTIONNÉ POUR CRÉMAGE/BROYAGE (FIGURE D.)

- broyage des légumes, des fruits, de la viande,
 - broyage de la viande,
 - râper les carottes,
1. Installez l'essieu moteur (2) et la base du moteur (1).
 2. Mettez le bol 1200 ml (3) sur le bloc moteur(1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
 3. Installez le disque sélectionné (20), (21), (23), (24) dans le porteur de disque (22).
 4. ATTENTION! Cette étape doit être faite avec prudence, car les disques sont très tranchants!
 5. Placer le porteur de disque (22) avec le disque sélectionné sur l'essieu moteur (2).
 6. Mettez le couvercle (4) sur le bol 1200 ml (3) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
 7. Connectez l'appareil à une prise secteur.
 8. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES (FIGURE E.)

- pour presser les agrumes,
1. Installez l'essieu moteur (2) et la base du moteur (1).
 2. Mettez le bol 1200 ml (3) sur le bloc moteur(1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
 3. Installez la corbeille presse-agrumes (25) avec l'élément pour presser sur l'essieu moteur (2) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
 4. Connectez l'appareil à une prise secteur.
 5. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.
 6. Commencez à presser les agrumes.

UTILISATION DU BLENDER (FIGURE F.)

- pour la préparation des mousses et des smoothies

1. Rattachez la poignée avec lame (15) au joint du blender (13). Ensuite, mettez la coupe du blender (12) dans la poignée avec lame (15) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
2. Mettez la coupe du blender (12) et la poignée avec lame (15) sur le bloc moteur (1) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
3. Ajoutez les produits sélectionnés dans la coupe du blender.
4. Placez le couvercle (11) avec la tasse (10) sur la coupe du blender.
5. Connectez l'appareil à une prise secteur.
6. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.

ATTENTION! Vous pouvez ajouter les produits en se servant du tube d'alimentation situé dans le couvercle de la coupe du blender (11).

UTILISATION DU MOULIN (FIGURE G.)

- pour moulin le café et les herbes

1. Ajoutez les herbes sélectionnées ou les grains de café dans le moulin (9).
2. Rattachez la poignée avec lame (14) au joint (13). Ensuite, mettez le moulin (9) dans la poignée avec lame (14), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.
3. Mettez le moulin (9) avec la poignée avec lame (14) sur le bloc moteur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de verrouillage.
4. Connectez l'appareil à une prise secteur.
5. Mettez le robot en marche en mettant le sélecteur de programme en position désirée.

ENTRETIEN ET UTILISATION

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de la prise murale.

1. Le bloc moteur doit être essuyé avec un chiffon humide.
2. Le fouet peut être nettoyé sous l'eau courante, mais il ne faut pas l'immerger dans l'eau ou nettoyer dans le lave-vaisselle.
3. La coupe du blender, le moulin et le bol doivent être lavés à la main sous l'eau courante, ensuite laissés la tête en bas pour sécher.
4. Les poignées avec lames, les disques à crémage et à tranchage, le pétrin doivent être nettoyés avec une brosse jointe au kit avec précaution, parce que tous ces éléments sont très tranchants!
5. Aucun composant du kit ne doit pas être lavés dans le lave-vaisselle.
6. Lors du traitement des aliments de couleur intense (par exemple les carottes), les pièces en plastique peuvent se décolorer. Essayez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

STOCKAGE

L'appareil doit être stocké dans un endroit sec et frais, loin d'humidité et de rayons de soleil.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Le symbole d'un caisson à ordures barré figurant sur le produit, sur l'emballage ou sur les documents qui y sont attachés signifie que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets.

L'utilisateur est obligé de transférer le matériel usagé à un point de collecte pour le traitement approprié. Les renseignements sur le système disponible de la collecte des déchets électriques sont disponibles à l'accueil du magasin ou à la Mairie.

Chaque foyer est un utilisateur du matériel électriques et électroniques, et donc un fabricant potentiel des déchets dangereux pour les humains et l'environnement, en raison du fait que le matériel contient des substances, des mélanges et des éléments dangereux. D'autre part, le matériel usagé est un matériau précieux dont nous pouvons récupérer des matières premières telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et bien d'autres.

Une élimination appropriée du matériel usagé permettra d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine!



Le produit adapté au contact alimentaire





PRODUCENT/MANUFACTURER/HERSTELLER/FABRICANT

4Kraft Sp. z o.o.
ul. Tatrzańska 1/5,
60-413 Poznań, Poland