

PROLINE

FP35

FOOD PROCESSOR
ROBOT MÉNAGER
KEUKENMACHINE
PROCESADOR DE ALIMENTOS



INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUEL D'INSTRUCTIONS

GEBRUIKSAANWIJZING

WARNINGS

- ❖ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- ❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ❖ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ❖ Regarding the operating times, refer to the section “Operation”.
- ❖ Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- ❖ Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ❖ Do not use the appliance if the rotating

sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

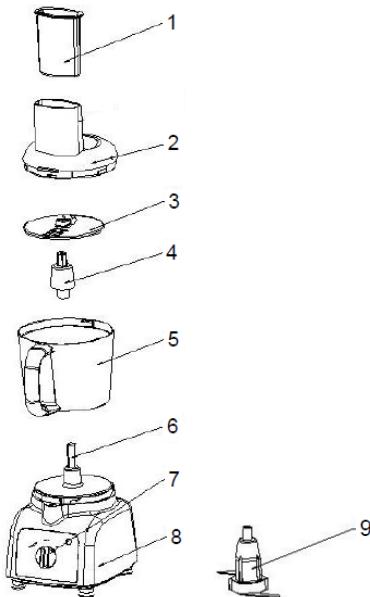
- ❖ For the details on how to clean surfaces in contact with food please see section "Cleaning and maintenance" on page 06.
- ❖ Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- ❖ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- ❖ Children shall not play with the appliance.
- ❖ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- ❖ **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Ensure the control knob is in the OFF position before plugging into the mains socket.
- Always operate the appliance on a secure, dry level surface.
- Never feed food by hand, always use Food Pusher.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

- Never use this appliance to mix or stir anything other than foods.
- Avoid contacting moving parts.
- Keep hands and utensils away from moving blades or disc while processing food to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
- Make sure that bowl cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not process hot ingredients.

IDENTIFICATION OF PARTS



1. Food pusher
2. Bowl cover with feed tube
3. Slicing / Shredding disc
4. Disc stem
5. Bowl
6. Power shaft
7. Control knob
8. Base
9. Chopping blade

BEFORE FIRST USE

Before using your food processor for the first time, wash the bowl, bowl cover, food pusher, disc and blades (see the CLEANING AND MAINTENANCE section).

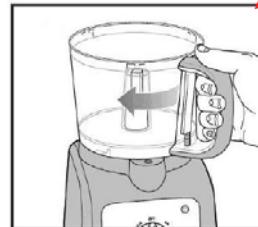


WARNING: Handle blades carefully. Failure to do so can result in cuts.

ASSEMBLY

Make sure that the appliance is switched off and unplugged from the mains socket.

1. Place the appliance base on a dry, level surface with the control knob facing forward.
2. Place the bowl on the base, fitting the centre opening of the bowl over the power shaft.
 - Make sure the bowl handle aligns the unlock symbol on the base.
3. Grasp the bowl handle and turn the bowl to the left until it locks into position.
4. Insert the desired attachment into the bowl.



- If using the chopping blade, place it over the centre pole of the bowl and allow it to fall freely to the bottom of the bowl.



- If using the slicing/shredding disc, first place the disc stem over the power shaft with large opening facing down, then place the slicing/shredding disc over the disc stem.
 - a. If shredding, ensure that the raised shredding holes are on top;
 - b. If slicing, ensure that the raised slicing blade is on top.
5. Place the bowl cover on the bowl, making sure the arrow on the bowl cover aligns the unlock symbol on the bowl rim.
 6. Grasp the feed tube and turn the cover to the left until it locks into place.
7. Fit the food pusher into the feed tube.
8. Plug the appliance into the mains socket.



NOTE: Your food processor features a safety interlock system. The appliance will not operate unless the bowl and bowl cover are properly aligned and locked into place.

OPERATION

WARNING: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE WITHOUT BOWL COVER LOCKED.

Turning on and off the food processor

- To turn on the appliance, turn the control knob to the ON position. The appliance will operate continuously and the indicator light will illuminate.



Do not operate the appliance for more than 3 minutes without interruption. Allow it to cool down for at least 5 minutes before continuing operation.

- To stop the appliance, turn the control knob to the OFF position. The indicator light will go out.
- Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the cover or bowl.

Using the pulse control

The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing.

To use the pulse control, turn the control knob to the PULSE position and hold it.

Release the control knob to stop.

The indicator light will illuminate each time the control knob is turned to the PULSE position.

Using the food pusher

Use the food pusher to push ingredients through the feed tube on the bowl cover.

You can also use the pusher to seal off the feed tube while the appliance is operating to prevent dust from entering or foods/liquids from escaping.

Using the slicing/shredding disc



It is recommended to use this disc for slicing and shredding fruits, vegetables, cheeses, meat and so on.

- Cut large chunks of food to fit the size of the feed tube.
- For best processing results, fill the feed tube evenly.
- Press down the ingredients slowly and steadily with the pusher.
- When processing large quantities, process small batches at a time and empty the bowl between batches.

Caution: Blades are very sharp. Use care when handling.

Processing guide

Food	Recommended maximum Amount	Control knob position	Recommended processing time
Vegetables, fruit, cheese, potatoes	400g	ON	Do not exceed 3 minutes at a time.

Using the chopping blade



It is recommended to use this disc for chopping, mincing and pureeing fruits, vegetables, cheeses, meat and so on.

If using the chopping blade, place it over the centre pole of the bowl and allow it to fall freely to the bottom of the bowl.



- Cut food into small pieces for best processing results.
- Use the pulse control to prevent over-processing.
- Most foods should take 15 to 30 seconds to process.

Processing guide

Food	Recommended maximum Amount	Control knob position	Recommended processing time
Meat	500g	PULSE/ON	15-30 seconds
Cheese	300g		
Vegetables, fruit	500g		
Chocolate (grated)	300g		

Processing tips

Before processing food, cut the food to fit the feed tube.

- Never process any food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. Hard food can cause damage to the blade or motor.
- Do not overfill the bowl. For thin mixtures, it is recommended to fill the bowl up to $\frac{2}{3}$ full. For thicker mixtures, it is recommended to fill the bowl up to $\frac{3}{4}$ full. For liquids, fill the bowl up to the Max level indicated on the bowl.
- To avoid over-processing when coarsely chopping food, frequently check consistency.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate food (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Let hard cheeses such as Parmesan come to room temperature before processing. For best processing results, it is recommended to chill soft cheeses such as cheddar in freezer for 10 to 15 minutes before processing.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

Clean all removable parts immediately in warm, soapy water after processing.

WARNING: Please take care to clean the blades and knives. They are VERY SHARP!

Clean the outer surface of the motor base with a slightly damp, soft cloth.

Never immerse the motor base in water.

Dry the entire appliance with a dry cloth before replacing.

Do not use chemical cleaners or abrasives product for cleaning.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50/60z
350W

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Darty Plc © UK : EC1N 6TE 18 / 11 / 2014

AVERTISSEMENTS

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ En ce qui concerne les durées de fonctionnement, référez-vous à la section "UTILISATION".
- ❖ Des précautions doivent être prises lors de

- la manipulation des couteaux affûtés,
lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- ❖ Toujours déconnecter l'appareil de
l'alimentation si on le laisse sans
surveillance et avant montage, démontage
ou nettoyage.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil si la passoire
rotative ou le couvercle de protection est
endommagé ou présente des fissures
visibles.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les
surfaces en contact avec les aliments sont
définis en page 15 dans la section
“NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- ❖ 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.
- ❖ 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

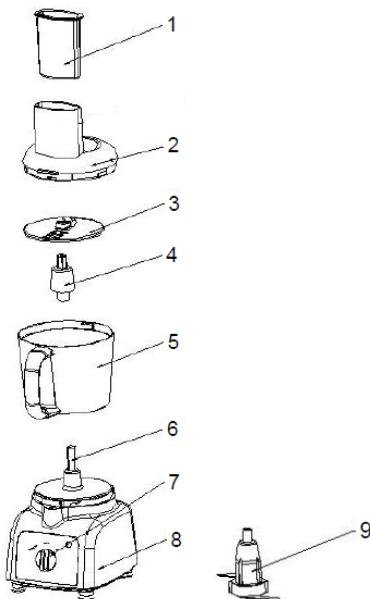
L'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que le bouton de contrôle est mis en position OFF (ARRÊT) avant de brancher le robot à une prise d'alimentation murale.
- L'appareil doit toujours fonctionner sur une surface sûre, plane et sèche.
- N'insérez jamais des aliments à la main, utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez jamais l'appareil pour mixer ou mélanger autre chose que des aliments.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez vos mains et tous les ustensiles de cuisine éloignés des lames ou du disque de coupe lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle du bol est fermement bloqué avant de mettre le robot ménager en marche.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments chauds.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Pousoir d'aliments
2. Couvercle du bol avec tube d'alimentation
3. Disque éminceur / déchiqueteur
4. Tige du disque
5. Bol
6. Arbre d'entraînement
7. Bouton de contrôle
8. Bloc moteur
9. Lames de coupe

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot ménager pour la première fois, lavez le bol, le couvercle du bol, le pousoir, le disque et les lames (voir le paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

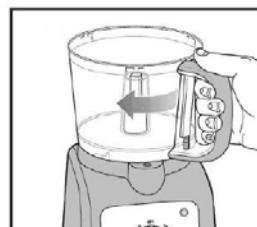


AVERTISSEMENT : Manipulez les lames avec précaution. Faute de quoi, vous pourriez vous couper.

ASSEMBLAGE

Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le câble d'alimentation est débranché de la prise d'alimentation.

1. Placez le bloc moteur de l'appareil sur une surface sèche et plane avec le bouton de contrôle face à vous.
2. Placez le bol sur le bloc moteur, en insérant l'ouverture centrale du bol dans l'arbre d'entraînement.



- Assurez-vous que la poignée du bol s'aligne avec le symbole de déverrouillage du bloc moteur.
3. Saisissez la poignée du bol et tournez le bol vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
4. Insérez l'accessoire désiré dans le bol.
- Si vous utilisez les lames, insérez-les sur le montant central du bol et laissez-les glisser jusqu'en bas du bol.
 - Si vous utilisez le disque éminceur / déchiqueteur, placez tout d'abord la tige du disque au-dessus de l'arbre d'entraînement en orientant la large ouverture vers le bas, puis placez le disque éminceur / déchiqueteur sur la tige du disque.
 - a. Si vous désirez couper en lamelles, assurez-vous que les trous surélevés de coupe sont orientés vers le haut;
 - b. Si vous désirez couper en tranches, assurez-vous que la lame surélevée de coupe est orientée vers le haut.



5. Placez le couvercle du bol sur le bol, en veillant à ce que la flèche sur le couvercle du bol s'aligne avec le symbole de déverrouillage situé sur le bord du bol.
6. Saisissez le tube d'alimentation et tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



7. Introduisez le poussoir dans le tube d'alimentation.
8. Branchez le câble d'alimentation de l'appareil à une prise de courant.

REMARQUE : Votre robot ménager dispose d'un système de verrouillage de sécurité. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol et son couvercle ne sont pas correctement alignés et verrouillés en position.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SI LE COUVERCLE DU BOL N'EST PAS VERROUILLÉ EN POSITION.

Mise en marche et arrêt du robot ménager

- Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de contrôle en position ON (MARCHE). L'appareil pourra alors fonctionner et l'indicateur lumineux s'allumera.



Ne faites pas fonctionner cet appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez-le refroidir pendant au moins 5 minutes avant de continuer.

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle en position OFF (ARRET). L'indicateur lumineux s'éteindra.
- Attendez l'arrêt complet de la lame ou du disque de coupe avant d'enlever le couvercle ou le bol.

Utilisation du bouton de contrôle par impulsions

Le bouton de contrôle par impulsions permet un contrôle précis de la durée et de la fréquence de traitement.

Pour utiliser cette fonction, tournez le bouton de contrôle en position PULSE et maintenez-le enfoncé.

Relâchez le bouton de contrôle pour arrêter.

L'indicateur lumineux s'allumera à chaque fois que le bouton de contrôle est mis en position PULSE.

Utilisation du poussoir d'aliments

Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients à travers le tube d'alimentation du couvercle du bol. Vous pouvez également utiliser le poussoir pour sceller le tube d'alimentation lorsque l'appareil est en marche et empêcher la poussière de pénétrer ou les aliments / liquides de s'échapper.

Utilisation du disque éminceur / déchiqueteur



Il est recommandé d'utiliser ce disque pour couper en tranches ou en lamelles les fruits, les légumes, le fromage, la viande etc.

- Coupez au préalable les ingrédients volumineux pour les faire entrer dans le tube d'alimentation.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, remplissez le tube d'alimentation de façon uniforme.
- Poussez lentement les ingrédients et sans interruption avec le poussoir.
- Lors du traitement de grandes quantités, procédez par petites fournées et videz le bol entre chaque fournée.

Attention : Les lames sont très coupantes. Soyez particulièrement vigilant(e) lors de leur manipulation.

Guide d'utilisation

Aliment	Quantité maximale recommandée	Position du bouton de contrôle	Durée d'utilisation recommandée
Légumes, fruits, fromage, pommes de terre	400g	ON (MARCHE)	Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes en continu.

Utilisation des lames de coupe



Il est recommandé d'utiliser les lames pour hacher, émincer et réduire en purée les fruits, les légumes, le fromage, la viande etc.

Si vous utilisez les lames de coupe, insérez-les sur le montant central du bol et laissez-les glisser jusqu'en bas du bol.

- Coupez les aliments en petits morceaux pour de meilleurs résultats.
- Utilisez le bouton de contrôle par impulsions pour éviter de hacher les aliments pendant trop longtemps.
- La plupart des aliments seront hachés en 15 à 30 secondes.



Guide d'utilisation

Aliment	Quantité maximale recommandée	Position du bouton de contrôle	Durée d'utilisation recommandée
Viande	500g	PULSE/ON (IMPULSIONS/MARCHE)	15 à 30 secondes
Fromage	300g		
Légumes, fruits	500g		
Chocolat (râpé)	300g		

Conseils d'utilisation

Avant de traiter des aliments, coupez-les pour les insérer facilement dans le tube d'alimentation.

- Ne mettez jamais dans le robot un aliment trop dur ou congelé qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau bien aiguisé. Les aliments durs peuvent causer des dommages sur la lame ou sur le moteur.
- Ne remplissez pas trop le bol. Pour les mélanges fluides, il est recommandé de remplir le bol jusqu'au 2/3. Pour les mélanges épais, il est recommandé de remplir le bol jusqu'aux 3/4. Pour les liquides, remplissez le bol jusqu'au niveau maximum indiqué sur le bol.
- Pour éviter de hacher les aliments pendant trop longtemps, vérifiez régulièrement la consistance obtenue.
- Pour de meilleurs résultats d'éminçage / déchiquetage, le degré de pression doit être ajusté en fonction des aliments. Il est généralement recommandé d'appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (fraises, tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement mous (courgettes, pommes de terre, etc.), et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées etc.).
- Laissez les fromages à pâte dure tels que le parmesan se réchauffer à température ambiante avant de les traiter. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de refroidir les fromages à pâte molle tels que le cheddar au congélateur pendant 10 à 15 minutes avant de les mettre dans le robot.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez immédiatement toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse après l'utilisation.

AVERTISSEMENT: Veuillez manipuler les lames et le disque de coupe avec précaution.

ILS SONT TRÈS COUPANTS.

Nettoyez les surfaces extérieures du bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humide.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Séchez tout l'appareil avec un chiffon sec avant de le remettre en place.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50/60z

350W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le manuel d'instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen;
 - bed & breakfasts en vergelijkbare instellingen.
- ❖ Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ❖ Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.
- ❖ Verwijs naar de paragraaf “Bediening” voor informatie over de duur van het gebruik.
- ❖ Wees voorzichtig tijdens het hanteren van de scherpe snijmessen, het ledigen van de kan en tijdens het reinigen van het apparaat.

- ❖ Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het onbewaakt wordt achtergelaten en tijdens het monteren, demonteren en reinigen.
- ❖ Gebruik dit apparaat niet wanneer de draaiende zeef of beschermkap beschadigd is of zichtbare barsten vertoont.
- ❖ Verwijs naar de paragraaf “Reinigen en onderhoud” op pagina 22 voor informatie over het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen.
- ❖ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken gaat vervangen of onderdelen gaat benaderen die tijdens de werking bewegen.
- ❖ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan kunnen inhouden.
- ❖ Kinderen mogen niet met dit apparaat

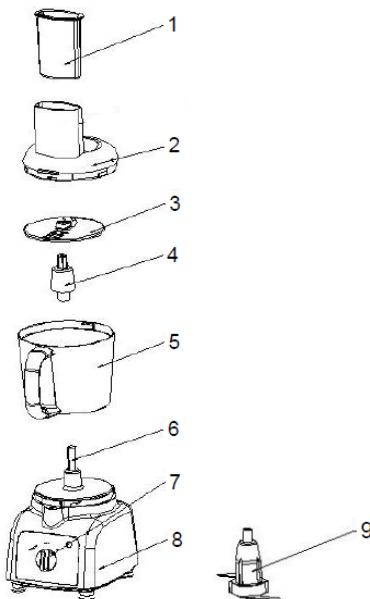
spelen.

- ❖ Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistof in de keukenmachine, omdat deze door plotse stoomvorming uit het apparaat kan worden gestoten.
- ❖ **WAARSCHUWING:** gevaar van verwonding als dit apparaat niet correct wordt gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

- Schakel de knop van het apparaat altijd in de UIT-stand voordat u de stekker in een stopcontact stopt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een veilige, droge en vlakke ondergrond.
- Duw nooit levensmiddelen met de hand in de keukenmachine, doch gebruik hiervoor altijd de stamper.
- Het gebruik van toebehoren die niet door de fabrikant zijn aanbevolen houdt een risico van brand, elektrische schokken en verwonding in.
- Gebruik dit apparaat in geen geval om andere zaken dan levensmiddelen te mengen of mixen.
- Raak de bewegende onderdelen niet aan.
- Houd tijdens het verwerken van levensmiddelen handen en keukengerei uit de buurt van de bewegende messen of schijf om een risico van verwonding of beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het deksel van de kan stevig vergrendeld zit voordat u het apparaat inschakelt.
- Verwerk geen kokende ingrediënten.

IDENTIFICATIE VAN DE ONDERDELEN



1. Stamper
2. Deksel van de kan met toevoeropening
3. Rasp/snijschijf
4. Schijfschacht
5. Kan
6. Motorschacht
7. Schakelaar
8. Motorblok
9. Hakmes

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Was voor de eerste ingebriukname van uw keukenmachine de kan, het deksel van de kan, de stamper, de messchijf en het hakmes af (zie paragraaf REINIGEN EN ONDERHOUD).

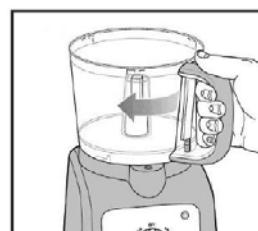


WAARSCHUWING: hanteer de messen voorzichtig om snijwonden te voorkomen.

MONTAGE

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

1. Zet het motorblok van het apparaat met de schakelaar naar u toe gericht neer op een droge, vlakke ondergrond.
2. Zet de kan op het motorblok, waarbij u de opening in het midden van de kan over de motorschacht past.
 - Controleer of de handgreep van de kan zich op één lijn bevindt met het ontgrendelsymbool op het motorblok.



3. Houd de kan bij de handgreep vast en draai de kan naar links tot deze vastklikt.
4. Zet het gewenste hulpstuk in de kan.

- Om het hakmes te gebruiken zet u het hakmes op de schacht in het midden en laat u dit vrij zakken tot op de bodem van de kan.



- Om de rasp/snijschijf te gebruiken zet u eerst de schijfschacht met de grootste opening naar onder gericht op de motorschacht, waarna u de rasp/snijschijf bovenop de schijfschacht zet.
 - a. Voor het raspen moeten de uitstekende raspgaten naar boven zijn gericht;
 - b. Voor het in plakken snijden moeten de uitstekende snijgaten naar boven zijn gericht.

5. Zet het deksel bovenop de kan, ervoor zorgend dat de pijl op het deksel van de kan zich op één lijn bevindt met het ontgrendelsymbool op de rand van de kan.
6. Neem de toevoeropening vast en draai het deksel naar links tot het vastklikt.
7. Zet de stamper in de toevoeropening.
8. Sluit het apparaat aan op een stopcontact.



OPMERKING: uw keukenmachine is uitgerust met een beveiligingssysteem voor de vergrendeling. Het apparaat zal niet werken als de kan of het deksel van de kan niet vastgeklikt zijn.

BEDIENING

WAARSCHUWING: GEBRUIK DIT APPARAAT NIET ZONDER DAT HET DEKSEL VAN DE KAN IS VERGRENDELD.

De keukenmachine in- en uitschakelen

- Draai de schakelaar naar de stand AAN om het apparaat in te schakelen. Het apparaat werkt ononderbroken en het indicatorlampje gaat branden.

! Gebruik dit apparaat nooit langer dan 3 minuten zonder onderbreking. Laat het apparaat ten minste 5 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Draai de schakelaar naar de stand UIT om het apparaat uit te schakelen. Het indicatorlampje doofdt.
- Wacht tot het mes of de schijf volledig tot stilstand is gekomen voordat u het

deksel opent of de kan van het apparaat neemt.

De pulseerfunctie gebruiken

Met de pulseerfunctie krijgt u nauwkeurige controle over de duur en frequentie van de verwerking.

Om de pulseerfunctie te gebruiken draait u de knop naar de stand PULSE en houdt u deze ingedrukt. Laat de schakelaar los om te stoppen.

Het indicatorlampje brandt telkens wanneer de schakelaar in de stand PULSE is geschakeld.

De stamper gebruiken

Gebruik de stamper om ingrediënten in de toevoeropening van het deksel van de kan te duwen. U kunt de stamper ook gebruiken om de toevoeropening af te sluiten terwijl het apparaat werkt, om te voorkomen dat stof in het apparaat kan vallen / vloeistof uit het apparaat kan ontsnappen.

De rasp/snijschijf gebruiken



Deze schijf is aanbevolen voor het in plakken snijden en raspen van fruit, groente, kaas, vlees enz.

- Snijd het voedsel in grote stukken die in de toevoeropening passen.
- Vul de toevoeropening gelijkmatig voor een optimaal resultaat.
- Druk met de stamper de ingrediënten langzaam en gelijkmatig naar beneden.
- Bij het verwerken van grote hoeveelheden verdeelt u het voedsel in porties, zodat u tussen het verwerken van de porties de kan kunt ledigen.

Voorzichtig: de messen zijn uiterst scherp. Hanteer met voorzichtigheid.

Richtlijnen voor het verwerken

Voedsel	Aanbevolen maximale hoeveelheid	Stand schakelaar	Aanbevolen duur van verwerking
Groente, fruit, kaas, aardappelen	400g	AAN	Nooit langer dan 3 minuten per keer.

Het hakmes gebruiken



Het hakmes is aanbevolen voor het hakken, fijnmalen en pureren van fruit, groente, kaas, vlees enz.

Om het hakmes te gebruiken, zet u het over de middelste schacht van de kan en laat het zakken tot op de bodem van de kan.



- Snijd het voedsel in kleine stukjes voor een optimaal resultaat.
- Gebruik de pulseerfunctie om te voorkomen dat voedsel teveel verwerkt

wordt.

- Voor de meeste levensmiddelen is een verwerkingsduur van 15 tot 30 seconden voldoende.

Richtlijnen voor het verwerken

Voedsel	Aanbevolen maximale hoeveelheid	Stand schakelaar	Aanbevolen duur van verwerking
Vlees	500g		
Kaas	300g		
Groente, fruit	500g	PULSEREN/AAN	
Chocolade (geraspt)	300g		15-30 seconden

Tips voor het verwerken

Snijd het voedsel zo voor dat het in de toevoeropening past.

- Verwerk nooit voedsel dat te hard is of nog zo bevroren is dat u er niet met de top van een scherp mes doorheen kan. Te harde ingrediënten kunnen de motor en de messen beschadigen.
- Overvul de kan niet. Voor fijne mengsels is het aanbevolen de kan tot op $\frac{2}{3}$ te vullen. Voor dikkere mengsels is het aanbevolen de kan tot op $\frac{3}{4}$ te vullen. Voor vloeistof vult u de kan het Max-peil dat op de kan is aangegeven.
- Kijk bij het grof hakken van voedsel regelmatig de consistentie na om te lang verwerken te voorkomen.
- Verschillende levensmiddelen vergen een verschillende mate van druk voor een optimaal resultaat. Over het algemeen is een lichte druk nodig voor zachte, delicate ingrediënten (aardbeien, tomaten enz.), matige druk voor halfzachte ingrediënten (courgettes, aardappelen enz.), en stevige druk voor hardere ingrediënten (wortelen, appels, harde kaassoorten, gedeeltelijk bevroren vlees enz.).
- Laat harde kaassoorten zoals Parmesan op kamertemperatuur komen voordat u deze verwerkt. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam zachte kaassoorten zoals cheddar 10 tot 15 minuten voor het verwerken in de diepvries te leggen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Waarschuwing: schakel voor het reinigen het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Reinig alle verwijderbare onderdelen meteen na gebruik in een warm sopje.

WAARSCHUWING: wees voorzichtig bij het afwassen van de messen en schijven. Ze zijn UITERST SCHERP!

Reinig de behuizing van het motorblok met een vochtige zachte doek.

Dompel het motorblok nooit onder in water.

Droog het volledige apparaat met een droge doek voordat u het monteert.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of schuurproducten op dit apparaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~ 50/60z
350W

Onze verontschuldiging voor eventueel ongemak door kleine onnauwkeurigheden,
die in deze gebruiksaanwijzing kunnen voorkomen omdat wij onze producten
voortdurend ontwikkelen en verbeteren.

Darty Plc © UK : EC1N 6TE 18 / 11 / 2014

ADVERTENCIAS

- ❖ Este aparato está concebido para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como pueden ser:
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas rurales.
 - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
 - Lugares de hospedaje.
- ❖ Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.
- ❖ Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- ❖ En cuanto a los tiempos de operación, remítase a la sección "Operación".
- ❖ Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte filosas, al vaciar el tazón y durante la limpieza.
- ❖ Siempre desconecte el electrodoméstico de la corriente si se deja sin supervisión, y antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.

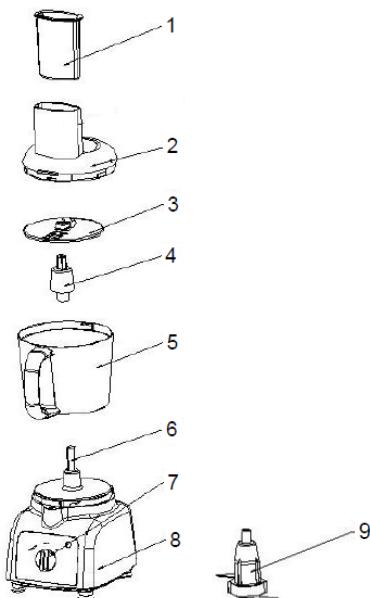
- ❖ No utilice el electrodoméstico si el tamiz giratorio o la tapa protectora presentan daños o grietas visibles.
- ❖ Para conocer más detalles acerca de cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección “Limpieza y mantenimiento” en la página 30.
- ❖ Apague el electrodoméstico y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o de aproximarse a piezas móviles en uso.
- ❖ Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones respecto del uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.
- ❖ Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- ❖ Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos, ya que pueden salir expulsados a causa de una repentina emisión de vapor.
- ❖ ADVERTENCIA: Existe peligro de lesiones si no utiliza este electrodoméstico

correctamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de APAGADO antes de conectar a la alimentación eléctrica.
- Siempre opere este electrodoméstico sobre una superficie nivelada, seca y segura.
- Nunca coloque alimentos en forma manual. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Nunca utilice este electrodoméstico para mezclar ni para batir otra cosa que no sea alimentos.
- Evite tocar piezas que estén en movimiento.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o del disco en movimiento al procesar alimentos a fin de reducir el riesgo de sufrir lesiones o de dañar el electrodoméstico.
- Asegúrese de que la tapa del tazón esté bloqueada en forma segura antes de operar el electrodoméstico.
- No procese ingredientes calientes.

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



1. Empujador de alimentos
2. Tapa de tazón con tubo de alimentación
3. Disco para rebanar/rallar
4. Vástago del disco
5. Tazón
6. Eje eléctrico
7. Perilla de control
8. Base
9. Cuchilla picadora

ANTES DE USAR

Antes de utilizar su procesador de alimentos por primera vez, lave el tazón, su tapa, el empujador de alimentos, el disco y las cuchillas (ver sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).



ADVERTENCIA: Manipule las cuchillas con cuidado. No hacerlo puede causar cortes.

MONTAJE

Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica.

1. Coloque la base del electrodoméstico sobre una superficie nivelada y seca con la perilla de control mirando hacia arriba.
2. Coloque el tazón sobre la base, de manera que el orificio del centro del tazón encaje sobre el eje eléctrico.
 - Asegúrese de que el asa del tazón esté alineada con el símbolo de desbloqueo de la base.
3. Coja el asa del tazón y gírela hacia la izquierda hasta que quede fijo en su posición.



4. Inserte el accesorio deseado dentro del tazón.

- Si utiliza la cuchilla picadora, colóquela sobre el soporte central del tazón y déjela caer libremente hasta el fondo del tazón.
 - Si utiliza el disco para rebanar/rallar, primero coloque el vástago del disco sobre el eje eléctrico con el orificio grande mirando hacia abajo. Luego, coloque el disco para rebanar/rallar sobre el vástago.
 - a. Si ralla, asegúrese de que los orificios de rallado estén hacia arriba.
 - b. Si rebana, asegúrese de que la cuchilla de rebanado esté hacia arriba.
5. Coloque la tapa del tazón sobre el tazón y asegúrese de que la flecha de la tapa esté alineada con el símbolo de desbloqueo del borde del tazón.
6. Coja el tubo de alimentación y gire la tapa hacia la izquierda hasta que se fije en su posición.
7. Coloque el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación.
8. Conecte el electrodoméstico a la alimentación eléctrica.



NOTA: Su procesador de alimentos presenta un sistema de bloqueo de seguridad. El electrodoméstico no funcionará a menos que el tazón y su tapa estén alineados y bloqueados correctamente en su posición.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: NO OPERE EL ELECTRODOMÉSTICO SIN QUE LA TAPA DEL TAZÓN ESTÉ BLOQUEADA.

Encendido y apagado del procesador de alimentos

- Para encender el electrodoméstico, gire la perilla de control a la posición de ENCENDIDO. El electrodoméstico funcionará en forma continua, y el indicador luminoso se iluminará.



- No opere el electrodoméstico por más de 3 minutos sin interrupción. Permita que se enfrie durante, al menos, 5 minutos antes de continuar con la operación.
- Para detener el electrodoméstico, gire la perilla de control a la posición de APAGADO. El indicador luminoso se apagará.
 - Espere hasta que la cuchilla o el disco se detengan completamente antes de retirar la tapa o el tazón.

Uso del control de pulsos

El control de pulsos permite tener un control preciso sobre la duración y la frecuencia del procesamiento.

Para utilizar el control de pulsos, gire la perilla de control a la posición PULSOS y manténgala. Libere la perilla de control para que se detenga.

El indicador luminoso se encenderá cada vez que se gire la perilla de control a la posición PULSOS.

Uso del empujador de alimentos

Utilice el empujador de alimentos para empujar los ingredientes a través del tubo de alimentación sobre la tapa del tazón. Usted también puede utilizar el empujador para cerrar el tubo de alimentación mientras el electrodoméstico esté funcionando a fin de evitar el ingreso de polvo o el escape de alimentos/líquidos.

Uso del disco para rebanar/rallar



Se recomienda utilizar este disco para rebanar y rallar frutas, vegetales, quesos, carnes y otros alimentos.

- Corte los trozos grandes de alimento para que se adapten al tamaño del tubo de alimentación.
- Para obtener un mejor procesamiento, llene el tubo de alimentación en forma pareja.
- Presione los ingredientes lenta y firmemente con el empujador.
- Al procesar grandes cantidades, hágalo en pequeñas tandas por vez y vacíe el tazón entre ellas.

Precaución: Las cuchillas son muy filosas. Tenga cuidado al manipularlas.

Guía de procesamiento

Alimento	Cantidad máxima recomendada	Posición de la perilla de control	Tiempo de procesado recomendado
Vegetales, frutas, quesos, patatas	400 g	ENCENDIDO	No supere los 3 minutos por vez.

Uso de la cuchilla picadora



Se recomienda utilizar este disco para picar, desmenuzar y hacer puré de frutas, vegetales, quesos, carnes y otros alimentos.

Si utiliza la cuchilla picadora, colóquela sobre el soporte central del tazón y déjela caer libremente hasta el fondo del tazón.

- Corte el alimento en trozos pequeños para obtener un mejor procesamiento.
- Utilice el control de pulsos para evitar el sobreprocesamiento.
- La mayoría de los alimentos tardan entre 15 y 30 segundos en procesarse.



Guía de procesamiento

Alimento	Cantidad máxima recomendada	Posición de la perilla de control	Tiempo de procesado recomendado
Carne	500 g	PULSOS/ENCENDIDO	15-30 segundos
Queso	300 g		
Vegetales, frutas	500 g		
Chocolate (rallado)	300 g		

Consejos para procesar

Antes de procesar un alimento, córtelo para que se adapte al tubo de alimentación.

- Nunca procese alimentos que sean demasiado duros o que estén muy congelados y que no se puedan perforar con la punta de un cuchillo filoso. Los alimentos duros pueden dañar la cuchilla o el motor.
- No sobrecargue el tazón. Para mezclas livianas, se recomienda llenar hasta $\frac{2}{3}$ del tazón. Para mezclas más espesas, se recomienda llenar hasta $\frac{1}{4}$ del tazón. Para líquidos, llene el tazón hasta el nivel máximo que se indica en este.
- Para evitar el sobreprocesamiento al picar alimentos gruesos, compruebe la consistencia con frecuencia.
- Los diferentes tipos de alimentos requieren diferentes grados de presión para obtener un mejor resultado al rallar/rebanar. En general, utilice una presión leve para alimentos suaves y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos medios (calabacines, patatas, etc.) y una presión más firme para alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Deje que los quesos, como el parmesano, adquieran temperatura ambiente antes de procesarlos. Para obtener un mejor procesamiento, se recomienda enfriar los quesos blandos, como el cheddar, en la nevera entre 10 y 15 minutos antes de procesarlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Siempre apague y desconecte el electrodoméstico antes de limpiarlo.

Limpie todas las piezas extraíbles de inmediato en agua tibia y jabonosa después de su uso.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al limpiar cuchillas y cuchillos. ¡Son MUY FILOSOS!

Limpie la superficie externa de la base del motor con un paño suave y ligeramente humedecido.

Nunca sumerja la base del motor en agua.

Seque el electrodoméstico por completo con un paño seco antes de volver a colocarlo.

No utilice limpiadores químicos ni productos abrasivos para su limpieza.

ESPECIFICACIONES

Calificaciones: 220 - 240 V~ 50/60 Hz

350W

Rogamos disculpas por cualquier inconveniente generado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que pueden producirse como resultado de mejoras y desarrollo del producto.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 18 / 11 / 2014

Downloaded from www.vandenborre.be