



GB Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

FR Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !

ES Visite <https://hamiltonbeach.global> y descubra nuestra gama completa de productos, sus guías de uso y mantenimiento y montones de recetas y consejos. ¡También podrá registrar online su producto!

IT Visitate il sito <https://hamiltonbeach.global> per la nostra linea completa di prodotti e per le Guide Uso e Manutenzione, per deliziose ricette, consigli e per registrare il vostro prodotto on-line!

DE Auf <https://hamiltonbeach.global> finden Sie unsere gesamte Produktlinie, Bedienungs- und Pflegeanleitungen – sowie köstliche Rezepte, Tipps und Sie können Ihr Produkt online registrieren!

ID **PERHATIAN: BACA PANDUAN PENGOPERASIAN SEBELUM PENGGUNAAN**

Kunjungi <https://hamiltonbeach.global> untuk daftar lengkap produk kami dan Panduan Penggunaan dan Perawatan – dan dapatkan juga resep-resep lezat dan tips!

Hamilton Beach®



GB	Stack & Snap Food Processor Operation Manual – Original Instructions	(2)
FR	Robot culinaire Stack & Snap Mode d'emploi	(16)
ES	Procesador de alimentos Stack & Snap Manual de instrucciones	(30)
IT	Robot da cucina Stack & Snap Manuale d'uso	(44)
DE	Stack & Snap Küchenmaschine Bedienungsanleitung	(58)
ID	Prosesor Makanan Buku Petunjuk Penggunaan	(74)

Type: FP25

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for household use. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used by or near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **T**his appliance should not be used by children. **K**ee the appliance and its cord out of reach of children.
5. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
6. **A**void contacting moving parts.
7. **D**o not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. **C**all our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. **I**f 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.
8. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. **D**o not use your food processor if any part is broken.
10. **D**o not use appliance outdoors.

11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. **K**eeP hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. **A** rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.
13. **T**he blade and disc are sharp. **H**andle carefully. **S**tore out of reach of children.
14. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
15. **B**e certain lid is securely locked in place before operating appliance.
16. **N**ever feed food into food chute by hand. **A**lways use the food pushers.
17. **D**o not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. **M**ake sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
19. **T**o reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. **U**se caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
20. **C**heck that the control is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. **T**o disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet.
21. **B**e sure to turn switch to OFF (●) position after each use. **A**lways use the pushers to clear the food chute. **W**hen this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
22. **T**he appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.

- 23.** To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
- 24.** Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
- 25.** The maximum rating of this unit is based on using the chopping/ mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
- 26.** Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 27.** Do not use appliance for other than intended use.
- 28. CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- 29.** Do not operate more than 2 minutes ON at a time
- 30.** Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by

children or accidentally tripped over.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 30 minutes. Plug machine back in after 30 minutes to resume normal operation.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



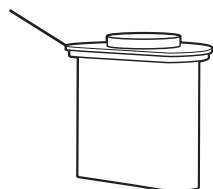
Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

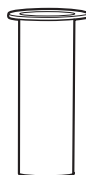
Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.

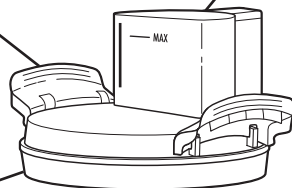
Large Food Pusher



Small Food Pusher

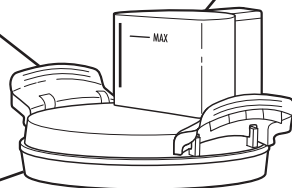


Food Chute

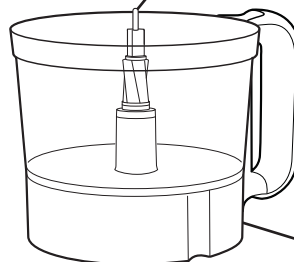


Lid Latches

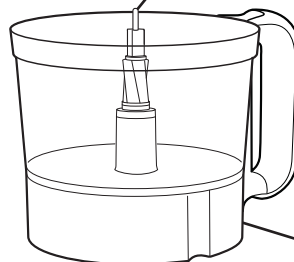
Lid



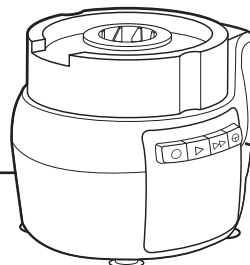
Nonremovable Motor Shaft



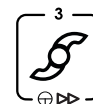
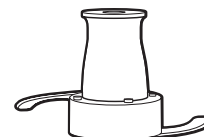
Bowl



Base

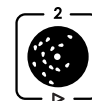


Control Panel



Chopping/Mixing Blade

Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.



**Reversible Slicing/
Shredding Disc**

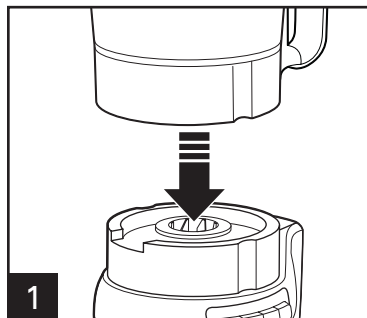
Use to shred or to slice a variety of foods (such as cheese, carrots, onions, tomatoes, peppers, and cucumbers).

How to Use Chopping/Mixing Blade

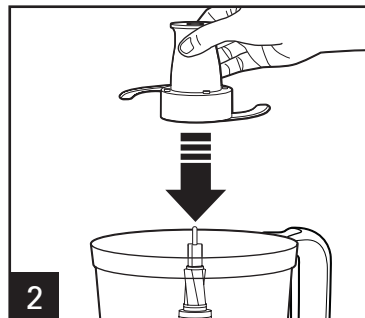
▲ WARNING Laceration Hazard.

Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (●) and is unplugged.

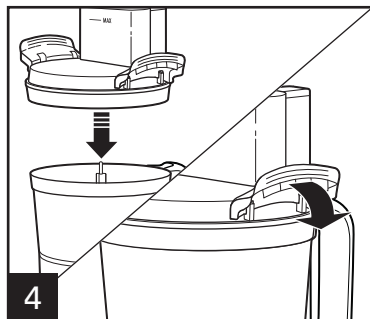
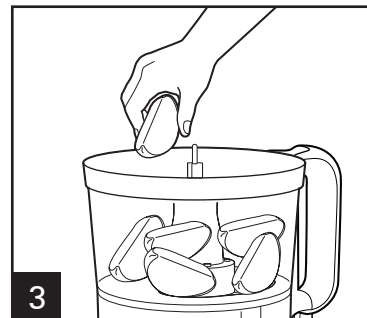
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



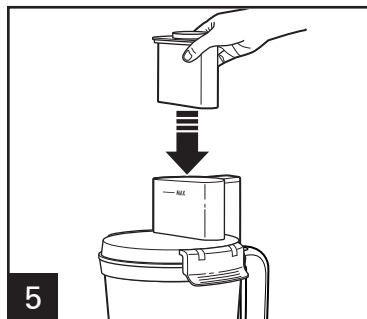
Place bowl on base.



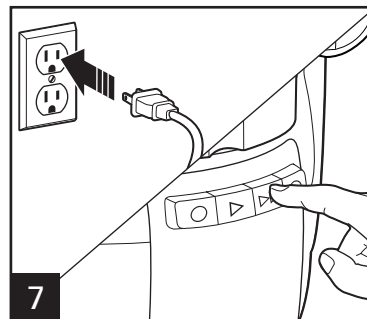
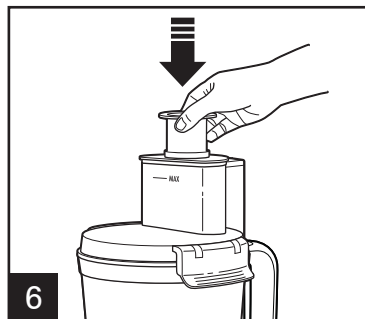
Carefully slide blade straight down onto the motor shaft until blade snaps in place.



Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.

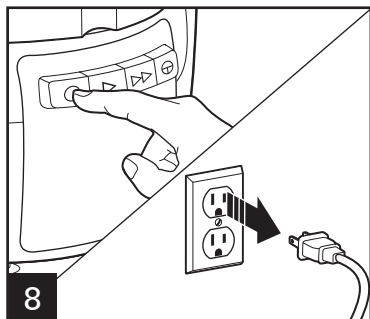


Place food pushers in food chute. **▲ WARNING Laceration Hazard:** Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.



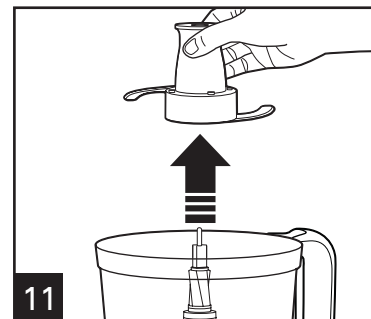
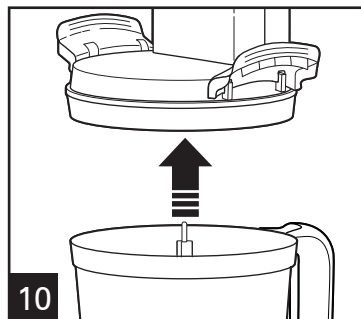
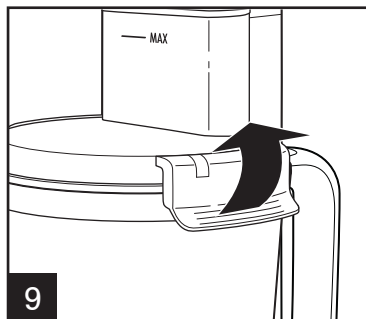
Press desired function button.

How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)

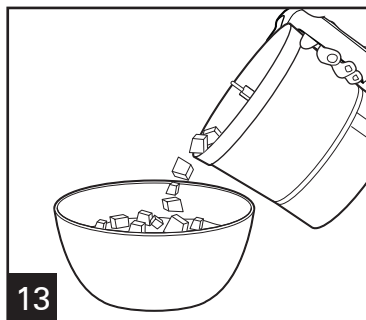
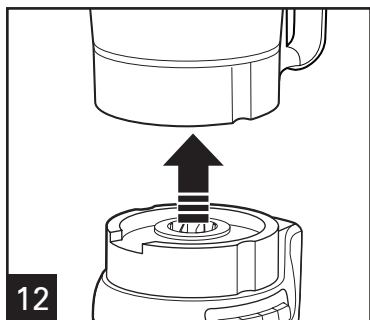


When finished, press OFF (○) and unplug.

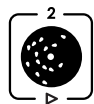
▲ WARNING Laceration Hazard:
Always unplug unit before removing lid.



If desired, carefully remove blade from motor shaft. Blade stays in place while removing food.



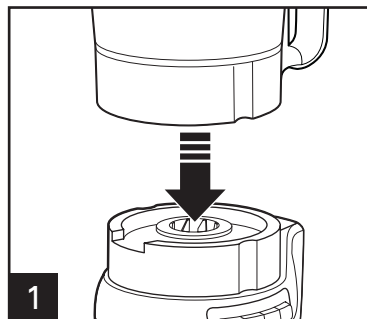
How to Use Reversible Slicing /Shredding Disc



▲ **WARNING** Laceration Hazard.

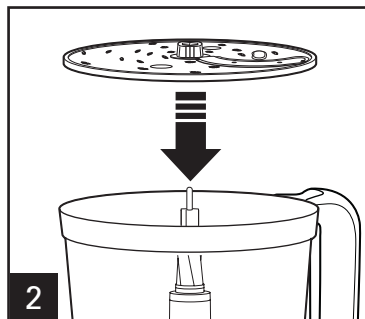
Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (●) and is unplugged.

NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



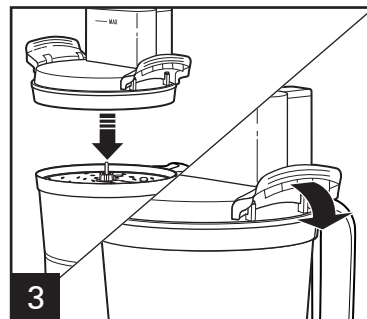
1

Place bowl on base.



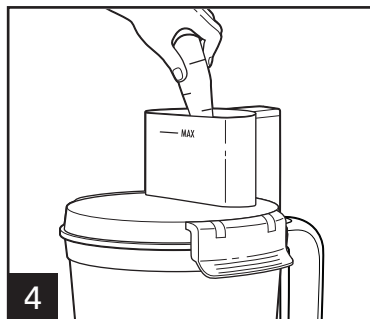
2

Carefully place disc onto motor shaft with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)



3

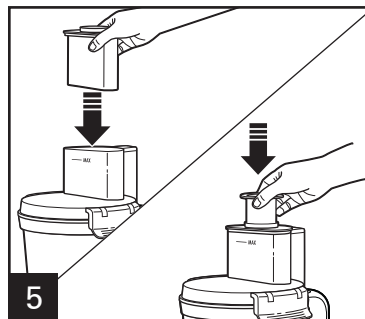
Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.



4

Cut food to fit food chute. Fill chute with food.

NOTE: Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

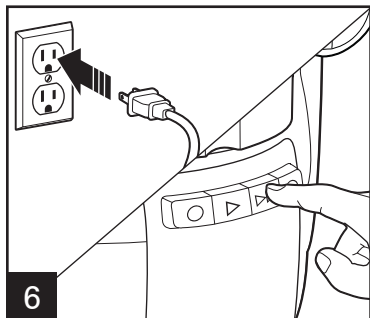


5

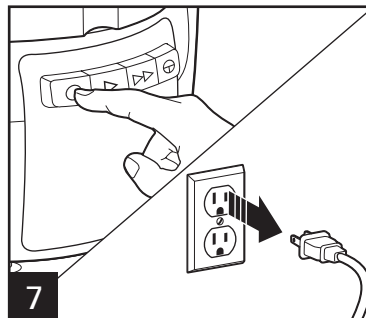
Place food pushers in food chute.

▲ **WARNING** Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.

How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc (cont.)

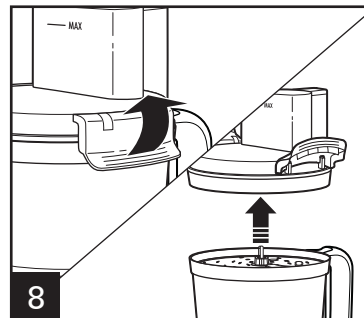


Press desired function button.

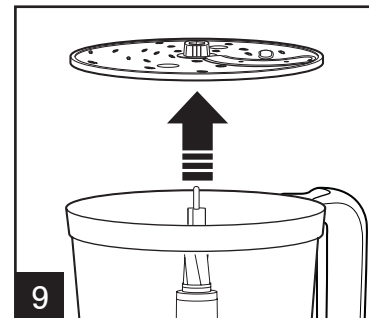


When finished, press OFF (●) and unplug.

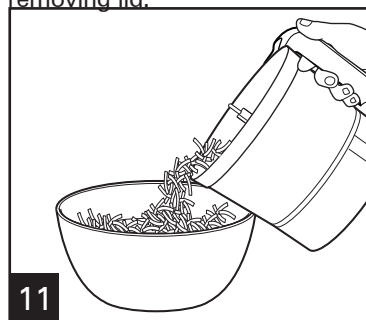
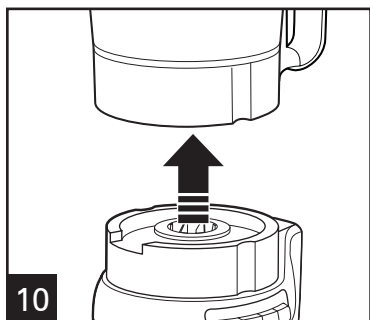
▲ WARNING Laceration Hazard:
Always unplug unit before removing lid.



Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



Carefully remove disc from motor shaft.



Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice and then remove from bowl. Restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

ATTACHMENT

FOODS

Chopping/Mixing Blade



Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers
Mince/Puree: vegetables, fruit
Mix: salad dressings
Puree: soups, sauces
Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)

Slicing Disc
(slicing side facing UP)



Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)

Shredding Disc
(shredding side facing UP)



Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade. Leave some space in the bowl to allow ingredients to move for pulsing or blending.

FOOD

MAXIMUM AMOUNT

Dry ingredients such as crackers or nuts (27 oz.)

6 cup to MAX level

Vegetables cut into 2.5 cm pieces fruits quartered

6 cup to MAX level

Grated cheese such as Parmesan or Cheddar, cubed (18 oz.)

6 cup to MAX level

Thick sauces or dips (72 oz.)

6 cup to MAX level

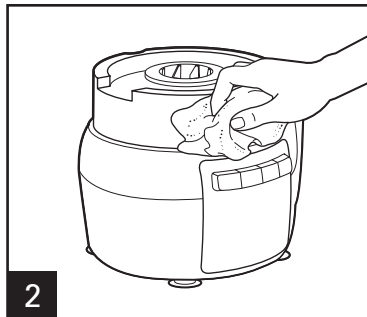
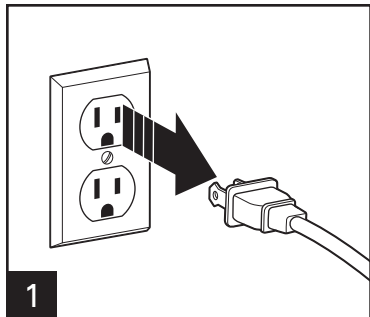
Liquids such as marinades or soups

4 to 6 cups (48-72 oz)

Care and Cleaning

▲ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the outlet work? • Is the lid locked in place? See "How to Use" sections.
Food is not sliced or shredded uniformly.	• Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the Food Processing Charts for recommended sizes and quantities.
Unit stops and will not come back on.	• Is the lid locked in place? See "How to Use" sections. • Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. • Turn unit OFF (●), allow to stand for 3 to 4 minutes, and then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.
Unit has a burning smell.	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.
Motor seems weak.	• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Charts for recommended food sizes and speeds.
Cheese is not shredding well.	• Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
Vegetables are not shredding or slicing.	• Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

- | | |
|--|------------------------------------|
| 2 cloves garlic | 2 tablespoons (30 ml) lemon juice |
| 2 green onions, white portion and half of green tops | 2 teaspoons (10 ml) olive oil |
| 1 can (15 oz./425 g) garbanzo beans (chickpeas), drained | 1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin |
| 1 jar (14 oz./397 g) roasted red peppers, drained | Dash cayenne pepper |
| 1/4 cup (59 ml) tahini (sesame paste), stirred | Salt and pepper to taste |
| | Dash paprika |
| | Pita chips or cut vegetables |

Directions

1. Using S-blade  and with processor running, drop garlic cloves and onion into food chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt and pepper. Continue to process until smooth.
3. Place in serving bowl and garnish with paprika.
4. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Fresh and Spicy Salsa

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 onion, peeled | 1/4 cup (59 ml) cilantro, packed |
| 1 clove garlic | 1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin |
| 1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered | 1 tablespoon (15 ml) lime juice |
| 4 tomatoes, quartered | Salt and pepper to taste |
| | Hot sauce, optional |

Directions

1. Using S-blade  and with processor running, drop onion, garlic clove and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Scrape bowl as needed.
2. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt and pepper. Pulse until desired texture, scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired.

Serves: 6 to 8

Cilantro Butter

- 1 bunch cilantro
1 cup (237 ml) unsalted butter, softened
Juice from one lemon
Salt and pepper to taste

Directions

1. Wash cilantro and separate leaves from stems. Combine butter and cilantro leaves in food processor. Blend  until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt, and pepper to taste. Process to blend.
3. Use for grilled dishes. Delicious with grilled salmon, swordfish or tuna. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement. Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. **V**euillez lire la totalité des instructions.
2. **P**our des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. **U**ne surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. **S**urveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. **C**et appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. **G**ardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. **D**ébrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. **E**viter tout contact avec les pièces mobiles.
7. **N**e faire fonctionner un appareil électroménager si la fiche ou le cordon est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. **L**e remplacement du cordon ainsi que toute réparation doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou un personne qualifiée, afin d'éliminer tout danger. **V**euillez contacter le service client pour tout renseignement concernant la vérification, la réparation ou le réglage de votre appareil électroménager.
8. **L**'utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil entraîne un risque d'incendie,

- d'électrocution ou de blessure corporelle.
9. **N'**utilisez pas votre robot culinaire si l'une des pièces est cassée.
 10. **N'**utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
 11. **N**e laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
 12. **É**vitez tout contact avec la lame et le disque en mouvement lors de l'utilisation du robot culinaire, afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser un racloir en caoutchouc, et ce, uniquement si le robot culinaire ne fonctionne pas.
 13. La lame et le disque sont tranchants. **V**eillez à les manipuler avec soin. **T**enir hors de la portée des enfants.
 14. **P**our réduire le risque de blessure corporelle, ne placez jamais la lame ou le disque tranchant sur la base, sans avoir correctement positionné le réceptacle.
 15. **V**eillez à ce que le couvercle soit bien verrouillé en position avant d'utiliser l'appareil.
 16. **N'**enfoncez jamais les aliments à la main dans l'ouverture de l'appareil. **U**tilisez toujours le pousse-aliments.
 17. **N'**essayez pas de défaire le mécanisme de verrouillage de l'appareil.
 18. **V**eillez à ce que la lame ou le disque se soit entièrement arrêté avant de retirer le couvercle.
 19. **P**our réduire le risque de blessure corporelle, assurez-vous d'insérer ou de retirer la lame et le disque à l'aide des outils fournis à cet effet. Prenez toutes les précautions nécessaires en retirant la lame et le disque du réceptacle, en vidant le réceptacle et en nettoyant l'appareil.
 20. **V**eillez à ce que le bouton de commande soit en position « ARRÊT » (○), avant de retirer la fiche de la prise secteur. **P**our débrancher, réglez tous le bouton de commande sur « ARRÊT » (○), puis retirez la fiche de la prise secteur.
 21. **V**eillez à régler le bouton sur « ARRÊT » (○) après chaque utilisation. **U**tilisez toujours le

pousse-aliments pour dégager l'ouverture de l'appareil. Si vous ne pouvez pas utiliser cette méthode, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et démontez l'unité pour retirer les aliments restants.

- 22. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales ou industrielles.
- 23. Pour éviter le risque d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 24. N'utilisez jamais l'appareil pendant une longue période, ainsi que pour trancher ou râper un grand volume d'ingrédients – suivez les instructions du fabricant de l'appareil.
- 25. Les caractéristiques nominales maximales de cet appareil sont basées sur l'utilisation de la lame à couper / mélanger. L'utilisation du disque à trancher / râper peut nécessiter une

quantité significativement moindre d'énergie.

- 26. Ne placez pas l'appareil sur une gazinière chaude, une plaque électrique ou dans un four chaud, ainsi qu'à proximité de ces appareils.
- 27. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- 28. **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, comme une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.
- 29. Ne pas faire fonctionner plus de 2 minutes en position « ON » (En marche)
- 30. Prenez toutes les précautions nécessaires pour verser du liquide chaud dans le robot culinaire, car la vapeur produite peut donner lieu à des déversements et éclaboussures.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

La longueur du cordon d'alimentation installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à une longueur plus importante. Si vous souhaitez utiliser un cordon plus long, il est possible d'utiliser une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge de sorte qu'elle ne repose pas sur le plan de travail ou la table, afin d'éviter que des enfants ne tirent dessus ainsi

que minimiser tout risque de trébuchement.

La machine est équipée d'un moteur doté d'une protection contre les surcharges. Si le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Branchez à nouveau la machine une fois les 30 minutes écoulées et recommencez à utiliser l'appareil normalement.

Pour éviter toute surcharge du circuit électrique, n'utilisez pas d'appareil à haute consommation d'énergie sur le même circuit que le robot culinaire.

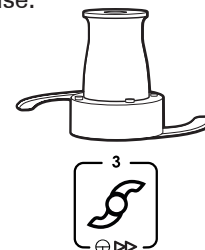
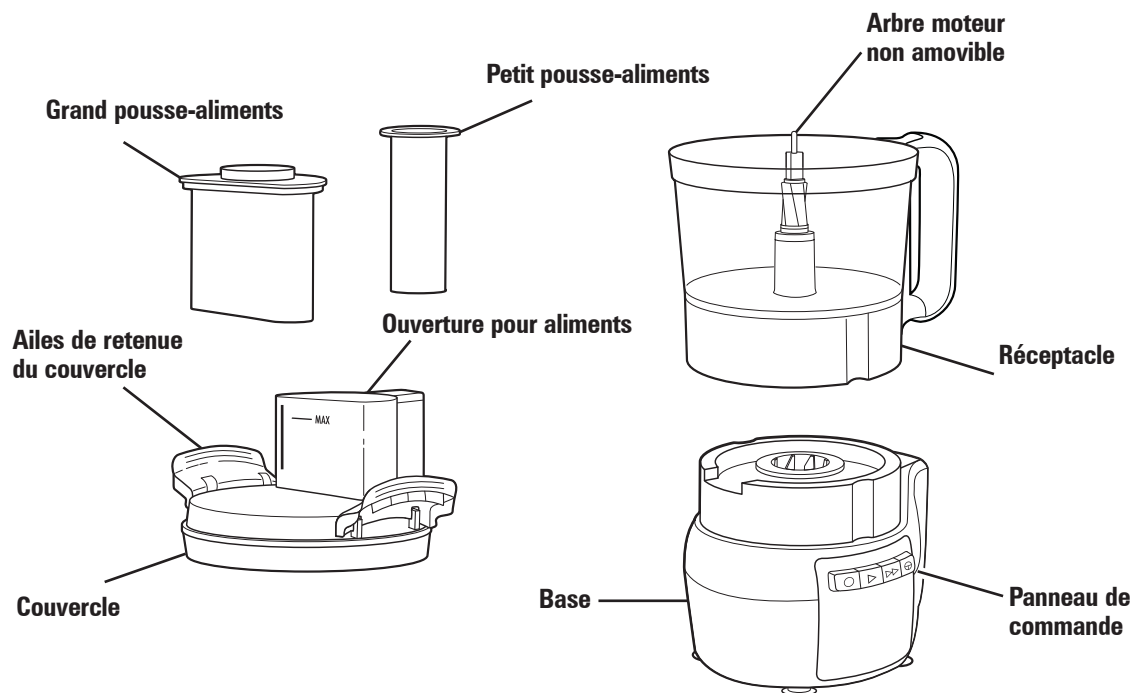


Recycler le produit lorsque vous ne l'utiliserez plus

Le symbole de poubelle indiqué sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE afin qu'il puisse être recyclé ou démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'installation de collecte appropriée, comme spécifié par votre code local. Pour obtenir de plus amples informations concernant les lois locales applicables, veuillez contacter votre municipalité et / ou votre distributeur local.

Pièces et fonctionnalités

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballiez le robot culinaire. Manipulez la lame et le ou les disques avec précaution, car ils sont tranchants. À l'exception de la base, nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



Lame à couper / mélanger

Utilisez-la pour trancher, râper, émincer et mélanger les aliments ou les réduire en purée.



Disque remplaçable à trancher / râper

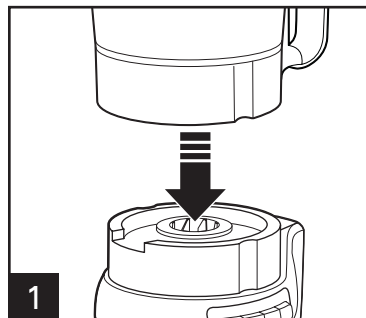
Utilisez-le pour râper ou trancher divers aliments (comme le fromage, les carottes, les oignons, les tomates, les poivrons et les concombres).

Utilisation de la lame à couper / mélanger

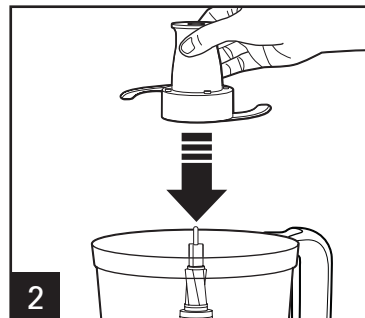
▲ AVERTISSEMENT Risque de laceration.

Manipulez la lame avec précaution, car elle est tranchante. Veillez à ce que la machine soit à l'arrêt (●) et débranchée.

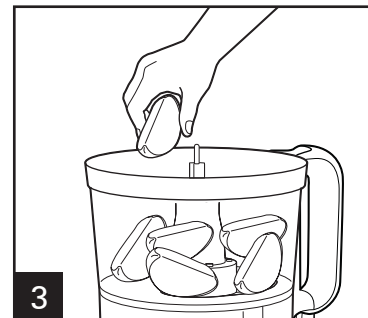
REMARQUE : n'utilisez qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



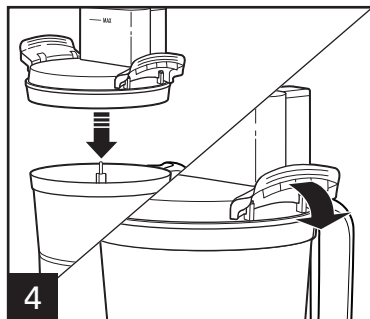
1 Placez le réceptacle sur la base.



2 Insérez la lame sur l'arbre moteur avec précaution, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la bonne position.

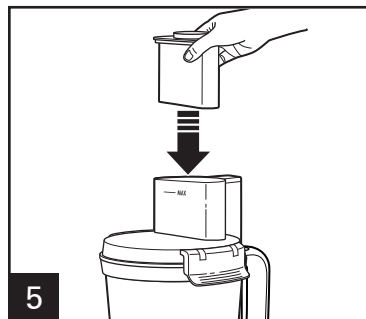


3



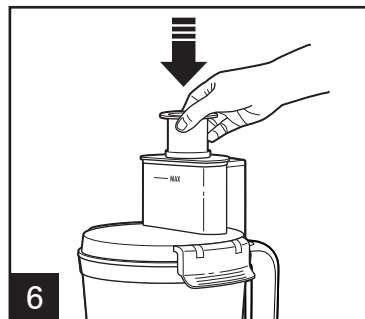
4 Placez le couvercle sur le réceptacle.

REMARQUE : la machine ne fonctionne que si les ailes de retenue du réceptacle sont verrouillées.

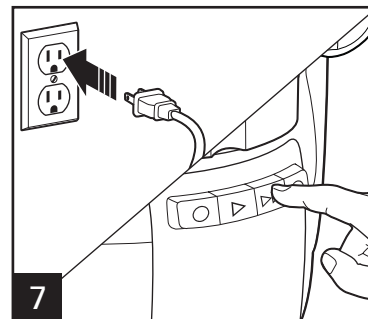


5 Placez les pousse-aliments dans l'ouverture de la machine. **▲ AVERTISSEMENT**

Risque de laceration : Utilisez toujours le pousse-aliments pour enfoncer les aliments dans l'ouverture. N'ENFONCEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'OUVERTURE DE LA MACHINE AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.

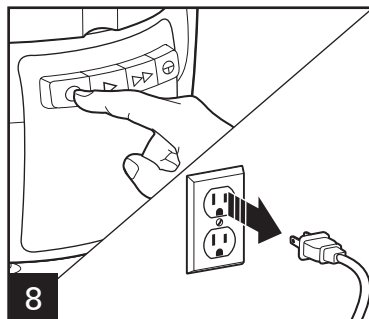


6



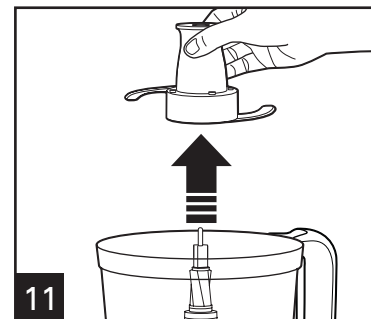
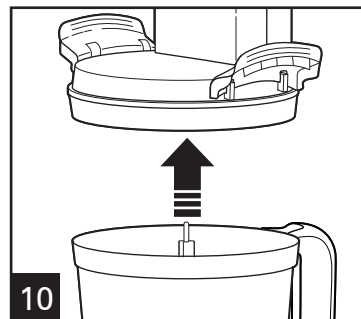
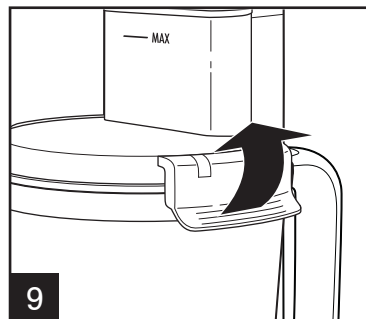
7 Appuyez sur le bouton de fonction désiré.

Utilisation de la lame à couper / mélanger (suite)

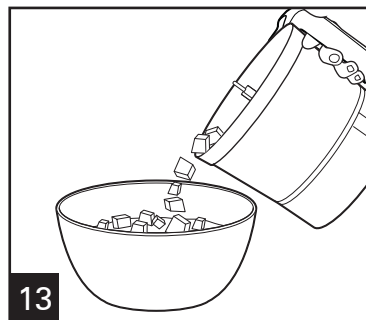
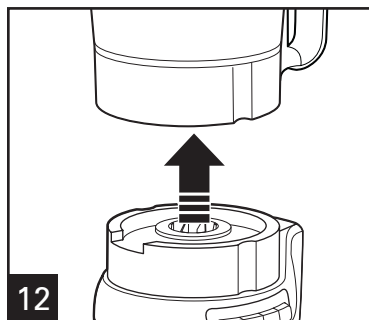


Une fois que vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt (●) et débranchez la machine.

▲ AVERTISSEMENT Risque de laceration :
Débranchez toujours la machine avant
de retirer le couvercle.



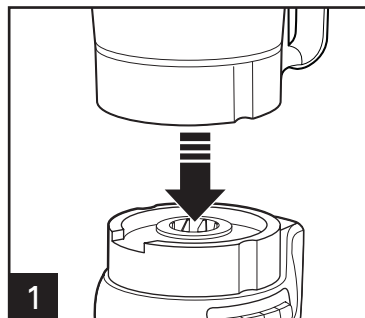
Si nécessaire, retirez la lame de
l'arbre moteur avec précaution.
Laissez la lame en position
lorsque vous retirez les aliments
du réceptacle.



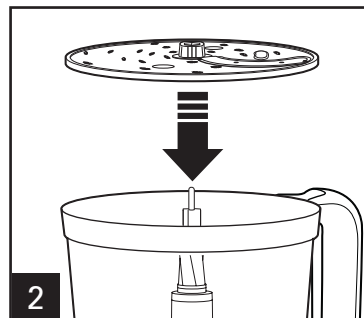
Utilisation du disque réversible à trancher / râper

▲ AVERTISSEMENT Risque de laceration : Manipulez le disque avec précaution, car il est tranchant. Veillez à ce que la machine soit à l'arrêt (●) et débranchée.

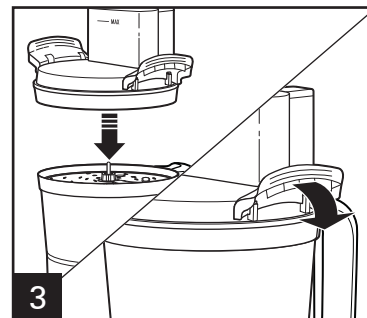
REMARQUE : n'utilisez qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



1 Placez le réceptacle sur la base.

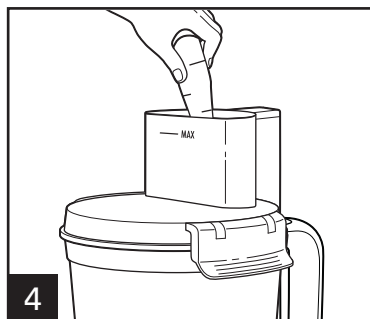


2 Placez délicatement le disque sur l'arbre moteur, en prenant soin d'orienter la face désirée vers le haut. (Les mentions « SLICE » (TRANCHER) et « SHRED » (RÂPER) sont estampillées sur chaque face de la lame.)



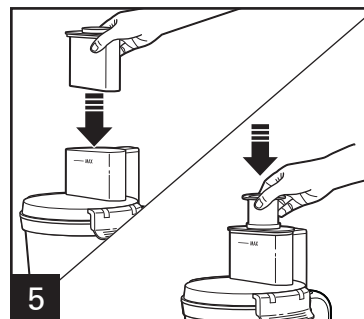
3 Placez le couvercle sur le réceptacle.

REMARQUE : la machine ne fonctionne que si les ailes de retenue du réceptacle sont verrouillées.



Découper les aliments, de sorte qu'ils entrent facilement dans l'ouverture. Remplissez l'ouverture d'aliments.

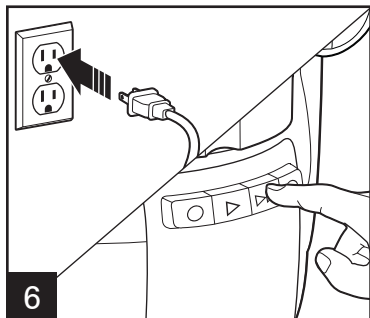
REMARQUE : placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.



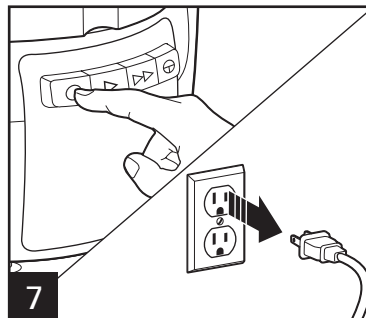
Placez les pousse-aliments dans l'ouverture de la machine.

▲ AVERTISSEMENT Risque de laceration : Utilisez toujours le pousse-aliments pour enfoncez les aliments dans l'ouverture. **N'ENFONCEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'OUVERTURE DE LA MACHINE AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.**

Utilisation du disque réversible à trancher / râper (suite)

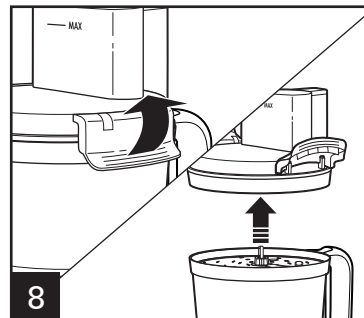


6 Appuyez sur le bouton de fonction désiré.

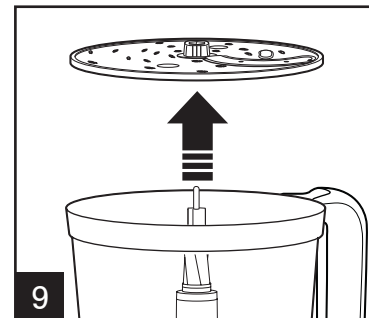


Une fois que vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt (O) et débranchez la machine.

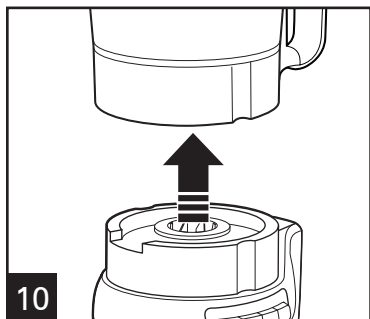
▲ AVERTISSEMENT Risque de laceration :
Débranchez toujours la machine avant de retirer le couvercle.



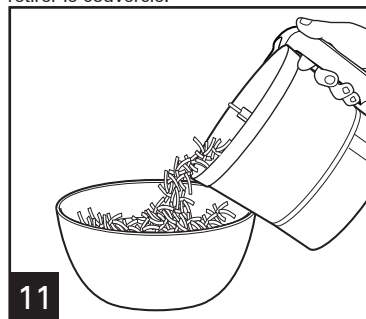
8 Retirez toujours le couvercle avant d'enlever le réceptacle, afin d'éviter tout endommagement de l'appareil.



9 Retirez le disque de l'arbre moteur avec précaution.



10



11

Conseils et recommandations

- Pour obtenir une consistance plus uniforme, commencez par découper les aliments en morceaux de taille similaire. Coupez les aliments en morceaux d'environ 2,5 cm avant d'utiliser la lame à couper / mélanger et veillez à laisser suffisamment d'espace dans le réceptacle pour qu'elle puisse projeter les aliments dans tous les sens.
- Le robot est parfaitement adapté pour couper, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour conserver une performance optimale, n'utilisez pas votre robot pour les tâches suivantes : broyer des céréales, des graines de café ou des épices ; trancher des viandes congelées ; pétrir de la pâte ; ou écraser de la glace.
- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez l'appareil en effectuant des pulsations régulières.
- Le temps de fonctionnement nécessaire dépendra de la quantité d'aliments à trancher. La majeure partie des aliments peuvent être tranchés, coupés ou râpés en quelques secondes. Si la machine est utilisée sans interruption sur une période prolongée, laissez-la reposer pendant au moins 4 minutes avant de continuer.
- Évitez de réduire en purée les légumes farineux, comme les patates, car ils ont

tendance à prendre une consistance gommeuse.

- Si vous souhaitez trancher ou râper du fromage, utilisez uniquement du fromage à pâte ferme, comme le cheddar ou le gruyère, ayant passé au moins 30 minutes au réfrigérateur. Tranchez ou râpez le fromage immédiatement après l'avoir sorti du réfrigérateur. Placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.
- Le disque réversible à trancher / râper dispose d'une face munie d'une lame tranchante et d'une autre face munie de dents tranchantes. Vérifiez le nom estampillé sur la face du disque orientée vers le haut : il s'agit de la fonction sélectionnée. Placez-le sur l'arbre moteur, en veillant à orienter la face désirée vers le haut.
- Pour préparer les légumes en julienne, tranchez-les et retirez-les du réceptacle. Empilez les tranches de légumes que vous avez obtenues. Insérez les tranches de légumes dans l'ouverture de la machine, en veillant à les orienter dans le sens vertical. Passez-les à nouveau au robot culinaire, pour que les légumes soient tranchés en allumettes.

Tableaux des fonctions

Les disques fournis en accessoires sont réversibles et estampillés. L'estampillage de la fonction désirée doit être orienté vers le haut. Si vous utilisez les disques, évitez de remplir le réceptacle au-dessus du NIVEAU MAXIMAL.

ACCESSOIRE

Lame à couper / mélanger



ALIMENTS

Trancher : fruits à coque, viande, ail, oignons, poivrons, céleri, herbes, pain rassis (pour faire de la chapelure), biscuits secs

Émincer / réduire en purée : légumes et fruits

Mélanger : vinaigrettes

Réduire en purée : soupes et sauces

Râper : fromage (p. ex. : le parmesan) sorti du réfrigérateur

Disque – lame tranchante
(face munie de la lame tranchante orientée vers le haut)



Concombre, pommes, champignons, carottes, patates, chou, tomate, pepperoni, poivrons, radis, fromage à pâte ferme (sorti du réfrigérateur)

Disque – dents tranchantes
(face munie des dents tranchantes orientée vers le haut)



Chou, patates, carottes, fromage (sorti du réfrigérateur)

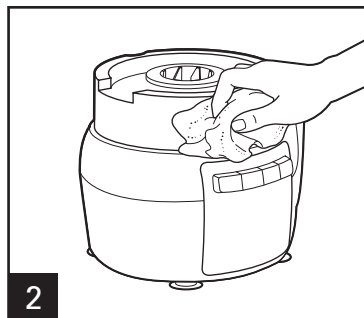
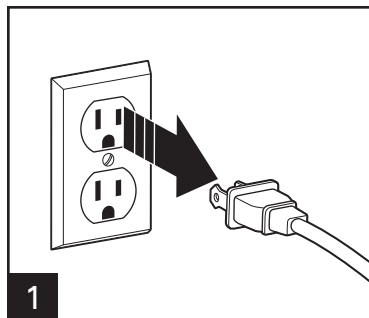
Afin d'obtenir des résultats optimaux, ne dépassez pas les quantités suivantes pour trancher, émincer ou réduire les aliments en purée à l'aide de la lame à couper / mélanger. Laissez de l'espace dans le réceptacle pour que les aliments puissent bouger lorsque vous les tranchez par pulsations ou les mélangez.

ALIMENTS

QUANTITÉ MAXIMALE

Ingrédients secs, comme les biscuits secs ou les fruits à coque (760 g)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Légumes coupés en morceaux d'environ 2,5 cm ; fruits coupés en quatre	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Fromage râpé, comme le parmesan ou le cheddar, coupés en dés (510 g)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Sauces épaisses ou sauce froide (2 kg)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Liquides, comme les marinades ou les soupes	4 ou 6 tasses (1 350 g à 2 kg)

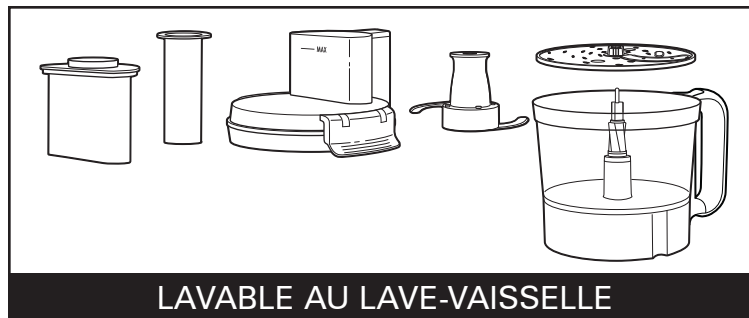
Entretien et nettoyage



Essuyez la base, le panneau de commande et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux et non abrasif.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer la machine. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la base dans du liquide.



N'utilisez PAS le programme « SANI » pour nettoyer les pièces du robot au lave-vaisselle. Le programme « SANI » fonctionne à des températures susceptibles d'endommager le produit. Il est également possible de nettoyer toutes les pièces amovibles dans l'évier, à l'eau chaude et savonneuse. Prenez garde de ne pas vous blesser lors du nettoyage de la lame à couper / mélanger et du disque à trancher / râper.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
La machine ne fonctionne sur aucune vitesse ni en mode pulsation.	• La machine est-elle branchée ? La prise secteur fonctionne-t-elle ? • Le couvercle est-il verrouillé en position ? Voir les sections « Utilisation ».
Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.	• Placer trop d'aliments dans l'ouverture de la machine ou appuyer trop fort avec le pousse-aliments peut entraîner un manque d'homogénéité des aliments tranchés ou râpés. Reportez-vous aux tableaux des fonctions du robot, pour en savoir plus sur la taille des morceaux et les quantités d'aliments recommandées.
La machine s'arrête et ne se remet pas en route.	• Le couvercle est-il verrouillé en position ? Voir les sections « Utilisation ». • La prise secteur fonctionne-t-elle correctement ? Vérifiez-la en y branchant une lampe ou un autre appareil en bon état de marche. Il est possible que vous ayez surchargé le circuit et grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur. • Arrêtez (●) la machine et laissez-la au repos pendant 3 ou 4 minutes, puis remettez-la en route. Si aucune de ces suggestions ne vous permet de résoudre le problème, n'essayez PAS de réparer la machine. Appelez le service à la clientèle pour obtenir les coordonnées de votre centre de réparation agréé le plus proche.
La machine sent le brûlé.	• Il est possible que des résidus issus du processus de fabrication soient présents sur le moteur, produisant ainsi une odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Cette odeur disparaîtra avec le temps. En cas d'odeur forte ou de dégagement de fumée, débranchez IMMÉDIATEMENT la machine et appelez le service à la clientèle.
Le moteur ne paraît pas assez puissant.	• Avez-vous observé les recommandations en ce qui concerne la taille des morceaux ou la quantité d'aliments utilisée ? Reportez-vous aux tableaux des fonctions du robot, pour en savoir plus sur la taille des morceaux et les quantités d'aliments recommandées.
Le robot a des difficultés à râper le fromage.	• Tranchez ou râpez le fromage immédiatement après l'avoir sorti du réfrigérateur. Placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.
Le robot ne parvient pas à râper ou trancher les légumes.	• Placez les légumes à haute teneur en eau au réfrigérateur avant de les râper / trancher. Il est difficile d'obtenir les résultats désirés avec des légumes à température ambiante.

Recettes

Houmous de poivrons rouges rôtis

2 gousses d'ail	2 cas (30 ml) de jus de citron
2 oignons verts, les parties blanches et la moitié des parties vertes	2 cac (10 ml) d'huile d'olive
1 boîte (425 g) de pois chiches égouttés	1/4 cac (1,3 ml) de cumin moulu
1 pot (397 g) de poivrons rouges égouttés	Une pincée de poivre de cayenne
1/4 tasse (59 ml) de tahini (pâte de graines de sésame), bien mélangé	Sel et poivre selon votre goût
	Une pincée de paprika
	Croustilles de pita ou bâtonnets de légumes

Instructions

1. Utilisez la lame en S  et mettez le robot culinaire en route ; insérez les gousses d'ail et l'oignon dans l'ouverture.
2. Ajoutez les pois chiches, les poivrons rouges rôtis, le tahini, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le poivre de cayenne, le sel et le poivre. Continuez de mélanger pour obtenir une préparation lisse.
3. Placez la préparation dans un joli bol et garnissez avec du paprika.
4. À servir avec des croustilles de pita ou des bâtonnets de légume. Conservez la préparation au réfrigérateur.

Nombre de personnes : 4 à 6

Salsa fraîche et épicée

1 oignon pelé	1/4 tasse (59 ml) de coriandre bien tassée
1 gousse d'ail	1/2 cac (2,5 ml) de cumin
1 piment (jalapeño ou piment de Cayenne) coupé en quatre membranes blanches et graines retirées	1 cas (15 ml) de jus de citron
4 tomates coupées en quatre	Sel et poivre selon votre goût
	Sauce piquante (facultatif)

Instructions

1. Utilisez la lame en S  et mettez le robot culinaire en route ; insérez l'oignon, la gousse d'ail et le piment dans l'ouverture et émincez-les finement. Mélangez si nécessaire.
2. Ajoutez les tomates, la coriandre, le cumin, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Mélangez par pulsations jusqu'à obtenir la consistance désirée et utilisez le racloir si nécessaire. Ajoutez de la sauce piquante selon votre goût.

Nombre de personnes : 6 à 8

Beurre à la coriandre

1 bouquet de coriandre
1 tasse (237 ml) de beurre non salé, ramolli
Jus d'un citron
Sel et poivre selon votre goût

Instructions

1. Nettoyez la coriandre à l'eau et séparez les feuilles des tiges. Placez le beurre et la coriandre dans le robot culinaire. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation légère et onctueuse.
2. Ajoutez le jus de citron ainsi que du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez  une nouvelle fois.
3. Le beurre à la coriandre se marie parfaitement avec les plats grillés. Servez-le avec du saumon, du thon ou de l'espadon grillé. Conservez la préparation au réfrigérateur.

Nombre de personnes : 4 à 6

Remarques

Remarques

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este producto es para uso exclusivamente doméstico. Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones:

1. **L**ea todas las instrucciones.
2. **E**ste aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de suseguridad.
3. **S**e necesita una supervisión estrecha cuando se usa cualquier dispositivo cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
4. **E**ste aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. **D**esconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
6. **E**vite contactar partes móviles.
7. **N**o utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, si está averiado o después de que haya fallado o se ha caído o dañado de alguna manera. El fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar deben reemplazar el cable de suministro y hacer las reparaciones para evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para obtener información sobre la revisión, la reparación o el ajuste del aparat.
8. **E**l uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede

causar fuego, descarga eléctrica o lesión.

9. **No** use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.

10. **No** use el aparato en exteriores.

11. **No** deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.

12. **M**antenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla móvil y del disco mientras se procesa alimento para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daño al procesador de alimentos. **S**e puede usar un raspador de plástico **SOLAMENTE** cuando el procesador de alimento no funcione.

13. **La** cuchilla y el disco están afilados.

Manéjelo con cuidado. **Almacene** lejos del alcance de los niños.

14. **P**ara reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.

15. **A**segúrese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.

16. **N**unca meta el alimento en el ducto con la mano. **S**iempre use los empujadores de alimento.

17. **No** intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.

18. **A**segúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.

19. **P**ara reducir el riesgo de una lesión, asegúrese de insertar o remover la cuchilla y disco usando los concentradores provisto para tal propósito. **T**enga cuidado cuando remueva la cuchilla y disco del tazón, cuando vacíe el tazón y cuando limpie.

20. **V**erifique que el control esté apagado (●) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. **P**ara desconectar, apague el aparato (●), luego remueva el enchufe de la toma de pared.

21. **A**segúrese de poner el interruptor en posición de apagado (●) después de cada uso.

Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos. **C**uando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.

22. **E**l aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.

23. **P**ara protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja la base, el motor, el cable o enchufe en agua u otro líquido.

24. **N**unca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.

25. **L**a clasificación máxima de esta unidad está

basada en el uso de la cuchilla picadora/ mezcladora. **U**sando el disco para rebanar/ rallar puede requerir menos energía.

26. **N**o coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.

27. **N**o use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

28. **PRECAUCIÓN:** **P**ara evitar un riesgo debido al restablecimiento involuntario del corte térmico, este dispositivo no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o debe ser conectado a un circuito se conecta y desconecta regularmente.

29. **N**o opere más de 2 minutos a la vez.

30. **D**ebe tener cuidado si vierte líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede expulsarse del aparato debido a un vapor repentino.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

El tamaño del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Esta máquina está equipada con protección contra sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante la operación debido al sobrecalentamiento, desenchúfelo y deje que se enfríe durante 30 minutos. Vuelva a enchufar el aparato después de 30 minutos para reanudar el funcionamiento normal.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.



Reciclaje del producto al final de su vida útil

El símbolo del contenedor con ruedas que presenta este aparato significa que se debe depositar en un sistema de recogida selectiva, tal como establece la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, para que pueda ser desmontado o reciclado, y evitar así daños al medio ambiente.

El usuario debe entregar el producto en el correspondiente punto de recogida, tal como establece la normativa local. Para obtener más información sobre la legislación aplicable, póngase en contacto con las Autoridades y/o el distribuidor más cercano.

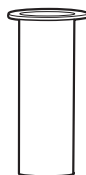
Piezas y características

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Desempaque el procesador. Maneje la cuchilla y el(los) disco(s) cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.

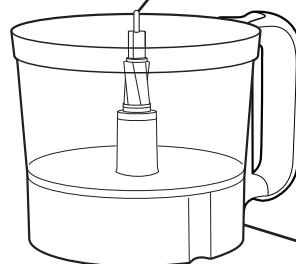
Empujador
de alimentos
grandes



Empujador
de alimentos
pequeños



Ducto de alimentos



Eje del motor
inmovible

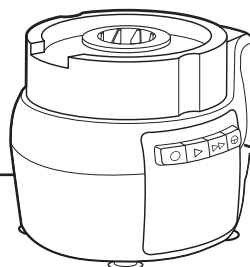
Tazón

Traba de Tapa

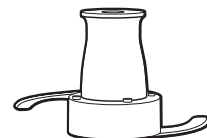


Tapa

Motor

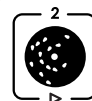


Panel de
Control



Cuchilla Picadora/Mezcladora

Use para cortar, rallar, picar, mezclar
o hacer puré el alimento.



**Disco para Rebanar/
Rallador Reversible**

Utilícelo para rallar o rebanar una
variedad de alimentos (tales como
queso, zanahorias, cebollas, tomates,
pimientos y pepinos).

Cómo usar la cuchilla picadora/mezcladora

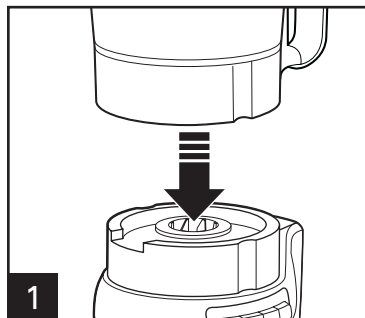


▲ ADVERTENCIA

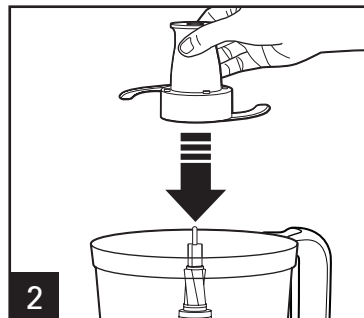
Peligro de laceración.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (●) y desenchufada.

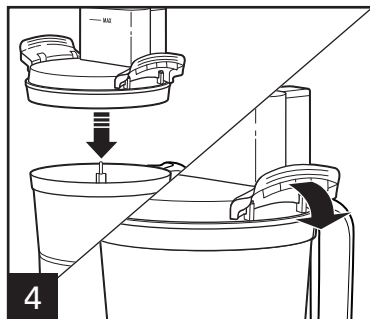
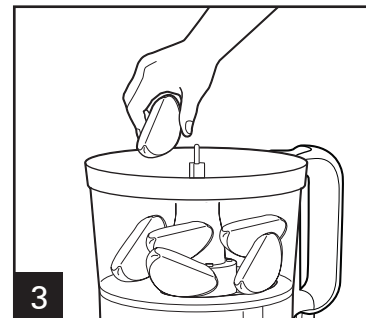
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



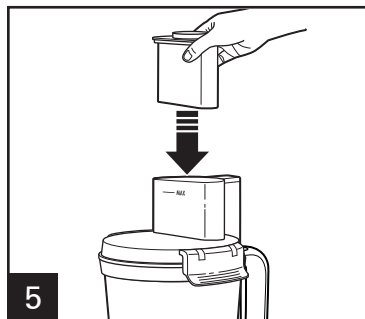
1 Coloque el tazón en la base.



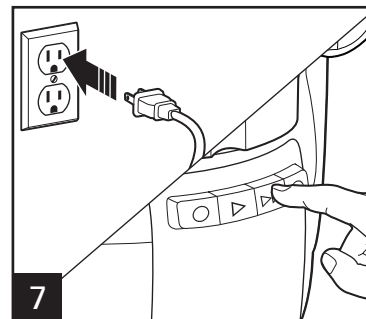
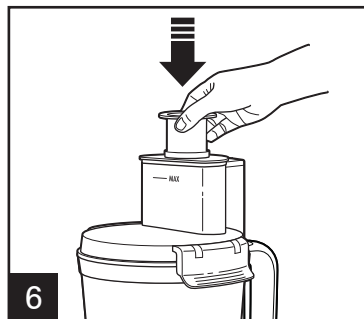
2 Deslice con cuidado la cuchilla hacia abajo sobre el eje del motor hasta que la cuchilla se enganche en su lugar.



4 Coloque la tapa sobre el tazón.
NOTA: La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas.

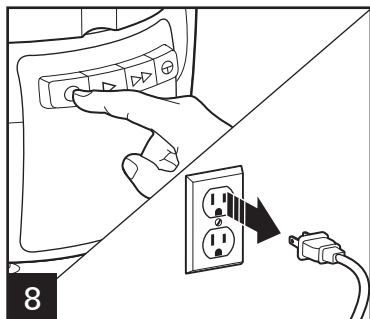


5 Coloque el empujador en el ducto de alimento.
ADVERTENCIA
Peligro de laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. NUNCA EMPUJE EL ALIMENTO POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OBJETOS OTROS.



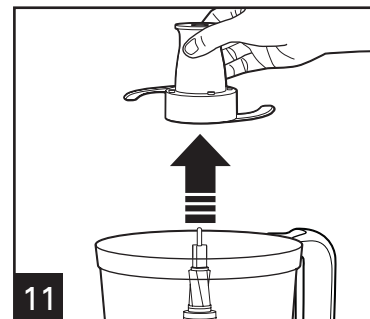
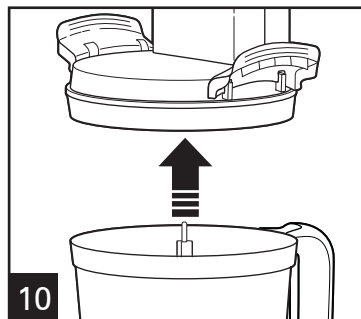
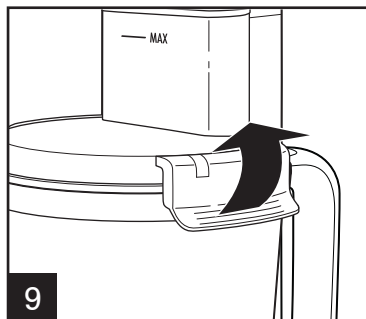
7 Presione el botón de la función deseada.

Cómo usar la cuchilla picadora/mezcladora (cont.)

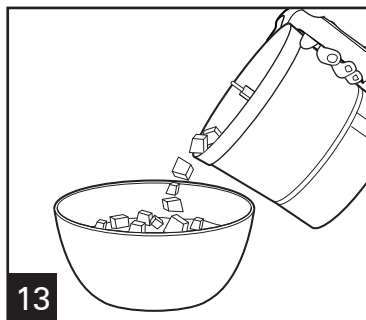
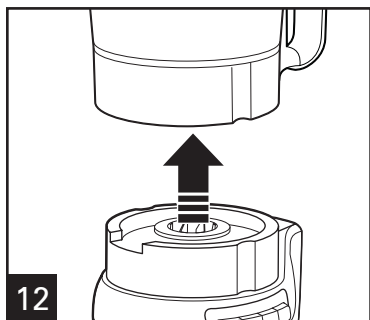


8 Cuando termine, apague (●) y desconecte.

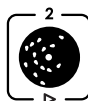
▲ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



11 Si lo desea, retire cuidadosamente la cuchilla del eje del motor. La cuchilla se mantiene en su lugar mientras se extrae la comida.



Cómo utilizar el disco rebanador /rallador reversible

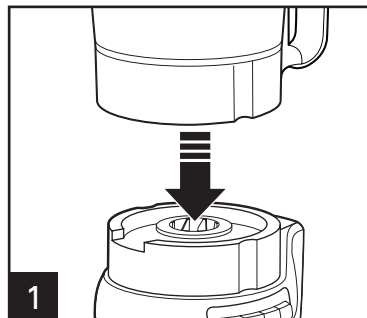


▲ ADVERTENCIA

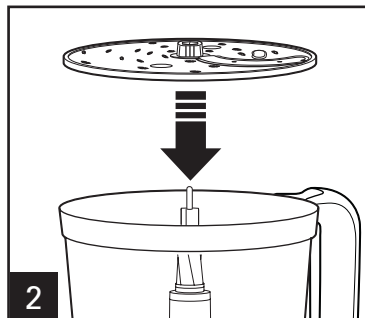
Peligro de laceración.

Maneje el disco con cuidado; es muy agudo. Asegúrese de que la unidad esté apagada (●) y desenchufada.

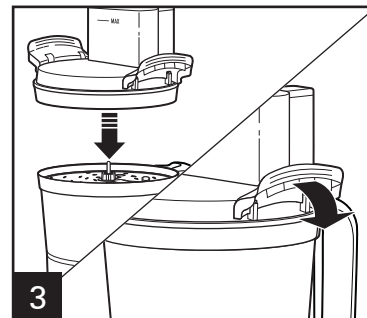
NOTA: Use sólo una cuchilla o disco a la vez.



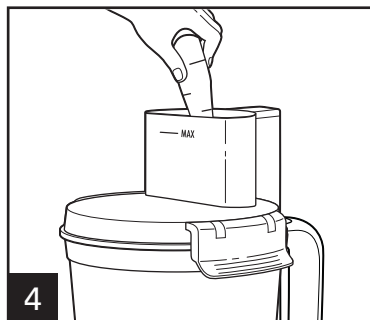
Coloque cuidadosamente el disco en la base del motor.



Coloque cuidadosamente el disco en el eje del motor con el lado deseado viendo hacia ARRIBA. "Rebanar" o "rallar" se encuentran indicados en cada lado de la cuchilla.

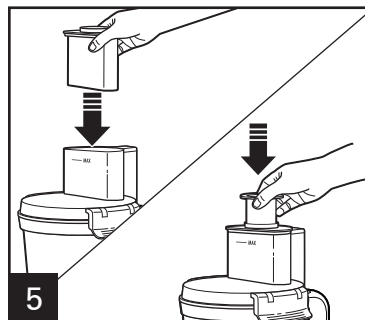


Coloque la tapa sobre el tazón. **NOTA:** La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas



Corte el alimento para que quepa en el ducto de alimentos. Llene el ducto con alimento.

NOTA: Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.

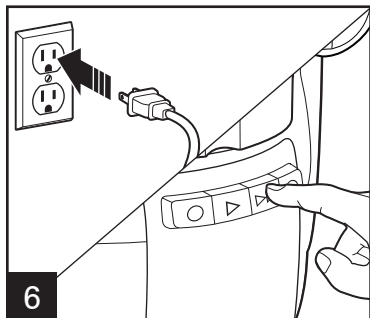


Coloque los empujadores de alimento en el ducto de alimento.

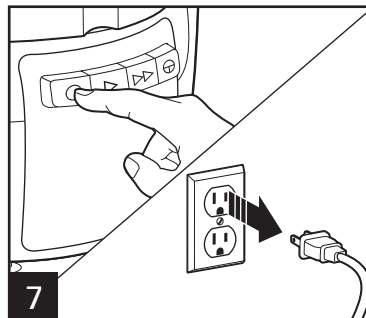
▲ ADVERTENCIA

Peligro de laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. NUNCA EMPUJE ALIMENTOS POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OTROS OBJETOS.

Cómo utilizar el disco rebanador/rallador reversible (cont.)

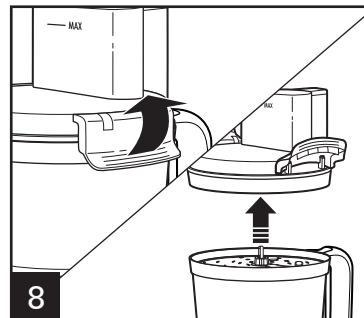


6 Presione el botón de la función deseado.

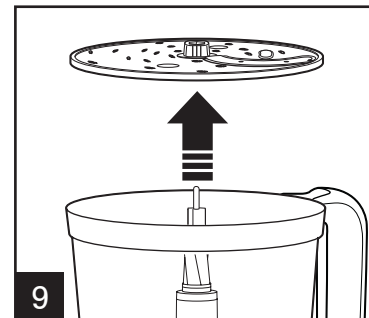


7 Cuando termine, apague (●) y desconecte.

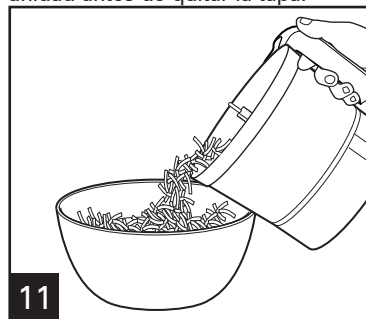
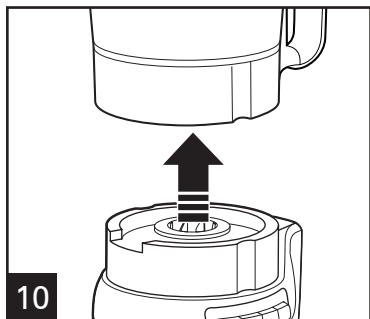
▲ ADVERTENCIA Peligro de laceración: Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



8 Siempre remueva la tapa antes de remover el tazón para evitar posibles daños.



9 Remueva cuidadosamente el disco del eje del motor.



Consejos y técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm) antes de procesar con la cuchilla de picado/mezclado y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o triturar hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré de vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella deben colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- El disco para rebanar/rallar reversible tiene una cuchilla rebanadora en un lado y dientes para rallar en el otro. El nombre grabado en la cuchilla, hacia arriba, es la función seleccionada. Colóquelo en el eje del motor con el borde de corte deseado viendo hacia arriba.
- Para cincelar verduras, rebánelos y luego quítelos del tazón. Vuelva a apilar los vegetales. Coloque en el ducto de alimentos con las rebanadas en forma vertical. Rebane de nuevo para obtener vegetales con forma de palitos.

Tablas de procesamiento

Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada. Cuando use aditamentos de disco, no procese más allá del NIVEL MÁX. en el tazón.

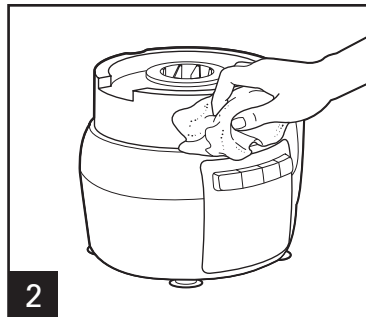
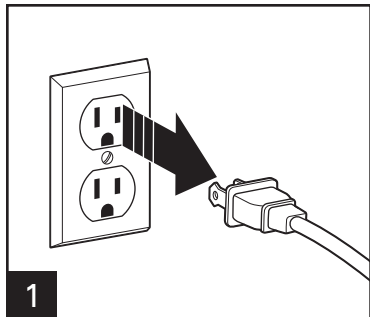
ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla picadora/mezcladora	 Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco para rebanar (lado de rebanado hacia ARRIBA)	 Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para rallar (lado de rallar hacia ARRIBA)	 Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)

Para mejor resultado, no exceda las cantidades siguientes cuando corte, pique, o haga puré con la cuchilla picadora/mezcladora. Deje espacio en el tazón para permitir que los ingredientes se desplacen durante el pulsado o el licuado.

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA
Ingredientes secos como galletas o nueces	6 tazas a nivel MÁX.
Vegetales o frutas cortados en cuartos	6 tazas a nivel MÁX
Queso rallado como Parmesano o Cheddar en cubos	6 tazas a nivel MÁX
Salsas o dips espesos	6 tazas a nivel MÁX
Líquidos como adobos o sopas	4 a 6 tazas (0,9 a 1,4 L)

Limpieza y cuidado

▲ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.
Desconecte la electricidad antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



Limpie la base del motor, botones, y el cable con un trapo o esponja húmeda. Si es necesario, use un limpiador suave no abrasivo..



NO UTILICE la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar la cuchilla picadora/mezcladora y el disco para rebanar/rallar de corte.

Resolviendo problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulso.	• ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma? • ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar.
El alimento no se rebanan o ralla uniformemente.	• Cuando el ducto de alimentos está llenado en exceso y es demasiado duro empujador los alimentos, puede causar que el alimento procesado sea rebanado o rallado irregularmente. Consulte las tablas de procesamiento por tamaños y cantidades recomendadas.
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	• ¿La tapa está trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar. • ¿Está aún funcionando la toma? Revisela conectando una lámpara u otro aparato que funcione. Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito. • APAGUE (●) la unidad, déjela descansar por 3 a 4 minutos, luego vuelva a ENCENDERLA. • Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de servicio al cliente.
La unidad huele a quemado.	• Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de servicio al cliente.
El motor parece débil.	• ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.
El queso no queda bien rallado.	• El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	• Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Los vegetales que se encuentran a temperatura ambiente no son tan firmes y no pueden procesarse tan bien.

Recetas

Humus de pimientos rojos asados

2 dientes de ajo	2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
2 cebolletas, la parte blanca y la mitad de la parte verde	2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
1 lata (15 oz./425 g) de garbanzos escurridos	1/4 de cucharadita (1.3 ml) de comino molido
1 frasco (14 oz./397 g) de pimientos rojos asados escurridos	Una pizca de pimienta de Cayena
1/4 taza (59 ml) de tahini (pasta de sésamo) mezclada	Sal y pimienta a gusto
	Una pizca de páprika
	Panes pita o vegetales cortados

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla en S  y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque los dientes de ajo y la cebolleta en el ducto de alimentos.
2. Agregue los garbanzos, los pimientos rojos asados, el tahini, el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino, la pimienta de Cayena, sal y pimienta. Siga procesando hasta que quede homogéneo.
3. Coloque en un tazón y decore con páprika.
4. Sirva con panes pita y/o vegetales. Refrigere para conservar.

Raciones: 4-6

Salsa fresca y picante

1 cebolla pelada	1/4 taza (59 ml) de cilantro
1 diente de ajo	1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino
1 pimiento picante (jalapeño o serrano), sin centro, sin semillas y en cuartos	1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
4 tomates en cuartos	Sal y pimienta a gusto
Instrucciones	Salsa picante opcional

1. Utilizando la cuchilla en S  y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque la cebolla, el diente de ajo y el pimiento picante a través del ducto de alimentos y píquelos hasta que queden bien picados. Raspe los lados del tazón si fuera necesario.
2. Agregue los tomates, el cilantro, el comino, el jugo de lima, sal y pimienta. Pulse hasta alcanzar la textura deseada, raspando el tazón según sea necesario. Agregue salsa picante si lo desea.

Rendimiento: 6 a 8

Mantequilla de cilantro

1 atado de cilantro
1 taza (237 ml) de mantequilla sin sal ablandada
Jugo de un limón
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones

1. Lave el cilantro y separe las hojas de los tallos. Mezcle la mantequilla con las hojas de cilantro en el procesador de alimentos. Mezcle  hasta que quede suave y esponjosa.
2. Agregue el jugo de limón, sal y pimienta a gusto. Procese para mezclar.
3. Utilícela en platos asados. Deliciosa con salmón, pez espada o atún asados. Refrigere para conservar.

Raciones: 4-6

Notas

Notas

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo prodotto è inteso solo per uso domestico. Durante l'utilizzo di elettrodomestici, si consiglia di seguire sempre precauzioni di sicurezza essenziali per ridurre il rischio d'incendio, di scarica elettrica e/o di lesioni a persone, incluse le seguenti:

1. **L**eggere tutte le istruzioni.
2. **Q**uest'apparecchio non è inteso per uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non strettamente supervisionate e istruite circa l'utilizzo del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
3. **È** necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio si trova nelle vicinanze di o è usato da bambini. **I** bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
4. **Q**uest'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. **T**enere l'apparecchio e il relativo filo lontano dalla portata dei bambini.
5. **S**collegare dalla corrente, se l'apparecchio non è in uso, prima di montare o smontare le varie parti e prima della pulizia.
6. **E**vitare il contatto con le parti in movimento.
7. **N**on attivare nessun dispositivo con filo o spina danneggiati o dopo malfunzionamenti da parte del dispositivo o in caso di caduta dello stesso o di qualsiasi danno presente. **L**a sostituzione del filo in dotazione deve essere fatta dal produttore, dal suo agente di servizio o personale ugualmente qualificato per evitare ogni rischio. **C**hiamate gratuitamente il numero fornito dell'assistenza clienti per ricevere informazioni su eventuale analisi, riparazione o modifica elettrica o meccanica.
8. **L**'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore del prodotto può causare

incendio, scarica elettrica o lesione.

9. Non utilizzare l'apparecchio se qualunque sua parte mostra segni di rottura.

10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

11. Non lasciare sospeso il cavo sul bordo del tavolo o del piano da lavoro, o a contatto con superfici calde.

12. Tenere mani e utensili lontano dalle lame e dal disco in movimento durante la miscela del cibo per ridurre il rischio di severe lesioni personali e/o danni al robot. Si può utilizzare un raschietto SOLO quando il robot non è in funzione.

13. Le lame e il disco sono taglienti. Maneggiare con cura. Conservare lontano dalla portata dei bambini.

14. Per ridurre il rischio di lesione, non posizionare mai la lama o il disco sulla base senza prima aver posto la vaschetta nella corretta posizione.

15. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso in

maniera sicura prima di azionare l'apparecchio.

16. Non inserire mai il cibo nel canale di riempimento a mano. Utilizzare sempre gli spingitori del cibo.

17. Non tentare di forzare il meccanismo d'incastro del coperchio.

18. Assicurarsi che la lama o il disco si siano completamente arrestati prima di rimuovere il coperchio.

19. Per ridurre il rischio di lesione, assicurarsi di inserire o rimuovere lama e disco utilizzando i mozzi forniti per questo scopo. Rimuovere la lama o il disco dalla vaschetta con cautela durante lo svuotamento della vaschetta e la pulizia.

20. Controllare che il dispositivo sia spento (●) prima di inserire il filo nella presa a muro. Per scollegare, posizionare il controllo su OFF (●) e poi successivamente rimuove la spina dalla presa a muro.

21. **A**ssicurarsi di spegnere sempre il dispositivo (●) dopo ogni utilizzo. **U**sare sempre gli spingitori per pulire il canale di riempimento del cibo. **S**e questo metodo non è possibile, scollegare il filo dalla corrente e smontare l'unità per rimuovere il cibo residuo.
22. L'apparecchio non è inteso per utilizzo commerciale, professionale o industriale.
23. **P**er proteggersi dal rischio di scarica elettrica, non immergere la base, il motore, il filo o la spina in acqua o altro liquido.
24. **N**on utilizzare mai il dispositivo per lungo tempo con una quantità d'ingredienti superiore a quella raccomandata dal produttore del prodotto.
25. **L**a valutazione massima di quest'unità è basata sull'utilizzo della lama da taglio/miscela. L'utilizzo del disco per affettare/sminuzzare comporta una perdita significativa di potenza.
26. **N**on posizionare il dispositivo sopra o vicino a un gas caldo, fornello elettrico o in un forno riscaldato.
27. **N**on utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati.
28. **ATTENZIONE:** **P**er evitare rischi a seguito di un reset imprevisto della protezione termica, quest'apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo d'interruzione esterno, come ad esempio un timer, o essere collegato a un circuito che non sia regolato in accensione e spegnimento dall'utilizzatore.
29. **N**on azionare per più di 2 minuti alla volta.
30. **A**ssicurarsi che il liquido caldo non sia versato all'interno del robot in quanto può essere espulso dall'apparecchio a causa d'improvviso vapore.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Altre Informazioni per la Sicurezza del Consumatore

Quest'apparecchio è inteso solo per uso domestico.

La lunghezza del filo utilizzato da questo dispositivo è stata selezionata per ridurre il rischio che si possa aggrovigliare o che si possa inciampare su un filo più lungo. Se si necessita un filo più lungo, è possibile utilizzare un'estensione del filo approvata. La classificazione elettrica dell'estensione del filo deve essere uguale o maggiore rispetto alla classificazione dell'apparecchio. Si consiglia di gestire con cura l'estensione del filo in modo che non rimanga appeso sopra il piano da lavoro o piano del tavolo, dove può essere tirato da bambini o dove si può inciampare.

Quest'apparecchiatura è dotata di protezione per il sovraccarico motore. Se il motore si arresta durante il funzionamento a causa di un surriscaldamento, scollegare e lasciare raffreddare per 30 minuti. Ricollegare il dispositivo dopo 30 minuti per riprendere il normale utilizzo.

Per evitare un sovraccarico del circuito elettrico, non usare un altro dispositivo ad alto voltaggio sullo stesso circuito di quest'apparecchio.



Riciclaggio del Prodotto al termine del suo Ciclo di Vita

Il simbolo indicante il cestino con rotelle mostrato sul dispositivo significa che esso può essere sostituito da un sistema di raccolta selettivo conforme alla Direttiva Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), così che può essere sia riciclato sia smantellato per ridurre qualsiasi impatto ambientale. L'utilizzatore è responsabile della restituzione del prodotto al servizio appropriato di raccolta, come specificato dal vostro codice locale. Per ulteriori informazioni riguardanti le leggi locali applicabili, si prega di contattare il servizio municipale e/o il distributore locale.

Parti e Caratteristiche

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: Scartare il robot. Maneggiare la lama e i dischi con cura, poiché molto taglienti. Lavare tutte le componenti, eccetto la base, in acqua calda e sapone. Sciacquare e poi asciugare.

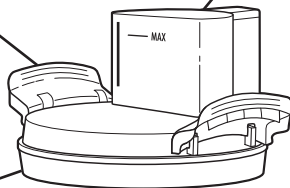
Spingitore grande
per il cibo



Spingitore
piccolo
per il cibo

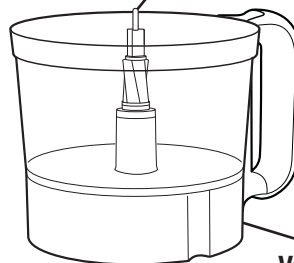


Chiusure a scatto
per coperchio



Coperchio

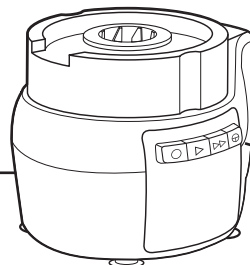
Canale di riempimento
per il cibo



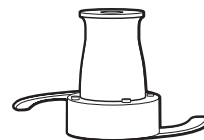
Vaschetta

Asse motore
non rimuovibile

Base



Pannello di
controllo



Lama da taglio/miscela

Utilizzare per tagliare grossolanamente, grattugiare, macinare, miscelare o passare cibi.



**Disco per affettare/
sminuzzare reversibile**

Utilizzare per sminuzzare o per affettare una varietà di cibi (es. formaggio, carote, cipolle, pomodori, peperoni e cetrioli.)

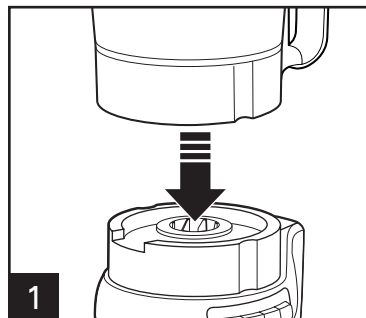
Come Usare la Lama da Taglio/Miscela

▲ATTENZIONE

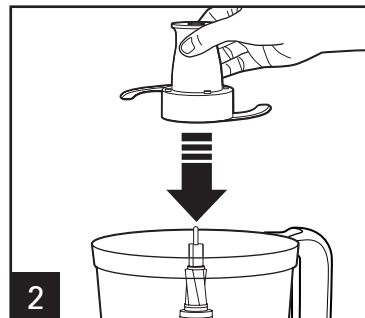
Pericolo di Lacerazione.

Maneggiare la lama con cura: è molto tagliente. Assicurarsi che l'unità sia posizionata su OFF (●) e scollegare.

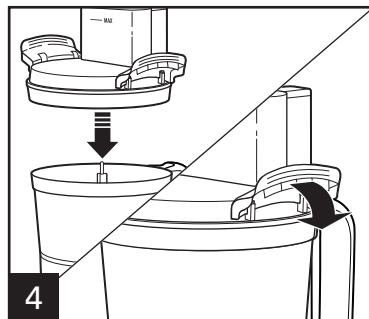
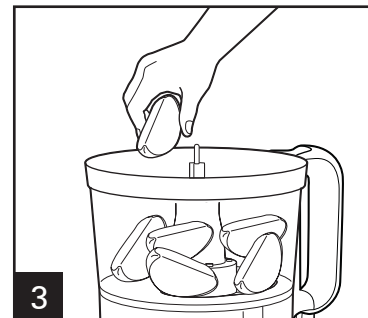
NOTA: Utilizzare solo una lama o un disco alla volta.



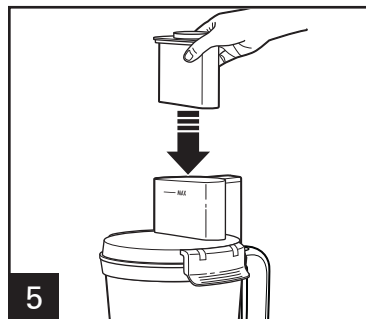
1 Posizionare la vaschetta sulla base.



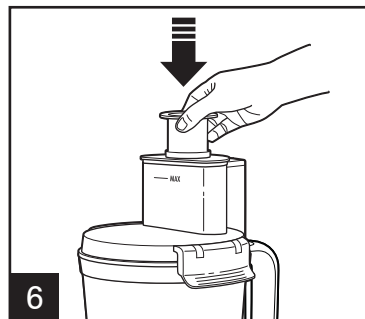
2 Scorrere la lama attentamente verso il basso sull'asse motore fino a che possa chiudersi a scatto nella corretta posizione.



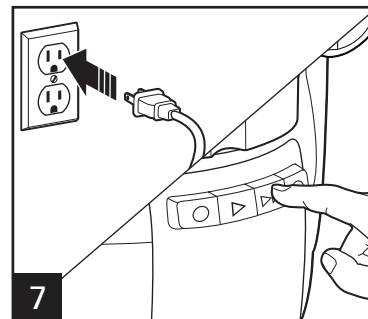
4 Posizionare il coperchio sulla vaschetta. **NOTA:** L'unità non entra in funzione se le chiusure sulla vaschetta non risultano bloccate.



5 Posizionare gli spingitori del cibo nel canale di riempimento.

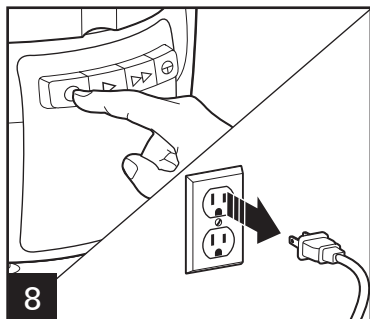


▲ATTENZIONE **Pericolo di Lacerazione:** Utilizzare sempre lo spingitore del cibo per inserire il cibo nel canale di riempimento. **NON SPINGERE MAI IL CIBO NEL CANALE DI RIEMPIMENTO A MANO O CON ALTRI OGGETTI.**



7 Premere il tasto della funzione desiderata.

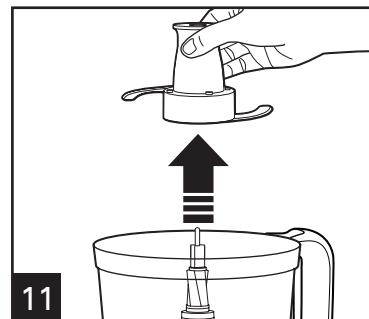
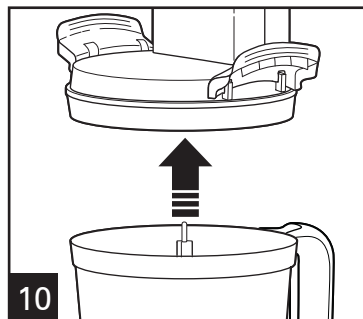
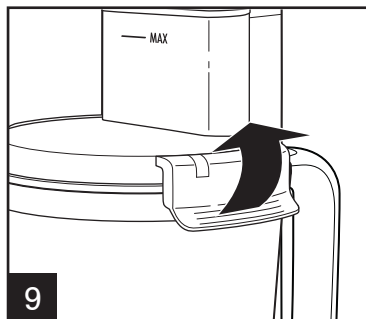
Come Usare la Lama da Taglio/ Miscela (continua)



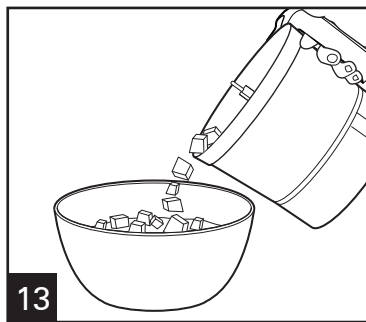
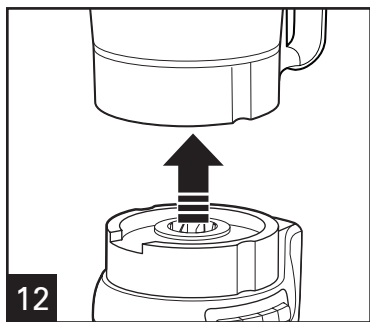
Al termine del funzionamento, premere OFF (●) e scollegare.

▲ ATTENZIONE

Pericolo di Lacerazione: Scollegare sempre l'unità prima di rimuovere il coperchio.



Se desiderate, è possibile rimuovere la lama dall'asse del motore. Le lame rimangono in posizione durante la rimozione del cibo.



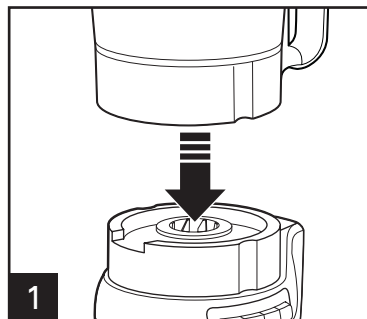
Come Usare il Disco reversibile per Affettare /Sminuzzare

▲ ATTENZIONE

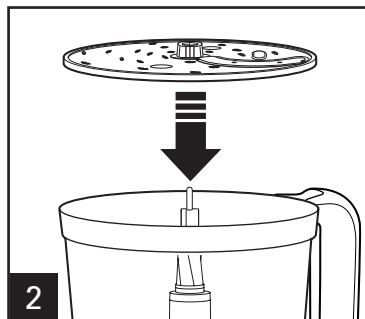
Pericolo di Lacerazione.

Maneggiare il disco con cura: è molto tagliente. Assicurarsi che l'unità sia posizionata sul comando OFF (●) e scollegare.

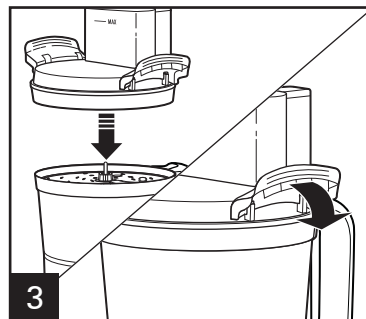
NOTA: Utilizzare solo una lama o un disco alla volta.



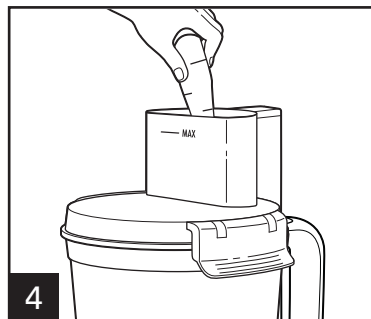
1 Posizionare la vaschetta sulla base.



2 Posizionare il disco attentamente sull'asse motore con il lato desiderato rivolto verso l'alto. (Le indicazioni "SLICE" affettare o "SHRED" sminuzzare sono stampate su ogni lato della lama.)

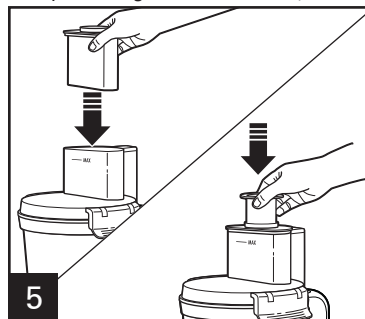


3 Posizionare il coperchio sulla vaschetta. **NOTA:** L'unità non entra in funzione se le chiusure sulla vaschetta non risultano bloccate.



Tagliare il cibo per inserirlo nel canale di riempimento.

NOTA: Formaggi morbidi come mozzarella devono essere conservati in frigorifero per 30 minuti prima di essere processati per assicurare una sufficiente durezza necessaria per lo sminuzzamento.



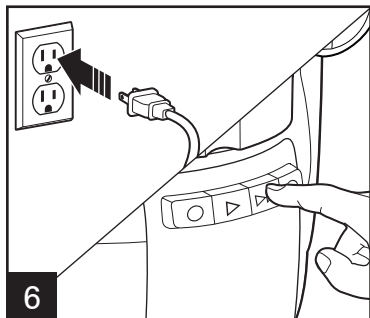
Posizionare gli spingitori del cibo nel canale di riempimento.

▲ ATTENZIONE

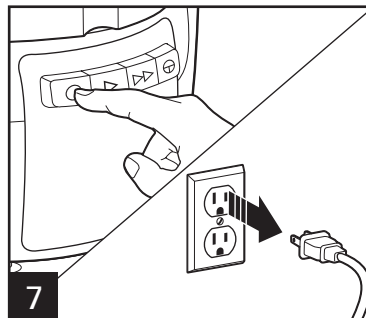
Pericolo di Lacerazione:

Utilizzare sempre lo spingitore del cibo per inserire il cibo nel canale di riempimento. **NON SPINGERE MAI IL CIBO NEL CANALE DI RIEMPIMENTO A MANO O CON ALTRI OGGETTI.**

Come Usare il Disco reversibile per Affettare/Sminuzzare (continua)

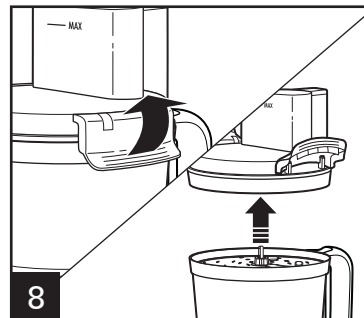


6 Premere il tasto della funzione desiderata.

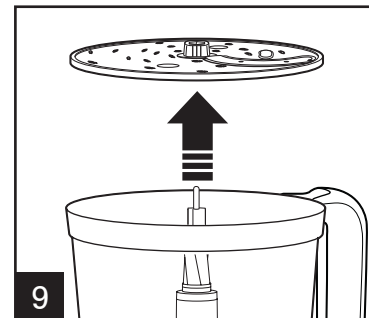


7 Al termine del funzionamento, premere OFF (●) e scollegare.

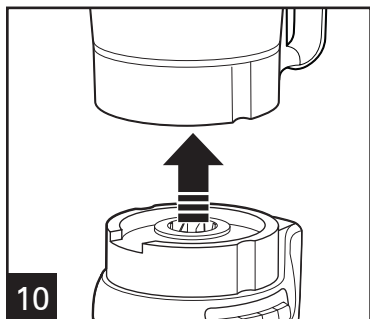
▲ATTENZIONE Pericolo di Lacerazione: Scollegare sempre l'unità prima di rimuovere il coperchio.



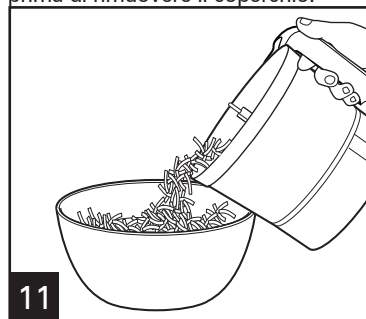
8 Rimuovere sempre per primo il coperchio prima di rimuovere la vaschetta per evitare possibili danni al dispositivo.



9 Rimuovere attentamente il disco dall'asse del motore.



10



11

Consigli e Tecniche

- Per una consistenza più uniforme, iniziare ad azionare il dispositivo con pezzi di cibo simili in grandezza. Tagliare il cibo in pezzi da 2,5 cm prima di processarli con la lama da taglio/miscela e lasciare spazio nella vaschetta per far muovere il cibo all'interno.
- Questo robot è eccellente per tagliare, miscelare, affettare o sminuzzare la maggior parte dei cibi. Per mantenere sempre alti livelli di performance, non usare il robot per le seguenti attività: macinare cereali, chicchi di caffè, o spezie; affettare carne surgelata; impastare impasti; o tritare ghiaccio.
- Durante la funzione taglio, premere off e on in alternanza per ottenere migliori risultati.
- Il tempo di azione dipende dalla quantità di cibo da processare. La maggior parte dei cibi può essere affettata, tagliata o sminuzzata in pochi secondi. Se l'unità rimane in funzione continuamente per un periodo di tempo prolungato, lasciare fermo il robot per almeno 4 minuti prima di continuare.
- Non passare o schiacciare cibi ricchi di amido come patate in quanto sono facilmente processabili e possono diventare gommosi.
- Per affettare o sminuzzare il formaggio, utilizzare solo formaggi duri come Cheddar o Swiss che devono essere raffreddati per almeno 30 minuti. I formaggi devono essere processati subito dopo essere stati rimossi dal frigorifero. Formaggi morbidi come mozzarella devono essere conservati in frigorifero prima di essere processati per assicurare una sufficiente durezza necessaria per lo sminuzzamento.
- Il disco reversibile per affettare/sminuzzare presenta una lama affettatrice da un lato e dei denti sminuzzanti dall'altro. L'indicazione stampata sulla lama, sul lato verso l'alto, rappresenta la funzione selezionata. Posizionare il disco con la lama desiderata rivolta verso l'alto sull'asse del motore.
- Per tagliare le verdure alla julienne, affettare e poi rimuovere dalla vaschetta. Reinserire le verdure. Immettere le fettine in verticale nel canale di riempimento. Affettare nuovamente per rendere le verdure a bastoncino.

Schede Utilizzo

Gli accessori dischi sono reversibili e contrassegnati. L'etichetta deve essere posta verso l'alto per ottenere la funzione desiderata. Durante l'utilizzo degli accessori, non processare oltre il LIVELLO MAX presente sulla vaschetta.

ACCESSORIO

Lama da taglio/miscela



Disco per affettare
(il lato affettante deve essere rivolto verso l'alto)



Disco per sminuzzare
(il lato sminuzzante deve essere rivolto verso l'alto)



CIBI

Tagliare: noci, carne, aglio, cipolle, peperoni, sedano, erbe, pane (per sbriciolare), cracker
Macinare/Passare: verdura, frutta
Miscelare: condimenti per insalata
Passare: zuppe, salse
Grattugiare: formaggio, esempio Parmigiano (freddo)

Cetrioli, mele, funghi, carote, patate, cavolo, pomodori, peperoni,

Cavolo, patate, carote, formaggio (freddo)

Per ottenere migliori risultati non oltrepassare le seguenti quantità durante il taglio, la macinatura o l'azione di passare con la lama da taglio/miscela. Lasciare spazio all'interno della vaschetta per permettere agli ingredienti di muoversi durante la funzione Pulse o la miscela.

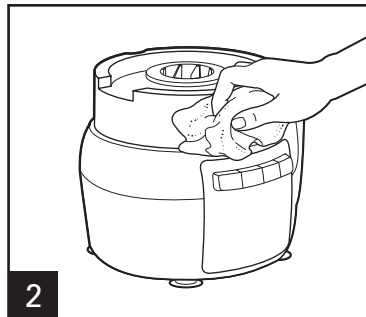
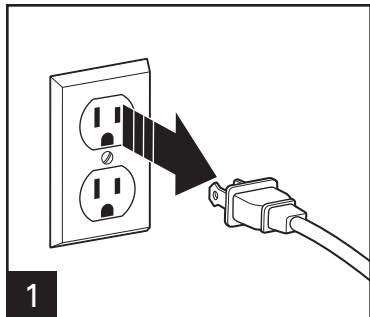
TIPOLOGIA DI CIBO

QUANTITÀ MASSIMA

Ingredienti secchi come cracker o noci	6 tazze fino a LIVELLO MAX
Verdure tagliate in pezzi da 2,5 cm, frutta tagliata a cubetti	6 tazze fino a LIVELLO MAX
Formaggio grattugiato come Parmigiano o Cheddar, a cubetti	6 tazze fino a LIVELLO MAX
Salse dense o sughi	6 tazze fino a LIVELLO MAX
Liquidi come marinate o zuppe	Da 4 a 6 tazze

Pulizia e Manutenzione

▲ ATTENZIONE Pericolo di scarica elettrica.
Scollegare dalla corrente prima della pulizia. Non immergere il filo, la spina o la base in nessun liquido.



Pulire la base, il pannello di controllo e il filo con un panno umido o una spugna. Se necessario utilizzare un detergente leggero e non abrasivo.



Non utilizzare il programma "SANI" durante il lavaggio in lavastoviglie. Le temperature impiegate nel ciclo "SANI" possono danneggiare il vostro prodotto. Tutte le parti rimovibili possono essere pulite anche nel lavabo con acqua calda e sapone. Si consiglia cautela durante il lavaggio della lama da taglio/miscela e del disco per affettare/sminuzzare.

Risoluzione Problemi

PROBLEMA	PROBABILE CAUSA
L'unità non funziona a qualsiasi velocità o durante la funzione Pulse.	• L'unità risulta collegata alla corrente? La presa elettrica è funzionante? • Il coperchio risulta in posizione chiuso correttamente? Vedere le sezioni "Come Usare".
Il cibo non è affettato o sminuzzato in maniera uniforme.	• Inserire troppo cibo nel canale di riempimento o spingere troppo pesantemente sullo spingitore del cibo possono comportare l'affettare o sminuzzare il cibo in maniera irregolare. Riferimento alla Scheda Utilizzo per le quantità e le misure raccomandate.
L'unità si arresta e non riprende il funzionamento.	• Il coperchio risulta in posizione chiuso correttamente? Vedere le sezioni "Come Usare". • La presa elettrica è ancora funzionante? Controllarne il funzionamento collegando una lampada funzionante o un altro apparecchio. Potreste aver sovraccaricato il circuito e fuso un fusibile o aver fatto saltare l'interruttore del circuito. • Spegnerne (●) l'unità, lasciarla riposare per 3 0 4 minuti e poi accenderla successivamente. Se nessuno di questi suggerimenti corregge il problema, NON TENTARE di riparare l'unità. Contattare il numero di Customer Service per ottenere il nominativo del Centro di Servizio Autorizzato più vicino a voi.
L'unità emana odore di bruciato.	• Potrebbe esserci un residuo sul motore lasciato dal processo di produzione, il quale può causare un leggero odore di bruciato nella fase iniziale del funzionamento. Questo si esaurisce velocemente. In presenza di forte odore o di fumo, scollegare l'unità IMMEDIATAMENTE e contattare il numero di Customer Service.
Il motore appare debole.	• State utilizzando le misure e quantità di cibo raccomandate? Riferimento alla Scheda Utilizzo per le misure corrette del cibo e velocità raccomandate.
Il formaggio non viene correttamente sminuzzato	• Il formaggio deve essere processato immediatamente dopo essere stato rimosso dal frigorifero. Formaggi morbidi come mozzarella devono essere conservati in frigorifero per 30 minuti prima di essere processati per raggiungere il livello di durezza necessario per lo sminuzzamento.
Le verdure non sono sminuzzate o affettate.	• Conservare le verdure con grande quantità d'acqua nel frigorifero prima di essere processate. Le verdure a temperatura ambiente presentano una consistenza meno dura e non permettono una corretta performance del dispositivo.

Ricette

Hummus ai peperoni rossi arrostiti

- | | |
|--|---|
| 2 spicchi d'aglio | 2 cucchiaini da minestra (30 ml) |
| 2 cipolle verdi, porzioni bianche e mezza cima verde | succo di limone |
| 1 lattina (425 g) ceci | 2 cucchiaini (10 ml) olio d'oliva |
| 1 lattina (397 g) peperoni rossi arrostiti, bagnati | 1/4 di cucchiaino (1,3 ml) cumi no macinato |
| 1/4 di tazza (59 ml) tahina (pasta di sesamo), mescolata | Un pizzico di peperoncino di Cayenne |
| | Sale e pepe a piacere |
| | Un pizzico di paprika |
| | Chips di pita o verdure tagliate |

Istruzioni:

1. Utilizzare la lama S  e durante il funzionamento del dispositivo versare gli spicchi d'aglio e la cipolla nel canale di riempimento.
2. Aggiungere ceci, peperoni rossi arrostiti, tahina, succo di limone, olio d'oliva, cumino, cayenne, sale e pepe. Processare fino al raggiungimento della miscela.
3. Posizionare nella vaschetta per versare e guarnire con paprika.
4. Servire con chips di pita e/o verdure. Conservare in frigorifero.

Porzioni: 4 - 6

Salsa fresca e piccante

- | | |
|--|--|
| 1 cipolla sbucciata | 1/4 di tazza (59 ml) di coriandolo |
| 1 spicchio d'aglio | 1/2 cucchiaino (2,5 ml) cumino |
| 1 peperoncino piccante (jalapeno o finger hot), aperto, privo di semi e tagliato | 1 cucchiaino da minestra (15 ml) succo di lime |
| 4 pomodori tagliati | Sale e pepe a piacere |
| | Salsa piccante (opzionale) |

Istruzioni:

1. Utilizzare la lama S  e durante il funzionamento del dispositivo versare la cipolla, gli spicchi d'aglio e il peperoncino piccante attraverso il canale di riempimento e tagliare fino a sminuzzare finemente. Raschiare la vaschetta se necessario.
2. Aggiungere pomodori, coriandolo, cumino, succo di lime, sale e pepe. Utilizzare la funzione Pulse fino al raggiungimento della miscela desiderata, raschiare la vaschetta se necessario. Aggiungere la salsa piccante a piacere.

Porzioni: 6 - 8

Burro di coriandolo

- 1 mazzo di coriandolo
1 tazza (237 ml) burro non salato, ammorbidito
Succo di 1 limone
Sale e pepe a piacere

Istruzioni:

1. Lavare il coriandolo separando foglie e gambo. Combinare le foglie di coriandolo con il burro all'interno del robot. Processare  fino al raggiungimento di una miscela morbida e leggera.
2. Aggiungere succo di limone, sale e pepe a piacere. Miscelare.
3. Utilizzarlo per piatti grillati. Delizioso con salmone grigliato, pesce spada o tonno. Conservare in frigorifero.

Porzioni: 4 - 6

Note

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags und/oder eines Personenschadens zu verringern, einschließlich der Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen und sorgfältig beaufsichtigt.
3. Eine strenge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät soll nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
7. Betreiben Sie das Gerät weder mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, noch wenn das Gerät defekt ist bzw. fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Ersetzen des Netzkabels und Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Rufen Sie den Kundendienst unter der angegebenen Nummer an, um Informationen zu Prüfung, Reparatur oder Einstellungen zu erhalten.
8. Der Gebrauch von Aufsätzen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn ein

Teil der Maschine beschädigt ist.

10. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

11. Lassen Sie das Kabel nicht über der Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen berühren.

12. Bringen Sie Hände oder Utensilien während der Lebensmittelverarbeitung nicht in die Nähe der beweglichen Klinge und Scheibe, um das Risiko schwerwiegender Verletzungen und/oder der Beschädigung der Küchenmaschine zu verringern. Ein Teigschaber darf NUR verwendet werden, wenn die Küchenmaschine ausgeschaltet ist.

13. Klinge und Scheibe sind scharf. Handhaben Sie sie mit Vorsicht. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

14. Bringen Sie die Messereinheit oder die Scheibe niemals an der Motoreinheit an, wenn die Schüssel nicht ordnungsgemäß befestigt ist, um das Risiko von Verletzungen zu verringern.

15. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

16. Füllen Sie Lebensmittel niemals von Hand in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu immer die Stopfer.

17. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels auszuhebeln.

18. Achten Sie darauf, dass die Klinge oder Scheibe vollständig angehalten hat, bevor Sie den Deckel entfernen.

19. Um die Gefahr von Verletzungen zu verringern, achten Sie darauf, die Klinge und Scheibe mithilfe der zu diesem Zweck bereitgestellten Laschen einzusetzen oder herauszunehmen. Seien Sie beim Entfernen der Klinge und Scheibe aus der Schüssel, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung vorsichtig.

20. Prüfen Sie, ob der Drehschalter auf AUS (○) steht, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Schalten Sie den Mixer AUS (○), um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen; ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.

21. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nach jedem Gebrauch AUSschalten (○). Verwenden Sie immer die Stopfer, um die Einfüllöffnung zu leeren. Falls diese Methode nicht funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und bauen Sie die Einheit auseinander, um das hängengebliebene Obst und Gemüse zu entfernen.
22. Das Gerät ist nicht für kommerzielle, professionelle oder industrielle Zwecke bestimmt.
23. Um sich vor dem Risiko eines Stromschlags zu schützen, tauchen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
24. Verwenden Sie das Gerät nie länger oder mit einer größeren Menge an Zutaten als vom Hersteller des Geräts empfohlen.
25. Die Maximalwerte zum Gerät basieren auf der Verwendung der Zerkleinerer-/Mixerscheibe. Bei der Verwendung der Schneide-/Raspelscheibe wird ggf. bedeutend weniger Energie verbraucht.
26. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben heiße Gas- bzw. Elektroherde oder in einen heißen Ofen.
27. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
28. **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Wärmeschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, angeschlossen oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der regelmäßig durch eine Versorgungseinheit ein- und ausgeschaltet wird.
29. Bedienen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück.
30. Seien Sie beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine vorsichtig, da diese durch plötzliches Auftreten von Dämpfen aus dem Mixbecher herausspritzen kann.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF.

Weitere Verbraucherschutzhinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Kabel dieses Geräts wurde auf eine Länge festgelegt, die die Gefahr, am Kabel hängen-zubleiben oder darüber zu stolpern, verringert. Wird ein längeres Kabel benötigt, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Der elektrische Nennwert des Verlängerungskabels muss mindestens demjenigen des Geräts entsprechen. Bei der Verwendung des Verlängerungskabels muss darauf geachtet werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen können oder jemand versehentlich darüber stolpern könnte.

Dieses Gerät ist mit Motorüberlastschutz ausgestattet. Wenn der Motor während des Betriebs aufgrund von Überhitzung anhält, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie den Motor 30 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie das Gerät nach 30 Minuten erneut ein, um den normalen Betrieb wiederaufzunehmen.

Verwenden Sie kein weiteres Gerät mit hoher Wattleistung im gleichen Stromkreis wie dieses Gerät, um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden.

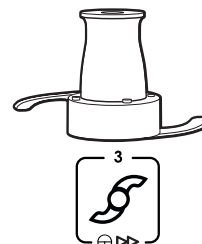
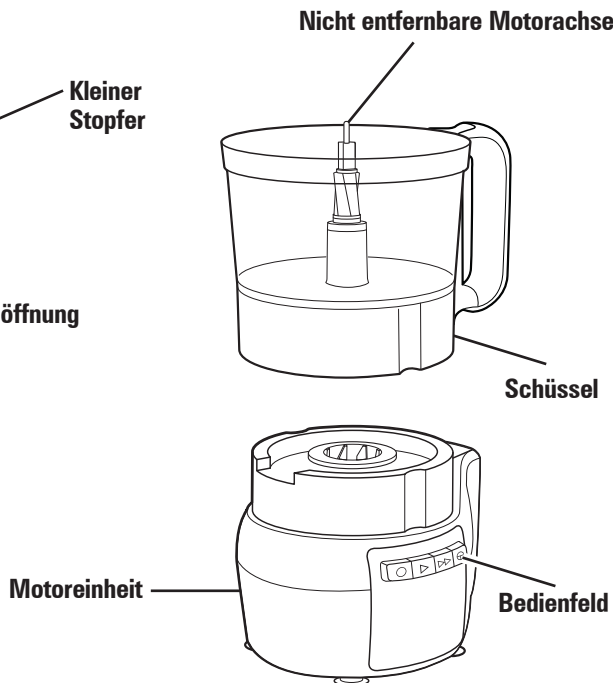
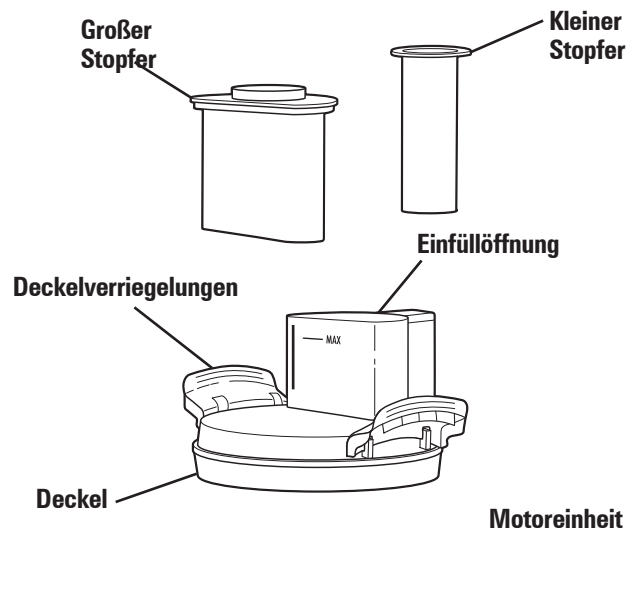


Recyceln des Produkts am Ende seiner Betriebslebensdauer

Das Mülltonnensymbol, mit dem dieses Gerät gekennzeichnet ist, bedeutet, dass das Gerät von einem selektiven Sammelsystem, das der WEEE-Richtlinie entspricht, übernommen werden muss, damit es entweder recycelt oder demontiert werden kann, um jegliche Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern. Der Verwender ist dafür verantwortlich, das Produkt zu einer den lokalen Vorschriften entsprechenden geeigneten Sammelstelle zu bringen. Für weitere Informationen über die geltenden örtlichen Gesetze wenden Sie sich bitte an die Gemeinde und/oder den lokalen Händler.

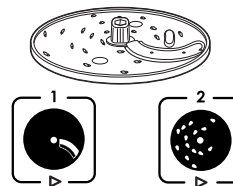
Teile und Eigenschaften

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH: Nehmen Sie die Küchenmaschine aus der Verpackung. Handhaben Sie Klinge und Scheibe(n) mit Vorsicht; sie sind sehr scharf. Waschen Sie alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit mit heißem Seifenwasser ab. Spülen Sie sie ab und lassen Sie sie trocknen.



Zerkleinerer-/Mixer Klinge

Verwenden Sie diese Scheibe zum groben Zerkleinern, Reiben, Hacken, Mixen oder Pürieren von Lebensmitteln.



Doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe

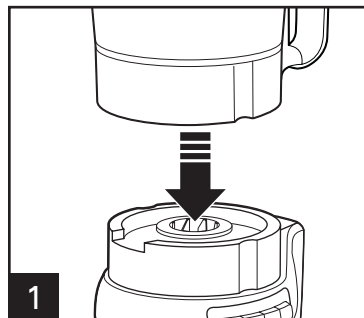
Verwenden Sie diese Scheibe zum Raspeln oder Schneiden einer Vielzahl von Lebensmitteln (wie Käse, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Salatgurken).

Verwenden der Klinge des Zerkleinerers/Mixers

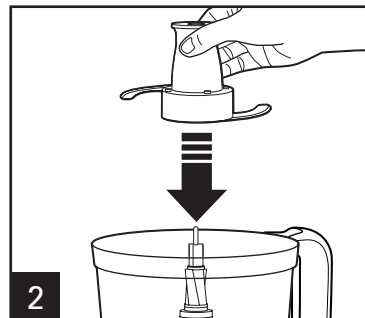
▲WARNUNG Verletzungsgefahr.

Handhaben Sie die Klinge mit Vorsicht; sie ist sehr scharf. Achten Sie darauf, dass das Gerät AUSgeschaltet (O) und ausgesteckt ist.

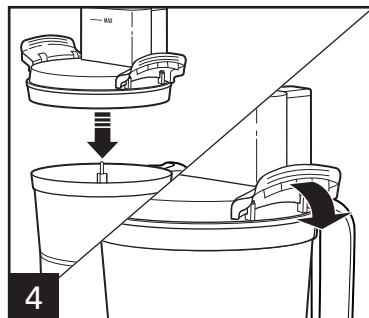
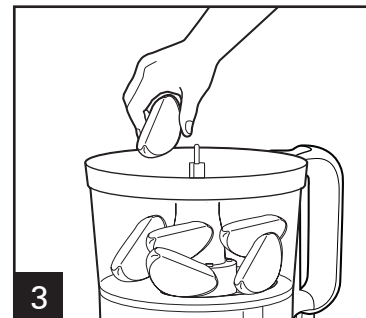
HINWEIS: Jeweils nur eine Klinge oder Scheibe zur gleichen Zeit verwenden.



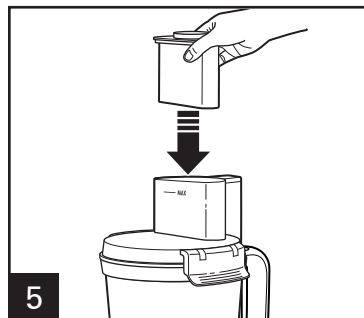
1 Bringen Sie die Schüssel auf der Motoreinheit an.



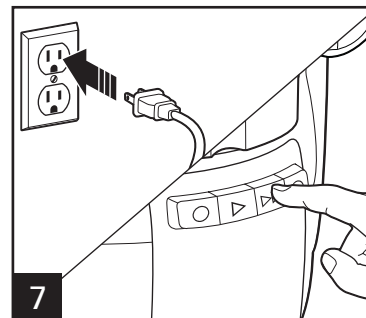
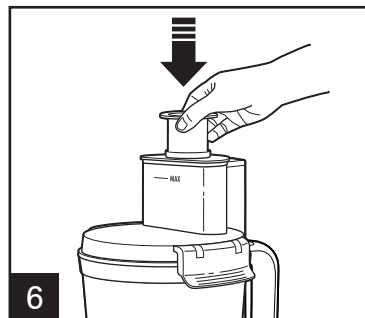
2 Schieben Sie die Klinge vorsichtig gerade nach unten auf die Motorachse bis sie einrastet.



4 Bringen Sie den Deckel auf der Schüssel an. **HINWEIS:** Das Gerät funktioniert erst, wenn die Verriegelungen an der Schüssel geschlossen sind.

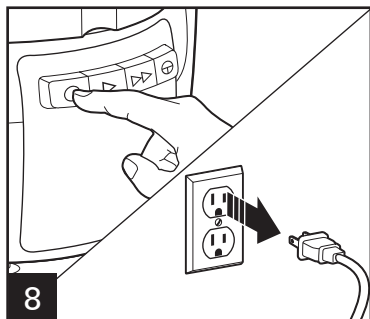


5 Bringen Sie die Stopfer in die Einfüllöffnung. **▲WARNUNG Verletzungsgefahr:** Verwenden Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel in die Einfüllöffnung hineinzugeben. DRÜCKEN SIE NIEMALS MIT ANDEREN GEGENSTÄNDEN ODER MIT DEN HÄNDEN LEBENSMITTEL DURCH DIE EINFÜLLÖFFNUNG.



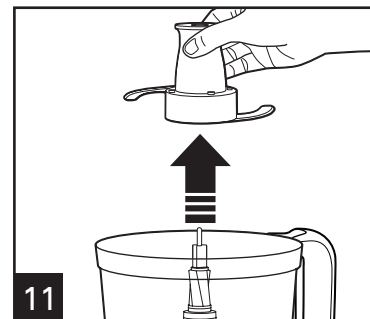
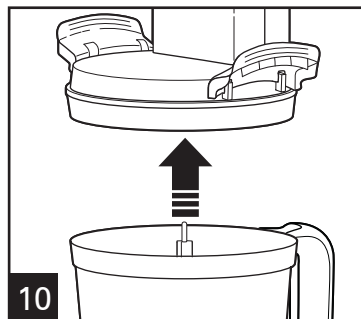
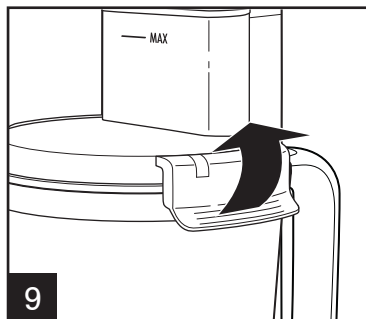
7 Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste.

Verwenden der Klinge des Zerkleinerers/Mixers (Forts.)

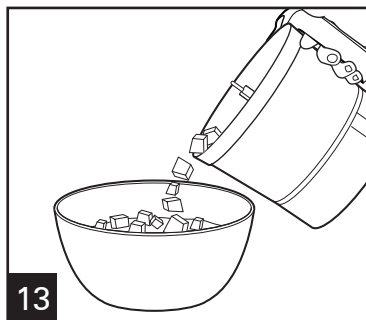
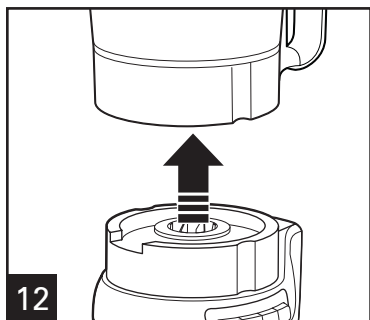


Drücken Sie auf AUS (O) und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn Sie fertig sind.

▲ WARNUNG Verletzungsgefahr:
Ziehen Sie immer erst den Stecker heraus, bevor Sie den Deckel entfernen.



Entfernen Sie bei Bedarf vorsichtig die Klinge von der Motorachse. Die Klinge wird beim Herausnehmen von Lebensmitteln nicht entfernt.

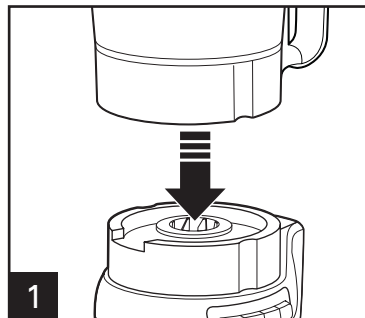


Verwenden der doppelseitigen Schneide- /Raspelscheibe

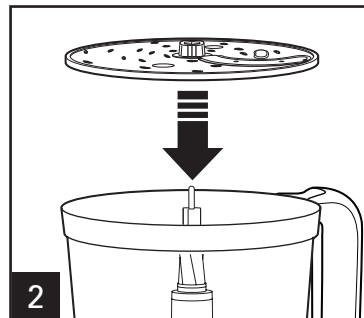
▲ **WARNUNG** Verletzungsgefahr.

Handhaben Sie die Scheibe mit Vorsicht; sie ist sehr scharf. Achten Sie darauf, dass das Gerät **AUS**geschaltet (**O**) und ausgesteckt ist.

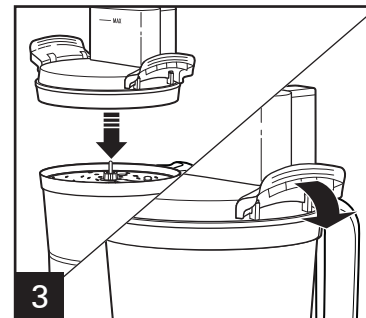
HINWEIS: Jeweils nur eine Klinge oder Scheibe zur gleichen Zeit verwenden.



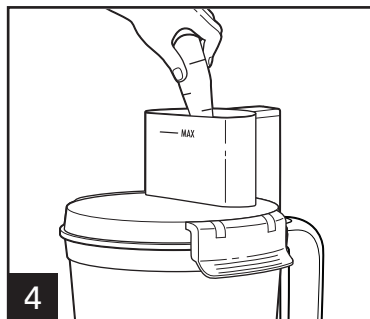
1 Bringen Sie die Schüssel auf der Motoreinheit an.



2 Bringen Sie die Scheibe vorsichtig mit der gewünschten Seite nach **OBEN** auf der Motorachse an. (Auf den jeweiligen Seiten der Klinge ist „**SLICE**“ (Schneiden) bzw. „**SHRED**“ (Raspeln) aufgeprägt.)

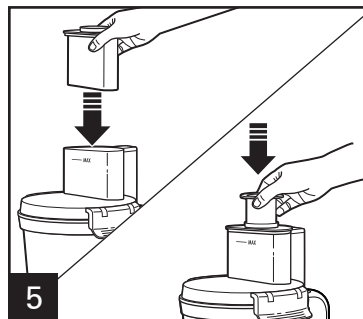


3 Bringen Sie den Deckel auf der Schüssel an. **HINWEIS:** Das Gerät funktioniert erst, wenn die Verriegelungen an der Schüssel geschlossen sind.



Schneiden Sie die Lebensmittel klein, damit sie in die Einfüllöffnung passen. Geben Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung.

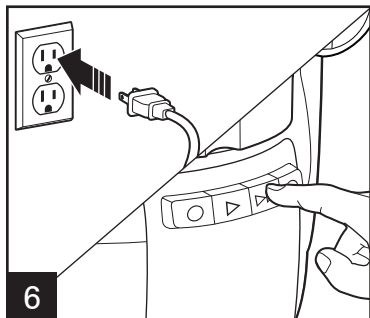
HINWEIS: Weicher Käse wie Mozzarella sollte vor der Verarbeitung mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank gelegt werden, um sicherzustellen, dass der Käse fest genug zum Raspeln ist.



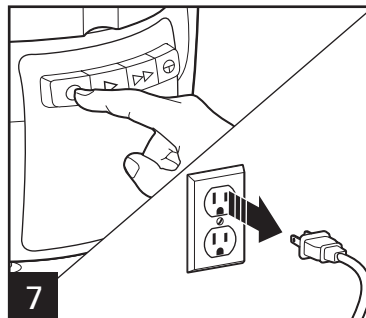
Bringen Sie die Stopfer in die Einfüllöffnung.

▲ **WARNUNG** Verletzungsgefahr:
Verwenden Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel in die Einfüllöffnung hineinzugeben. **DRÜCKEN SIE NIEMALS MIT ANDEREN GEGENSTÄNDEN ODER MIT DEN HÄNDEN LEBENSMITTEL DURCH DIE EINFÜLLÖFFNUNG.**

Verwenden der doppelseitigen Schneide-/Raspelscheibe (Forts.)

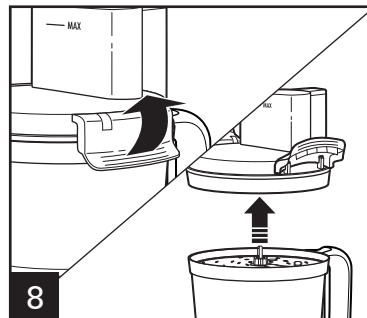


6 Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste.

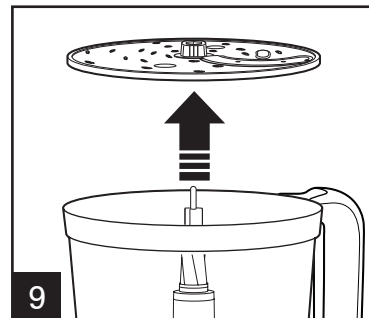


7 Drücken Sie auf AUS (O) und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn Sie fertig sind.

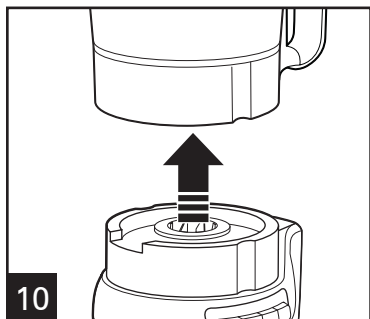
▲ WARNUNG Verletzungsgefahr:
Ziehen Sie immer den Stecker heraus, bevor Sie den Deckel entfernen.



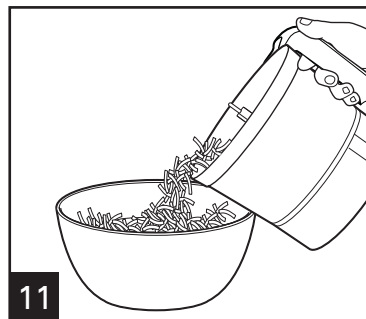
8 Entfernen Sie vor dem Herunternehmen der Schüssel immer den Deckel, um eine mögliche Beschädigung des Geräts zu vermeiden.



9 Entfernen Sie die Scheibe vorsichtig von der Motorachse.



10



11

Tipps und Techniken

- Beginnen Sie für eine gleichmäßigere Konsistenz mit ähnlich großen Lebensmittelstücken. Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung mit der Zerkleinerer-/Mixer Klinge in ca. 2 cm große Stücke und lassen Sie genügend Platz in der Schüssel, damit die Lebensmittel herumgewirbelt werden können.
- Diese Küchenmaschine eignet sich hervorragend zum Hacken, Mixen, Scheiden, {oder Raspeln der meisten Lebensmittel. Um jedoch die beste Leistung zu erzielen, verwenden Sie Ihre Küchenmaschine nicht für Folgendes: Mahlen von Körnern, Kaffeebohnen oder Gewürzen, Schneiden von gefrorenem Fleisch, Kneten von Teig oder Zerstoßen von Eis.
- Beim Zerkleinern von Lebensmitteln wird durch das abwechselnde An- und Ausschalten der PULSE-Funktion das beste Ergebnis erzielt.
- Die Betriebszeit hängt von der zu verarbeitenden Lebensmittelmenge ab. Die meisten Lebensmittel können binnen Sekunden geschnitten, gehackt oder geraspelt werden. Wenn das Gerät über längere Zeit hinweg ununterbrochen in Betrieb ist, pausieren Sie etwa 4 Minuten lang, bevor Sie fortfahren.
- Pürieren oder zerstampfen Sie damit keine stärkehaltigen Gemüse wie Kartoffeln, da diese schnell zu stark verarbeitet werden und dadurch eine gummiartige Konsistenz erhalten.
- Verwenden Sie zum Schneiden oder Raspeln von Käse festen Käse wie Cheddar oder Emmentaler, der zuvor mindestens 30 Minuten lang gekühlt wurde. Der Käse sollte sofort verarbeitet werden, nachdem er aus dem Kühlschrank herausgenommen wurde. Weicher Käse wie Mozzarella sollte vor der Verarbeitung mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank gelegt werden, um sicherzustellen, dass der Käse fest genug zum Raspeln ist.
- Die doppelseitige Schneide-/Raspelscheibe verfügt über eine Schneideklinge auf der einen und Raspelzähne auf der anderen Seite. Die Scheibe muss immer mit der Seite, auf der die gewünschte Funktion aufgeprägt ist, nach oben eingelegt werden. Bringen Sie die Scheibe mit der gewünschten {Seite nach oben auf der Motorachse an.
- Um Gemüse zu Julienne zu verarbeiten, schneiden Sie es und nehmen Sie es dann aus der Schüssel. Geben Sie weiteres Gemüse hinein. Geben Sie die Gemüestifte vertikal in die Einfüllöffnung. Wiederholen Sie den Schneidevorgang, um weitere Julienne herzustellen.

Verarbeitungstabellen

Die Scheibenaufsätze sind doppelseitig und gekennzeichnet. Die Kennzeichnung der gewünschten {Funktion sollte nach oben zeigen. Befüllen Sie die Schüssel bei der Verarbeitung mit Scheibenaufsätzen nicht über das „MAX LEVEL“ hinaus.

AUFSATZ

Zerkleinerer-/Mixer Klinge



LEBENSMITTEL

Zerkleinern: Nüsse, Fleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Kräuter, Brot (für Krümel), Cracker
Hacken/Pürieren: Gemüse, Obst

Mixen: Salatdressings

Pürieren: Suppen, Soßen

Reiben: Käse, wie z. B. Parmesan (gekühlt)

Schneidescheibe {(Schneideseite nach OBEN)}



Salatgurken, Äpfel, Pilze, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Tomaten, Peperoni, Paprika, Radieschen, harte Käsesorten (gekühlt)

Raspelscheibe {(Raspelseite nach OBEN)}



Kohl, Kartoffeln, Karotten, Käse (gekühlt)

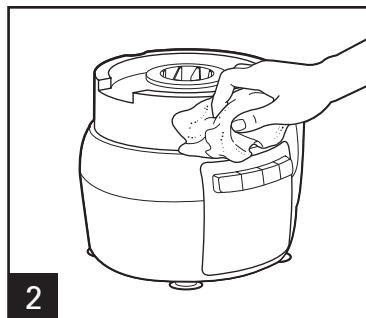
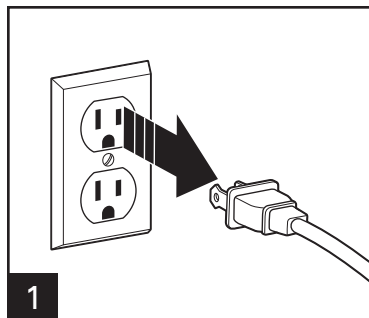
Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die folgenden Mengen beim Zerkleinern, Hacken oder Pürieren mithilfe der Zerkleinerer-/Mixer Klinge nicht überschreiten. Lassen Sie etwas Platz in der Schüssel, damit die Zutaten sich zum Zerkleinern oder Mixen umherbewegen können.

LEBENSMITTEL

MAXIMALE MENGE

Trockene Zutaten wie Cracker oder Nüsse (ca. 750 g)	6 Tassen bis zum MAX-Level
In ca. 2 cm große Stücke geschnittenes Gemüse, gevierteltes Obst	6 Tassen bis zum MAX-Level
Käse, wie z. B. Parmesan oder Cheddar, gewürfelt (ca. 500 g)	6 Tassen bis zum MAX-Level
Dicke Soßen oder Dips (ca. 2100 ml)	6 Tassen bis zum MAX-Level
Flüssigkeiten wie Marinade oder Suppen	4 bis 6 Tassen (ca. 1400 ml-2100 ml)

Pflege und Reinigung



Wischen Sie die Motoreinheit, das Bedienfeld und das Kabel lediglich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

▲ WARNUNG Stromschlaggefahr.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Verwenden Sie NICHT das Intensivprogramm („SANI“), wenn Sie den Entsafter im Geschirrspüler reinigen. Die Temperaturen des Intensivprogramms („SANI“) können Ihr Produkt beschädigen. Alle entfernbaren Teile können von Hand mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Seien Sie beim Waschen der Zerkleinerer-/Mixer Klinge und der Schneide-/Raspelscheibe vorsichtig.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Das Gerät funktioniert nicht {bei jeder Geschwindigkeit oder jedem Pulse-Vorgang.	• Ist der Stecker des Geräts eingesteckt? Funktioniert die Steckdose? • Ist der Deckel fest verschlossen? Siehe Abschnitte zur Verwendung.
Die Lebensmittel sind nicht {gleichmäßig geschnitten oder gerieben.	• Werden zu viele Lebensmittel in die Einfüllöffnung gegeben oder werden diese zu fest mit dem Stopfer hineingedrückt, kann dies dazu führen, dass die Lebensmittel ungleichmäßig geschnitten oder gerieben werden. In den Verarbeitungstabellen für Lebensmittel {erfahren Sie die empfohlenen Größen und Mengen.
Das Gerät hält an {und lässt sich nicht wieder einschalten.	• Ist der Deckel fest verschlossen? Siehe Abschnitte zur Verwendung. • Funktioniert die Steckdose nach wie vor? Überprüfen Sie dies, indem Sie eine Lampe oder ein anderes Gerät einstecken. Ggf. war der Stromkreis überlastet und es ist eine Sicherung herausgeflogen oder der Schutzschalter wurde aktiviert. • Schalten Sie das Gerät AUS (●), warten Sie 3 bis 4 Minuten und schalten Sie es wieder EIN. Wenn keiner dieser Vorschläge das Problem behebt, versuchen Sie NICHT, das Gerät zu reparieren. Rufen Sie den Kundendienst an, um den Namen des Servicecenters in Ihrer Nähe zu erfahren.
Vom Gerät geht ein verbrannter Geruch aus.	• Ggf. befinden sich vom Herstellungsprozess noch Reste auf dem Motor, die bei der ersten Verwendung einen leichten Geruch verursachen. Dieser Geruch verfliegt mit der Zeit. Falls ein starker Geruch auftritt oder Rauch zu sehen ist, stecken Sie das Gerät SOFORT aus und rufen Sie die Nummer des Kundendiensts an.
Der Motor macht einen schwachen Eindruck.	• Haben die Lebensmittel die für die Verarbeitung empfohlene Größe oder Menge? In den Verarbeitungstabellen für Lebensmittel erfahren Sie die empfohlenen Größen und Geschwindigkeiten.
Der Käse lässt sich nicht gut reiben.	• Der Käse sollte sofort verarbeitet werden, nachdem er aus dem Kühlschrank herausgenommen wurde. Weicher Käse wie Mozzarella sollte vor der Verarbeitung mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank gelegt werden, um sicherzustellen, dass der Käse fest genug zum Raspeln ist.
Das Gemüse lässt sich nicht {raspeln oder schneiden.	• Lagern Sie Gemüse mit hohem Wassergehalt vor der Verarbeitung im Kühlschrank. Gemüse mit {Raumtemperatur ist weniger fest und lässt sich nicht so gut verarbeiten.

Rezepte

Hummus mit gerösteter roter Paprika

2 Knoblauchzehen	2 Esslöffel (ca. 30 ml) { Zitronensaft
2 Frühlingszwiebeln, weißer Teil {	2 Teelöffel (ca. 10 ml) Olivenöl
guter Teil des grünen Teils { Spitzen	1/4 Teelöffel (ca. 1 ml) gemahlener
1 Dose (425 g) Kichererbsen, {	{ Kreuzkümmel
abgegossen	Eine Prise Cayennepfeffer
1 Glas (400 g) geröstete { rote	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Paprika, abgegossen	Eine Prise Paprikapulver
1/4 Tasse (ca. 50 ml) Tahini	Pitabrot oder Rohkost
(Sesampaste), verrührt	

Zubereitung:

1. Verwenden Sie die S-Klinge  und geben Sie bei laufender Küchenmaschine Knoblauchzehen und Zwiebelstücke in die Einfüllöffnung.
2. Geben Sie die Kichererbsen, die geröstete rote Paprika, das Tahini, den Zitronensaft, das Olivenöl, den Kreuzkümmel, den Cayennepfeffer, das Salz und den Pfeffer hinzu. Lassen Sie die Küchenmaschine weiterlaufen, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.
3. Geben Sie das Hummus in eine Servierschüssel und garnieren Sie es mit Paprikastücken.
4. Servieren Sie es mit Pita und/oder Rohkost. Im Kühlschrank lagern.

Portionen: 4 bis 6

Frische, würzige Salsa

1 Zwiebel, geschält	1/4 Tasse (ca. 50 ml) Koriander,
1 Knoblauchzehe	gebündelt
1 Chilischote (Jalapeño oder {	1/2 Teelöffel (ca. 2 ml)
Peperoni), geputzt, entkernt { und	Kreuzkümmel
geviertelt	1 Esslöffel (ca. 15 ml) Limettensaft
4 Tomaten, geviertelt	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
	Chilisauce, optional

Zubereitung:

1. Verwenden Sie die S-Klinge  und geben Sie bei laufender Küchenmaschine Zwiebelstücke, eine Knoblauchzehe und eine Peperoni in die Einfüllöffnung. Zerkleinern Sie das Ganze bis alles fein gehackt ist. Nehmen Sie die Masse bei Bedarf aus der Schüssel.
2. Geben Sie Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel, Limettensaft, Salz und Pfeffer hinzu. Drücken Sie die PULSE-Taste, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und nehmen Sie die Masse bei Bedarf aus der Schüssel. Geben Sie nach Wunsch Chilisauce hinzu.

Portionen: 6 bis 8

Korianderbutter

1 Bündel Koriander
1 Tasse (ca. 230 ml) ungesalzene Butter, weich
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Waschen Sie den Koriander und zupfen Sie die Blätter von den Stängeln. Geben Sie die Butter und die Korianderblätter zusammen in die Küchenmaschine. Mixen  Sie die Zutaten bis eine leichte, fluffige Konsistenz erreicht ist.
2. Geben Sie je nach Geschmack Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzu. Mixen Sie das Ganze unter.
3. Verwenden Sie die Butter zu Gegrilltem. Schmeckt hervorragend zu gegrilltem Lachs, Schwertfisch oder Thunfisch. Im Kühlschrank lagern.

Portionen: 4 bis 6

Hinweise

This Page Intentionally Left Blank



**PERHATIAN: BACA
PANDUAN PENGOPERASIAN
SEBELUM PENGGUNAAN**

*Kunjungi <https://hamiltonbeach.global>
untuk daftar lengkap produk kami
dan Panduan Penggunaan dan
Perawatan – dan dapatkan juga
resep-resep lezat dan tips!*

**Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, VA 23060 USA**

Diimpor oleh:
PT. ACE Hardware Indonesia
Gedung Kawan lama Lt. 5
Jl. Puro Kencana No. 1
Jakarta 11610
Indonesia
Pendaftaran No.



Hamilton Beach®

Stack & Snap™ Prosesor Makanan

Model 70720-ID

PANDUAN KEAMANAN PENTING

Perangkat ini dimaksudkan hanya untuk penggunaan rumah tangga. Saat menggunakan perangkat elektronik, tindakan pencegahan untuk keamanan harus selalu diperhatikan untuk mengurangi resiko kebakaran, sengatan listrik, dan/atau cedera pada seseorang, termasuk hal-hal berikut:

1. **B**aca dan simpan seluruh panduan.
2. **U**ntuk melindungi terhadap resiko sengatan listrik, jangan membenamkan landasan, motor, kabel daya, atau steker ke dalam air atau cairan lainnya.
3. **P**engawasan jarak dekat diperlukan saat perangkat digunakan oleh atau di dekat anak-anak. **A**nak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perangkat.
4. **P**erangkat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. **J**auhkan perangkat dan kabel dayanya dari jangkauan anak-anak.
5. **C**abut kabel perangkat dari stop kontak saat tidak digunakan, sebelum memasang atau melepas bagian-bagian, dan sebelum melakukan pembersihan.
6. **H**indari bersentuhan dengan bagian-bagian yang bergerak.
7. **J**angan jalankan perangkat dengan kabel atau steker daya yang rusak, atau setelah perangkat mengalami malafungsi, terjatuh, atau rusak dengan cara apa pun. **P**enggantian dan perbaikan kabel daya hanya boleh dilakukan oleh produsen, agen servisnya, atau orang dengan kecakapan yang serupa demi menghindari bahaya. **H**ubungi nomor layanan pelanggan yang disediakan untuk mendapatkan informasi mengenai pemeriksaan, perbaikan, atau penyesuaian.
8. **P**enggunaan aksesoris yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh pabrik perangkat dapat menyebabkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera.
9. **J**angan gunakan prosesor makanan Anda bila

ada komponen yang rusak.

10. Jangan gunakan perangkat di luar ruangan.

11. Jangan biarkan kabel menggantung pada tepian meja atau konter, atau bersentuhan dengan permukaan yang panas.

12. Jauhkan tangan dan peralatan lainnya dari pisau dan pelat yang bergerak saat mengolah makanan untuk mengurangi resiko cedera pribadi parah dan/atau kerusakan pada prosesor makanan. **P**engeruk plastik dapat digunakan tetapi **HANYA** pada saat perangkat tidak bekerja.

13. Pisau dan pelat sangat tajam. **T**angani dengan hati-hati. **S**impan jauh dari jangkauan anak-anak.

14. Untuk mengurangi resiko cedera, jangan memasang pisau pemotong atau pelat pada landasan tanpa memasang mangkuk pada tempatnya terlebih dahulu.

15. Pastikan penutup telah terpasang dan terkunci pada tempatnya sebelum mengoperasikan perangkat.

16. Jangan memasukkan makanan ke dalam salurannya dengan tangan. **S**elalu gunakan pendorong makanan.

17. Jangan mencoba untuk melawan mekanisme sambungan kunci penutup perangkat.

18. Pastikan pisau atau pelat telah benar-benar berhenti sebelum melepaskan penutup.

19. Untuk mengurangi resiko cedera, pastikan untuk memasukkan atau melepas pisau dan pelat menggunakan poros yang disediakan untuk keperluan ini. **B**erhati-hatilah saat melepaskan pisau dan pelat dari mangkuk, saat mengosongkan mangkuk, dan sebelum pembersihan.

20. Periksa bahwa kontrol berada pada posisi OFF (○) setelah setiap penggunaan. **U**ntuk memutuskan sambungan, atur kontrol pada posisi OFF (○); kemudian cabut steker dari stop kontak.

21. Pastikan tombol pada posisi OFF (○) setelah setiap penggunaan. **S**elalu gunakan pendorong

untuk mengosongkan saluran makanan. Saat metode ini tidak memungkinkan, cabut steker dari stop kontak dan bongkar perangkat untuk mengeluarkan makanan yang tersisa.

22. Perangkat tidak ditujukan untuk kepentingan komersial, profesional, atau penggunaan industri. Perangkat dirancang dan diciptakan secara eksklusif hanya untuk penggunaan rumah tangga.

23. Jangan menggunakan perangkat dalam waktu yang lama atau dengan jumlah bahan-bahan yang lebih banyak dari yang direkomendasikan oleh pabrik perangkat.

24. Nilai tegangan maksimal pada perangkat ini adalah berdasarkan penggunaan pisau pemotong/pencampur. Menggunakan pelat pemotong/pemarut akan menari daya listrik yang lebih sedikit secara signifikan.

25. Jangan meletakkan perangkat di atas atau di

dekat gas panas atau kompor listrik atau di dalam oven panas.

26. Jangan menggunakan perangkat di luar tujuan yang dimaksud.

27. Jangan gunakan perangkat untuk keperluan selain yang ditujukane.

28. HATI-HATI: Untuk menghindari bahaya akibat reset pemutus termal yang tanpa sengaja, perabot ini tidak boleh dicatu daya listrik melalui perangkat sakelar luar (misalnya pengatur waktu), atau disambungkan dengan sirkuit yang dihidup-matikan secara teratur oleh perusahaan listrik.

29. Jangan hidupkan (posisi ON) selama lebih dari 2 menit tiap kali penggunaan.

30. Berhati-hatilah saat menuang cairan panas ke dalam prosesor makanan karena cairan dapat terlontar dari perabot akibat aliran mendadak.

SIMPAN PANDUAN INI!

Informasi Keamanan Konsumen Tambahan

Perangkat ini hanya untuk penggunaan rumah tangga.

PERINGATAN! Bahaya Tersengat: Perangkat ini memiliki steker terpolarisasi (satu bilah lebar) yang dapat mengurangi resiko tersengat listrik. Steker hanya muat satu arah ke dalam stop kontak terpolarisasi. Jangan melanggar tujuan keamanan dari steker dengan memodifikasi steker dalam cara apapun atau dengan menggunakan adaptor. Bila steker tidak pas, putar balik. Bila masih tidak pas, hubungi teknisi berpengalaman untuk mengganti stop kontak.

Panjang kabel yang digunakan oleh perangkat ini dipilih untuk

mengurangi bahaya terbelit atau tersandung karena kabel yang panjang. Bila kabel panjang dibutuhkan, hanya gunakan kabel ekstensi yang telah diuji. Tegangan listrik kabel ekstensi harus sama atau lebih besar dari tegangan perangkat. Diperlukan kehati-hatian untuk mengatur kabel ekstensi agar tidak menggantung pada konter atau meja di mana kabel dapat ditarik oleh anak-anak atau tersandung dengan tidak sengaja.

Untuk menghindari muatan berlebih pada sirkuit listrik, jangan gunakan perangkat bertegangan tinggi lainnya pada sirkuit yang sama dengan perangkat ini.



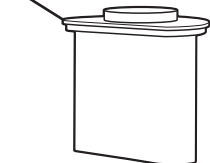
Daur Ulang Produk Pada Akhir Masa Servisnya

Simbol tong sampah beroda pada perangkat ini menandakan bahwa perangkat harus diambil oleh sistem pengumpulan yang sesuai dengan Peraturan WEEE agar dapat didaur ulang atau dibongkar dengan tujuan untuk mengurangi dampak pada lingkungan. Pengguna bertanggung jawab untuk mengembalikan produk pada fasilitas pengumpulan yang sesuai, seperti yang telah ditentukan oleh kode lokal Anda. Untuk informasi tambahan mengenai hukum pemerintah setempat, harap hubungi fasilitas kota tempat tinggal Anda dan/atau distributor lokal.

Komponen dan Fitur

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Buka kemasan prosesor. Tangani pisau dan pelat dengan hati-hati; keduanya sangat tajam. Cuci semua bagian kecuali landasan di dalam air panas bersabun. Bilas; kemudian keringkan.

Pendorong Makanan Besar



Pendorong Makanan Kecil



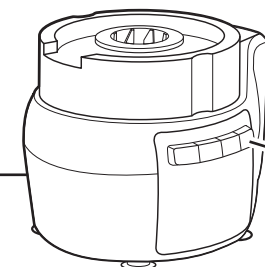
Saluran Makanan



Kait Penutup

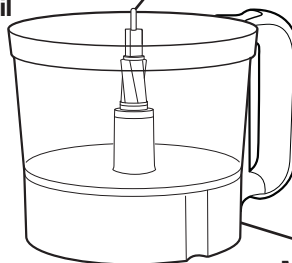
Penutup

Landasan

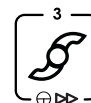
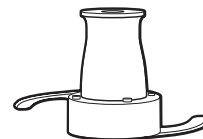


Panel Kontrol

Poros Motor Tidak Dapat Dilepas

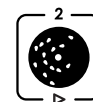
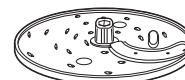


Mangkuk



Pisau Pemotong/Pencapur

Digunakan untuk memotong, memarut, mencincang, mencampur, atau menghaluskan Makanan



Pelat Pengiris/Pemarut Reversible

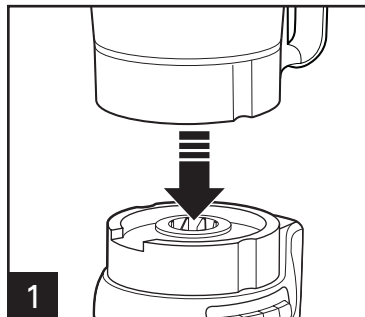
Digunakan untuk memarut atau untuk mengiris bermacam-macam makanan (seperti keju, wortel, bawang, tomat, paprika, dan timun).

Cara Menggunakan Pisau Pemotong/Pencampur

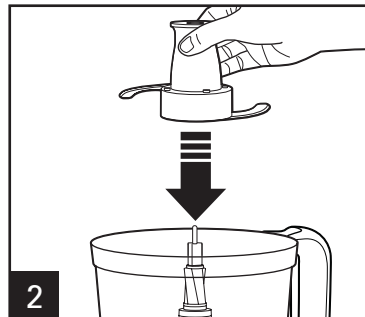
▲ PERINGATAN Bahaya Tercabik.

Tangani pisau dengan hati-hati; pisau sangat tajam. Pastikan perangkat pada posisi OFF (O) dan steker tidak tersambung ke stop kontak.

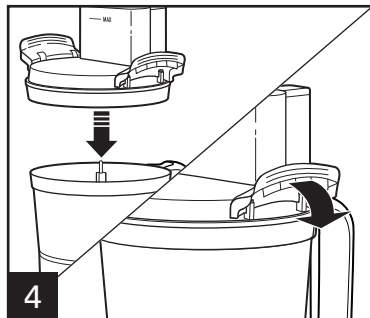
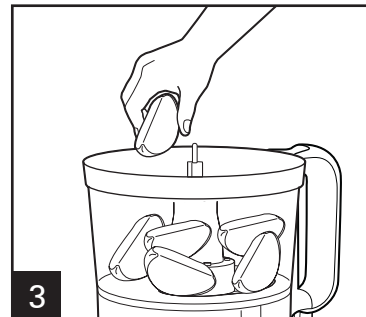
CATATAN: Operasikan menggunakan hanya satu pisau atau pelat per pemakaian.



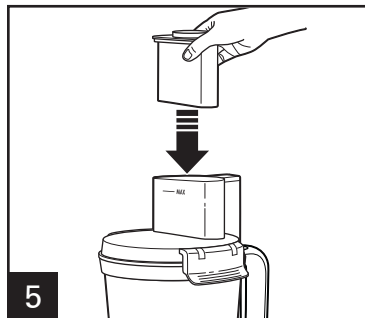
1
Letakkan mangkuk di atas landasan.



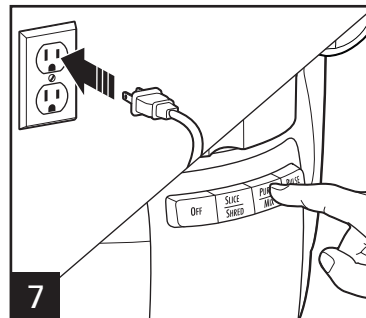
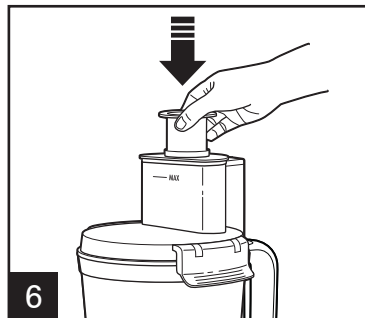
2
Secara hati-hati geser pisau turun ke bawah ke atas poros motor sampai pisau terpasang pada tempatnya.



4
Pasang penutup di atas mangkuk. **CATATAN:** Perangkat tidak akan bekerja bila kait pada mangkuk tidak terkunci.

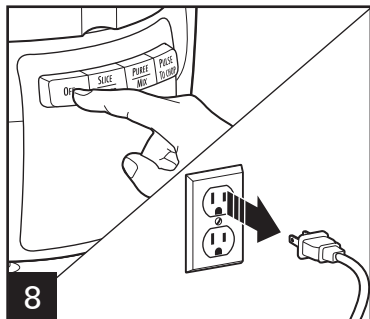


5
Pasang pendorong makanan di dalam saluran makanan. **▲ PERINGATAN** **Bahaya Tercabik:** Selalu gunakan pendorong makanan untuk memasukkan makanan ke dalam saluran. **JANGAN MENDORONG MAKANAN MELALUI SALURAN DENGAN TANGAN ATAU BENDA LAINNYA.**



7
Tekan tombol fungsi yang diinginkan.

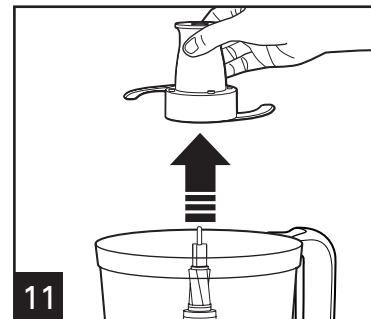
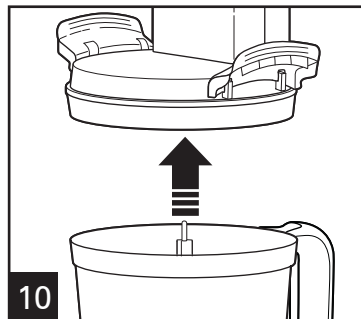
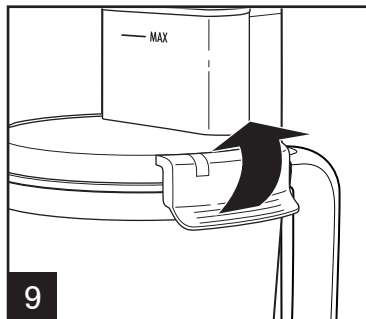
Cara Menggunakan Pisau Pemotong/Pencampur (lanjutan.)



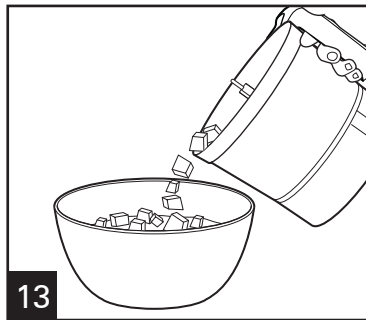
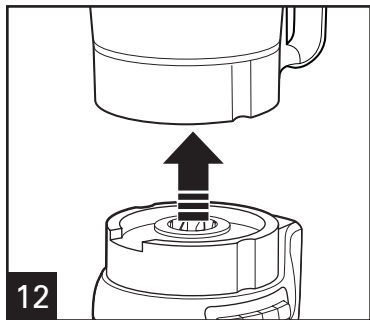
Setelah selesai, tekan OFF (○) dan cabut steker.

▲ PERINGATAN **Bahaya Tercabik:**

Selalu cabut steker perangkat sebelum melepas penutup.



Bila Anda mau, secara hati-hati pisahkan pisau dari poros motor. Pisau tetap di tempat saat mengeluarkan makanan.

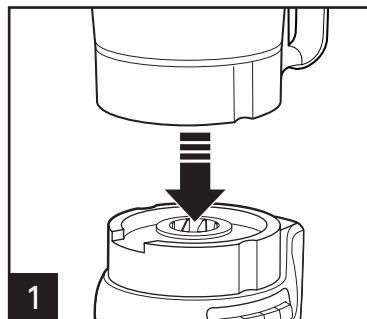


Cara Menggunakan Pelat Pengiris /Pemarut Reversible

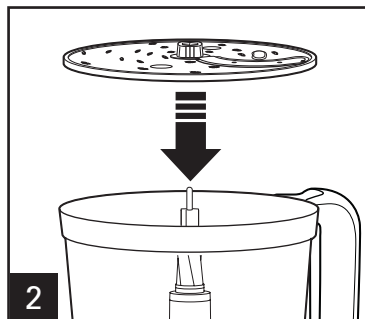
▲ PERINGATAN Bahaya Tercabik.

Tangani pelat dengan hati-hati; pelat sangat tajam. Pastikan perangkat pada posisi OFF dan steker tidak tersambung ke stop kontak.

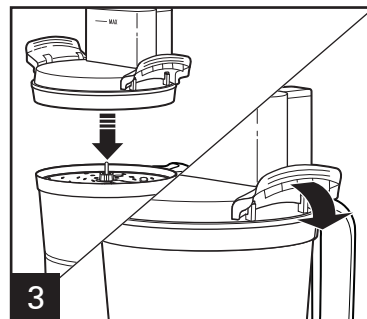
CATATAN: Operasikan menggunakan hanya satu pisau atau pelat per pemakaian.



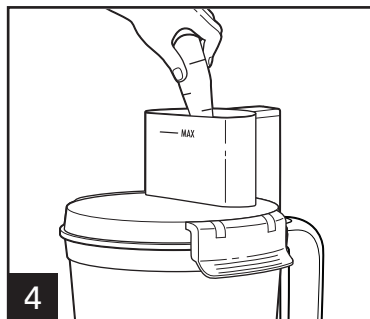
1 Letakkan mangkuk di atas landasan.



2 Secara hati-hati letakkan pelat ke atas poros motor dengan sisi yang diinginkan menghadap KE ATAS. ("SLICE" atau "SHRED" distempel di kedua sisi pisau.)

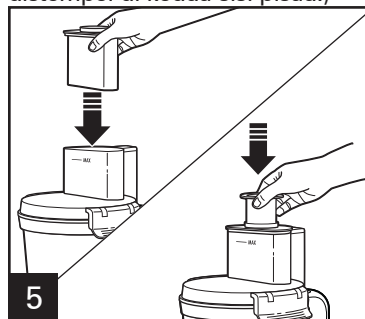


3 Letakkan penutup di atas mangkuk. **CATATAN:** Perangkat tidak akan bekerja kecuali pengait pada mangkuk sudah terkunci.



Potong makanan hingga dapat dimasukkan ke dalam saluran makanan. Isi saluran dengan makanan.

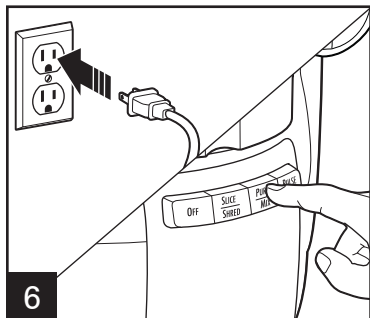
CATATAN: Keju lembut seperti mozzarella harus diletakkan di dalam freezer selama 30 menit sebelum diproses untuk memastikan keju cukup padat untuk diparut.



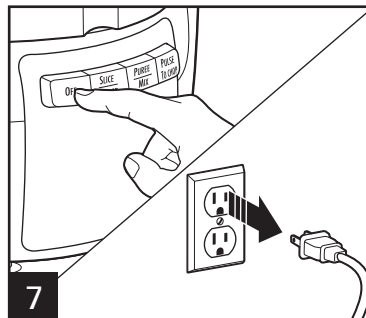
Letakkan pendorong makanan di dalam saluran makanan.

▲ **PERINGATAN Bahaya Tercabik:** Selalu gunakan pendorong makanan untuk memasukkan makanan ke dalam saluran. MELALUI SALURAN DENGAN TANGAN ATAU BENDA LAINNYA.

Cara Menggunakan Pelat Pengiris/Pemarut Reversible (lanjutan.)

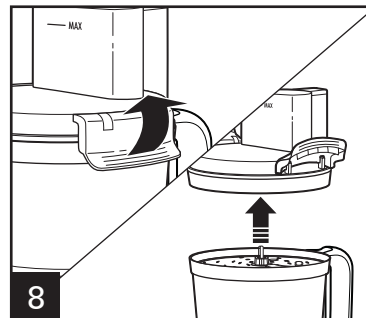


6 Tekan tombol fungsi yang diinginkan.

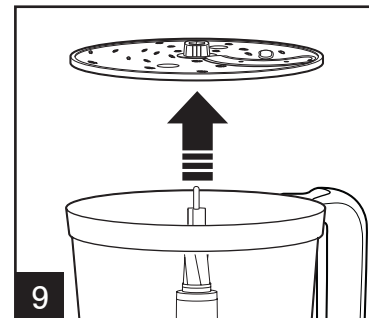


7 Setelah selesai, tekan OFF (O) dan cabut steker.

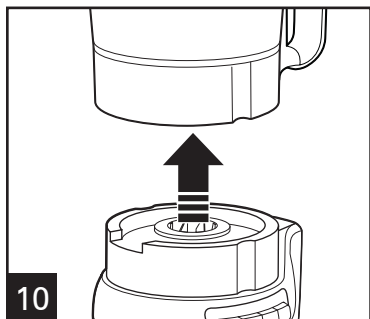
▲ PERINGATAN Bahaya Tercabik: Selalu cabut steker sebelum melepaskan tutup.



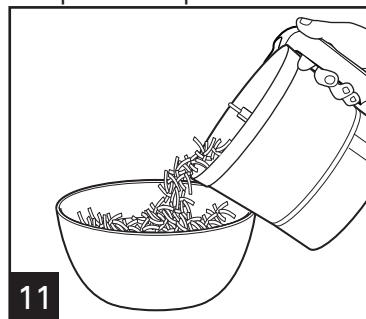
8 Selalu lepas penutup sebelum memindahkan mangkuk untuk menghindari kemungkinan kerusakan pada perangkat.



9 Secara hati-hati lepaskan pelat dari poros motor.



10



11

Tips dan Teknik

- Untuk hasil yang lebih seragam, mulailah dengan sepotong makanan yang bentuknya mirip. Potong makanan menjadi 1 inci (2,5-cm) sebelum diolah dengan pisau pemotong/pencampur dan sisakan ruang di dalam mangkuk agar makanan dapat diaduk-aduk.
- Prosesor makanan ini sesuai untuk memotong, mencampur, mengiris, atau memarut banyak bahan makanan. Namun, untuk mempertahankan performa terbaik, jangan menggunakan prosesor Anda untuk hal-hal berikut: menggiling gandum, biji kopi, atau rempah-rempah; mengiris daging beku; meremas adonan; atau menghancurkan es batu.
- Saat memotong makanan, tekan dan lepas tombol pulse sampai menghasilkan hasil terbaik yang diinginkan.
- Waktu pengoperasian akan tergantung pada jumlah makanan yang diolah. Kebanyakan makanan dapat diiris, dipotong, atau diparut dalam beberapa detik. Bila perangkat dioperasikan terus menerus dalam periode waktu yang lama, biarkan prosesor beristirahat selama 4 menit sebelum melanjutkan.
- Jangan menghaluskan atau menumbuk sayuran yang berkanji seperti kentang karena mereka dapat dengan mudah menjadi matang dan akan menjadi lengket.
- Untuk mengiris atau memarut keju, gunakan keju padat seperti Cheddar atau Swiss yang sudah didinginkan selama setidaknya 30 menit. Keju harus segera diproses setelah dikeluarkan dari lemari pendingin. Keju lembut seperti mozzarella harus dimasukkan ke dalam freezer selama 30 menit sebelum diolah untuk memastikan keju sudah cukup padat untuk diparut.
- Pelat pengiris/pemarut reversible memiliki pisau pengiris pada satu sisi dan gigi pemarut pada sisi lainnya. Fungsi pisau distempel pada masing-masing sisi, sisi yang menghadap ke atas adalah fungsi yang akan digunakan. Letakkan di atas poros motor dengan sisi yang diinginkan menghadap ke atas.
- Untuk sayuran ala julienne (irisian sebesar batang korek api), iris dan keluarkan dari mangkuk. Susun ulang sayuran. Masukkan ke dalam saluran makanan dengan potongan vertikal. Iris lagi untuk menghasilkan sayuran dengan potongan sebesar batang korek api.

Bagan Pengolahan

Komponen pelat dapat dibalik dan memiliki label. Label harus menghadap ke atas untuk fungsi yang diinginkan. Saat menggunakan komponen pelat, jangan mengolah melebihi MAX LEVEL pada mangkuk.

KOMPONEN

MAKANAN

Pisau Pemotong/Pencampur



Potong: kacang, daging, bawang putih, bawang bombay, paprika, seledri, rempah-rempah, roti (untuk remah-remah), biskuit
Cincang/Menghaluskan: sayuran, buah
Mencampur: saus salad
Menghaluskan: sup, saus
Memarut: keju, seperti Parmesan (didinginkan)

Pelat Pengiris
(sisi pengiris menghadap ATAS)



Timun, apel, jamur, wortel, kentang, kubis, tomat, pepperoni, paprika, lobak, keju padat (didinginkan)

Pelat Pemarut
(sisi pemarut menghadap ATAS)



Kubis, kentang, wortel, keju (didinginkan)

Untuk hasil terbaik jangan melebihi jumlah-jumlah berikut saat memotong, mencincang, atau menghaluskan dengan pisau pemotong/pencampur. Berikan cukup ruang pada mangkuk agar bahan-bahan dapat bergerak untuk diaduk atau dicampur.

MAKANAN

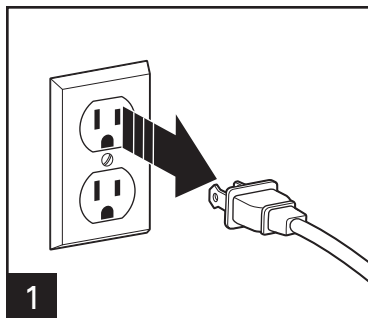
JUMLAH MAKSIMAL

Bahan-bahan kering seperti biskuit atau kacang	8 sampai 10 gelas
Sayuran atau buah, potong dadu	6 sampai 8 gelas
Keju parut seperti Parmesan atau Cheddar, potong dadu	5 sampai 10 ons
Saus atau celupan tebal	6 sampai 8 gelas
Cairan seperti bumbu cair atau sup	4 sampai 6 gelas

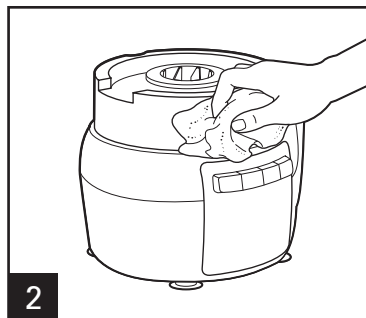
Perawatan dan Pembersihan

▲ PERINGATAN Bahaya Sengatan Listrik.

Putuskan sambungan listrik sebelum pembersihan. Jangan membenamkan kabel, steker, atau landasan ke dalam cairan apapun.



1



2

Lap landasan, panel kontrol, dan kabel dengan kain lembab atau spons. Bila perlu, gunakan pembersih lembut non-abrasif.



DISHWASHER-SAFE

JANGAN menggunakan pengaturan "SANI" saat mencuci dengan mesin pencuci piring. Suhu program "SANI" dapat merusak perangkat Anda. Semua bagian yang dapat dilepas harus dibersihkan di dalam wastafel dengan air panas bersabun. Berhati-hatilah saat mencuci pisau pemotong/pencampur dan pelat pengiris/pemarut.

Pemecahan Masalah

MASALAH	KEMUNGKINAN PENYEBAB
Perangkat tidak beroperasi pada kecepatan apapun atau pada fungsi Pulse.	• Apakah steker sudah tersambung dengan stop kontak? Apakah stop kontak berfungsi? • Apakah penutup terkunci pada tempatnya? Lihat bagian “Cara Penggunaan”. • Apakah penutup berada pada arah yang benar? Saluran makanan harus berada pada sisi yang sama dengan gagang. • Apakah pendorong besar berada di dalam saluran? Pendorong besar harus berada pada tempatnya untuk pengoperasian. • Apakah saluran terlalu penuh? Pendorong besar harus berada pada tempatnya untuk pengoperasian.
Makanan tidak teriris atau terparut dengan seragam.	• Memasukkan terlalu banyak makanan ke dalam saluran makanan atau mendorong terlalu keras pada pendorong makanan dapat menyebabkan makanan yang diolah teriris atau terparut dengan tidak teratur. Harap mengacu pada Bagan Pengolahan Makanan atau ukuran dan jumlah yang direkomendasikan.
Perangkat berhenti dan tidak mau menyala.	• Apakah penutup terpasang pada tempatnya? Lihat bagian “Cara Penggunaan”. • Apakah stop kontak berfungsi? Periksa dengan menyambungkan steker lampu atau perangkat lainnya. Anda mungkin memberikan muatan berlebih pada sirkuit dan merusak pemutus arus. • Tekan OFF (●) pada perangkat, diamkan selama 3 sampai 4 menit, kemudian tekan tombol ON. Bila saran-saran berikut ini tidak menyelesaikan masalah, JANGAN mencoba untuk memperbaiki perangkat. Hubungi nomor Layanan Pelanggan untuk mendapatkan nomor Pusat Servis Resmi terdekat.
Perangkat memiliki bau terbakar.	• Mungkin terdapat sisa-sisa bahan tertinggal pada motor dari proses manufaktur, menyebabkan bau tidak sedap pada penggunaan awal. Bau ini akan menghilang. Bila bau yang kuat atau keluar asap, SEGERA cabut steker perangkat dan hubungi nomor Layanan Pelanggan.
Motor terasa lemah.	• Apakah Anda menggunakan ukuran dan jumlah makanan yang direkomendasikan untuk diproses? Mengacu pada bagian Bagan Pengolahan Makanan untuk rekomendasi ukuran makanan dan kecepatan.
Keju tidak terparut dengan benar.	• Keju harus segera diolah setelah dikeluarkan dari lemari pendingin. Keju lembut seperti mozzarella harus diletakkan di dalam freezer selama 30 menit sebelum diolah untuk memastikan keju cukup padat untuk diparut.
Sayuran tidak terparut atau teriris.	• Simpan sayuran yang mengandung kadar air tinggi di dalam lemari pendingin sebelum pengolahan. Sayuran dengan suhu ruangan tidak akan terlalu padat dan hasilnya tidak akan sebagus yang padat.

Resep-resep

Roasted Red Pepper Hummus (Hummus Paprika Merah Panggang)

- | | |
|---|------------------------------------|
| 2 siung bawang putih | 2 Sdm (30 ml) jus lemon |
| 2 daun bawang, bagian putih dan setengah bagian atas yang hijau | 2 Sdt (10 ml) minyak zaitun |
| 1 kaleng (15 oz) kacang garbanzo (chickpea), tiriskan | 1/4 Sdt (1.3 ml) bubuk jinten |
| 1 toples (14 oz) cabai merah panggang, tiriskan | Garam dan lada sesuai selera |
| 1/4 gelas (60 ml) tahini (pasta wijen), aduk | Sejumput bubuk paprika |
| | Keripik pita atau potongan sayuran |

Petunjuk

1. Menggunakan pisau-S  dan dengan prosesor yang sedang bekerja, masukkan siung bawang putih dan bawang bombay ke dalam saluran.
2. Masukkan kacang garbanzo, cabai merah panggang, tahini, jus lemon, minyak zaitun, jinten, cayenne, garam, dan lada. Lanjutkan mengolah hingga halus.
3. Letakkan di dalam mangkuk saji dan hias dengan paprika.
4. Hidangkan dengan keripik pita dan/atau potongan sayuran. Simpan di dalam lemari pendingin.

Penyajian: 4 sampai 6

Fresh and Spicy Salsa (Salsa Segar dan Pedas)

- | | |
|--|---|
| 1 bawang bombay, dikupas | 1/4 gelas (60 ml) daun ketumbar, dipadatkan |
| 1 siung bawang putih | 1/2 Sdt (2.5 ml) jinten |
| 1 cabai pedas (jalapeno atau finger hot), buang batang, buang biji, potong empat | 1 Sdm (15 ml) jus limau |
| 4 tomat, belah empat | Garam dan lada sesuai selera |
| | Saus pedas, opsional |

Petunjuk

1. Menggunakan pisau-S  dan dengan prosesor yang sedang bekerja, masukkan bawang bombay, siung bawang putih, dan cabai pedas ke dalam saluran dan cincang sampai halus. Keruk mangkuk bila diperlukan.
2. Masukkan tomat, daun ketumbar, jinten, jus limau, garam, dan lada. Tekan Pulse hingga mendapatkan tekstur yang diinginkan, keruk mangkuk bila perlu. Tambahkan saus pedas bila Anda mau.

Penyajian: 6 sampai 8

Cilantro Butter (Selai Daun Ketumbar)

- 1 ikat daun ketumbar
1 gelas (250 ml) mentega tawar, lunakkan
Jus dari 1 buah lemon
Garam dan lada sesuai selera

Petunjuk

1. Cuci daun ketumbar dan pisahkan daun dari batang. Campur mentega dan daun ketumbar di dalam prosesor makanan. Blend hingga ringan dan halus.
2. Masukkan jus lemon, garam, dan lada sesuai selera. Proses  pencampuran.
3. Digunakan untuk makanan-makanan yang dipanggang. Lezat untuk ikan salmon, todak, atau tuna panggang. Simpan di dalam lemari pendingin.

Penyajian: 4 sampai 6

KARTU GARANSI

Apabila selama garansi produk ini gagal beroperasi dalam penggunaan dan layanan normal, yang mungkin disebabkan cacat pada bahan atau pengerjaan yang tidak layak, maka PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk. akan memperbaiki atau menggantikan produk yang sama atau setara sesuai dengan syarat dan ketentuan yang disebutkan dalam garansi, antara lain sebagai berikut :

1. Pengaktifan Kartu Garansi berlaku apabila :
 - a. Stempel dan tanda tangan sudah diisi oleh Customer Service atau
 - b. Dikirim ke Customer Service kami di HODan harus disertai receipt asli serta diberikan paling lambat 14 hari setelah tanggal pembelian.
2. Produk yang akan diperbaiki harus disertai dengan Kartu Garansi asli.
3. Tidak ada garansi lain yang berlaku, baik secara lisan maupun tertulis, kecuali garansi terbatas yang tercantum pada Kartu Garansi ini.
4. Garansi tidak berlaku apabila kerusakan produk disebabkan oleh keausan akibat penggunaan normal yang sifatnya consumable, penggunaan yang tidak sesuai dengan instruksi pemakaian dan perawatan, dan/atau kerusakan karena force majeure, dan/atau karena perbaikan atau pembongkaran pihak lain, dan/atau segel rusak/dibongkar, dan/atau produk clearance sale, last stock, dan/atau barang display.
5. Garansi hanya berlaku selama masa garansi, penggantian produk tidak menambah masa garansi.
6. Selama masa garansi tidak dikenakan biaya atas jasa perbaikan dan penggantian part yang termasuk dalam garansi.
7. PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk akan menyediakan suku cadang yang sama atau setara selama dan setelah masa garansi selama barang masih dijual oleh PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk
8. Pelayanan purna jual setelah masa garansi sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku pada PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

No Register :

Service Center :

Kantor Pusat : Gedung Kawan Lama, Jl. Puri Kencana No. 1 Kembangan Selatan, Jakarta Barat 11610
Telp (+62 21) 582 2222 ext 017

- Jakarta : ACE Pejaten, Jl. Warung Buncit Raya No. 98 Telp (+62 21) 400 42328, 791 81915 ext 014
- Bekasi : ACE Living Plaza Jl. Ahmad Yani No. 9 Bekasi Telp (+62 21) 404 52328, 889 59922 ext 124
- Bandung : ACE IBCC Jl. Jend. A. Yani No. 296 Kec. Batununggal Telp (+62 22) 721 8080
- Surabaya : ACE Royal Plaza Jl. Ahmad Yani No. 16-18 Lt.1 Telp (+62 31) 210 68328, 827 1212 ext 121
- Bali : ACE Central Parkir Kuta Jl. Patih Jelantik No.15, Badung Telp (+62 361) 769 328
- Makassar : ACE Panakukkang Jl. Adyaksa Raya No.1 Lt. Dasar Panakukkang Telp (+62 411) 466 2080

Importir:

Kepada Yth.:



PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

Gedung Kawan Lama

Jl. Puri Kencana No. 1

Kembangan Selatan, Kembangan

Jakarta Barat 11610 – Indonesia

Telp : (+62 21) 582 9100

Fax : (+62 21) 582 4022, 582 1520

Website : www.acehardware.co.id

Email : ask_ace@acehardware.co.id



KARTU GARANSI

Lembar Untuk Store

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW				
1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)

KARTU GARANSI

Lembar Untuk Pembeli

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW				
1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)



Catatan

- GB** *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*
- FR** *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
<https://hamiltonbeach.global>*
- ES** *Para obtener más información sobre este producto
y su garantía, visite <https://hamiltonbeach.global>*
- IT** *Per maggiori informazioni sul prodotto e sulla garanzia,
visitare il sito <https://hamiltonbeach.global>*
- DE** *Weitere Produkt- und Garantieinformationen
finden Sie auf <https://hamiltonbeach.global>*

Hamilton Beach®