

9.50 cm

21.00 cm

 **Binatone**
Simply better

**Instruction Manual
Binatone Food Processor
FP-850**



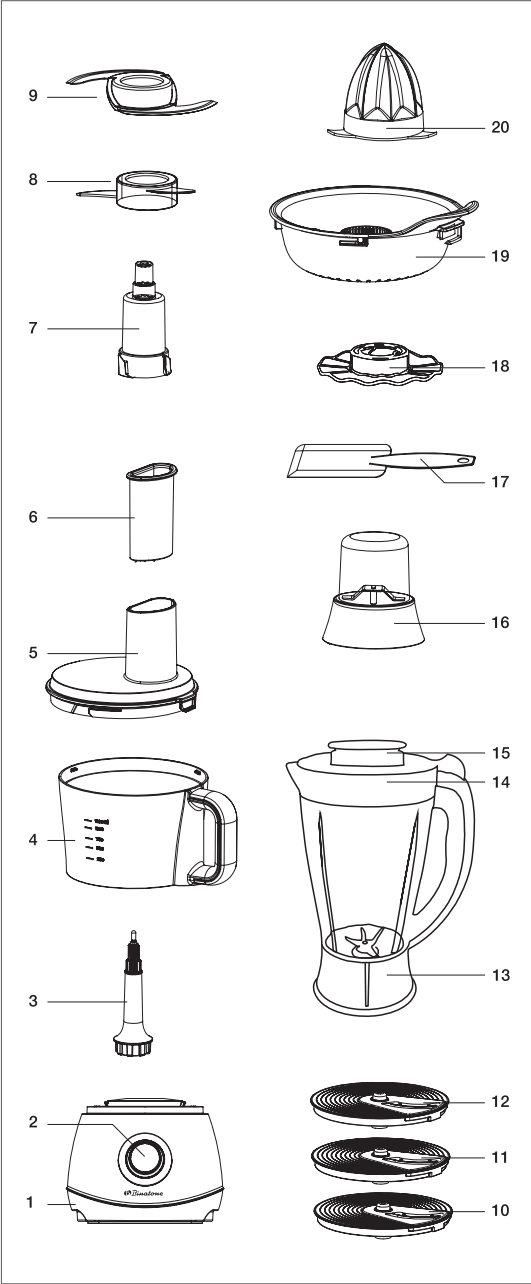
*** To get the best results from your
Binatone Food Processor,
please read the instruction book fully.**

**Binatone has an incredible heritage.
Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company! Words that are backed up with more than half a century of successfully delivering quality products to a customer base that spans more than 75 countries. Our commitment lies solely in delivering high quality yet affordable prices. Our teams, from engineering to manufacturing and marketing to sales, are all constantly pursuing an effort to make our products not just 'appliances' but 'lifestyle improvements'.

**Binatone a un héritage incroyable.
Créé en 1958 à Londres.**

Nous sommes une société absolument centrée sur le client! Des mots soutenus avec plus d'un demi-siècle de livraison réussie de produits de qualité à une clientèle qui s'étend sur plus de 75 pays. Notre engagement consiste uniquement à fournir une qualité élevée mais des prix abordables. Nos équipes, de l'ingénierie à la fabrication et au marketing aux ventes, poursuivent constamment un effort pour rendre nos produits non seulement des «appareils ménagers» mais des «améliorations du mode de vie».



Food Processor FP-850

This appliance is designed for variety of cooking preparation. It is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Its ALL in 1 set up - Food Processor, Chopper, Slicer, Shredder, Blender, Citrus Press and Dry Mill-Grinder, allow you to prepare multiple different recipes and enjoy more than 30 functions

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 800W

Bowl capacity: 2.5L

Bowl max working capacity: 1.2L (dry)

Bowl max working capacity: 300g (flour)

Blender jar capacity: 2.0L

Blender jar working capacity: 1.75L

Stainless steel blades and discs

Plastic blender jar and bowl

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Main unit
2. Speed selector
3. Detachable drive shaft A
4. 1.2L plastic bowl
5. Bowl cover
6. Feed tube pusher
7. Detachable drive shaft B
8. Dough blade
9. Stainless steel chopping blade
10. French fries cutter disc
11. Slicing disc
12. Shredding disc
13. Blender jar
14. Blender lid
15. Filler cup
16. Dry mill
17. Spatula
18. Emulsifying disc
19. Citrus press sieve
20. Citrus press cone

OPERATING INSTRUCTIONS

- Before first use, remove all packing materials from the appliance and its accessories. Thoroughly clean the parts that come into contact with food and dry as described in the "CARE AND MAINTENANCE" section.
- Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable working surface. Make sure the speed selector is in its "0" position.
- Do not plug in the appliance until it is completely assembled.
- To remove food that sticks to the accessories or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess food after you switch off the appliance and the blade has stopped working.
- Always turn the speed selector to "0" position and switch off the power supply after operation or before assembling or disassembling any attachments.
- Speed table:




0	OFF
1	LOW
2	HIGH
P	Pulse







The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just turn the speed selector to "P" to start processing at high speed, and turn it to "0" to stop.

NOTE: Do not over-process and overfill. Do not operate the appliance continuously for more than 3-5 minutes. Always let the main unit to cool down to room temperature or at least wait 30 minutes before next operation. Follow instructions given in each section related to each accessory mentioned in this manual.

Pay attention to the container capacity. Once the ingredients fill up to the "max" marking-line of the container, you need to stop the operation and pour out the ingredients from the container.

ACCESSORIES SELECTION GUIDE

Accessory	Action	Food	Setting	Hints
 Chopping blade	Chop Mix Mince Blend Puree	Onion Meat	P/2	<ul style="list-style-type: none"> Pre-cut large food into small pieces of approx. 3cm cubes. When you chop onions, turn the speed selector to P a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped. Bread, cookies & crackers should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the appliance is running. When making pastry or cake mix, use fat or butter straight from the fridge, cut into 2cm cubes. Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.
		Cheese Chocolate Fresh herbs Cake mix Pastry Vegetables Garlic Nuts Bread/ cookies/ crackers (for making crumbs)	2	
 Dough blade	Knead	Batter Yeast dough	1	<ul style="list-style-type: none"> Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down to the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed. Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.
 Emulsifying disc	Whip	Egg whites	2	<ul style="list-style-type: none"> Ensure both the bowl and emulsifying disc are clean and dry, and free from grease before whisking. Depending on the recipe, pour liquid ingredient into the feeding tube while the appliance is running.
		Cream	1	

<p>French fries cutting disc</p> 	<p>Julienne cut</p>	<p>Potatoes Vegetables</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Use fresh ingredients. • Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full to prevent the food from slipping sideways during processing. • Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal. • There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing. If desired, cut these by hand or spatula and add to mixture. • Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. For even cuts, push the food with even pressure during the cutting process. • Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.). • Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding blade. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
<p>Slicing disc</p> 	<p>Slice</p>	<p>Cheese Carrots Potatoes Cabbage Cucumber Courgette Beetroot Onions</p>	<p>1</p>	
<p>Shredding disc</p> 	<p>Shred</p>	<p>Cheese Carrots Potatoes (Or foods of a similar texture)</p>	<p>1</p>	
<p>Blender</p> 	<p>Blend Mix Puree</p>	<p>Smoothie Fruit juices Mixed drinks Shakes Sauces Cake mix</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cut solid ingredients into smaller pieces before you process them. • For a large quantity, pour small batches of ingredients instead of a large quantity in one time. • Used cooked ingredients for a soup preparation. • Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender jar. • If a liquid that tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 liter in the blender jar to avoid spillage.
		<p>Ice</p>	<p>P</p>	
<p>Dry mill</p> 	<p>Grind</p>	<p>Coffee beans Nuts Herbs</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Do not overfill. Fill maximum 50g or half full.
<p>Citrus juicer</p> 	<p>Citrus fruits</p>	<p>Orange Lemon Limes Grapefruits</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Use the lowest speed to squeeze the juice in case of splash.

Using the Food Processor

You can use the food processor with different attachments to chop, cut, shred, slice, or puree ingredients. You can also use it to mix and blend cake batters, kneading dough, emulsifying cream or egg white.

Accessories included: Chopping Blade, Dough Blade, Emulsifying Tool, French Fries Cutting disc, Slicing disc and Shredding disc.

Note: Handle chopping blade and discs very carefully. They are extremely sharp. Failure to do so can result in cuts.

Use the pulse control for short bursts of 30-40 seconds. The pulse will operate as long as the control is held in position.

Never remove the lid until the blades/tools has completely stopped rotating.

Always remove food from the bowl after each operation.

Note: Always assemble the accessory in the bowl before you start to add the ingredients. Never place chopping blade or discs on base without first putting bowl properly in place.

ACCESSORIES:

1. Chopping Blade

You can use the chopping blade for chopping, mincing, blending and mixing; pureeing ingredients; cake and pastry making or crumbs making from biscuits and bread.

Note: When using chopping blade, do not operate the appliance continuously for more than 3-5 minutes. Let the main unit cool down to room temperature or wait at least 30 minutes before next operation.

Do not overfill the bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill the bowl up to 3/4 full. When chopping, the bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full.

Do not use the chopping blade to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

2. Dough Blade

You can use the dough blade for mixing and kneading batter or yeast dough.

Standard kneading period: **30-180 seconds.**

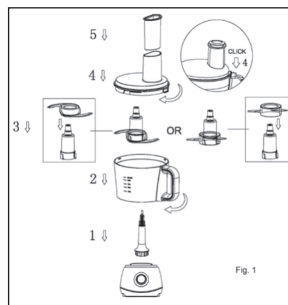
3. Emulsifying Tool

You can use the emulsifying tool to whip cream and egg whites for meringues, mousses, soufflés, and desserts.

Note: When using the emulsifying tool, do not operate the appliance continuously for more than 3 minutes. Let the main unit cool down to room temperature or wait at least 30 minutes before next operation.

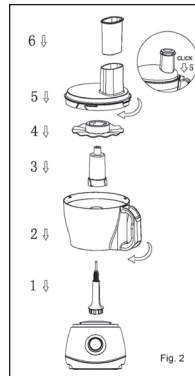
Assembly (Fig. 1 & Fig. 2):

- Make sure the appliance is unplugged and the speed selector is in its "O" position.
- Fit the detachable drive shaft A onto the main unit.
- Then fit the bowl. Turn it clockwise until it locks on the main unit.
- Fit an attachment (chopping blade, dough tool or emulsifying tool) over the detachable drive shaft B.
- Put ingredients in the bowl.



- Put the lid on the bowl and turn it clockwise to fix it. When the lid is fixed correctly, you will hear a click sound.
Note: Ensure the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
- Put the pusher into the feeding tube.
- Connect the mains plug to the power supply.
- Select a speed for your ingredients.
(Recommended to follow the "Accessories Selection Guide" in this section.)
- After operation turn the speed selector to "0".
- Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

Note: The appliance will not operate unless the bowl and the lid are properly locked on the main unit.



4. Discs – French Fries Cutting disc, Slicing disc and Shredding disc.

You can use the blade unit for shredding, slicing and cutting.

Note: When using the disc, do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Let the main unit cool down to room temperature or wait at least 30 minutes before next operation.

Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.

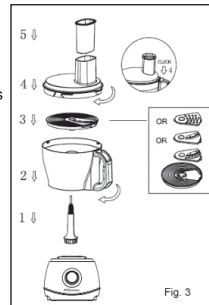
When using this, put ingredients into the feed tube with the pusher. Fill the feed tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

When food quantity reaches the bottom of the disc, remove the food.

Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Assembly (Fig. 3):

- Make sure the appliance is unplugged and the speed selector is in its "0" position.
- Fit the detachable drive shaft A onto the main unit.
- Then fit the bowl. Turn it clockwise until it locks on the main unit.
- Fit the disc over the detachable drive shaft A.
- Put the lid on the bowl and turn it clockwise to fix it. When the lid is fixed correctly, you will hear a click sound.
Note: Ensure the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
- Connect the mains plug to the power supply.
- Switch on the appliance to the desired speed.
- Put the food into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly.
- After operation turn the speed selector to "0".
- Reverse the above procedure to remove the lid, disc and bowl.



Note: The appliance will not operate unless the bowl and the lid are properly locked on the main unit.

Using the Blender

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids; mixing soft ingredients, like pancake batter; pureeing cooked ingredients, like baby food; or ice crushing. It can also be used for making mayonnaise.

Note: Do not operate the blender more than twice until it is cooled down to room temperature before next processing.

If the result is not satisfactory, switch off the appliance and stir the ingredients with the spatula.

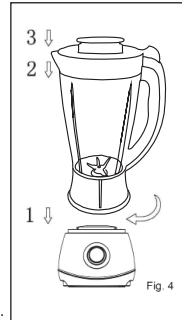
When crushing ice use the pulse mode in short bursts.

Assembly (Fig. 4):

- Make sure the appliance is unplugged and the speed selector is in its "O" position.
- Put ingredients into the blender jar. Do not overfill.
- Fit the lid and filler cup onto the jar.
- Place the blender jar onto the main unit and turn clockwise to lock it.
- Select a speed or use the pulse control for your ingredients. (Recommended to follow the "Accessories Selection Guide" in this section.)
- You can add ingredients or liquid during processing, remove the filler cup, and pour them into the blender jar through the feeding hole.

Note: Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.

- After operation, turn the speed selector to "0".
- Remove the blender jar by turning it anticlockwise.



Note: Do not remove the jar or the lid while the appliance is working.

Using the Dry Mill

You can use the dry mill for grinding coffee beans, spice, herbs, peppercorns, dried fruits, etc.

Do not use the dry mill to process liquids like fruit juice.

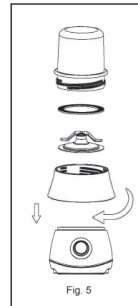
Note: When using the dry mill, do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Let the main unit cool down to room temperature or wait at least 30 minutes before next operation.

Assembly (Fig. 5):

- Make sure the appliance is unplugged and the speed selector is in its "O" position.
- Put the ingredients into the grinder cup. Fill it no more than half full or 50g.
- Screw the grinder base onto the cup until it is tight.

Note: Ensure the sealing ring is located in the blade unit correctly.

- Place the grinder mill onto the main unit and turn clockwise to lock it.
- Connect the mains plug to the power supply.
- Switch on the appliance to maximum speed or use the pulse control.
- After operation, turn the speed selector to "0".
- Remove the grinder by turning it anticlockwise.



Using the Citrus Press

You can use the citrus press for fast and easy juicing of your citrus fruits such as oranges, lemons and grapefruits.

Note: When using the citrus press, do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Let the main unit cool down to room temperature or wait at least for 30 minutes before next operation.

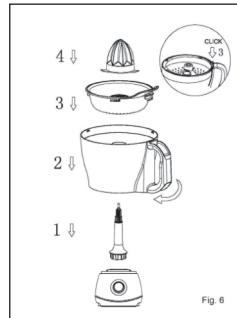
Stop pressing when the juice reaches the max line of the bowl or when you want to remove the pulp. Turn the speed selector to "0" and remove the bowl from the main unit with the sieve and cone on it.

Assembly (Fig. 6):

- Make sure the appliance is unplugged and the speed selector is in its "0" position.
- Fit the detachable drive shaft A onto the main unit.

- Then fit the bowl. Turn it clockwise until it locks on the main unit.
- Put the citrus press sieve on top of the bowl and turn it clockwise to lock it.
- Put the cone on the sieve.
Note: Ensure the cone is placed over the drive shaft A. Turning until it drops down into place.
- Cut the fruit in half.
- Connect the mains plug to the power supply.
- Switch on the appliance and press the citrus fruit onto the cone.

Note: the citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.



Note: Do not remove the jar or the lid while the appliance is working.

USEFUL TIPS:

Accessory	Tips for Great Results
Chopping blade	<p>To chop fresh fruits or vegetables: Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in in 3cm pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.</p> <p>To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes): Add 1/4 cup (60ml) liquid from recipe per cup (235ml) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.</p> <p>To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables: With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure the bowl and herbs are very dry before chopping.</p> <p>To chop cooked or raw meat, poultry or seafood: The food should be very cold. Cut in 3cm pieces. Process food to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.</p> <p>To make bread, cookie, or cracker crumbs: Break food into pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.</p>
Dough blade	<p>For flour / soft cheese: Max. 300g per batch.</p> <p>For water: Max. 180g per batch.</p> <p>For egg: Max. 4 pieces.</p> <ul style="list-style-type: none"> • For best results, you need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
Emulsifying disc	Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
French fries cutting disc	To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers: Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure.
Slicing disc	
Shredding disc	

	<p>To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. For even cuts, push the food with even pressure during the cutting process. <p>To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats: Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until it gets a little hard, it takes around 30 minutes to 1 hour, depending on the thickness of the food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure.</p> <p>To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.: Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure.</p> <p>To shred spinach and other leaves: Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure.</p> <p>To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits using the French fries cutter: Cut food to fit feed tube horizontally. Position food horizontally in the feed tube. Process using even pressure to make plank-like slices. Re-stack slices and position vertically or horizontally in the feed tube. Process using even pressure.</p>
Blender	<p>To make mayonnaise: Put all the ingredients, except the oil into the blender jar. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.</p> <p>Thick mixtures, e.g. pastes and dips: Thick mixtures may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.</p>
Dry mill	<p>Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuits.</p> <p>To grind dried black mission figs: Use max of 50g at speed P for 7 seconds.</p>
Citrus Juicer	<p>Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve to let the juice flow down to the bowl completely.</p>

CARE AND MAINTENANCE

- Always disconnect the appliance from the power outlet before cleaning, assembling or maintaining.
- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.
- Store the appliance in a dry place.

Cleaning:

- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Allow the parts to be dried thoroughly before reassembling the device.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the chopping blade, discs, the blade of the blender and the blade unit of the dry mill.
- Always clean the appliance and its accessories immediately after use so food won't dry on them.

Main unit and power cord – Rub with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.

Note: Never immerse the main unit and the power cord in water, or place them under running water.

Mixing bowl, lid and pusher – Empty the bowl before washing it. Wash the bowl, lid and pusher in soapy water, rinse them then dry. If food lodges in the feeding tube, remove it by running water through it, or use a bottle brush.

Chopping blade, Dough blade, Emulsifying Disc, Discs and Citrus Juicer - Wash in soapy water. Then rinse them dry. If the blades get stuck, remove the ingredients that block the blade, use a brush.

Note: The blades are sharps. Handle them with precaution.

Blender and Dry mill – Empty the blender jar and the dry mill cup before washing. Wash them in soapy water, then rinse them dry. Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Leave to dry upside down.

Note: Do not immerse the blender jar with blade and the blade unit of the dry mill in water.

Quick cleaning for the bowl and blender jar:

Note: Make sure the blade is assembled in the bowl if you clean the bowl.

1. Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and some washing-up liquid into the bowl or the blender jar.
2. Place the lid on the bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
3. Turn the speed to P until the bowl or jar is clean.
4. Detach the bowl or jar and rinse it with clean water.

SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions. Operating this appliance in any way apart from the described manner, will lead to dangers such as short circuit, fire or more. It is not allowed to modify this product in any way, or for the housing to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by an **authorized service centre.**
- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of the children.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.

- ▶ Do not allow the cord or the appliance itself to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. Repairs should only be done by authorized service centers.
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ This appliance is intended to be used in household only and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses'
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SPECIAL SAFETY MEASURES

- ▶ Never attempt to remove attachments during the operation of the appliance. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing attachments or approaching parts that move in use.
- ▶ Switch the appliance on only when fully assembled. Before use, always check whether the appliance is assembled properly.
- ▶ Always wait until the moving parts stop running after switching off, and unplug the appliance before opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- ▶ Do not interfere with any safety switches.
- ▶ The blender jar and mixing bowl is not suitable as a storage container. Do not leave ingredients to stand inside it either before or after processing.
- ▶ Blades are sharp. Handle carefully.
- ▶ Avoid contacting moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc. in the hinge mechanism.
- ▶ Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
- ▶ Always use the spatula to remove foods from the bowl and the blender jar but only when the appliance is not running, avoid hands or fingers touching the sharp blades.
- ▶ Never feed food by hand. Always use the food pusher.
- ▶ Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to "0".

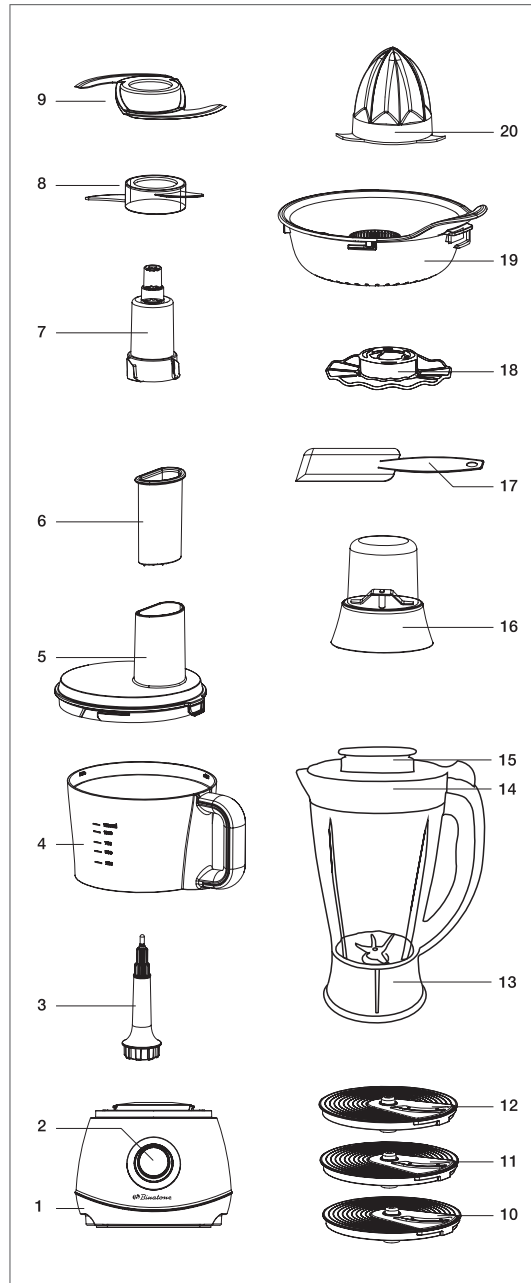
AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:

- ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
- ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
- ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
- ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.



Robot de cuisine FP-850

Cet appareil est conçu pour la variété de la préparation de la cuisine. Ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Son tout en 1 mis en place - Robot de cuisine, Hacheur, Trancheur, déchiqueteur, Mixeur, Presse Agrumes et Dry Mill-meuleuse, vous permettent de préparer plusieurs recettes différentes et de profiter de plus de 30 fonctions.

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 800 W

Capacité de la cuve: 2.5L

Capacité de travail Bowl max: 1.2L (sec)

Capacité de travail Bowl max: 300g (farine)

Capacité Blender: 2.0L

Capacité de travail Blender max: 1.75L

Lames et disques en acier inoxydable

Mixeur et le bol en plastique

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. L'unité principale
2. Sélecteur de vitesse
3. Dur amovible de l'arbre A
4. Bol en plastique 1.2L
5. Couvercle du bol
6. Tube d'alimentation poussoir
7. Dur amovible de l'arbre B
8. Lame de pâte
9. Lame en acier inoxydable hacher
10. Frites disque de coupe
11. Disque de tranchage
12. Disque de déchiquetage
13. Bocal Blender
14. Couvercle Blender
15. Filler tasse
16. Moulin à sec
17. Spatule
18. Disque émulsionneur
19. Presse-agrumes tamis
20. Presse-agrumes cône

MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires. Nettoyer soigneusement les pièces qui entrent en contact avec les aliments et sec comme décrit dans la section «Entretien et maintenance».
- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est nécessaire pour votre emplacement.
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position «0».
- Ne branchez pas l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement assemblé.
- Pour supprimer les aliments qui collent aux accessoires ou à l'intérieur de la cuvette, utiliser une spatule pour enlever l'excès de nourriture après vous éteignez l'appareil et la lame a cessé de fonctionner.
- Toujours tourner le sélecteur de vitesse en position "0" et couper l'alimentation après l'opération ou avant de monter ou de démonter toutes les pièces jointes.
- Table de vitesse:

0	OFF
1	FAIBLE
2	HAUT
P	Impulsion



FRENCH


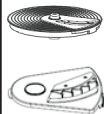


Le contrôle d'impulsion permet un contrôle précis de la durée et de la fréquence du traitement. Il est idéal pour des emplois qui nécessitent une touche de lumière. Il suffit de tourner le sélecteur de vitesse en position "P" pour commencer le traitement à grande vitesse, et tourner sur "0" pour arrêter.




REMARQUE: Ne pas trop processus et les débordements. Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3-5 minutes. Toujours laisser l'unité principale refroidir à la température ambiante ou au moins attendre 30 minutes avant la prochaine opération. Suivez les instructions données dans chaque section relative à chaque accessoire mentionné dans ce manuel.

Faites attention à la capacité du récipient. Une fois les ingrédients remplissent à la ligne Marquage-"max" du conteneur, vous devez arrêter l'opération et versez les ingrédients du conteneur.

ACCESSOIRES GUIDE DE SÉLECTION

Accessoire	Action	Aliments	Réglage	Conseils
 Chopping blade	Chop Mix Mince Blend Puree	Oignon Moi au	P/2	<ul style="list-style-type: none"> Taillée grande aliments en petits morceaux d'env. Cubes de 3 cm. Lorsque vous hachez les oignons, tourner le sélecteur de vitesse sur P à quelques reprises pour empêcher les oignons de devenir trop finement haché. Pain, biscuits et craquelins doit être cassé en morceaux et a ajouté dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil exécute. Lors de la pâtisserie ou de mélange à gâteau, utiliser la graisse ou de beurre directement du réfrigérateur, les couper en cubes de 2 cm. Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous hachez (dur) de fromage ou chocolat autrement ces ingrédients devenir trop chaud, commencer à fondre, et tourner grumeleuse.
		Du fromage Chocolat Les herbes fraîches Le mélange à gâteau Pâtisserie Les légumes Ail Des noisettes pain / biscuits / craquelins (pour faire des miettes)	2	
 Lame de pâte	Pétrir	Pâte à frire Pâte de levure	1	<ul style="list-style-type: none"> Placez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation tandis que la machine est en marche. Procédez jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et élastique est formé. Re-pétrir à la main seulement. Re-pétrir dans le bol est déconseillée car elle peut provoquer le processeur de devenir instable.

Disque émulsionneur 	Fouet	Blancs d'oeufs	2	<ul style="list-style-type: none"> Assurez le bol et le disque émulsionneur sont propres et sèches, et exempts de graisse avant fouettant. En fonction de la recette, verser ingrédient liquide dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
		Crème	1	
Frites disque de coupe 	Julienne coupe	Patates Les légume	1	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des ingrédients frais. Ne pas couper les aliments trop petit. Remplir la largeur du tube d'alimentation relativement complet pour empêcher la nourriture de glisser latéralement pendant le traitement. Les aliments placés debout sort plus courte que la nourriture placée horizontale. Il y aura toujours une petite quantité de déchets sur le disque ou dans le bol après le traitement. Si désiré, couper ceux-ci à la main ou à la spatule et ajouter au mélange. Coupez les aliments en fonction tube d'alimentation verticalement ou horizontalement, et emballer tube d'alimentation en toute sécurité pour garder les aliments correctement positionné. Pour les coupes même, pousser la nourriture avec une pression au cours du processus de découpe. Différents aliments nécessitent différents degrés de pression pour obtenir les meilleurs résultats de déchiquetage et de tranchage. En général, utiliser la pression de la lumière pour des aliments mous et délicats (fraises, tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennes (de courgettes, pommes de terre, etc.), et la pression plus ferme pour les aliments durs (les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, partiellement gelé viandes, etc.). Fromage à pâte molle et mi-dure peut étaler ou rouler sur la lame de déchiquetage. Pour éviter cela, déchiqueter seul fromage bien frais.
Disque de tranchage 	Tranche	Du fromage Carottes Patates Chou Concombre Courgette Betterave Des oignons	1	
Disque de déchiquetage 	Lambeau	Du fromage Carottes Patates (Ou des aliments d'une texture semblable)	1	

 Mixer	Mélange Mélanger Purée	Smoothie Jus de fruits Boissons mixtes Shakes Sauces Le mélange à gâteau	2	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les aliments solides en petits morceaux avant de les traiter. Pour une grande quantité, verser petites quantités d'ingrédients au lieu d'une grande quantité en une seule fois. Ingrédients cuits occasion pour une préparation de la soupe. Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le bol du blender. Si un liquide qui tend à mousser (par exemple, lait), ne mettez pas plus de 1 litre dans le récipient du mélangeur pour éviter les fuites.
		De la glace	P	
 Moulin à sec	Moudre	Grains de café Des noisettes Herbes	2	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas trop remplir. Remplissez 50g maximum ou à moitié plein.
 Presse-agrumes	Agrumes	Orange Citron Limes Pamplemousses	1	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la vitesse la plus basse pour presser le jus en cas d'éclaboussures.

• **Utilisation de la robot de cuisine**

Vous pouvez utiliser le processeur de nourriture avec différents accessoires pour hacher, couper, déchiqueter, Slice, ou des ingrédients en purée. Vous pouvez également l'utiliser pour mélanger et fondre la pâte à gâteaux, pétrir la pâte, émulsifiants crème ou blanc d'oeuf.

Accessoires inclus: Hacher Blade, Dough Blade, émulsifiant outil, français Fries disque de coupe, le disque à trancher et le disque de déchiquetage.

REMARQUE: Manipulez lame et disques à découper très soigneusement. Ils sont extrêmement tranchants. Ne pas le faire peut causer des coupures.

Utilisez la commande d'impulsion pour de courtes rafales de 30-40 secondes. L'impulsion fonctionnera aussi longtemps que le contrôle est maintenu en position.

Ne retirez jamais le couvercle jusqu'à ce que les lames / outils a complètement arrêté de tourner.

Toujours enlever la nourriture de la cuvette après chaque opération.

Remarque: Toujours assembler l'accessoire dans le bol avant de commencer à ajouter les ingrédients. Ne placez jamais la lame ou disque sur le socle hacher sans d'abord mettre bol bien en place.

ACCESSOIRES:

1. découper lame

Vous pouvez utiliser le couteau pour hacher, émincer, de mélange et de mélange; réduire en purée des ingrédients; gâteau et pâtisserie ou de miettes de biscuits et qui font du pain.

Remarque: Lorsque vous utilisez la lame à hacher, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3-5 minutes. Laissez l'unité principale refroidir à la température ambiante ou attendez au moins 30 minutes avant la prochaine opération.

Ne pas trop remplir le bol. Pour les mélanges minces, remplissez un bol de travail jusqu'à 1/2 à 2/3. Pour les mélanges épais, remplir le bol jusqu'à 3/4. Pour hacher, le bol ne doit pas être plus de 1/3 à 1/2 pleine.

Ne pas utiliser le couteau pour couper les ingrédients durs, comme des grains de café, la noix de muscade, le curcuma, et des cubes de glace, car cela pourrait provoquer la lame pour obtenir émoussé.

2. pâte Lame

Vous pouvez utiliser la lame de pâte pour mélanger et pétrir la pâte ou de la pâte de levure.

Période de malaxage standard: 30-180 secondes.

3. émulsifiant Outil

Vous pouvez utiliser l'outil émulsifiant pour fouetter la crème et les blancs d'œufs pour les meringues, mousses, soufflés, et des desserts.

Remarque: Lorsque vous utilisez l'outil émulsifiant, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3 minutes. Laissez l'unité principale refroidir à la température ambiante ou attendez au moins 30 minutes avant l'opération suivante..

Assemblée (figure 1 et figure 2.) :

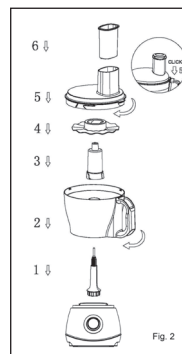
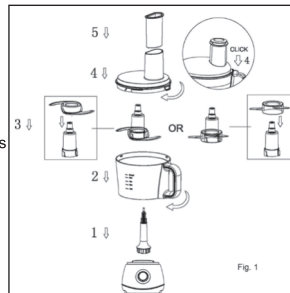
- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est dans sa position "0".
- Monter l'arbre d'entraînement détachable A sur l'unité principale.
- Montez ensuite le bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille sur l'unité principale.
- Monter une pièce jointe (lame à hacher, outil de pâte ou un outil émulsifiant) sur l'arbre d'entraînement détachable B.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Mettez le couvercle sur le bol et tourner dans le sens de la réparation.

Lorsque le couvercle est fixé correctement, vous entendrez n dé clic.

Remarque: Vérifiez la partie supérieure de l'arbre d'entraînement localise dans le centre du couvercle.

- Mettez le poussoir dans le tube d'alimentation.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'alimentation.
- Sélectionnez une vitesse pour vos ingrédients. (Recommandé de suivre le "Guide de sélection Accessoires" dans cette section.)
- Après l'opération tourner le sélecteur de vitesse à "0".
- Inverser la procédure ci-dessus pour retirer le couvercle, accessoires et le bol.

Remarque: L'appareil ne fonctionne pas si le bol et le couvercle sont bien verrouillés sur l'unité principale.



4. Disques - Frites de disque de coupe, disques à trancher et le disque déchiqueteur.

Vous pouvez utiliser l'unité de lames pour le broyage, le tranchage et la découpe.

Remarque: Lors de l'utilisation du disque, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez l'unité principale refroidir à la température ambiante ou attendez au moins 30 minutes avant la prochaine opération.

Ne jamais utiliser le disque dur pour préparer des ingrédients, comme des cubes de glace.

Lors de l'utilisation cela, mettre les ingrédients dans le tube d'alimentation avec le poussoir. Remplir le tube d'alimentation de façon uniforme pour les meilleurs résultats. Lorsque vous avez à traiter une grande quantité d'ingrédients, le processus de petits lots et vider le bol entre les lots.

Lorsque la quantité de la nourriture atteint le fond du disque, retirez la nourriture.

Note: Ne pas exercer trop de pression sur le poussoir lorsque vous appuyez sur les ingrédients dans le tube d'alimentation.

Assemblée (figure 3):

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est dans sa position "0".
- Monter l'arbre d'entraînement détachable A sur l'unité principale.
- Montez ensuite le bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille sur l'unité principale.
- Monter le disque sur l'arbre d'entraînement détachable A.
- Mettez le couvercle sur le bol et tourner dans le sens de la réparation. Lorsque le couvercle est fixé correctement, vous entendrez un dé clic.

Remarque: Vérifiez la partie supérieure de l'arbre d'entraînement localise dans le centre du couvercle.

- Branchez le cordon d'alimentation à l'alimentation.
- Allumer l'appareil à la vitesse désirée.
- Placez les aliments dans le tube d'alimentation avec le poussoir. Remplir le tube d'alimentation de façon uniforme.
- Après l'opération tourner le sélecteur de vitesse à "0".
- Inverser la procédure ci-dessus pour enlever le couvercle, disque et bol.

Remarque: L'appareil ne fonctionne pas si le bol et le couvercle sont bien verrouillés sur l'unité principale.

• **Utilisation de la Blender**

Vous pouvez utiliser le mélangeur pour préparer vos milkshakes, jus, soupes et sauces en utilisant les fruits, les légumes et l'eau ou d'autres liquides; mélanger les ingrédients doux, comme la pâte à crêpes; réduire en purée des aliments cuits, comme les aliments pour bébés; ou de la glace se brisant. Il peut également être utilisé pour la fabrication de la mayonnaise.

Note: Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de deux fois jusqu'à ce qu'il soit refroidi à température ambiante avant le traitement suivant.

Si le résultat est pas Satisfactory, éteignez l'appareil et mélanger les ingrédients avec la spatule.

Lorsque Cru shing glace utiliser le mode d'impulsion en courtes rafales.

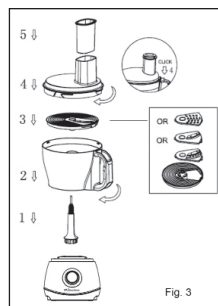


Fig. 3

Assemblée (figure 4):

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est dans sa position "O".
- Mettre les ingrédients dans le blender. Ne surchargez pas
- Monter le couvercle et remplissage tasse sur le bocal.
- Placez le récipient du mélangeur sur l'unité principale et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
- Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion pour vos ingrédients. (Recommandé de suivre le "Guide de sélection Accessoires" dans cette section.)
- Vous pouvez ajouter des ingrédients ou des liquides pendant le traitement, retirer la tasse de remplissage, et versez-les dans le blender à travers le trou d'alimentation.

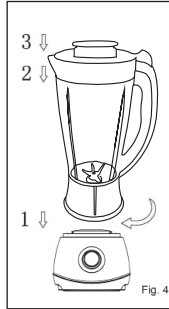


Fig. 4

Note: Ne jamais ouvrir le couvercle de mettre votre main ou tout autre objet dans le pot pendant que le mélangeur est en marche.

- Après l'opération, tourner le sélecteur de vitesse à "0".
- Retirez le récipient du mélangeur en tournant dans le sens antihoraire.

Remarque: Ne pas retirer le pot ou le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.

- **Utilisation du Moulin à sec**

Vous pouvez utiliser le moulin à sec pour moulin des grains de café, épices, herbes, poivre, fruits secs, etc.
Ne pas utiliser le moulin à sec pour traiter les liquides comme les jus de fruits.

Remarque: Lorsque vous utilisez le moulin à sec, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 1 minute. Laissez l'unité principale refroidir à la température ambiante ou attendez au moins 30 minutes avant la prochaine opération.

Assemblée (figure 5):

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est dans sa position "O"
- Mettre les ingrédients dans la tasse de broyeur. Remplissez pas plus de la moitié plein ou 50g
- Vissez la base du moulin sur la tasse jusqu'à ce qu'il soit serré.

Remarque: Vérifiez la bague d'étanchéité se trouve dans l'unité de la lame correctement.

- Placez le moulin broyeur sur l'unité principale et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'alimentation.
- Allumer l'appareil à la vitesse maximale ou utiliser la commande d'impulsion.
- Après l'opération, tourner le sélecteur de vitesse à "0".
- Retirer le broyeur en tournant dans le sens antihoraire

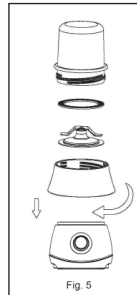


Fig. 5

- **Utilisation du Presse-agrumes**

Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour un rapide jus facile de vos agrumes tels que l'orange, de citron et de pamplemousse.

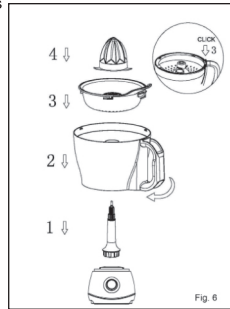
Remarque: Lorsque vous utilisez le presse-agrumes, ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 10 minutes. Laissez l'unité principale refroidir à la température ambiante ou attendez au moins 30 minutes avant l'opération suivante.

Arrêtez de pousser lorsque le jus atteint la ligne max de la cuvette ou lorsque vous voulez enlever la pulpe. Tournez le sélecteur de vitesse à "0" et retirez le bol de l'unité principale avec le tamis et le cône sur elle.

Assemblée (Fig. 6):

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le sélecteur de vitesse est dans sa position "0".
- Monter l'arbre d'entraînement détachable A sur l'unité principale.

- Montez ensuite le bol. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille sur l'unité principale.
- Mettez la presse agrumes tamis au-dessus du bol et tournez dans le sens de la verrouiller.
- Mettez le cône sur le tamis.
Remarque: Vérifiez le cône est placé sur l'arbre d'entraînement A. Tournage jusqu'à ce qu'il tombe en place.
- Couper les fruits en deux.
- Branchez le cordon d'alimentation à l'alimentation.
- Allumer l'appareil et appuyez sur l'agrumes sur le cône.



Remarque: le presse-agrumes ne fonctionnera pas si le tamis n'est pas verrouillé correctement.

ASTUCES UTILES:

Accessoire	Conseils pour de grands résultats
Lame à hacher	<p>Pour hacher fruits ou légumes frais: Peler, évider, et / ou enlever les graines. Coupez les aliments en morceaux de 3 cm dans. Processus alimentaire à la taille désirée, en utilisant des impulsions courtes, de 1 à 2 secondes à chaque fois. Racler les parois du bol, si nécessaire.</p> <p>Pour la purée de fruits et de légumes (sauf les pommes de terre) cuits: Ajouter 1/4 tasse (60 ml) de liquide de la recette par tasse (235 ml) de nourriture. Alimentaire du processus, en utilisant des impulsions courtes, jusqu'à ce que finement haché. Ensuite, traiter de façon continue jusqu'à atteindre la texture souhaitée. Racler les parois du bol, si nécessaire.</p> <p>Pour émincer l'ail ou hacher des herbes fraîches ou de petites quantités de légumes: Avec le robot tourne, ajouter des aliments à travers le tube d'alimentation. Processus jusqu'à haché. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le bol et les herbes sont très secs avant de les hacher.</p> <p>Chop cuit ou la viande crue, la volaille ou des fruits de mer: La nourriture doit être très froide. Coupez-les en morceaux de 3 cm. Processus alimentaire à la taille désirée, en utilisant des impulsions courtes, de 1 à 2 secondes à chaque fois. Racler les parois du bol, si nécessaire.</p> <p>Pour faire des miettes de pain, biscuits, craquelins ou: Cassez les aliments en morceaux. Processus jusqu'à ce que bien. Pour les grandes pièces, Pulse 2 à 3 fois, 1 à 2 secondes à chaque fois. Ensuite, traiter jusqu'à amende.</p>
Lame de pâte	<p>Pour la farine / fromage à pâte molle: Max. 300g par lot.</p> <p>Pour l'eau: Max. 180g par lot.</p> <p>Pour oeuf: Max. 4 pièces.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour de meilleurs résultats, vous avez besoin d'ajuster la quantité de liquide pour former la pâte selon la condition de l'humidité et de la température.
Disque émulsionneur	Les meilleurs résultats sont obtenus lorsque les oeufs sont à la température ambiante.

<p>Frites disque de coupe</p> <p>Disque de tranchage</p> <p>Disque de déchiquetage</p>	<p>Pour trancher ou déchiqeter les fruits et légumes qui sont autour, comme les oignons, les pommes et poivrons verts: Peler, évider et enlever les graines. Couper en deux ou en quatre pour adapter tube d'alimentation. Position dans le tube d'alimentation. Pour les coupes même, pousser la nourriture avec une pression au cours du processus de coupe.</p> <p>Pour trancher ou déchiqeter les fruits et légumes qui sont petites, comme les fraises, les champignons et les radis: Position nourriture verticalement ou horizontalement en couches à l'intérieur du tube d'alimentation. Remplir le tube d'alimentation dans le but de garder les aliments correctement positionné. Processus, utilisant même la pression.</p> <p>Pour trancher la viande ou de la volaille crue, tels que les viandes sautés: Couper ou rouler la nourriture pour tenir le tube d'alimentation. Envelopper et congeler les aliments jusqu'à ce qu'il obtienne un peu difficile, il faut environ 30 minutes à 1 heure, en fonction de l'épaisseur de la nourriture. Vérifiez que vous pouvez toujours percer alimentaire avec la pointe d'un couteau bien aiguisé. Si non, laisser dégeler légèrement. Processus utilisant même la pression.</p> <p>Pour trancher la viande ou la volaille cuits, y compris le salami, le pepperoni, etc .: Les aliments doivent être très froid. Coupez-les en morceaux pour adapter tube d'alimentation. Processus alimentaire en utilisant pression ferme et uniforme.</p> <p>Pour déchiqeter les épinards et autres feuilles: Stack laisse. Rouler et se tenir debout dans le tube d'alimentation. Processus en utilisant une pression uniforme.</p> <p>Pour couper en julienne, ou allumette, des bandes de légumes et de fruits à l'aide du coupe frites françaises: Coupez les aliments pour adapter tube d'alimentation horizontalement. Position alimentaire horizontalement dans le tube d'alimentation. Processus en utilisant même pression pour faire des tranches forme de planche. Re-empiler les tranches et la position verticalement ou horizontalement dans le tube d'alimentation. Processus en utilisant une pression uniforme.</p>
<p>Mixeur</p>	<p>Pour faire la mayonnaise: Mettez tous les ingrédients, sauf l'huile dans le récipient du mélangeur. Puis, avec la machine en marche, versez l'huile dans le bouchon de remplissage et le laisser courir à travers. Mélanges épais, par exemple les TES et trempettes PA: Mélanges épais peuvent avoir besoin de racler. Si il est difficile à traiter, ajoutez plus de liquide.</p>
<p>Moulin à sec</p>	<p>Les fruits secs comme les figues peuvent être coupés et utilisés comme garnitures pour yaourt ou répartis pour votre pain ou biscuits. Pour moudre figues séchées mission noirs: Utilisez max de 50g à vitesse p pendant 7 secondes.</p>
<p>Presse-agrumes</p>	<p>Arrêtez d'appuyer de temps en temps pour enlever la pulpe du tamis pour laisser le jus couler dans la cuvette complètement.</p>

SOINS ET MAINTENANCE

1. Toujours débrancher l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage, l'assemblage ou le maintien.
2. Assurez-vous que les bords de coupe des lames et disques ne viennent pas en contact avec des objets durs. Cela peut entraîner la lame pour obtenir émoussé.
3. Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est parfaitement normal et ne nuira pas au plastique ou altérer la saveur de vos aliments. Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.
4. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Nettoyage:

- **Ne pas** utiliser de détergents abrasifs ou tranchants.
- Laisser les pièces à sécher complètement avant de remonter le dispositif.
- Les arêtes de coupe sont tranchantes. Soyez prudent lorsque vous nettoyez la lame de coupe, disques, la lame du mélangeur et l'unité de lame du moulin à sec.
- Toujours nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation pour que les aliments ne sèche pas sur eux.

Unité principale et cordon d'alimentation - Frottez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est claire de débris alimentaires.

Note: Ne plongez jamais l'unité principale et le cordon d'alimentation dans l'eau, ou placez-les sous l'eau courante.

Bol, le couvercle et poussoir - Vider le bol avant de le laver. Laver le bol, le couvercle et le poussoir à l'eau savonneuse, rincez-les puis séchez. Si loges alimentaires dans le tube d'alimentation, retirez-la par l'eau courante cru, ou utilisez une brosse de bouteille.

Lame à hacher, Pétrin, émulsifiant disque, disques et Presse-agrumes - Laver à l'eau savonneuse. Ensuite, rincez-les sécher. Si les lames restent coincées, retirez les ingrédients qui bloquent la lame, utiliser une brosse.

Remarque: Les lames sont des objets tranchants. Manipulez-les avec précaution.

Mixeur et le moulin à sec - Vider le bol et la tasse de moulin à sec avant de les laver. Lavez-les dans de l'eau savonneuse, puis rincez-les sécher. Ne touchez pas les lames tranchantes - brossez les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer abondamment sous le robinet. Laisser sécher à l'envers.

Note: Ne plongez pas le blender avec lame et l'unité de lame du moulin à sec dans l'eau.

Nettoyage rapide pour le bol et le bocal blander:

Remarque: Assurez-vous que la lame est assemblée dans le bol si vous nettoyez le bol.

1. Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litres) et un peu de liquide vaisselle dans le bol ou le bol du blender.
2. Placez le couvercle sur le bol mélangeur ou pot, puis tournez dans le sens horaire pour le fixer.
3. Tournez la vitesse à P jusqu'à ce que le bol ou un bocal soit propre.
4. Détachez le bol ou un bocal et le rincer avec de l'eau propre.

MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre alimentation locale.
- ▶ **Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.**

- ▶ Utilisez uniquement l'appareil aux fins prévues dans les instructions. L'utilisation de cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité.
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil. Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés, ils peuvent être dangereux. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, **ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides**. Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entretenu par un centre de service autorisé.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- ▶ Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez-le pour déconnecter.
- ▶ Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de votre table ou un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne peut le renverser accidentellement.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a été supprimée ou si elle a un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés.
- ▶ Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ▶ Ne démontez pas l'appareil comme un mauvais assemblage pourrait provoquer un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de remplacer le câble vous-même. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications similaires telles que ménages et:
 - PERSONNEL dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - par clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - maisons de fermes
 - Des environnements de type chambres d'hôtes

MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- ▶ **Ne jamais** tenter de supprimer les pièces jointes lors de l'opération de l'unité. Tout d'abord, passer le mélangeur hors tension. Eteignez l'appareil et le débrancher de l'alimentation avant de changer les pièces jointes les pièces individuelles qui se déplacent dans l'utilisation.
- ▶ Mettre l'appareil sur seulement une fois assemblé. Avant l'utilisation, vérifiez toujours que l'appareil est correctement assemblé.

- ▶ Toujours attendre que les pièces mobiles cessent de fonctionner après la mise hors tension et débranchez l'appareil avant l'ouverture, le démontage ou éliminer les parties de l'un des accessoires.
- ▶ Soyez prudent si liquide chaud est versé dans le mélangeur comme il peut être éjecté de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.
- ▶ **Ne pas** interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- ▶ Le récipient du mélangeur et un bol à mélanger ne convient pas comme un conteneur de stockage. Ne laissez pas les ingrédients de se tenir à l'intérieur soit avant ou après le traitement.
- ▶ Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- ▶ Éviter de toucher aux pièces en mouvement et des outils équipés. Ne mettez jamais vos doigts, etc. dans le mécanisme de charnière.
- ▶ Garder les mains et les ustensiles loin de lames ou des disques mobiles pendant la transformation des aliments pour réduire le risque de blessures ou de dommages à l'appareil.
- ▶ Toujours utiliser la spatule pour retirer les aliments du bol et le blender mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas, d'éviter les mains ou les doigts touchant les lames tranchantes.
- ▶ **Ne jamais** alimenter à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- ▶ **Ne jamais** éteindre l'appareil en tournant le récipient du mélangeur, le bol, ou de leurs couvercles. Toujours éteindre l'appareil en tournant le sélecteur de vitesse à "0".

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

- La garantie ne couvre pas:
- Emballage de produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.)
 - Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit
 - Les défaillances dues à la surcharge, négligence ou entretien inadéquat, la pénétration de liquides, poussière, insectes et autres corps étrangers dans l'appareil, l'exposition de plastique et d'autres composants non thermique résistant à des températures élevées, les circonstances force majeure (accidents, incendie, inondation, défaillance du réseau électrique, la foudre, etc.)
 - Les dommages causés par:
 - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
 - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnelles).
 - ▶ connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
 - ▶ réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.

FRENCH





