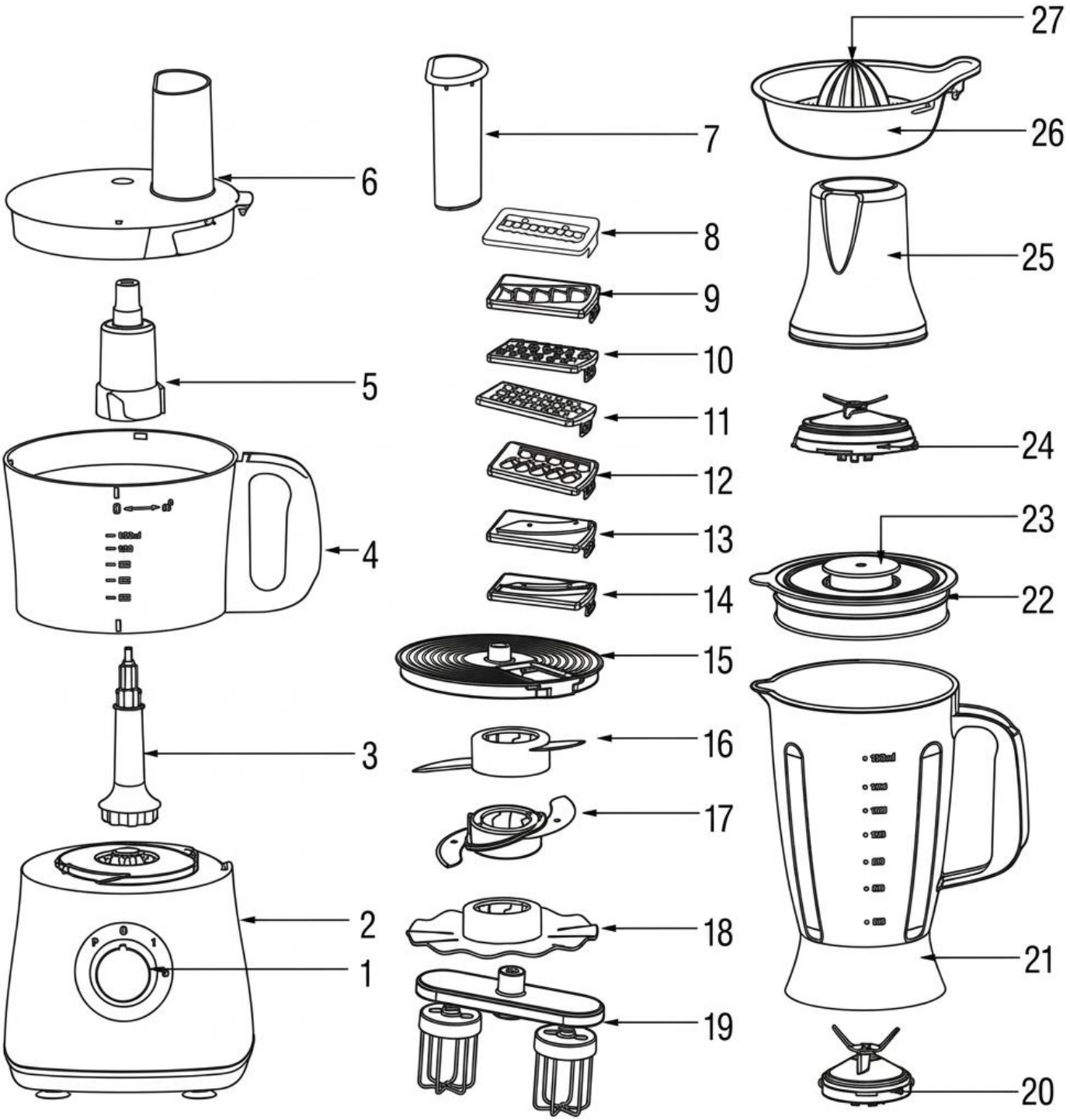
ALTTENA

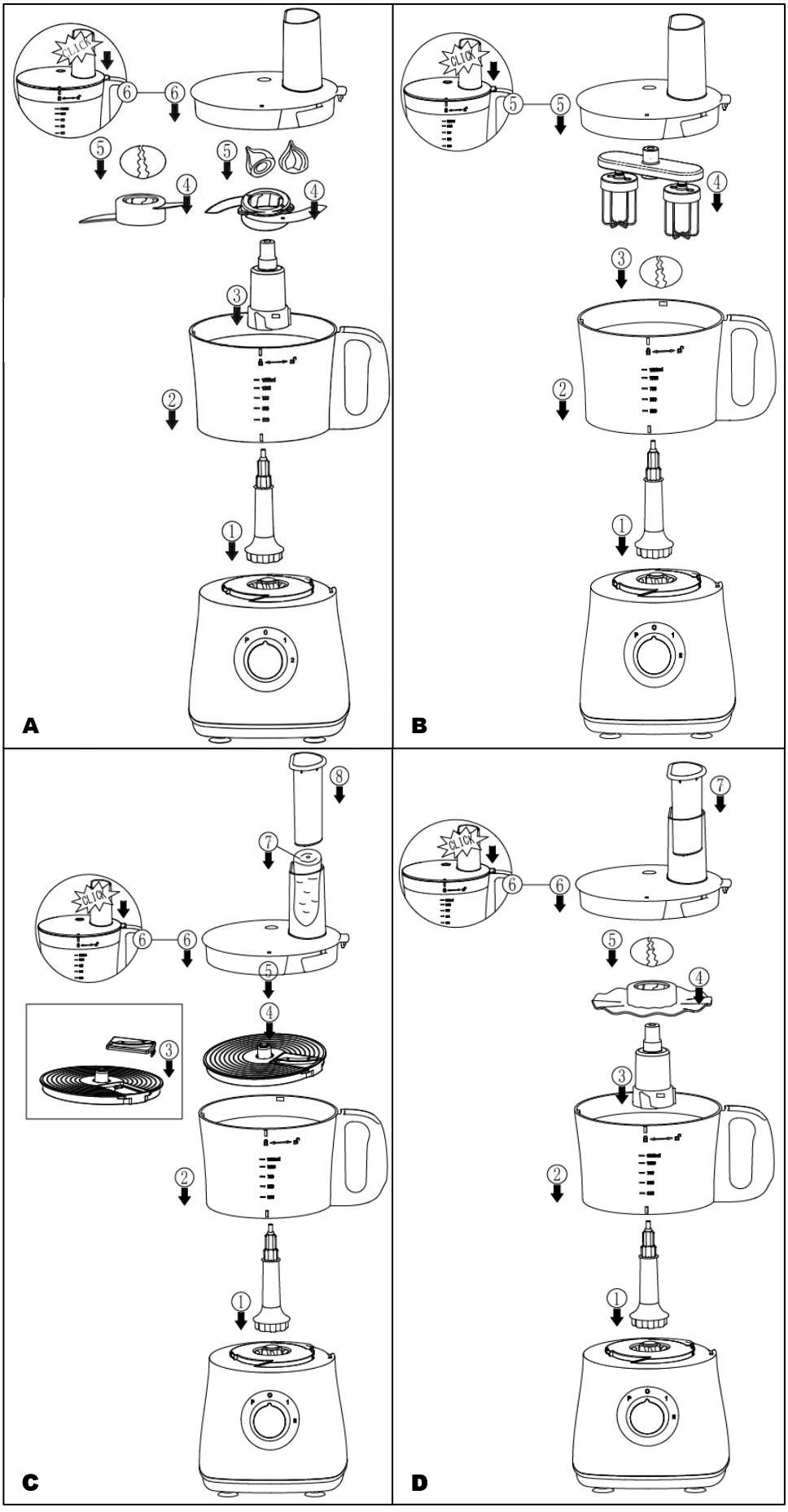


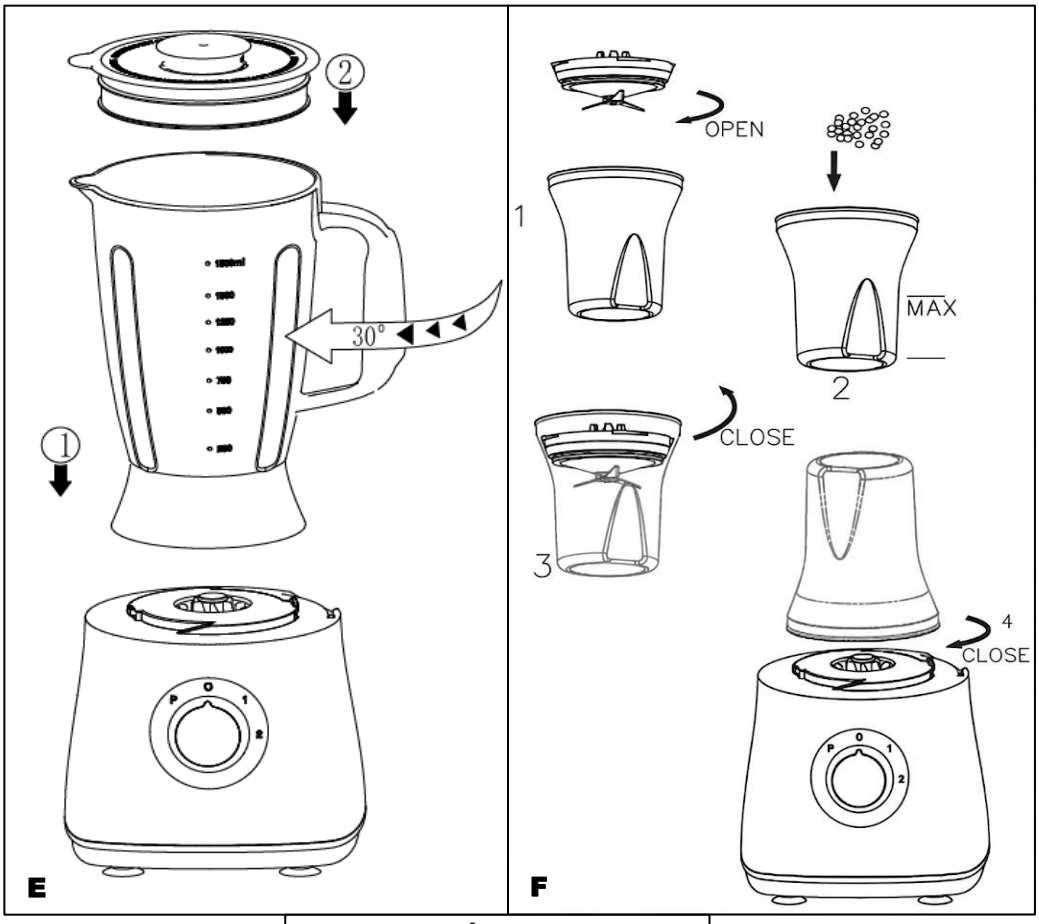
Food processor
F9470

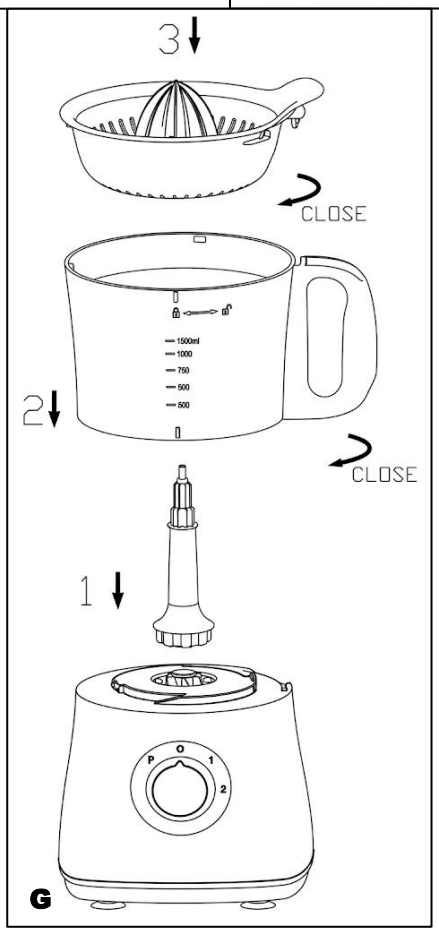
EN User manual – Food processor
ES Manual de usuario – Procesador de alimentos
FR Manuel d'utilisation – Robot culinaire
RU Руководство по эксплуатации – Кухонный комбайн

APPLIANCE DESCRIPTION | DESCRIPCIÓN DEL APARATO
DESCRIPTION DE L'APPAREIL | ОПИСАНИЕ ПРИБОРА




CLICK
A
B
C
D


2
30°
1
E
OPEN
1
MAX
2
CLOSE
3
4
CLOSE
F


3
CLOSE
2
CLOSE
1
G

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. This appliance is intended for household use only and is designed for processing ordinary quantities of food.

2. The appliance must not be used in industrial environments or outdoors!

3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

4. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5. Do not allow children to use the appliance without supervision.

6. Keep all packaging materials out of the reach of children. Do not allow children to play with packaging materials. Packaging materials pose a risk of suffocation.

7. Before using the appliance for the first time, make sure that the information on the appliance corresponds to the voltage of your electrical supply.

8. Never use the appliance in the immediate vicinity of a bathtub, shower, or swimming pool.

9. Never use accessories that are not supplied with the appliance or are not intended for use with this appliance.

10. Do not place the appliance on a windowsill.

11. Make sure that the power cord and plug do not come into contact with water while the appliance is in use.

12. Do not immerse the food processor housing in water or any other liquids.

13. Always disconnect the food processor from the power supply when it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning it.

14. This appliance is intended for household use only and is designed for processing ordinary quantities of food.

15. The appliance must not be used in industrial environments or outdoors!

16. Do not use the appliance near aerosol cans.

17. When the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet and store it out of the reach of children.

18. Do not place the appliance on or near an electric or gas stove. Keep the appliance away from open flames and from appliances or equipment that are sources of heat.

19. Do not use the appliance if it is damaged, or if the power cord or plug is damaged.

20. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

21. Do not attempt to repair the appliance yourself. Do not make any modifications to the appliance, as this may result in electric shock or personal injury!

22. Do not modify the plug in any way.

23. Keep the power cord away from hot surfaces and sharp objects. Do not place heavy objects on the power cord. Position the cord so that it cannot be stepped on or tripped over. Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or countertop or come into contact with hot surfaces.

24. Do not unplug the appliance by pulling on the power cord, as this may damage the cord or electrical outlet. To unplug the appliance, carefully pull the plug from the electrical outlet.

25. Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended.

26. Improper use of the appliance may result in potential injury.

27. Use the appliance on a dry, level, stable, and heat-resistant surface. Do not place the appliance near the edge of a table or countertop.

28. Before attaching, replacing, or removing any attachments, make sure that the appliance is switched off and unplugged from the electrical outlet.

29. Do not switch on the appliance unless the attachments are properly installed on the shaft and securely locked in place. Do not operate the appliance empty. Improper use of the appliance may adversely affect its service life.

30. Do not put your hands into the chopper or blender while the appliance is operating.

31. Do not attempt to remove the bowl or lid while the blades are rotating.

32. Wait until the blades have come to a complete stop before removing the lid or taking out the bowl.

33. Do not place any foreign objects in the chopper bowl or blender jar, except for food intended for processing.

34. Use only the pusher to push food through the feed tube. Never push food down with your fingers, spoons, forks, or other objects.

35. Do not overfill the chopper bowl, blender jar, or grinder.

36. Do not exceed the maximum filling level when processing liquids.

37. Process hot food in small batches to prevent splashing and overfilling. Allow excessively hot food to cool to a temperature of no more than 140 °F before processing.

38. Never use the food processor to mix food on a hot electric or gas stove.

39. The continuous operating time of the appliance must not exceed 1 minute. After each 1-minute period of continuous operation, switch off the appliance and allow it to rest for at least 2 minutes.

40. When using the food processor to mix sticky or hard foods, it is recommended to pause for 1–2 minutes after 20–30 seconds of operation.

⚠ **WARNING!** The food processor blades are extremely sharp! Never touch the blades while the appliance is operating, and exercise caution when emptying the bowl and during cleaning.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if proper care is exercised in their use.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is designed to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

DEVICE SCHEME

1. Speed/impulse mode control knob
2. Food processor base
3. Chopper drive shaft
4. Chopper bowl

5. Shaft for attachments
6. Chopper bowl lid
7. Pusher
8. Ripple-cut slicing blade
9. Julienne slicing blade
10. Grating blade
11. Fine shredding blade
12. Coarse shredding blade
13. Coarse slicing blade
14. Fine slicing blade
15. Rotating disc
16. Mixing attachment
17. Chopping attachment
18. Emulsion attachment
19. Whisk attachment
20. Blender drive
21. Blender jar
22. Blender jar lid
23. Blender measuring cup
24. Coffee grinder/mill drive
25. Coffee grinder/mill cup
26. Filtering plate for citrus juicer
27. Citrus juicing attachment

INCLUDED COMPONENTS

Food processor – 1 pc;
Chopper bowl – 1 pc;
Drive shaft – 1 pc;
Blender jar – 1 pc;
Coffee grinder/mill – 1 pc;
Whisk attachment – 1 pc;
Set of processor blades – 7 pcs;
Rotating disc – 1 pc;
Citrus juicer – 1 pc;
Shaft for attachments – 1 pc;
Emulsion attachment – 1 pc;
Chopping attachment – 1 pc;
Mixing attachment – 1 pc;
User manual – 1 pc;
Packaging

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: F9470
SKU: 205438
Network parameters: 120 V~, 60 Hz
Rated power: 500 W
Number of speeds: 2 + pulse mode
Chopper bowl capacity: 2000 ml / 8.5 cups / 67.6 fl oz
Chopper bowl working capacity: 1200 ml / 5 cups / 40.6 fl oz
Blender jar capacity: 1800 ml / 7.5 cups / 60.9 fl oz
Blender jar working capacity: 1500 ml / 6.3 cups / 50.7 fl oz
Coffee grinder working capacity: 200 ml / 0.85 cups / 6.8 fl oz

USAGE

Before first use, remove all packaging materials, including promotional stickers. Thoroughly wash the appliance and its accessories in hot water with dishwashing detergent suitable for kitchenware, then rinse with drinking water. Wipe the appliance with a damp cloth, and then let it dry.

⚠ **ATTENTION!** When changing attachments and blades, do not apply excessive force. It is recommended to replace attachments and blades while wearing protective gloves.

The food processor is ideal for slicing vegetables and fruits, whipping, making juices, dough, and purées, grinding meat, shredding, mixing, grinding, and preparing emulsions.

Pulse mode function

This function is designed for a brief acceleration of the food processor's standard operating mode and is used at the end of food preparation for quicker and more efficient results. The short-duration mode allows for swiftly puréeing particularly soft and delicate foods. Additionally, the pulse mode is used for fast and even chopping of hard foods. To operate in pulse mode, press and hold the speed control knob in the «P» position for no more than 1–2 seconds.

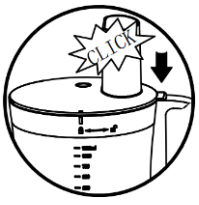
⚠ **ATTENTION!** This mode is not a standard operating mode, as it places significant strain on the motor, which may fail if used for extended periods.

Overload protection

This appliance is equipped with overload protection: in the event of overheating, the appliance will automatically shut off. If the auto-shutdown system is activated during operation:

1. Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down for 10 minutes.
2. Reconnect the appliance to the power supply and resume operation.

Protection against accidental start



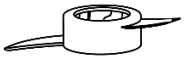
⚠ **ATTENTION!** Ensure the chopper bowl (4) is securely locked in place until you hear a click. For safety reasons, the food processor will not start if the bowl is not properly installed; the accidental start protection will be activated. Similarly, if the chopper bowl lid (6) is not securely attached, the food processor will not start due to the activation of the accidental start protection.

HOW TO USE THE CHOPPING AND MIXING ATTACHMENTS



The chopping attachment (17) is designed for chopping large items such as pieces of meat, vegetables, and herbs.

⚠ **ATTENTION!** Do not use the attachment with hard items such as bones, ice, spices (e.g., nutmeg), coffee beans, or similar products, as this may damage the attachment or the food processor's drive mechanism.



The mixing attachment (16) is used for preparing dough and batter for cakes.

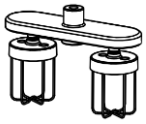
1. Open scheme A.
2. Attach the chopper drive shaft (3).
3. Place the chopper bowl (4) onto the food processor base (2) by turning it clockwise until the indicator on the bowl aligns with the mark on the base.
4. Insert the shaft for attachments (5), ensuring that the teeth align with the upper teeth of the drive shaft.
5. Attach the required accessory to the shaft for attachments so that the shaft's protrusions fit into the grooves of the accessory. Turn the accessory slightly counterclockwise to secure it in place.
6. Load the desired ingredients into the bowl.
7. Secure the chopper bowl lid (6) by turning it clockwise until fully locked in place.
8. Plug the appliance into the power outlet and set the desired speed level using the speed control knob (1).
9. Gradually feed pre-prepared ingredients into the chute of the lid. If necessary, cut the ingredients into smaller pieces beforehand. Use the pusher (7) to safely feed the ingredients.
10. After use, turn the speed control knob to «0». Remove the chopper bowl from the food processor base by turning it counterclockwise, remove the chopper bowl lid, and empty the bowl.

NOTE: Do not use the appliance continuously for more than 1 minute. Allow at least a 2-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** The knife of the chopping attachment is very sharp. Wait until the food processor has come to a complete stop before removing the attachment.

NOTE: When processing hard cheeses or chocolate, do not run the appliance for an extended time, as these ingredients may heat up, melt, or stick together.

HOW TO USE THE WHISK ATTACHMENT



The whisk attachment (19) is designed for whipping liquid mixtures, cream, egg whites, and yolks, as well as preparing sponge cake batter, mayonnaise, desserts, etc. These types of food should be processed in small portions.

1. Open scheme B.
2. Install the chopper drive shaft (3).
3. Attach the chopper bowl (4) to the food processor base (2) by turning it clockwise until the indicator on the bowl aligns with the mark on the body.
4. Place the whisk attachment (19) onto the drive shaft inside the chopper bowl.
5. Add the necessary ingredients to the bowl.
6. Attach the chopper bowl lid (6) and turn it clockwise until it is securely fixed.
7. Plug in the appliance and set the desired speed level using the speed control knob (1).
8. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the chopper bowl from the food processor base by turning it counterclockwise, take off the lid, and empty the bowl.

NOTE: When using the whisk attachment (19), whip eggs for no more than 2 minutes and cream for no longer than 20 seconds. Allow at least a 2-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** Do not use the whisk attachment (19) for kneading dough or other sticky substances.

NOTE: Always clean the whisk attachment (19) immediately after use.

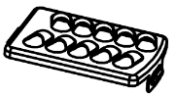
HOW TO USE THE DISC WITH INTERCHANGEABLE PROCESSOR BLADES AND GRATER



Use the coarse slicing blade (13) to slice raw fruits and vegetables (e.g., cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, potatoes, zucchini, and cabbage).



The fine slicing blade (14) produces thinner slices.



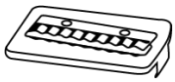
Use the coarse shredding blade (12) to shred foods such as apples, carrots, potatoes, beets, cabbage, and cheese (soft or medium-soft).



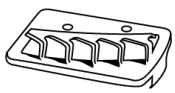
The fine shredding blade (11) allows for finer shredding of food into smaller pieces.



The grating blade (10) is designed for grating potatoes into a mass suitable for potato pancakes.



The ripple-cut slicing blade (8) is intended for cutting vegetables and fruits into wavy (ridged) slices or sticks.



The julienne slicing blade (9) is used to cut vegetables, fruits, and other foods into thin, even strips resembling matchsticks.

1. Open scheme C.
2. Install the chopper drive shaft (3).
3. Attach the chopper bowl (4) to the food processor base (2) by turning it clockwise until the indicator on the bowl aligns with the mark on the body.
4. Select one of the blades included with the food processor and attach it to the rotating disc (15). To replace the blade on the disc, press the blade lock from the back of the disc toward the center and gently push the blade to release it.
5. Place the rotating disc onto the chopper drive shaft (3).
6. Attach the chopper bowl lid (6) and turn it clockwise until securely fixed.
7. Plug in the appliance and set the desired speed level using the speed control knob (1).
8. Gradually load pre-prepared foods into the lid opening. If necessary, cut the food into smaller pieces beforehand. Use the pusher (7) for loading.
9. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the bowl from the food processor base by turning it counterclockwise, take off the lid, and empty the container.

NOTE: Do not use the appliance continuously for more than 1 minute. Allow at least a 2-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** The processor blades are very sharp. Wait until the food processor has come to a complete stop before removing the blades.

NOTE: When processing soft foods, use a low speed to avoid turning them into puree/mash. Large quantities should be processed in batches, such as 1200 ml / 5 cups / 40.6 fl oz at a time.

HOW TO USE THE EMULSION ATTACHMENT



The emulsion attachment (18) is designed for preparing liquid batter, whipping eggs and cream, quickly making pudding, mayonnaise, sponge cake cream, and other liquid mixtures.

1. Open scheme D.
2. Install the chopper drive shaft (3).
3. Attach the chopper bowl (4) to the food processor base (2) by turning it clockwise until the indicator on the bowl aligns with the mark on the body.
4. Install the shaft for attachments (5) so that its teeth align with the upper teeth of the chopper drive shaft.
5. Place the emulsion attachment (18) onto the attachment shaft.
6. Add the necessary ingredients to the bowl.
7. Attach the chopper bowl lid (6) and turn it clockwise until it is securely fixed.

8. Plug in the appliance and set the desired speed level using the speed control knob (1).

9. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the bowl from the food processor base by turning it counterclockwise, take off the lid, and empty the bowl.

NOTE: When using the emulsion attachment (18), whip eggs for no more than 2 minutes and cream for no longer than 20 seconds. Allow at least a 2-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** Do not use the emulsion attachment (18) for kneading sticky dough or other viscous substances.

HOW TO USE THE BLENDER



The blender (20-23) is designed for mixing liquids and blending food into a uniform consistency. It can be used to prepare smoothies, baby food, liquid dough, and fruit or vegetable purees/mash.

1. Open scheme E.

2. Place the blender jar (21) on the food processor base (2) by turning it clockwise until the indicator on the jar aligns with the mark on the body. The handle should face the right side of the control switch. If the jar is not properly installed, the blender will not operate.

3. Cut the ingredients into pieces and place them in the blender jar, then add water or milk, ensuring the 1500 ml / 6.3 cups / 50.7 fl oz mark is not exceeded.

4. Attach the blender jar lid (22) with the blender measuring cup (23) and ensure it is securely closed.

5. Plug in the appliance. Before blending, press the PULSE button 2-3 times, then turn the speed control knob (1) to the desired speed.

6. If additional ingredients or liquid need to be added during preparation, unscrew the blender measuring cup on the lid counterclockwise and add the necessary items.

7. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the blender jar from the food processor base by turning it counterclockwise, take off the lid, and empty the jar.

NOTE: Do not use the appliance continuously for more than 1 minute. Allow at least a 2-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** The knife blades are very sharp. Wait until the food processor has completely stopped before removing the contents.

⚠ **ATTENTION!** Never use boiling liquids.

NOTE: When the blender jar (21) is installed, the chopper drive shaft (3) is not engaged.

HOW TO USE THE COFFEE GRINDER / MILL



The coffee grinder/mill (24-25) is designed for grinding coffee beans or hard grains.

1. Open scheme F.

2. Place the coffee grinder/mill cup (25) on a flat, dry surface with the drive facing upwards. Turn the coffee grinder/mill cup (25) clockwise to remove the coffee grinder/mill drive (24) from the cup.

3. Add the ingredients to the cup while holding it steady.

4. Attach the drive with the blade and turn it counterclockwise to secure it firmly.

5. Place the assembled coffee grinder/mill onto the food processor base (2) and turn it clockwise to lock it securely in place.

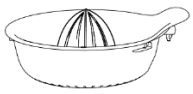
6. Plug in the appliance and set the desired speed level using the speed control knob (1).

7. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the coffee grinder/mill jar from the food processor base by turning it counterclockwise, detach the drive, and empty the cup.

NOTE: Do not use the appliance continuously for more than 30 seconds. Allow at least a 1-minute break between cycles to let the appliance cool down.

⚠ **ATTENTION!** Ensure the speed control knob is in the «off» position before starting. Use the PULSE mode («P») 1-2 times for initial grinding, then select a high speed for complete grinding.

HOW TO USE THE CITRUS JUICER



The citrus juicer (26–27) is designed for extracting juice from fresh citrus fruits.

1. Open scheme G.

2. Place the food processor base (2) on a flat, dry surface.

3. Install the chopper drive shaft (3).

4. Place the chopper bowl (4) onto the food processor base and turn it clockwise until the indicator on the bowl aligns with the mark on the base.

5. Place the citrus juicer filter plate (26) together with the citrus juicing attachment (27) onto the bowl and turn it until it is securely locked in place.

6. Cut the citrus fruit in half, place it onto the juicing cone, and press it down with your hand while the cone rotates to extract the juice.

7. Plug the appliance into an electrical outlet and select the desired speed using the speed/pulse control knob (1).

8. After finishing, set the speed control knob to «0». Remove the citrus juicer from the food processor base by turning it counterclockwise.

NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute. Allow the appliance to cool down for at least 2 minutes between operating cycles.

⚠ **ATTENTION!** Extract juice at a low speed.

NOTE: When the citrus juicer is installed, the attachment shaft (5) is not used.

CLEANING

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Wipe the appliance body and the chopper drive shaft with a slightly damp cloth.

⚠ **ATTENTION!** Never immerse these parts of the appliance in water or other liquids.

Wash the attachment shaft, chopper bowl lid, blender drive and lid, and coffee grinder/mill drive under running water without using abrasive cleaning agents. Wash the remaining accessories in warm soapy water.

The chopper bowl (without the lid), blender jar, rotating disc, blades, mixing, chopping and emulsion attachments, whisk attachment, pusher, and coffee grinder/mill cup can be washed in a dishwasher. Other parts of the appliance are not dishwasher-safe.

Do not use abrasive cleaning agents, gasoline, or solvents to clean the appliance and its accessories.

Allow all parts of the appliance to dry thoroughly after cleaning.

TROUBLESHOOTING

Issue	Possible Cause	Solution
The food processor does not turn on	The power cord plug is not inserted into the socket	Insert the plug into the power outlet
	There is no power in the outlet	Connect the device to a functioning outlet
	The bowl or bowl lid is not properly locked in place	Ensure the bowl/lid is locked into place until it clicks, activating the safety mechanism
A smell occurs during operation	Some parts of the device are coated with protective oil	The smell will disappear after a few uses
The device overheated	Continuous operation time exceeded	Reduce operation time according to the instructions
Increased vibration during operation	Food pieces are too large	Cut food into smaller pieces

TRANSPORTATION AND STORAGE

It is recommended to transport the device packed in a container by covered transport of any type that ensures the safety of the device, in accordance with the rules for the transportation of goods in force for this type of transport.

During transportation, the possibility of moving the product inside the vehicles must be excluded. Water must not be allowed to get on the packaging and/or the product.

Before storing the device, be sure to clean it and let it dry completely. Store the device in a dry, closed room, out of reach of children, with an air temperature of +50 °F to +104 °F, away from heating devices, excluding exposure to direct sunlight and moisture.

DISPOSAL

Instructions for disposal of used packaging material

Packaging material should be disposed of in specially designated waste collection areas.

Instructions for disposal of electrical and electronic equipment

⚠ **ATTENTION!** Do not dispose of this product with regular household trash. This appliance contains electrical components and metals that can be reclaimed and recycled.



This symbol on the product or on its original documentation means that your old electrical and electronic equipment should not be disposed of with your normal household waste. It should be handed over to a collection point for recycling and recovery. Alternatively, some electronics and home goods retailers offer "take-back" programs where they will recycle small appliances for you. Check with your local retailer for participation. Correct disposal of this product will help to save valuable natural resources and prevent harmful effects on the environment. For further information, please contact your local information service or waste collection point.

⚠ **IMPORTANT!** Please ensure this product is disposed of in accordance with federal, state, and local regulations. Improper disposal of electronic waste may be subject to penalties under local legislation.

INFORMATION FOR THE CUSTOMER

Manufacturer: Shunde Keshun Plastic Electrical Applicance Industry Co., Ltd

The Sixth Across Road East, Rongbian Tianhe Industrial Park, Ronggui Shunde, Foshan, Guangdong, China

Imported by: ECO Global Inc.
1309 Coffeen Avenue, STE 1200, Sheridan, Wyoming 82801, USA

Contact: info@alttena.com

⚠ **ATTENTION!** SAVE THESE INSTRUCTIONS!

HOUSEHOLD USE ONLY!

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, incluidas las siguientes:

1. Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico y está diseñado para procesar cantidades normales de alimentos.

2. ¡El aparato no debe utilizarse en entornos industriales ni al aire libre!

3. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

4. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

5. No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

6. Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje. Los materiales de embalaje pueden provocar asfixia.

7. Antes de utilizar el aparato por primera vez, asegúrese de que la información indicada en el aparato corresponde al voltaje de su red eléctrica.

8. Nunca utilice el aparato cerca de una bañera, ducha o piscina.

9. Nunca utilice accesorios que no se suministren con el aparato o que no estén destinados para su uso con este aparato.

10. No coloque el aparato en el alféizar de una ventana.

11. Asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe no entren en contacto con el agua mientras el aparato esté en funcionamiento.

12. No sumerja la carcasa del procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.

13. Desconecte siempre el procesador de alimentos de la fuente de alimentación cuando lo deje sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

14. Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico y está diseñado para procesar cantidades normales de alimentos.

15. ¡El aparato no debe utilizarse en entornos industriales ni al aire libre!

16. No utilice el aparato cerca de aerosoles.

17. Cuando no utilice el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y guárdelo fuera del alcance de los niños.

18. No coloque el aparato sobre una cocina eléctrica o de gas ni cerca de ellas. Mantenga el aparato alejado de llamas abiertas y de aparatos o equipos que sean fuentes de calor.

19. No utilice el aparato si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

20. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado similar para evitar cualquier peligro.

21. No intente reparar el aparato por su cuenta. No realice ninguna modificación en el aparato, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica o lesiones personales.

22. No modifique el enchufe de ninguna manera.

23. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y objetos afilados. No coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación. Coloque el cable de manera que no pueda ser pisado ni provocar tropiezos. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de una mesa o encimera ni entre en contacto con superficies calientes.

24. No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación, ya que esto puede dañar el cable o la toma de corriente. Para desenchufar el aparato, tire con cuidado del enchufe.

25. No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado.

26. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

27. Utilice el aparato sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor. No coloque el aparato cerca del borde de una mesa o encimera.

28. Antes de colocar, sustituir o retirar cualquier accesorio, asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente.

29. No encienda el aparato si los accesorios no están correctamente instalados en el eje y firmemente bloqueados en su posición. No haga funcionar el aparato en vacío. El uso incorrecto del aparato puede afectar negativamente a su vida útil.

30. No introduzca las manos en el recipiente de la picadora ni en la batidora mientras el aparato esté en funcionamiento.

31. No intente retirar el recipiente ni la tapa mientras las cuchillas estén girando.

32. Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo antes de retirar la tapa o sacar el recipiente.

33. No introduzca objetos extraños en el recipiente de la picadora ni en la jarra de la batidora, excepto los alimentos destinados a ser procesados.

34. Utilice únicamente el empujador para introducir los alimentos por el tubo de alimentación. Nunca empuje los alimentos con los dedos, cucharas, tenedores u otros objetos.

35. No llene en exceso el recipiente de la picadora, la jarra de la batidora ni el molinillo.

36. No supere el nivel máximo de llenado al procesar líquidos.

37. Procese los alimentos calientes en pequeñas cantidades para evitar salpicaduras y el llenado excesivo. Deje que los alimentos excesivamente calientes se enfríen hasta una temperatura no superior a 140 °F antes de procesarlos.

38. Nunca utilice el procesador de alimentos para mezclar alimentos sobre una cocina eléctrica o de gas caliente.

39. El tiempo de funcionamiento continuo del aparato no debe superar 1 minuto. Después de cada período de funcionamiento continuo de 1 minuto, apague el aparato y déjelo reposar durante al menos 2 minutos.

40. Al utilizar el procesador de alimentos para mezclar alimentos pegajosos o duros, se recomienda hacer una pausa de 1–2 minutos después de 20–30 segundos de funcionamiento.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Las cuchillas del procesador de alimentos están extremadamente afiladas! Nunca toque las cuchillas mientras el aparato esté en funcionamiento y tenga mucho cuidado al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse si se toman las debidas precauciones durante su uso.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

ESQUEMA DEL DISPOSITIVO

1. Perilla de control de velocidad/modo de impulso
2. Base del procesador de alimentos
3. Eje de transmisión de la picadora
4. Recipiente de la picadora
5. Eje para accesorios
6. Tapa del recipiente de la picadora
7. Empujador
8. Cuchilla para cortar en rodajas onduladas
9. Cuchilla para cortar en juliana
10. Cuchilla para rallar
11. Cuchilla para triturado fino
12. Cuchilla para triturado grueso
13. Cuchilla para cortar en rodajas gruesas
14. Cuchilla para cortar en rodajas finas
15. Disco giratorio
16. Accesorio para mezclar
17. Accesorio para picar
18. Accesorio para emulsionar
19. Accesorio para batir
20. Accionamiento de la batidora
21. Jarra de la batidora
22. Tapa de la jarra de la batidora
23. Vaso medidor de la batidora
24. Accionamiento del molinillo de café
25. Recipiente del molinillo de café
26. Disco filtrante para exprimir cítricos
27. Accesorio para exprimir cítricos

COMPONENTES INCLUIDOS

Procesador de alimentos – 1 ud.;
Recipiente de la picadora – 1 ud.;
Eje de transmisión de la picadora – 1 ud.;
Jarra de la batidora – 1 ud.;
Molinillo de café – 1 ud.;
Accesorio para batir – 1 ud.;
Juego de cuchillas del procesador – 7 uds.;
Disco giratorio – 1 ud.;
Exprimidor de cítricos – 1 ud.;
Eje para accesorios – 1 ud.;
Accesorio para emulsionar – 1 ud.;
Accesorio para picar – 1 ud.;
Accesorio para mezclar – 1 ud.;
Manual de instrucciones – 1 ud.;
Embalaje.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: F9470
SKU: 205438
Parámetros de alimentación: 120 V~, 60 Hz
Potencia nominal: 500 W
Número de velocidades: 2 + modo de impulso
Capacidad del recipiente de la picadora: 2000 ml / 8,5 tazas / 67,6 fl oz
Capacidad útil del recipiente de la picadora: 1200 ml / 5 tazas / 40,6 fl oz
Capacidad de la jarra de la batidora: 1800 ml / 7,5 tazas / 60,9 fl oz
Capacidad útil de la jarra de la batidora: 1500 ml / 6,3 tazas / 50,7 fl oz
Capacidad útil del molinillo de café: 200 ml / 0,85 tazas / 6,8 fl oz

USO

Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje, incluidas las pegatinas promocionales. Lave cuidadosamente el aparato y sus accesorios con agua caliente y detergente lavavajillas adecuado para utensilios de cocina y, a continuación, enjuáguelos con agua potable. Limpie el aparato con un paño húmedo y déjelo secar.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Al cambiar los accesorios y las cuchillas, no aplique una fuerza excesiva. Se recomienda sustituir los accesorios y las cuchillas utilizando guantes de protección.

El procesador de alimentos es ideal para cortar verduras y frutas en rodajas, batir, preparar zumos, masa y purés, picar carne, triturar, mezclar, moler y preparar emulsiones.

Función de modo de impulso

Esta función está diseñada para acelerar brevemente el modo de funcionamiento normal del procesador de alimentos y se utiliza al final de la preparación de los alimentos para obtener resultados más rápidos y eficientes. El funcionamiento de corta duración permite hacer puré rápidamente de alimentos especialmente blandos y delicados. Además, el modo de impulso se utiliza para picar alimentos duros de forma rápida y uniforme. Para utilizar el modo de impulso, mantenga presionada la perilla de control de velocidad en la posición «P» durante no más de 1–2 segundos.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Este modo no es un modo de funcionamiento normal, ya que somete el motor a una carga considerable y su uso prolongado puede provocar una avería.

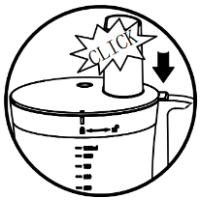
Protección contra sobrecargas

Este aparato está equipado con una protección contra sobrecargas: en caso de sobrecalentamiento, el aparato se apagará automáticamente. Si el sistema de apagado automático se activa durante el funcionamiento:

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y déjelo enfriar durante 10 minutos.

Vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación y reanude el funcionamiento.

Protección contra el encendido accidental



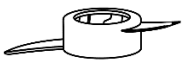
⚠ **¡ATENCIÓN!** Asegúrese de que el recipiente de la picadora (4) esté correctamente colocado y bloqueado hasta que escuche un clic. Por razones de seguridad, el procesador de alimentos no se pondrá en marcha si el recipiente no está instalado correctamente; se activará la protección contra el encendido accidental. Del mismo modo, si la tapa del recipiente de la picadora (6) no está correctamente colocada y fijada, el procesador de alimentos no se pondrá en marcha debido a la activación de la protección contra el encendido accidental.

CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS PARA PICAR Y MEZCLAR



El accesorio para picar (17) está diseñado para picar alimentos de gran tamaño, como trozos de carne, verduras y hierbas aromáticas.

⚠ **¡ATENCIÓN!** No utilice el accesorio con alimentos duros, como huesos, hielo, especias (por ejemplo, nuez moscada), granos de café o productos similares, ya que esto puede dañar el accesorio o el mecanismo de transmisión del procesador de alimentos.



El accesorio para mezclar (16) se utiliza para preparar masa y mezclas para pasteles.

1. Consulte el esquema A.

2. Instale el eje de transmisión de la picadora (3).

3. Coloque el recipiente de la picadora (4) sobre la base del procesador de alimentos (2) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del recipiente coincida con la marca de la base.

4. Inserte el eje para accesorios (5), asegurándose de que los dientes coincidan con los dientes superiores del eje de transmisión.

5. Coloque el accesorio correspondiente en el eje para accesorios de modo que las salientes del eje encajen en las ranuras del accesorio. Gire ligeramente el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.

6. Coloque los ingredientes deseados en el recipiente.

7. Fije la tapa del recipiente de la picadora (6) girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente bloqueada.

8. Conecte el aparato a la toma de corriente y seleccione el nivel de velocidad deseado mediante la perilla de control de velocidad (1).

9. Introduzca gradualmente los ingredientes previamente preparados por el tubo de alimentación de la tapa. Si es necesario, corte previamente los ingredientes en trozos más pequeños. Utilice el empujador (7) para introducir los ingredientes de forma segura.

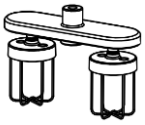
10. Después de utilizar el aparato, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el recipiente de la picadora de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, retire la tapa del recipiente de la picadora y vacíe el recipiente.

NOTA: No utilice el aparato de forma continua durante más de 1 minuto. Deje un intervalo de al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** La cuchilla del accesorio para picar está muy afilada. Espere hasta que el procesador de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar el accesorio.

NOTA: Al procesar quesos duros o chocolate, no haga funcionar el aparato durante un período prolongado, ya que estos ingredientes pueden calentarse, derretirse o pegarse entre sí.

CÓMO UTILIZAR EL ACCESORIO PARA BATIR



El accesorio para batir (19) está diseñado para batir mezclas líquidas, nata, claras y yemas de huevo, así como para preparar masa para bizcochos, mayonesa, postres, etc. Estos tipos de alimentos deben procesarse en pequeñas cantidades.

1. Consulte el esquema B.

2. Instale el eje de transmisión de la picadora (3).

3. Coloque el recipiente de la picadora (4) sobre la base del procesador de alimentos (2) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del recipiente coincida con la marca de la base.

4. Coloque el accesorio para batir (19) sobre el eje de transmisión dentro del recipiente de la picadora.

5. Añada los ingredientes necesarios al recipiente.

6. Coloque la tapa del recipiente de la picadora (6) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente fijada.

7. Conecte el aparato a la toma de corriente y seleccione el nivel de velocidad deseado mediante la perilla de control de velocidad (1).

8. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el recipiente de la picadora de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, retire la tapa y vacíe el recipiente.

NOTA: Al utilizar el accesorio para batir (19), bata los huevos durante no más de 2 minutos y la nata durante no más de 20 segundos. Deje un intervalo de al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** No utilice el accesorio para batir (19) para amasar masa ni para procesar otras sustancias pegajosas.

NOTA: Limpie siempre el accesorio para batir (19) inmediatamente después de utilizarlo.

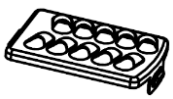
CÓMO UTILIZAR EL DISCO CON CUCHILLAS INTERCAMBIABLES DEL PROCESADOR Y RALLADOR



Utilice la cuchilla para cortar en rodajas gruesas (13) para cortar frutas y verduras crudas en rodajas (por ejemplo, pepinos, cebollas, champiñones, manzanas, zanahorias, rábanos, patatas, calabacines y col).



La cuchilla para cortar en rodajas finas (14) produce rodajas más finas.



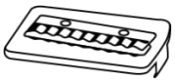
Utilice la cuchilla para triturado grueso (12) para triturar alimentos como manzanas, zanahorias, patatas, remolachas, col y queso (blando o semiblando).



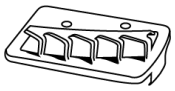
La cuchilla para triturado fino (11) permite triturar los alimentos en trozos más pequeños y finos.



La cuchilla para rallar (10) está diseñada para rallar patatas hasta obtener una masa adecuada para preparar tortitas de patata.



La cuchilla para cortar en rodajas onduladas (8) está destinada a cortar verduras y frutas en rodajas o bastones ondulados (con relieve).



La cuchilla para cortar en juliana (9) se utiliza para cortar verduras, frutas y otros alimentos en tiras finas y uniformes similares a cerillas.

1. Consulte el esquema C.

2. Instale el eje de transmisión de la picadora (3).

3. Coloque el recipiente de la picadora (4) sobre la base del procesador de alimentos (2) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del recipiente coincida con la marca de la base.

4. Seleccione una de las cuchillas incluidas con el procesador de alimentos y colóquela en el disco giratorio (15). Para sustituir la cuchilla del disco, presione el mecanismo de bloqueo de la cuchilla desde la parte posterior del disco hacia el centro y empuje suavemente la cuchilla para liberarla.

5. Coloque el disco giratorio sobre el eje de transmisión de la picadora (3).

6. Coloque la tapa del recipiente de la picadora (6) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente fijada.

7. Conecte el aparato a la toma de corriente y seleccione el nivel de velocidad deseado mediante la perilla de control de velocidad (1).

8. Introduzca gradualmente los alimentos previamente preparados por la abertura de la tapa. Si es necesario, corte previamente los alimentos en trozos más pequeños. Utilice el empujador (7) para introducir los alimentos.

9. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el recipiente de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, retire la tapa y vacíe el recipiente.

NOTA: No utilice el aparato de forma continua durante más de 1 minuto. Deje un intervalo de al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Las cuchillas del procesador están muy afiladas. Espere hasta que el procesador de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar las cuchillas.

NOTA: Al procesar alimentos blandos, utilice una velocidad baja para evitar convertirlos en puré. Las cantidades grandes deben procesarse por tandas, por ejemplo, 1200 ml / 5 tazas / 40,6 fl oz cada vez.

CÓMO UTILIZAR EL ACCESORIO PARA EMULSIONAR



El accesorio para emulsionar (18) está diseñado para preparar masas líquidas, batir huevos y nata, preparar rápidamente pudines, crema de mayonesa, crema para bizcochos y otras mezclas líquidas.

1. Consulte el esquema D.

2. Instale el eje de transmisión de la picadora (3).

3. Coloque el recipiente de la picadora (4) sobre la base del procesador de alimentos (2) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del recipiente coincida con la marca de la base.

4. Instale el eje para accesorios (5) de modo que sus dientes coincidan con los dientes superiores del eje de transmisión de la picadora.

5. Coloque el accesorio para emulsionar (18) sobre el eje para accesorios.

6. Añada los ingredientes necesarios al recipiente.

7. Coloque la tapa del recipiente de la picadora (6) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede firmemente fijada.

8. Conecte el aparato a la toma de corriente y seleccione el nivel de velocidad deseado mediante la perilla de control de velocidad (1).

9. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el recipiente de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, retire la tapa y vacíe el recipiente.

NOTA: Al utilizar el accesorio para emulsionar (18), bata los huevos durante no más de 2 minutos y la nata durante no más de 20 segundos. Deje un intervalo de al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** No utilice el accesorio para emulsionar (18) para amasar masas pegajosas ni para procesar otras sustancias viscosas.

CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA



La batidora (20–23) está diseñada para mezclar líquidos y triturar alimentos hasta obtener una consistencia uniforme. Puede utilizarse para preparar batidos, alimentos para bebés, masas líquidas y purés de frutas o verduras.

1. Consulte el esquema E.

2. Coloque la jarra de la batidora (21) sobre la base del procesador de alimentos (2) girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador de la jarra coincida con la marca de la base. El asa debe quedar orientada hacia el lado derecho del interruptor de control. Si la jarra no está instalada correctamente, la batidora no funcionará.

3. Corte los ingredientes en trozos y colóquelos en la jarra de la batidora. A continuación, añada agua o leche, asegurándose de no superar la marca de 1500 ml / 6,3 tazas / 50,7 fl oz.

4. Coloque la tapa de la jarra de la batidora (22) con el vaso medidor de la batidora (23) y asegúrese de que esté bien cerrada.

5. Conecte el aparato a la toma de corriente. Antes de batir, pulse el botón PULSE 2–3 veces y, a continuación, gire la perilla de control de velocidad (1) hasta la velocidad deseada.

6. Si durante la preparación es necesario añadir ingredientes o líquido, desenrosque el vaso medidor de la batidora situado en la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y añada los ingredientes necesarios.

7. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire la jarra de la batidora de la base del procesador de alimentos girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, retire la tapa y vacíe la jarra.

NOTA: No utilice el aparato de forma continua durante más de 1 minuto. Deje

un intervalo de al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Las cuchillas están muy afiladas. Espere hasta que el procesador de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar el contenido.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Nunca utilice líquidos hirviendo.

NOTA: Cuando la jarra de la batidora (21) está instalada, el eje de transmisión de la picadora (3) no está en funcionamiento.

CÓMO UTILIZAR EL MOLINILLO DE CAFÉ



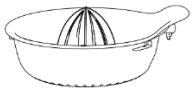
El molinillo de café (24–25) está diseñado para moler granos de café o cereales duros.

1. Consulte el esquema F.
2. Coloque el recipiente del molinillo de café (25) sobre una superficie plana y seca, con el accionamiento orientado hacia arriba. Gire el recipiente del molinillo de café (25) en el sentido de las agujas del reloj para retirar el accionamiento del molinillo de café (24) del recipiente.
3. Añada los ingredientes al recipiente mientras lo mantiene firmemente sujeto.
4. Coloque el accionamiento con la cuchilla y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo firmemente.
5. Coloque el molinillo de café ensamblado sobre la base del procesador de alimentos (2) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en su posición.
6. Conecte el aparato a la toma de corriente y seleccione el nivel de velocidad deseado mediante la perilla de control de velocidad (1).
7. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el recipiente del molinillo de café de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, retire el accionamiento y vacíe el recipiente.

NOTA: No utilice el aparato de forma continua durante más de 30 segundos. Deje un intervalo de al menos 1 minuto entre los ciclos de funcionamiento para permitir que el aparato se enfríe.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Asegúrese de que la perilla de control de velocidad esté en la posición «0» antes de comenzar. Utilice el modo de impulso («P») 1–2 veces para iniciar la molienda y, a continuación, seleccione una velocidad alta para completar la molienda.

CÓMO UTILIZAR EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



El exprimidor de cítricos (26–27) está diseñado para extraer zumo de cítricos frescos.

1. Consulte el esquema G.
2. Coloque la base del procesador de alimentos (2) sobre una superficie plana y seca.
3. Instale el eje de transmisión de la picadora (3).
4. Coloque el recipiente de la picadora (4) sobre la base del procesador de alimentos y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador del recipiente coincida con la marca de la base.
5. Coloque el disco filtrante para exprimir cítricos (26) junto con el accesorio para exprimir cítricos (27) sobre el recipiente y gírelos hasta que queden firmemente bloqueados.
6. Corte el cítrico por la mitad, colóquelo sobre el cono exprimidor y presiónelo con la mano mientras el cono gira para extraer el zumo.
7. Conecte el aparato a una toma de corriente y seleccione la velocidad deseada mediante la perilla de control de velocidad/modo de impulso (1).
8. Al finalizar, coloque la perilla de control de velocidad en la posición «0». Retire el exprimidor de cítricos de la base del procesador de alimentos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

NOTA: No utilice el aparato de forma continua durante más de 1 minuto. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 2 minutos entre los ciclos de funcionamiento.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Extraiga el zumo a baja velocidad.

NOTA: Cuando el exprimidor de cítricos está instalado, el eje para accesorios (5) no se utiliza.

LIMPIEZA

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre y desenchúfelo de la toma de corriente. Limpie la carcasa del aparato y el eje de transmisión de la picadora con un paño ligeramente húmedo.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Nunca sumerja estas partes del aparato en agua ni en otros líquidos.

Lave el eje para accesorios, la tapa del recipiente de la picadora, el accionamiento y la tapa de la batidora, y el accionamiento del molinillo de café bajo el agua corriente, sin utilizar productos de limpieza abrasivos. Lave los accesorios restantes con agua tibia y jabón.

El recipiente de la picadora (sin la tapa), la jarra de la batidora, el disco giratorio, las cuchillas, los accesorios para mezclar, picar y emulsionar, el accesorio para batir, el empujador y el recipiente del molinillo de café pueden lavarse en el lavavajillas. Las demás piezas del aparato no son aptas para lavavajillas.

No utilice productos de limpieza abrasivos, gasolina ni disolventes para limpiar el aparato y sus accesorios.

Después de la limpieza, deje que todas las piezas del aparato se sequen completamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El procesador de alimentos no se enciende	El enchufe del cable de alimentación no está conectado a la toma de corriente	Inserte el enchufe en la toma de corriente
	No hay corriente en la toma de corriente	Conecte el aparato a una toma de corriente que funcione correctamente
	El recipiente o la tapa del recipiente no están correctamente bloqueados	Asegúrese de que el recipiente y/o la tapa estén correctamente bloqueados hasta que escuche un clic, activando así el mecanismo de seguridad
Se produce un olor durante el funcionamiento	Algunas piezas del aparato están recubiertas con aceite protector	El olor desaparecerá después de varios usos
El aparato se ha sobrecalentado	Se ha superado el tiempo de funcionamiento continuo	Reduzca el tiempo de funcionamiento de acuerdo con las instrucciones
Aumento de las vibraciones durante el funcionamiento	Los trozos de alimentos son demasiado grandes	Corte los alimentos en trozos más pequeños

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda transportar el dispositivo embalado en un contenedor mediante transporte cubierto de cualquier tipo que garantice la seguridad del aparato, de acuerdo con las normas de transporte de mercancías vigentes para este tipo de transporte.

Durante el transporte, debe evitarse el movimiento del producto dentro de los vehículos. No debe permitirse que el agua entre en contacto con el embalaje y/o el producto.

Antes de almacenar el dispositivo, asegúrese de limpiarlo y dejarlo secar completamente. Guarde el dispositivo en un lugar cerrado y seco, fuera del alcance de los niños, con una temperatura ambiente de +50 °F a +104 °F, alejado de dispositivos de calefacción y evitando la exposición directa a la luz solar y la humedad.

ELIMINACIÓN

Instrucciones para la eliminación del material de embalaje usado

El material de embalaje debe eliminarse en áreas de recogida de residuos especialmente designadas.

Instrucciones para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos

⚠ **¡ATENCIÓN!** No deseche este producto con los residuos domésticos habituales. Este aparato contiene componentes eléctricos y metales que pueden recuperarse y reciclarse.



Este símbolo en el producto o en su documentación original significa que sus equipos eléctricos y electrónicos antiguos no deben desecharse junto con los residuos domésticos normales. Deben entregarse en un punto de recogida para su reciclaje y recuperación. Alternativamente, algunos minoristas de electrónica y artículos para el hogar ofrecen programas de “recogida” donde reciclan pequeños electrodomésticos por usted. Consulte con su minorista local sobre su participación. La correcta eliminación de este producto ayudará a conservar valiosos recursos naturales y a prevenir efectos nocivos para el medio ambiente. Para más información, contacte con su servicio local de información o punto de recogida de residuos.

⚠ **¡IMPORTANTE!** Asegúrese de que este producto se elimine de acuerdo con las normativas federales, estatales y locales. La eliminación inadecuada de residuos electrónicos puede estar sujeta a sanciones según la legislación local.

INFORMACIÓN PARA EL CLIENTE

Fabricante: Shunde Keshun Plastic Electrical Applicance Industry Co., Ltd

The Sixth Across Road East, Rongbian Tianhe Industrial Park, Ronggui Shunde, Foshan, Guangdong, China

Importado por: ECO Global Inc.
1309 Coffeen Avenue, STE 1200, Sheridan, Wyoming 82801, USA

Contacto: info@alttena.com

⚠ **¡ATENCIÓN!** ¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!
¡SOLO PARA USO DOMÉSTICO!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes:

1. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et est conçu pour traiter des quantités normales d'aliments.

2. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des environnements industriels ni à l'extérieur!

3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

5. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

6. Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage présentent un risque d'étouffement.

7. Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous que les informations indiquées sur l'appareil correspondent à la tension de votre réseau électrique.

8. N'utilisez jamais l'appareil à proximité immédiate d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine.

9. N'utilisez jamais d'accessoires qui ne sont pas fournis avec l'appareil ou qui ne sont pas destinés à être utilisés avec cet appareil.

10. Ne placez pas l'appareil sur un rebord de fenêtre.

11. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la fiche n'entrent pas en contact avec de l'eau lorsque l'appareil est en fonctionnement.

12. N'immergez pas le boîtier du robot de cuisine dans l'eau ou dans tout autre liquide.

13. Débranchez toujours le robot de cuisine de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

14. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et est conçu pour traiter des quantités normales d'aliments.

15. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des environnements industriels ni à l'extérieur!

16. N'utilisez pas l'appareil à proximité de bombes aérosol.

17. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise électrique et rangez-le hors de portée des enfants.

18. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz. Tenez l'appareil éloigné des flammes nues et des appareils ou équipements constituant des sources de chaleur.

19. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

20. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

21. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'apportez aucune modification à l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique ou des blessures corporelles!

22. Ne modifiez jamais la fiche de quelque manière que ce soit.

23. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes et des objets tranchants. Ne placez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation. Positionnez le cordon de manière à ce qu'il ne puisse pas être piétiné ou provoquer une chute. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un plan de travail et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

24. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, car cela pourrait endommager le cordon ou la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, tirez délicatement sur la fiche.

25. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu.

26. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures.

27. Utilisez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table ou d'un plan de travail.

28. Avant de fixer, de remplacer ou de retirer un accessoire, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.

29. Ne mettez pas l'appareil en marche si les accessoires ne sont pas correctement installés sur l'axe et fermement verrouillés. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut réduire sa durée de vie.

30. Ne mettez pas les mains dans le bol du hachoir ou dans le blender lorsque l'appareil est en fonctionnement.

31. N'essayez pas de retirer le bol ou le couvercle lorsque les lames tournent.

32. Attendez que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle ou de sortir le bol.

33. Ne placez aucun objet étranger dans le bol du hachoir ou le bol du blender, à l'exception des aliments destinés à être traités.

34. Utilisez uniquement le poussoir pour introduire les aliments dans la cheminée d'alimentation. Ne poussez jamais les aliments avec les doigts, des cuillères, des fourchettes ou d'autres objets.

35. Ne remplissez pas excessivement le bol du hachoir, le bol du blender ou le moulin.

36. Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal lors du traitement de liquides.

37. Traitez les aliments chauds en petites quantités afin d'éviter les éclaboussures et le remplissage excessif. Laissez refroidir les aliments très chauds jusqu'à une température ne dépassant pas 140 °F avant de les traiter.

38. N'utilisez jamais le robot de cuisine pour mélanger des aliments sur une cuisinière électrique ou à gaz chaude.

39. La durée de fonctionnement continu de l'appareil ne doit pas dépasser 1 minute. Après chaque période de fonctionnement continu d'une minute, éteignez l'appareil et laissez-le reposer pendant au moins 2 minutes.

40. Lors de l'utilisation du robot de cuisine pour mélanger des aliments collants ou durs, il est recommandé de faire une pause de 1 à 2 minutes après 20 à 30 secondes de fonctionnement.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Les lames du robot de cuisine sont extrêmement tranchantes ! Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est en fonctionnement et soyez particulièrement prudent lors du vidage du bol et du nettoyage.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques liés à l'emmêlement ou au trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition de respecter les précautions d'usage appropriées.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

SCHÉMA DE L'APPAREIL

1. Bouton de réglage de la vitesse/mode pulse
2. Base du robot multifonction
3. Arbre d'entraînement du hachoir
4. Bol du hachoir
5. Axe pour accessoires
6. Couvercle du bol du hachoir
7. Poussoir
8. Lame pour découpe en rondelles ondulées
9. Lame pour découpe en julienne
10. Lame à râper
11. Lame pour râpage fin
12. Lame pour râpage grossier
13. Lame pour découpe en rondelles épaisses
14. Lame pour découpe en rondelles fines
15. Disque rotatif
16. Accessoire de mélange
17. Accessoire de hachage
18. Accessoire d'émulsion
19. Accessoire fouet
20. Entraînement du blender
21. Bol du blender
22. Couvercle du bol du blender
23. Gobelet doseur du blender
24. Entraînement du moulin à café
25. Bol du moulin à café
26. Disque filtrant pour presse-agrumes
27. Accessoire presse-agrumes

COMPOSANTS INCLUS

Robot culinaire – 1 unité;
Bol du hachoir – 1 unité;
Arbre d'entraînement du hachoir – 1 unité;
Bol du blender – 1 unité;
Moulin à café – 1 unité;
Accessoire fouet – 1 unité;
Jeu de lames du robot multifonction – 7 unités;
Disque rotatif – 1 unité;
Presse-agrumes – 1 unité;
Axe pour accessoires – 1 unité;
Accessoire d'émulsion – 1 unité;
Accessoire de hachage – 1 unité;
Accessoire de mélange – 1 unité;
Manuel d'utilisation – 1 unité;
Emballage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: F9470
SKU: 205438
Paramètres d'alimentation: 120 V~, 60 Hz
Puissance nominale: 500 W
Nombre de vitesses: 2 + mode pulse
Capacité du bol du hachoir: 2000 ml / 8,5 tasses / 67,6 fl oz
Capacité utile du bol du hachoir: 1200 ml / 5 tasses / 40,6 fl oz
Capacité du bol du blender: 1800 ml / 7,5 tasses / 60,9 fl oz
Capacité utile du bol du blender: 1500 ml / 6,3 tasses / 50,7 fl oz
Capacité utile du bol du moulin à café: 200 ml / 0,85 tasse / 6,8 fl oz

UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les autocollants promotionnels. Lavez soigneusement l'appareil et ses accessoires à l'eau chaude avec un liquide vaisselle adapté aux ustensiles de cuisine, puis rincez-les à l'eau potable. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher.

⚠ **ATTENTION!** Lors du changement des accessoires et des lames, n'exercez pas de force excessive. Il est recommandé de remplacer les accessoires et les lames en portant des gants de protection.

Le robot multifonction est idéal pour couper les legumes et les fruits en rondelles, fouetter, préparer des jus, de la pâte et des purées, hacher de la viande, râper, mélanger, moudre et préparer des émulsions.

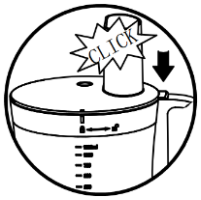
Fonction mode pulse
Cette fonction est conçue pour accélérer brièvement le mode de fonctionnement normal du robot multifonction et est utilisée à la fin de la préparation des aliments pour obtenir des résultats plus rapides et plus efficaces. Le fonctionnement de courte durée permet de réduire rapidement en purée les aliments particulièrement mous et délicats. De plus, le mode pulse permet de hacher rapidement et uniformément les aliments durs. Pour utiliser le mode pulse, maintenez le bouton de réglage de la vitesse en position «P» pendant 1 à 2 secondes maximum.

⚠ **ATTENTION!** Ce mode n'est pas un mode de fonctionnement normal, car il sollicite fortement le moteur, ce qui peut entraîner sa défaillance en cas d'utilisation prolongée.

Protection contre les surcharges
Cet appareil est équipé d'une protection contre les surcharges: en cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement. Si le système d'arrêt automatique est activé pendant le fonctionnement:

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.
2. Rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique et reprenez son fonctionnement.

Protection contre la mise en marche accidentelle



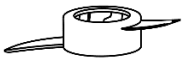
⚠ **ATTENTION!** Assurez-vous que le bol du hachoir (4) est correctement verrouillé jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Pour des raisons de sécurité, le robot multifonction ne démarre pas si le bol n'est pas correctement installé; la protection contre la mise en marche accidentelle est alors activée. De même, si le couvercle du bol du hachoir (6) n'est pas correctement fixé, le robot multifonction ne démarrera pas en raison de l'activation de la protection contre la mise en marche accidentelle.

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES DE HACHAGE ET DE MÉLANGE



L'accessoire de hachage (17) est conçu pour hacher de gros aliments tels que des morceaux de viande, des légumes et des herbes aromatiques.

⚠ **ATTENTION!** N'utilisez pas cet accessoire avec des aliments ou produits durs tels que des os, de la glace, des épices (par exemple, de la noix de muscade), des grains de café ou des produits similaires, car cela pourrait endommager l'accessoire ou le mécanisme d'entraînement du robot multifonction.



L'accessoire de mélange (16) est utilisé pour préparer de la pâte et des préparations à gâteaux.

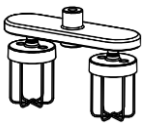
1. Ouvrez le schéma A.
2. Fixez l'arbre d'entraînement du hachoir (3).
3. Placez le bol du hachoir (4) sur la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur la base.
4. Insérez l'axe pour accessoires (5) en vous assurant que les dents s'alignent avec les dents supérieures de l'arbre d'entraînement.
5. Fixez l'accessoire requis sur l'axe pour accessoires (5) de manière à ce que les ergots de l'axe s'insèrent dans les rainures de l'accessoire. Tournez légèrement l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.
6. Placez les ingrédients souhaités dans le bol.
7. Fixez le couvercle du bol du hachoir (6) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.
8. Branchez l'appareil sur une prise électrique et sélectionnez le niveau de vitesse souhaité à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).
9. Introduisez progressivement les ingrédients préalablement préparés dans l'orifice du couvercle. Si nécessaire, coupez au préalable les ingrédients en morceaux plus petits. Utilisez le poussoir (7) pour introduire les ingrédients en toute sécurité.
10. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol du hachoir (4) de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle du bol du hachoir (6) et videz le bol.

REMARQUE: N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** La lame de l'accessoire de hachage (17) est très tranchante. Attendez que le robot multifonction soit complètement arrêté avant de retirer l'accessoire.

REMARQUE: Lors du traitement de fromages à pâte dure ou de chocolat, n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, car ces ingrédients peuvent chauffer, fondre ou s'agglomérer.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE FOUET



L'accessoire fouet (19) est conçu pour fouetter les préparations liquides, la crème, les blancs et les jaunes d'œufs, ainsi que pour préparer de la pâte à génoise, de la mayonnaise, des desserts, etc. Ces types d'aliments doivent être traités en petites quantités.

1. Ouvrez le schéma B.
2. Fixez l'arbre d'entraînement du hachoir (3).
3. Fixez le bol du hachoir (4) sur la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur le corps de l'appareil.
4. Placez l'accessoire fouet (19) sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du bol du hachoir (4).
5. Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol.
6. Fixez le couvercle du bol du hachoir (6) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé.
7. Branchez l'appareil et sélectionnez le niveau de vitesse souhaité à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).
8. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol du hachoir (4) de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle et videz le bol.

REMARQUE: Lors de l'utilisation de l'accessoire fouet (19), fouettez les œufs pendant 2 minutes maximum et la crème pendant 20 secondes maximum. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** N'utilisez pas l'accessoire fouet (19) pour pétrir la pâte ou mélanger d'autres substances collantes.

REMARQUE: Nettoyez toujours l'accessoire fouet (19) immédiatement après utilisation.

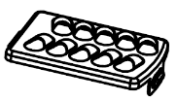
UTILISATION DU DISQUE AVEC LAMES INTERCHANGEABLES POUR ROBOT MULTIFONCTION ET RÂPE



Utilisez la lame pour découpe en rondelles épaisses (13) pour couper les fruits et légumes crus en rondelles (par exemple: concombres, oignons, champignons, pommes, carottes, radis, pommes de terre, courgettes et chou).



La lame pour découpe en rondelles fines (14) permet d'obtenir des rondelles plus fines.



Utilisez la lame pour râpage grossier (12) pour râper des aliments tels que les pommes, les carottes, les pommes

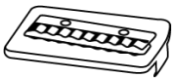
de terre, les betteraves, le chou et les fromages à pâte molle ou mi-dure.



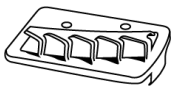
La lame pour râpage fin (11) permet de râper les aliments plus finement et d'obtenir des morceaux plus petits.



La lame à râper (10) est conçue pour râper les pommes de terre afin d'obtenir une préparation adaptée à la réalisation de galettes de pommes de terre.



La lame pour découpe en rondelles ondulées (8) est destinée à couper les légumes et les fruits en rondelles ou en bâtonnets ondulés.



La lame pour découpe en julienne (9) permet de couper les légumes, les fruits et autres aliments en fines lanières régulières, semblables à des allumettes.

1. Ouvrez le schéma C.

2. Fixez l'arbre d'entraînement du hachoir (3).

3. Fixez le bol du hachoir (4) sur la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur le corps de l'appareil.

4. Sélectionnez l'une des lames fournies avec le robot multifonction et fixez-la sur le disque rotatif (15). Pour remplacer la lame sur le disque, appuyez sur le dispositif de verrouillage de la lame situé à l'arrière du disque vers le centre, puis poussez doucement la lame pour la libérer.

5. Placez le disque rotatif (15) sur l'arbre d'entraînement du hachoir (3).

6. Fixez le couvercle du bol du hachoir (6) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé.

7. Branchez l'appareil et sélectionnez le niveau de vitesse souhaité à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).

8. Introduisez progressivement les aliments préalablement préparés dans l'orifice du couvercle. Si nécessaire, coupez au préalable les aliments en morceaux plus petits. Utilisez le poussoir (7) pour introduire les aliments.

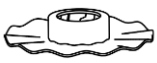
9. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle et videz le bol.

REMARQUE: N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** Les lames du robot multifonction sont très tranchantes. Attendez que le robot multifonction soit complètement arrêté avant de retirer les lames.

REMARQUE: Lors du traitement d'aliments mous, utilisez une vitesse faible afin d'éviter de les réduire en purée. Les grandes quantités doivent être traitées en plusieurs fois, par exemple 1200 ml / 5 cups / 40,6 fl oz à la fois.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE D'ÉMULSION



L'accessoire d'émulsion (18) est conçu pour préparer des préparations liquides, fouetter les œufs et la crème, préparer rapidement du pudding, de la crème pour génoise, de la mayonnaise et d'autres préparations liquides.

1. Ouvrez le schéma D.

2. Fixez l'arbre d'entraînement du hachoir (3).

3. Fixez le bol du hachoir (4) sur la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur le corps de l'appareil.

4. Installez l'axe pour accessoires (5) de manière à ce que ses dents s'alignent avec les dents supérieures de l'arbre d'entraînement du hachoir (3).

5. Placez l'accessoire d'émulsion (18) sur l'axe pour accessoires (5).

6. Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol.

7. Fixez le couvercle du bol du hachoir (6) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement verrouillé.

8. Branchez l'appareil et sélectionnez le niveau de vitesse souhaité à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).

9. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle et videz le bol.

REMARQUE: Lors de l'utilisation de l'accessoire d'émulsion (18), fouettez les œufs pendant 2 minutes maximum et la crème pendant 20 secondes maximum. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** N'utilisez pas l'accessoire d'émulsion (18) pour pétrir une pâte collante ou mélanger d'autres substances visqueuses.

UTILISATION DU BLENDER



Le blender (20–23) est conçu pour mélanger les liquides et mixer les aliments jusqu'à obtenir une consistance homogène. Il peut être utilisé pour préparer des smoothies, des aliments pour bébés, des pâtes liquides et des purées de fruits ou de légumes.

1. Ouvrez le schéma E.

2. Placez le bol du blender (21) sur la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur le corps de l'appareil. La poignée doit être orientée vers le côté droit du bouton de commande. Si le bol n'est pas correctement installé, le blender ne fonctionnera pas.

3. Coupez les ingrédients en morceaux et placez-les dans le bol du blender

(21), puis ajoutez de l'eau ou du lait, en veillant à ne pas dépasser le repère 1500 ml / 6,3 cups / 50,7 fl oz.

4. Fermez le couvercle du bol du blender (22) avec le gobelet doseur du blender (23) et assurez-vous qu'il est correctement fermé.

5. Branchez l'appareil. Avant de mixer, appuyez 2 à 3 fois sur le bouton PULSE, puis tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) jusqu'à la vitesse souhaitée.

6. Si vous devez ajouter des ingrédients ou du liquide pendant la préparation, dévissez le gobelet doseur du blender (23) situé sur le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ajoutez les ingrédients nécessaires.

7. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol du blender (21) de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le couvercle et videz le bol.

REMARQUE: N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** Les lames sont très tranchantes. Attendez que le robot multifonction soit complètement arrêté avant de retirer le contenu.

⚠ **ATTENTION!** N'utilisez jamais de liquides bouillants.

REMARQUE: Lorsque le bol du blender (21) est installé, l'arbre d'entraînement du hachoir (3) n'est pas engagé.

UTILISATION DU MOULIN À CAFÉ



Le moulin à café (24–25) est conçu pour moudre les grains de café ou les céréales et autres grains durs.

1. Ouvrez le schéma F.

2. Placez le bol du moulin à café (25) sur une surface plane et sèche, avec l'entraînement du moulin à café (24) orienté vers le haut. Tournez le bol du moulin à café (25) dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer l'entraînement du moulin à café (24) du bol.

3. Ajoutez les ingrédients dans le bol tout en le maintenant fermement.

4. Fixez l'entraînement avec la lame et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller fermement.

5. Placez le moulin à café assemblé sur la base du robot multifonction (2) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller correctement.

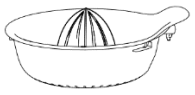
6. Branchez l'appareil et sélectionnez le niveau de vitesse souhaité à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).

7. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le bol du moulin à café (25) de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez l'entraînement et videz le bol.

REMARQUE: N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 30 secondes. Respectez une pause d'au moins 1 minute entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** Assurez-vous que le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) est en position «0» avant de commencer. Utilisez le mode PULSE («P») 1 à 2 fois pour le broyage initial, puis sélectionnez une vitesse élevée pour terminer le broyage.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES



Le presse-agrumes (26–27) est conçu pour extraire le jus d'agrumes frais.

1. Ouvrez le schéma G.

2. Placez la base du robot multifonction (2) sur une surface plane et sèche.

3. Fixez l'arbre d'entraînement du hachoir (3).

4. Placez le bol du hachoir (4) sur la base du robot multifonction (2) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur situé sur le bol soit aligné avec le repère sur la base.

5. Placez le disque filtrant pour presse-agrumes (26) avec l'accessoire presse-agrumes (27) sur le bol et tournez-les jusqu'à ce qu'ils soient correctement verrouillés.

6. Coupez l'agrume en deux, placez une moitié sur le cône du presse-agrumes et appuyez dessus avec la main pendant que le cône tourne afin d'extraire le jus.

7. Branchez l'appareil sur une prise électrique et sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1).

8. Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la vitesse/mode pulse (1) sur «0». Retirez le presse-agrumes de la base du robot multifonction (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE: N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus d'une minute. Respectez une pause d'au moins 2 minutes entre les cycles afin de permettre à l'appareil de refroidir.

⚠ **ATTENTION!** Extrayez le jus à faible vitesse.

REMARQUE: Lorsque le presse-agrumes est installé, l'axe pour accessoires (5) n'est pas utilisé.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique. Essuyez le corps de l'appareil et l'arbre d'entraînement du hachoir avec un chiffon légèrement humide.

⚠ **ATTENTION!** Ne plongez jamais ces parties de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Lavez l'arbre porte-accessoires, le couvercle du bol du hachoir, le bloc d'entraînement et le couvercle du blender, ainsi que le bloc d'entraînement du moulin à café sous l'eau courante, sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Lavez les autres accessoires à l'eau chaude savonneuse.

Le bol du hachoir (sans le couvercle), le bol du blender, le disque rotatif, les lames, les accessoires de mélange, de hachage et d'émulsion, le fouet, le poussoir et le récipient du moulin à café peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les autres parties de l'appareil ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'essence ou de solvants pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.

Après le nettoyage, laissez toutes les parties de l'appareil sécher complètement.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le robot multifonction ne s'allume pas	La fiche du cordon d'alimentation n'est pas branchée dans la prise	Branchez la fiche dans la prise électrique
	La prise électrique n'est pas alimentée	Branchez l'appareil sur une prise électrique fonctionnelle
	Le bol ou le couvercle du bol n'est pas correctement verrouillé	Assurez-vous que le bol/couvercle est correctement verrouillé jusqu'à entendre un clic, activant ainsi le dispositif de sécurité
Une odeur apparaît pendant le fonctionnement	Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'une huile de protection	L'odeur disparaîtra après quelques utilisations
L'appareil a surchauffé	La durée de fonctionnement continu a été dépassée	Réduisez la durée de fonctionnement conformément aux instructions
Vibrations excessives pendant le fonctionnement	Les morceaux d'aliments sont trop gros	Coupez les aliments en morceaux plus petits

TRANSPORT ET STOCKAGE

Il est recommandé de transporter l'appareil emballé dans un conteneur, au moyen d'un transport couvert de tout type garantissant la sécurité de l'appareil, conformément aux règles de transport de marchandises en vigueur pour ce type de transport.

Pendant le transport, tout déplacement du produit à l'intérieur des véhicules doit être évité. L'eau ne doit pas entrer en contact avec l'emballage et/ou le produit.

Avant de ranger l'appareil, assurez-vous de le nettoyer et de le laisser sécher complètement. Rangez l'appareil dans une pièce sèche et fermée, hors de portée des enfants, à une température ambiante comprise entre +50 °F et +104 °F, à l'écart des appareils de chauffage, de la lumière directe du soleil et de l'humidité.

ÉLIMINATION

Instructions pour l'élimination des matériaux d'emballage usagés

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés dans des zones spécialement prévues pour la collecte des déchets.

Instructions pour l'élimination des équipements électriques et électroniques

⚠ **ATTENTION!** Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Cet appareil contient des composants électriques et des métaux pouvant être récupérés et recyclés.



Ce symbole figurant sur le produit ou dans sa documentation d'origine signifie que vos anciens équipements électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques. Ils doivent être déposés dans un point de collecte destiné au recyclage et à la récupération. Par ailleurs, certains détaillants de produits électroniques et d'articles ménagers proposent des programmes de reprise dans le cadre desquels ils recyclent les petits appareils électroménagers. Vérifiez auprès de votre détaillant local s'il participe à ce programme. Une élimination correcte de ce produit contribuera à préserver de précieuses ressources naturelles et à prévenir les effets nocifs sur l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre service local d'information ou votre point de collecte des déchets.

⚠ **IMPORTANT!** Veuillez vous assurer que ce produit est éliminé conformément aux réglementations fédérales, étatiques et locales. Une élimination inappropriée des déchets électroniques peut entraîner des sanctions prévues par la législation locale.

INFORMATIONS POUR LE CLIENT

Fabricant: Shunde Keshun Plastic Electrical Applicance Industry Co., Ltd The Sixth Across Road East, Rongbian Tianhe Industrial Park, Ronggui Shunde, Foshan, Guangdong, China

Importé par: ECO Global Inc.
1309 Coffeen Avenue, STE 1200, Sheridan, Wyoming 82801, États-Unis.

Contact: info@alttena.com

⚠ **ATTENTION!** CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности для снижения риска возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, включая следующие:

1. Данный прибор предназначен для использования исключительно в бытовых целях и сконструирован для приготовления обычного количества продуктов.

2. Не допускается использование прибора в промышленной среде или вне помещения!

3. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

4. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

5. Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.

6. Упаковочные материалы следует хранить в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Игры с упаковочными материалами несут опасность удушья.

7. Перед первым применением прибора убедитесь в том, что данные на устройстве соответствуют напряжению Вашей эл. сети.

8. Никогда не пользуйтесь прибором в непосредственной близости ванны, душа или бассейна.

9. Ни в коем случае не следует пользоваться аксессуарами, которые не поставляются вместе с этим прибором или не предназначены для этого изделия.

10. Не ставьте прибор на подоконник.

11. Убедитесь в том, что сетевой провод и вилка сетевого провода не могут во время пользования прибором попасть в контакт с водой.

12. Не погружайте корпус кухонного комбайна в воду или другие жидкости.

13. Всегда отключайте кухонный комбайн от питания, если он оставлен без присмотра, и перед сборкой, разборкой или чисткой.

14. Данный прибор предназначен для использования исключительно в бытовых целях и сконструирован для приготовления обычного количества продуктов.

15. Не допускается использование прибора в промышленной среде или вне помещения!

16. Не используйте прибор вблизи аэрозольных баллонов.

17. Если прибором не будете пользоваться, отсоедините его от розетки эл. сети и храните вне предела досягаемости детей.

18. Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, или непосредственно в их близости. Прибор не помещайте вблизи открытого огня, приборов или оснащений, являющимися источниками тепла.

19. Не используйте поврежденный прибор, прибором с поврежденным сетевым проводом, или поврежденной вилкой сетевого провода.

20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

21. Запрещается проводить ремонт прибора самостоятельно. Не осуществляйте на приборе какие- либо изменения, так как это может привести к получению травмы от удара эл. током!

22. Запрещается модифицировать вилку каким-либо образом

23. Не кладите сетевой провод прибора в близости горячих поверхностей, или возле острых предметов. Не кладите тяжелые предметы на сетевой провод. Провод положите так, чтобы на него невозможно было наступить или зацепиться ногой. Следите за тем, чтобы сетевой провод не висел через край стола или не прикасался к горячей поверхности.

24. Не отсоединяйте прибор от сетевой розетки выдергиванием за сетевой провод, так как это может привести к повреждению сетевого провода/сетевой розетки. Провод от розетки следует отсоединять осторожно за вилку сетевого провода.

25. Не используйте прибор в целях, для которых он не предназначен.

26. Неправильное использование прибора является источником потенциальных травм.

27. Используйте прибор на сухой, ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Не размещайте прибор у края стола или столешницы.

28. Перед присоединением / заменой насадок или их отсоединением, убедитесь в том, что прибор выключен и отсоединен от сетевой розетки.

29. Запрещается включать прибор, если насадки не установлены на валу надлежащим образом и надежно не зафиксированы. Не включайте прибор вхолостую. Неправильное применение прибора может неблагоприятно повлиять на срок его службы.

30. Во время работы прибора не суйте в чоппер или блендер руки.

31. Не пытайтесь снять чашу / крышку, пока ножи вращаются.

32. Дождитесь полной остановки ножей перед снятием крышки или извлечением чаши.

33. Не помещайте в чашу чоппера или блендера посторонние предметы, за исключением продуктов, предназначенных для обработки.

34. Используйте только толкатель для проталкивания продуктов в загрузочной горловине. Никогда не проталкивайте продукты пальцами, ложками, вилками и другими предметами.

35. Не следует переполнять чашу чоппера / стакан блендера / кофемолки.

36. Не превышайте максимальный уровень заполнения при обработке жидкостей.

37. Горячие продукты следует перерабатывать небольшими порциями во избежание разбрызгивания и переполнения чаши. Перед переработкой слишком горячие продукты необходимо охладить до температуры не выше 140 °F.

38. Никогда не пользуйтесь кухонным комбайном для перемешивания продуктов на раскаленной плите или газовой плите.

39. Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуты. После каждой минуты непрерывной работы необходимо выключить прибор и сделать перерыв продолжительностью не менее 2 минут.

40. Во время применения кухонного комбайна для перемешивания липких или твердых продуктов, рекомендуем сделать паузу на 1 - 2 минуты после 20 - 30 секунд работы.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Ножи кухонного комбайна очень острые! Ни в коем случае не прикасайтесь к ним во время работы прибора и будьте осторожны при опорожнении чаши и в ходе чистки!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО СЕТЕВОМУ ШНУРУ

В комплект поставляется короткий сетевой шнур, чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о более длинный провод. Удлинители доступны и могут использоваться при условии соблюдения осторожности при их эксплуатации.

ПОЛЯРИЗОВАННАЯ ВИЛКА

Данный прибор оснащён поляризованной вилкой (один контакт шире другого). Для снижения риска поражения электрическим током эта вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только одним способом. Если вилка не полностью входит в розетку, переверните её. Если она всё равно не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом изменять вилку.

СХЕМА ПРИБОРА

1. Регулятор скорости / импульсного режима
2. Корпус кухонного комбайна
3. Ось привода чоппера
4. Чаша чоппера
5. Вал для насадок
6. Крышка чаши чоппера
7. Толкатель
8. Нож для волнистой нарезки
9. Нож для нарезки соломкой
10. Терка для приготовления драников
11. Нож для мелкой шинковки
12. Нож для крупной шинковки
13. Нож для крупной нарезки
14. Нож для мелкой нарезки
15. Вращающийся диск
16. Насадка для перемешивания
17. Насадка для измельчения
18. Насадка для приготовления эмульсий
19. Насадка-венчики
20. Привод блендера
21. Стакан блендера
22. Крышка стакана блендера
23. Мерный стаканчик блендера
24. Привод кофемолки / мельницы
25. Стакан кофемолки / мельницы
26. Фильтрующая тарелка для отжима цитрусовых
27. Насадка для отжима цитрусовых

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Комбайн – 1 шт.;
Чаша чоппера – 1 шт.;
Ось привода – 1 шт.;
Чаша блендера – 1 шт.;
Кофемолка – 1 шт.;
Насадка-венчики – 1 шт.;
Комплект ножей для комбайна – 7 шт.;
Вращающийся диск – 1 шт.;
Соковыжималка – 1 шт.;
Вал для насадок – 1 шт.;
Насадка для приготовления эмульсий – 1 шт.;
Насадка для измельчения – 1 шт.;
Насадка для перемешивания – 1 шт.;
Руководство по эксплуатации – 1 шт;
Упаковка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: F9470
Артикул: 205438
Параметры сети: 120 В~, 60 Гц
Номинальная мощность: 500 Вт
Количество скоростей: 2 + импульсный режим
Объем чаши чоппера: 2000 мл / 8,5 чашек / 67,6 жидк. унц.
Рабочий объем чаши чоппера: 1200 мл / 5 чашек / 40,6 жидк. унц.
Объем чаши блендера: 1800 мл / 7,5 чашек / 60,9 жидк. унц.
Рабочий объем чаши блендера: 1500 мл / 6,3 чашек / 50,7 жидк. унц.
Рабочий объем кофемолки: 200 мл / 0,85 чашки / 6.8 жидк. унц.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым применением удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Необходимо прибор и аксессуары тщательно помыть в горячей воде с добавлением моющего средства, предназначенного для кухонной посуды, и после этого ополоснуть питьевой водой. Протрите прибор влажной тканью, после чего просушите его.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** При смене насадок и ножей не прикладывайте чрезмерного усилия. Замену насадок и ножей рекомендуется проводить в защитных перчатках.

Кухонный комбайн отлично подходит для нарезки овощей и фруктов, взбивания, приготовления соков, теста и пюре, измельчения мяса, шинковки, смешивания, помола, а также для приготовления эмульсий.

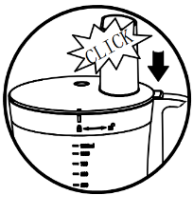
Функция импульсного режима
Данная функция предназначена для кратковременного ускорения обычного режима работы комбайна и используется в конце приготовления блюда для скорейшего и качественного завершения работы. Режим кратковременного включения позволяет быстро превратить в пюре особо мягкие и нежные продукты. Также импульсный режим применяется для быстрого и равномерного измельчения твердых продуктов. Для работы в импульсном режиме нажимайте и удерживайте не более 1-2 с регулятор скорости в положении «P».

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Такой режим не является штатным, так как мотор испытывает большие нагрузки и при длительной работе выйдет из строя.

Защита от перегрузок
Данный прибор оснащен защитой от перегрузок: при перегреве прибор автоматически отключается. Если в процессе работы сработала система автоотключения:

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 10 минут.
2. Затем снова подключите прибор к электросети и начните работу.

Защита случайного запуска



⚠ **ВНИМАНИЕ!** Устанавливайте чашу (4) плотно до щелчка. В целях безопасности при неплотно установленной чаше комбайн не включится, сработает защита от случайного запуска. При неплотно установленной крышке чоппера (6) комбайн также не включится, сработает защита от случайного запуска.

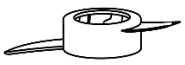
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКАМИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ



Насадка для измельчения (17) позволит из-

мельчить крупные продукты, например кусочки мяса, овощей, зелени.

Внимание! Не используйте насадку с твердыми продуктами, такими как кости, лед, пряности (напр., мускатный орех), зерна кофе или другие подобные продукты, так как это может вывести из строя насадку или привод комбайна.



Насадка для перемешивания (16) применяется для приготовления теста и смесей для кексов.

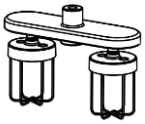
1. Откройте схему A.
2. Установите ось привода чоппера (3).
3. Установите чашу чоппера (4) на корпус кухонного комбайна (2) поворотом по часовой стрелке так, чтобы указатель на чаше совпал с меткой на корпусе
4. Установите вал для насадок (5) так, чтобы зубцы совпали с верхними зубцами оси привода.
5. Установите необходимую насадку на вал для насадок таким образом, чтобы выступы вала вошли в прорези насадки. Проверните насадку немного против часовой стрелки для фиксации.
6. Загрузите необходимые продукты в чашу.
7. Установите крышку чаши чоппера (6), поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.
8. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости / импульсного режима (1).
9. Загружайте постепенно в горловину крышки заранее подготовленные продукты. При необходимости предварительно нарежьте продукты на кусочки. Для загрузки используйте толкатель (7).
10. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите чашу с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите крышку и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты. Между циклами делайте перерыв как минимум 2 минуты для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Лезвия ножей очень острые, дождитесь полной остановки кухонного комбайна, только после этого извлекайте ножи или насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте прибор надолго, иначе данные ингредиенты могут нагреться и начать плавиться или слипаться.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Насадка-венчики (19) предназначена для взбивания жидких смесей, взбивания сливок, яичных белков и желтков, для приготовления бисквитного теста, майонеза, десертов и т.п. Эти виды продуктов перерабатывайте в небольших порциях.

1. Откройте схему B.
2. Установите ось привода чоппера (3).
3. Установите чашу (4) на корпус кухонного комбайна (2) поворотом по часовой стрелке так, чтобы указатель на чаше совпал с меткой на корпусе.
4. Установите насадку-венчики (19) на приводной вал внутри чаши процессора.
5. Загрузите необходимые продукты в чашу.
6. Установите крышку чоппера (6), поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости (1).
8. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите чашу с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите крышку и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании насадки-венчиков (19) взбивайте яйца не более 2 минут, а крем — не дольше 20 секунд. Между циклами делайте перерыв как минимум 2 минуты для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте насадку-венчики (19) для замешивания теста и других липких продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обязательно очищайте насадку-венчики (19) для взбивания сразу после ее использования.

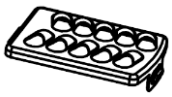
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДИСКОМ СО СМЕННЫМИ НОЖАМИ И ТЕРКОЙ



Используйте нож для крупной нарезки (13), чтобы нарезать сырые фрукты и овощи на ломтики (например, для огурцов, лука, грибов, яблок, моркови, редиса, картофеля, кабачков и капусты).



Нож для мелкой нарезки (14) позволит получить более тонкие ломтики.



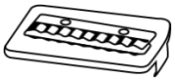
Используйте нож для крупной шинковки (12) для нарезки таких продуктов, как яблоки, морковь, картофель, свекла, капуста, сыр (мягкий или средней мягкости).



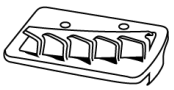
Нож для мелкой шинковки (11) позволит измельчить продукты на более мелкие кусочки.



Терка для приготовления драников (10) предназначена для измельчения картофеля в массу для драников.



Нож для волнистой нарезки (8) предназначен для нарезки волнистыми (рифлёными) ломтиками или брусками овощей и фруктов.



Нож для нарезки соломкой (9) позволит нарезать овощи, фрукты и другие продукты на тонкие и ровные полоски, напоминающие соломку.

1. Откройте схему C.

2. Установите ось привода чоппера (3).

3. Установите чашу чоппера (4) на корпус комбайна поворотом по часовой стрелке так, чтобы указатель на чаше совпал с меткой на корпусе.

4. Выберите, один из ножей, входящих в комплект комбайна, и установите его во вращающийся диск (15). Для замены ножа на диске надавите на фиксатор ножа с обратной стороны диска по направлению к центру диска и слегка надавите на нож, для его освобождения.

5. Установите вращающийся диск на ось привода чоппера (3).

6. Установите крышку чаши чоппера (6), поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.

7. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости/ импульсного режима (1).

8. Загружайте постепенно в горловину крышки заранее подготовленные продукты. При необходимости предварительно нарежьте продукты на кусочки. Для загрузки используйте толкатель (7).

9. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите чашу с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите крышку и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты. Между циклами делайте перерыв как минимум 2 минуты для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Лезвия ножей очень острые, дождитесь полной остановки кухонного комбайна, только после этого извлекайте ножи или насадки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении мягких продуктов используйте низкую скорость, чтобы избежать превращения в пюре. Большие объемы следует резать партиями, например, по 1200 мл за раз.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬСИИ



Насадка для приготовления эмульсий (18) предназначена для приготовления жидкого теста для взбивания яиц и сливок, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитного крема и других жидкостей.

1. Откройте схему D.

2. Установите ось привода чоппера (3).

3. Установите чашу (4) на корпус кухонного комбайна (2) поворотом по часовой стрелке так, чтобы указатель на чаше совпал с меткой на корпусе.

4. Установите вал для насадок (5) так, чтобы зубцы совпали с верхними зубцами оси привода.

5. Поместите насадку для приготовления эмульсий (18) на вал для насадок.

6. Загрузите необходимые продукты в чашу.

7. Установите крышку чоппера (6), поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.

8. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости (1).

9. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите чашу с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите крышку и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании насадки для приготовления эмульсий (18) взбивайте яйца не более 2 минут, а крем — не дольше 20 секунд. Между циклами делайте перерыв как минимум 2 минуты для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте насадку для приготовления эмульсий (18) с целью замешивания тягучего теста и других липких продуктов.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ БЛЕНДЕРОМ



Блендер (20-23) предназначен для смешивания жидкости и измельчения продуктов в однородную массу. С помощью блендера можно приготовить коктейли, детское питание, жидкое тесто, фруктовые и овощные пюре.

1. Откройте схему E.

2. Установите стакан блендера (21) на корпус кухонного комбайна (2), поворачивая по часовой стрелке, так, чтобы указатель на стакане совпал с меткой на корпусе. Ручка должна быть обращена к правой стороне переключателя. Если стакан установлен неправильно, блендер не будет работать.

3. Нарежьте продукты на кусочки и поместите их в стакан, затем добавьте воду или молоко, не превышая отметку 1500 мл / 6,3 чашек / 50,7 жидк. унц.

4. Установите крышку стакана блендера (22) с мерным стаканчиком (23) и убедитесь, что она плотно закрыта.

5. Включите прибор в сеть. Перед перемешиванием нажмите кнопку PULSE 2-3 раза, а затем поверните регулятор (1) на нужную скорость.

6. Если в процессе приготовления необходимо добавить продукты или жидкость, открутите мерный стаканчик на крышке против часовой стрелки и добавьте необходимые ингредиенты.

7. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите стакан блендера с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите крышку и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты. Между циклами делайте перерыв как минимум 2 минуты для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Лезвия ножей очень острые, дождитесь полной остановки кухонного комбайна, только после этого извлекайте содержимое.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте кипящие жидкости.

ПРИМЕЧАНИЕ: При установке стакана блендера (21) ось привода чоппера (3) не задействована.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОФЕМОЛКОЙ / МЕЛЬНИЦЕЙ



Кофемолка / мельница (24-25) предназначена для измельчения зерен кофе или твердых круп.

1. Откройте схему F.

2. Поставьте стакан кофемолки / мельницы (25) на плоскую и сухую поверхность приводом вверх. Поверните по часовой стрелке привод кофемолки / мельницы (24), чтобы снять нож кофемолки / мельницы со стакана.

3. Поместите ингредиенты в стакан, удерживая его.

4. Установите привод с ножом и поверните против часовой стрелки, чтобы надежно их зафиксировать.

5. Поместите собранную кофемолку / мельницу на корпус кухонного комбайна (2), поверните по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать предохранитель.

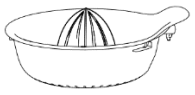
6. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости (1).

7. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите стакан кофемолки/мельницы с корпуса комбайна (поворотом против часовой стрелки), снимите привод и опустошите емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте прибор непрерывно более 30 секунд. Между циклами делайте перерыв как минимум 1 минуту для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Помните, что переключатель скоростей должен быть в выключенном положении! Используйте режим импульса «P» 1-2 раза в качестве предварительного измельчения, затем выберите высокую скорость для полного измельчения.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ



Соковыжималка для цитрусовых (26-27) предназначена для отжима сока из свежих цитрусовых фруктов.

1. Откройте схему G.

2. Установите корпус кухонного комбайна (2) на плоскую и сухую поверхность.

3. Установите ось привода чоппера (3).

4. Установите чашу чоппера (4) на корпус комбайна поворотом по часовой стрелке так, чтобы указатель на чаше совпал с меткой на корпусе.

5. Установите фильтрующую тарелку для отжима цитрусовых (26) вместе с насадкой для отжима цитрусовых (27) на чашу, повернув до полной фиксации.

6. Разрежьте цитрусовый фрукт пополам, прижмите его к конусу для отжима и удерживайте рукой, чтобы конус вращался, извлекая сок.

7. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью регулятора скорости / импульсного режима (1).

8. После завершения работы установите регулятор скорости на «0». Снимите соковыжималку с корпуса комбайна поворотом против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты. Делайте перерыв не менее 2 минут между циклами для охлаждения прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Отжимайте сок на низкой скорости.

ПРИМЕЧАНИЕ: При установке соковыжималки для цитрусовых вал для насадок (5) не задействован.

ОЧИСТКА

Перед очисткой прибор обязательно выключите и отсоедините его от розетки электрической сети. Корпус агрегата и ось привода чоппера вытрите слегка увлажненной тряпкой.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Эти части прибора никогда не погружайте в воду или другие жидкости.

Вал для насадок, крышку чоппера, привод и крышку блендера, привод кофемолки/мельницы вымойте под проточной водой без применения абразивных моющих средств. Вымойте остальные аксессуары в теплой мыльной воде.

Чашу чоппера (без крышки), стакан блендера, вращающийся диск, ножи, терку для драников, насадку для перемешивания и приготовления эмульсий, насадку-венчики, фильрующую тарелку, конус для отжима и стакан кофемолки/мельницы можно мыть в посудомоечной машине. Мытье остальных частей прибора в посудомоечной машине не допускается.

Для очистки прибора и его аксессуаров не применяйте абразивные моющие средства, бензин или разбавители.

После очистки дайте всем деталям прибора высохнуть.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Кухонный комбайн не включается	Вилка шнура питания не вставлена в розетку электросети	Вставьте вилку в розетку электросети
	В розетке электросети отсутствует напряжение	Подключите устройство к исправной розетке
	Чаша или крышка чаши не установлены до щелчка	Установите чашу/крышку чаши до щелчка, чтобы сработал предохранительный механизм
Во время работы появился запах	Некоторые части устройства покрыты защитной смазкой	После нескольких включений запах исчезнет
Устройство перегрелось	Время непрерывной работы превышено	Сократите время работы в соответствии с данным руководством
Во время работы усилилась вибрация устройства	Продукты нарезаны достаточно крупно	Нарежьте продукты на более мелкие части

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Устройство рекомендуется транспортировать упакованным в тару крытым транспортом любого вида, обеспечивающим сохранность устройства, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения изделия внутри транспортных средств. Не допускается попадание воды на упаковку и/или изделие.

Перед хранением устройства обязательно произведите его очистку и дайте ему полностью высохнуть. Хранить прибор следует в сухом закрытом помещении, в недоступном для детей месте, с температурой воздуха от +50 °F до +104 °F, вдали от отопительных устройств, исключив попадание прямых солнечных лучей и влаги.

УТИЛИЗАЦИЯ

Инструкции по утилизации использованного упаковочного материала

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

Инструкции по утилизации электрического и электронного оборудования

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не выбрасывайте данный продукт вместе с обычными бытовыми отходами. Данный прибор содержит электрические компоненты и металлы, которые могут быть извлечены и переработаны.



Этот символ на изделии или в его оригинальной документации означает, что ваше старое электрическое и электронное оборудование не должно утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Его необходимо сдавать в пункт сбора для переработки и восстановления. Кроме того, некоторые магазины электроники и товаров для дома предлагают программы «обратного приема», в рамках которых они принимают и перерабатывают мелкие бытовые приборы. Уточните у местного продавца, участвует ли он в такой программе.

Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить негативное воздействие на окружающую среду. Для получения дополнительной информации обратитесь в местную информационную службу или пункт сбора отходов.

⚠ **ВАЖНО!** Убедитесь, что утилизация данного изделия осуществляется в соответствии с федеральными, региональными и местными нормативными требованиями. Неправильная утилизация электрических отходов может повлечь за собой штрафы в соответствии с местным законодательством.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

Производитель: Shunde Keshun Plastic Electrical Applicance Industry Co., Ltd

The Sixth Across Road East, Rongbian Tianhe Industrial Park, Ronggui Shunde, Foshan, Guangdong, Китай

Импортёр: ECO Global Inc.
1309 Coffeen Avenue, STE 1200, Sheridan, Wyoming 82801, США

Контакт: info@alttena.com

⚠ **ВНИМАНИЕ!** СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ!
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

view all product
manuals at
mymanual.info