

MasterPRO
by

Carlo Cracco



BGMP-9136

**MANUALE DI ISTRUZIONI • INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES • MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Affetta e grattugia elettrica • Slicer and electric grater
Rebanador y rallador eléctrico • Trancheuse et râpe électrique
Küchenhobel und elektrische Reibe • Fatiador e ralador elétrico**



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
Please carefully read the instructions before using.
Lea con atención las instrucciones antes de usar el aparato.
Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit.
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch diese Anleitungen sorgfältig durch.
Leia com atenção as instruções antes da utilização.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Smaltimento di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece, deve essere consegnato al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclaggio dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti misure di sicurezza di base devono essere sempre adottate durante l'utilizzo dell'apparecchio:

1. Leggere e custodire con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, NON immergere la base, il motore, il cavo o la spina dentro l'acqua o dentro qualsiasi altro liquido.
3. Quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o vicino loro, è necessaria una stretta supervisione da parte di una persona responsabile.
4. Non permettete ai bambini di giocare con questo apparecchio.
5. Scollegare sempre questo dispositivo quando non è in uso, durante la pulizia e prima di utilizzarne i componenti.
6. Evitare il contatto con eventuali parti in movimento dell'apparecchio.
7. Se l'apparecchio ha un cavo danneggiato, una spina danneggiata o non funziona correttamente, non utilizzare l'apparecchio. Contattare il nostro servizio clienti per la riparazione o l'eventuale sostituzione dell'apparato.
8. Non utilizzare allegati non venduti o consigliati dal produttore dell'apparecchio. Questi possono causare incendi, scosse elettriche o altre lesioni.
9. Non utilizzare questo accessorio se anche un solo componente risulta rotto o danneggiato.
10. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
11. Non lasciar pendere il cavo di questo apparecchio dal bordo del tavolo o del piano lavoro, o che non poggi su di una superficie bollente.
12. Mentre l'apparecchio è in uso, tenere le mani lontane dai coni per evitare il rischio di lesioni personali e / o danni all'apparecchio. Un raschietto di gomma o silicone può essere utilizzato sull'apparecchio, ma solo quando è spento.
13. Maneggiare i coni con estrema cautela; le loro lame sono molto affilate e dovrebbero essere conservate in modo sicuro lontano dai bambini.
14. Utilizzare sempre il pressino per inserire il cibo nell'apparecchio. Non farlo mai a con le mani.
15. Prima di rimuovere i coni, assicurarsi di scollegare l'apparecchio.
16. Prestare sempre attenzione quando si rimuovono i coni e durante la pulizia.
17. Per eliminare i residui alimentari, utilizzare sempre il pressino. Se ciò non è possibile, spegnere e scollegare l'apparecchio e quindi smontarlo a mano per rimuovere il cibo rimanente dallo scivolo.
18. Questo apparecchio è costruito solo per uso domestico. Non è destinato ad uso commerciale, industriale o professionale di alcun tipo.
19. Utilizzare questo apparecchio solo per la quantità di tempo e cibo come raccomandato dal produttore.
20. Tenere l'apparecchio lontano dai fornelli bollenti, dal bruciatore elettrico o da un forno riscaldato.
21. Utilizzare il dispositivo solo come previsto.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI!

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DEI CONSUMATORI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Attenzione!

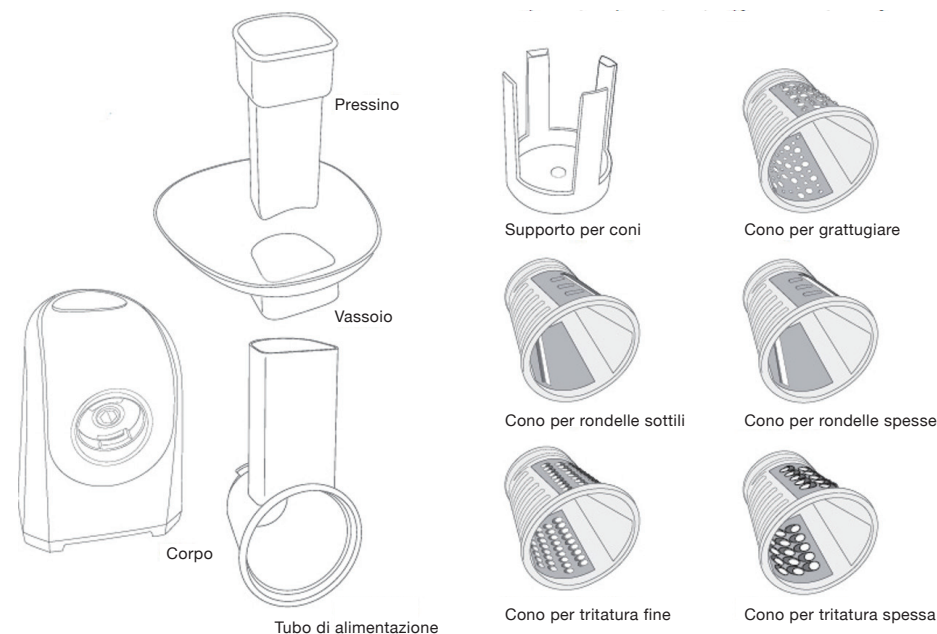
Pericolo: Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo apparecchio ha una spina polarizzata. Non modificare la spina in alcun modo o utilizzare un adattatore, in quanto non gli consentirebbe di attivare la sua funzione di sicurezza. Se la spina non si adatta completamente alla presa, invertire la spina. Se la spina continua a non adattarsi, chiamare un elettricista qualificato per sostituire la presa.

Il cavo di questo apparecchio è stato progettato per avere una sua lunghezza specifica, in modo da diminuire i pericoli di aggrovigliamento o per evitare di inciampare su di esso. Se necessario, è possibile utilizzare un cavo di estensione approvato. Per essere approvato, il cavo di estensione deve avere una classificazione elettrica uguale o superiore a quella dell'apparecchio. Quando viene applicato, assicurarsi che il cavo di estensione non si blocchi sopra il piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato verso il basso o dove è possibile inciampare.

Quando si utilizza questo apparecchio, non utilizzare un accessorio aggiuntivo ad alta potenza sullo stesso circuito, in quanto ciò potrebbe causare un sovraccarico.

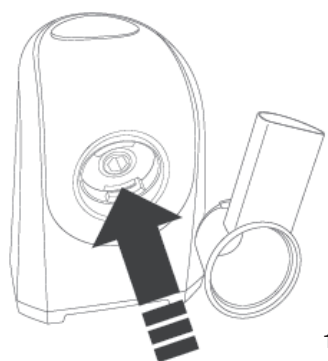
PARTI E FUNZIONI

Prima del primo utilizzo: Togliere dalla scatola l'apparecchio. Maneggiare i coni con cautela; sono estremamente taglienti. Lavare tutti i componenti, ad eccezione della base, in acqua calda e detergente. Risciacquare, quindi asciugare.

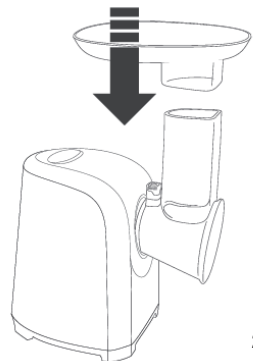


COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

1. Fissare il tubo di alimentazione ruotandolo sul buco frontale della base.
2. Fissare il vassoio sull'apertura in cima del tubo di alimentazione.

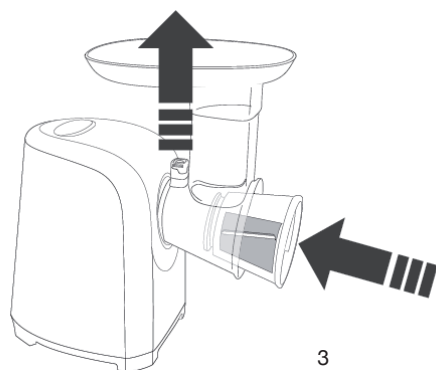


1



2

3. Selezionare il cono desiderato ed adattarlo sulla bocca frontale del tubo di alimentazione. Controlla le specifiche dei coni a pagina 5 per scegliere quello più adatto alla tua preparazione.
4. Mettere una ciotola sotto l'apertura del tubo raccogliere il cibo tritato o grattugiato. Riempire il rubo con la pietanza desiderata.

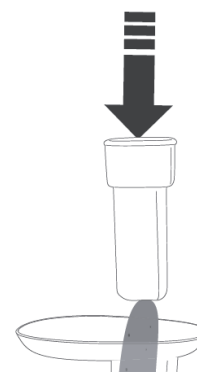


3

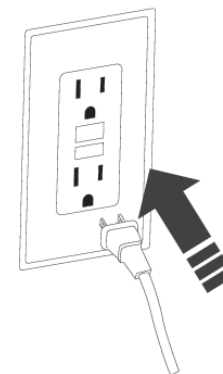


4

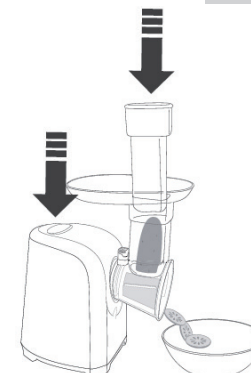
5. Inserire il pressino nel tubo.
6. Collegare l'apparecchio, quindi premere il pulsante On.
7. Premere il pressino alimentare verso il basso, permettendogli di elaborare il cibo.



5



6



7

Avviso!

Pericolo di lacerazione: I coni sono molto affilati e devono essere maneggiati in modo sicuro. Prima di inserire o rimuovere un cono, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo.

NOTA: Operare con un solo cono alla volta.

SUGGERIMENTI E TECNICHE

- Il modo semplice ed efficiente per grattugiare, affettare o tritare la maggior parte degli alimenti. I seguenti alimenti NON devono essere utilizzati nell'apparecchio: grano, chicchi di caffè, spezie, carne o cibi surgelati.
- La quantità di alimenti in fase di lavorazione determinerà il tempo di funzionamento. La maggior parte degli alimenti ha bisogno solo di pochi secondi per l'elaborazione. Assicurarsi di lasciare riposare l'apparecchio per circa 4 minuti quando è in uso per lunghi periodi di tempo.
- Assicuratevi di tagliare Formaggio Cheddar o svizzero, o qualcosa di simile, dopo che è stato raffreddato per un minimo di 30 minuti. I formaggi molli, come la mozzarella, devono essere collocati in freezer per un minimo di 30 minuti prima della lavorazione. Tutti i formaggi devono essere lavorati immediatamente dopo essere stati rimossi dal frigorifero.
- Per evitare la doratura di alcuni frutti a fette, mescolare 1 cucchiaino di succo di limone con 1 tazza di acqua. Lasciare ammollo la frutta in miscela per 3-5 minuti. Scolare il composto e asciugare con carta assorbente. Conservare immediatamente in frigorifero la frutta.

INFORMAZIONI SULL'ELABORAZIONE DEI CIBI

Cono per rondelle spesse: Fragole, cetrioli, sedano, mele, carote, patate, cavolo, peperoni, ravanelli, zucchine e molto altro ancora.

Cono per rondelle sottili: Formaggi refrigerati, cetrioli, mele, sedano, patate, cavolo, peperoni, ravanelli, zucchine e molto altro ancora.

Cono per tritatura spessa: Cavolo, carote, patate dolci, zucca gialla, zucchine, gambi di broccoli, ravanelli, porri, formaggi refrigerati e molto altro ancora.

Cono per tritatura fine: Cavolo, patate, carote, patate dolci, zucca gialla, zucchine, formaggi refrigerati, porri e molto altro ancora.

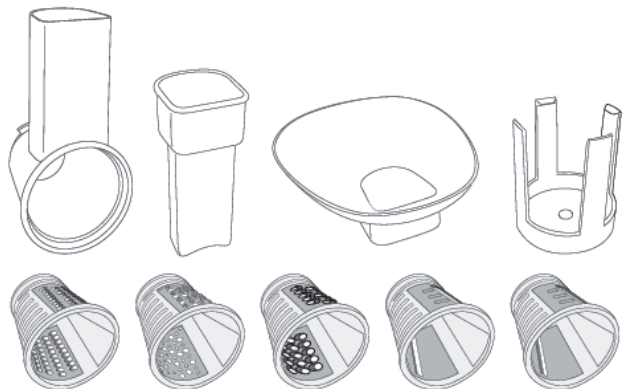
Cono per grattugiare: Crackers, formaggi refrigerati fermi come Romano, Cheddar o Parmigiano, cialde di cioccolato e molto altro ancora.

MANUTENZIONE

Avviso!

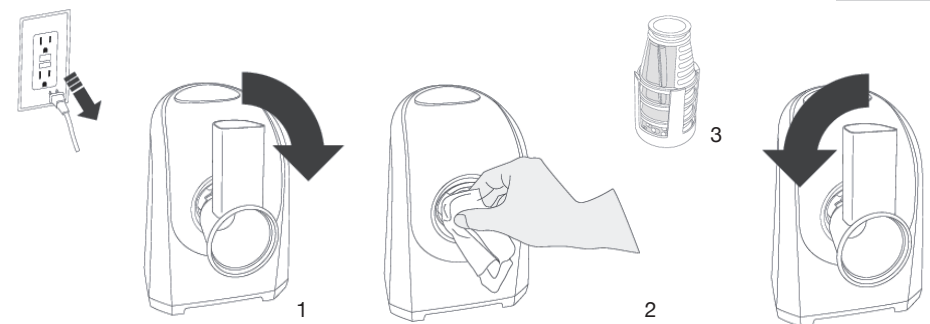
Pericolo di shock elettrico: prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dall'uscita. Non posizionare la spina, la base o il cavo in alcun liquido.

Pericolo di lesioni: I coni sono molto affilati; maneggiano in modo sicuro. Prima di cambiare i coni, spegnere l'apparecchio e scollegare.



Gli accessori nell'immagine qui sopra, possono essere lavati nella lavastoviglie: le impostazioni della temperatura per sterilizzare, presente su molte lavastoviglie, potrebbero danneggiare l'apparecchio. Pertanto, si sconsiglia di lavarli alla massima temperatura. Tutti i componenti dell'apparecchio possono anche essere lavati nel lavandino con sapone e acqua calda. Fare attenzione durante il lavaggio dei coni.

1. Prima scollegare l'apparecchio. Ruotare il tubo in senso orario per rimuoverlo e quindi pulirlo.
2. Utilizzando un panno umido o una spugna, è possibile pulire la base dell'apparecchio. Se necessario, utilizzare un detergente lieve e non abrasivo. **SCOLLEGARE IL CAVO SEMPRE PRIMA DI EFFETTUARE OGNI OPERAZIONE DI PULIZIA**
3. Inserire tutti e cinque i coni nel vassoio intelligente per una conservazione sicura.
4. Per rimontare il tubo alimentare, allineare l'estremità stretta con l'apertura alla base. Inserisci e ruota in senso antiorario per bloccare.



Conservazione

1. Dopo l'uso, rimuovere tutti i coni dal tubo di alimentazione. Inclinare l'apparecchio da un lato prima, quindi sollevare il robot da cucina dal bancone.
2. Conservare l'apparecchio nella sua scatola originale o in un luogo pulito e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI RELATIVI

Problema: Il cibo non viene tagliato o tritato uniformemente.

Soluzione: Questo può essere causato dall'inserimento di troppo cibo nel tubo e/o premendo troppo forte sul pressino.

Problema: L'apparecchio si arresta e non si accende.

Soluzione:

1. Ciò può essere causato da una presa difettosa. Verificare se un altro apparecchio funziona nella stessa presa. Si può soffiare un fusibile o inciampato l'interruttore.
2. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo riposare per circa 4 minuti. Ricollegarlo di nuovo e premere On. Se questa soluzione non funziona, non tentare di manomettere l'unità. Chiamare invece il servizio clienti, che fornirà le informazioni di contatto per il centro di assistenza autorizzato più vicino.

Problema: Il formaggio non si grattugia perfettamente

Soluzione: Affinché un formaggio possa essere grattugiato correttamente, deve essere decisamente raffreddato. Ogni tipo di formaggio deve essere elaborato immediatamente dopo essere stato rimosso dal frigorifero. I formaggi più morbidi, come la mozzarella, devono essere collocati in freezer per 30 minuti prima della lavorazione.

Problema: Frutta e verdura non risultano tagliate nel modo corretto.

Soluzione: Per tritare e tagliare la frutta e verdura dovrebbero essere non eccessivamente maturi. Le verdure con alto contenuto di acqua devono essere conservate in frigorifero prima della lavorazione. Le verdure conservate a temperatura ambiente sono meno solide e non sono adatte per la lavorazione.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Basic safety measures should be taken during the operation of any electrical appliance.

The following are some of these measures:

1. Carefully read and save all safety instructions.
2. To avoid the risk of an electrical shock, do not immerse the base, motor, cord, or plug in water or any other liquid.
3. When an appliance is used by or near children, close supervision is necessary.
4. This appliance is not appropriate for use by children and should not be used by them.
5. Always unplug this device when not in use, during cleaning, and before changing any of its components.
6. Avoid contact with any moving parts of the appliance.
7. If the appliance has a damaged cord or plug, is malfunctioning in any way, or has been dropped, do not use the appliance. For information regarding a repair, electrical or mechanical adjustment, call our toll-free customer service line.
8. Do not use attachments not sold or recommended by the appliance manufacturer. These may cause fire, electric shock, or other injury.
9. Do not use this appliance if any component is broken.
10. Do not use this appliance outdoors.
11. Do not let the cord for this appliance hang over the edge of a tabletop or countertop, or make contact with any hot surface.
12. While the appliance is in use, keep hands away from moving cones to avoid the risk of personal injury and / or damage to the appliance. A rubber scraper may be used on the appliance, however only when it is turned off.
13. Handle the cones with extreme caution; their blades are very sharp and should be safely stored away from children.
14. Always use the pusher to place food into the appliance. Never do this by hand.
15. Before removing cones, make sure they have come to a full stop.
16. Be certain to place on or take off cones with the appliance hubs to decrease the risk of injury. Always use caution when removing the cones and when cleaning.
17. To clear the food chute, always use the pusher. If this is not possible, turn off and unplug the appliance and then disassemble it by hand to remove any remaining food from the chute.
18. This appliance is built for household use only. It is not intended for commercial, industrial, or professional use of any sort.
19. Only use this appliance for the amount of time and food as recommended by the manufacturer.
20. Keep appliance away from hot gas, electric burner, or a heated oven.
21. Use the device only as intended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING!

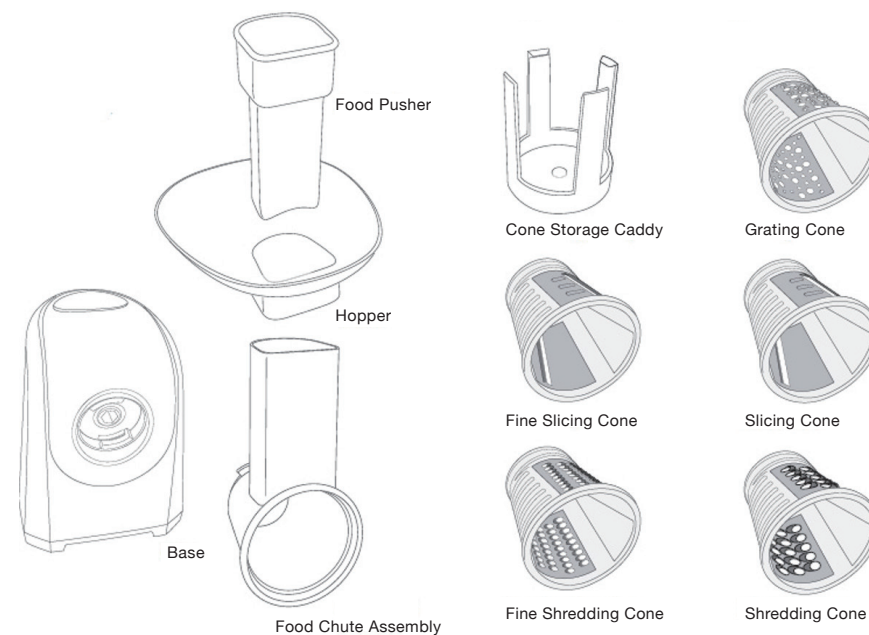
Shock Hazard: To decrease the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one wide blade). This plug can only fit into a polarized outlet one way. Do not modify the plug in any way or use an adapter, as this will disallow it to serve its safety function. If the plug does not completely fit into the outlet, reverse the plug. If the plug continues not to fit, have an electrician replace the outlet.

This appliance's cord was given its specific length to decrease the dangers of tangling or tripping over it. If necessary, an approved extension cord can be used. To be approved, the extension cord must have an electrical rating equal to or greater than that of the appliance. When applied, make sure the extension cord does not hang over the countertop or tabletop, where it can be pulled down or tripped over.

When using this appliance, do not use an additional high-wattage appliance on the same circuit, as this might cause an overload.

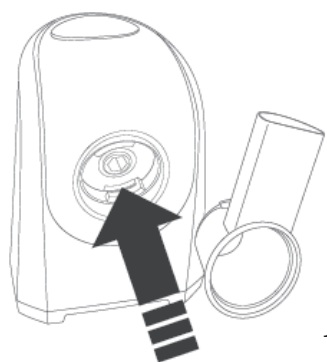
PARTS AND FEATURES

Before First Use: Unpack 5-in-1 Prep Express Shooter. Handle cones with caution; they are extremely sharp. Wash all components, except base, in hot, soapy water. Rinse, then dry.

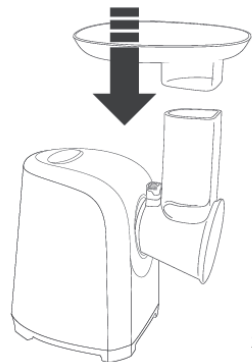


HOW TO USE 5-IN-1 PREP EXPRESS SHOOTER

1. Attach food chute assembly by twisting into base.
2. Attach hopper by fitting into top opening of the food chute.

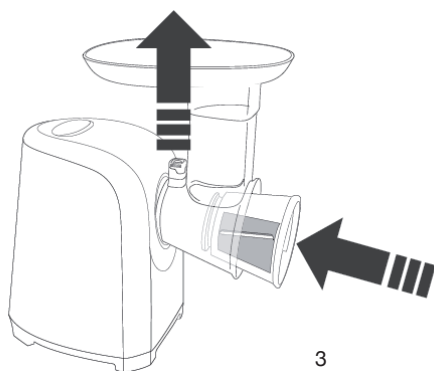


1



2

3. Select cone and fit into opening of food chute assembly and lift knob to lock into place. See the processing info on page 11 for help choosing the correct cone.
4. Place a bowl beneath chute opening to collect food. Fill the chute with food.

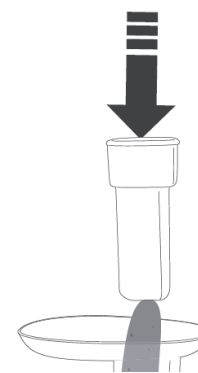


3

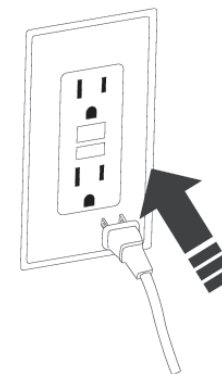


4

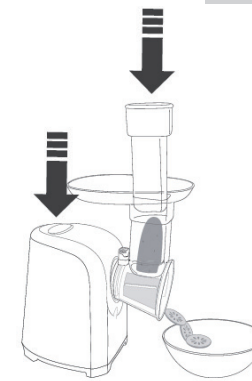
5. Insert pusher in food chute.
6. Plug appliance in, and then press the On button.
7. Press the food pusher down, allowing it to process food.



5



6



7

WARNING!

Laceration Hazard: The cones are very sharp, and must be handled safely. Before inserting or removing a cone, always turn off the appliance and unplug it.

NOTE: Operate with only one cone at a time.

TIPS AND TECHNIQUES

- The 5-in-1 Prep Express Shooter is the easy and efficient way to grate, slice, or shred most foods. The following foods should not be processed with the 5-in-1 Prep Express Shooter: grain, coffee beans, spices, meat, or frozen foods.
- The amount of food being processed will determine operating time. Most food items only take seconds to process. Make sure to let the appliance rest for approximately 4 minutes when in use for long periods of time.
- Make sure to slice or shred Cheddar or Swiss cheese, or something similar, after it has been chilled for a minimum of 30 minutes. Soft cheeses, like Mozzarella, should be placed in the freezer for a minimum of 30 minutes before processing. All cheeses should be processed immediately after being removed from the refrigerator.
- To avoid browning of certain sliced fruits, mix 1 tbsp of lemon juice with 1 cup of water. Let fruit soak in mixture for 3 to 5 minutes. Drain the mixture and pat dry with paper towel. Immediately refrigerate fruit.

PROCESSING INFO

Slicing Cone: Strawberries, cucumbers, celery, apples, carrots, potatoes, cabbage, peppers, radishes, zucchini, and more.

Fine Slicing Cone: Firm chilled cheeses, cucumbers, apples, celery, potatoes, cabbage, peppers, radishes, zucchini, and more.

Shredding Cone: Cabbage, carrots, sweet potatoes, yellow squash, zucchini, broccoli stalks, radishes, leeks, firm chilled cheeses and more.

Fine Shredding Cone: Cabbage, potatoes, carrots, sweet potatoes, yellow squash, zucchini, firm chilled cheeses, leeks, and more.

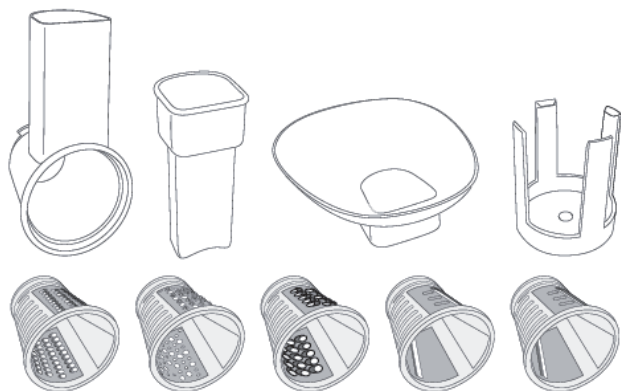
Grating Cone: Graham crackers, firm chilled cheeses like Romano, Cheddar, or Parmesan, chocolate wafers, and more.

MAINTENANCE

WARNING!

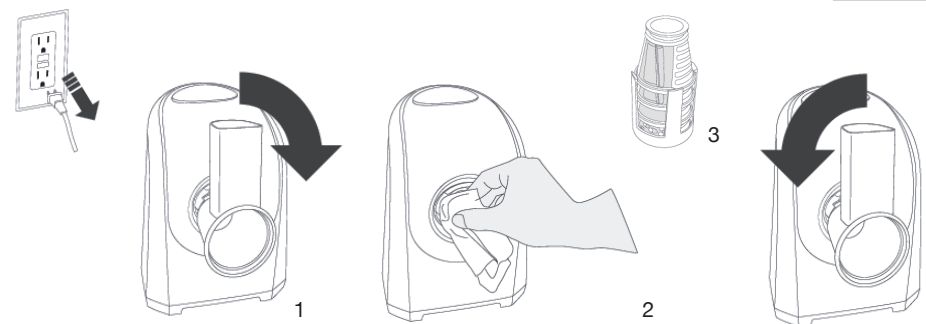
Electrical Shock Hazard: Before cleaning, unplug appliance from outlet. Do not place the plug, base, or cord in any liquid.

Laceration Hazard: The cones are very sharp; handle safely. Before changing cones, turn off appliance and unplug.



Dishwasher-Safe: The SANI temperature settings can damage the appliance; do not use SANI settings. All appliance components can also be washed in the sink with soap and hot water. Be careful when washing cones.

1. First unplug appliance. Rotate chute clockwise to remove for cleaning.
2. Using a damp cloth or sponge, wipe appliance base and cord. Use a mild, non-abrasive cleanser if necessary.
3. Insert all five cones in cone storage caddy for safe storing.
4. To reassemble food chute, align narrow end with opening on base. Insert, and rotate counterclockwise to lock.



STORAGE

1. After use, remove all cones from the feed tube. Tilt up appliance to one side first, and then lift up the food processor from the counter.
2. Store the food processor in its box or in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem: Food is not sliced or shredded uniformly.

Solution: This may be caused by placing too much food into the chute, and/or pressing too hard on the pusher.

Problem: Appliance stops, and will not turn on.

Solution: 1. This may be caused by a faulty outlet. See if another appliance works in the same outlet. You have may blown a fuse or tripped the circuit breaker.

2. Unplug the appliance and let it rest for approximately 4 minutes. Plug it back in, and press On. If this solution does not work either, do no attempt to fix the unit. Instead, call a UseUseful customer service representative, who will provide you with the contact information for the closest authorized service center.

Problem: Cheese is not shredding thoroughly.

Solution: For a cheese to shred properly, it must be firmly chilled. Every cheese type should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Softer cheeses, like Mozzarella, should be placed in the freezer for 30 minutes before processing.

Problem: Fruits and vegetables are not slicing or shredding.

Solution: To shred and slice fruits and vegetables, they should be firm, and not overly ripe. Vegetables with high water content should be kept in the refrigerator prior to processing. Vegetables kept at room temperature are less firm and not as well suited for processing.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se deben tomar unas medidas básicas de seguridad durante el uso de aparatos eléctricos.

Estas son algunas de dichas medidas:

1. Lea con atención y conserve todas las instrucciones sobre seguridad.
2. Para evitar el riesgo de sufrir descargas eléctricas, no sumerja la base, el motor, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos.
3. Es necesario vigilar de cerca el aparato cuando lo utilizan los niños o hay niños cerca.
4. Este aparato no es apto para que lo usen los niños y no deberán utilizarlo.
5. Desenchufe siempre el aparato cuando no está siendo utilizado, durante la limpieza y antes de cambiar cualquiera de sus componentes.
6. Evite el contacto con las partes móviles del aparato.
7. Si el cable o el enchufe del aparato están dañados, si tiene fallos de funcionamiento o si se ha caído, no lo utilice. Para obtener información relacionada con las reparaciones y ajustes eléctricos o mecánicos, llame al teléfono gratuito de servicio al cliente.
8. No use accesorios no vendidos o no recomendados por el fabricante del aparato. Estos podrían producir un fuego, descargas eléctricas o lesiones.
9. No use este aparato si cualquiera de sus componentes está roto.
10. No use el aparato a la intemperie.
11. No deje que el cable de este aparato cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. Cuando está usando el aparato, mantenga las manos alejadas de los conos móviles para evitar el riesgo de sufrir lesiones y/o dañar el aparato. Puede usar un rascador de goma con el aparato, pero hágalo solo cuando esté apagado.
13. Manipule los conos con gran precaución. Sus cuchillas están muy afiladas y deben guardarse fuera del alcance de los niños.
14. Use siempre el empujador para introducir los ingredientes en el aparato. No lo haga nunca con la mano.
15. Antes de retirar los conos, espere a que se hayan detenido completamente.
16. Coloque o retire los conos del aparato correctamente para disminuir el riesgo de sufrir lesiones. Extremar siempre las precauciones a la hora de retirar los conos y de limpiarlos.
17. Para limpiar el conducto de los alimentos, use siempre el empujador. Si esto no fuera posible, apague y desenchufe el aparato y luego desmóntelo a mano para retirar cualquier resto de alimento del conducto.
18. Este aparato solo es apto para uso doméstico. No está concebido para usos comerciales, industriales o profesionales de ningún tipo.
19. Use este aparato solo por los periodos de tiempo y las cantidades de ingredientes recomendados por el fabricante.
20. Mantenga el aparato alejado de hornillas de gas o eléctricas o de hornos calientes.
21. Use este aparato solo para su fin previsto.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

El aparato solo es apto para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA!

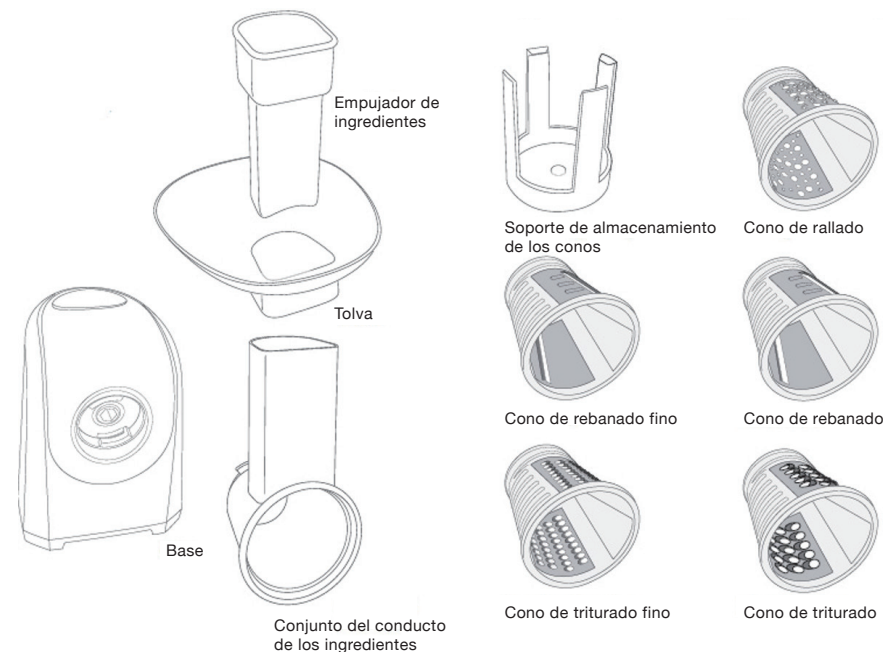
Peligro de descargas eléctricas: Para disminuir el riesgo de sufrir descargas eléctricas, este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija ancha). Este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. No modifique el enchufe en modo alguno ni use un adaptador, ya que esto anulará su función de seguridad. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gírelo. Si aun así no encaja, pida a un electricista que sustituya la toma de corriente.

El cable de este aparato posee una longitud específica para disminuir el peligro de enredos o tropiezos con él. Si fuera necesario, se puede utilizar un cable de extensión certificado. Para que sea certificado, el cable de extensión debe tener una clasificación eléctrica igual o mayor que la del aparato. Cuando use un cable de extensión, verifique que no cuelga de la mesa o mostrador para evitar que se pueda tropezar o tirar de él.

Cuando use este aparato, no use otro aparato de alto vataje en el mismo circuito porque podría producirse una sobrecarga.

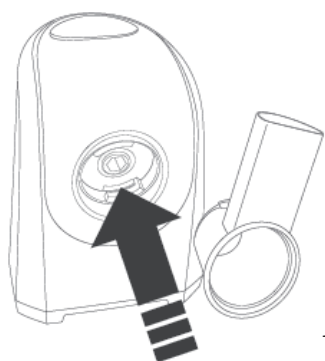
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Antes de usar por primera vez: Saque el Prep Express Shooter 5 en 1 del embalaje. Manipule los conos con cuidado. Están muy afilados. Lave todos los componentes, excepto la base, en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

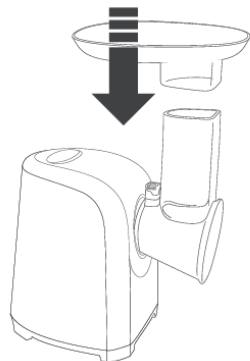


CÓMO USAR EL PREP EXPRESS SHOOTER 5 EN 1

1. Enganche el conjunto del conducto de ingredientes girándolo en la base.
2. Enganche la tolva colocándola en la abertura superior del conducto de los ingredientes.

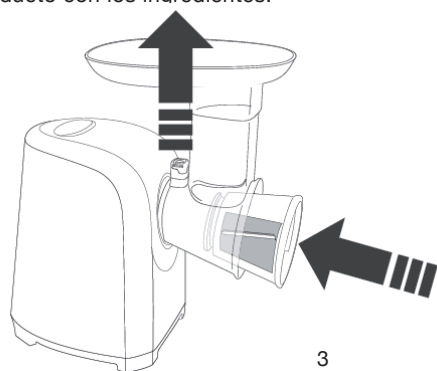


1



2

3. Seleccione el cono y engánchelo en la abertura del conjunto del conducto de los ingredientes y levante el botón para fijarlo en su lugar. Consulte la información sobre el procesado en la página 17 para saber cómo seleccionar el cono correcto.
4. Coloque un bol debajo de la abertura del conducto para recoger los ingredientes. Llene el conducto con los ingredientes.

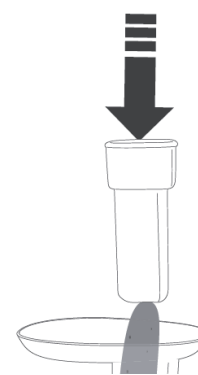


3

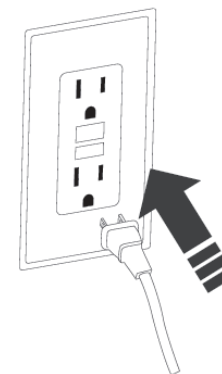


4

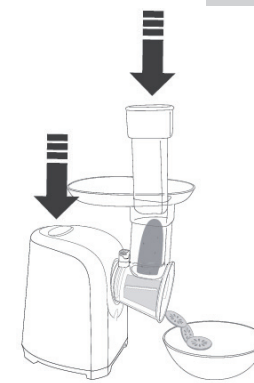
5. Inserte el empujador en el conducto de los ingredientes.
6. Enchufe el aparato y presione el botón de encendido.
7. Presione el empujador hacia abajo y deje que se procesen los ingredientes.



5



6



7

¡ADVERTENCIA!

Peligro de sufrir cortes: Los conos están muy afilados y deben manipularse de forma segura. Antes de insertar o retirar un cono, apague siempre el aparato y desenchúfelo.

NOTA: Use solo un cono cada vez.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

- El Prep Express Shooter 5 en 1 le ayuda a rallar, rebanar o triturar la mayoría de los ingredientes de forma fácil y segura. Los siguientes ingredientes no se deben procesar con el Prep Express Shooter 5 en 1: granos, granos de café, especias, carne o alimentos congelados.
- La cantidad de alimentos que se están procesando determinará el tiempo de funcionamiento. La mayoría de los ingredientes solo tardan unos segundos en procesarse. Deje descansar el aparato por unos 4 minutos cuando lo use por un largo periodo de tiempo.
- Rebane o triture queso cheddar o suizo, o similares, después de enfriarlos por un mínimo de 30 minutos. Los quesos blandos, como el mozzarella, se deben introducir en el congelador por un mínimo de 30 minutos antes de procesarse. Todos los quesos deben procesarse inmediatamente después de sacarse del refrigerador.
- Para evitar que ciertas frutas se oxiden después de procesarlas, mezcle 1 cucharada de zumo de limón con 1 taza de agua. Deje que la fruta se remoje en dicha mezcla de 3 a 5 minutos. Escúrrala y séquela con una toalla de papel. Refrigere la fruta inmediatamente después.

INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESADO

Cono de rebanado: Fresas, pepinos, apio, manzanas, zanahorias, patatas, col, pimientos, rábanos, calabacines y mucho más.

Cono de rebanado fino: Quesos firmes refrigerados, pepinos, manzanas, apio, patatas, col, pimientos, rábanos, calabacines y mucho más.

Cono de triturado: Col, zanahorias, boniatos, calabaza, calabacines, tallos de brócoli, rábanos, puerros, quesos firmes refrigerados y mucho más.

Cono de triturado fino: Col, patatas, zanahorias, boniatos, calabaza, calabacines, quesos firmes refrigerados, puerros y mucho más.

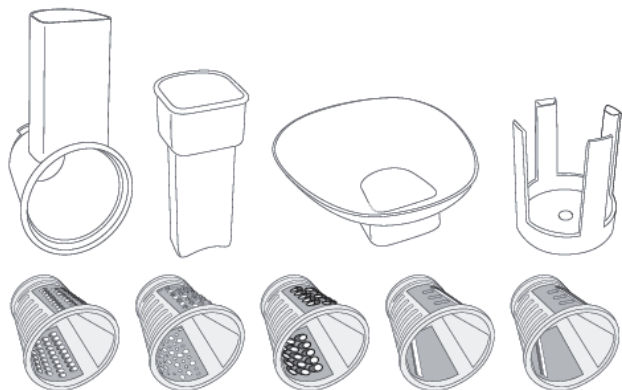
Cono de rallado: Galletitas saladas, quesos firmes refrigerados, como el romano, cheddar o parmesano, obleas de chocolate y mucho más.

MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA!

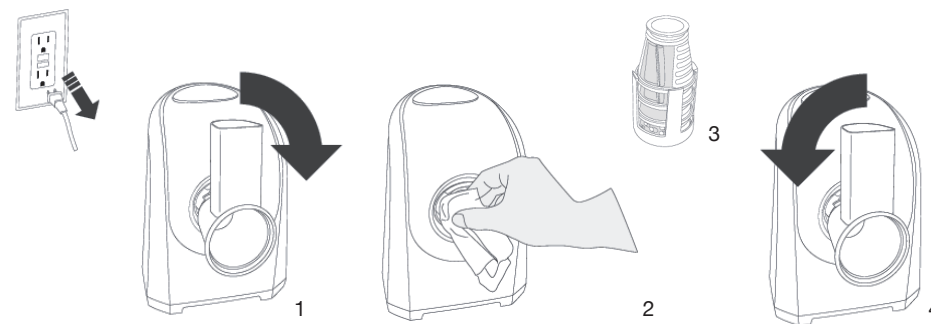
Peligro de descargas eléctricas: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente. No coloque el enchufe, la base ni el cable en ningún líquido.

Peligro de sufrir cortes: Los conos están muy afilados. Manipúelos con cuidado. Antes de enganchar los conos, apague y desenchufe el aparato.



Apto para lavar en lavavajillas: La configuración de temperatura SANI (temperatura de desinfección) puede dañar el aparato. No use la configuración SANI. Todos los componentes del aparato se pueden lavar en el fregadero con jabón y agua caliente. Tenga cuidado al lavar los conos.

1. Primero, desenchufe el aparato. Gire el conducto en sentido horario para sacarlo y lavarlo.
2. Use un paño o esponja húmedos para limpiar la base y el cable. Use un detergente suave no abrasivo si fuera necesario.
3. Inserte los cinco conos en su soporte de almacenamiento para guardarlos de forma segura.
4. Para volver a montar el conducto de los ingredientes, ponga en línea el extremo estrecho con la abertura de la base. Insértelo y gírelo en sentido antihorario para bloquearlo.



ALMACENAMIENTO

1. Después de usarlos, retire todos los conos del conducto de alimentación. Incline el aparato hacia un lado primero y luego levante el procesador de ingredientes del mostrador.
2. Guarde el procesador de ingredientes en su caja o en un lugar limpio y seco.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: Los ingredientes no se trituran uniformemente.

Solución: Esto puede ocurrir si hay demasiados ingredientes en el conducto y/o si se presiona el empujador con demasiada fuerza.

Problema: El aparato se detiene y no se enciende.

Solución:

1. Esto puede ocurrir si la toma de corriente tiene un fallo. Compruebe si la toma de corriente funciona enchufando otro aparato. Es posible que se haya quemado un fusible o haya saltado el disyuntor de corriente.
2. Desenchufe el aparato y déjelo reposar por unos 4 minutos. Vuelva a enchufarlo y presione el botón de encendido. Si esta solución tampoco resuelve el problema, no trate de reparar el aparato. Llame a un representante del servicio al cliente para que le proporcione la información de contacto del centro de servicio autorizado más cercano.

Problema: El queso no se tritura completamente.

Solución: Para que el queso se ralle correctamente, debe estar bien refrigerado. Todos los tipos de queso deben procesarse inmediatamente después de sacarse del refrigerador. Los quesos blandos, como el mozzarella, se deben introducir en el congelador por 30 minutos antes de procesarse.

Problema: Las frutas y verduras no se rebanan o trituran.

Solución: Para rebanar o triturar frutas y verduras, deberán estar firmes y no demasiado maduras. Las verduras con un alto contenido en agua deben mantenerse en el refrigerador antes de procesarse. Las verduras que se mantienen a temperatura ambiente están menos firmes y no son tan aptas para procesarse.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Des mesures de sécurité de base doivent être prises pendant l'utilisation de tout appareil électrique.

Voici quelques-unes de ces mesures:

1. Lisez attentivement et conservez toutes les instructions de sécurité.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants, une surveillance attentive est nécessaire.
4. Cet appareil ne convient pas aux enfants et ceux-ci ne doivent pas l'utiliser.
5. Débranchez toujours cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant le nettoyage et avant de changer l'un de ses composants.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil.
7. Si le cordon ou la fiche de l'appareil est endommagé, ne fonctionne pas de quelque manière que ce soit ou est tombé, cessez d'utiliser l'appareil. Pour toute information concernant une réparation, un réglage électrique ou mécanique, appelez gratuitement notre service clientèle.
8. N'utilisez pas d'accessoires non vendus ou recommandés par le fabricant de l'appareil. Ceux-ci pourraient provoquer un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.
9. N'utilisez pas cet appareil si un composant est cassé.
10. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon de cet appareil pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
12. Lors de l'utilisation de l'appareil, gardez vos mains éloignées des cônes mobiles pour éviter tout risque de blessures corporelles et / ou d'endommagement de l'appareil. Un grattoir en caoutchouc peut être utilisé sur l'appareil, mais uniquement lorsqu'il est éteint.
13. Manipulez les cônes avec une extrême prudence ; leurs lames sont très tranchantes et doivent être rangées en toute sécurité hors de portée des enfants.
14. Utilisez toujours le poussoir pour insérer les aliments dans l'appareil. Ne poussez jamais les aliments avec la main.
15. Avant de retirer les cônes, assurez-vous qu'ils sont complètement arrêtés.
16. Assurez-vous de placer ou de retirer les cônes avec les moyeux de l'appareil pour réduire le risque de blessure. Soyez toujours prudent(e) lors du retrait des cônes et lors du nettoyage.
17. Pour dégager la goulotte d'alimentation, utilisez toujours le poussoir. Si cela n'est pas possible, éteignez et débranchez l'appareil, puis démontez-le à la main pour retirer les aliments restants dans la goulotte.
18. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial, industriel ou professionnel d'aucune sorte.
19. N'utilisez cet appareil que pendant la durée et les aliments recommandés par le fabricant.
20. Gardez l'appareil éloigné des plaques de gaz, des brûleurs électriques ou d'un four chauffé.
21. Utilisez l'appareil uniquement comme prévu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT !

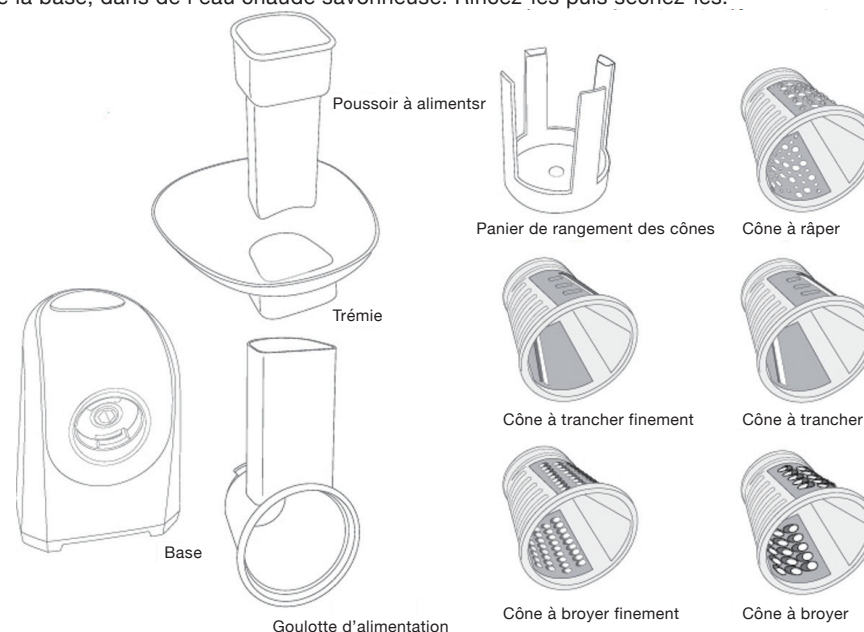
Risque d'électrocution : Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une large fiche). Cette fiche ne peut s'insérer dans une prise polarisée que dans un seul sens. Ne modifiez en aucune manière la fiche et n'utilisez pas d'adaptateur, car cela l'empêcherait de remplir sa fonction de sécurité. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

Le cordon de cet appareil est d'une longueur spécifique pour réduire le risque d'emmêlement ou le risque de trébucher dessus. Si nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Pour être approuvée, la rallonge doit avoir une puissance électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. Lorsqu'elle est appliquée, assurez-vous que la rallonge ne pende pas du bord d'un plan de travail ou d'une table, où elle pourrait être tirée ou faire trébucher des personnes.

Lors de l'utilisation de cet appareil, n'utilisez pas d'appareil supplémentaire à haute puissance sur le même circuit, car cela pourrait provoquer une surcharge.

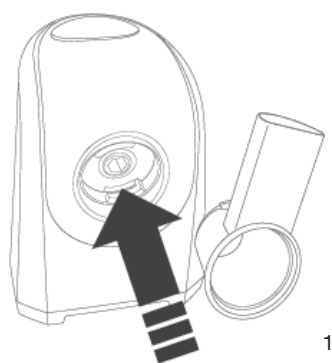
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Avant la première utilisation : Déballiez le Prep Express Shooter 5-en-1. Manipulez les cônes avec précaution ; ils sont extrêmement tranchants. Lavez tous les composants, à l'exception de la base, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les puis séchez-les.

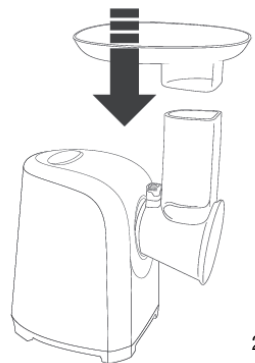


COMMENT UTILISER LE SHOOTER PREP EXPRESS 5 EN 1

1. Fixez la goulotte d'alimentation en la tournant dans la base.
2. Fixez la trémie en l'emboîtant dans l'ouverture supérieure de la goulotte.

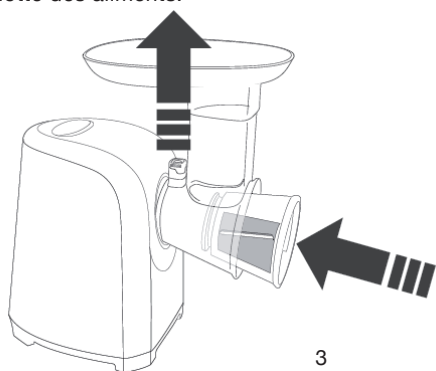


1



2

3. Sélectionnez le cône souhaité et insérez-le dans l'ouverture de la goulotte d'alimentation et levez le bouton pour le verrouiller en place. Référez-vous aux informations de traitement à la page 23 pour vous aider à choisir le cône adapté.
4. Placez un bol sous l'ouverture de la goulotte pour recueillir les aliments. Remplissez la goulotte des aliments.

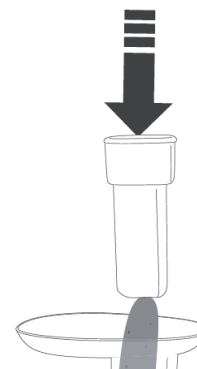


3

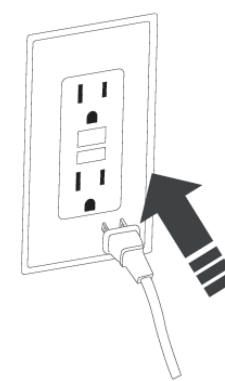


4

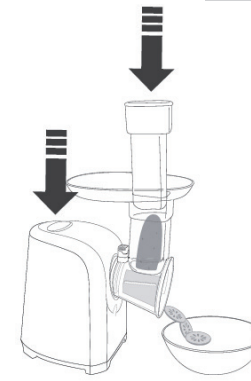
5. Insérez le poussoir dans la goulotte d'alimentation.
6. Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton de mise en marche.
7. Appuyez sur le poussoir pour insérer les aliments.



5



6



7

AVERTISSEMENT !

Risque de laceration : Les cônes sont très tranchants et doivent être manipulés avec précaution. Avant d'insérer ou de retirer un cône, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le.

REMARQUE : Utilisez un seul cône à la fois.

CONSEILS ET TECHNIQUES

- Le Prep Express Shooter 5-en-1 offre un moyen simple et efficace de râper, trancher ou broyer la plupart des aliments. Les aliments suivants ne doivent pas être traités avec le Prep Express Shooter 5 en 1 : les céréales, les grains de café, les épices, la viande et les aliments surgelés.
- La quantité d'aliments à traiter déterminera le temps de fonctionnement. La plupart des aliments peuvent être transformés en quelques secondes seulement. Assurez-vous de laisser l'appareil reposer pendant environ 4 minutes lorsqu'il est utilisé pendant de longues périodes.
- Assurez-vous de trancher ou de râper du cheddar ou du fromage suisse, ou tout autre aliment similaire, après l'avoir réfrigéré pendant au moins 30 minutes. Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, doivent être placés au congélateur pendant au moins 30 minutes avant le traitement. Tous les fromages doivent être transformés immédiatement après avoir été sortis du réfrigérateur.
- Pour éviter que certains fruits tranchés ne brunissent, mélangez 1 cuillère à soupe de jus de citron avec 1 verre d'eau. Laissez tremper les fruits dans le mélange pendant 3 à 5 minutes. Égouttez le mélange et séchez les fruits avec du papier absorbant. Réfrigérez immédiatement les fruits.

GUIDE DE TRAITEMENT DES ALIMENTS

Cône à trancher : Pour les fraises, les concombres, le céleri, les pommes, les carottes, les pommes de terre, les choux, les poivrons, les radis, les courgettes, et plus encore.

Cône à trancher finement : Pour les fromages à pâte ferme réfrigérés, les concombres, les pommes, le céleri, les pommes de terre, les choux, les poivrons, les radis, les courgettes, etc.

Cône à broyer : Pour les choux, les carottes, les patates douces, les courges jaunes, les courgettes, les tiges de brocoli, les radis, les poireaux, les fromages à pâte ferme réfrigérés etc.

Cône à broyer finement : Pour les choux, les pommes de terre, les carottes, les patates douces, les courges jaunes, les courgettes, les fromages à pâte ferme réfrigérés, les poireaux etc.

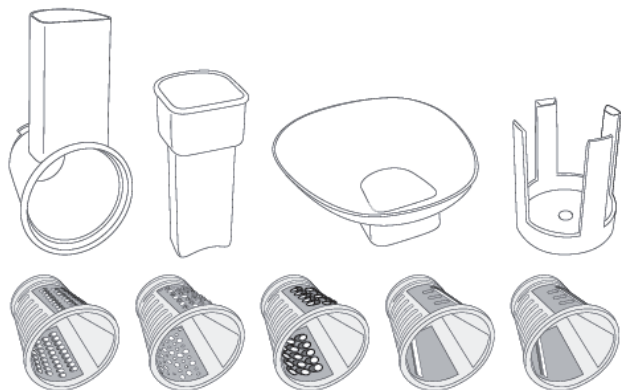
Cône à râper : Pour les craquelins Graham, les fromages à pâte ferme comme le romano, le cheddar ou le parmesan, les gaufrettes au chocolat etc.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !

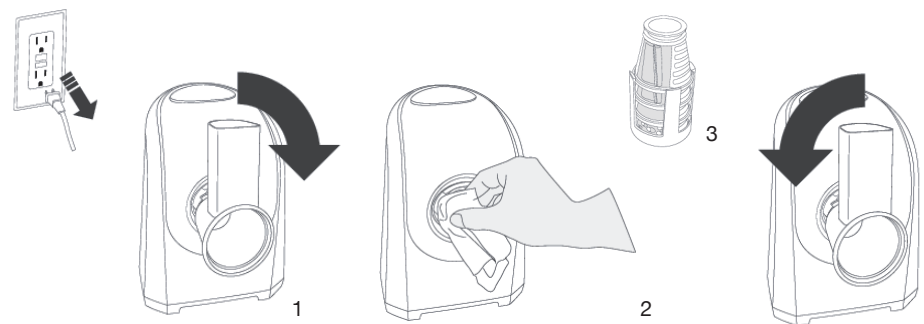
Risque d'électrocution : Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise. Ne placez pas la fiche, la base ou le cordon dans un liquide.

Risque de laceration : Les cônes sont très tranchants ; manipulez-les en toute sécurité. Avant de changer le cône, éteignez l'appareil et débranchez-le.



Lavable au lave-vaisselle : Les réglages de température SANI peuvent endommager l'appareil; n'utilisez pas les paramètres SANI. Tous les composants de l'appareil peuvent également être lavés dans l'évier avec du savon et de l'eau chaude. Soyez prudent(e) lors du lavage des cônes.

1. Débranchez d'abord l'appareil. Faites tourner la goulotte dans le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer pour le nettoyage.
2. À l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, essuyez la base et le cordon de l'appareil. Utilisez un nettoyant doux et non abrasif si nécessaire.
3. Insérez les cinq cônes dans le panier de rangement des cônes pour un stockage sûr.
4. Pour remonter la goulotte, alignez l'extrémité étroite avec l'ouverture de la base. Insérez-la et tournez-la dans le sens antihoraire pour la verrouiller.



RANGEMENT

1. Après utilisation, retirez tous les cônes de la goulotte d'alimentation. Inclinez d'abord l'appareil sur un côté, puis soulevez le robot de la surface.
2. Conservez le robot dans sa boîte d'emballage ou dans un endroit propre et sec.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème : Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.

Solution : Cela peut être dû au fait de placer trop d'aliments dans la goulotte et / ou d'appuyer trop fort sur le poussoir.

Problème : L'appareil s'arrête et ne se met pas en marche.

Solution :

1. Cela peut être dû à une prise défectueuse. Vérifiez si un autre appareil fonctionne dans la même prise. Vous avez peut-être grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant environ 4 minutes. Rebranchez-le et appuyez sur le bouton de mise en marche. Si cette solution ne fonctionne pas non plus, n'essayez pas de réparer l'appareil. Appelez plutôt un représentant du service après-vente, qui vous fournira les coordonnées du centre de service agréé le plus proche.

Problème : Le fromage ne se tranche pas complètement.

Solution : Pour qu'un fromage soit tranché correctement, il doit être refroidi et ferme. Tous les fromages doivent être transformés immédiatement après avoir été sortis du réfrigérateur. Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, doivent être placés au congélateur pendant au moins 30 minutes avant le traitement.

Problème : Les fruits et légumes ne peuvent pas être tranchés ni râpés.

Solution : Pour trancher ou râper les fruits et légumes, ils doivent être fermes et pas trop mûrs. Les légumes à forte teneur en eau doivent être conservés au réfrigérateur avant d'être transformés. Les légumes conservés à température ambiante sont moins fermes et moins adaptés à la transformation.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Während der Benutzung jedes beliebigen elektrischen Geräts sind grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

Hier sind einige dieser Sicherheitsmaßnahmen:

1. Alle Sicherheitsregeln sorgfältig lesen und aufbewahren.
2. Zum Schutz vor einem Stromschlag Unterteil, Motor, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
3. Sorgfältige Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Dieses Gerät eignet sich nicht zur Benutzung durch Kinder und sollte nicht von Kindern benutzt werden.
5. Der Stecker dieses Geräts ist stets aus der Steckdose zu ziehen, wenn es nicht benutzt wird, während des Reinigens und vor dem Auswechseln seiner Bestandteile.
6. Die beweglichen Teile des Geräts nicht berühren.
7. Das Gerät nicht benutzen, wenn sein Kabel oder Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder fallen gelassen wurde. Um mehr über die Reparatur, elektrische oder mechanische Anpassungen zu erfahren, rufen Sie unsere gebührenfreie Kundendienst-Hotline an.
8. Kein Zubehör verwenden, das von dem Hersteller des Geräts nicht verkauft oder empfohlen wird. Andernfalls könnten ein Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursacht werden.
9. Dieses Gerät nicht benutzen, wenn eine oder mehr Komponenten beschädigt sind.
10. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
11. Das Kabel dieses Geräts nicht über eine Kante, eine Tischplatte oder Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
12. Während das Gerät in Betrieb ist, die Hände von den sich bewegenden Kegeln fernhalten, um Verletzungen und/oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. Ein Gummischaber kann verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
13. Beim Umgang mit den Schneidkegeln ist äußerste Vorsicht geboten. Ihre Klingen sind sehr scharf. Die Kegel sollten für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
14. Lebensmittel nur mit dem Schieber in das Gerät geben und niemals mit den Händen.
15. Das Gerät muss vollständig zum Stillstand kommen, bevor Kegel entfernt werden dürfen.
16. Die Kegel sind am Gerät anzubringen oder zu entfernen, um das Verletzungsrisiko zu verringern. Beim Entfernen und Reinigen der Kegel immer Vorsicht walten lassen.
17. Zum Entfernen von Lebensmittelresten im Zuführschacht immer den Schieber verwenden. Falls dies nicht möglich ist, das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, dann manuell auseinandernehmen, um die restlichen Lebensmittel aus dem Schacht zu entfernen.
18. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten entwickelt. Es ist nicht für den gewerblichen, industriellen oder professionellen Gebrauch gleich welcher Art vorgesehen.
19. Dieses Gerät ist nur für die vom Hersteller empfohlene Dauer und Lebensmittelmenge zu benutzen.
20. Das Gerät ist von heißen Gas-, Elektroherden oder Öfen fernzuhalten.
21. Das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF!

INFORMATIONEN ZUR VERBRAUCHERSICHERHEIT

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt.

WARNUNG!

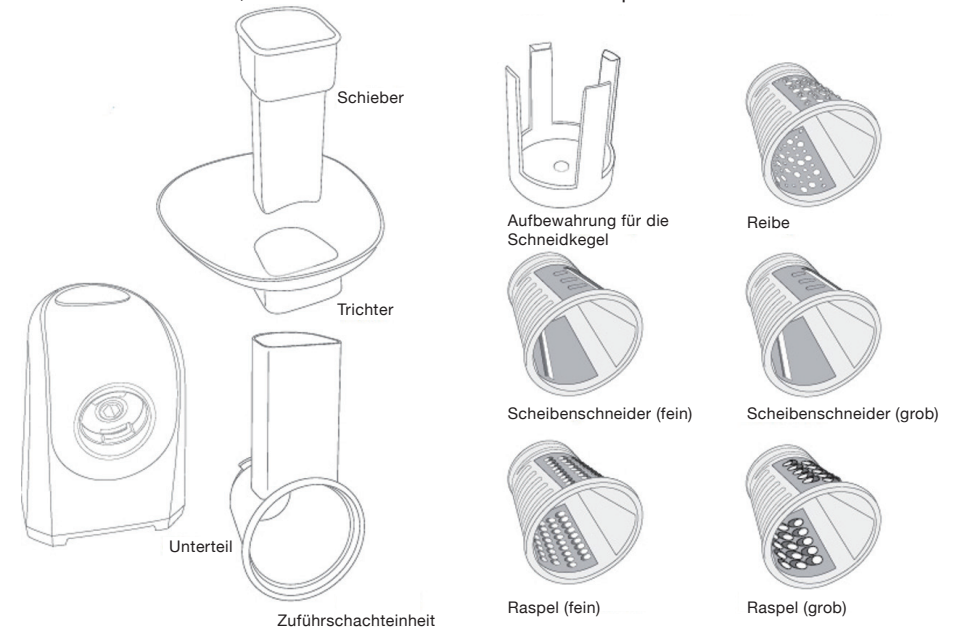
Stromschlaggefahr: Zur Reduzierung der Stromschlaggefahr ist dieses Gerät mit einem verpolungssicheren Stecker (ein breiter Kontakt) versehen. Dieser Stecker kann nur in eine Richtung in die Steckdose gesteckt werden. Der Stecker darf weder modifiziert werden, noch darf ein Adapter benutzt werden. Andernfalls wird seine Sicherheitsfunktion beeinträchtigt. Den Stecker umdrehen, wenn er nicht vollständig in die Steckdose passt. Wenn der Stecker trotzdem nicht in die Steckdose passt, muss die Steckdose von einer Elektrofachkraft ersetzt werden.

Das Kabel dieses Geräts hat eine bestimmte Länge, um die Stolper- und Verknötungsgefahr zu reduzieren. Notfalls kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die elektrische Leistung eines zugelassenen Verlängerungskabels muss der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen oder größer sein. Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird, sollte darauf geachtet werden, dass es nicht von der Tischplatte oder der Arbeitsfläche herunterhängt, damit niemand daran ziehen oder darüber stolpern kann.

Während der Benutzung dieses Geräts sollte kein weiteres Gerät mit hoher Wattleistung an denselben Schaltkreis angeschlossen und benutzt werden. Andernfalls kann es zu einer Überlastung kommen.

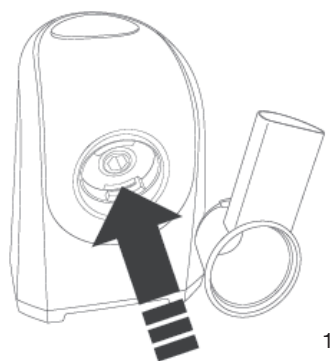
TEILE UND MERKMALE

Vor dem ersten Gebrauch: Packen Sie den 5-in-1 Prep Express Shooter aus. Handhaben Sie die Kegel mit Vorsicht, da sie äußerst scharf sind. Waschen Sie alle Bestandteile, mit Ausnahme des Unterteils, in heißem Seifenwasser ab. Teile abspülen und dann abtrocknen.

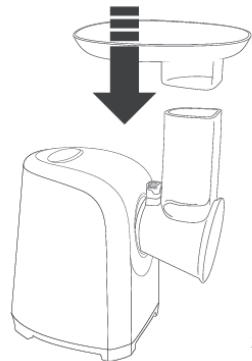


BENUTZUNG DES 5-IN-1 PREP EXPRESS SHOOTER

1. Drehen Sie die Zuführschachteinheit in das Unterteil ein.
2. Stecken Sie den Trichter in die obere Öffnung des Zuführschachts.



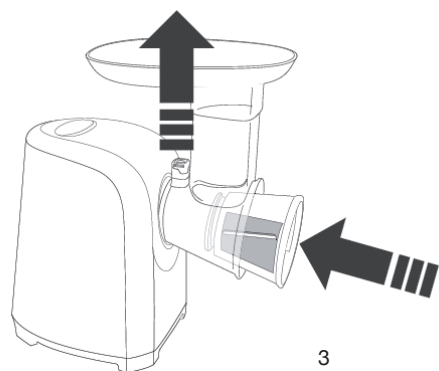
1



2

3. Wählen Sie den Schneidkegel und befestigen Sie ihn in der Öffnung der Zuführschachteinheit. Ziehen Sie den Knopf hoch, um den Kegel einrasten zu lassen. Auf Seite 29 finden Sie Informationen zur Auswahl des richtigen Kegels für die jeweilige Verarbeitung.

4. Stellen Sie eine Schüssel unter die Schachtöffnung, um die Lebensmittel aufzufangen. Füllen Sie den Zuführschacht mit Lebensmitteln.

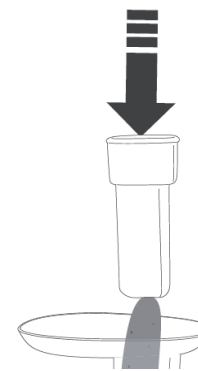


3

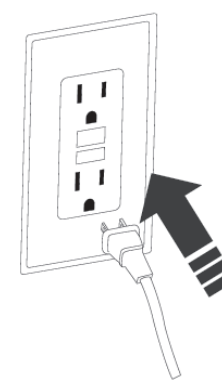


4

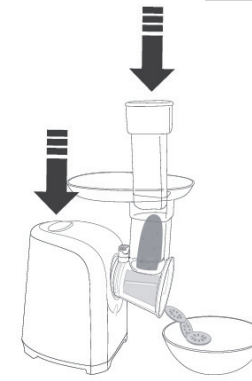
5. Stecken Sie den Schieber in den Zuführschacht.
6. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose und drücken Sie die Ein-Taste.
7. Drücken Sie den Schieber nach unten, um die Lebensmittel zu verarbeiten.



5



6



7

WARNUNG!

Verletzungsgefahr: Die Schneidkegel sind sehr scharf und müssen mit Vorsicht gehandhabt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einen Kegel anbringen oder entfernen.

HINWEIS: Benutzen Sie das Gerät jeweils nur mit einem Kegel.

TIPPS UND METHODEN

- Mit dem 5-in-1 Prep Express Shooter lassen sich die meisten Lebensmittel einfach und effizient reiben, schneiden oder raspeln. Die folgenden Lebensmittel sollten nicht mit dem 5-in-1 Prep Express Shooter verarbeitet werden: Körner, Kaffee, Bohnen, Gewürze, Fleisch oder Tiefkühlkost.
- Die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel bestimmt die Betriebsdauer. Die meisten Lebensmittel können in Sekunden verarbeitet werden. Lassen Sie das Gerät für 4 Minuten ruhen, wenn Sie es über längere Zeit benutzen.
- Stellen Sie Cheddar oder Schweizer Käse oder dergleichen für mindestens 30 Minuten kühl vor der Verarbeitung. Weiche Käse wie Mozzarella sollten für mindestens 30 Minuten vor der Verarbeitung in das Tiefkühlfach gelegt werden. Alle Käsesorten sollten sofort verarbeitet werden, nachdem sie aus dem Kühlschrank genommen wurden.
- Um zu verhindern, dass bestimmte geschnittene Früchte braun werden, mischen Sie einen Esslöffel Zitronensaft mit einer Tasse Wasser. Legen Sie die Früchte für 3 bis 5 Minuten in die Mischung. Gießen Sie die Mischung ab und tupfen Sie die Früchte mit einem Küchenpapier trocken. Stellen Sie die Früchte sofort in den Kühlschrank.

INFORMATIONEN ZUR VERARBEITUNG

Scheibenschneider (grob): Erdbeeren, Gurken, Sellerie, Äpfel, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Paprika, Rettich, Zucchini und sonstiges.

Scheibenschneider (fein): Feste gekühlte Käsesorten, Gurken, Äpfel, Sellerie, Kartoffeln, Kohl, Paprika, Rettich, Zucchini und sonstiges.

Raspel (grob): Kohl, Karotten, Süßkartoffeln, gelbe Zucchini, Zucchini, Brokkolistiele, Rettich, Lauch, fester gekühlter Käse und sonstiges.

Raspel (fein): Kohl, Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffeln, gelbe Zucchini, Zucchini, fester gekühlter Käse, Lauch und sonstiges.

Reibe: Graham Cracker, fester gekühlter Käse wie Romano, Cheddar oder Parmesan, Schokoladenwaffeln und sonstiges.

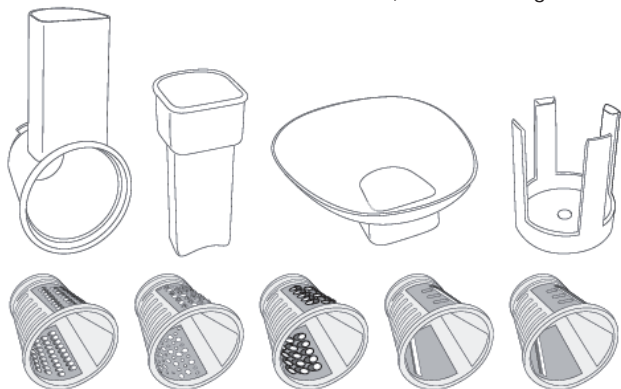
PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

WARNUNG!

Stromschlaggefahr: Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

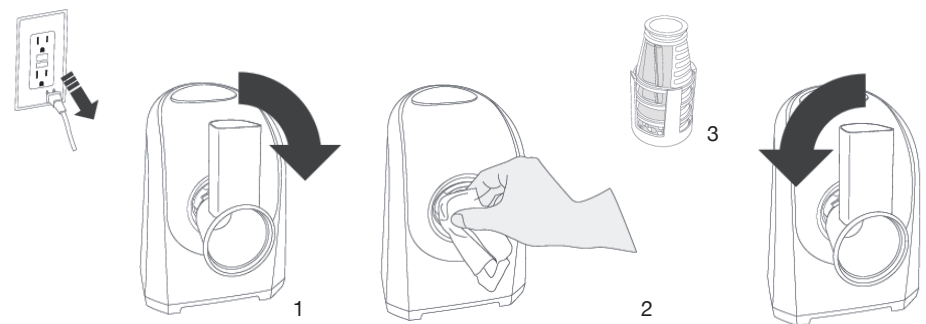
Legen Sie weder den Stecker, das Unterteil noch das Kabel in Flüssigkeiten.

Verletzungsgefahr: Die Schneidkegel sind sehr scharf, mit Vorsicht handhaben. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Kegel auswechseln.



Geschirrspülmaschinenfest: Die SANI Temperatureinstellung kann das Gerät beschädigen, verwenden Sie nicht die SANI-Einstellung. Alle Bestandteile des Geräts können auch im Spülbecken mit Seife und heißem Wasser abgewaschen werden. Seien Sie beim Abwaschen der Kegel vorsichtig.

1. Ziehen Sie erst den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Drehen Sie den Schacht zum Abnehmen im Uhrzeigersinn.
2. Wischen Sie das Geräteunterteil und das Kabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm sauber. Verwenden Sie gegebenenfalls ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
3. Stecken Sie alle fünf Kegel in die Kegel-Aufbewahrung, um sie sicher zu lagern.
4. Um den Zuführschacht wieder zusammenzusetzen, richten Sie das schmale Ende an der Öffnung im Unterteil aus. Stecken Sie den Schacht in die Öffnung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



AUFBEWAHRUNG

1. Entfernen Sie nach dem Gebrauch alle Kegel von dem Zuführrohr. Neigen Sie das Gerät erst zu einer Seite und heben Sie es dann von der Arbeitsfläche.
2. Lagern Sie das Gerät in seinem Karton oder an einem sauberen, trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig geschnitten oder geraspelt.

Lösung: Möglicherweise wurden zu viel Lebensmittel in den Schacht gegeben und/oder zu fest mit dem Schieber geschoben.

Problem: Gerät stoppt und schaltet sich nicht ein.

Lösung:

1. Die Ursache hierfür könnte eine defekte Steckdose sein. Prüfen Sie, ob ein anderes Gerät funktioniert, wenn es an die Steckdose angeschlossen ist. Vielleicht ist eine Sicherung durchgebrannt oder der Schutzschalter wurde ausgelöst.
2. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es etwa 4 Minuten ruhen. Verbinden Sie es wieder mit der Steckdose und drücken Sie auf On. Wenn diese Lösung das Problem auch nicht behebt, versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Rufen Sie stattdessen den Kundendienst an, der Ihnen die Kontaktdaten einer autorisierten Reparaturwerkstatt in Ihrer Nähe geben wird.

Problem: Der Käse wird nicht gründlich geraspelt.

Lösung: Damit ein Käse richtig geraspelt werden kann, muss er fest und gekühlt sein. Jede Käsesorte sollte sofort verarbeitet werden, nachdem sie aus dem Kühlschrank genommen wurde. Weichere Käse wie Mozzarella sollte für 30 Minuten vor der Verarbeitung in das Tiefkühlfach gelegt werden.

Problem: Obst und Gemüse wird nicht geschnitten oder geraspelt.

Lösung: Obst und Gemüse darf nicht überreif sein. Zum Raspeln oder Schneiden muss es fest sein. Gemüse mit hohem Wassergehalt sollte vor der Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden. Gemüse, das bei Raumtemperatur aufbewahrt wird ist weniger fest und lässt sich nicht gut verarbeiten.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Deverão ser tomadas medidas de segurança durante o funcionamento de qualquer aparelho elétrico. Eis algumas destas medidas:

1. Leia cuidadosamente e guarde todas as instruções de segurança.
2. Para evitar choques elétricos, não coloque a base, motor, fio ou ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
3. Quando o aparelho for usado por crianças ou perto destas, é necessária uma supervisão apertada.
4. Este aparelho não é adequado para ser usado por crianças e não deverá ser usado por elas.
5. Desligue sempre este aparelho da alimentação quando não o usar, durante a limpeza e antes de mudar quaisquer componentes.
6. Evite o contacto com quaisquer partes móveis do aparelho.
7. Se o aparelho tiver uma ficha ou fio danificados, se funcionar mal ou se o deixar cair, não o use. Para informações relativas à reparação, ajuste elétrico ou mecânico, contacte a nossa linha de serviço de apoio ao cliente.
8. Não utilize acessórios que não sejam vendidos nem recomendados pelo fabricante. Estes podem causar fogo, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não use este aparelho se houver peças partidas.
10. Não use o aparelho no exterior.
11. Não deixe o fio deste aparelho pender da extremidade de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
12. Enquanto o aparelho está a ser usado, mantenha as mãos afastadas dos cones em movimento, para evitar o risco de ferimentos e/ou danos no aparelho. Pode usar um raspador de borracha no aparelho, mas apenas quando estiver desligado.
13. Manuseie os cones com muito cuidado. As lâminas estão muito afiadas e deverão ser guardadas com segurança e afastadas das crianças.
14. Use sempre o dispositivo de pressão para empurrar os alimentos para o aparelho. Nunca faça isto com as mãos.
15. Antes de retirar os cones, certifique-se de que pararam por completo.
16. Certifique-se de que coloca ou retira os cones com os encaixes do aparelho, para diminuir o risco de ferimentos. Tenha sempre cuidado quando retirar os cones e durante a limpeza.
17. Para limpar a saída dos alimentos, use sempre o dispositivo de pressão. Se isto não for possível, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Depois, desmonte-o à mão para retirar quaisquer restos de alimentos da saída.
18. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não foi criado para um uso comercial, industrial ou profissional.
19. Use este aparelho com o tempo e alimentos recomendados pelo fabricante.
20. Mantenha o aparelho afastado de fogões quentes, bicos elétricos ou fornos aquecidos.
21. Use o aparelho apenas conforme previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA PARA O CONSUMIDOR

Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico.

AVISO!

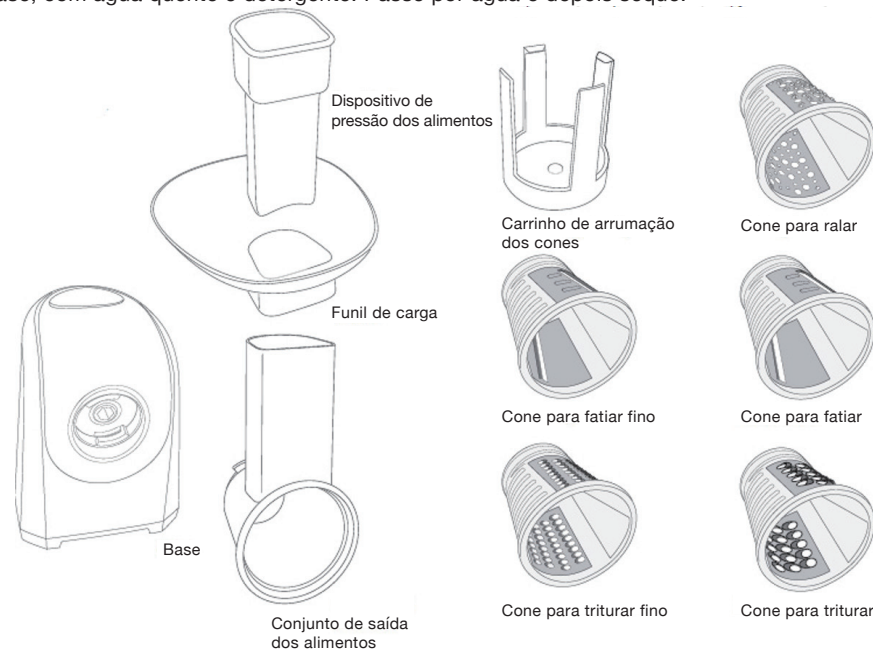
Perigo de choque: Para diminuir o risco de choque elétrico, este aparelho tem uma ficha polarizada (um dente largo). Esta ficha encaixa-se numa tomada polarizada apenas de uma forma. Não modifique a ficha de forma alguma, nem use um adaptador, pois isto anula a função de segurança. Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha. Se continuar sem entrar, contacte um eletricitista para substituir a tomada.

O fio deste aparelho tem o comprimento específico para diminuir o perigo de ficar emaranhado ou de tropeçar nele. Se for necessário, poder-se-á utilizar uma extensão elétrica aprovada. Para ser aprovada, a extensão tem de ter uma taxa elétrica igual ou superior ao aparelho. Quando usada, certifique-se de que a extensão não fica a pender de uma bancada ou tampo de mesa, onde possa ser puxada ou onde possam tropeçar nela.

Quando usar este aparelho, não use um aparelho adicional de alta voltagem no mesmo circuito, pois isso pode causar uma sobrecarga.

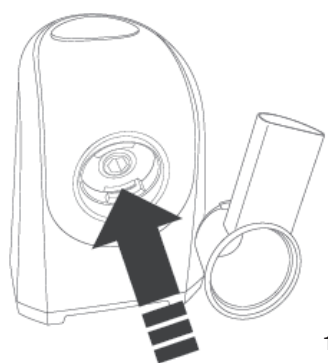
PEÇAS E FUNCIONALIDADES

Antes da primeira utilização: Retire o seu ralador de salada 5 em 1 da caixa. Manuseie os cones com cuidado. Eles estão extremamente afiados. Lave todos os componentes, exceto a base, com água quente e detergente. Passe por água e depois seque.

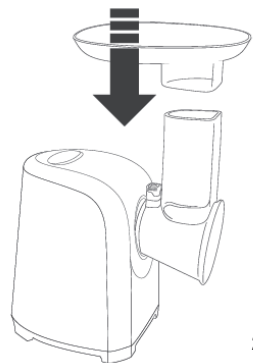


COMO USAR O RALADOR DE SALADA 5 EM 1

1. Fixe o conjunto de saída dos alimentos rodando na base.
2. Fixe o funil de carga na abertura superior da saída dos alimentos.



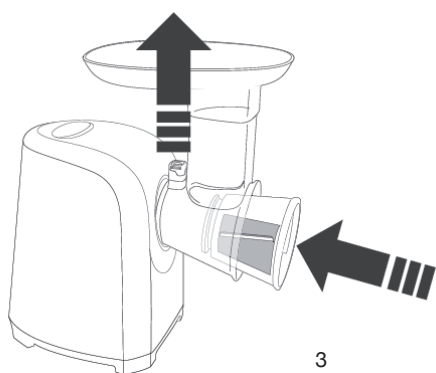
1



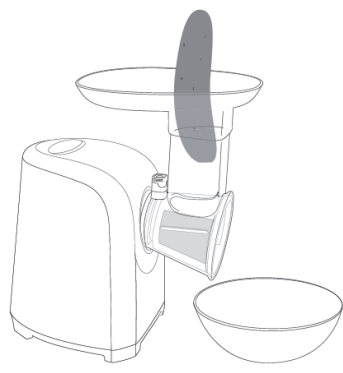
2

3. Selecione o cone e encaixe-o na abertura do conjunto de saída dos alimentos, e levante o manípulo para fixar no respectivo lugar. Consulte a informação de processamento na página 35 para saber como selecionar o cone correto.

4. Coloque um recipiente por baixo da abertura de saída para recolher os alimentos. Encha a saída com alimentos.

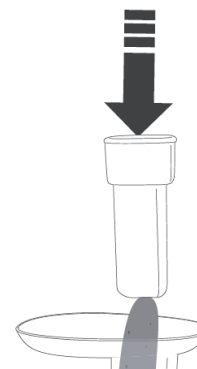


3

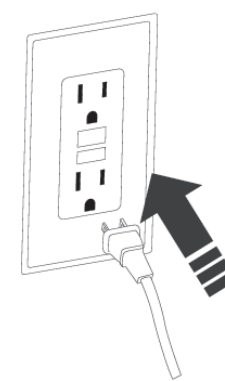


4

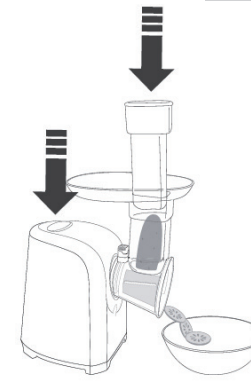
5. Insira o dispositivo de pressão na saída dos alimentos.
6. Ligue o aparelho à alimentação e prima o botão de ligar.
7. Pressione o dispositivo de pressão dos alimentos para baixo, permitindo que o alimento seja processado.



5



6



7

AVISO!

Perigo de laceração: Os cones estão muito afiados e têm de ser manuseados com segurança. Antes de inserir ou retirar um cone, desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada.

NOTA: Opere apenas um cone de cada vez.

DICAS E TÉCNICAS

- O ralador de salada 5 em 1 é um modo fácil e eficiente de ralar, fatiar ou triturar grande parte dos alimentos. Os seguintes alimentos podem ser processados com o ralador de salada 5 em 1: grãos, grãos de café, especiarias, carne ou alimentos congelados.
- A quantidade de alimentos a serem processados determina o tempo de funcionamento. Grande parte dos alimentos levam segundos a serem processados. Certifique-se de que deixa o aparelho arrefecer durante cerca de 4 minutos quando o usar durante um longo período de tempo.
- Certifique-se de que fatia ou tritura queijo Cheddar ou suíço, ou algo semelhante, após ter deixado o aparelho arrefecer durante um mínimo de 30 minutos. Os queijos suaves, como Mozzarella, deverão ser colocados no congelador durante um mínimo de 30 minutos antes de serem processados. Todos os queijos deverão ser processados imediatamente após serem retirados do frigorífico.
- Para evitar que alguns frutos fatiados fiquem castanhos, misture 1 colher de sopa de sumo de limão com 1 copo de água. Deixe o fruto embeber na mistura durante 3 a 5 minutos. Drene a mistura e seque com uma toalha de papel. Coloque imediatamente o fruto no frigorífico.

INFORMAÇÃO DE PROCESSAMENTO

Cone para fatiar: Morangos, pepinos, aipo, maçãs, cenouras, batatas, couve, pimentos, rabanetes, abobrinha e mais.

Cone para fatiar fino: Queijos firmes e frescos, pepinos, maçãs, aipo, batatas, couve, pimentos, rabanetes, abobrinha e mais.

Cone para triturar: Couve, cenouras, batata doce, abóbora, abobrinha, talo de brócolos, rabanetes, alho francês, queijos firmes e frescos e mais.

Cone para triturar fino: Couve, batatas, cenouras, batata doce, abóbora, abobrinha, queijos firmes e frescos, alho francês e mais.

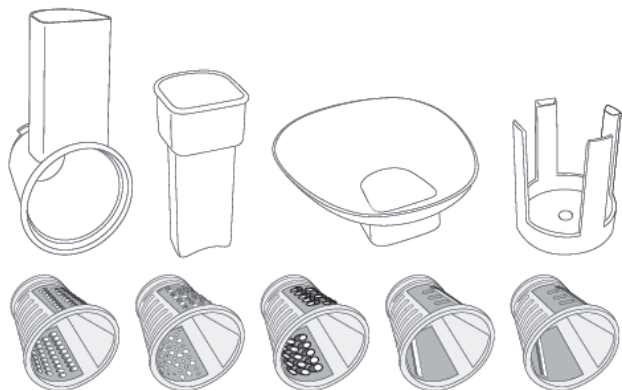
Cone para ralar: Bolachas de maisena, queijos firmes e frescos, como Romano, Cheddar ou Parmesão, wafers de chocolate e mais.

MANUTENÇÃO

AVISO!

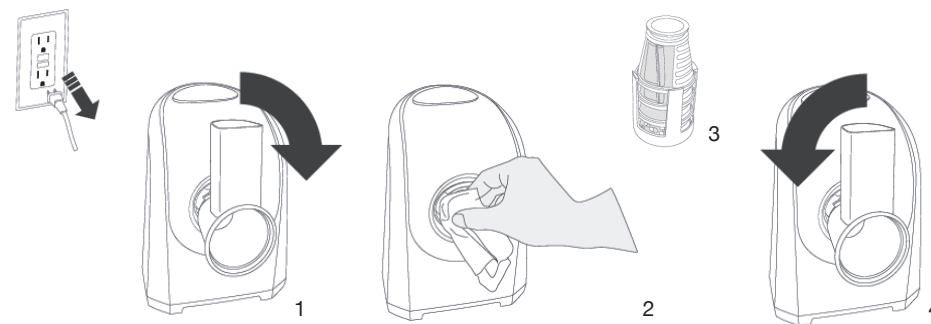
Risco de choque elétrico: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação. Não coloque a ficha, base nem fio dentro de quaisquer líquidos.

Perigo de laceração: Os cones estão muito afiados e têm de ser manuseados com segurança. Antes de substituir os cones, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.



Pode ser lavado na máquina de lavar loiça: As definições da temperatura SANI podem danificar o aparelho. Não as use. Todos os componentes do aparelho podem ser lavados na pia com água quente e detergente. Tenha cuidado quando lavar os cones.

1. Primeiro, desligue o aparelho da alimentação. Rode a saída no sentido dos ponteiros do relógio para proceder à limpeza.
2. Com um pano ligeiramente embebido em água ou uma esponja, passe a base do aparelho e o fio. Se necessário, use um produto de limpeza neutro e não abrasivo.
3. Insira os cinco cones no carrinho de arrumação dos cones, para uma arrumação segura.
4. Para voltar a montar a saída dos alimentos, alinhe a extremidade estreita com a abertura na base. Insira e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para fixar.



ARMAZENAMENTO

1. Após a utilização, retire todos os cones do tubo de alimentação. Incline o aparelho, primeiro para um lado, depois levante o ralador de salada do balcão.
2. Guarde o ralador de salada na sua caixa ou num local limpo e seco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema: Os alimentos não são fatiados ou triturados uniformemente.

Solução: Isto pode dever-se ao facto de colocar demasiados alimentos na saída e/ou pressionar demasiado com o dispositivo de pressão.

Problema: O aparelho pára e não volta a ligar.

Solução:

1. Isto pode dever-se a uma tomada defeituosa. Veja se outro aparelho funciona nessa tomada. Pode ter um fusível fundido, ou ativado o disjuntor.
2. Desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer durante cerca de 4 minutos. Volte a ligar à alimentação e coloque o aparelho em funcionamento. Se esta solução também não funcionar, não tente reparar a unidade. Em vez disso, contacte um representante do serviço de apoio ao cliente, que lhe fornecerá a informação de contacto do centro de reparação autorizado mais próximo.

Problema: O queijo não é devidamente triturado.

Solução: Para um queijo ser devidamente triturado, tem de estar bem firme e fresco. Todos os queijos deverão ser processados imediatamente após serem retirados do frigorífico. Os queijos suaves, como Mozzarella, deverão ser colocados no congelador durante 30 minutos antes de serem processados.

Problema: Os frutos e vegetais não ficam fatiados nem triturados.

Solução: Para triturar e fatiar frutos e vegetais, deverão estar firmes e não maduros. Os vegetais com elevado teor de água deverão ser mantidos no frigorífico antes do processamento. Os vegetais mantidos à temperatura ambiente ficam menos firmes e não são tão adequados para processamento.