



**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**



**Küchenmaschine
Food Processor**

FP-1000.5

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sehr aufmerksam lesen und für künftiges Nachschlagen sicher verwahren.

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, das Kabel vor scharfen Kanten schützen. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker ziehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Fachwerkstatt ausgetauscht werden.
- Bringen Sie Ihre Finger nicht in die Nähe von sich bewegenden Teilen und angebrachtem Zubehör. Bringen Sie Ihre Finger niemals in die Nähe des Scharniermechanismus.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, alle Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Schachteln, Polystyrol) bitte außerhalb ihrer Reichweite aufbewahren.
- Die Sicherheitsschalter dürfen nicht manipuliert werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, flache und ebene Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keinesfalls Ihre Finger oder andere Gegenstände

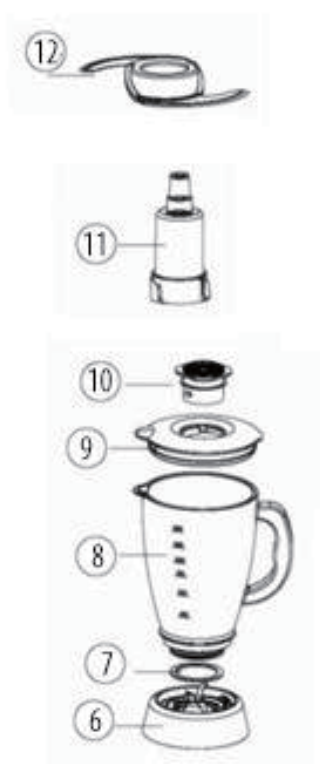
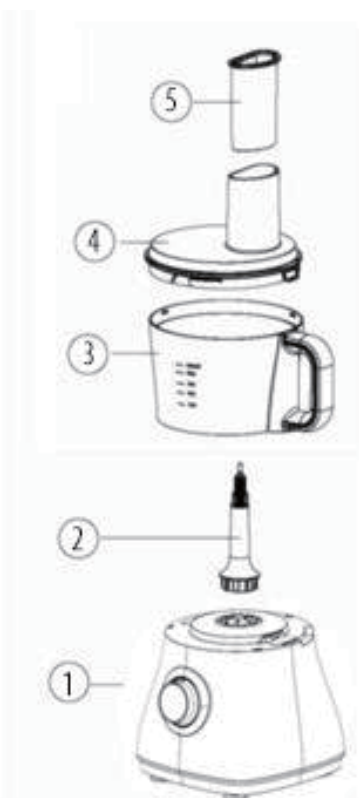
(z. B. einen Spatel), um bei eingeschaltetem Gerät Zutaten im Füllrohr nach unten zu schieben.

- Handhaben Sie die Klingen und Einsätze mit äußerster Vorsicht. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn diese aus dem Behälter oder dem Krug genommen werden und wenn Behälter oder Krug geleert oder gereinigt werden. Die Klingen sind sehr scharf.
- Warten Sie, bis alle sich bewegenden Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel vom Behälter oder Krug abnehmen.
- Die Höchstfüllmarke auf dem Behälter und Krug darf nicht überschritten werden.

VOR DEM ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

- Vor dem Anschluss an die Stromversorgung bitte überprüfen, ob die Art Ihrer Stromversorgung sowie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, müssen alle Verpackungsmaterialien und Kunststofftüten entfernt werden. Das Zubehör reinigen.

IHRE KÜCHENMASCHINE IM ÜBERBLICK



1	Motoreinheit	7	Dichtungsring
2	Abnehmbarer Antriebsschaft A	8	1,5-L-Glaskrug
3	1,2-L-Behälter	9	Deckel
4	Behälterdeckel	10	Messbecher
5	Stopfer für das Befüllrohr	11	Abnehmbarer Antriebsschaft B
6	Glasmixersockel	12	Edelstahlmesser Klinge

STUFE - 0 / 1 / 2 und Turbo

Nach der Montage der benötigten Komponenten drehen Sie den Stufenregler 0/1/2, um das Gerät einzuschalten.

Für einen langsamen Betrieb der Küchenmaschine drehen Sie den Regler auf Stufe 1.

Für einen schnellen Betrieb der Küchenmaschine drehen Sie den Regler auf Stufe 2.

Es steht eine weitere Stufe zur Verfügung: der Turbo.

Auf dieser Stufe wird der schnellste Betrieb aktiviert.

Wird der Turbo beendet, schaltet das Gerät aus.

DIE MESSERKLINGEN VERWENDEN

Die 2 Messerklingen sind die vielseitigsten Zubehörteile. Je nach Lebens- mitteln variiert die Verarbeitungszeit. Verwenden Sie für gröbere Texturen den Turbo.

Verwenden Sie die 2 Messerklingen zum Anrühren von Kuchenteig, zum Hacken von rohem und gegartem Fleisch, für Gemüse, Nüsse, Pasteten, Dips, zum Pürieren von Suppen sowie zum Herstellen von Paniermehl.

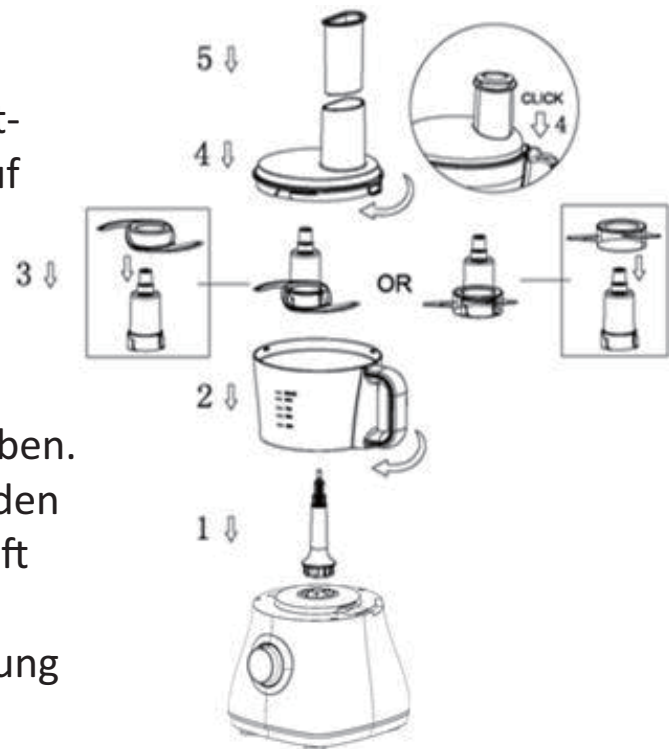
- ▲ Jeder ununterbrochene Betrieb darf 10 Minuten nicht überschreiten. Lassen Sie den Motor vor dem nächsten Betrieb abkühlen.
- ▲ Schneiden Sie Fleisch vor dem Verarbeiten in Würfel von 3 x 3 cm. Geben Sie nicht mehr als 500 g Fleisch in den Behälter. Nach 1 Minute ist das Fleisch fein gemahlen.

▲ Mehl darf mit der Edelmesserklinge nicht gemixt werden.

- * Die Klinge muss vor dem Einfüllen von Zutaten im Behälter angebracht werden.
- * Verwenden Sie beim Hacken von Zwiebeln mehrere Male die Turbo-Funktion, damit die Zwiebeln nicht zu fein gehackt werden.
- * Lassen Sie das Gerät beim Hacken von (hartem) Käse und Schokolade nicht zu lange eingeschaltet. Anderenfalls werden diese Zutaten zu warm und schmelzen oder verklumpen.

Bedienung:

- Gehen Sie beim Zusammenbau der Gerätekomponenten schrittweise nach den Abbildungen auf der rechten Seite vor.
- Stellen Sie in den Schritten 2 und 4 sicher, dass Behälter und Deckel einrasten. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht betreiben.
- Nach Gebrauch können die beiden Klingentypen auf Antriebs-Schaft B in umgekehrter Montagereihenfolge zur Reinigung abgenommen werden.
- Gehen Sie mit der Edelmesserklinge vorsichtig um, sie ist äußerst scharf.
- Zum Herausnehmen von Lebensmitteln darf der Deckel erst geöffnet werden, wenn die Klingen im Behälter vollständig zum Stillstand gekommen sind.



DEN MIXER VERWENDEN

- * Lassen Sie das Gerät nach einem Arbeitsvorgang zuerst abkühlen, bevor Sie sie erneut einsetzen.
- * Rotieren die Klingen, darf der Deckel keinesfalls abgenommen werden.

- * Flüssige Zutaten können während der Verarbeitung durch die Öffnung im Krugdeckel eingefüllt werden.
- * Schneiden Sie feste Zutaten vor dem Verarbeiten in kleinere Stücke.
- * Geben Sie größere Mengen portionsweise und nicht auf einmal hinein.
- * Zum Verarbeiten einer Suppe nur gekochte Zutaten verwenden.
- * Bei heißen oder schäumenden Flüssigkeiten (z. B. Milch) maximal 1 Liter in den Mixerkrug füllen, um ein Übersprudeln zu verhindern.
- Bei unzufriedenstellendem Ergebnis, das Gerät ausschalten und die Zutaten mit einem Spatel um- rühren.



Betrieb mit Glaskrug:

1. Bringen Sie die Klinge am Glaskrugsockel an.
2. Bringen Sie die Dichtung am Mixersockel und achten Sie zur Vermeidung eines Auslaufens auf einen korrekten Sitz.
3. Drehen Sie den Glaskrug auf den Mixersockel.
4. Geben Sie die Zutaten in den Krug.
5. Deckel und Mixbecher anbringen.
6. Stellen Sie den Glaskrug auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn zum Verriegeln.
7. Wählen Sie eine Stufe aus oder nutzen Sie den Turbo.
8. Während des Gerätebetriebs dürfen Krug und Deckel nicht bewegt werden.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Gehäuse und Motor niemals in Wasser tauchen!
- Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme oder Produkte.
- Das Gehäuse wird lediglich mit einem feuchten Spüllappen abgewischt.
- Teile, die mit Speisen in Kontakt gekommen sind, können in warmem Spülwasser gereinigt werden.
- Vor dem Wiederanbringen am Gerät müssen alle Teile trocken sein.

TECHNISCHE DATEN

Modell: FP-1000.5

Nennspannung: 220-240V~50/60Hz

Stromverbrauch: 530 Watt

Schutzklasse: II



UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running.
- Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you

empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

BEFORE CONNECTING TO POWER

- Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1	Motor Body Unit	7	Sealed Ring
2	Detachable Drive Shaft A	8	1.5L Glass Jar
3	1.2 L Bowl	9	Lid
4	Bowl Cover	10	Measuring Cup
5	Feed Tube Pushers	11	Detachable Drive Shaft B
6	Glass Blender Base	12	Stainless Steel Knife Blade

SPEED – 0 / 1 / 2 & Pulse Speed

After settle down the parts you need, turn on the 0/1/2 speed regulating to start the operation.

If you want the food processor move slowly, turn the adjustment to speed 1.

If you need the food processor move fast, turn the adjustment to speed 2.

There is another adjustment: pulse switch.

Turn the pulse switch, the machine will move into the fastest speed.

Stop the pulse switch, the machine will stop moving.

USING THE KNIFE BLADE

These 2 knife blades could be the most versatile of all the attachments.

The length of the processing time is different base on different food.

For coarser textures use the pulse control.

Use these 2 knife blades for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

▲ Not allowed to continuously use more than 10 minutes, Should cool down the motor before next operation.

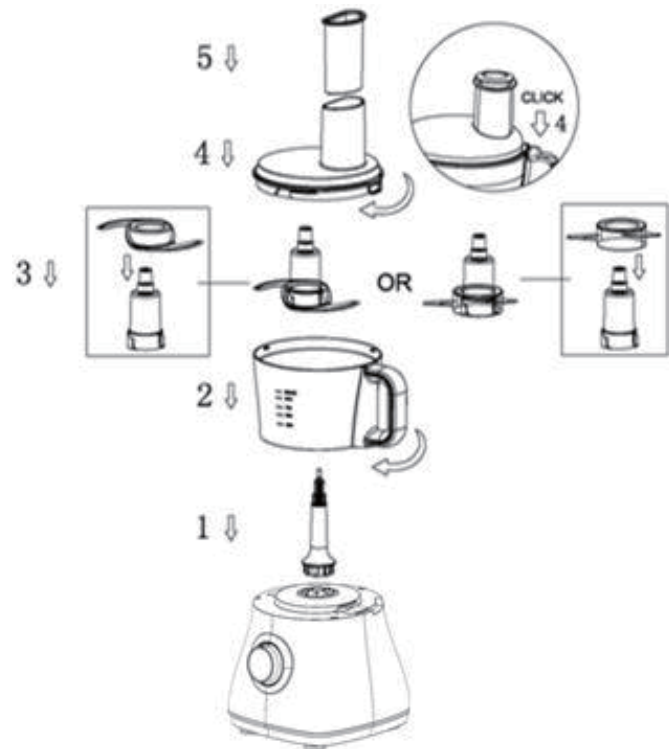
▲ Before processed, please cut the meat into 3 X 3 cm Size. Never put more than 500g such meat into the container. After 1 minute, the meat will be processed finely.

▲ Do not use the stainless steel knife blade for mixing flour.

- * Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.
- * If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions into too finely chopped.
- * Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

Operation:

- Follow the flows as picture in right side one step by one step to assemble components into machine.
- Sure the bowl in step 2 and lid in step 4 is locked well or the machine will not work.
- After operation, you could disassemble 2 kinds Blades from Drive Shaft B for clean in opposition against assembly way.
- Always take care of Stainless steel knife blade, it is very sharp.
- Only open the lid to take out the food when the blades in bowl are already stopped.



USING THE BLENDER

- * Do not operate the machine more than twice until it is cool down before next processing.
- * Never open the lid when the blade rotates.
- * To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- * Cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- * For a large quantity, pour small batches of



ingredients instead of a large quantity in one time.

- * Use cooked ingredients for a soup preparation.
- * If a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 liter in the blender jar to avoid spillage.
- If the result is not satisfied, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula.

Operation for Glass Jar:

1. Set the blade into Glass Blender Base
2. Fit the sealed ring into the Blender Base and ensuring the sealed ring is located correctly In case any leaking.
3. Screw the glass jar into the Blender Base
4. Put your ingredients into the jug.
5. Cover the lid and Measuring Cup.
6. Place the Glass Jar onto the motor body unit and turn for lock.
7. Select a speed or use the pulse control.
8. Don't move the jar, lid when the machine is working.

CLEANING

- Before cleaning remove the power cord from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

TECHNICAL DATA

Model: FP-1000.5

Rated voltage: 220-240V~50/60Hz

Power consumption: 530W

Protection class: II



AMBIENTE AMICHEVOLE SMALTIMENTO



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.