

FOOD PROCESSOR

Model: FineGourmet
HFP-K1000WP



- Power: 1000W
- 6 speeds with light indicator
- Processing bowl: 2.3L

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Food processor**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

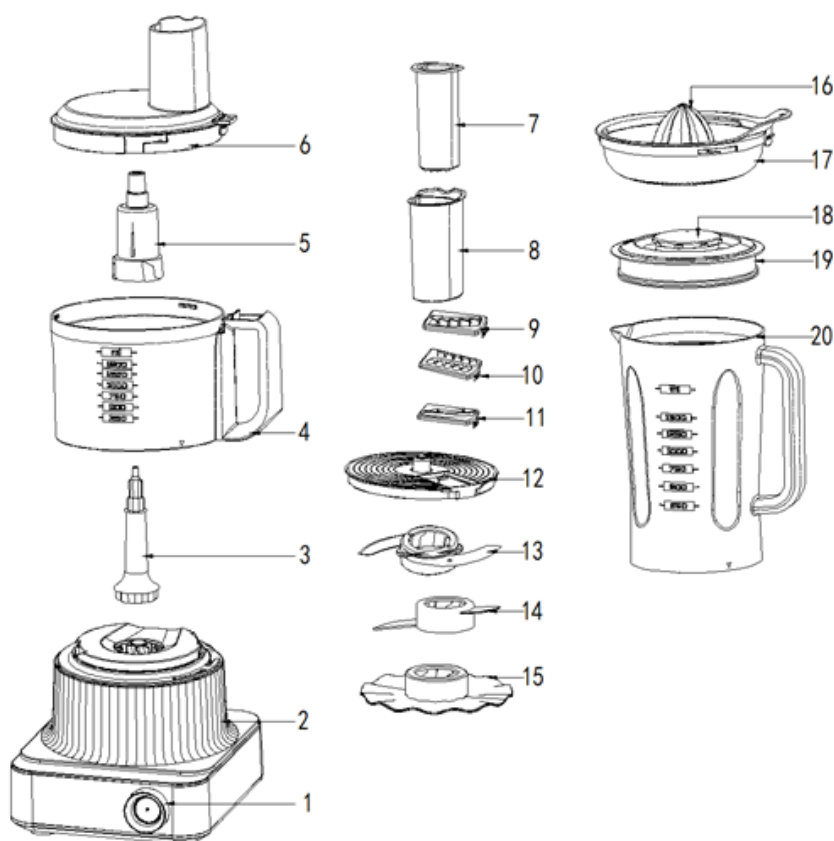
3. SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed. Carefully read all instructions before operating and save them for future reference.

- This appliance is for normal household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been properly instructed concerning use of the appliance and are fully supervised by a person responsible for their safety.
- If the supply cord is damaged, in order to avoid hazards, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons before further use.
- This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
- This appliance is designed with a protective device in case of operation in high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor cools completely (after about 30-60 minutes).
- Do not operate the appliance for more than 3 minutes at a stretch. If it takes more than 5 minutes to operate, it may trigger overheat protection of the motor, which may cause some damages to the appliance.
- If the operation is not completed within 3 minutes, turn off the machine and cool it for 1 minute before the next operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 30-60 minutes to room temperature. This can lengthen lifespan of the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse the power cord, plug or motor base into water or any form of liquid.
- Unplug it when it is not in use and before cleaning. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not immerse the motor base into water, nor rinse it under tap water.
- Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.

- Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
- Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
- Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processor bowl.
- Ensure the capacities shown in the specifications section are not exceeded.
- Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming
- **CAUTION:** ensure that the appliance is switched off before re moving the cover and blades etc from the bowl.

4. PRODUCT DESCRIPTION



1.Switch knob	2.Motor base	2.Driving shaft
4. Processor bowl	5. Blade adapter	6. Bowl cover
7. Small pusher	8. Big pusher	9. Coarse shred/slice blade disc
10. Fine shred/slice blade disc	11. French fries blade disc	12. Disc support
13. Chopping blade	14. Kneading blade	15. Emulsify disc
Citrus juicer cone	17. Citrus Juicer	18. Measuring cup
19. Blender jar cover	20. Blender jar	

5. USING THE PRODUCT

CHOPPING BLADE

- A) Place the appliance onto the flat and dry table and place the driving shaft on the motor base vertically.
- B) Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
- C) Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
- D) Place the chopping blade onto the blade adapter and make them attach firmly together.
- E) Turn the chopping blade to the right position, then put food into the bowl.
- F) Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl.
- G) Place the pusher into the feeding chute.

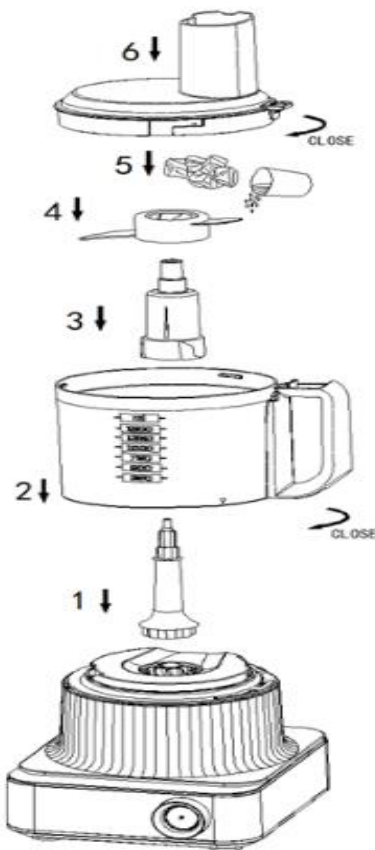
For the volume per batch for the chopping blade, please refer to the following table, select the speed according to the hardness of food.

Processed Food	Measurement Per batch	Working time
Chocolate	≤100g	30-60 sec
Cheese	≤200g	30-60 sec
Meat	≤500g	30-60 sec
Tea or Spice	50~100g	30-60 sec
Fruit & Vegetable	100~300g	30-60 sec
Onion	≤500g	30-60 sec

Notes:

- Always keep the chopping blade inside the bowl before feeding food.
- Use the PULSE function for several times to avoid cutting too fine. Do not operate it for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise, these materials will overheat and begin to melt.
- The standard chopping period is 30-60 seconds, and the speed selection according to the hardness of the ingredient.

KNEADING BLADE (refer to below assembly drawing)



1. Place the appliance onto the flat and dry table and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you head a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the kneading blade onto the blade adapter and make them attach firmly together.
5. Turn the kneading blade to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you head a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.

For the volume per batch for the kneading blade, please refer to the following table, recommended dough kneading at speed 4 to 6 liquid food such as egg stirring and milkshake at speed 1 to 3.

Processed Food	Measurement Per batch	Working time
Flour & Soft Cheese	≤300 g	10-30 sec
Eggs	≤5 pcs	10-30 sec

Notes:

- Always keep the kneading blade inside the bowl before feeding food.
- When kneading dough, the ratio of flour and water is 1:0.6, that is, 100 g flour and 60 g water.
- Speed 4 to 6 is for dough kneading, speed 1 to 3 is for stirring egg white and milk shake etc liquid ingredient.
- When dough kneading, the standard working process as following: work for 20 seconds firstly, then stop for 2 min, and then restart to work for 15 seconds, which regard as one operation. The dough kneading will be ready after 1 to 2 circles. If the working time is so long, the dough will be stickier and will hold the kneading blade, will cause the appliance swing and work abnormally. So, suggest using higher speed.

EMULSIFY DISC (Refer to below assembly drawing)



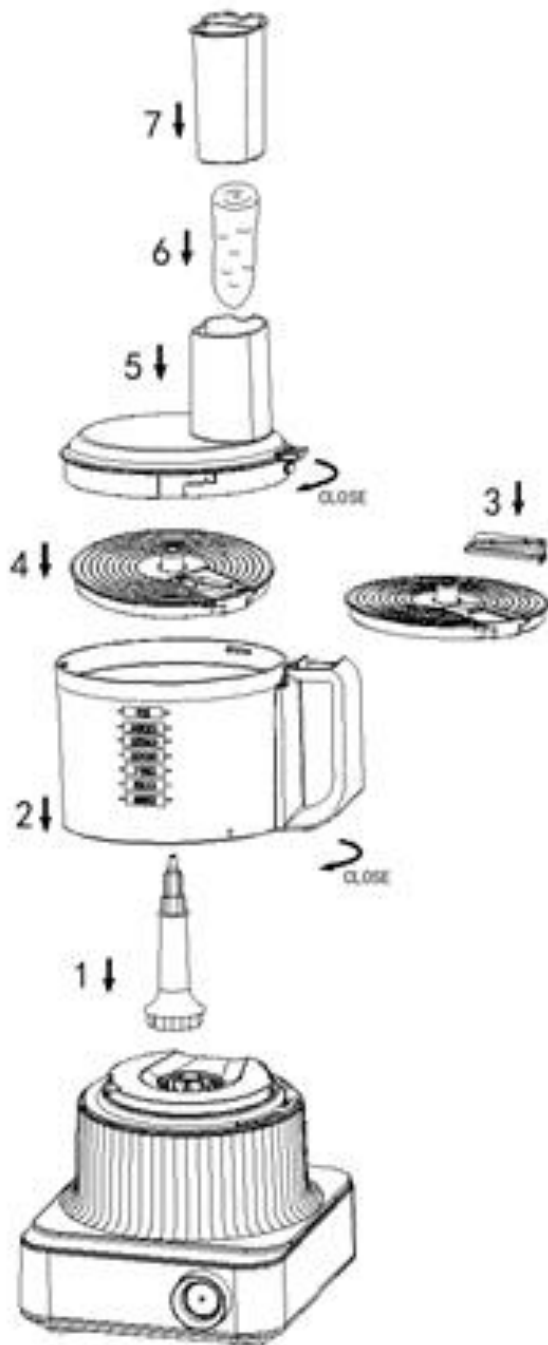
1. Place the appliance onto the flat and dry table and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you head a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft.
4. Place the emulsify disc onto the blade adapter and make them attach firmly together.
5. Turn the emulsify disc to the right position, then put food into the bowl.
6. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you head a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.

For the volume per batch for the emulsify, please refer to the following table. You can use emulsify disc to make cream putting and bearnaise sauce.

Processed Food	Measurement Per batch	working time
Eggs	3-6 pcs	30~70 sec
cream	125~350 ml	sec

Notes: Do not use an emulsify disc to knead the dough or beat the butter.

COARSE SLICING/SHREDING BLADE, FINE SLICING/SHREDING BLADE, FRENCH FRIES BLADE (refer to below assembly drawing)

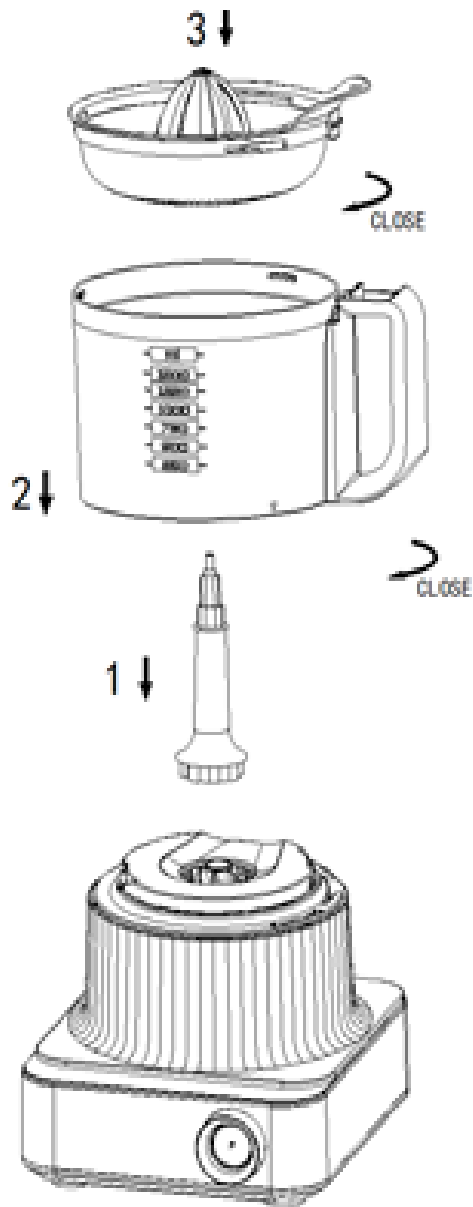


1. Place the appliance onto the flat and dry table and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you head a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Install the desired blade disc onto the driving shaft.
4. Place the cover on the bowl, turn it clockwise until you head a click sound, the cover interlocks on the bowl. Put food into the feeding chute.
5. Use the pusher to push the food down for processing.

Notes:

- Choose the desired blade according to the processed food and the desired shape of food.
- Push the food down softly when feeding food.
- Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding chute.
- Feed food gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If a large quantity of food needs to be cut, please cut it for several batches, like 1200ml for one batch.
- The blades are very sharp, please be careful when assembly, disassembly, cleaning and keeping.

CITRUS JUICER (Refer to below assembly drawing)

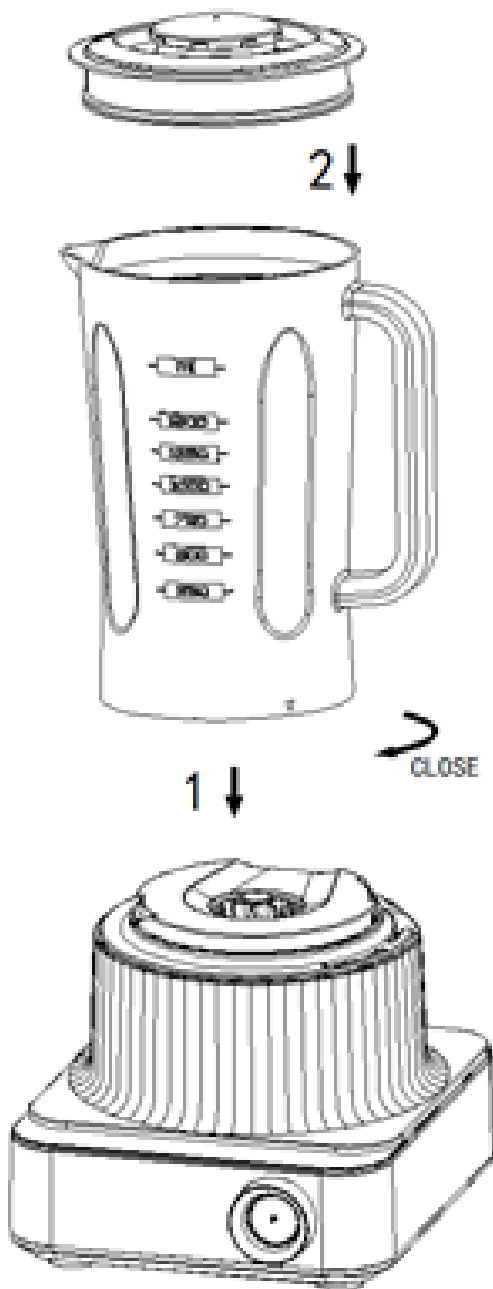


1. Place the appliance onto the flat and dry table and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl into the driving shaft and turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl should face to the right side of the switch knob.
3. Place the citrus juicer onto driving shaft inside the processor bowl.

Citrus juicer can be used to squeeze orange juice. Cut the orange in half, press it on the juicer head and hold it by your hand, the orange juice head rotates for juicing.

Notes: Assemble the citrus juicer according to the figure above and press the orange juice at a lower speed.

BLENDER (Refer to below assembly drawing)

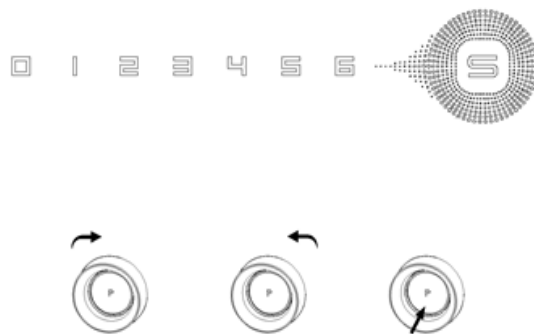


1. Place the appliance onto the flat and dry table.
2. Put the blender jar on the motor base, turn it clockwise to seat it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle should face the right side of the switch knob. If it is not assembled in position, it will not work.
3. Cut the food into pieces and put into the jar, and put the water or milk, the working capacity is 1500L.
4. Install the measuring cup and cover properly.
5. Insert the power plug into the socket, press the PULSE button for 1-2 times to test if the appliance runs smoothly. If any exception occurs, remove the power plug and re-assemble following the preceding steps.
6. When blending, press the PULSE button 2-3 times for pre-blending, and then rotate the knob switch to the suitable speed, continuous work shall not exceed 1 minute. The selection of speed and the continuous processing working circle depends on the mixing effect and quantity of processed food. After working for 1 minute, stop the appliance for 3 minutes to cool the machine.
7. If food or liquid needs to be added during the process, unscrew the small measuring cup on the cover counterclockwise and add food or liquid.

6. TIPS AND WARNING

- It is recommended that you choose the pulse function 2-3 times for pre-mixing before the operation.
- 1500 ML is for one batch.
- Make sure that the base is installed properly before the operation.
- Measuring cup can be used to add ingredients during the operation.
- Please do not operate the blender function for more than 1 minute. After operating it for 1 minute, please cool it for 3 minutes before the next operation.

7. THE SPEED PANEL AND ROTARY SWITCH KNOB



1. Speed 0 is standby, speed 1 to 6 is the working speed. Speed 1 is the lowest and speed 6 is the highest. If you rotate the knob switch clockwise to select the required speed for food processing, the corresponding speed indicator on the panel switches from 0 to 6. If you rotate the knob counterclockwise, the corresponding gear indicator on the panel switches from 6-0 speed.
2. Rotate the switch knob to 0, touch the "P" key, PULSE function can be run (click function), stop touching the "P" key, the machine stops working.

8. HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove the pusher. Turn the cover counterclockwise, lift and remove it.
2. Lift the accessory from the driving shaft.
3. Turn the bowl counterclockwise to unlock it from the motor base. Lift it and remove it.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

- Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine. Do not immerse the motor base and power cord into water.
- All the removable accessories can be cleaned in water except the motor base. Dry the wet parts after cleaning. The detachable accessories can be washed in a dishwasher.
- For easy cleaning, you can put some warm water and detergent in the blender jar and leave it there for a while when cleaning the blender jar.
- Always place the machine in a dry place with air circulation.
- Do not use the hard (solid) detergent to avoid any scratch on the product.
- Do not operate the appliance for more than 3 minutes at a stretch for chopping and cutting functions and do not operate it more than 1 minute for the blender function. If it takes more than 5 minutes to operate, it may trigger overheat protection of the motor. Please do not operate the appliance for too long to avoid

damages to it.

- If the operation is not completed within 2 minutes, turn off the machine and cool it for 1 minute before the next operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 30-60 minutes to room temperature, which can lengthen the lifespan of the appliance.

- **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE INTO WATER.**

TROUBLESHOOTING

Please check the user instructions carefully. If you cannot find the proper answer for your questions, please refer to an authorised service.

Problem	Solution
The machine does not work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure of correct assembly. Please pay attention to the lock and unlock direction, arrows and marks on the lid and base. 2. Double safety locks are on the lid and base. Make sure the safety locks are activated. 3. NEVER try to install the bowl (blender) with the handle on the left. It cannot be installed. Please install the bowl with the handle on the right. 4. The bowl and cover should be firmly locked to activate the safety locks. For a new appliance, it may be a little difficult to lock the bowl to the end. You may need to use some strength. Make sure that the handle is facing to the right side and is at a 90-degree angle to the front. 5. Make sure the power plug is plugged in properly. <p>Check whether the power supply is tripped or cut off.</p>
The machine stops running suddenly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The processor bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl and cover. 2. There is an over-heating system on the appliance. Long-time operation will reduce the lifespan of the food processor and trigger the overheat protection to shut down the machine. The recommended time for using the appliance with food processor bowl should be within 3 minutes per time. (Using blender should be within 1 minute per time), after working one round please cool 3 minutes before next round. 3. If the overheat protection has already been triggered, please cool the appliance for 30-60 minutes, and plug it again to use it.
The machine shakes violently.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Please put less food, or the operation may lose balance. 2. Please chop food into smaller pieces and put it in the bowl evenly. 3. Please install the blades as shown in the instruction. The blades must be firmly installed. 4. Please put the appliance in a flat smooth place. The sucker feet can help to keep the balance of the appliance.
The machine cannot blend perfectly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always add water or milk in the blender jar. 2. Please do not add hard ice cubes bigger than 2 cm and it is recommended not add ice over 5 pieces.
The machine cannot chop perfectly.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Please cut food into smaller pieces if the food is big. 2. Please install the chopper blade and blade adapter firmly before putting food into the bowl.
The motor is running, while other components do not run.	<p>Make sure the driving shaft is installed correctly.</p>

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	1000 W
Noise level	80dB

Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below.

Get User manuals: <https://www.heinner.ro>

Get Service information: <https://www.heinner.ro>



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Model: FineGourmet

HFP-K1000WP



- Putere: 1000 W
- 6 viteze cu indicator luminos
- Vas de procesare: 2,3 l

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Robot de bucătărie**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

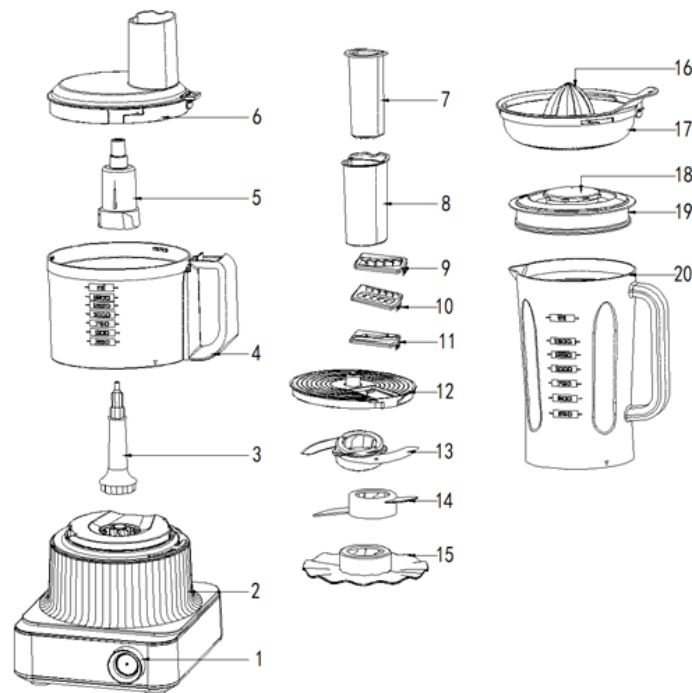
3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele instrucțiuni. Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni înainte de utilizare și să le păstrați pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
- Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară.
- Acest aparat este prevăzut cu un întrerupător de siguranță care împiedică funcționarea în cazul în care accesoriile nu sunt montate corespunzător.
- Acest aparat este prevăzut cu un dispozitiv de protecție în cazul funcționării la temperaturi ridicate. Dacă temperatura aparatului devine prea ridicată, acesta se va opri automat și va relua funcționarea după ce motorul se răcește (după aproximativ 30-60 de minute).
- Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu pentru o durată mai mare de 3 minute. Dacă aparatul este lăsat să funcționeze pentru mai mult de 5 minute fără întreruperi, protecția împotriva supraîncălzirii motorului se poate declanșa, ceea ce ar putea duce la deteriorarea aparatului.
- În cazul în care nu finalizați procesarea în termen de 3 minute, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 1 minut înainte de a relua procesarea. În cazul în care sunt necesare mai mult de 5 cicluri de procesare, lăsați aparatul să se răcească timp de 30-60 de minute la temperatura camerei. Astfel, puteți prelungi durata de exploatare a aparatului.
- Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi ridicate în timpul funcționării.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, incendiu sau rănire, nu introduceți cablul de alimentare, ștecărul sau unitatea motorului în apă sau în alte lichide.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când acesta nu este în uz și înainte de curățare. Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele care se mișcă în timpul funcționării.
- Nu introduceți unitatea motorului în apă și nu o clătiți sub jet de apă.

- Nu împingeți alimentele în aparat cu degetele sau cu alte obiecte. Utilizați întotdeauna dispozitivul de împingere livrat împreună cu aparatul.
 - Acordați atenție deosebită în timpul manevrării lamelor și accesoriilor, în special în timpul asamblării și dezasamblării în vederea curățării după utilizare. Lamele sunt foarte ascuțite.
 - Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
 - Nu puneți aparatul lângă un arzător cu gaz sau electric, nici în apropierea unui cuptor încălzit.
- Vă rugăm să așteptați până la oprirea tuturor componentelor aflate în mișcare înainte de a deconecta ștecărul de la sursa de alimentare și de a scoate vasul de procesare.
- Asigurați-vă că nu sunt depășite capacitățile specificate în fișa tehnică a produsului.
 - Alimentați aparatul cu energie electrică numai de la o sursă de alimentare prevăzută cu o împământare corespunzătoare.
 - Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
 - Acest aparat trebuie să fie utilizat cu placa de alimentare glisantă și cu suportul montate, cu excepția cazului în care acest lucru nu este posibil din cauza dimensiunii sau formei alimentelor.
 - Lichidele fierbinți turnate în aparat pot fi aruncate din acesta și vă pot opări.
 - **ATENȚIE:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a scoate capacul și lamele din vas.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Comutator rotativ	2. Unitatea motorului	3. Ax de acțiune
4. Vas de procesare	5. Adaptor pentru cuțite	6. Capacul vasului de procesare
7. Dispozitiv de împingere mic	8. Dispozitiv de împingere mare	9. Lamă de mărunțire/feliere grosieră
10. Lamă de mărunțire/feliere fină	11. Lamă pentru cartofi pai	12. Suport pentru lame
13. Cuțit pentru tocare	14. Cuțit de frământare	15. Disc de emulsionare
16. Con pentru storcător de citrice	17. Storcător de citrice	18. Pahar gradat
19. Capacul cănii blenderului	20. Cana blenderului	

5. UTILIZAREA PRODUSULUI

CUȚITUL PENTRU TOCARE

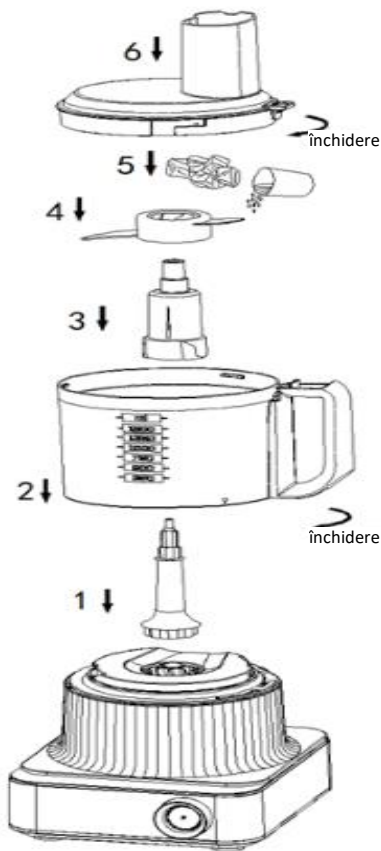
- A) Puneți aparatul pe o masă uscată și poziționați vertical axul de acționare pe unitatea motorului.
- B) Poziționați vasul de procesare pe axul de acționare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ.
- C) Montați adaptorul pentru cuțite pe axul de acționare în poziție verticală.
- D) Poziționați cuțitul pentru tocare pe adaptorul pentru cuțite și asigurați-vă că acestea sunt îmbinate corespunzător.
- E) Rotiți cuțitul pentru tocare în poziția corectă, apoi puneți alimentele în vas.
- F) Puneți capacul pe vas, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un sunet care indică fixarea, iar capacul se va bloca pe vas.
- G) Introduceți un dispozitiv de împingere în tubul de pe capacul vasului.
- Pentru cantitățile recomandate pentru fiecare ciclu de procesare, vă rugăm să consultați tabelul de mai jos; selectați viteza în funcție de cât de tari sunt alimentele.

Aliment procesat	Măsură per ciclu de procesare	Durată de procesare
Ciocolată	≤100g	30-60 sec.
Brânză	≤200g	30-60 sec.
Carne	≤500g	30-60 sec.
Ceai sau condimente	50~100 g	30-60 sec.
Fruite și legume	100~300 g	30-60 sec.
Ceapă	≤500g	30-60 sec.

Observații:

- Montați cuțitul de tocare în vas înainte de a introduce alimentele în aparat.
- Utilizați funcția „PULSE” de mai multe ori pentru a evita procesarea excesivă a alimentelor. Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp atunci când tocați brânză tare sau ciocolată. În caz contrar, ingredientele se vor supraîncălzi și vor începe să se topească.
- Durata standard de tocare este de 30-60 de secunde, iar selectarea vitezei se face în funcție de cât de tare este ingredientul.

CUȚITUL DE FRĂMÂNTARE (consultați schema de asamblare de mai jos)



1. Puneți aparatul pe o masă uscată și poziționați vertical axul de acționare pe unitatea motorului.
2. Poziționați vasul de procesare pe axul de acționare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ.
3. Montați adaptorul pentru cuțite pe axul de acționare.
4. Poziționați cuțitul de frământare pe adaptorul pentru cuțite și asigurați-vă că acestea sunt îmbinate corespunzător.
5. Rotiți cuțitul de frământare în poziția corectă, apoi puneți alimentele în vas.
6. Puneți capacul pe vas, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un sunet care indică fixarea, iar capacul se va bloca pe vas.
7. Introduceți un dispozitiv de împingere în tubul de pe capacul vasului.

Pentru cantitățile recomandate fiecărui ciclu de procesare cu ajutorul cuțitului de frământare, vă rugăm să consultați tabelul de mai jos. Se recomandă frământarea aluatului la vitezele de la 4 la 6, iar a alimentelor lichide, cum ar fi amestecarea ouălor și a ingredientelor pentru milkshake, la vitezele de la 1 la 3.

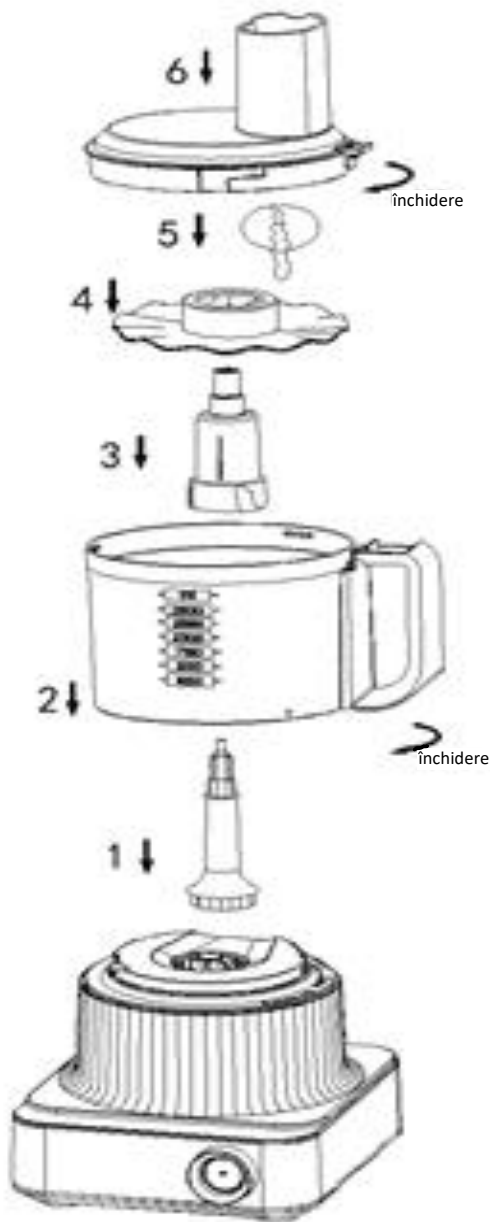
Aliment procesat	Măsură per ciclu de procesare	Durată de procesare
Făină/Brânză moale	≤300 g	10-30 sec.
Ouă	≤5 buc.	10-30 sec.

Observații:

Montați cuțitul de frământare în vas înainte de a introduce alimentele în aparat.

- Când frământați aluat, raportul dintre făină și apă este de 1:0,6, adică 100 g de făină la 60 g de apă.
- Vitezele de la 4 la 6 pot fi utilizate pentru frământarea aluatului, iar vitezele de la 1 la 3 este pentru amestecarea albușului de ou și a ingredientelor lichide pentru milkshake.
- La frământarea aluatului, procedura de lucru standard este următoarea: se frământă mai întâi timp de 20 de secunde, apoi se face pauză timp 2 minute, apoi se frământă din nou timp de 15 secunde, aceasta reprezentând un singur ciclu de frământare. Frământarea aluatului va fi gata după 1 sau 2 cicluri. Dacă durata de procesare este prea lungă, aluatul va fi mai lipicios și va reține cuțitul de frământare, iar aparatul se va balansa și va funcționa necorespunzător. Așadar, vă sugerăm să folosiți o viteză mai mare.

DISCUL DE EMULSIONARE (consultați schema de asamblare de mai jos)



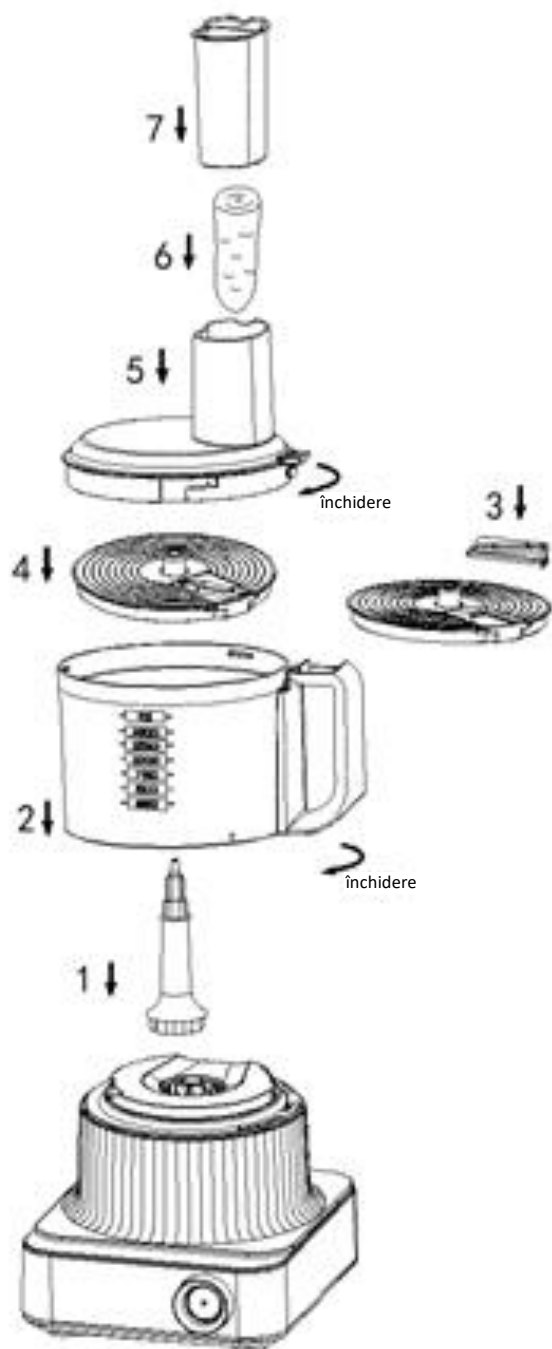
8. Puneți aparatul pe o masă uscată și poziționați vertical axul de acționare pe unitatea motorului.
9. Poziționați vasul de procesare pe axul de acționare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ.
10. Montați adaptorul pentru cuțite pe axul de acționare.
11. Poziționați discul de emulsionare pe adaptorul pentru cuțite și asigurați-vă că acestea sunt îmbinate corespunzător.
12. Rotiți discul de emulsionare în poziția corectă, apoi puneți alimentele în vas.
13. Puneți capacul pe vas, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un sunet care indică fixarea, iar capacul se va bloca pe vas.
14. Introduceți un dispozitiv de împingere în tubul de pe capacul vasului.

Pentru informații referitoare la cantitatea de ingrediente, vă rugăm să consultați tabelul de mai jos: Puteți utiliza discul de emulsionare pentru a face frișcă și sos bearnéz.

Aliment procesat	Măsură per ciclu de procesare	Durată de procesare
Ouă	3-6 buc.	30~70 sec.
Frișcă	125~350ml	sec.

Observații: Nu folosiți un disc de emulsionare pentru a frământa aluat sau pentru a bate unt.

**LAMA DE MĂRUNȚIRE/FELIERE GROSIERĂ, LAMA DE MĂRUNȚIRE/FELIERE FINĂ,
LAMA PENTRU CARTOFI PAI (consultați schema de asamblare de mai jos)**

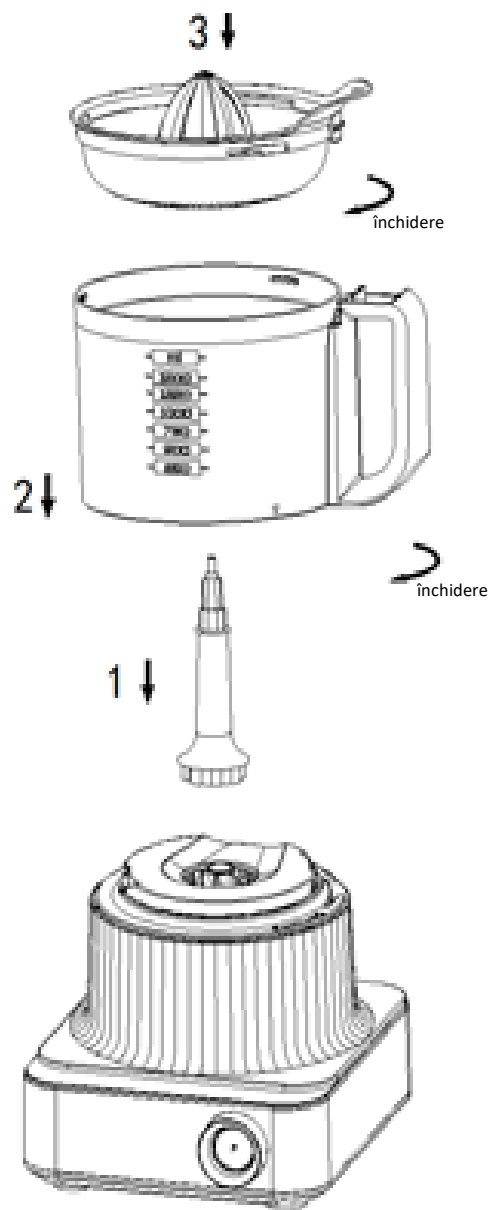


6. Puneți aparatul pe o masă uscată și poziționați vertical axul de acționare pe unitatea motorului.
7. Poziționați vasul de procesare pe axul de acționare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ.
8. Montați lama dorită pe axul de acționare.
9. Puneți capacul pe vas, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un sunet care indică fixarea, iar capacul se va bloca pe vas. Introduceți alimentele în tubul de alimentare.
10. Utilizați dispozitivul de împingere pentru a împinge alimentele în aparat în vederea procesării.

Observații:

- Alegeți lama potrivită în funcție de ingredientul care urmează să fie procesat și de modul de procesare.
- Împingeți ușor alimentele în tubul de alimentare.
- Tăiați alimentele în bucăți mici, care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, introduceți alimentele treptat. În cazul procesării alimentelor moi, utilizați o viteză de procesare mai redusă, pentru ca alimentele să nu devină apoase. Dacă doriți să procesați cantități mari de alimente, procesați-le în mai multe cicluri, de exemplu, 1200 ml la fiecare ciclu de procesare.
- Lamele sunt foarte ascuțite, vă rugăm să acordați atenție deosebită asamblării, dezasamblării, curățării și depozitării acestora.

STORCĂTORUL DE CITRICE (consultați schema de asamblare de mai jos)

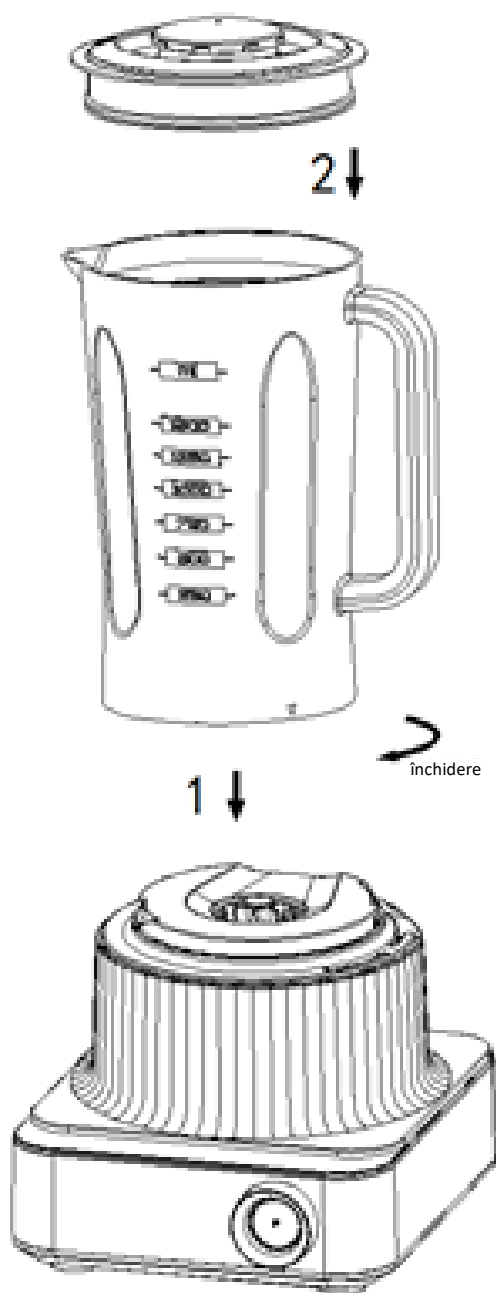


4. Puneți aparatul pe o masă uscată și poziționați vertical axul de acționare pe unitatea motorului.
5. Poziționați vasul de procesare pe axul de acționare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul vasului trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ.
6. Poziționați storcătorul de citrice pe axul de acționare, în interiorul vasului de procesare.

Storcătorul de citrice poate fi folosit pentru a obține suc de portocale. Tăiați portocala în două, luați o jumătate și apăsați-o pe conul storcătorului.

Observații: Asamblați storcătorul de citrice conform figurii de mai sus și stoarceți portocalele la viteză redusă.

BLENDERUL (consultați schema de asamblare de mai jos)



8. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și uscată.
9. Poziționați cana blenderului pe unitatea motorului și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o fixa pe unitatea motorului (veți auzi un sunet care indică fixarea). Mânerul trebuie să fie orientat spre partea dreaptă a comutatorului rotativ. Dacă asamblarea nu este corespunzătoare, aparatul nu va funcționa.
10. Tăiați alimentele în bucăți și puneți-le în cana blenderului, apoi puneți apa sau laptele, capacitatea de procesare fiind de 1500 ml.
11. Montați corespunzător paharul gradat și capacul.
12. Conectați ștecărul la sursa de alimentare și apăsați pe butonul PULSE de 1-2 ori, pentru a verifica dacă aparatul funcționează corespunzător. Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și parcurgeți din nou pașii pentru asamblare menționați mai sus.
13. Pentru utilizarea blenderului, apăsați pe butonul PULSE de 2-3 ori pentru amestecare prealabilă, apoi rotiți butonul la viteza potrivită. Nu lăsați aparatul să funcționeze fără întrerupere pentru o durată mai mare de 1 minut. Selectarea vitezei și a ciclului de procesare continuă depinde de efectul procesării și de cantitatea de alimente procesate. După o perioadă de funcționare continuă de 1 minut, aparatul trebuie oprit și lăsat să se răcească cel puțin 3 minute.
14. Dacă doriți să adăugați alimente sau lichide în timpul procesării, desfaceți în sens contrar acelor de ceasornic paharul gradat de pe capac și adăugați alimente sau lichide.

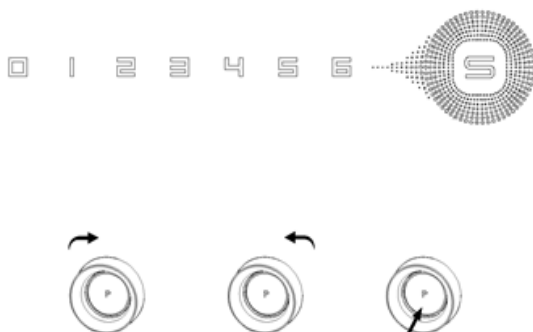
6. RECOMANDĂRI ȘI AVERTISMENTE

Se recomandă utilizarea funcției PULSE pentru amestecarea ingredientelor înainte de procesarea propriu-zisă.

- 1500 ml pentru un ciclu de procesare.
- Asigurați-vă că baza este instalată corespunzător înainte de utilizarea aparatului.
- Paharul gradat poate fi utilizat pentru adăugarea ingredientelor în timpul funcționării.

Nu utilizați aparatul fără întreruperi pentru mai mult de 1 de minut. După o perioadă de funcționare continuă de 1 minut, aparatul trebuie oprit și lăsat să se răcească cel puțin 3 minute.

7. PANOUL PENTRU CONTROLUL VITEZEI DE FUNCȚIONARE ȘI COMUTATORUL ROTATIV



1. Viteza 0 este pentru standby, iar vitezele de la 1 la 6 sunt vitezele utilizate în timpul funcționării aparatului. Viteza 1 este cea mai redusă, iar viteza 6 este cea mai ridicată. Dacă rotiți comutatorul în sensul acelor de ceasornic pentru a selecta viteza necesară în vederea procesării alimentelor, indicatorul de viteze de pe panou indică vitezele de la 0 la 6. Dacă rotiți comutatorul în sens contrar acelor de ceasornic, indicatorul de viteze de pe panou indică vitezele de la 6 la 0.

2. Rotiți comutatorul la 0, apoi atingeți butonul „P” pentru a activa funcția „PULSE”. Din momentul în care nu mai atingeți butonul „P”, aparatul se oprește.

8. DEZASAMBLARE

1. Scoateți dispozitivul de împingere. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic, ridicați-l și scoateți-l.
2. Ridicați accesoriul de pe axul de acționare.
3. Rotiți vasul în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l debloca de pe unitatea motorului. Ridicați-l și scoateți-l.

9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Vă rugăm să deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de efectuarea operațiilor de curățare, pentru a vă proteja împotriva pericolului de electrocutare. Nu introduceți în apă unitatea motorului sau cablul de alimentare.

- Toate accesoriile detașabile pot fi curățate în apă, cu excepția unității motorului. După curățare, lăsați componentele umede să se usuce bine. Accesoriile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Pentru o curățare ușoară a cunii blenderului, puneți apă caldă și detergent în aceasta și lăsați-le să acționeze un timp .

- Puneți întotdeauna aparatul într-un loc uscat și aerisit.
- Pentru evitarea deteriorării suprafețelor produsului, vă rugăm să nu utilizați detergenți abrazivi.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu pentru o durată mai mare de 3 minute în cazul utilizării funcțiilor de tocare și tăiere și nu îl lăsați să funcționeze mai mult de 1 minut în cazul utilizării blenderului. Dacă aparatul este lăsat să funcționeze pentru mai mult de 5 minute fără întrerupere, protecția împotriva supraîncălzirii motorului se poate declanșa. Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu îl lăsați să funcționeze pentru mult timp fără întrerupere.
- În cazul în care nu finalizați procesarea în termen de 2 minute, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 1 minut înainte de a relua procesarea. În cazul în care sunt necesare mai mult de 5 cicluri de procesare, lăsați aparatul să se răcească timp de 30-60 de minute la temperatura camerei, acesta putând prelungi durata de exploatare a aparatului.
- **NU INTRODUCEȚI UNITATEA MOTORULUI ÎN APĂ.**

DEPANARE

Vă rugăm să consultați cu atenție instrucțiunile de utilizare. Dacă nu găsiți răspunsul adecvat la întrebările dumneavoastră, adresați-vă unui service autorizat.

Problemă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurați-vă că asamblarea a fost efectuată corect. Vă rugăm să acordați atenție direcției de blocare și deblocare, săgeților și semnelor de pe capac și de pe bază. 2. Capacul și baza sunt prevăzute cu blocaje de siguranță duble. Asigurați-vă că utilizați blocajele de siguranță. 3. Nu încercați NICIODATĂ să instalați vasul (blenderul) cu mânerul pe partea stângă. Această instalare nu poate fi efectuată. Vă rugăm să instalați vasul cu mânerul pe partea dreaptă. 4. Vasul și capacul trebuie să fie bine fixate, astfel încât blocajele de siguranță să fie cuplate. În cazul unui aparat nou, poate fi puțin dificil să fixați vasul. Este posibil să fie nevoie să folosiți o oarecare forță. Asigurați-vă că mânerul este orientat spre partea dreaptă și că se află la un unghi de 90 de grade față de partea frontală. 5. Asigurați-vă că ștecărul este conectat corect la sursa de alimentare. 6. Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică nu este întreruptă.
Aparatul se oprește brusc.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vasul de procesare se poate slăbi în timpul procesării. Montați corespunzător capacul și vasul de procesare. 2. Aparatul este prevăzut cu un sistem de protecție la supraîncălzire. Utilizarea neîntreruptă timp îndelungat reduce durata totală de exploatare a robotului de bucătărie și duce la activarea sistemului de protecție la supraîncălzire în vederea opririi aparatului. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu pentru o durată mai mare de 3 minute în cazul utilizării funcțiilor de tocare și tăiere. Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 1 minut în cazul utilizării blenderului. După fiecare ciclu de funcționare, aparatul trebuie oprit și lăsat să se răcească cel puțin 3 minute. 3. Dacă protecția împotriva supraîncălzirii de activează, vă rugăm să deconectați aparatul de la sursa de alimentare, să îl lăsați să se răcească timp de 30-60 de minute, apoi să îl conectați din nou la sursa de alimentare în vederea utilizării.
Aparatul se clatină puternic.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vă rugăm să puneți mai puține alimente în aparat. 2. Vă rugăm să tăiați alimentele în bucăți mai mici și să le distribuiți uniform în vas. 3. Vă rugăm să instalați cuțitele de procesare așa cum este indicat în instrucțiuni. Cuțitele trebuie să fie instalate corespunzător. 4. Vă rugăm să puneți aparatul pe o suprafață dreaptă și uniformă. Picioarele cu ventuze pot ajuta la menținerea echilibrului aparatului.
Blenderul aparatului nu funcționează optim.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adăugați apă sau lapte în cana blenderului. 2. Vă rugăm să nu adăugați cuburi de gheață mari de 2 cm și vă recomandăm să nu adăugați mai mult de 5 cuburi.

Accesoriile de tocare ale aparatului nu funcționează optim.	1. Vă rugăm să tăiați alimentele în bucăți mai mici. 2. Vă rugăm să montați corespunzător cuțitul de tocare și adaptorul pentru cuțite înainte de a pune alimente în vasul de procesare.
Motorul funcționează, dar componentele nu se rotesc.	Asigurați-vă că ați montat bine axul de antrenare.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	1000 W
Nivel de zgomot	80dB

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos.

Obțineți manuale de utilizare: <https://www.heinner.ro>

Obțineți informații privind reparațiile: <https://www.heinner.ro>



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

КУХНЕНСКИ РОБОТ

Модел: FineGourmet

HFP-K1000WP



- Мощност: 1000 W
- 6 скорости със светлинен индикатор
- Купа за обработка: 2,3 L

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ **Кухненски робот**
- ➔ **Наръчник за употреба**
- ➔ **Сертификат за гаранция**
- ➔ **Декларация за съответствие**

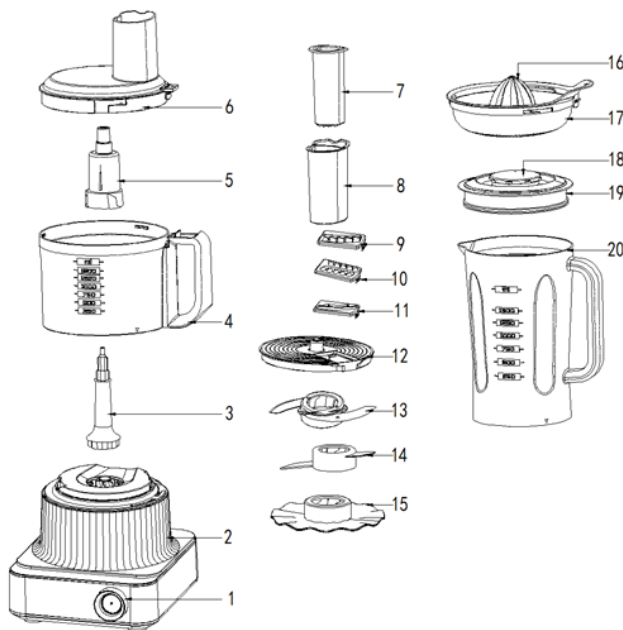
3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните. Моля прочетете тези инструкции преди да започнете да използвате продукта и пазете ги за бъдещи справки.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Устройството не е предназначено за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или които нямат необходимите опит и познания, освен ако са наблюдавани или са били обучени относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- За предотвратяване на опасностите, ако хранващият кабел е повреден, трябва да се подмени от производителя, от сервиза или от лица с подобна квалификация.
- Този уред е предвиден с ключ за безопасност, който предотвратява функционирането, ако аксесоарите не са монтирани по подходящ начин.
- Този уред е оборудван с устройство за защита в случай на функциониране при високи температури. Ако температурата на уреда стане твърде висока, той ще спре автоматично и ще продължи да функционира, след като моторът се охлади (след около 30-60 минути).
- Не оставяйте уреда да функционира непрекъснато повече от 3 минути. Ако уредът е оставен да функционира повече от 5 минути без прекъсване, защитата от прегряване на мотора може да се задейства, което може да доведе до повреждане на уреда.
- Ако не завършите обработката в рамките на 3 минути, изключете уреда и го оставете да се охлади за 1 минута, преди да възобновите обработката. Ако са необходими повече от 5 цикъла на обработка, оставете уредът да се охлади за 30-60 минути при стайна температура. По този начин може да удължите времето за експлоатация на уреда.
- Температурите на достъпните повърхности могат да бъдат високи по време на функциониране.
- За да се предпазите срещу риска от токов удар, пожар или нараняване, не въвеждайте хранващия кабел, щепсела или корпуса на двигателя във вода или в други течности.
- Изключвайте уреда от източника за хранване с електроенергия тогава, когато не се използва и преди почистване. Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта преди да смените приставки или да се доближавате до части, които се движат по време на функциониране.
- Не поставяйте корпуса на мотора във вода и не го изплаквайте под водна струя.

- Не натискайте храната в уреда с пръсти или с други предмети. Винаги използвайте устройството за натискане, доставено заедно с уреда.
- Обърнете особено внимание по време на боравене с ножовете и аксесоарите, най-вече по време на сглобяване и разглобяване с оглед почистване след употреба. Ножовете за много остри.
- Не оставяйте електрическия кабел да виси над ръба на масата или да контактува с горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда близо до газова или електрическа горелка, нито в близост до отоплена фурна. Моля, изчакайте, докато спрат всички движещи се компоненти, преди да изключите щепсела от източника на захранване и да извадите купата за обработка.
- Уверете се, че не са надвишени параметрите, посочени в техническите данни на продукта.
- Захранвайте уреда с електроенергия само от захранващ източник, предвиден с подходящо заземяване.
- Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
- Този уред трябва да се използва с монтирани плъзгаща се плоча за захранване и поставка, освен ако това не е възможно поради размера или формата на храните.
- Горещите течности, които са поставени в уреда, могат да бъдат изхвърлени от него и могат да Ви изгорят.
- **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да извадите капака и остриетата от купата.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Ротационен комутатор	2. Корпус на мотора	3. Задвижваща ос
4. Купа за обработка	5. Адаптер за ножове	6. Капак на купата за обработка
7. Малко устройство за натискане	8. Голямо устройство за натискане	9. Острие за раздробяване/грубо нарязване на филии
10. Острие за раздробяване/фино нарязване на филии	11. Острие за картофи на пръчици	12. Поставка за остриета
13. Нож за мелене	14. Нож за месене	15. Емулгиращ диск
16. Конус за цитрус преса	17. Цитрус преса	18. Мерителна чаша
19. Капак на каната на блендера	20. Кана на блендера	

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

НОЖ ЗА МЕЛЕНЕ

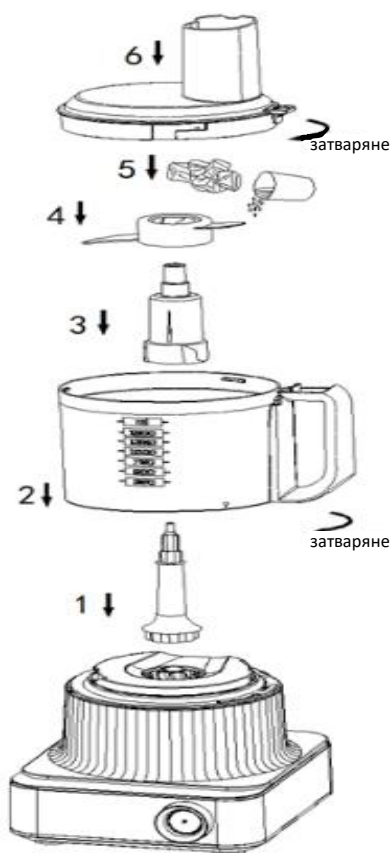
- А) Поставете уреда върху суха маса и позиционирайте вертикално задвижващата ос върху корпуса на мотора.
- Б) Поставете купата за обработка върху задвижващата ос и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката на купата трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор.
- В) Монтирайте адаптера за ножове върху задвижващата ос във вертикална позиция.
- Г) Поставете ножа за мелене върху адаптера за ножове и се уверете, че са свързани по съответстващ начин.
- Д) Завъртете ножа за мелене в правилната позиция, след което поставете храните в купата.
- Е) Поставете капака върху купата, завъртете го по посока на часовниковите стрелки, докато чуете звук, който показва фиксирането, и капакът ще се застопори за купата.
- ж) Вкарайте едно устройство за натискане в тръбата върху капака на купата.
- За препоръчителни количества за всеки цикъл на обработка, моля, вижте таблицата по-долу. Изберете скоростта в зависимост от твърдостта на храните.

Обработвана храна	Мярка за цикъл на обработка	Време за обработка
Шоколад	≤100 г	30-60 сек.
Сирене	≤200 гр	30-60 сек.
Месо	≤500 г	30-60 сек.
Чай или подправки	50~100 гр	30-60 сек.
Плодове и зеленчуци	100~300 гр	30-60 сек.
Лук	≤500 г	30-60 сек.

Забележки:

- Монтирайте ножът за кълцане в купата, преди да поставите храната в уреда.
- Използвайте функцията „PULSE“ повече пъти, за да избегнете прекомерната обработка на храната. Не оставяйте уреда да работи твърде много време, когато кълцате твърдо сирене или шоколад. В противен случай, съставките ще се прегряват и ще започнат да се топят.
- Стандартното време за мелене е 30-60 секунди, а скоростта се избира в зависимост от твърдостта на съставката.

НОЖЪТ ЗА МЕСЕНЕ (вижте схемата за сглобяване по-долу)



1. Поставете уреда върху суха маса и позиционирайте вертикално задвижващата ос върху корпуса на мотора.
2. Поставете купата за обработка върху задвижващата ос и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката на купата трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор.
3. Монтирайте адаптера за ножове върху задвижващата ос.
4. Поставете ножа за месене върху адаптера за ножове и се уверете, че са свързани правилно.
5. Завъртете ножа за месене в правилната позиция, след което поставете храните в купата.
6. Поставете капака върху купата, завъртете го по посока на часовниковите стрелки, докато чуете звук, който показва фиксирането, и капакът ще се застопори за купата.
7. Вкарайте едно устройство за натискане в тръбата върху капака на купата.

За препоръчителни количества за всеки цикъл на обработка с помощта на ножа за месене, моля, вижте таблицата по-долу. Препоръчваме да месите тесто при скорости от 4 до 6, а течни храни (като например: смесване на яйцата и съставките за млечен шейк) при скорости от 1 до 3.

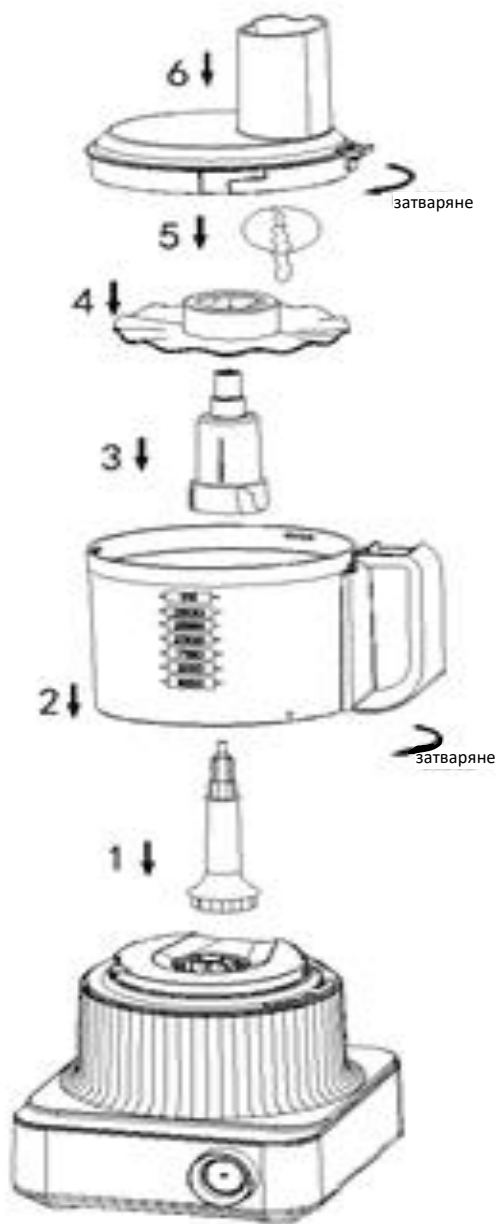
Обработвана храна	Мярка за цикъл на обработка	Време за обработка
Брашно/Меко сирене	≤300 г	10-30 сек.
Яйца	≤5 бр.	10-30 сек.

Забележки:

Монтирайте ножа за месене в купата, преди да поставите храните в уреда.

- Когато месите тесто, съотношението между брашното и водата е 1:0,6, тоест 100 г брашно към 60 г вода.
- Скоростите от 4 до 6 могат да се използват за месене на тесто, а скоростите от 1 до 3 са за смесване на белтъци и течни съставки за млечен шейк.
- Когато месите тесто, стандартната работна процедура е следната: първо се меси 20 секунди, след това се прави пауза за 2 минути, след което се меси отново 15 секунди, като това представлява един цикъл на месене. Месенето на тестото ще приключи след 1 или 2 цикъла. Ако времето за обработка е твърде дълго, тестото ще бъде по-лепкаво и ще задържа ножа за месене, а уредът ще се клати и ще функционира по несъответстващ начин. Следователно Ви предлагаме да използвате по-висока скорост.

ЕМУЛГИРАЩИЯТ ДИСК (вижте схемата за сглобяване по-долу)



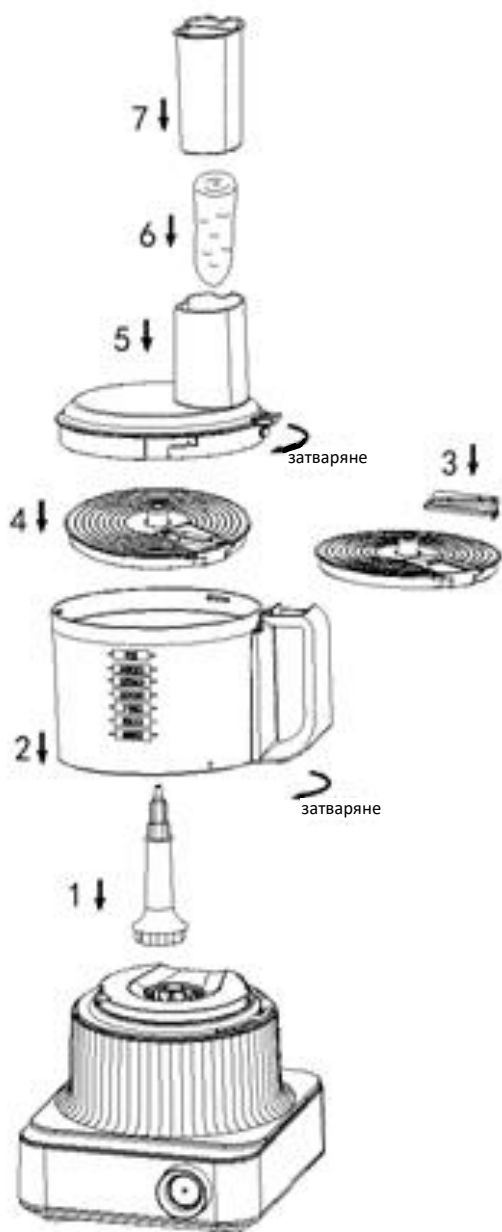
15. Поставете уреда върху суха маса и позиционирайте вертикално задвижващата ос върху корпуса на мотора.
16. Поставете купата за обработка върху задвижващата ос и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката на купата трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор.
17. Монтирайте адаптера за ножове върху задвижващата ос.
18. Поставете емулгиращия диск върху адаптера за ножове и се уверете, че са свързани правилно.
19. Завъртете емулгиращия диск в правилната позиция, след което поставете храните в купата.
20. Поставете капака върху купата, завъртете го по посока на часовниковите стрелки, докато чуете звук, който показва фиксирането, и капакът ще се застопори за купата.
21. Вкарайте едно устройство за натискане в тръбата върху капака на купата.

За информация относно количеството на съставките, моля, вижте таблицата по-долу. Поставете емулгиращия диск, за да направите сметана и сос Беарнез.

Обработвана храна	Мярка за цикъл на обработка	Време за обработка
Яйца	3-6 бр.	30~70 сек.
Сметана	125~350 мл	сек.

Забележки: Не използвайте емулгиращия диск за месене на тесто или разбиване на краве масло.

ОСТРИЕ ЗА РАЗДРОБЯВАНЕ/ГРУБО НАРЯЗВАНЕ НА ФИЛИИ, ОСТРИЕ ЗА РАЗДРОБЯВАНЕ/ФИНО НАРЯЗВАНЕ НА ФИЛИИ, ОСТРИЕ ЗА КАРТОФИ НА ПРЪЧИЦИ (вижте схемата за сглобяване по-долу)

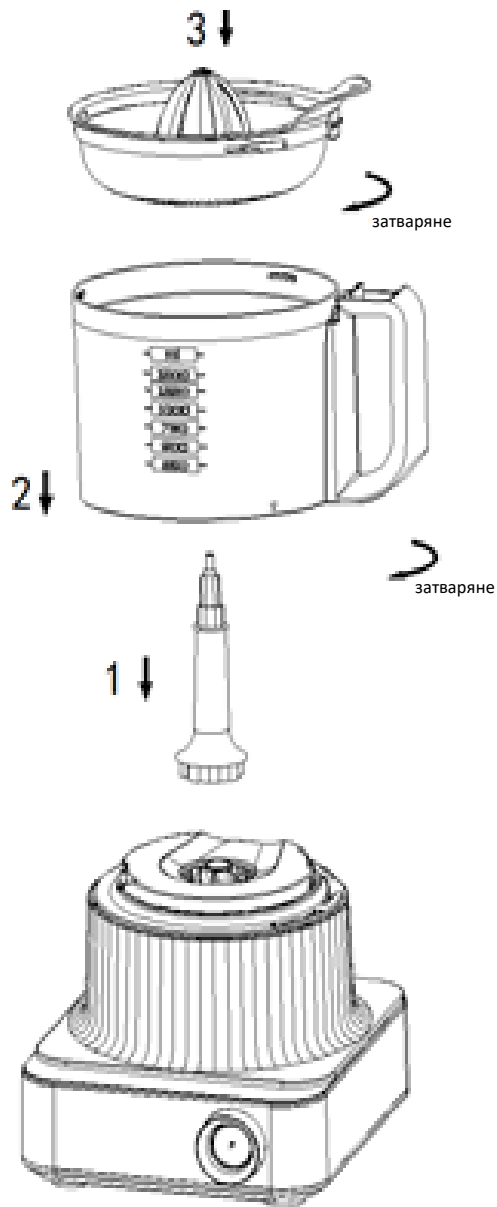


11. Поставете уреда върху суха маса и позиционирайте вертикално задвижващата ос върху корпуса на мотора.
12. Поставете купата за обработка върху задвижващата ос и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката на купата трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор.
13. Монтирайте желаното острие върху задвижващата ос.
14. Поставете капака върху купата, завъртете го по посока на часовниковите стрелки, докато чуete звук, който показва фиксирането, и капакът ще се застопори за купата. Въведете храната в захранващата тръба.
15. Използвайте устройството за натискане, за да изтласкате храната в уреда с оглед нейната обработка.

Забележки:

- Изберете правилното острие в зависимост от съставката, която следва да се обработва, и от метода на обработка.
 - Избутайте леко храните в тръбата за захранване.
 - Нарезете храната на малки парчета, които да се вместиат в захранващата тръба.
- За оптимални резултати, въведете храната постепенно. При обработката на мека храна, използвайте по-ниска скорост на обработка, така че храната да не става водниста. Ако искате да обработвате големи количества храни, обработвайте ги в няколко цикъла (например по 1200 мл на цикъл на обработка).
- Остриетата са много остри, моля, обърнете специално внимание на тяхното сглобяване, разглобяване, почистване и съхранение.

ЦИТРУС ПРЕСА (вижте схемата за сглобяване по-долу)

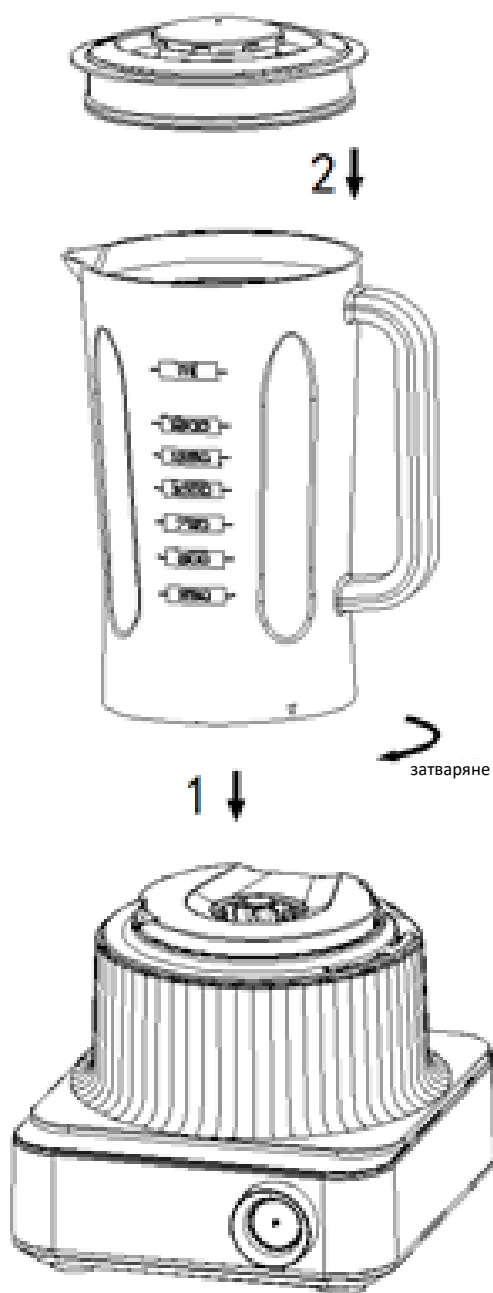


7. Поставете уреда върху суха маса и позиционирайте вертикално задвижващата ос върху корпуса на мотора.
8. Поставете купата за обработка върху задвижващата ос и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката на купата трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор.
9. Позиционирайте цитрус пресата върху задвижващата ос, във вътрешността на купата за обработка.

Цитрус пресата може да се използва за получаване на портокалов сок. Нарезете портокала наполовина, вземете едната половина и я натиснете върху конуса на цитрус пресата.

Забележки: Сглобете цитрус пресата съгласно фигурата по-горе и изстискайте портокалите при ниска скорост.

БЛЕНДЕРЪТ (вижте схемата за сглобяване по-долу)



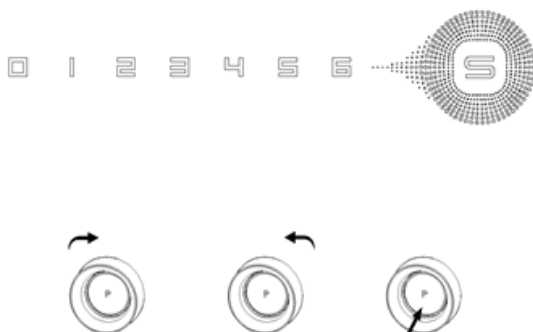
15. Поставете уреда върху стабилна и суха повърхност.
16. Поставете каната на блендера върху корпуса на мотора и я завъртете по посока на часовниковите стрелки, за да я фиксирате към корпуса на мотора (ще чуете звук, който показва фиксирането). Дръжката трябва да бъде насочена към дясната страна на ротационния комутатор. Ако сглобяването не е правилно, уредът няма да функционира.
17. Нарезжете храните на парчета и ги поставете в каната на блендера, след което добавете водата или млякото, като капацитетът за обработка е 1500 мл.
18. Монтирайте по подходящ начин градуираната чаша и капака.
19. Включете щепсела към източника на захранване и натиснете бутона PULSE 1-2 пъти, за да проверите дали уредът функционира по съответстващ начин. Ако уредът не функционира по съответстващ начин, изключете щепсела от източника на захранване и преминете отново през посочените по-горе стъпки за сглобяване.
20. За да използвате блендера, натиснете бутона PULSE 2-3 пъти с цел предварително смесване, след което завъртете бутона при подходящата скорост. Не оставяйте уреда да функционира непрекъснато за повече от 1 минута. Изборът на скоростта и на цикъла за непрекъсната обработка зависи от ефекта на обработката и от количеството обработени храни. След непрекъснато функциониране от 1 минута, уредът трябва да се изключва и да се оставя да изстине най-малко 3 минути.
21. Ако искате да добавите храни или течности по време на обработката, развийте в обратна посока на часовниковите стрелки мерителната чаша от капака и добавете храни или течности.

6. ПРЕПОРЪКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Препоръчително е да използвате функцията PULSE за смесване на съставките преди действителната обработка.

- 1500 мл за един цикъл на обработка.
 - Уверете се, че основата е инсталирана по съответстващ начин, преди да използвате уреда.
 - Градуираната чаша може да се използва за добавяне на съставките по време на работа.
- Не използвайте уреда непрекъснато за повече от 1 минута. След непрекъснато функциониране от 1 минута, уредът трябва да се изключва и да се оставя да изстине най-малко 3 минути.

7. ПАНЕЛЪТ ЗА КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА НА ФУНКЦИОНИРАНЕ И РОТАЦИОННИЯТ КОМУТАТОР



1. Скоростта 0 е за режима на готовност, а скоростите от 1 до 6 са скоростите, използвани по време на функциониране на уреда. Скорост 1 е най-ниската, а скорост 6 е най-високата. Ако завъртите комутатора по посока на часовниковите стрелки, за да изберете скоростта, необходима за обработка на храните, индикаторът за скорост на панела ще показва скоростите от 0 до 6. Ако завъртите комутатора в обратна посока на часовниковите стрелки, индикаторът за скорост на панела ще показва скоростите от 6 до 0.
2. Завъртете комутатора на 0, след което докоснете бутона „P”, за да активирате функцията „PULSE”. В момента, в който спрете да докосвате бутона „P”, уредът ще спре.

8. РАЗГЛОБЯВАНЕ

1. Извадете устройството за натискане. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, повдигнете го и го извадете.
2. Вдигнете аксесоара от задвижващата ос.
3. Завъртете купата обратно на часовниковата стрелка, за да се деблокира от корпуса на двигателя. Повдигнете я и я извадете.

9. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Моля изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия преди извършване на операции за почистване, за да се защитите от токов удар. Не поставяйте корпуса на мотора или захранващия кабел във вода.
- Всички подвижни аксесоари могат да се почистват във вода, с изключение на корпуса на мотора. След почистване оставете влажните компоненти да изсъхнат добре. Подвижните аксесоари могат да се

измиват в съдомиялна машина.

За лесно почистване на каната на блендера, налейте топла вода и препарат за миене в нея и оставете ги да подействат за известно време.

- Поставете винаги уреда на сухо и проветриво място.

С цел предотвратяване повреждането на повърхностите на продукта, моля не използвайте абразивни препарати за миене.

- Не оставяйте уреда да функционира непрекъснато повече от 3 минути, когато използвате функциите за мелене и нарязване, и не го оставяйте да функционира повече от 1 минута, когато използвате блендера. Ако уредът е оставен да функционира повече от 5 минути без прекъсване, защитата от прегряване на мотора може да се задейства. За да избегнете повреждане на уреда, не го оставяйте да функционира дълго време без прекъсване.

- Ако не завършите обработката в рамките на 2 минути, изключете уреда и го оставете да се охлади за 1 минута, преди да възобновите обработката. Ако са необходими повече от 5 цикъла на обработка, оставете уредът да се охлади за 30-60 минути при стайна температура, като това може да удължи времето за експлоатация на уреда.

- НЕ ПОСТАВЯЙТЕ КОРПУСА НА МОТОРА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Моля, прочетете внимателно инструкциите за употреба. Ако не намерите подходящ отговор на Вашите въпроси, обърнете се към оторизиран сервиз.

Проблем	Решение
Уредът не функционира.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уверете се, че сглобяването е извършено правилно. Моля, обърнете внимание на посоката на заключване и отключване, на стрелките и знаците върху капака и върху основата. 2. Капакът и основата са предвидени с двойни предпазни ключалки. Уверете се, че използвате предпазните ключалки. 3. НИКОГА не се опитвайте да монтирате купата (блендера) с дръжката от лявата страна. Този монтаж не може да се извърши. Моля, монтирайте купата с дръжката от дясната страна. 4. Купата и капакът трябва да са здраво фиксирани, така че предпазните ключалки да са захванати. В случай на нов уред, може да бъде малко трудно да фиксирате купата. Може да се наложи да използвате известна сила. Уверете се, че дръжката е насочена към дясната страна и че се намира под ъгъл от 90 градуса спрямо предната страна. 5. Уверете се, че щепселът е свързан правилно към източника на захранване. Уверете се, че захранването с електроенергия не е прекъснато.
Уредът се изключва внезапно.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Купата за обработка може да се разхлаби по време на обработката. Монтирайте по съответстващ начин капака и купата за обработка. 3. Уредът е оборудван със система за защита от прегряване. Непрекъснатата употреба за дълго време намалява общото време за експлоатация на кухненския робот и води до активиране на системата за защита от прегряване с оглед изключване на уреда. Не оставяйте уреда да функционира непрекъснато повече от 3 минути, когато използвате функциите за мелене и нарязване. Не оставяйте уреда да функционира повече от 1 минута, когато използвате блендера. След всеки цикъл на функциониране уредът трябва да се изключва и да се оставя да изстине най-малко 3 минути. 3. Ако се активира защитата от прегряване, моля, изключете уреда от източника на захранване, оставете го да се охлади за 30-60 минути, след което го включете отново към източника на захранване с оглед употреба.
Уредът се клати силно.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Моля, поставете по-малко храни в уреда. 2. Моля, нарежете храните на по-малки парчета и ги разпределете равномерно в купата. 3. Моля, монтирайте ножовете за обработка, както е посочено в инструкциите. Ножовете трябва да са монтирани по съответстващ начин. 4. Моля, поставете уреда върху права и равна повърхност. Крачетата с вендузи могат да помогнат за поддържане на баланса на уреда.

Блендерът на уреда не функционира оптимално.	1. Добавете вода или мляко в каната на блендера. 2. Моля, не добавяйте кубчета лед, по-големи от 2 см, и препоръчваме да не добавяте повече от 5 кубчета.
Акcesoарите за мелене на уреда не функционират оптимално.	2. Моля, нарежете храните на по-малки парчета. 2. Моля, монтирайте правилно ножа за мелене и адаптера за ножове, преди да поставите храни в купата за обработка.
Двигателят работи, но компонентите не се въртят.	Уверете се, че задвижващият вал е добре монтиран.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че имате под ръка следната информация: Наименование на модела и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с технически данни. Те подлежат на промяна без предварително уведомление.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Мощност	1000W
Ниво на шум	80dB

Благодарим Ви за закупуването на този продукт! Ако се нуждаете от помощ за вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

Получете ръководства за употреба: <https://www.heinner.ro>

Получете информация за ремонт: <https://www.heinner.ro>

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.

**HEINNER е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL.**

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

**Вносител: Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

KONYHAI ROBOTGÉP

Modell: FineGourmet

HFP-K1000WP



- Teljesítmény: 1000 W
- 6 sebességfokozat jelzőfényvel
- Feldolgozóedény: 2,3 L

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Konyhai robotgép**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

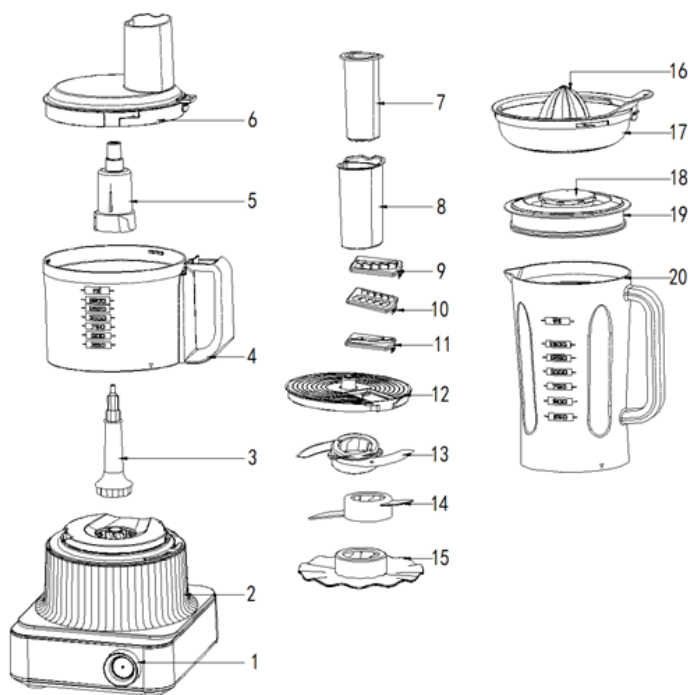
3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat. Kérjük, olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat az első használat előtt és őrizze meg a későbbi tanulmányozáshoz.

- A jelen készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.
- A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékosággal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban. Tartsa a készüléket gyermekektől elzárva.
- A veszélyek elkerülése érdekében a megrongálódott tápvezetéket a gyártó, a gyártó ügynöke vagy hasonló képesítésű személy cserélje ki.
- A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva, mely a tartozékok nem megfelelő beszerelése esetén megakadályozza működését.
- Ez a készülék egy védőberendezéssel van ellátva, amely megvédi a magas hőmérsékleten történő működés esetén. Ha a készülék hőmérséklete túl magas lesz, az automatikusan kikapcsol, és újraindul, miután a motor lehűlt (körülbelül 30-60 perc után).
- Ne hagyja a készüléket folyamatosan működni 3 percnél hosszabb ideig. Ha a készüléket 5 percnél hosszabb ideig megszakítás nélkül működteti, a motor túlmelegedés elleni védelem aktiválódhat, ami a készülék károsodásához vezethet.
- Ha nem fejezi be a feldolgozást 3 percen belül, állítsa le a készüléket, és hagyja egy percre hűlni, mielőtt újra kezdené a feldolgozást. Ha több mint 5 feldolgozási ciklusra van szükség, hagyja a készüléket 30-60 percre hűlni szobahőmérsékleten. Ezzel meghosszabbíthatja a készülék élettartamát.
- A hozzáférhető felületek átforrósodhatnak a használat során.
- Az áramütés veszélyének, a tüzesetnek vagy a sérülésnek az elkerülése érdekében soha ne helyezze vízbe vagy bármely más folyadékba a tápkábelt, a dugaszt vagy a készülék motorját.
- Amennyiben nem használják vagy annak tisztítása esetén, a berendezés csatlakoztatóját távolítsa el a villamos hálózathoz. Mielőtt cserélné a készülék tartozékait vagy mielőtt a forgórészekhez közeledne, kapcsolja ki a készüléket és áramtalanítsa azt.
- A motoregységet ne merítse vízbe, és ne öblítse vízszög alatt.
- Az élelmiszereket soha ne az ujjával tömködjön a készülékbe, ne használjon erre a célra más eszközt sem. Használja mindig a készülékkel együtt szállított tömő szerkezetet.

- Szenteljen különös figyelmet a kések és más alkatrészek kezelésére, különösen a használatot követő tisztítás érdekében végzett összeszerelés és szétszerelés közben. A készülék kései igen élesek.
 - Ne engedje a villamos berendezés tápkábelét az asztal széléről lelógni vagy forró felületekkel érintkezni.
 - Ne helyezze a készüléket gázgő vagy elektromos főzőkészülék mellé; se befűtött sütő közelébe.
- Kérjük, várja meg, amíg minden mozgó alkatrész megáll, mielőtt kihúzza a csatlakozót az áramforrásból és kiveszi a feldolgozó edényt.
- Bizonyosodjon meg, hogy nem lépi túl a készülék technikai leírásában részletezett teljesítmény adatokat.
 - Csak megfelelő földeléssel ellátott tápforrásról táplálja áramforrással a készüléket.
 - A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
 - Ezt a készüléket csúszó táplálólemezzel és tartóval kell használni, kivéve, ha az élelmiszer mérete vagy formája miatt ez nem lehetséges.
 - A készülékbe öntött forró folyadékok kifröccsenhetnek, és égési sérüléseket okozhatnak.
 - **FIGYELEM:** győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt levénné a fedelet az edényből, valamint kivénné a késeket.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA



1. Forgókapcsoló	2. Motoregység	3. Hajtótengely
4. Feldolgozóedény	5. Késadapter	6. Feldolgozóedény fedele
7. Kis toló készülék	8. Nagy tolóeszköz	9. Durvára aprító/szeletelő penge
10. Finomra aprító/ szeletelő penge	11. Szalmakrumpli penge	12. Pengetartó
13. Aprítókés	14. Gyúrókés	15. Emulgeáló tárcsa
16. Citrusfacsaró kúp	17. Citrusfacsaró	18. Méretezett pohár
19. Turmixgép poharának fedele	20. Turmixgép pohár	

5. A TERMÉK HASZNÁLATA

VÁGÓKÉS

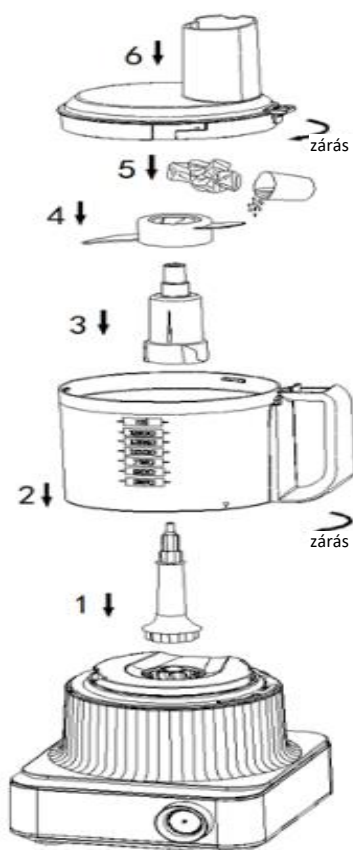
- A) Helyezze a készüléket egy száraz asztalra, és helyezze a hajtótengelyt függőlegesen a motoregységre.
- B) Helyezze a feldolgozóedényt a hajtótengelyre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). Az edény fogantyújának a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie.
- C) Szerelje fel a késadaptert a hajtótengelyre függőleges helyzetben.
- D) Helyezze a vágókést a késadapterre, és győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkednek.
- E) Fordítsa a vágókést a megfelelő pozícióba, majd helyezze az ételt az edénybe.
- F) Helyezze a fedelet az edényre, forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hangot nem hall, amely jelzi, hogy a fedelet rögzítette.
- G) Helyezzen egy tolót a fazék fedelén lévő csőbe.
- Az egyes feldolgozási ciklusokhoz ajánlott mennyiségeket lásd az alábbi táblázatban; válassza ki a sebességet az étel keménységének megfelelően.

Feldolgozott élelmiszer	Mérték feldolgozási ciklusonként	Feldolgozási idő
Csokoládé	≤100g	30-60 másodperc
Sajt	≤200g	30-60 másodperc
Hús	≤500g	30-60 másodperc
Tea vagy fűszer	50~100 g	30-60 másodperc
Gyümölcs és zöldség	100~300 g	30-60 másodperc
Hagyma	≤500g	30-60 másodperc

Megjegyzések:

- Az élelmiszerek készülékbe helyezése előtt szerelje fel az aprító kést az edénybe.
- Az élelmiszerek túlzott feldolgozásának elkerülése érdekében használja többször a "PULSE" funkciót. Ne hagyja a készüléket nagyon hosszú ideig működni kemény sajt vagy csokoládé aprításakor. Ellenkező esetben a hozzátartozók túlmelegednek és olvadni kezdenek.
- A standard őrlési idő 30-60 másodperc, és a sebesség az összetevő keménységének megfelelően választható ki.

DAGASZTÓKÉS (lásd az alábbi összeszerelési ábrát)



1. Helyezze a készüléket egy száraz asztalra, és helyezze a hajtótengelyt függőlegesen a motoregységre.
2. Helyezze a feldolgozóedényt a hajtótengelyre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). Az edény fogantyújának a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie.
3. Szerelje fel a késadaptert a hajtótengelyre.
4. Helyezze a dagasztókést a késadapterre, és győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkednek.
5. Forgassa a dagasztókést a megfelelő pozícióba, majd helyezze az ételt az edénybe.
6. Helyezze a fedelet az edényre, forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hangot nem hall, amely jelzi, hogy a fedelet rögzítette.
7. Helyezzen egy tolót a fazék fedelén lévő csőbe.

Az egyes feldolgozási ciklusokhoz ajánlott mennyiségeket a dagasztókés használatával az alábbi táblázatban találja. A tésztát a 4-6. sebességfokozaton, a folyékony élelmiszereket, például a tojásos keverékeket és a turmix hozzávalóit pedig az 1-3. sebességfokozaton ajánlott gyúrni.

Feldolgozott élelmiszer	Mérték feldolgozási ciklusonként	Feldolgozási idő
Liszt/Puha sajt	≤300g	10-30 másodperc
Tojás	≤5 db	10-30 másodperc

Megjegyzések:

Illessze a dagasztókést a tálba, mielőtt az ételt a készülékbe helyezné.

- Tésztagyúráskor a liszt és a víz aránya 1:0,6, azaz 100 g liszt 60 g vízhez.
- A 4-6 sebességfokozat tészta dagasztására használható, az 1-3 sebességfokozat pedig a tojásfehérje és a folyékony összetevők keverésére szolgál a turmixokhoz.
- Tésztagyúráskor a szokványos eljárás a következő: először 20 másodpercig gyúrunk, majd 2 perc szünetet tartunk, majd ismét 15 másodpercig gyúrunk, ez egy gyúrási ciklus. A tészta dagasztása 1 vagy 2 ciklus után befejeződik. Ha a feldolgozási idő túl hosszú, a tészta ragadós lesz, és a dagasztókést lefogja, a készülék pedig rázkódni fog, és nem megfelelően működik. Ezért javasoljuk, hogy magasabb sebességet használjon.

EMULGEÁLÓ TÁRCSA (lásd az alábbi összeszerelési ábrát)



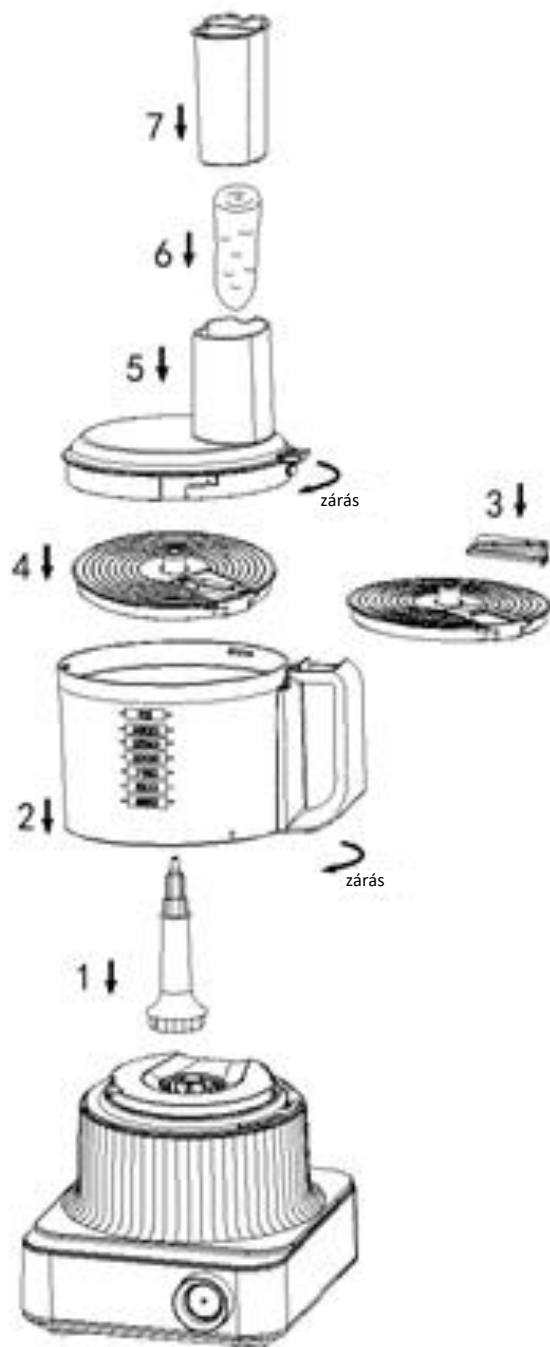
22. Helyezze a készüléket egy száraz asztalra, és helyezze a hajtótengelyt függőlegesen a motoregységre.
23. Helyezze a feldolgozóedényt a hajtótengelyre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). Az edény fogantyújának a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie.
24. Szerelje fel a késadaptert a hajtótengelyre.
25. Helyezze az emulgeáló tárcsát a késadapterre, és győződjön meg arról, hogy megfelelően összeillesszkenek.
26. Forgassa az emulgeáló tárcsát a megfelelő pozícióba, majd helyezze az ételt a tálba.
27. Helyezze a fedelet az edényre, forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hangot nem hall, amely jelzi, hogy a fedelet rögzítette.
28. Helyezzen egy tolót a fazék fedelén lévő csőbe.

A feldolgozási mennyiségre vonatkozó tudnivalók érdekében kérjük, tanulmányozza az alábbi táblázatot. Az emulgeáló tárcsát használhatja tejszínhab és bearnez mártás készítéséhez.

Feldolgozott élelmiszer	Mérték feldolgozási ciklusonként	Feldolgozási idő
Tojás	3-6 db.	30 - 70 másodperc
Tejszínhab	125~350 ml	másodperc

Megjegyzések: Ne használjon emulgeáló tárcsát a tészta gyúrásához vagy a vaj felveréséhez.

DURVÁRA APRÍTÓ/SZELETELŐ PENGE, FINOMRA APRÍTÓ/SZELETELŐ PENGE, SZALMAKRUMPLI PENGE (lásd az alábbi összeszerelési ábrát)

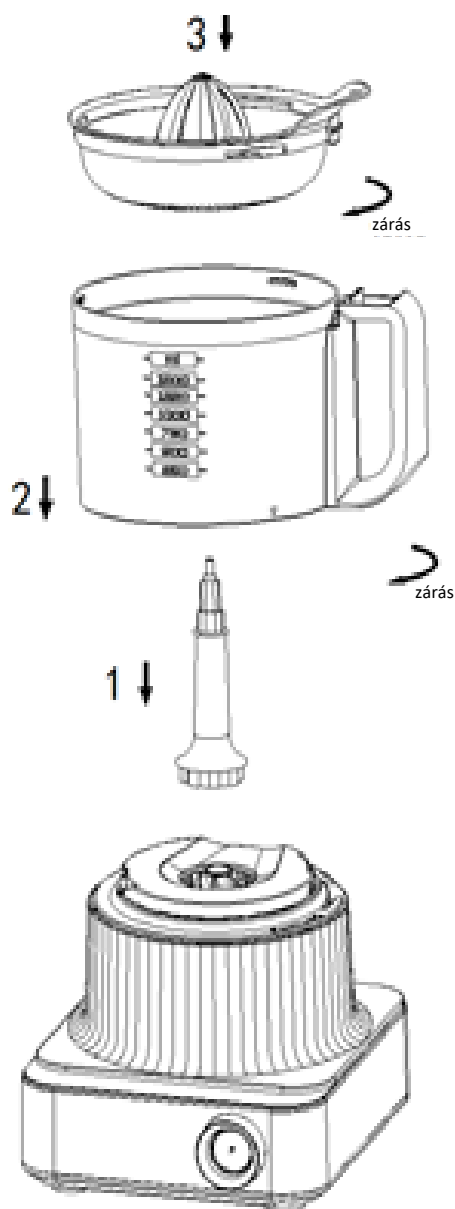


16. Helyezze a készüléket egy száraz asztalra, és helyezze a hajtótengelyt függőlegesen a motoregységre.
17. Helyezze a feldolgozóedényt a hajtótengelyre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). Az edény fogantyújának a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie.
18. Szerelje fel a kívánt pengét a hajtótengelyre.
19. Helyezze a fedelet az edényre, forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg hangot nem hall, amely jelzi, hogy a fedelet rögzítette. Helyezze az élelmiszert az adagoló csőbe.
20. Az élelmiszereknek a készülék belsejébe juttatásához használja a készüléktömő eszközt.

Megjegyzések:

- Válassza ki a megfelelő pengét a feldolgozandó összetevő és a feldolgozás módja szerint.
- Óvatosan nyomja be az ételt az adagolócsőbe.
- Az élelmiszereket olyan kis darabokra vágja, hogy beférjenek az adagoló csőbe.
- Megfelelő eredmény elérése érdekében az élelmiszereket fokozatosan adagolja. A puha élelmiszerek feldolgozásához kisebb feldolgozási sebességet használjon, hogy az élelmiszerek ne váljanak vizenyőssé. Ha nagy mennyiségű ételt szeretne feldolgozni, dolgozza fel több ciklusban, pl. 1200 ml-t feldolgozási ciklusonként.
- A pengék nagyon élesek, kérjük, fordítson különös figyelmet az összeszerelésre, szétszerelésre, tisztításra és tárolásra.

CITRUSFACSARÓ (lásd az alábbi összeszerelési ábrát)

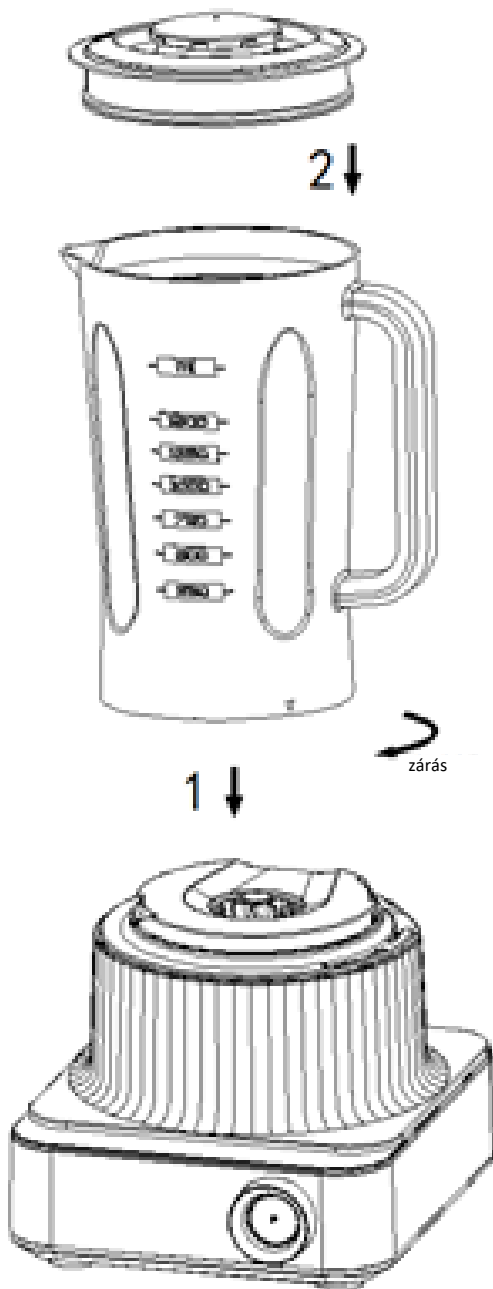


10. Helyezze a készüléket egy száraz asztalra, és helyezze a hajtótengelyt függőlegesen a motoregységre.
11. Helyezze a feldolgozóedényt a hajtótengelyre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). Az edény fogantyújának a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie.
12. Helyezze a citrusfacsarót a feldolgozóedényben lévő hajtótengelyre.

A citrusfacsaró narancslé készítésére használható. Vágja félbe a narancsot, vegye az egyik felét, és nyomja a gyümölcscentrifuga kúpjához.

Megjegyzések: Szerelje össze a citrusfacsarót a fenti ábra szerint, és alacsony fordulatszámmon préselje ki a narancsokat.

TURMIXGÉP (lásd az alábbi összeszerelési ábrát)



22. Helyezze a készüléket stabil, száraz felületre.
23. Helyezze a turmixgép poharát a motoregységre, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse azt a motoregységhez (a rögzítést jelző hang hallható). A fogantyúnak a forgókapcsoló jobb oldala felé kell néznie. Ha az egység nincs megfelelően felszerelve, a készülék nem fog működni.
24. Vágja az ételt darabokra és tegye a turmixgép csészéjébe, majd adja hozzá a vizet vagy tejet, a feldolgozási kapacitás 1500 ml.
25. Szerelje be megfelelően a mércés poharat és a fedelmet.
26. Csatlakoztassa a turmixgépet a tápegységhez, és 1-2 alkalommal nyomja meg a PULSE gombot, hogy ellenőrizze a készülék megfelelő működését. Ha a készülék nem működik megfelelően, válassza le a csatlakozót a tápegységről, és kövesse újra a fenti összeszerelési lépéseket.
27. A turmixgép használatához nyomja meg 2-3-szor a PULSE gombot az előkeveréshez, majd fordítsa a gombot a megfelelő sebességre. Ne hagyja a készüléket 1 percnél hosszabb ideig megszakítás nélkül működni. A sebesség és a folyamatos feldolgozási ciklus kiválasztása a feldolgozás hatásától és a feldolgozott élelmiszer mennyiségétől függ. 1 perc folyamatos üzemidő után a készüléket ki kell kapcsolni, és legalább 3 percig hagyni kell lehűlni.
28. Ha a feldolgozás során ételt vagy folyadékot kíván hozzáadni, nyissa ki a fedélen lévő mérőpoharat az óramutató járásával ellentétes irányban, és adjon hozzá ételt vagy folyadékot.

6. AJÁNLÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

Javasoljuk, hogy a feldolgozás előtt a PULSE funkciót használja az összetevők összekeverésére.

- 1500 ml egy feldolgozási ciklushoz.
- A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy az alap megfelelően össze van-e szerelve.
- A mérőpoharat a hozzávalók működés közbeni adagolására használhatja.

Ne használja a készüléket megszakítás nélkül 1 percnél hosszabb ideig. 1 perc folyamatos üzemidő után a készüléket ki kell kapcsolni, és legalább 3 percig hagyni kell lehűlni.

7. AZ ÜZEMI SEBESSÉGSZABÁLYOZÓ PANEL ÉS A FORGÓKAPCSOLÓ



1. A 0 sebesség a készenléti állapotot jelenti, az 1-6 sebességek pedig a működés közben használt sebességek. Az 1. sebesség a legalacsonyabb és a 6. sebesség a legmagasabb. Ha a kapcsolót az óramutató járásával megegyező irányban elforgatja az élelmiszer-feldolgozáshoz szükséges sebesség kiválasztásához, a panelen lévő sebességjelző a 0-6 sebességet mutatja. Ha a kapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányba fordítja, a panelen lévő sebességjelző a 6-tól 0-ig terjedő sebességeket mutatja.

2. Fordítsa a sebességmérőt 0-ra, majd érintse meg a „P” gombot a „PULSE” funkció aktiválásához. Amint abbahagyja a „P” gomb megérintését, a készülék azonnal leáll.

8. SZÉTSZERELÉS

1. Távolítsa el a tömő szerkezetet. Fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, emelje fel, és távolítsa el.
2. Emelje le a tartozékot a hajtótengelyről.
3. A motoregységről való eltávolítás érdekében fordítsa az edényt az óramutató járásával ellentétes irányba. Emelje fel, és távolítsa el.

9. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítási műveletek végzése előtt kérjük áramtalanítsa a készüléket, hogy védve legyen az áramütéstől. Ne tegye vízbe a motorházat vagy a tápkábelt.

- A motoregység kivételével minden levehető tartozék vízben tisztítható. Tisztítás után hagyja a nedves alkatrészeket alaposan megszáradni. A levehető tartozékok mosogatógépben moshatók.

A turmixgép poharának egyszerű tisztításához tegyen meleg vizet és mosószert a turmixgép poharába, és hagyja egy ideig működni.

- A készüléket mindig száraz, szellőző helyen helyezze el.

- A termék felületének a megóvása végett, kérjük ne használjon dörzshatású tisztítószeret.
 - Ne hagyja a készüléket 3 percnél tovább folyamatosan futni, ha a vágó- és aprítófunkciókat használja, és ne hagyja 1 percnél tovább futni, ha a turmixgépet használja. Ha a készüléket megszakítás nélkül több mint 5 percig hagyja futni, a motor túlmelegedés elleni védelme működésképtelenbe léphet. A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne hagyja a készüléket megszakítás nélkül hosszú ideig futni.
 - Ha nem fejezi be a feldolgozást 2 percnél belül, állítsa le a készüléket, és hagyja egy percig hűlni, mielőtt újra kezdené a feldolgozást. Ha 5-nél több feldolgozási ciklusra van szükség, hagyja a készüléket szobahőmérsékleten 30-60 percig hűlni, mivel ez meghosszabbíthatja a készülék élettartamát.
- NE TEGYE VÍZBE A MOTORHÁZAT VAGY A TÁPKÁBELT.**

HIBAELHÁRÍTÁS

Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Ha nem találja a megfelelő választ kérdéseire, kérjük, forduljon hivatalos szervizhez.

Probléma	Megoldás
A készülék nem működik.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Győződjön meg arról, hogy az összeszerelést helyesen végezték el. Kérjük, figyeljen a zárás és a feloldás irányára, a fedélen és az alapon lévő nyilakra és jelekre. 2. A fedél és az alap dupla biztonsági zárral van ellátva. Ügyeljen a biztonsági zárok használatára. 3. SOHA ne próbálja meg a turmixgépet a bal oldali fogantyúval felszerelni. Ez a telepítés nem végezhető el. Kérjük, a tálat úgy szerelje be, hogy a fogantyú a jobb oldalon legyen. 4. Az edényt és a fedelet biztonságosan rögzíteni kell úgy, hogy a biztonsági zárok be legyenek kapcsolva. Új készülék esetén az edény rögzítése kissé nehézkes lehet. Előfordulhat, hogy némi erőt kell alkalmaznia. Ügyeljen arra, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és 90 fokos szögben álljon elöl. 5. Győződjön meg róla, hogy a készülék csatlakozója megfelelően csatlakoztatva van a tápegységhez. <p>Győződjön meg róla, hogy az áramellátás nem szakadt meg.</p>
A készülék hirtelen leáll.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A feldolgozóedény a feldolgozás során meglazulhat. Illessze a fedelet és a feldolgozóedényt megfelelően. 2. A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. A hosszú ideig tartó megszakítás nélküli használat csökkenti a konyhai robotgép teljes élettartamát, és a túlmelegedés elleni védelmi rendszer aktiválódik a készülék leállítása érdekében. Ne hagyja a készüléket 3 percnél hosszabb ideig folyamatosan futni, amikor a daraboló és vágó funkciókat használja. A turmixgép használatakor ne hagyja a készüléket 1 percnél tovább futni. Minden működési ciklus után a készüléket ki kell kapcsolni, és legalább 3 percig hagyni kell hűlni. 3. Ha a túlmelegedés elleni védelem aktiválódik, kérjük, válassza le a készüléket a tápegységről, hagyja 30-60 percig hűlni, majd csatlakoztassa újra a tápegységhez a használathoz.
A készülék erősen rázkódik.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kérjük, kevesebb ételt tegyen a készülékbe. 2. Kérjük, vágja az ételt kisebb darabokra, és egyenletesen ossza el az edényben. 3. Kérjük, a használati utasításban megadottak szerint helyezze be a feldolgozókéseket. A késeket megfelelően kell felszerelni. 4. Kérjük, helyezze a készüléket vízszintes és egyenletes felületre. A tapadókorongok segíthetnek a készülék egyensúlyának fenntartásában.
A készülék turmixgépe nem működik optimálisan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjon vizet vagy tejet a turmixgép poharába. 2. Kérjük, ne adjon hozzá 2 cm-nél nagyobb jégkockákat, és javasoljuk, hogy ne adjon hozzá 5 kockánál többet.

A készülék aprítóberendezései nem működnek optimálisan.	1. Kérjük, vágja az ételt kisebb darabokra. 2. Kérjük, megfelelően szerelje fel az aprítókést és a késadaptert, mielőtt az ételt a feldolgozótalba helyezi.
A motor működik, de a forgóalkatrészek nem forognak.	Győződjön meg, hogy jól szerelte össze a hajtótengelyt.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Mielőtt felvenné a kapcsolatot az engedélyezett szakszervizünkkel, győződjön meg róla, hogy a következő adatok a rendelkezésére állnak: Modell megnevezése és sorozatszáma.

Ezeket az adatokat a készülék műszaki adattábláján találja. Ezek az adatok előzetes értesítés nélkül is megváltoztathatók.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	1000W
Zajszint	80dB

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket! Ha segítségre van szüksége a termékkel kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Használati útmutatók beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Javítási információk letöltése: <https://www.heinner.ro>



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.



Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro