



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
مدخست سمل لىلد - MANUEL D'UTILISATION



FP-3500X

FOOD PROCESSOR

Procesador de alimentos - Processador de
alimentos - Robot de cuisine - محضر الطعام

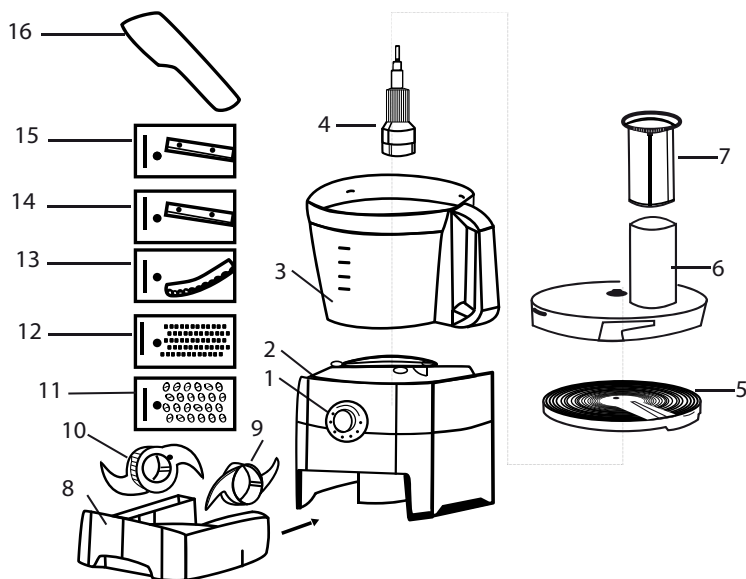
Safety precaution

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

- Carefully read all instructions before operating and save 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 lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
- 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 power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.
- Unplug when it is not in use and before cleaning.
- Do not immerse Motor Base in water, neither 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 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 processing 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.

Package contents

1. Rotary switch	7. Pusher	13. French Fry cutting disc
2. Motor base	8. Blade box	14. Slicing disc coarse
3. Processing bowl	9. Doughing blade (plastic)	15. Slicing disc fine
4. Driving shaft	10. Chopping blade(steel)	16. Spatula
5. Disc holder	11. Shredding disc coarse	
6. Bowl cover	12. Shredding disc fine	



Features

Note: This appliance is equipped a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

Chopping blade (10)

Standard processing time is 30 sec to 1 minute, the volume per one batch refer to the following table:

Ingredient	Volume
Chocolate	≤200 g
Cheese	≤350 g
Meat	≤800 g
Vegetable & Spice	100~150 g
Fruit	300~500 g
Onion	≤800 g

Doughing blade (9)

Standard processing time is 20 sec to 30 sec, the volume per one batch refer to the following table:

Ingredient	Volume
Flour & soft cheese	≤800 g
Egg	≤10 pcs

Tips and warning:

The ratio of flour to water while doughing is 1:0.6, means 100 g flour need 60 g water to make best effect; The standard of processing time is within 30 sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adapter if the time lasts too long. Then it will make the machine shake, and work abnormally.

Disc for shredding, slicing and French fry cutting disc (11-15)

Standard processing time is 1 minute.

Choose the blade disc according to ingredients and the shape you want. Put the blade disc you choose into the plastic disc holder (5), then seat it in the driving shaft (4), close the processing bowl cover (7), and lock it well. You can start to process the food when the machines work normally.

DO NOT be violent while pushing the ingredients in feed chute by pusher. It's better to chop large shape ingredient into smaller one to fit the feed chute size.

Lower speed is recommended while slicing soft ingredient to prevent it from pasty.

Technical specification

Model: FP-3500X

Voltage: 220-240V~50HZ

Rated power: 1000W

Processing bowl capacity: 3.5L

Installation and maintenance

Installation:

1. Position the motor base (2) on the flat and dry board.
2. Position the processing bowl (3) onto motor base, turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (4) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Open the blade box (8) of motor base and take the blade you want. For example, when using the chopping blade (10) or dough blade (9), just seat it in driving shaft (4); When using slicing, shredding or French Fry cutting blades, please fix it on blade disc (5) first, then seat the blade disc (5) in driving shaft (4).

Attention: only one blade can be used every time.

5. Put the food into the processing bowl (3) and then close the bowl cover (6) while using the chopping blade (10) or doughing blade (9). When using slicing, shredding or French Fry cutting blades, make sure to lock the bowl cover (6) first, ingredient should be filled through feed chute after the machine is ready.
6. Lock the bowl cover (6), the safety lock is active now.
7. Be attention: the switch should in the "0" speed; connect the plug with socket, using pulse function to confirm whether the machine is assembled well. If there is anything abnormal, unplug the machine and re-assemble it as above.

Maintenance:

1. Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine, do not immerse motor base and power cord it in water.
2. All removable accessories can be cleaned in water except motor base, dry the wet parts after cleaning.
3. For easy cleaning, you can put in some warm water and detergent and let it run for a while when cleaning food processor bowl.
4. Always place the machine in dry and flow place.
5. DO NOT use hard (solid) detergent to avoid scratch on product.
6. DO NOT operate the appliance for more than 1 minute at a stretch.
7. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 5 circles, then turn off the machine and let it cool down to room temperature.

Trouble shooting

Problem	Solution
Machine doesn't work.	• Ensure correct assembly. • Make sure power plug is plugged in properly. • Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

Recycling

	This product bears the selective sorting symbol for Waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. User has the choice to give his product to a competent recycling organization or to the retailer when he buys a new electrical or electronic equipment. For further information, please contact your local or regional authorities.
---	--

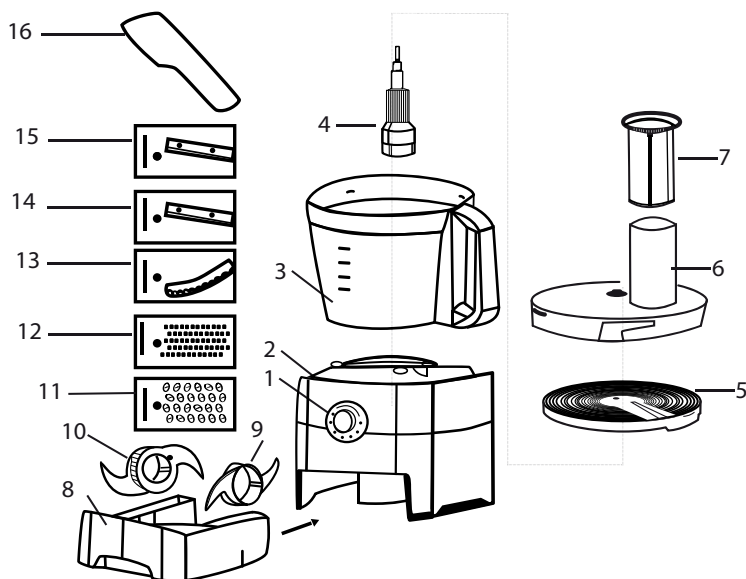
Medidas de seguridad

Cuando utilice aparatos eléctricos, deberá seguir siempre las medidas de seguridad básicas:

- Lea estas instrucciones antes de usar el producto y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato es para uso doméstico corriente exclusivamente.
- Este electrodoméstico no deben utilizarlo personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que les supervise una persona responsable de su seguridad o les proporcione instrucciones sobre el uso del aparato.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para garantizar que no juegan con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, antes de volver a utilizar el producto deberá ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por personas cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Este aparato incluye un interruptor de seguridad que impide el funcionamiento mientras no estén todos los accesorios colocados de forma segura.
- Cuando se utilice el aparato, la temperatura de las superficies accesibles podría ser elevada.
- Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la base del motor en agua o en cualquier tipo de líquido.
- Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
- No sumerja la base del motor en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No empuje los alimentos con los dedos o con otros objetos (como cuchillos); utilice siempre el empujador incluido para empujar los alimentos.
- Tenga mucho cuidado cuando manipule las hojas, especialmente cuando monte y desmonte el aparato y cuando lo limpie después de usarlo. Las cuchillas están muy afiladas.
- Evite que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la barra, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque cerca de salidas de gas, hornillos eléctricos u hornos calientes.
- Espere a que todos los componentes se detengan antes de desenchufar el cable de alimentación y de extraer el recipiente de procesamiento.
- Asegúrese de no exceder las capacidades indicadas en la sección de especificaciones.
- Utilice siempre una fuente de alimentación conectada a tierra para utilizar el aparato.
- Este electrodoméstico no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Contenido del paquete

1. Botón giratorio	7. Empujador Espátula	13. Disco de corte de patatas fritas
2. Base del motor	8. Caja de cuchillas	14. Disco de loncheado grueso
3. Recipiente de procesamiento	9. Hoja para masa (plástico)	15. Disco de loncheado fino
4. Eje motriz	10. Hoja de corte (acero)	16. Espátula
5. Sujetador del disco	11. Disco de trituración gruesa	
6. Cubierta del recipiente	12. Disco de trituración fina	



Características

Nota: Este aparato está equipado con un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si la temperatura sube demasiado, el equipo se apagará automáticamente y reanudará su funcionamiento una vez que el motor se haya enfriado lo suficiente (tras unos 30 minutos).

• Hoja de corte (10)

El tiempo estándar de procesamiento es de 30 segundos a 1 minuto; el volumen por tanda hace referencia a la tabla siguiente:

Ingrediente	Volumen
Chocolate	≤200 g
Queso	≤350 g
Carne	≤800 g
Verduras y especias	100~150 g
Fruta	300~500 g
Cebolla	≤800 g

• Cuchilla de masa (9)

El tiempo estándar de procesamiento es de 20 a 30 segundos; el volumen por tanda hace referencia a la tabla siguiente:

Ingrediente	Volumen
Harina y queso blando	≤800 g
Huevo	≤10 piezas

Consejos y aviso:

La proporción de harina y agua durante el amasado es de 1:0,6, lo que significa que 100 g de harina necesitan 60 g de agua para obtener mejores resultados. El tiempo de procesamiento estándar es de 30 segundos, ya que la harina se pondrá pegajosa y se pegará a la hoja si tarda demasiado tiempo. Y esto haría que la máquina temblara y funcionara de forma anormal.

• Disco para trituración, loncheado y corte de patatas fritas (11-15)

El tiempo de procesamiento estándar es de 1 minuto.

Seleccione la cuchilla según los ingredientes y la forma que desee. Coloque la hoja elegida en el sujetador del disco de plástico (5), colóquelo en el eje motriz (4), cierre la cubierta del recipiente de procesamiento (7) y ciérrelo bien. Podrá empezar a procesar los alimentos cuando la máquina funcione con normalidad.

NO empuje los ingredientes de manera violenta en el conducto de alimentación con el empujador. Es mejor cortar un ingrediente grande en trozos más pequeños para que quepa por el conducto de alimentación.

Se recomienda usar velocidades bajas cuando se loncheen ingredientes blandos para evitar que queden pastosos.

Especificaciones técnicas

Modelo: FP-3500X

Voltaje: 220-240 V~50 HZ

Potencia nominal: 1000 W

Capacidad del recipiente de procesamiento: 3,5 L

Instalación y mantenimiento

Instalación:

1. Coloque la base del motor (2) sobre una superficie plana y seca.
2. Coloque el recipiente de procesamiento (3) sobre la base del motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien fijado.
3. Coloque el eje motriz (4) en el rotor que hay en el interior del recipiente, en posición vertical.
4. Abra la caja de cuchillas (8) de la base del motor y coja la cuchilla que desee. Por ejemplo, cuando utilice la hoja de corte (10) o la cuchilla de masa (9), simplemente colóquelas en el eje motriz (4); cuando utilice las hojas de loncheado, de trituración o de cortar patatas fritas, fíjelas primero sobre el disco de cuchillas (5), después coloque el disco de cuchillas (5) en el eje motriz (4).

Atención: Solo puede usarse una hoja cada vez.

5. Coloque el alimento en el recipiente de procesamiento (3) y cierre la tapa del recipiente (6) mientras utiliza la hoja de corte (10) o la cuchilla de masa (9). Cuando utilice las hojas de loncheado, de trituración o de cortar patatas fritas, asegúrese de cerrar primero la cubierta del recipiente (6); el ingrediente debe introducirse a través del conducto de alimentación una vez que el aparato esté listo.
6. Cierre la cubierta del recipiente (6) y el cierre de seguridad se activará.

7. **Atención:** el botón debe estar en la velocidad «0»; conecte el enchufe y utilice la función pulse para comprobar si la máquina está bien montada. Si hay algo fuera de lo normal, desenchufe la máquina y vuelva a montarla como se indica arriba.

Mantenimiento:

1. Desenchufe el cable de alimentación para evitar descargas eléctricas durante la limpieza de la máquina. No sumerja la base del motor ni el cable en agua.
2. Todos los accesorios extraíbles pueden limpiarse en agua menos la base del motor. Seque las partes húmedas después de la limpieza.
3. Para facilitar la limpieza del recipiente del procesador de alimentos, puede mezclar agua templada y lavavajillas dentro del recipiente, y ponerlo en marcha durante unos instantes.
4. Coloque siempre la máquina en un lugar seco.
5. NO utilice detergentes duros (sólidos) para no rayar el producto.
6. NO haga funcionar el aparato durante más de 1 minuto seguido.
7. UN minuto ENCENDIDO y TRES minutos APAGADO, máximo 5 vueltas; después apague la máquina y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

Resolución de problemas

Problema	Solución
La máquina no funciona.	• Asegúrese de que está bien montada. • Asegúrese de que el enchufe está bien conectado. • Compruebe si la red eléctrica se ha estropeado o si ha habido un apagón.
La máquina deja de funcionar de repente.	Puede que el recipiente de procesamiento se haya aflojado durante un procesamiento intenso. Vuelva a colocar la cubierta del recipiente.
El motor funciona pero las piezas no.	Asegúrese de que el eje motriz está bien instalado.

Reciclaje

 	Este producto cuenta con el símbolo de separación selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Esto significa que el producto debe tratarse conforme a la Directiva 2002/96/CE en su reciclaje o desmontaje para minimizar su impacto sobre el medio ambiente. El usuario tiene la opción de entregar el producto a una organización de reciclaje competente o al vendedor cuando compre un nuevo aparato eléctrico o electrónico. Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales.
--	--

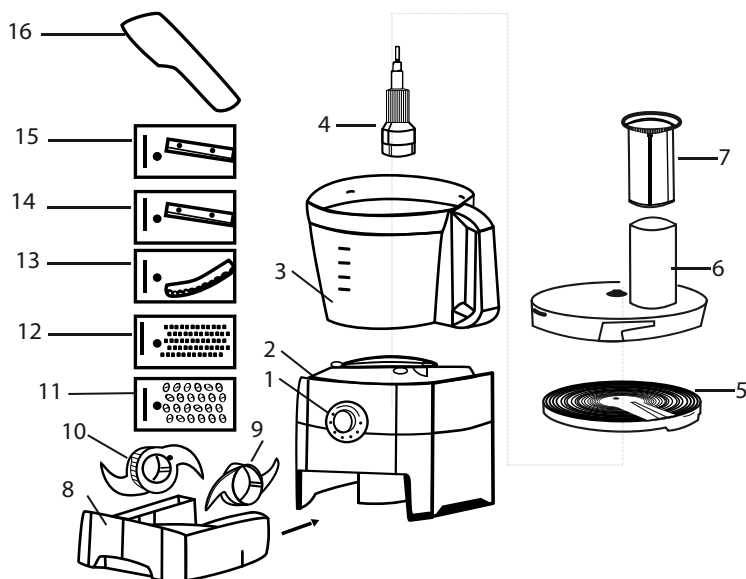
Precauções de segurança

Quando utilizar aparelhos elétricos, observe sempre as precauções básicas de segurança:

- Leia atentamente todas as instruções antes de colocar em funcionamento e guarde para consultas futuras.
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica normal.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas e receberem instruções relativamente ao uso do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, antes de ser utilizado deverá ser substituído pelo fabricante, o seu representante da assistência técnica ou pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Este aparelho inclui um interruptor de segurança que impede o funcionamento caso os acessórios não estejam instalados de forma segura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ficar alta quando o aparelho está a funcionar.
- Para proteger-se contra risco de choque elétrico, incêndio ou ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou base do motor em água ou qualquer tipo de líquido.
- Desligue a ficha da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
- Não mergulhe a base do motor na água nem lave-a sob água da torneira.
- Não empurre a comida com os dedos, ou outros objetos (como facas), utilize sempre o empurrador integrado para introduzir os alimentos.
- Seja extremamente cuidadoso ao manusear lâminas e encaixes, especialmente durante a montagem, desmontagem e limpeza após a utilização. As lâminas são muito afiadas.
- Não deixe o cabo pendurado para fora da mesa ou do balcão e nem que toque nas superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho próximo a uma saída de gás, queimador elétrico ou forno aquecido.
- Aguarde até que todos os componentes deixem de funcionar antes de desligar o cabo de alimentação da tomada e retirar a taça de processamento.
- Certifique-se que as capacidades indicadas na secção Especificações não sejam excedidas.
- Utilize sempre uma fonte de alimentação ligada à terra fiável para funcionar o aparelho.
- O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.

Conteúdo da embalagem

1. Interruptor rotativo	7. Empurrador	13. Disco de corte de batatas fritas
2. Base do motor	8. Caixa de lâminas	14. Disco de corte grosso
3. Taça de processamento	9. Lâmina de massa (plástico)	15. Disco de corte fino
4. Eixo de acionamento	10. Lâmina picadora (aço)	16. Espátula
5. Suporte do disco	11. Disco de trituração grosso	
6. Tapa da taça	12. Disco de trituração fino	



Funções

NOTA: Este aparelho está equipado com um dispositivo de proteção contra altas temperaturas. Se a temperatura ficar muito alta, a unidade desligará automaticamente e retomará a operação depois que o motor tiver arrefecido o suficiente (após cerca de 30 minutos).

• Lâmina picadora (10)

O tempo de processamento padrão é de 30 segundos a 1 minuto, o volume por lote refere-se à seguinte tabela:

Ingrediente	Volume
Chocolate	≤200 g
Queijo	≤350 g
Carne	≤800 g
Vegetais e Especiarias	100~150 g
Frutas	300~500 g
Cebola	≤800 g

• Lâmina de massa (9)

O tempo de processamento padrão é de 20 segundos a 30 segundos, o volume por lote refere-se à seguinte tabela:

Ingrediente	Volume
Farinha e Queijo Macio	≤800 g
Ovos	≤10 unidades

Dicas e avisos:

A proporção entre a farinha e a água para a massa é de 1 para 0,6, o que significa que 100 g de farinha precisam de 60 g de água para obter o melhor efeito. O tempo padrão de processamento é de 30 segundos, porque a farinha ficará viscosa e pegada no adaptador da lâmina se o tempo for demasiado longo. Em seguida, fará a máquina vibrar e funcionar de maneira anormal.

• Disco para triturar, fatiar e cortar batatas fritas (11-15)

O tempo de processamento padrão é de 1 minuto.

Escolha o disco da lâmina de acordo com os ingredientes e o formato pretendido. Coloque o disco da lâmina que escolher no suporte do disco de plástico (5), depois encaixe-o no eixo de acionamento (4), feche a tampa da taça de processamento (7) e trave-o bem. Pode então começar a processar os alimentos quando a máquina funcionar normalmente.

NÃO force demasiado ao empurrar os ingredientes com o empurrador pelo orifício de alimentação. É melhor cortar ingredientes de grandes dimensões em pedaços menores para que caibam no orifício de alimentação.

Recomenda-se menor velocidade ao cortar ingredientes macios para evitar que fiquem pastosos.

Especificações técnicas

Modelo: FP-3500X

Voltagem: 220-240V~50HZ

Potência nominal: 1000W

Capacidade da taça de processamento: 3,5L

Instalação e manutenção

Instalação:

1. Posicione a base do motor (2) numa superfície plana e seca.
2. Posicione a taça de processamento (3) na base do motor, rode no sentido horário para a fixar com firmeza.
3. Coloque o eixo de acionamento (4) no rotor dentro da taça, assente-o verticalmente.
4. Abra a caixa de lâminas (8) na base do motor e pegue na lâmina que pretende. Por exemplo, se utilizar a lâmina picadora (10) ou a lâmina de massa (9), basta assentá-la no eixo de acionamento (4); se utilizar as lâminas de fatiar, de trituração ou de corte de batatas fritas, fixe-as primeiro no disco da lâmina (5) e, em seguida, encaixe o disco da lâmina (5) no eixo de acionamento (4).

Atenção: só é possível utilizar uma das lâminas de cada vez.

5. Coloque o alimento na taça de processamento (3) e feche a tampa da taça (6) enquanto estiver a utilizar a lâmina de corte (10) ou a lâmina de massa (9). Quando utilizar as lâminas de fatiar, de trituração ou de corte de batatas fritas, certifique-se de bloquear a tampa da taça (6) primeiro; o ingrediente deve passar para a taça através do orifício de alimentação depois que a máquina estiver pronta.
6. Bloqueie a tampa da taça; o bloqueio de segurança está ativo agora.

7. Atenção: o interruptor deve estar na velocidade "0"; ligue a ficha na tomada, utilizando a função pulsar para confirmar se a máquina está bem assentada. Se houver algo anormal, desligue a máquina da tomada e monte-a novamente como mostrado acima.

Manutenção:

1. Desligue o cabo de alimentação para se proteger de choque elétrico durante a limpeza da máquina, não mergulhe a base do motor ou o cabo de alimentação na água.
2. Todos os acessórios removíveis podem ser limpos em água, exceto a base do motor; seque as partes molhadas após a limpeza.
3. Para facilitar a limpeza, pode-se colocar um pouco de água morna e detergente e deixá-lo misturar por um tempo ao limpar a jarra do processador de alimentos.
4. Coloque sempre a máquina em local seco e ventilado.
5. NÃO utilize detergente abrasivo (sólido) para evitar riscos no produto.
6. NÃO funcione o aparelho por mais de 1 minuto contínuo.
7. UM minuto LIGADO e TRÊS minutos DESLIGADO, max. 5 ciclos, desligue a máquina e deixe-a arrefecer até a temperatura ambiente.

Resolução de problemas

Problema	Solução
A máquina não funciona.	Verifique o encaixe correto. Certifique-se que a ficha de alimentação está ligada corretamente. Verifique se há falha na rede elétrica ou se há alguma queda de energia.
A máquina deixa de funcionar de repente.	A taça de processamento pode soltar-se durante o processamento vigoroso. Volte a encaixar a tampa da taça.
O motor está em execução, mas os componentes não.	Certifique-se que o eixo de acionamento está instalado corretamente.

Reciclagem

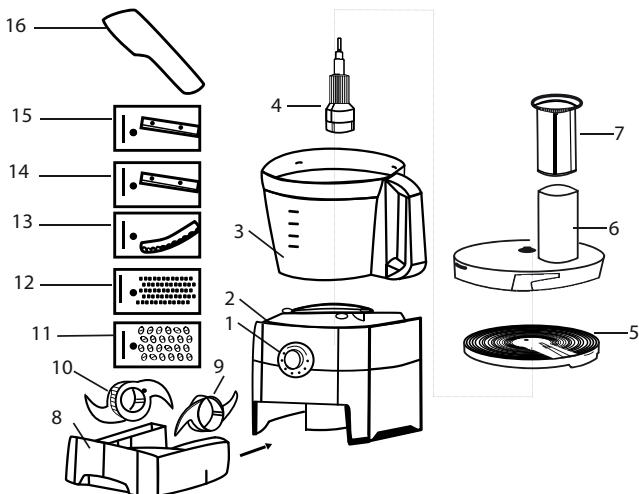
	Este produto apresenta o símbolo de classificação seletiva para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE) (REEE). Isto significa que este produto deve ser tratado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96 EC para que seja reciclado ou desmontado a fim de minimizar o seu impacto no meio ambiente. O utilizador tem a opção de entregar o seu produto num centro de reciclagem competente ou à loja onde adquirir um novo equipamento elétrico ou eletrónico. Para mais informações, contacte as suas autoridades locais ou nacionais.
---	---

Précautions de sécurité

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées lors de l'utilisation d'un électroménager :

- Veuillez lire ces instructions avant la mise en service et les conserver pour toute référence ultérieure.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.
- L'utilisation de l'appareil n'est pas prévue par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les jeunes enfants devront être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avant tout usage supplémentaire par le fabricant, l'un des techniciens de son service après-vente ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil comprend un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement si les accessoires ne sont pas installés sans risques.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est utilisé.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, d'incendie ou de blessures corporelles, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le cordon d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- N'immergez pas le corps du moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.
- Ne poussez pas les aliments avec les doigts ou avec d'autres objets (comme des couteaux), utilisez toujours le poussoir fourni pour rajouter de la nourriture.
- Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation des lames et des pièces emboîtées, en particulier lors du montage et du démontage, et du nettoyage après utilisation. Les lames sont très tranchantes.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- Veuillez attendre que tous les composants s'arrêtent de fonctionner avant de débrancher le cordon d'alimentation et de retirer le bol de transformation.
- Vérifiez que les capacités indiquées dans la section Spécifications ne sont pas dépassées.
- Utilisez toujours une alimentation électrique reliée à la terre fiable pour faire fonctionner l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

Contenu de l'emballage



1. Bouton rotatif	7. Poussoir	13. Disque pour découper les frites
2. Corps du moteur	8. Boîte à lames	14. Disque pour trancher gros
3. Bol de transformation	9. Lame de pâte (plastique)	15. Disque pour trancher finement
4. Arbre d'entraînement	10. Lame de hachage (acier)	16. Spatule
5. Support des disques	11. Disque de broyage en gros	
6. Couverture du bol	12. Disque de broyage fin	

CARACTÉRISTIQUES

Remarque : Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement et reprend son fonctionnement après que le moteur a assez refroidi (après environ 30 minutes).

• Lame de découpe (10)

Le temps de transformation standard est de 30 s à 1 minute, le volume transformé en une fois est indiqué dans le tableau suivant :

Ingrédient	Volume
Chocolat	≤200 g
Fromage	≤350 g
Viande	≤800 g
Légumes et épices	100 - 150 g
Fruits	300 - 500 g
Oignons	≤800 g

• **Lame à pâte (9)**

La durée de transformation standard est de 20 à 30 secondes, le volume transformé en une fois est indiqué dans le tableau suivant :

Ingrédient	Volume
Farine et fromage à pâte molle	≤800 g
Œuf	≤10 unité

Astuces et mises en garde :

La proportion de farine par rapport à l'eau pendant le pétrissage est de 1 pour 0,6, ce qui signifie que 100 g de farine ont besoin de 60 g d'eau pour que le produit obtenu soit parfait. La durée de transformation standard est de 30 secondes. En effet, la farine deviendra collante et collera à l'adaptateur de la lame si cela dure trop. Cela ferait ensuite trembler la machine qui fonctionnera mal.

• **Disques pour râper, trancher et découper les frites (11-15)**

La durée de transformation standard est de 1 minute.

Choisissez le disque de découpe en fonction des ingrédients et de la forme que vous souhaitez obtenir. Placez le disque de découpe de votre choix dans le support des disques en plastique (5), puis placez ce dernier dans l'arbre d'entraînement (4), fermez le couvercle du bol de transformation (7), et verrouillez-le bien. Vous pouvez commencer à transformer les aliments lorsque la machine fonctionne normalement.

NE FORCEZ PAS en poussant les ingrédients dans la goulotte d'alimentation avec le poussoir. Il est préférable de découper un ingrédient de grandes dimensions en un ingrédient plus petit pour l'adapter à la taille de la goulotte d'alimentation.

Il est recommandé de réduire la vitesse pendant le tranchage d'un ingrédient mou pour éviter qu'il ne devienne pâteux.

Spécificités techniques

Modèle : FP-3500X

Tension : 220 - 240 V/50 HZ

Puissance nominale : 1000 W

Capacité du bol de transformation : 3,5 l

Installation et entretien

Installation

1. Placez le corps du moteur (2) sur une surface plate et sèche.
2. Placez le bol de transformation (3) sur le corps du moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement.
3. Placez l'arbre d'entraînement (4) sur le rotor à l'intérieur de la cuve, installez-le à la verticale.

4. Ouvrez le boîtier des lames (8) de la base du moteur et prenez la lame que vous voulez. Par exemple, lors de l'utilisation de la lame de hachage (10) ou de la lame à pâte (9), il suffit de l'insérer dans l'arbre d'entraînement (4). Lors de l'utilisation des lames de découpe, de râpage ou de celle pour découper des frites, fixez d'abord le support des disques de découpes (5), puis placez le disque (5) sur l'arbre d'entraînement (4).

Attention : une seule lame peut être utilisée à la fois.

5. Mettez l'aliment dans le bol de transformation (3) puis fermez le couvercle du bol (6) en utilisant la lame de hachage (10) ou la lame à pâte (9). Lorsque vous utilisez des lames de découpe pour trancher, râper ou faire frire, assurez-vous d'abord de bien verrouiller le couvercle du bol (6), l'ingrédient doit être inséré par la goulotte d'alimentation lorsque la machine est prête.

6. Verrouillez le couvercle du bol (6), le verrouillage de sécurité est maintenant actif.

7. Attention : l'interrupteur sélecteur doit sur la vitesse « 0 » ; branchez la fiche dans la prise, en utilisant la fonction d'impulsion pour vérifier si la machine est bien montée. S'il y a quelque chose d'anormal, débranchez la machine et assemblez-la de nouveau comme indiqué ci-dessus.

Maintenance

1. Débranchez le cordon d'alimentation pour protéger l'appareil contre les chocs électriques pendant le nettoyage de la machine, ne plongez pas le corps du moteur ni le cordon d'alimentation dans l'eau.

2. Tous les accessoires amovibles peuvent être nettoyés à l'eau à l'exception du corps du moteur ; séchez les pièces mouillées après le nettoyage.

3. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez mettre un peu d'eau tiède et de détergent et laisser couler pendant un moment lorsque vous nettoyez le bol du robot de cuisine.

4. Placez toujours la machine dans un endroit sec et dégagé.

5. N'UTILISEZ PAS de détergent abrasif (agressif) pour éviter de rayer le produit.

6. Ne laissez PAS l'appareil fonctionner plus d'une minute à la fois.

7. Faites-le fonctionner MINUTE par MINUTE puis laissez-le à l'arrêt pendant trois MINUTES. Répétez cela 5 fois, puis éteignez la machine et laissez-la refroidir à température ambiante.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
La machine ne fonctionne pas.	Vérifiez si l'assemblage est correct. Regardez si la fiche d'alimentation est branchée correctement. Vérifiez si le disjoncteur a sauté ou s'il y a une panne de courant.
La machine s'arrête soudainement.	Le bol de transformation peut se desserrer pendant une utilisation vigoureuse. Veuillez réinstaller le couvercle de la cuve.
Le moteur tourne alors que les composants ne fonctionnent pas.	Vérifiez que l'arbre d'entraînement est correctement installé.

Recyclage



Ce produit porte le symbole du tri sélectif des déchets provenant d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé ou démonté pour minimiser son impact sur l'environnement.

L'utilisateur a le choix de donner son produit à un organisme de recyclage compétent ou au détaillant lorsqu'il achète un nouvel équipement électrique ou électronique.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

الصيانة

1. يُرجى فصل سلك الطاقة للحماية من الصدمات الكهربائية أثناء تنظيف الجهاز، ولا تغمر قاعدة المحرك وسلك الطاقة في الماء.
2. يمكن تنظيف جميع الملحقات القابلة للإزالة في الماء باستثناء قاعدة المحرك، ويجب تجفيف الأجزاء المبللة بعد التنظيف.
3. لسهولة التنظيف، يمكنك وضع بعض الماء الدافئ والمنظفات وتشغيل الجهاز لفترة من الوقت عند تنظيف وعاء معالجة الطعام.
4. ضع الجهاز دائماً في مكان جاف وجيد التهوية.
5. لا تستخدم منظفات قوية (صلبة) لتجنب خدش المنتج.
6. لا تشغيل الجهاز لأكثر من دقيقة على نحو متواصل.
7. شغل الجهاز دقيقة واحدة ثم افصله لمدة ثلاث دقائق، بعد أقصى 5 دورات تشغيل، ثم أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

كشف الأعطال

الحل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	تأكد من تركيب الجهاز بشكل صحيح. تأكد من أن القابس موصل بالكهرباء بشكل صحيح. تأكد مما إذا أعيق مصدر الطاقة الرئيسي، أو عند وجود تسرب طاقة.
توقف الجهاز عن العمل بصورة مفاجئة.	وعاء المعالجة قد يكون انفك خلال عمليات المعالجة القوية. يُرجى إعادة تركيب غطاء الوعاء.
المحرك يعمل بينما المكونات لا تدور.	تأكد من تثبيت العمود المحرك بشكل صحيح.

إعادة التدوير

	هذا المنتج يحمل رمز الفرز الانتقائي لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). وهذا يعني أنه يجب التعامل مع هذا المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي EC/2002/96 من أجل إعادة تدويره أو تفكيكه للحد من آثاره على البيئة. يحق للمستخدم إما أن يعطي جهازه إلى مؤسسة إعادة تدوير مختصة أو إلى تاجر التجزئة عند شراء معدات كهربائية أو إلكترونية جديدة. لمزيد من المعلومات، يُرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو الإقليمية في منطقتك.
--	--

نصائح وتحذيرات:

نسبة الدقيق إلى الماء أثناء العجن 1: 0.6، تعني أن 100 جرام من الدقيق يحتاج إلى 60 جرام من الماء لتحقيق أفضل تأثير؛ وقت المعالجة القياسي هو حوالي 30 ثانية، وذلك لأن الدقيق سيصبح لزجاً ويلتصق بمهني الشفرات إذا كان الوقت أكثر من اللازم. وسيجعل ذلك الجهاز يهتز، ويعمل بشكل غير طبيعي.

قرص الجرش والتقطيع وتقطيع البطاطس الأصابع (11-15)

وقت المعالجة القياسي دقيقة واحدة.

اختر قرص الشفرة وفقاً للمكونات والشكل الذي تريده. ضع قرص الشفرة الذي تختاره في حامل القرص البلاستيكي (5)، ثم ضعه في العمود المحرك (4)، ضع غطاء وعاء المعالجة (7) وأغلقه بإحكام. يمكنك البدء في معالجة الطعام عندما يعمل الجهاز بشكل طبيعي.

لا تكن عنيفاً أثناء دفع المكونات في ممر التغذية بواسطة الدافعة. يُفضل تقطيع المكونات الكبيرة إلى أجزاء أصغر لتناسب حجم أنبوب التغذية. ينصح بتقليل السرعة أثناء تقطيع المكونات الطرية لمنعها من التعجن.

المواصفات الفنية

الموديل: FP-3500X

الجهد: 50HZ~220-240 V

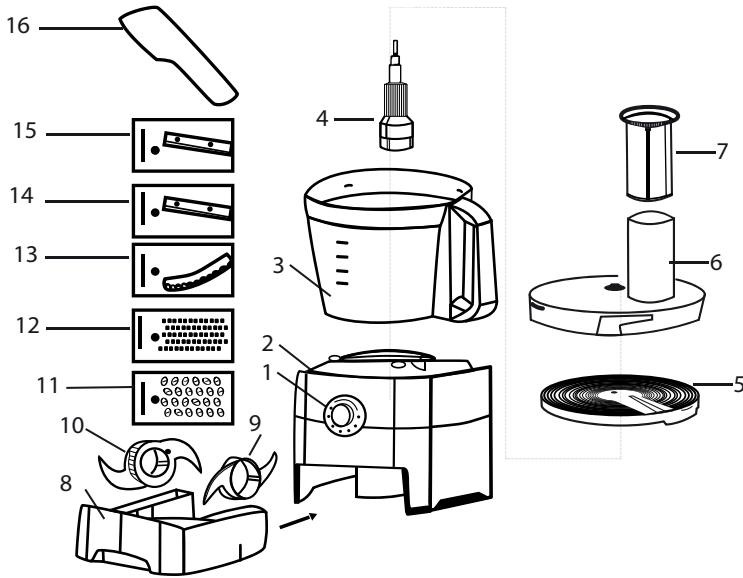
الطاقة المقدرة: 1000W

سعة وعاء المعالجة: 3.5 لتر

التركيب والصيانة

التركيب

1. ضع قاعدة المحرك (2) على اللوحة المسطحة والجافة.
2. ضع وعاء المعالجة (3) على قاعدة المحرك، ولفه في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته جيداً.
3. ضع العمود المحرك (4) على الدوار داخل الوعاء بشكل عمودي.
4. افتح علبة الشفرات (8) بقاعدة المحرك، واختر الشفرة التي تريدها. على سبيل المثال، عند استخدام شفرة الفرم (10) أو شفرة العجين (9)، ضعها في العمود المحرك (4)؛ عند استخدام شفرات التقطيع أو الجرش أو تقطيع البطاطس الأصابع، يرجى تثبيتها على قرص الشفرة (5) أولاً، ثم ضع قرص الشفرة (5) في العمود المحرك (4). انتبه، لا يمكن استخدام سوى شفرة واحدة في كل مرة.
5. ضع الطعام في وعاء المعالجة (3) ثم أغلق غطاء الوعاء (6) أثناء استخدام شفرة الفرم (10) أو شفرة العجين (9). عند استخدام شفرات التقطيع أو الجرش أو تقطيع البطاطس الأصابع، تأكد من قفل غطاء الوعاء (6) أولاً، ويجب ملء المكونات من خلال ممر التغذية بعد أن تكون الآلة جاهزة.
6. أغلق غطاء الوعاء (6)، وعندئذ سيصبح قفل الأمان مفعلاً.
7. انتبه: يجب أن يكون المفتاح على السرعة "0"؛ وصل القابس بالمقيس، استخدم وظيفة التوقف المؤقت للتأكد من تركيب الجهاز جيداً. إذا كان هناك أي شيء غير طبيعي، فافصل الجهاز وأعد تركيبه على النحو الوارد أعلاه.



المميزات

ملاحظة: هذا الجهاز يحتوي على نظام حماية مقاوم لدرجات الحرارة المرتفعة. ولذلك، إذا ارتفعت درجة الحرارة كثيراً، فإن الوحدة سوف تتوقف عن العمل تلقائياً وسوف تستأنف العمل عندما يبرد المحرك بصورة كافية (بعد حوالي 30 دقيقة).

- شفرة الفرم (10)

ملاحظة: هذا الجهاز يحتوي على نظام حماية مقاوم لدرجات الحرارة المرتفعة. ولذلك، إذا ارتفعت درجة الحرارة كثيراً، فإن الوحدة سوف تتوقف عن العمل تلقائياً وسوف تستأنف العمل عندما يبرد المحرك بصورة كافية (بعد حوالي 30 دقيقة).

الحجم	الطعام
الشيكلاتة	200 ≥ جم
الجبن	350 ≥ جم
اللحم	800 ≥ جم
الخضروات والتوابل	150~100 جم
الفواكه	500~300 جم
البصل	800 ≥ جم

شفرة العجين (9)

وقت المعالجة القياسي هو من 20 ثانية إلى 30 ثانية، يوضح الجدول التالي الحجم لكل دفعة:

الحجم	الطعام
الدقيق والجبن الطري	800 ≥ جم
البيض	10 ≥ قطع

احتياطات السلامة

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية:
- يُرجى قراءة جميع التعليمات قبل التشغيل والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من تتقصصهم الخبرة والمعرفة، إلا إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون في الجهاز.
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل مماثل قبل استخدامه مرة أخرى، من أجل تجنب الخطر.
- يشتمل هذا الجهاز على مفتاح أمان يمنع التشغيل في حالة عدم تثبيت الملحقات بإحكام.
- قد تكون درجة حرارة الأسطح الملامسة عالية أثناء تشغيل الجهاز.
- للحماية من خطر حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق أو وقوع إصابة شخصية، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو قاعدة المحرك في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه أو قبل تنظيفه.
- لا تغمر قاعدة المحرك في الماء، ولا تشطفها تحت ماء الصنبور.
- لا تدفع الطعام بأصابعك أو الأشياء الأخرى (مثل السكاكين)، بل استخدم دائماً الدافعة الملحقة لحشو الجهاز بالطعام.
- توجَّ الحذر الشديد عند التعامل مع الشفرات والملاحق، خاصةً أثناء عمليات التجميع والتفكيك والتنظيف بعد الاستخدام.
- الشفرات حادة للغاية.
- لا تترك سلك الطاقة معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، ولا تجعله يلمس الأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من منفذ غاز أو الموقد الكهربائي أو فرن ساخن.
- يُرجى الانتظار حتى تتوقف جميع المكونات عن الحركة قبل فصل سلك الطاقة ونزع وعاء المعالجة.
- تأكد من عدم تجاوز حدود السعة المحددة في قسم المواصفات.
- استخدم دائماً مصدر طاقة مؤرض موثوق به لتشغيل الجهاز.
- هذه الأجهزة غير معدة للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

محتويات العبوة

1. مفتاح دَوَّار	7. دافعة	13. قرص تقطيع البطاطس الأصابع
2. قاعدة المحرك	8. علبة الشفرات	14. شفرة التقطيع الخشن
3. وعاء المعالجة	9. شفرة العجن (بلاستيكية)	15. شفرة التقطيع الناعم
4. العمود المحرك	10. شفرة الفرغ (من الفولاذ)	16. ملعقة الب
5. حامل القرص	11. شفرة الجرش الخشن	
6. غطاء الوعاء	12. شفرة الجرش الناعم	



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F.: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.