

# ufesa



**PA5000**

# ufesa

**BSH Electrodomésticos España, S.A.**

C.I.F. : A-28-893550  
C/ Ibaroa, nº 1, 31.620 HUARTE (Navarra)  
España



100% recycled paper

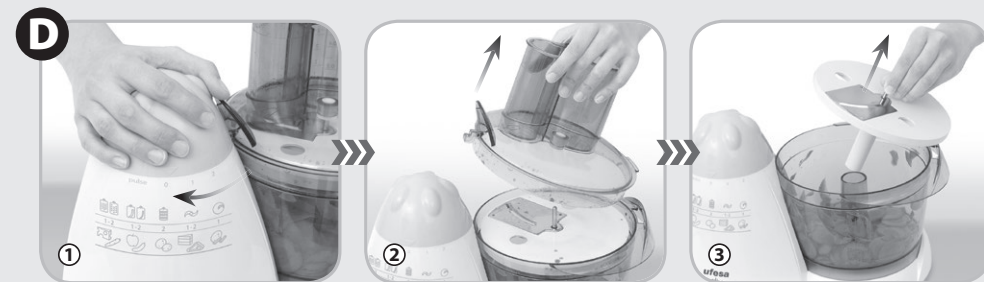
32-13

877-01B\_v01

**INSTRUCCIONES DE USO**  
**OPERATING INSTRUCTIONS**  
**MODE D'EMPLOI**  
**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

إرشادات التشغيل

**ES**  
**GB**  
**FR**  
**PT**  
**AR**



### ¡Estimado cliente!

Felicitaciones por haber elegido nuestro electrodoméstico, y bienvenido como usuario de los productos Ufesa.

Con el fin de lograr los mejores resultados posibles, le recomendamos utilizar exclusivamente accesorios originales Ufesa. Estos han sido especialmente diseñados para este producto.

Lea este manual del usuario. Preste especial atención a las importantes instrucciones de seguridad. Guarde este manual para referencia en el futuro.

### Instrucciones importantes de seguridad y de manipulación apropiada

Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe familiarizarse con todo el contenido de este manual de usuario.

Asegúrese de entender las instrucciones que figuran a continuación.



### ¡PELIGRO! / ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones

- No ponga en marcha el aparato, si el cable o la cubierta están visiblemente dañados.
- Si la pieza no desmontable del cable está dañada, debe reemplazarla el fabricante o en un punto de servicio del mismo o por personal calificado para evitar cualquier peligro.
- Sólo el personal calificado puede reparar el aparato. Las reparaciones incorrectas pueden causar un grave peligro para el usuario. En caso de defectos, póngase en contacto con un centro de servicio calificado.
- El aparato está diseñado para uso en interiores.
- Apague el aparato y desenchufe de la antes de reemplazar el equipo o acercarse a las piezas móviles durante su utilización.

- Desconecte siempre el aparato de la red si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.
- No retire los elementos de trabajo, cuando el procesador de alimentos está en marcha.
- No toque las partes del equipo en movimiento, en especial los discos para cortar, y la cuchilla del procesador de alimentos, ya que son muy afilados y peligrosos. El descuido puede causar lesiones.
- No introduzca nunca alimentos con ningún otro elemento que no sea el accesorio para empujar alimentos que viene con el procesador de alimentos. Es necesario supervisar a los niños cuando se utiliza el electrodoméstico cerca de ellos.
- No deje el aparato conectado sin vigilancia.
- Después su uso, apague y desenchufe el aparato.
- La hoja del procesador de alimentos es muy afilada, siempre guárdela en el estuche apropiado.
- No lave las cuchillas y los discos para cortar directamente con las manos.
- Utilice un cepillo suave para lavar las piezas de metal especialmente las afiladas, cuchillas y discos para cortar.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de ellos.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad o falta de experiencia y conocimientos físicos, sensoriales o mentales que tengan supervisión o hayan sido instruidas acerca del uso del aparato de una manera segura y hayan comprendido los riesgos que implica el uso de los mismos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



### ¡ADVERTENCIA! Riesgo de daño a la propiedad

- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Siempre conecte el aparato a la red eléctrica (sólo AC) con el voltaje correspondiente al indicado en la placa de características.
- Antes de operar, asegúrese de que ningún objeto duro (por ejemplo, una cuchara) se coloque accidentalmente en el recipiente.
- Antes de poner en marcha, controle si el nivel de velocidad elegido no excede el rango de velocidad permitida para la herramienta determinada.
- Para retirar la comida del recipiente, utilice la espátula que viene con el procesador de alimentos.
- No sobrecargue el aparato poniendo en demasiado alimento o causando demasiado esfuerzo.
- No deje el procesador de alimentos con la apertura de la tapa del recipiente o girando el recipiente (parada de emergencia). Este procedimiento se debe evitar, ya que da lugar a que el motor se desgaste con mayor rapidez.
- No exponga el aparato a temperaturas superiores a los 60°C.
- No sumerja el motor y no lo lave con agua corriente.
- No utilice detergentes agresivos tales como emulsiones, limpiadores cremas y ceras. Tales agentes pueden quitar los símbolos gráficos del aparato, como por ejemplo, las marcas de las escalas y las señales de advertencia, etc.
- No lave las piezas de metal en el lavavajillas. Los detergentes agresivos utilizados en los lavavajillas oscurecen las piezas metálicas. Lave las piezas metálicas de forma manual utilizando líquido para lavar.



### CONSEJO Información sobre el producto y consejos sobre su uso

- El aparato está destinado para uso doméstico. En caso de que se utilice para fines alimenticios comerciales, las condiciones de garantía deberán cambiar.

### Características del aparato

El procesador de alimentos es un aparato para realizar tareas múltiples que está diseñado para uso doméstico. Las partes que entran en contacto con los ingredientes procesados, están hechas con materiales que pueden estar en contacto con alimentos.

### Especificaciones

Los parámetros técnicos se mencionan en la placa del producto.

El tiempo permitido de funcionamiento ininterrumpido y la cantidad de alimento a procesar se deben verificar en las tablas correspondientes

Nivel de ruido ( $L_{WA}$ ) con el procesador de alimentos: 85 dB/A

El aparato y no necesita cable a tierra .

El procesador de alimentos Ufesa cumple con los requisitos de las siguientes normas aplicables.

El aparato cumple con los requisitos de las directivas:

- Dispositivos eléctricos de bajo voltaje (LVD) - 2006/95/EC.
- Compatibilidad electromagnética (EMC) - 2004/108/EC.

El producto tiene en su placa la marca del símbolo de CE.

### Descripción del aparato

La unidad PA5000 posee:

- un dispositivo de bloqueo de seguridad que evita el funcionamiento del aparato sin la tapa o con la tapa mal cerrada,
- un sistema que detiene inmediatamente el aparato en caso de intento de abrir la tapa o sacar el recipiente durante la operación,
- control de velocidad de rotación,
- la función de control de "PULSE", que permite controlar la intensidad de la molienda.

### Elementos del aparato

**A**

- 1 Motor
- 2 Cabezal de control

### ELEMENTOS DE CONTROL DEL MOTOR

Las posiciones del cabezal de control de rotación son:

- 0** – el aparato está apagado,
- 1** – velocidad de rotación baja (girar el cabezal a la derecha),
- 2** – velocidad de rotación rápida (girar el cabezal a la derecha),
- P** – modo pulsado (la rotación es la misma que en la posición **2**); el aparato funciona solo cuando el cabezal de control está hacia la izquierda y presionado, después de soltarlo vuelve a la posición **0** y el aparato se detiene.

## ACCESORIOS DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

### PROCESADOR DE ALIMENTOS

- 3 Dispensador para empujar alimentos
- 4 Tapa del procesador de alimentos
- 5 Recipiente del procesador de alimentos
- 6 Cuchilla del procesador de alimentos (blanca)
- 7 Estuche de la cuchilla
- 8 Vástago del disco extraíble
- 9 Espátula
- 10 Placa para rebanar gruesa
- 11 Placa para rebanar delgada
- 12 Placa para triturar gruesa
- 13 Placa para triturar delgada
- 14 Placa para hacer puré
- 15 Disco para rebanar patatas fritas

### Cómo usar los accesorios

**Cuchilla del procesador (blanca) (6):** se utiliza para procesar carne cruda o cocida. También se puede utilizar para mezclar masa (ver tabla al final del manual de instrucciones).

**Disco para cortar (10), (11):** se utiliza para cortar frutas y verduras en rodajas finas y gruesas.

**Disco de trituración (12), (13):** se utiliza para triturar las frutas y verduras en tiras finas o gruesas.

**Disco para rebanar patatas fritas (15):** se utiliza para cortar patatas para las patatas fritas.

**Disco de puré (14):** se utiliza para la pulpa de las frutas y las verduras.

**Vástago del disco extraíble (8):** se utiliza para instalar discos para rebanar intercambiables.

**Dispensador, accesorio para empujar alimentos (3):** se utiliza para empujar los ingredientes que son molidos por los discos para rebanar, para dispensar ingredientes sueltos o líquidos y para acercarlos al tubo de alimentación. Una pequeña abertura en la parte inferior del accesorio para empujar alimentos permite dispensar líquidos en forma uniforme (por ejemplo, aceite, mientras se prepara mayonesa).

**i** Los discos para cortar, triturar y hacer puré son intercambiables, tienen una forma rectangular con las hojas de un solo lado (separados para rebanadas finas y gruesas y para hacer puré).

## Preparación para el funcionamiento, puesta en marcha y operación

**i** Lave las piezas que tienen contacto con los alimentos a procesar antes del primer uso.

### FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

**B**

- 1 Coloque el motor del procesador de alimentos en una superficie dura, plana y seca.
- 2 Desenrolle una longitud suficiente de cable. El cable restante se puede almacenar en la carcasa. Ponga el cable restante en la carcasa a través de la abertura en la parte posterior de la carcasa.
- 3 Coloque el recipiente de trabajo en el motor de modo que la brida triangular en la parte inferior del recipiente se ajuste a la protuberancia triangular del motor.

### FUNCIONAMIENTO DEL DISCO REBANADOR

**C**

- 1 Retire la cuchilla del estuche.
- 2 Coloque la cuchilla blanca en el recipiente del procesador de alimentos.
- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
- 4 Ponga la tapa. Coloque el gancho de la tapa en la abertura de la brida del recipiente y baje la tapa.
- 5 Presione la tapa en el punto marcado hasta que oiga un clic. La protuberancia de la tapa se debe colocar en la apertura de la carcasa.
  - Enchufe el aparato.
- 6 Gire el cabezal de control y ajuste la velocidad de operación adecuada (vea la tabla al final de este manual de instrucciones).

### FUNCIONAMIENTO DE LOS RALLADORES

**E**

- 1 Instale el disco de corte seleccionado en el vástago del disco. Coloque el disco de corte en la espiga, coloque los ganchos debajo del borde del vástago del disco y empuje hasta que los ganchos de seguridad se cierren.
- 2 Sosteniendo la espiga central, coloque el vástago del disco con el disco de corte en el recipiente.
- 3 Ponga la tapa. Coloque el gancho de la tapa en la abertura de la brida del recipiente y baje la tapa.
- 4 Presione la tapa en el punto marcado hasta que oiga un clic. La protuberancia de la tapa se debe colocar en la apertura de la carcasa.
- 5 Enchufe el aparato.
- 6 Gire el cabezal de control y ajuste la velocidad de operación adecuada (vea la tabla al final de este manual de instrucciones).

**i** Durante la operación, el pulsador debe estar ubicado en el embudo del procesador de alimentos. De esta manera, evita que el alimento salpique y manche.

### Consejos para la operación

- El procesador de alimentos muele los ingredientes muy rápido. Encienda el aparato sólo por un corto período de tiempo. De esta manera los ingredientes no se molerán de forma excesiva.
- No triture grandes piezas utilizando la cuchilla del procesador de alimentos. Corte los ingredientes en cubos de aproximadamente 3 cm antes de ponerlos en el recipiente.
- No permita que el procesador de alimentos opere demasiado tiempo mientras que muele queso, mantequilla, margarina. Esos productos pueden calentarse y fundirse.
- Si los ingredientes se pegan a la cuchilla o las paredes del recipiente, apague el aparato, retire la tapa y retire los ingredientes de la cuchilla y los lados del recipiente (con la espátula).
- Moler ingredientes duros, como granos de café, nuez moscada y cubitos de hielo puede afectar a la condición de la cuchilla.

### Discos para cortar

- Para obtener rodajas uniformes, ponga las verduras anchas en el tubo de alimentación más grande y las delgadas en el tubo de alimentación más pequeño, por separado en el tubo de alimentación más pequeño y un par de piezas a la vez en el más grande.
- Obtendrá rodajas regulares sin bordes rasgados cuando el aparato está apagado mientras se llena el tubo de alimentación. Para ello se puede utilizar la función "PULSE".
- Los vegetales suaves y jugosos se deben cortar a una velocidad inferior; las verduras duras a uno más rápido.

**i** Puede cortar 0,8 - 1 kg de frutas o verduras a la vez para llenar completamente el recipiente.

### Discos para picar

- Puede llenar el tubo de alimentación durante el funcionamiento.
- Durante la trituración se pueden utilizar todas las velocidades disponibles. Utilice velocidades bajas para frutas y verduras suaves y velocidades más altas para las más duras.

**i** Puede cortar 0,8 - 1 kg de frutas o verduras a la vez para llenar completamente el recipiente.

### Disco para puré

- Puede llenar el tubo de alimentación durante el funcionamiento.
- Después de hacer aproximadamente 0,5 kg puré, detenga el aparato y elimine la pulpa de la tapa.

### Disco para cortar patatas fritas

- Puede llenar el tubo de alimentación durante el funcionamiento.
- Opere el aparato con la función "PULSE".

**i** Puede cortar 1 kg de patatas a la vez para llenar completamente el recipiente.

### Después de usar


**D**


- 1 Ajuste el interruptor en la posición "0".
  - Desenchufe el aparato.
- 2 Después de que el aparato se haya detenido por completo, abra la tapa.
- 3 Extraiga la herramienta utilizada y vacíe el recipiente.

### Lavado, limpieza y mantenimiento

- Lave las partes del procesador de alimentos que entran en contacto con los alimentos procesados a fondo en agua caliente con detergente líquido después de cada uso para evitar que restos de alimentos se sequen. Todos los accesorios, a excepción de las piezas de metal, se pueden poner en el lavavajillas (máx. temperatura 60°C).
- El agua tibia mezclada con líquido para lavar platos hace que la limpieza de la taza mezcladora sea más fácil.
- Limpie la carcasa del motor con un paño húmedo con jabón líquido.
- Utilice un cepillo para vajillas para eliminar la suciedad de las grietas o esquinas.
- Seque todas las piezas por completo después de lavar.
- Mantenga siempre el disco de corte en la carcasa.

### Advertencias de deposición/eliminación

 Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –en principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.

 Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/EC. El símbolo del cubo de basura tachado sobre el aparato indica que el producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos

o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desechado de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más

información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público.

Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

### Velocidad recomendada y tiempo de operación

Los tiempos de operación son aproximados. El tiempo de funcionamiento real depende de la calidad y cantidad de los ingredientes y del nivel deseado de mezcla o molido.

#### PROCESADOR DE ALIMENTOS – CUCHILLA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Producto	Cantidad máxima	Preparación	Vel.	Tiempo operativo
Masa de levadura*	500 g de harina, 150 g de azúcar, 125 g de mantequilla, 250 ml de leche, 30 g de levadura, 3 huevos	Mezcle la levadura con la leche tibia, 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de harina. Espere a que se eleve la masa, agregue la harina, los huevos, la mantequilla y amase. Espere 30 minutos hasta que la masa se eleve. Hornee durante 40 min. a aproximadamente 160°C.	2	60 seg.
Tarta cremosa	250 g de harina, 250 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 6 huevos	Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mezcle.	2	30 seg.
Pastaflores	500 g de harina, 100 g de azúcar, 250 g de mantequilla, 4 yemas	Ponga la harina y la mantequilla cortada en cubos en el recipiente. Amase durante aproximadamente 30 seg. hasta que se formen migas finas. Añada el azúcar y las yemas. Mezcle hasta que los ingredientes se combinen en forma uniforme.	2	30 – 45 seg.
Tarta esponjosa	4 huevos, 200 g de harina, 200 g de azúcar,	Bata las claras de huevo, añada el azúcar y las yemas. Agregue la harina y mezcle.	2/1	3 min. + 15 seg.
Masa para tortitas	350 g de harina, 500 ml de leche, 3 huevos	Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mezcle.	2	30 seg.
Mayonesa	500 ml de aceite, 2 huevos, 15 g vinagre, 2 cucharadas de mostaza	Ponga los huevos, el vinagre y aproximadamente 100 ml de aceite en el recipiente. Mezcle y dispense el aceite restante (a través de la abertura en el accesorio para empujar alimentos).	2	3 min. (tiempo del agregado de aceite)
Crema mantequilla	400 g de mantequilla, 200 g azúcar impalpable, 2 yemas	Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mezcle.	1	3 min.
Carne	500 g	Corte la carne en trozos de unos 3 cm. Coloque en el recipiente y pique.	2	30 seg.
Terrina	750 g	Corte la carne refrigerada guisada en las verduras en trozos de unos 3 cm. Añada un bollo de pan remojado, los huevos y las especias y muela.	2	60 seg.

Producto	Cantidad máxima	Preparación	Vel.	Tiempo operativo
Sopa crema	500 ml caldo, 150 g vegetales, 200 g carne	Ponga las verduras cocidas, la carne y aproximadamente 1 taza de caldo en el recipiente y muela hasta alcanzar la consistencia deseada. Agregue el resto del caldo y mezcle brevemente.	2	1 – 2 min. (depende de la carne)
Hierbas	2 atados (aprox. 70 g)	Ponga las hierbas limpias y secas en el recipiente.	2	90 seg.
Nueces	500 g	Ponga las nueces en el recipiente y pique.	2	25 seg.
Manteca de hierbas	40 g de manteca, 1 manojo de hierbas	Ponga las hierbas limpias y secas en el recipiente y pique durante unos 60 seg. Añada la mantequilla y mezcle.	2	60 seg. + 60 seg.
Pasta para untar pan	500 g pote de queso, 250 g pescado ahumado	Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mezcle.	2	60 seg.
Chocolate	200 g	Divida el chocolate en porciones de unos 3 cm. Ponga en el recipiente y muela.	2	30 – 40 seg.

\* Masa de levadura

**Nota:** La masa preparada de acuerdo con la receta anterior es muy acuosa y no se puede formar una bola; se pega a la mano y los lados del recipiente. Su consistencia no se parece a la de una masa típica de levadura, no se puede formar o enrollar. Durante la preparación de un pastel de levadura de acuerdo con la receta anterior la masa se debe pasar al molde justo después de la mezcla de los ingredientes (amasando la masa). Después de la cocción, obtendrá un pan de levadura dulce sabroso, esponjoso y bien fermentado.

#### PROCESADOR DE ALIMENTOS – DISCOS CORTANTES

Producto	Equipo	Cantidad máxima	Preparación	Vel.
Pepinos, puerros, zanahorias, etc.	Disco para rebanar	750 g	Ponga las piezas individuales en el tubo de alimentación estrecho o un par de piezas en el tubo de alimentación ancho. Presione suavemente el accesorio para empujar alimentos y corte.	1 o 2
Patatas, apio, etc.		750 g	Corte las verduras en pedazos que caben en el tubo de alimentación. Ponga las verduras en el tubo de alimentación. Presione suavemente el accesorio para empujar alimentos y ralle.	1 o 2
Queso	Disco para triturar	750 g	Corte el queso en porciones que entren en el tubo de alimentación. Añada en el tubo de alimentación. Presione suavemente el accesorio para empujar alimentos y ralle.	2
Zanahorias, remolacha, apio, manzanas, etc.		500 g	Corte los vegetales en porciones que entren en el tubo de alimentación. Añada en el tubo de alimentación. Presione suavemente el accesorio para empujar alimentos y triture.	1 o 2
Patatas cocidas, remolacha, zanahorias	Disco para puré	750 g	Corte los vegetales en porciones que entren en el tubo de alimentación. Añada en el tubo de alimentación. Presione suavemente el accesorio para empujar alimentos y triture.	2
Patatas	Disco para cortar patatas fritas	750 g		1

El fabricante/importador no acepta ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado o manejo inadecuado.

El fabricante/importador se reserva los derechos de modificar el producto en cualquier momento con el fin de ajustarlo a las regulaciones legales, normas, directivas, o debido a razones de construcción, comercialización, estéticas o de otro tipo, sin notificación previa.

## ENGLISH

### Dear Customer,

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of ufesa products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original ufesa accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this instruction manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this instruction manual for future reference.

### Important safeguards and proper handling instructions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.



### DANGER! / WARNING! Risk of injury

- Do not operate when the power supply cord or housing is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- The appliance is intended for indoor use only.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended

and before assembling, disassembling or clearing.

- Do not remove any working elements, when the food processor is running.
- Do not touch any parts of equipment in motion, especially the slicing discs, and blade of the food processor, as they are extremely sharp and dangerous. Carelessness may lead to injury.
- Never push food in with anything but the food pusher that comes with the food processor.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Do not leave a plugged appliance unattended.
- After operation switch off and unplug the appliance.
- The food processor blade is very sharp – always store it in the proper casing.
- Do not wash the blades and slicing discs by hand directly.
- Use a soft brush to wash the metal parts especially the sharp blades and slicing discs.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.



### WARNING! Risk of property damage

- Do not unplug the appliance by pulling the cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Before operating, make sure that no hard object (e.g. a spoon) is accidentally placed in the container.
- Before operating check if the chosen speed level does not exceed the permitted speed range for a given tool.
- To remove food from the container use the spatula that comes with the food processor.
- Do not overload the appliance by putting in too much food or pushing too hard.
- Do not stop the food processor by opening the container's lid or by turning the container (emergency stop). This procedure should be avoided as it results in the motor wearing out faster.
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C.
- Do not immerse the motor and do not wash it under running water.
- Do not use aggressive detergents such as emulsions, cream cleaners and polishes. Such detergents may remove the graphic symbols from the appliance such as e.g. scales marks and warning signs etc.
- Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in dishwashers result in darkening of these metal parts. Wash the metal parts manually using a dishwashing liquid.



### HINT Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended for domestic use. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.

### Appliance characteristics

The food processor is a multi task appliance which is designed for household use. The parts that contact the processed ingredients are made of food contact materials.

### Specifications

The technical parameters are indicated on the rating label.

Permissible time of non-stop operation and amount of processed food – see appropriate tables.

Noise level (L<sub>WA</sub>) with food processor: 85 dB/A

The appliance does not require grounding

Ufesa food processor meets the requirements of the existing norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

### Appliance description

The unit has:

- a safety interlock device which prevents the appliance from operating without the lid or with the lid not properly closed,
- a system which immediately stops the appliance in case of an attempt to open the lid or take out the container during operation,
- rotation speed control,
- **PULSE** control function which enables to control the grinding level.

### Appliance elements

**A**

- 1 Motor
- 2 Control head

### MOTOR CONTROL ELEMENTS

The positions taken by the rotation control head are:

- 0** – appliance is switched off,
- 1** – slow rotation speed (turn head right),
- 2** – fast rotation speed (turn head right),
- P** – pulse mode (rotation same as position **2**); the appliance operates only when the control head is turned left and pressed, after releasing the head returns to position **0** and the appliance stops.

### FOOD PROCESSOR ACCESSORIES

#### FOOD PROCESSOR

- 3 Food pusher dispenser
- 4 Food processor lid
- 5 Food processor container
- 6 Food processor blade (white)
- 7 Blade casing
- 8 Detachable disc stem
- 9 Spatula

- 10 Thick slicing pad
- 11 Thin slicing pad
- 12 Coarse shredding pad
- 13 Fine shredding pad
- 14 Pureeing pad
- 15 French fry slicing disc

### How to use the accessories

**Food processor blade (white) (6)** – is used to process raw or cooked meat. It can be also used to mix dough (see table at the end of the instruction manual).

**Slicing disc (10), (11)** – is used to cut fruits and vegetables into thin and thick slices.

**Shredding disc (12), (13)** – is used to shred fruits and vegetables into fine or coarse shreds.

**French fry slicing disc (15)** – is used to cut potatoes for French fries.

**Pureeing disc (14)** – is used to pulp fruits and vegetables.

**Detachable disc stem (8)** – is used to install changeable slicing discs.

**Food pusher, dispenser (3)** – is used to push ingredients that are grinded by the slicing discs, to dispense loose or liquid ingredients and to close the feed tube. A small opening at the bottom of the food pusher allows to evenly dispense liquids (e.g. oil while preparing mayonnaise).

**i** Slicing, shredding and pureeing discs are changeable, have a rectangular shape with one-sided blades (separate for thick and thin slicing and pureeing).

### Preparation for operation, start-up and operation

**i** Wash the parts that have contact with the processed food before initial use.

### OPERATING THE FOOD PROCESSOR

- 1 Place the motor of the food processor on a hard, flat, and dry surface.
- 2 Unwind a sufficient length of the cord. The remaining cord can be stored in the housing. Put the remaining cord in the housing through the opening in the back of the housing.
- 3 Place the work bowl on the motor so that the triangular flange on the bottom of the container fits the tri-angular protrusion of the motor.

### OPERATING THE SLICING DISC

- 1 Take off the blade casing
- 2 Put the white food processor blade into the container
- 3 Put the ingredients into the container.
- 4 Put the lid on. Place the lid's hook in the container's flange opening and lower the lid.
- 5 Press the lid in the marked spot until you hear a click. The lid's protrusion should be placed in the opening of the housing.
  - Plug in the appliance.
- 6 Turn the control head and set the appropriate operation speed (see table at the end of this instruction manual).

### OPERATING THE GRATERS

- 1 Install the selected slicing disc on the disc stem. Put the slicing disc on the tang, place the hooks under the edge of the disc stem and push until the hooks snap shut.
- 2 Holding the middle tang, put the disc stem with the slicing disc in the container.
- 3 Put the lid on. Place the lid's hook in the container's flange opening and lower the lid.
- 4 Press the lid in the marked spot until you hear a click. The lid's protrusion should be placed in the opening of the housing.
- 5 Plug in the appliance.
- 6 Turn the control head and set the appropriate operation speed (see table at the end of this instruction manual).

**i** During operation, the pusher should be in the feed chute. It prevents food from spattering and splashing.

### Operation tips

- The food processor grinds ingredients very fast. Turn on the appliance only for a short period of time. This way the ingredients will not be excessively grinded. Do not grind large pieces using the food processor blade. Cut the ingredients to approximately 3 cm cubes before putting them into the container.
- Do not allow the food processor to operate too long while grinding cheese, butter, margarine. Such products may heat and melt.
- If the ingredients stick to the blade or the sides of the container turn off the appliance, take off the lid and remove the ingredients from the blade and the sides of the container (using the spatula).
- Grinding hard ingredients such as coffee beans, nutmeg and ice cubes may affect the condition of the blade.

### Slicing discs

- In order to receive uniform round slices put wide vegetables into the larger feed tube and the thin ones into the smaller feed tube – separately into the smaller feed tube and a couple of pieces at a time into the larger one.
- You will receive regular slices without torn edges when the appliance is switched off while filling the feed tube. To do that you can use the "PULSE" function.
- Soft and juicy vegetables should be cut at lower speed, hard vegetables at a faster one.

**i** You can cut 0.8 – 1kg of fruit or vegetables at a time to completely fill the container.

### Shredding discs

- You can fill the feed tube during operation.
- While shredding you can use all available gears. Use lower gears for soft fruits and vegetables and higher gears for harder ones.

**i** You can cut 0.8 – 1kg of fruit or vegetables at a time to completely fill the container.

### Pureeing disc

- You can fill the feed tube during operation.
- After pureeing approximately 0.5 kg of ingredients stop the appliance and remove the pulp from the lid.

### French fry slicing disc

- Fill the feed tube during operation.
- Operate the appliance using the "PULSE" function.

**i** You can cut 1 kg of potatoes at a time to completely fill the container.

### After operation

- 1 Set the switch to "0" position.
  - Unplug the appliance.
- 2 After the appliance has completely stopped, open the lid.
- 3 Take out the used tool and empty the container.

### Washing, cleaning and maintenance

- Wash the parts of the food processor that contact the processed food thoroughly in warm water with dishwashing liquid after each use to prevent food rests from drying. All accessories, except for metal pieces, can be dishwashed (max. temp. 60°C).
- Mixing warm water with dishwashing liquid makes the cleaning of the mixing cup easier.
- Wipe the housing of the motor with a damp cloth with dishwashing liquid.

- Use a dish brush to remove dirt from crevices or corners.
- Dry all parts thoroughly after washing.
- Always keep the cutting blade in the housing.

### Advice on disposal

**e** Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.



This product complies with EU Directive 2002/96/EC. The crossed wheeled bin symbol shown on the appliance indicates that when it comes to dispose of the product it must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalised. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

## Recommended speed and operation time

The operation times are approximate. The actual operation time depends on the quality and quantity of the ingredients and the desired level of mixing or grinding.

### FOOD PROCESSOR – FOOD PROCESSOR BLADE

Product	Max. amount	Preparation	Gear	Operation time
Yeast dough*	500 g flour, 150 g sugar, 125 g butter, 250 ml milk, 30 g yeast, 3 eggs	Blend yeast with warm milk, 1 spoon of sugar and 1 spoon of flour. Wait until dough rises, add flour, eggs, fat and knead dough. Wait 30 min until dough rises. Bake for 40 min at approximately 160°C.	2	60 s
Creamed cake	250 g flour, 250 g sugar, 250 g butter, 6 eggs	Put all the ingredients in the container and blend.	2	30 s
Shortcrust pastry	500 g flour, 100 g sugar, 250 g butter, 4 yolks	Put flour and butter cut into cubes in the container. Knead for about 30 s until fine crumbs are formed. Add sugar and yolks. Blend until the ingredients combine.	2	30 – 45 s
Sponge cake	4 eggs, 200 g flour, 200 g sugar,	Beat egg whites, add sugar and yolks. Add flour and blend.	2/1	3 min. + 15 s
Pancake batter	350 g flour, 500 ml milk, 3 eggs	Put all the ingredients in the container and blend.	2	30 s
Mayonnaise	500 ml oil, 2 eggs, 15 g vinegar, 2 spoons mustard	Put eggs, vinegar and about 100 ml of oil in the container. Blend and dispense the remaining oil (through the opening in the food pusher).	2	3 min. (oil dispensing time)
Butter cream	400 g butter, 200 g powdered sugar, 2 yolks	Put all the ingredients in the container and blend.	1	3 min.
Meat	500 g	Cut meat into pieces of about 3 cm. Place in the container and chop.	2	30 s
Terrine	750 g	Cut cooled meat stewed in vegetables into pieces of about 3 cm. Add soaked bread roll, eggs and spices and grind.	2	60 s
Cream soup	500 ml stock, 150 g vegetables, 200 g meat	Put cooked vegetables, meat and about 1 cup of stock in the container and grind until desired consistency is reached. Add the rest of the stock and mix briefly.	2	1 – 2 min. (depending on the meat)
Herbs	2 bunches (about 70 g)	Put clean and dry herbs into the container.	2	90 s
Nuts	500 g	Put nuts in the container and chop.	2	25 s
Herb butter	40 g butter, 1 bunch of herbs	Put clean and dry herbs into the container and chop for about 60 s. Add butter and blend.	2	60 s + 60 s
Bread spread	500 g pot cheese, 250 g smoked fish	Put the ingredients in the container and blend.	2	60 s
Chocolate	200 g	Divide chocolate into pieces of about 3 cm. Put into the container and grind.	2	30 – 40 s

\* Yeast dough

**Note:** Dough prepared according to the above recipe is very watery and cannot be formed in a ball; it sticks to the hand and the sides of the container. Its consistency does not resemble one of a typical yeast dough; it cannot be formed or rolled. While preparing a yeast pie according to the above recipe the dough should be transferred to the tin right after mixing the ingredients (kneading the dough). After baking you will receive a tasty, spongy, well risen sweet yeast bun.

### FOOD PROCESSOR – SLICING DISCS

Product	Equipment	Max. amount	Preparation	Gear
Cucumbers, leeks, carrots, etc.	Slicing disc	750 g	Put individual pieces in the narrow feed tube or a couple of pieces in the wide feed tube. Gently press food pusher and slice.	1 or 2
Potatoes, celery, etc.		750 g	Cut vegetables into pieces fitting in the feed tube. Put vegetables into the feed tube. Press food pusher lightly and grate.	1 or 2
Cheese	Shredding disc	750 g	Cut cheese into pieces fitting in the feed tube. Put into the feed tube. Gently press food pusher and grate.	2
Carrots, beetroot, celery, apples, etc.		500 g	Cut vegetables into pieces fitting in the feed tube. Put vegetables into the feed tube. Gently press food pusher and shred.	1 or 2
Cooked potatoes, beetroot, carrots	Pureeing disc	750 g	Cut vegetables into pieces fitting in the feed tube. Put vegetables into the feed tube. Gently press food pusher and shred.	2
Potatoes	French fry slicing disc	750 g		1

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



## Chers Clients !

Nous vous félicitons d'avoir choisi notre appareil et nous vous souhaitons la bienvenue parmi les utilisateurs de produits ufesa.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de n'utiliser que les accessoires originaux de la société ufesa. Ils ont été conçus spécialement pour ce produit.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation. Il convient de faire particulièrement attention aux recommandations de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil dans le but de prévenir les accidents et/ou d'éviter l'endommagement de l'appareil. Conservez cette notice d'utilisation pour pouvoir vous en servir au cours d'une utilisation ultérieure.

### Consignes relatives à la sécurité et à une utilisation conforme du hachoir

Avant de commencer à utiliser l'appareil, prenez connaissance de la notice d'utilisation.

Il convient de s'assurer que les consignes suivantes ont bien été comprises.



### **DANGER ! AVERTISSEMENT !**

#### **Le non respect de ces consignes peut provoquer des blessures**

- Ne pas mettre l'appareil en marche si le câble d'alimentation est endommagé ou si le boîtier est visiblement endommagé.
- Si le câble d'alimentation non détachable est endommagé, il doit être changé chez le fabricant ou dans un atelier de réparation spécialisé ou par une personne qualifiée dans le but d'éviter les risques.
- La réparation de l'appareil ne peut être effectuée que par un personnel formé. Une réparation non conforme peut entraîner des risques graves pour les utilisateurs. En cas de panne, adressez-vous à un réparateur spécialisé.

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.
- Avant de remplacer un accessoire ou de s'approcher d'une des parties en mouvement, il convient d'éteindre le matériel et de débrancher l'alimentation.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant de le monter, de le nettoyer.
- Ne pas retirer du récipient les éléments en fonctionnement lorsque le mixeur est en marche.
- Ne pas toucher avec les mains les éléments qui sont en mouvement, en particulier le disque du malaxeur, le couteau du malaxeur. Ils très tranchant ! Une utilisation imprudente peut causer des blessures.
- Ne pas pousser les aliments qu'avec le poussoir.
- Faire particulièrement attention en cas d'utilisation du hachoir en présence d'enfants.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Après avoir fini d'utiliser le robot l'éteindre au moyen de l'interrupteur et retirer la fiche de la prise secteur.
- Le couteau du malaxeur est très tranchant, il convient de le garder dans son étui de protection.
- Ne pas laver les couteaux et les disques directement à la main.
- Pour nettoyer les parties métalliques, en particulier les couteaux et les disques utiliser une brosse tendre.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensibles ou mentales limitées ou

qui n'ont pas d'expérience avec ce matériel ou qui ne le connaissent pas, mais uniquement sous surveillance ou après avoir reçu une explication préalable intelligible sur les risques et après avoir subi une instruction sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

- Il convient de veiller à ce que les enfants ne s'amuse pas avec l'appareil.



### **ATTENTION !**

#### **Le non respect de ces consignes peut provoquer des dégâts**

- Ne pas retirer la fiche de la prise du secteur en tirant sur le câble.
- Toujours brancher l'appareil à une prise du réseau électrique (uniquement en courant alternatif) dont la tension est conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant l'utilisation, vérifier s'il n'y a pas un objet dur dans le récipient (par exemple une cuillère).
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que la vitesse sélectionnée n'est pas excessive par rapport à l'outil choisi.
- Pour vider le récipient, utiliser la spatule fournie avec le robot.
- Ne pas surcharger l'appareil avec une quantité trop importante de produit ou en poussant trop fort.
- Ne pas éteindre le robot en ouvrant le couvercle du récipient ou en faisant pivoter le récipient (arrêt d'urgence). Ceci provoque une usure prématurée du moteur et il convient de l'éviter.
- Ne pas soumettre le hachoir à une température supérieure à 60°C – ceci peut endommager le hachoir.
- Ne pas tremper le moteur du mixeur dans l'eau et ne pas le laver à grande eau.
- Pour nettoyer le boîtier ne pas utiliser de détergent agressif sous la forme d'émulsions, de laits, de pâtes, etc. Ils risquent d'effacer les symboles graphiques informatifs comme les graduations, les signes, les symboles de danger, etc.
- Ne pas laver les parties métalliques en lave-vaisselle. Les produits de lavage agressifs utilisés dans ces appareils noircissent ces parties. Lavez-les à la main en utilisant des produits vaisselle traditionnels.



### **INDICATION**

#### **Informations sur le produit et consignes d'utilisation**

- L'appareil est destiné à un usage domestique. En cas d'utilisation à des fins professionnelles gastronomiques les conditions de garantie sont modifiées.

### **Caractéristiques de l'appareil**


Le robot de cuisine est un appareil destiné à un usage domestique. Les parties qui sont en contact avec les matières premières transformées ont été réalisées avec des matériaux agréés pouvant être en contact avec les produits alimentaires.

### **Données techniques**

Les paramètres techniques de l'appareil figurent sur la plaque signalétique du produit.

Temps de fonctionnement ininterrompu et quantité de produit traité – voir les tableaux.

Bruit de l'appareil (L<sub>WA</sub>) avec le malaxeur: 85 dB/A

Ne nécessite pas de prise de terre .

Les centrifugeuses ufesa respectent les normes en vigueur.

L'appareil est conforme aux exigences des directives :

- Appareil électrique à basse tension (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilité électromagnétique (EMC) – 2004/108/EC.

Le produit est signalé EC sur la plaque signalétique.

### **Description de l'appareil**

**Le robot PA5000 possède :**

- une sécurité empêchant mise en marche du robot sans couvercle ou avec un couvercle mal fermé,
- un système qui arrête immédiatement l'appareil en cas de tentative d'ouverture du couvercle ou de retrait du récipient en cours de fonctionnement,
- une régulation de la vitesse de rotation,
- une fonction de commande PULSE qui permet de contrôler le niveau auquel le produit est émincé.

### **Construction de l'appareil**



- 1 Moteur
- 2 Variateur de commande

#### **ELEMENTS DE COMMANDE DU MOTEUR**

Les positions occupées par le variateur de commande signifient :

- 0 – appareil éteint,
- 1 – rotation lente (faire tourner le variateur sur la droite),

2 – rotations rapides (faire tourner le variateur sur la droite),

P – pulsations (rotations comme au niveau 2); l'appareil ne fonctionne que lorsque le variateur de commande est tourné sur la gauche et maintenu dans cette position; lorsqu'il est relâché, le variateur revient à la position « 0 » et l'appareil arrête de fonctionner.

## ACCESSOIRES DU ROBOT

### MALAXEUR

- 3 Pousoir doseur
- 4 Couvercle du malaxeur
- 5 Récipient du malaxeur
- 6 Couteau du malaxeur (blanc)
- 7 Étui de protection du couteau
- 8 Support pour disques amovibles
- 9 Spatule
- 10 Insert pour tranches épaisses
- 11 Insert pour tranches fines
- 12 Insert pour copeaux gros
- 13 Insert pour copeaux fins
- 14 Insert pour purée
- 15 Disque à frites

### Utilisation des accessoires

**Le Couteau du malaxeur (blanc) (6)** – il sert à hacher la viande crue ou cuite. Il sert également à pétrir de la pâte (voir le tableau plus loin dans l'instruction).

**Le disque à tranches (10), (11)** – il sert à couper les fruits et les légumes entre tranches fines et épaisses.

**Le disque à râper (12), (13)** – il sert à râper les fruits et les légumes en copeaux fins et gros.

**Le disque à frites (15)** – il sert à couper les pommes de terre pour faire des frites.

**Le disque à purée (14)** – il sert à réduire en purée les fruits et les légumes.

**Le support pour disques détachables (8)** – il permet de fixer les disques amovibles.

**Le pousoir doseur du malaxeur (3)** – il sert à pousser le produit émincé au moyen des disques coupants, à doser les produits friables ou liquides et à fermer l'entonnoir d'alimentation du couvercle. La petite ouverture au fond du pousoir permet de doser uniformément les liquides (par exemple l'huile pendant la préparation d'une mayonnaise).

**i** Les disques à tranches, à râper, à purée sont amovibles, ils ont une forme rectangulaire et les lames ne coupent que d'un côté (respectivement pour les coupes fines épaisses et pour la purée).

## Préparation du robot ménager pour utilisation. Mise en marche et fonctionnement

**i** Avant la première utilisation laver les parties qui sont en contact avec le produit traité.

### UTILISATION DU MALAXEUR **B**

① Placer le moteur du robot sur une surface stable, plate et sèche.

② Tirer une longueur suffisante de câble d'alimentation, s'il s'avère trop long, il est possible de l'insérer à l'intérieur du bloc moteur grâce à l'ouverture qui se trouve à l'arrière du bloc.

③ Placer le récipient sur le moteur de manière à ce que la collerette triangulaire qui se trouve au fond de pose sur la protubérance triangulaire du moteur.

### UTILISATION DU COUTEAU DU MALAXEUR **C**

① Retirer l'étui de protection du couteau.

② Mettre le couteau du malaxeur (blanc) dans le récipient.

③ Mettre les produits dans le récipient.

④ Mettre le couvercle. Mettre l'attache du couvercle dans l'ouverture du récipient et poser le couvercle sur le récipient.

⑤ Appuyer sur le couvercle à l'endroit signalé par les repères jusqu'à ressentir une résistance et à entendre un « clic » caractéristique. La protubérance du couvercle doit se trouver dans la douille du bloc.

● Mettre la fiche du câble d'alimentation dans la prise réseau.

⑥ Tourner le variateur de commande et sélectionner la vitesse souhaitée (voir le tableau plus loin dans la notice).

### UTILISATION DES RAPES **E**

① Monter le disque choisi sur le support. Placer le disque sur le pivot. Placer les attaches sous la bordure du support et appuyer pour fixer l'attache.

② En tenant le pivot central, placer le support et le disque dans le récipient.

③ Mettre le couvercle. Mettre l'attache du couvercle dans l'ouverture du récipient et poser le couvercle sur le récipient.

④ Appuyer sur le couvercle à l'endroit signalé par les repères jusqu'à ressentir une résistance et à entendre un « clic » caractéristique. La protubérance du couvercle doit se trouver dans la douille du bloc.

⑤ Mettre la fiche du câble d'alimentation dans la prise réseau.

⑥ Tourner le variateur de commande et sélectionner la vitesse souhaitée (voir le tableau plus dans la notice).

**i** Pendant l'utilisation, le pousoir doit se trouver dans l'entonnoir du malaxeur. Ceci permet de prévenir les éclaboussures.

### Conseils d'utilisation

- Le robot ménager émince les produits très rapidement. Ne le faire fonctionner que pour de courtes durées afin que les produits ne soient pas hachés trop menu.
- Ne pas hacher avec le couteau de trop gros morceaux. Avant de les mettre dans le récipient couper des morceaux d'environ 3 cm.
- Pour émincer du fromage, du beurre, de la margarine, ne pas faire fonctionner le robot trop longtemps. Ces produits pourraient s'échauffer et fondre.
- Si les produits collent au couteau ou aux bords intérieurs du récipient éteindre l'appareil, retirer le couvercle et nettoyer le produit qui se trouve sur le couteau et les bords du récipient (de préférence avec la spatule).
- Le fait d'émincer des produits durs comme, par exemple, des grains de café, de la noix de muscade, des glaçons, etc. peut avoir un effet sur l'état du couteau.

### Disques à tranches

- Pour obtenir des tranches uniformes et rondes, mettre les plus gros légumes dans le grand entonnoir et les plus petits dans le petit entonnoir ou plusieurs petits dans le grand entonnoir.
- Pour obtenir des tranches non déchiquetées il faut que l'appareil soit éteint au moment du remplissage. C'est à cela que sert la fonction « PULSE ».
- Emincer les légumes tendres et juteux à petite vitesse et les légumes durs à grande vitesse.

**i** Pour remplir complètement le récipient il est possible d'émincer 0,8 – 1 kg de fruits ou légumes.

### Disques à râper

- l'entonnoir peut être rempli de produits pendant que l'appareil fonctionne.
- pour émincer les produits vous pouvez utiliser toutes les vitesses, sachant que pour les fruits et légumes tendres il faut utiliser les petites vitesses et pour les fruits et légumes durs, les grandes vitesses.

**i** Pour remplir complètement le récipient il est possible d'émincer 0,8 – 1 kg de fruits ou légumes.

### Disque à purée

- l'entonnoir peut être rempli de produits pendant que l'appareil fonctionne.

- Après avoir traité 0,5 kg de produits, éteindre l'appareil et collecter la pulpe accumulée sur le couvercle.

### Disque à frites

- l'entonnoir peut être rempli de produits pendant que l'appareil fonctionne.
- Mettre en marche en utilisant la fonction « PULSE ».

**i** Pour remplir complètement le récipient il est possible d'émincer 1 kg de pommes de terres.

### Après utilisation **D**

① Mettre l'interrupteur sur la position « 0 ».

● Retirer la fiche du câble d'alimentation de la prise réseau.


② Après l'arrêt complet de l'appareil ouvrir le couvercle.


③ Retirer l'accessoire utilisé et vider le récipient ou le réceptacle.

### Lavage, nettoyage et entretien du robot ménager

- Après chaque utilisation du robot, nettoyer soigneusement les accessoires qui ont été en contact avec les produits traités dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pour éviter que les restes ne sèchent. Les accessoires peuvent également être lavés en lave-vaisselle à une température maximale de 60°C à l'exception des parties métalliques.
- Le fait de mixer de l'eau chaude avec du produit vaisselle facilite le nettoyage du bol de mixage.
- Essuyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide additionné de liquide vaisselle.
- Nettoyer les salissures qui se trouvent dans les fentes et les recoin à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Après les avoir nettoyées, sécher toutes les pièces.
- Toujours conserver le couteau dans son étui de protection.

### Remarques concernant le dépôt/élimination des déchets

 Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.

 Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/EC. Le logo "poubelle" apposé sur l'appareil indique que tout appareil électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans

un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au

recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public.

Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

### Vitesses et temps de fonctionnement recommandé pour le robot et ses accessoires

Les temps de fonctionnement indiqués sont approximatifs. Le temps effectif de fonctionnement dépend de la qualité et de la quantité des produits utilisés et du niveau auquel le produit doit être mélangé ou émincé.

#### MALAXEUR – COUTEAU DU MALAXEUR

Produit	Quantité max.	Préparation	vitesse	temps
Pâte levée*	500 g de farine, 150 g de sucre, 125 g de beurre, 250 ml de lait, 30g de levure, 3 œufs	Mélanger la levure avec du lait chaud, 1 cuiller de sucre et 1 cuiller de farine ; la laisser se lever, ajouter la farine, les œufs, la graisse et pétrir ; attendre pendant environ 30 minutes pour que la pâte monte. Cuir au four pendant 40 min à environ 160°C.	2	60 s
Pâte sablée	250 g de farine, 250 g de sucre, 250 g de beurre, 4 jaunes	Mettre tous les ingrédients dans le récipient et mélanger.	2	30 s
Pâte brisée	500 g de farine, 100 g de sucre 250 g de beurre, 4 jaunes	Mettre dans le récipient la farine et le beurre coupé en cubes. Pétrir pendant environ 30 s jusqu'à la formation de petites miettes. Ajouter le sucre et les jaunes. Mélanger pour lier les ingrédients.	2	30 – 45 s
Génoise	4 œufs, 200 g de farine, 200 g de sucre	Battre les blancs en neige, ajouter du sucre, puis les jaunes. Ajouter la farine et mélanger.	2/1	3 min. + 15 s
Pâte à crêpe	350 g de farine, 500 ml de lait, 3 œufs	Mettre tous les ingrédients dans le récipient et mélanger.	2	30 s
Mayonnaise	500 ml d'huile, 2 œufs, 15 g de vinaigre, 2 cuillers de moutarde	Mettre dans le récipient les œufs, la moutarde, le vinaigre et environ 100 ml d'huile. Mélanger et doser la partie restante de l'huile (par le trou du poussoir).	2	3 min. (temps de dosage de l'huile)
Crème au beurre	400 g de beurre, 200 g de sucre glace, 2 œufs	Mettre tous les ingrédients dans le récipient et mélanger.	1	3 min.
Viande	500 g	Couper la viande en morceaux d'une dimension de 3 cm. Les placer dans le récipient et hacher.	2	30 s
Pâté	750 g	Faire revenir des morceaux de viande de 3 cm avec des légumes et les laisser refroidir. Ajouter le pain, les œufs, les épices et hacher.	2	60 s

Produit	Quantité max.	Préparation	vitesse	temps
Soupe	500 ml de bouillon, 150 g de légumes, 200 g de viande	Mettre dans le récipient les légumes cuits, la viande et environ 1 verre de bouillon et hacher jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajouter le reste du bouillon et mélanger brièvement.	2	1 – 2 min. (dépend de la viande)
Herbes	2 bouquets (environ 70 g)	Mettre dans l'ingrédient les herbes lavées et séchées.	2	90 s
Noix	500 g	Mettre dans le récipient et émincer.	2	25 s
Beurre aux herbes	40 g de beurre, 1 bouquet d'herbe	Laver et sécher l'herbe puis la mettre dans le récipient et émincer pendant 60 s. Ajouter le beurre et pétrir.	2	60 s + 60 s
Pâte à tartiner	500 g de fromage blanc, 250 g de poisson fumé	Mettre les ingrédients dans le récipient et mélanger.	2	60 s
Chocolat	200 g	Casser le chocolat en morceaux d'une dimension de 3 cm. Les mettre dans le récipient et émincer.	2	30 – 40 s

\* Pâte levée

**Attention:** La pâte obtenue avec la recette proposée ci-dessus est très liquide, elle ne forme pas de boule, elle colle aux mains et aux bords du récipient. Cette pâte ne rappelle pas la consistance habituelle de la pâte levée classique, il n'est pas possible de lui donner une forme ni de la rouler. Pour préparer une brioche selon cette recette, après avoir mélangé les ingrédients (et les avoir pétris) il convient de verser aussitôt la pâte dans le moule préparé. Après cuisson on obtient une délicieuse brioche sucrée, moelleuse et bien montée.

#### MALAXEUR – COUTEAU DU MALAXEUR

Produit	Accessoire	Quantité max.	Préparation	vitesse
Concombres, poireaux, carottes, etc.	Disque à tranches	750 g	Mettre les légumes un par un dans le petit entonnoir ou plusieurs légumes dans le grand entonnoir. Appuyer délicatement avec le poussoir et émincer.	1 ou 2
Pommes de terre, céleris, etc.		750 g	Couper les légumes en morceaux pouvant passer dans l'entonnoir. Les mettre dans l'entonnoir. Appuyer délicatement avec le poussoir et émincer.	1 ou 2
Fromage		750 g	Couper le fromage en morceaux pouvant passer dans l'entonnoir. Les mettre dans l'entonnoir. Appuyer délicatement avec le poussoir et émincer.	2
Carotte, betteraves, céleris, pommes, etc.	Disque à râper	500 g	Couper les légumes en morceaux pouvant passer dans l'entonnoir. Les mettre dans l'entonnoir. Appuyer délicatement avec le poussoir et émincer	1 ou 2
Pommes de terre, betteraves bouillies, carotte	Disque à purée	750 g	Couper les légumes en morceaux pouvant passer dans l'entonnoir. Les mettre dans l'entonnoir. Appuyer délicatement avec le poussoir et émincer	2
Pommes de terre		750 g		1

L'importateur/le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte.

L'importateur/le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque moment sans avertissement préalable dans le but de se conformer aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou pour des motifs de construction, commerciaux, esthétiques ou autres.

## PORTUGUÊS

### Estimado Cliente!

Parabéns pela compra do nosso aparelho e seja bem-vindo entre os utilizadores dos produtos ufesa.

A fim de obter os melhores resultados, recomendamos que utilize apenas os acessórios originais da ufesa. Os mesmos foram concebidos especialmente para este produto.

Familiarize-se por favor com o presente manual de instruções, prestando atenção especial às indicações de segurança de modo a prevenir acidentes e/ou evitar a danificação do aparelho durante a sua utilização. Guarde o manual de instruções para futuras consultas.

### Indicações relativas à segurança e utilização adequada do robot de cozinha

Antes de proceder à utilização do aparelho, tome conhecimento de todo o conteúdo do manual de instruções.

Assegure-se de que as indicações a seguir mencionadas foram entendidas.



### PERIGO!/ ADVERTÊNCIA! A não observação pode causar lesões

- Não ativar o aparelho quando o cabo de alimentação ou a caixa do robot de cozinha se apresentarem danificados de modo visível.
- Caso o cabo de alimentação não separável sofra danos, deve ser substituído pelo fabricante, no ponto de serviço técnico especializado ou por uma pessoa devidamente qualificada, a fim de evitar perigos.
- Apenas o pessoal devidamente instruído pode consertar este aparelho. A reparação indevidamente realizada pode causar perigos graves para o utilizador. No caso da existência de falhas, dirija-se a um ponto de assistência técnica especializado.
- O presente robot de cozinha pode ser utilizado apenas no interior de locais.

- Antes de trocar os acessórios ou de se aproximar dos elementos que se movimentam durante o funcionamento do aparelho, este deve ser desativado e desligado da fonte de alimentação.
- Desligar sempre o aparelho quando o mesmo está abandonado sem vigilância, bem como antes da sua montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não retirar os acessórios de operação do recipiente, quando o robot está em funcionamento.
- Não tocar com as mãos nos acessórios em movimento, sendo nomeadamente perigosos os cortadores/ raladores e a lâmina do robot. Os mesmos são muito afiados! A utilização inadequada do robot pode levar ao ferimento.
- Para calcar os produtos deve-se utilizar apenas o calcador.
- Manter cuidado especial durante a operação do robot de cozinha na proximidade de crianças.
- Não deixar o aparelho ligado à rede de alimentação sem vigilância.
- Terminada a operação, desativar o robot com o botão de ativação e a seguir desligar a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- A lâmina do robot é muito afiada, pelo que deve ser guardada na proteção.
- Não lavar as lâminas e os cortadores/ raladores diretamente com a mão.
- Para a limpeza de lâminas e raladores/ cortadores utilizar uma escova mole.
- O presente aparelho não deve ser operado por crianças, pelo que o mesmo e o seu cabo de alimentação devem ser mantidos afastados do alcance das mesmas.
- O robot de cozinha pode ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial e psíquica reduzidas ou por pessoas não familiarizadas com

a mesma, desde que tal utilização se realize sob vigilância ou depois da instrução prévia e bem entendida sobre os perigos possíveis e sobre a utilização segura do aparelho.

- Assegure-se de que as crianças não se encontram a brincar com o robot.



### ATENÇÃO!

#### A não observação pode causar danificação de bens

- Não retirar a ficha da tomada elétrica puxando o cabo de alimentação.
- Ligar o aparelho apenas às tomadas elétricas (de corrente alternada) com a voltagem correspondente à colocada na placa de identificação do aparelho.
- Antes de proceder à operação com o robot de cozinha, verificar se no recipiente não se encontra nenhum objeto duro, por ex. colher.
- Antes de colocar o robot em funcionamento verificar se a velocidade selecionada não supera o limite de velocidades admissíveis para um dado acessório.
- Usar a espátula incluída no conjunto do robot para esvaziar o recipiente.
- Não sobrecarregar o aparelho com a quantidade excessiva de produto nem calcá-lo com demasiada força (com o calcador).
- Não parar o robot através da abertura da sua tampa ou da deslocação do recipiente (paragem de avaria). Tal ação faz com que o motor se desgaste com maior rapidez, pelo que deve ser evitada.
- Não expor o robot a temperaturas superiores a 60°C.
- Não imergir a base do motor em água, nem lavá-lo em água corrente.
- Para a limpeza da base do motor do robot de cozinha não utilizar detergentes agressivos na forma de emulsões, loções, pastas, etc., podendo os mesmos remover os símbolos gráficos imprimidos, tais como escalas, marcações, símbolos de advertência, etc.
- Não lavar os elementos metálicos na máquina de lavar loiça. Os detergentes agressivos utilizados neste tipo de aparelhos causam o escurecimento destes elementos, pelo que os mesmos devem ser lavados à mão com uma pequena quantidade de um detergente especial.



### SUGESTÃO

#### Informação relativa ao produto e sugestões sobre a utilização do mesmo

- O presente aparelho destina-se aos fins domésticos. No caso da sua utilização para fins industriais e gastronómicos, as condições de garantia sofrerão alteração.

### Características do robot de cozinha

O presente robot de cozinha é um aparelho multifunções destinado a fins domésticos. Os seus elementos que têm o contacto com matérias-primas a transformar são feitos de materiais admitidos para o contacto com alimentos.

### Dados técnicos

Os parâmetros técnicos encontram-se na placa de identificação do produto.

O tempo admissível de trabalho contínuo e a quantidade de produto a transformar encontram-se nos respetivos quadros.

Ruído produzido pelo aparelho ( $L_{WA}$ ) – 85 dB/A

O presente robot de cozinha não requer a ligação à terra

Os robots de cozinha da ufesa cumprem os requisitos das normas em vigor.

O presente aparelho está conforme com os requisitos das seguintes diretivas:

- Aparelhos elétricos de baixa tensão (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilidade eletromagnética (EMC) – 2004/108/EC.

O presente produto possui a marca CE na placa de identificação.

### Descrição do aparelho

O robot PA5000 possui:

- a proteção de um arranque acidental sem ou com a tampa não fechada completamente,
- um sistema de paragem do aparelho no caso de tentativa de abertura da sua tampa ou da remoção do recipiente durante o trabalho,
- a regulação da velocidade de rotações,
- a função de operação **PULSE**, que permite controlar o grau de trituração dum dado produto.

## Construção do robot

**A**

- 1 Base do motor
- 2 Cabeça de controlo

### ELEMENTOS DE CONTROLO DO MOTOR

As posições da cabeça de controlo giratória significam:

- 0** – o aparelho está desligado,  
**1** – velocidade de rotações lenta (virando a cabeça para a direita),  
**2** – velocidade de rotações rápida (virando a cabeça para a esquerda),  
**P** – operação pulsativa (velocidade de rotações igual ao caso da posição **2**), o aparelho vai trabalhar apenas quando é virada a cabeça de controlo à esquerda e se a mantém desta forma com a mão, uma vez que quando libertada a cabeça de controlo, a mesma voltará à posição **“0”** parando o aparelho de trabalhar.

### ACESSÓRIOS DO ROBOT DE COZINHA

#### ROBOT DE COZINHA

- 3 Calçador – Doseador
- 4 Tampa
- 5 Recipiente
- 6 Lâmina
- 7 Proteção da lâmina
- 8 Suporte de acessórios
- 9 Espátula
- 10 Cortador de fatias grossas
- 11 Cortador de fatias finas
- 12 Ralador grosso
- 13 Ralador fino
- 14 Ralador de puré
- 15 Disco para batatas fritas

## Função dos acessórios

**Lâmina branca (6)** – serve para a transformação da carne crua ou cozida. Pode igualmente misturar massas (ver o quadro apresentado abaixo).

**Cortador de fatias (10), (11)** – serve para cortar frutas e vegetais em fatias finas e grossas.

**Ralador (12), (13)** – serve para ralar frutas e verduras em lascas finas ou grossas.

**Disco para batatas fritas (15)** – serve para cortar batatas a serem fritas.

**Ralador de puré (14)** – serve para triturar frutas e vegetais.

**Suporte de acessórios (8)** – serve para fixar os cortadores, raladores e o disco.

**Calçador-doseador (3)** – serve para calçar o produto triturado através dos discos cortadores, dosear produtos soltos ou líquidos bem como

para tapar a câmara de enchimento da tampa. Um pequeno orifício no fundo do calçador permite dosear líquidos de maneira uniforme (p.ex. do azeite durante a preparação de maionese).

**i** Os cortadores/ raladores são desmontáveis, têm forma retangular e lâminas unilaterais (cada um tem a sua função de cortar em fatias finas, grossas e trituração – puré).

## Preparação do robot de cozinha para a sua operação e ativação

**i** Antes da primeira utilização do presente aparelho, lavar os seus elementos que terão o contacto com o produto a transformar.

## OPERAÇÃO COM O ROBOT DE COZINHA **B**

- 1 Colocar a base do motor numa superfície dura, plana e seca.
- 2 Desenrolar o cabo de alimentação dando-lhe comprimento adequado. O excesso do cabo pode ser enrolado dentro da base do motor através do orifício que se encontra na parte traseira do robot.
- 3 Colocar o recipiente na base do motor de modo a que o flange triangular do fundo do recipiente se encaixe no flange triangular da base do motor.

## OPERAÇÃO COM A LÂMINA DO ROBOT **C**

- 1 Remover a proteção da lâmina.
- 2 Colocar a lâmina no recipiente.
- 3 Colocar os produtos a processar no recipiente.
- 4 Colocar a tampa. Pôr o encaixe da tampa num orifício no flange do recipiente, a seguir baixar a tampa colocando-a no recipiente.
- 5 Premir a tampa no lugar marcado, até sentir resistência e ouvir um clique característico. A saliência da tampa deve ser encaixada no recorte da base.
  - Inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.
- 6 Girar a cabeça de controlo e selecionar a velocidade de funcionamento desejada (ver o quadro abaixo).

## OPERAÇÃO COM CORTADORES/ RALADORES **E**

- 1 Fixar um cortador/ ralador selecionado no suporte colocando-o no mandril, deslizar os encaixes de baixo da borda do suporte e premir até encaixar.
- 2 Segurando o mandril central, colocar o suporte com o ralador/ cortador no recipiente.
- 3 Pôr a tampa, colocando os seus encaixes no orifício do flange do recipiente e a seguir baixar a tampa no mesmo.
- 4 Premir a tampa até sentir resistência no lugar marcado, até ouvir um clique característico. A saliência da tampa deve ser encaixada no recorte da base.

- 5 Inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.
- 6 Girar a cabeça de controlo e selecionar a velocidade de operação desejada (ver o quadro abaixo).

**i** Durante a operação do robot, o calçador deve encontrar-se na câmara de enchimento, prevenindo assim que os produtos processados salpiquem.

## Dicas de utilização do robot

- O robot de cozinha corta rapidamente os produtos, pelo que deve ser ligado por pouco tempo. Deste modo os produtos não serão demasiado triturados.
- Não se deve cortar os pedaços demasiado grandes. Antes de os pôr no recipiente, os mesmos devem ser cortados em cubinhos de 3 cm.
- Ralando ou triturando de tais produtos como queijo, manteiga ou margarina não se deve permitir que o robot trabalhe por tempo prolongado, podendo estes produtos ficar quentes e derreter-se.
- Se os produtos processados colarem-se à lâmina ou às paredes interiores do recipiente, deve-se desligar o aparelho, remover a sua tampa e retirar os produtos da lâmina e das paredes (é melhor fazê-lo com uma espátula).
- A trituração de produtos duros tais como: grãos de café, noz moscada, cubinhos de gelo, etc. pode afetar o estado da lâmina.

### Cortadores

- A fim de obter fatias uniformes e redondas, deve-se pôr vegetais mais grossos na maior câmara de enchimento enquanto que os mais finos devem ser colocados numa câmara mais pequena ou pode-se também pôr vários vegetais na câmara maior.
- A fim de obter fatias sem bordas irregulares, deve-se encher a câmara de enchimento quando o robot está desligado. Pode-se também utilizar a função **“PULSE”** para este fim.
- Cortar vegetais moles e suculentos com menor velocidade, enquanto que duros com maior velocidade.

**i** Para encher inteiramente o recipiente pode-se cortar numa vez 0,8 – 1 kg de frutas ou vegetais.

### Raladores

- A câmara de enchimento pode ser enchida quando o robot está em operação.
- Para triturar os produtos pode-se utilizar todas as velocidades, só que para processar frutas e vegetais moles deve-se utilizar velocidades mais baixas, e para mais duros velocidades mais altas.

**i** Para encher inteiramente o recipiente pode-se cortar numa vez 0,8 – 1 kg de frutas ou vegetais.

### Ralador de puré

- A câmara de enchimento pode ser enchida quando o robot está em operação.
- Uma vez ralado 0,5 kg do produto, parar o robot e retirar a polpa acumulada na tampa.

### Disco para batatas fritas

- Encher a câmara de enchimento com os produtos quando o robot está desligado.
- Ativar o robot através da função **“PULSE”**.

**i** Para encher inteiramente o recipiente pode-se cortar numa vez 1 kg de batatas.


## Depois de acabada a operação **D**


- 1 Colocar o botão de ativação na posição **“0”**.
  - Desligar a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- 2 Parado o aparelho abrir a tampa.
- 3 Retirar o acessório utilizado e esvaziar o recipiente ou depósito.

## Limpeza e conservação do robot de cozinha

- Uma vez terminada a operação, lavar os acessórios que tiveram contacto com o produto transformado em água quente com um detergente para lavar loiça, a fim de evitar que os resíduos do mesmo sequem. Estes elementos podem ser igualmente lavados na máquina de lavar loiça, na temperatura máxima de 60°C.
- Misturando a água quente com um detergente de lavar loiça facilita a lavagem do copo misturador.
- A base do motor deve ser limpa com um tecido molhado com uma gota de detergente de lavar loiça.
- As sujidades acumuladas em fissuras e nos cantos devem ser removidas com a escova para lavar loiça.
- Uma vez lavados todos os elementos, os mesmos devem ser secos.
- Guardar sempre a lâmina na sua proteção.

## Advertências de deposição / eliminação

 Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem otimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.

 Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/EC. O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil,

deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica;

isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui na reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte a sua agência de materiais residuais local ou a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público.

A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

### Velocidades recomendadas e tempos sugeridos de funcionamento do robot com acessórios

Os tempos de funcionamento indicados são aproximados. O tempo real de funcionamento do robot de cozinha depende da qualidade e da quantidade de produtos utilizados, bem como do grau de mistura ou trituração desejado.

#### ROBOT DE COZINHA – LÂMINA

Produto	Quant. máx.	Preparação	Velocidade	Tempo de trabalho
Bolo de levedura*	500 g de farinha, 150 g de açúcar, 125 g de manteiga, 250 ml de leite, 30 g de levedura, 3 ovos	Misturar a levedura com leite morno, 1 colher de açúcar e 1 colher de farinha; esperar até que cresça; adicionar farinha, ovos e gordura e amassar; esperar 30 min. até a massa crescer. Assar por 40 min. na temp. de 160°C.	2	60 seg
Massa batida	250 g de farinha, 250 g de açúcar, 250 g de manteiga, 6 ovos	Colocar todos os ingredientes no recipiente e misturar.	2	30 seg
Massa quebrada	500 g de farinha, 100 g de açúcar, 250 g de manteiga, 4 gemas	Pôr a farinha e a manteiga cortada aos cubinhos no recipiente. Amassar por 30 seg. até se formarem as pequenas "migalhas". Adicionar açúcar e gemas e amassar até todos os ingredientes se unirem.	2	30 – 45 seg
Pão de ló	4 ovos, 200 g de farinha, 200 g de açúcar	Bater claras de ovos, adicionar açúcar e a seguir gemas. No final pôr farinha e misturar.	2/1	3 min. + 15 seg
Massa para crepes	350 g de farinha, 500 ml de leite, 3 ovos	Colocar todos os ingredientes no recipiente e misturar.	2	30 seg
Maionese	500 ml de azeite, 2 ovos, 15 g de vinagre, 2 colheres de mostarda	Colocar ovos, mostarda, vinagre e 100 ml de azeite no recipiente. Misturar e adicionar aos poucos (através do orifício no calcador) a restante parte do azeite.	2	3 min (tempo de doseamento de azeite)
Massa de manteiga	400 g de manteiga, 200 g de açúcar em pó, 2 gemas	Colocar todos os ingredientes no recipiente e misturar.	1	3 min.
Carne	500 g	Cortar a carne em cubos de 3 cm. Colocar no recipiente e cortar.	2	30 seg
Sopa – creme	500 ml de infusão, 150 g de vegetais, 200 g de carne	Pôr os vegetais cozidos, a carne e 1 copo de infusão no recipiente e cortar até obter a consistência desejada. Adicionar a restante parte da infusão a misturar por um instante.	2	1 / 2 min (em função do tipo de carne)

Produto	Quant. máx.	Preparação	Velocidade	Tempo de trabalho
Ervas aromáticas	2 molhos (aprox. 70 g)	Pôr as ervas lavadas e secas no recipiente.	2	90 seg
Nozes	500 g	Colocar no recipiente e triturar.	2	25 seg
Manteiga com ervas	40 g de manteiga, 1 molho de ervas	Pôr as ervas lavadas e secas no recipiente e cortar por cerca de 60 seg. Adicionar a manteiga e amassar.	2	60 seg + 60 seg
Patê de peixe para untar pão	500 g de requeijão, 250 g de peixe defumado	Colocar todos os ingredientes no recipiente e misturar.	2	60 seg
Chocolate	200 g	Partir uma barra de chocolate em pedaços de 3 cm, colocar no recipiente e triturar.	2	30 – 40 seg

\* Bolo de levedura

**Nota:** A massa obtida segundo a receita acima apresentada tem consistência leve, não tem forma de bola, cola-se à mão e às paredes do recipiente. A sua consistência não faz lembrar a clássica consistência da massa do bolo de levedura, não se podendo dar-lhe qualquer forma ou rolar. Preparando o bolo segundo a receita acima referida e depois de misturar todos os ingredientes (preparação da massa) deve-se pôr a massa na moldura preparada. Uma vez confeccionada a massa, receberemos um bolo saboroso, fofo, doce e bem elevado.

#### ROBOT DE COZINHA – CORTADORES, RALADORES, DISCOS

Produto	Acessório	Quant. máx.	Preparação	Velocidade
Pepinos, alho francês, cenouras, etc.	Cortador de fatias	750 g	Pôr vegetais separados na câmara de enchimento mais pequena ou algumas unidades na câmara maior. Premir delicadamente com o calcador e cortar.	1 ou 2
Batatas, aipo, etc.		750 g	Cortar vegetais em pedaços que caibam na câmara de enchimento. Depois pô-los na câmara de enchimento, premir delicadamente com o calcador e cortar.	1 ou 2
Queijo	Ralador	750 g	Cortar queijo em pedaços que caibam na câmara de enchimento. Após colocar na câmara de enchimento, premir delicadamente com o calcador e ralar.	2
Cenouras, beterrabas, aipos, maçãs, etc.		500 g	Cortar vegetais em pedaços que caibam na câmara de enchimento. Encher a câmara de enchimento com vegetais, premir delicadamente com o calcador e ralar.	1 ou 2
Batatas, beterrabas cozidas, cenouras	Ralador de puré	750 g	Cortar vegetais em pedaços que caibam na câmara de enchimento. Encher a câmara de enchimento com vegetais, premir delicadamente com o calcador e ralar/ cortar.	2
Batatas	Disco para batatas fritas	750 g		1

O importador/ fabricante não assume a responsabilidade por eventuais danos ocorridos na sequência de utilização do aparelho em desacordo com a sua função ou da sua operação inadequada.

O importador/ fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, sem avisar previamente sobre este facto, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, diretivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, etc.

## السرعة الموصى بها وقت التشغيل

إن أوقات التشغيل تقريبية. يعتمد وقت التشغيل الفعلي على جودة وكمية المكونات والمستوى المرجو من الخلط أو الطحن.

## معالج الطعام – شفرة معالج الطعام

المنتج	الكمية القصوى	الإعداد	السرعة	وقت التشغيل
عجين الخميرة*	500 جم دقيق 150 جم سكر 125 جم زبدة 250 مل لبن 30 جم خميرة، 3 بيضات	امزج الخميرة مع اللبن الدافئ، ملعقة من السكر وملعقة من الدقيق. انتظر حتى يرتفع العجين. ثم أضف الدقيق والبيض والسمن ثم اعجن العجين. انتظر 30 دقيقة حتى يرتفع العجين. اخبزه لمدة 40 دقيقة تقريبًا على درجة حرارة 160 مئوية.	2	60 ث
كيك بالكرمية	250 جم دقيق 250 جم سكر 250 جم زبدة، 6 بيضات	ضع جميع المكونات في الوعاء وامزجها.	2	30 ث
حلوى مقرمشة	500 جم دقيق 100 جم سكر 250 جم زبدة، 4 صفار بيض	ضع الدقيق والزبدة مقطعة إلى مكعبات في الوعاء. اعجن لمدة حوالي 30 ثانية حتى تتكون فتات ناعم. أضف السكر و صفار البيض. امزج حتى تتحد المكونات.	2	30 - 45 ث
كيك اسفنجي	4 بيضات، 200 جم دقيق، 200 جم سكر	اضرب بياض البيض، وأضف السكر و صفار البيض. أضف الدقيق وامزج.	2/1	3 د + 15 ث
عجينة البانتيك	350 جم دقيق، 500 مل لبن، 3 بيض	ضع جميع المكونات في الوعاء وامزجها.	2	30 ث
المايونيز	500 مل زيت، 2 بيض، 15 جم خل، ملعقتان مستردة	ضع البيض والخل وحوالي 100 مل من الزيت في الوعاء. امزج وتخلص من الزيت المتبقي (من خلال الفتحة الموجودة في دافع الطعام).	2	3 د (وقت التخلص من الزيت)
كريمة الزبدة	400 جم زبدة، 200 جم سكر بودرة، 2 صفار بيض	ضع جميع المكونات في الوعاء وامزجها.	1	3 د
اللحم	500 جم	قطع اللحم إلى قطع 3 سم تقريبًا. ضعها في الوعاء وقطعها.	2	30 ث
ترين	750 جم	قطع اللحم البارد المطهى في الخضروات إلى قطع حوالي 3 سم. أضف لفاقة خبز منقوع، والبيض والتوابل واطحن.	2	60 ث
حساء الكريمة	500 مل مرقة، 150 جم خضروات، 200 جم لحم	ضع الخضروات المطبوخة واللحم وحوالي كوب واحد من المرقة في الوعاء واطحن حتى تصل إلى القوام المطلوب. أضف باقي المرقة واخبط لفترة وجيزة.	2	2-1 دقيقة (حسب اللحم)
الأعشاب	حزمتان (حوالي 70 جم)	ضع الأعشاب النظيفة والجافة في الوعاء.	2	90 ث
المكسرات	500 جم	ضع المكسرات في الوعاء وقطعها.	2	25 ث
زبدة الأعشاب	40 جم زبدة، حزمة أعشاب	ضع الأعشاب النظيفة والجافة في الوعاء وقطعها لمدة حوالي 60 ث. أضف الزبدة وامزج.	2	60 ث + 60 ث
منشور الخبز	500 جم جين الوعاء، 250 جم سكر مدخن	ضع المكونات في الوعاء وامزجها.	2	60 ث
الشوكولاتة	200 جم	قسم الشوكولاتة إلى قطع بحجم حوالي 3 سم. ضعها في الوعاء واطحن.	2	30 - 40 ث

عجين الخميرة\*

**ملاحظة:** إن العجين الذي يتم إعداده وفقًا للوصفة المذكورة أعلاه يكون سائل جدًا ولا يمكن صياغته في شكل كرة، إنه يلتصق بالأيدي وبجوانب الوعاء. حيث أن قوامه لا يشبه قوام عجين الخميرة النمطي؛ حيث لا يمكن صياغته أو لفه. في أثناء إعداد فطيرة الخميرة وفقًا للوصفة المذكورة أعلاه، يجب أن يتم نقل العجين إلى الصفيحة بعد خلط المكونات (القيام بعجن العجين)، بعد الخبز ستحصل على كعكة خميرة حلوة اسفنجية وجيدة اللذاق وعلى ارتفاع جيد.

## معالج الطعام – اسطوانات التقطيع

المنتج	الأداة	الكمية القصوى	الإعداد	السرعة
الخيار، الكراث، الجزر الخ	اسطوانة التقطيع	750 جم	ضع القطع الفردية في أنبوب التغذية الضيق أو زوج من القطع في أنبوب التغذية الواسع. اضغط برفق على دافع الطعام وقطع.	1 أو 2
البطاطس، الكرفس، الخ		750 جم	قطع الخضروات إلى قطع تصلح للدخول في أنبوب التغذية. ضع الخضروات في الأنبوب. اضغط على دافع الطعام برفق وابشر.	1 أو 2
الجبن	اسطوانة التمزيق	750 جم	قطع الجبن إلى قطع تصلح للدخول في أنبوب التغذية. ضع الجبن في الأنبوب. اضغط على دافع الطعام برفق وابشر.	2
الجزر، الشمندر، الكرفس، التفاح الخ		500 جم	قطع الخضروات إلى قطع تصلح للدخول في أنبوب التغذية. ضع الخضروات في الأنبوب. اضغط على دافع الطعام برفق ومزق.	1 أو 2
البطاطس	اسطوانة تقطيع بطاطس أصابع	750 جم	قطع الخضروات إلى قطع تصلح للدخول في أنبوب التغذية. ضع الخضروات في الأنبوب. اضغط على دافع الطعام برفق ومزق.	2
		750 جم		1

## تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز

بضائعنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأربال.

هذا المنتج يطبق تعليمية الاتحاد الأوروبي EC/2002/96. رمز صندوق الأربال الموشوم على الجهاز يشير إلى أن المنتج يجب التخلص منه، بعد إنتهاء حياته العملية، مفصولًا عن الأربال المنزلية بتوصيله إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مماثل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناءً على قوانين التخلص من النفايات الجاري بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كتنافية مفصلة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تفادي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بالاتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بالمحل الذي اشتريته منه الجهاز. الصانعين والمستوردين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي.

بلديتك ستخبرك عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

لا يتحمل المصنّع/المستورد أية مسؤولية عن أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الغير مقصود أو التناول الغير لائق.

يحتفظ المصنّع/المستورد بحقوقه في تعديل المنتج في أي وقت في سبيل ضبطه بما يتماشى مع أحكام القانون والتفاليد والتوجيهات أو بفضل الأسباب التكنولوجية أو التجارية أو الجمالية أو الأسباب الأخرى. وذلك بدون الإخطار المسبق.



## تلميح معلومات عن المنتج وتلميحات حول استخدامه

- الجهاز مُوجَّه للاستخدام المنزلي. في حال استخدامه لأغراض أعمال الطعام التجارية، فإن ظروف الضمان ستختلف.

### خصائص الجهاز

معالج الطعام عبارة عن جهاز متعدد المهام مصمم للاستخدام المنزلي. الأجزاء التي تلامس المكونات التي تتم معالجتها مصنوعة من خامات صالحة للتلامس مع الأطعمة.

### المواصفات

إن المتغيرات الفنية مبنية على لوحة الاسم الخاصة بالمنتج. للاطلاع على وقت التشغيل المستمر المسموح به وكمية الطعام المعالج – انظر الجداول المناسبة.

مستوى الضوضاء (LWA) التي ينسب بها معالج الطعام: 85 dB/A  
لا يحتاج الجهاز إلى تاربيض

معالج الطعام من يوفيزا متوافق مع متطلبات التقاليد القائمة.

الجهاز متوافق مع متطلبات التوجيهات التالية:

- جهاز كهربي منخفض الجهد (EMC) – 2004/108/EC
- التوافق الكهرومغناطيسي (LVD) – 2006/95/EC

يحمل الجهاز رمز CE على لوحة الاسم.

### وصف الجهاز

تحتوي وحدة PA5000 على:

- أداة غلق أمان والتي تمنع الجهاز من التشغيل بدون الغطاء أو عندما يكون الغطاء غير محكم بصورة جيدة.
- نظام يقوم بإطفاء الجهاز على الفور في حالة محاولة فتح الغطاء أو فك الوعاء أثناء التشغيل.
- التحكم في سرعة الدوران.
- وظيفة التحكم PULSE التي تتيح التحكم في مستوى الطحن.

### مكونات الجهاز

1 الموتور

2 رأس التحكم

عناصر التحكم الخاصة بالموتور

الوضعيات التي يتم تعيينها عن طريق رأس التحكم في الدوران هي:

- 0 – يكون الجهاز قيد الإيقاف.
- 1 – سرعة دوران بطيئة (أدر الراس إلى اليمين).
- 2 – سرعة دوران سريعة (أدر الراس إلى اليمين).
- P – وضع النبض Pulse (الدوران كما في وضعية 2)؛ يعمل الجهاز فقط عندما تكون رأس التحكم مُدارة إلى اليسار ومضغوط عليها، بعد تحرير الرأس فهي ترجع إلى الوضعية 0 ويتوقف الجهاز عن العمل.

### ملحقات معالج الطعام

معالج الطعام

3 موزع دافع الطعام

4 غطاء معالج الطعام

5 وعاء معالج الطعام

6 شفرة معالج الطعام (بيضاء)

7 هيكل الشفرة

8 قضيب الاسطوانة القابل للفك

9 ملعقة

10 لوحة تقطيع سميكة

11 لوحة تقطيع رقيقة

12 لوحة تمزيق خشنة

13 لوحة تمزيق لمساء

14 لوحة هرس

15 اسطوانة تقطيع البطاطس الأصابع

### كيفية استخدام الملحقات

**شفرة معالج الطعام (بيضاء) (6)** – تستخدم في معالجة اللحم النيئ أو المطبوخ. يمكن استخدامها كذلك في مزج العجين (انظر الجدول الموجود في نهاية كتيب التعليمات).

**اسطوانة التقطيع إلى شرائح (10)، (11)** – تستخدم لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح رقيقة وسميكة.

**اسطوانة التمزيق (12)، (13)** – تستخدم في تمزيق الفواكه والخضروات إلى قطع ناعمة أو خشنة.

**اسطوانة تقطيع البطاطس الأصابع (15)** – تستخدم في تقطيع البطاطس إلى أصابع.

**اسطوانة الهرس (14)** – تستخدم في هرس الفواكه والخضروات.

**قضيب الاسطوانة القابل للفك (8)** – يستخدم في تثبيت اسطوانات التقطيع القابلة للتغيير.

**موزع، دافع الطعام (8)** – يستخدم في دفع المكونات التي يتم طحنها بواسطة اسطوانات التقطيع، ولتوزيع المكونات الحرة أو السائلة ولغلق انبوب التغذية. تتيح الفتحة الصغيرة في أسفل دافع الطعام توزيع السوائل بصورة متساوية (على سبيل المثال: الزيت أثناء إعداد المايونيز).

**اسطوانات التقطيع والتمزيق والهرس قابلة للتغيير. ولها شكل مستطيل وبها شفرة من جانب واحد (منفصلة من أجل الهرس والتقطيع السميكة والرفيع).**

### التحضير للتشغيل، وبدء الجهاز، وإجراء التشغيل

**اغسل الأجزاء التي تلامس الطعام الذي يتم معالجته قبل الاستخدام الأولي.**

### تشغيل معالج الطعام

- 1 ضع موتور معالج الطعام على سطح صلب ومستوي وجاف.
- 2 قم بفتح كمية كافية من الكابل. يمكن تخزين المسافة المتبقية من الكابل في الهيكل. ضع الكابل المتبقي في الهيكل من خلال الفتحة الموجودة خلف الهيكل.
- 3 ضع إناء العمل على الموتور حتى تستوعب الحافة المثلثة الشكل الموجودة أسفل الوعاء النواء المثالث الشكل الخاص بالموتور.

### تشغيل اسطوانة التقطيع

- 1 انزع غطاء الشفرة.
- 2 ضع شفرة معالج الطعام البيضاء إلى الوعاء.
- 3 ضع المكونات إلى داخل الإناء.

4 قم بتركيب الغطاء. ضع كلاب الغطاء في فتحة حافة الوعاء وأخض الغطاء.

5 اضغط على الغطاء في الموضع الذي يحمل العلامة حتى تسمع نقرة. ينبغي أن يتم وضع نواء الغطاء في فتحة الهيكل.

● قم بتوصيل الجهاز.

6 لف رأس التحكم وقم بتعيين سرعة التشغيل الملائمة (انظر الجدول الموجود في نهاية كتيب التعليمات هذا).

### تشغيل المباشرات

1 قم بتثبيت اسطوانة التقطيع المختارة على قضيب الاسطوانة. ضع اسطوانة التقطيع على المقبض، وضع الكلابات تحت حافة قضيب الاسطوانة وأدفع حتى تتغلق الكلابات.

2 ممسكا بالمقبض الأوسط، ضع قضيب الاسطوانة مع اسطوانة التقطيع في الوعاء.

3 قم بتركيب الغطاء. ضع كلاب الغطاء في فتحة حافة الوعاء وأخض الغطاء.

4 اضغط على الغطاء في الموضع الذي يحمل العلامة حتى تسمع طقطة. ينبغي أن يتم وضع نواء الغطاء في فتحة الهيكل.

5 صل الجهاز بالتيار.

6 لف رأس التحكم وقم بتعيين سرعة التشغيل الملائمة (انظر الجدول الموجود في نهاية كتيب التعليمات هذا)

**إنشاء التشغيل. ينبغي أن يكون الدافع في منحدر التغذية حيث أنه يمنع الطعام من التناثر والبشرة.**

### إرشادات التشغيل

- يطحن معالج الطعام المكونات بصورة سريعة للغاية. قم بتشغيل الجهاز لفترة قصيرة من الوقت فقط. بهذه الطريقة لن يتم طحن المكونات أكثر من اللازم.
- لا تقوم بطحن القطع الكبيرة باستخدام شفرة معالج الطعام. قم بتقطيع المكونات إلى مكعبات بحجم 3 سم تقريباً قبل وضعها في الوعاء.
- لا تسمح لمعالج الطعام أن يعمل لفترة أطول من اللازم لدى طحن الجبن، أو الزبدة أو السمن. فذلك المنتجات يمكن أن تسخن وتذوب إذا التصقت المكونات بالشفرة أو إلى جوانب الوعاء، أطفئ الجهاز، وأنزع الغطاء وأزل المكونات من الشفرة ومن جوانب الوعاء (باستخدام الملعقة).
- إن طحن المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة، وجوزة الطيب، ومكعبات التاج يمكن أن يؤثر على حالة الشفرة.

### اسطوانات التقطيع إلى شرائح

- لكي تحصل على شرائح مستديرة وموحدة، ضع الخضروات الكبيرة في أنبوب التغذية الأوسع والخضروات الصغيرة في أنبوب التغذية الأصغر – بصورة منفصلة في أنبوب التغذية الأصغر ويضع من القطع مرة واحدة في أنبوب التغذية الأكبر.
- ستحصل على شرائح منتظمة بدون حواف ممزقة عندما يكون الجهاز منطقي لدى ملء أنبوب التغذية. ولكي تفعل لك، يمكنك استخدام خاصية النبض „PULSE“.
- يجب تقطيع الخضروات اللينة والغضة بسرعة أقل، والخضروات الصلبة بسرعة أعلى.

**يمكن تقطيع 0.8 – 1 كجم من الفواكه أو الخضروات مرة واحدة لملء الوعاء بالكامل.**

### اسطوانات التمزيق

- يمكنك ملء أنبوب التغذية أثناء التشغيل.
- أثناء التمزيق، يمكنك استخدام كافة الشفرات المتاحة. استخدم الشفرات الدنيا للفواكه والخضروات اللينة، والشفرات العليا للصلبة منها.

**يمكن تقطيع 0.8 – 1 كجم من الفواكه أو الخضروات مرة واحدة لملء الوعاء بالكامل.**

### اسطوانة الهرس

- يمكنك ملء انبوب التغذية أثناء التشغيل.
- بعد هرس 0.5 كجم تقريباً من المكونات، قم بإيقاف الجهاز وأنزل اللب من الغطاء.

### اسطوانة تقطيع البطاطس الأصابع

- املا أنبوب التغذية أثناء التشغيل.
- شغل الجهاز مستخدماً وظيفة „PULSE“

**يمكن تقطيع 1 كجم من البطاطس مرة واحدة لملء الوعاء بالكامل.**

### بعد التشغيل

- 1 اضبط المفتاح على وضعية „0“.
- أفضل الجهاز من التيار.
- 2 يعد أن يتوقف الجهاز تماماً، افتح الغطاء.
- 3 أخرج الأداة المستخدمة وأفرغ محتويات الوعاء.

### الغسيل والتنظيف والصيانة

- اغسل الأجزاء معالج الطعام التي تلامس الطعام الذي تتم معالجته بصورة كاملة في الماء الدافئ مع سائل غسيل الأطباق بعد كل استخدام لمنع بقايا الطعام أن تجف. جميع الملحقات، فيما عدا الأجزاء المعدنية، يمكن غسلها في غسالات الأطباق (درجة الحرارة القصوى 60 مئوية).
- خلط الماء الدافئ بسائل تنظيف الأطباق يجعل من تنظيف كوب الخلط أكثر سهولة.
- امسح هيكل الموتور بقطعة قماش رطبة بسائل غسيل الأطباق. استخدم فرشاة أطباق لإزالة الغبار من الثنيات أو الأركان.
- جفف كل الأجزاء بصورة كاملة بعد الغسيل.
- احتفظ دوماً بشفرة التقطيع في جرابها.



## عزيزي العميل!

نهنك على اختيارك لجهازنا، ومرحبًا بك بين مستخدمي منتجات يوفيزا.

ولتحقيق أفضل النتائج الممكنة، فإننا نوصي باستخدام الملحقات الأصلية الحصرية من يوفيزا. حيث تم تصميمها خصيصًا لهذا المنتج. رجاءً اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية وأعد انتباهًا خاصًا إلى تعليمات الأمان الهامة. يرجى الاحتفاظ بدليل المستخدم هذا كمرجع مستقبلي.

## إجراءات حماية هامة وتعليمات تناول الملام

قبل البدء في استخدام الجهاز: تعرف على المحتوى الكامل لكتيب المستخدم هذا.

تأكد من أنك تفهم التعليمات المقدمة بالأسفل.

⚠️ خطر! / تحذير!  
خطر التعرض للإصابة

- لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون كابل التغذية الكهربائية تالفاً أو عندما يكون الغطاء محطماً بشكل ظاهر.
- إذا كان جزء الكابل الغير قابل للعزل تالفاً، فيجب أن يتم استبداله من قِبل المُنتِج أو في مركز صيانة ملائم أو من قِبل شخص مؤهل في سبيل تجنب أية مخاطر.
- يُمكن فقط أن يتم تصليح الجهاز من قبل فنيو الصيانة المؤهلين. يمكن أن تتسبب الصيانة الغير صحيحة في خطورة بالغة للمستخدم. في حالة وجود عيوب، رجاءً اتصل بمركز صيانة مؤهل. الجهاز موجه للاستخدام المنزلي فقط.
- قم بإيقاف الجهاز وفصله من قابس الكهرباء قبل استبدال المعدات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- قم بفصل الجهاز دائماً من مصدر الكهرباء إذا ما تركت بغير مراقبة وقبل التجميع أو الفك أو التنظيف.
- لا تقوم بإزالة أية عناصر عاملة عندما يكون معالج الطعام قيد التشغيل.
- لا تلمس أية أجزاء من المعدات التي تكون قيد الحركة، وبخاصة الأسطوانات الفاطعة، والشفرة الخاصة بمعالج الطعام، حيث أنها حادة بدرجة بالغة وخطيرة. يمكن أن يسبب الإهمال في الإصابة بجرح.
- لا تقوم بدفع الطعام إلى الداخل مطلقاً بأي شيء بخلاف دافع الطعام الذي يأتي مع جهاز معالج الطعام.

- تكون الرقابة عن كُتُب أمر ضروري عندما يتم استخدام الجهاز على مقربة من الأطفال.
- لا تترك الجهاز الموصل بالتيار الكهربى بدون مراقبة.
- بعد التشغيل، أطفئ الجهاز وافصله من التيار الكهربى.
- إن شفرة معالج الطعام حادة للغاية. خزنها دائماً في الغطاء المناسب.
- لا تغسل الشفرات واسطوانات التقطيع بالأيدي بصورة مباشرة.
- استخدم فرشاة ناعمة لغسل الأجزاء المعدنية وبخاصة الشفرات الحادة واسطوانات التقطيع.
- لا ينبغي أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز. احتفظ بالجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن أن تُستخدم الأجهزة من قِبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ذلك إذا ما تم إعطائهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا ما كانوا يستوعبون المخاطر المتضمنة.
- لا ينبغي أن يلعب الأطفال بهذا الجهاز.

⚠️ تحذير!  
خطر تلف الممتلكات

- لا تقوم بفصل الجهاز من التيار عن طريق جذب الكابل.
- صل الجهاز دنما بالتيار (التيار المتناوب فقط) بالجهد الكهربى المتوافق مع الجهد المبين على لوحة التصنيف.
- قبل التشغيل، تأكد من عدم وضع أية أشياء صلبة (مثل الملاعق) في الوعاء عن طريق الخطأ.
- قبل التشغيل، تحقق من أن السرعة المختارة لا تتعدى نطاق السرعة المسموح به لأداة معينة.
- إزالة الطعام من الوعاء، استخدم الملعقة الخشبية التي تأتي مع معالج الطعام.
- لا تقوم بتحميل الجهاز أكثر من اللازم عن طريق وضع طعام أكثر من المسموح به أو دفع الطعام بصورة كبيرة.
- لا تقوم بإيقاف معالج الطعام عن طريق فتح غطاء الوعاء أو عن طريق لف الوعاء (إيقاف الطوارئ). يجب تجنب هذا الإجراء حيث أنه ينتج عنه إهلاك الموتور بصورة أسرع.
- لا تقوم بتعريض الجهاز إلى درجات حرارة أعلى من 60 مئوية.
- لا تعمر الموتور في الماء ولا تغسله تحت الماء الجارى.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات الخ. حيث أنه من الممكن أن تزيل تلك المنظفات رموز المصورة كعلامات المقاييس وإشارات التحذير الخ.
- لا تقوم بغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق. فالمنظفات الكاشطة التي تُستعمل في غسالات الأطباق يتسبب في أن يغمق لون هذه الأجزاء المعدنية. اغسل الأجزاء المعدنية يدوياً باستخدام سائل تنظيف الأطباق.