



Instruction Manual



Food Processor

TT-FP800

www.zline-world.com

■ **SICHERHEITSHINWEISE**

Diese Maschine verfügt über ein Sicherheitssystem. Wenn nicht alle Komponenten richtig auf das Gerät aufgesetzt werden, funktioniert das Gerät nicht. Sollte Ihr Gerät also bei der Inbetriebnahme nicht starten, so überprüfen Sie ob alle Teile richtig aufgesetzt sind und folgen Sie dem Sicherheitssystem.

Alle Geräte wurden einer Funktionsprüfung noch in der Fabrik unterzogen, so können wir sicherstellen, dass jedes Gerät in seiner technischen Funktionsweise zu 100% funktioniert. Alle Kunststoffteile sind BPA frei.

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in Flüssigkeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

- Vermeiden Sie es, Kinder oder andere Personen, die mit der Bedienung dieses Geräts nicht vertraut sind, es zu Verwenden, es sei denn, sie werden entsprechend unterwiesen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Trennen Sie die Maschine immer vom Stromnetz, wenn sie unbeaufsichtigt bleibt und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Dies darf nur von autorisierten Personen erfolgen, die den Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person beauftragen.
- Halten Sie Ihren Finger fern von beweglichen Teilen und angebrachten Werkzeugen und stecken Sie niemals Ihre Finger etc. in den Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Teile
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Polystyrol usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Stören oder überbrücken Sie niemals die Sicherheitsschalter
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie mit den Klingen oder Einsätzen umgehen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn

Sie diese aus der Maschine nehmen, ihre Schneidkanten sind sehr scharf.

- Warten Sie, bis bewegliche Teile nicht mehr in Betrieb sind, bevor Sie den Deckel der Maschine abnehmen.
- Den auf dem Zubehör angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.

■ **VOR DEM ANSCHLIEßEN AN DAS STROMNETZ**

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz die Art der Stromversorgung und die Übereinstimmung der Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Papier- und Plastiktüten. Reinigen Sie die Anbauteile und Oberflächen.

■ **BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

■ **2 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN & PULSGESCHWINDIGKEIT**

- Nachdem Sie die benötigten Teile angebaut haben, drehen Sie die Einstellung auf Stufe " 1 ", wenn Sie möchten, dass sich die Küchenmaschine anfängt zu arbeiten.
- Wenn Sie möchten, dass sich die Küchenmaschine schnell bewegt, drehen Sie die Einstellung auf Stufe "2".
- Verwenden Sie einen Impulsschalter für eine höhere Geschwindigkeit. Wenn Sie diesen wieder loslassen stoppt der Motor.

■ **VERWENDUNG DER MESSERKLINGE**



Die 2 Messerklingen könnten das vielseitigste aller Aufsätze sein.

Für die Edelstahl-Messerklinge:

- ▲ Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in Stücke in Größe die der Öffnung entspricht.
- **Nicht mehr als 3 Minuten pro Arbeitsgang verwenden, den Motor vor dem nächsten Arbeitsgang abkühlen lassen, mindestens 30 Minuten lang.**
- ▲ Für gröbere Lebensmittel verwenden Sie die Pulsefunktion.

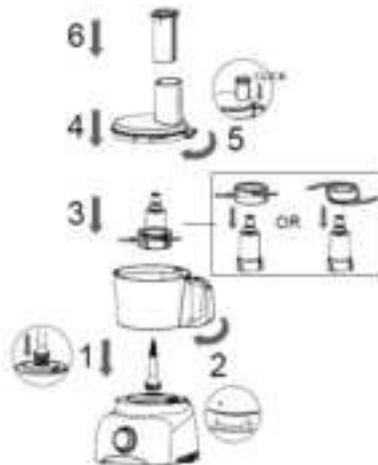
Speise	Größe	Menge	Zeit	Speed
Zwiebel	In 4 Stück Ohne Haut	100g	ca. 20-40 Sek.	Pulse
Knoblauch	Ohne Haut	100g	ca. 30-60 Sek.	Pulse
Karotten	< 2x2 cm	100g	ca. 30-60 Sek.	Speed 2/ Pulse
Fleisch	< 2x2 cm ohne Knochen	100g	ca. 20-40 Sek	Speed 2/ Pulse

Für die Kunststoffmesser Klinge:

- ▲ **Nicht mehr als 2 Minuten pro Arbeitsgang verwenden, den Motor vor dem nächsten Arbeitsgang abkühlen lassen, mindestens 30 Minuten lang.**

Speise	Menge		Zeit	Speed
Mehl / Wasserr	Mehl	100g	ca. 50-90 Sek.	Speed 1
	Wasser	60g		
Mixer von Kuchent eig	Eier	1 stk	ca. 2 min.	Speed 1
	Margarine	50g		
	Zucker	50g		
	Mehl	50g		
	Backpulver	1g		

- Befolgen Sie die untenstehende Abbildung Schritt für Schritt, um die Maschine zusammenzubauen.
- **Stellen Sie sicher, dass die Schüssel (in Schritt 2) und der Deckel (in Schritt 5) gut verriegelt sind, da sonst die Maschine nicht funktioniert.**
- In Schritt 3 kann die Messerklinge aus Edelstahl oder die Kunststoffklinge abgesenkt werden, wobei darauf zu achten ist, dass jede Klinge gut auf der Welle befestigt ist.
- Öffnen Sie den Deckel nur bei vollständig gestoppten Messern.



■ Verwendung des Slicers, Pommesschneiders, Julienne



- ▲ Bitte beachten Sie die Kapazitätlinie des Behälters. Sobald sich das Essen der maximalen Linie auf dem Behälter nähert, stoppen Sie bitte den Betrieb und geben Sie das Lebensmittel heraus.
- ▲ Mit den Nachfüller gleichmäßig die Lebensmittel nach unten drücken - niemals die Finger in das Zuführrohr stecken.
- ▲ Nicht länger als 3 Minuten arbeiten, lassen Sie den Motor vor dem nächsten Betrieb mindestens 30 Minuten abkühlen.



Julienne Schneider



Slicer



Pommesschneider

Um die beste Leistung zu erzielen, folgen Sie den unten stehenden Vorschlägen zu den Geschwindigkeiten.

Für die Julienne-Klinge wird die Geschwindigkeit 1 (Speed 1) empfohlen.

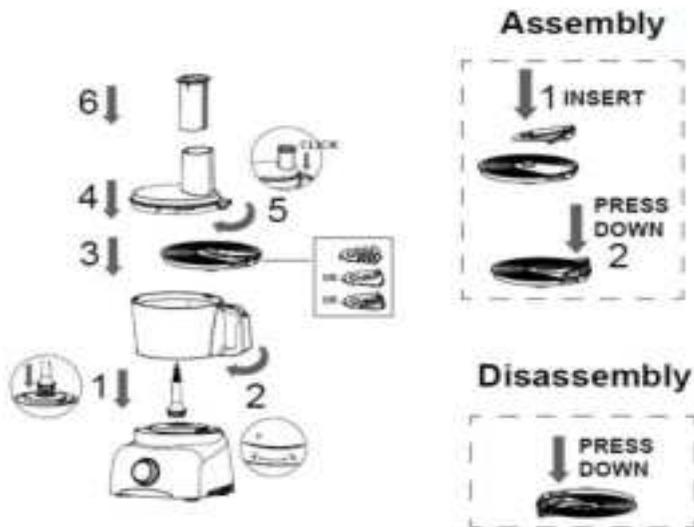
Für Slicer-Klingen wird die Geschwindigkeit 1 empfohlen (Speed 1).

Für den Pommesschneider wird die Geschwindigkeit 2 empfohlen (Speed2)

Lebensmittel	Menge	Zeit	Speeds		
			Julienne	Slicer	Pommessneider
Karotten	200g	ca. 30-60 sec.	Speed 1	Speed 1	N/A
Kartoffel	200g	ca. 30-60 sec.	N/A	N/A	Speed 2
Zucchini	200g	ca. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Lauch	200g	ca. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Rote Beete ohne Haut	200g	ca. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A

1. Folgen Sie dem abgebildeten Ablauf Schritt für Schritt, um die Maschine zusammenzubauen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 5 gut verriegelt sind, da sonst die Maschine nicht funktioniert.
3. In Schritt 3 können 3 Klingentypen eingesetzt werden, wobei darauf zu achten ist, dass jede der Klingen gut auf dem Klingenthaler befestigt ist.
4. Seien Sie beim Umgang mit der Klinge immer vorsichtig, da sie sehr scharf ist.

5. Öffnen Sie den Deckel nur, wenn die Maschine vollständig gestoppt ist.



■ VERWENDUNG DES ZITRUSENTSAFTERS/ZITRUSPRESSE



Verwenden Sie diesen Zitrusentsafter, um den Saft aus Zitrusfrüchten zu pressen (z.B. Orangen).

▲ Bitte beachten Sie die Kapazitätlinie des Behälters. Sobald sich das Essen der maximalen Linie auf dem Behälter nähert, stoppen Sie bitte den Betrieb und geben Sie das Lebensmittel heraus.

- Nicht länger als 3 Minuten arbeiten, lassen Sie den Motor vor dem nächsten Betrieb mindestens 30 Minuten abkühlen.

▲ Um die beste Leistung zu erzielen, drücken Sie die Orange nicht nur vertikal, sondern auch auf der linken oder rechten Seite an die Presse.

1. Folgen Sie dem abgebildeten Ablauf Schritt für Schritt, um die Maschine zusammenzubauen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Entsafter in Schritt 3 gut verriegelt sind, da sonst die Maschine nicht funktioniert.
3. Nehmen Sie den Entsafter nur dann von der Maschine, wenn der Motor vollständig gestoppt ist.



■ VERWENDUNG DER EMULSIONSSCHEIBE



- Nicht länger als 3 Minuten arbeiten, lassen Sie den Motor vor dem nächsten Betrieb mindestens 30 Minuten abkühlen.
- ▲ Wird für Aioli, Instantpudding, Mayonnaise, Schlagsahne, Schneebeesen, Eier, Eiweiß und Biskuitmischungen empfohlen.
- ▲ Für das Verquirlen von Eiweiß verwenden Sie bitte Eier bei Raumtemperatur. Bitte stellen Sie sicher, dass die Schüssel und die Emulsionsscheibe trocken und fettfrei sind.
- ▲ Reinigen Sie die Emulgierscheibe nach jedem Gebrauch.

Inhaltsstoff	Menge	Zeit	Speed
Schneebeesencreme	100 ml	ca. 10-20 Sek.	Speed 2
Eischnee	3 Eier	ca. 1-3 min.	Speed 2

1. Folgen Sie dem abgebildeten Ablauf Schritt für Schritt, um die Maschine zusammenzubauen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 5 gut verriegelt sind, da sonst die Maschine nicht funktioniert.
3. Nehmen Sie die Scheibe nur dann aus der Maschine, wenn die Scheibe vollständig gestoppt ist.



■ REINIGUNG

- Vor der Reinigung ziehen Sie bitte das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Bitte reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit Feuchtigkeit.
- Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, werden in Seifenwasser gereinigt.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.



ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG

Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien.



Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um die nächstgelegene Sammelstelle zu erfahren.

■ FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Maschine funktioniert nicht</p>	<p>* Es gibt einen Sicherheitsverriegelungsschalter am Arbeitsbehälter / Mixer. Bitte vergewissern Sie sich, dass Schüssel und Verschluss sicher verriegelt sind.</p> <p>* Wenn der Motor immer noch nicht startet, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.</p>
<p>Slicer / Pommesschneider /Julienne</p>	<p>* Entfernen Sie immer alle blockierten Kartoffeln von der Hackscheibe, bevor Sie weitere Kartoffeln verarbeiten.</p>
<p>Nach der Verarbeitung verbleiben einige Lebensmittel auf der Scheibe.</p>	<p>* Es ist normal, dass nach der Verarbeitung kleine Teile zurückbleiben.</p>
<p>Motor verlangsamt sich beim mischen von Teigwaren</p>	<p>*Die Teigmenge kann die maximale Kapazität überschreiten. Die Hälfte entfernen und in zwei Arbeitsgängen verarbeiten.</p>
<p>Der Teig ist zu trocken</p>	<p>* Fügen Sie der laufenden Maschine Wasser durch die Nachfüllöffnung zu. Jeweils 1 Esslöffel, bis der</p>

	Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Der Teig ist zu nass	* Fügen Sie der laufenden Maschine Mehl durch die Nachfüllöffnung zu. Jeweils 1 Esslöffel, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Motor verlangsamt sich beim Hackmesser	* Die Fleischmenge kann zu hoch sein. Die Hälfte entfernen und in zwei Arbeitsgängen verarbeiten. * Für das beste Ergebnis schneiden Sie zu Beginn der Verarbeitung das Fett von Fleisch ab.
Vibriert / bewegt sich während der Verwendung	* Reinigen und trocknen Sie die GummifüÙe an der Unterseite des Gerätes. * Achten Sie auch darauf, dass die maximale zulässige Kapazität nicht überschritten wird.