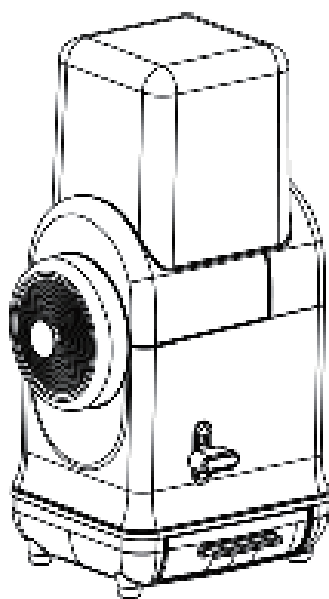




Instruction Manual



Vegetable Shredder

Brand:AOBOSI

Model:AZ-VC805

220-240V~ 50/60Hz 80W

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

INHALT

Deutsche

Sicherheitshinweise	1
Ausstattung	3
Gebrauchsanweisung	3
Reinigung & Wartung	7
Fehlerbehebung	8
Garantie	9

CONTENU

Français

Instructions de sécurité	10
Fonctionnalités	12
Instructions d'utilisation	12
Nettoyage et entretien	16
Dépannage	17
Garantie	18

CONTENIDOS

Español

Instrucciones de seguridad	19
Características	21
Instrucciones de uso	21
Limpieza y mantenimiento	25
Solución de problemas	26
Garantía	27

INDICE

Italiano

Istruzioni di Sicurezza	28
Caratteristiche	30
Operating Instructions	30
Pulizia e Manutenzione	34
Risoluzione dei problemi	35
Garanzia	36

CONTENTS

English

Safety Instructions	37
Features	39
Operating Instructions	39
Cleaning & Maintenance	43
Troubleshooting	44
Warranty	45



The device meets the requirements of Regulation.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.



They can take this product for environmental safe recycling.

Manufacturers:Foshan Ultra Electrical Appliances Co.,Ltd
Add: No. 6 Road 11 Science & Technology Industrial Park, Xingtan, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Contact: Kelly Tel: +1 (838) 900 9806 E-Mail: info@iaobosi.com



Name: E-CrossStu GmbH
Address: Mainzer Landstr. 69, Frankfurt am Main, Hessen, 60329
Contact: Yating He Tel: +49 69332967674 Email: E-crossstu@web.de



Company:YH Consulting Limited
Address:C/O YH Consulting Limited Office 147,Centurion House ,
London Road , Staines-upon-Thames , Surrey , TW18 4AX
Contact:Yingmin He Tel: +44 07514-677868
E-Mail:H2YHUK@gmail.com

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

Gefahr

Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.
2. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer oder Gabeln in den Gemüseschneider.
3. Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischem Schlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder Teile an- oder abmontieren.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper unter dem Gerät befinden und die Gummipuffer die Oberfläche berühren.
9. Nur für den Hausgebrauch. Nicht im Freien verwenden.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen.
12. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungsmechanismen zu umgehen.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
15. Führen Sie die Lebensmittel niemals mit den Händen durch die Lebensmittelkammer; verwenden Sie immer die Lebensmittelführung.
16. Halten Sie die Finger aus dem Schneid-/Zerkleinerungsschacht heraus.
17. Die Metallteile des Schneide- und Zerkleinerungskegels sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
18. Es sollte ein kurzes Pulversorgungskabel verwendet werden, um das Risiko zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel sind erhältlich und können verwendet werden, wenn sie mit Vorsicht eingesetzt werden.

19. Um das Gerät von der Stromquelle zu trennen, drücken Sie die Stopptaste, um alle Funktionen auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

20. Ziehen Sie vor dem Servieren den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Kabel nicht in der Reichweite von Kindern liegen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Wichtige Informationen zum Stecker

- Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (eine Seite ist breiter als die andere). Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu verringern, darf dieser Stecker nur in einer Richtung in eine gepolte Steckdose eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er dann immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- Schließen Sie das Netzkabel nur an eine 220~240-VAC-Steckdose an.

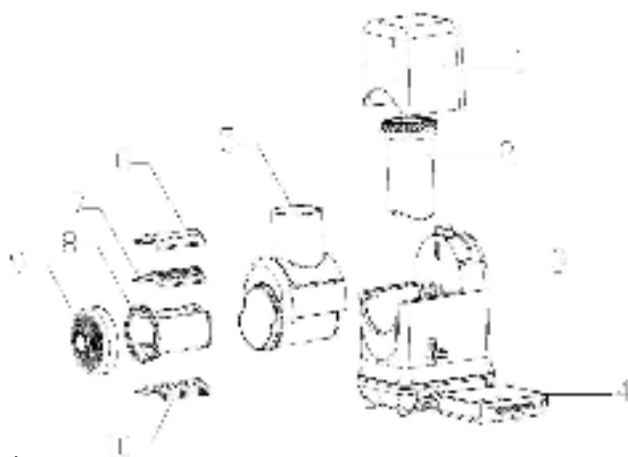
Wichtige Informationen zum Kabel

- a) Es wird ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verwickeln oder darüber stolpern.
- b) Ein längeres Netzkabel oder ein Verlängerungskabel ist erhältlich und kann verwendet werden, wenn es mit Sorgfalt verwendet wird.
- c) Wenn ein längeres Stromversorgungskabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Die angegebene elektrische Leistung des Netz- oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts;
 - 2) Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein;
 - 3) Das längere Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte gezogen wird, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

Bitte lesen Sie die Sicherheits- und Bedienungsanweisungen vollständig durch. Um Gefahren zu vermeiden, müssen Sie die Sicherheits- und Bedienungshinweise unbedingt beachten.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Ausstattung



1. Lebensmittelbehälter
2. Schieber
3. Motorsockel
4. Schließfach
5. Lebensmittelkammer
6. Schneideklinge
7. Feine Zerkleinerungsklinge
8. Klingenhalterung
9. Staubschutzhaube
10. Klinge Schleifen

Tipps:

Zum Schneiden von Käse nimmst du am besten die Klinge schleifen.

Gebrauchsanweisung

►Gebrauchsanweisung:

Vor dem ersten Gebrauch:

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
2. Waschen Sie alle Teile mit Ausnahme des Motorsockels in warmem, schaumigem Wasser. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten Tuch ab, um ihn zu reinigen. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

►Lebensmittel zubereiten:

Waschen Sie z. B. Gemüse oder Obst.

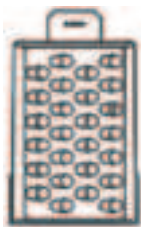
- Schneiden Sie sie ggf. in Stücke, die in die Lebensmittelkammer passen.
- Entfernen Sie holzige und harte Teile.
- Entfernen Sie eventuelle Kerne und schlechte Stellen.
- Wenn Sie große Kartoffeln verarbeiten, sollten Sie sie vorher halbieren oder vierteln.
- Verarbeiten Sie keine gefrorenen Lebensmittel.

►Auswahl und Zusammenbau der Trommel:

WARNUNG vor Verletzungen

Die Trommelraspeln sind scharf. Seien Sie daher beim Einsetzen, Reinigen und Wechseln vorsichtig.

1. Wählen Sie die gewünschte Klinge aus. (Abb. 9)



Klinge Schleifen



Feine Zerkleinerungsklinge
(Abb. 9)



Schneideklinge

2. Legen Sie die Trommel flach auf den Tisch und drücken Sie sie als Ganzes nach unten, bis die Klingen auf beiden Seiten angehoben sind. (Abb. 10)
3. Halten Sie den Klingenhalter fest und ziehen Sie die Klinge heraus. (Abb. 11)
4. Richten Sie die gewünschte Klinge mit dem Spalt auf beiden Seiten des Klingenhalters aus und führen Sie sie in den Schlitz ein, bis der Endstift in der richtigen Position ist. (Abb. 12)



(Abb. 10)

(Abb. 11)

(Abb. 12)

►Verwenden Sie Ihren elektrischen Gemüsehobel/Schredder wie folgt:

1. Entfernen Sie die Staubschutzhaube. (Abb. 1)
2. Stellen Sie den Lebensmittelbehälter unter die Lebensmittelkammer. (Abb. 2)
3. Wählen Sie die Klinge aus, die der gewünschten Verwendung entspricht, und setzen Sie sie in den Klingenhalter ein. (siehe obiges Kapitel zum Einsetzen der Klinge) (Abb. 3)



(Abb. 1)



(Abb. 2)



(Abb. 3)

4. Setzen Sie die gewählte Trommel in den Schacht ein und drehen Sie sie dann im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Greifen Sie die Trommel an den beiden Stiften. (Abb. 4 und 5)

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass der Messerhalter perfekt auf der Motorantriebseinheit positioniert ist.

5. Schließen Sie das Gerät an.

6. Führen Sie die Lebensmittel durch die Lebensmittelkammer ein (Abb. 6).



(Abb. 4)



(Abb. 5)



(Abb. 6)

7. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten und mit der Verarbeitung zu beginnen (Abb. 7).

8. Benutzen Sie den Schieber, um das Essen nach vorne zu schieben. (Abb. 8)



(Abb. 7)



(Abb. 8)

► Verwenden Sie die für die jeweilige Lebensmittelart empfohlene Klinge:

Lebensmittel	Klinge Schleifen	Feine Zerkleinerungsklinge	Schneideklinge
Karotten	✓	✓	✓
Kartoffeln	✓	✓	✓
Sellerie			✓
Gurke	✓	✓	✓
Paprika			✓
Zwiebeln			✓
Kohl	✓	✓	✓
Radieschen	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓
Äpfel	✓	✓	✓
Kokosnuss		✓	
Käse	✓		
Schokolade	✓		
Kekse	✓		
Nüsse	✓		

► Verarbeitung größerer Mengen:

Bei der Verarbeitung größerer Mengen kann es sinnvoll sein (z. B. bei Karotten), die Trommel und die Lebensmittelkammer gelegentlich herauszunehmen, um sie von feststehendem Raspelgut zu reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie die eingesetzte Trommel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um die Lebensmittelkammer zu öffnen.
4. Reinigen Sie die Lebensmittelkammer und die Trommel.

► Nach dem Gebrauch:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie zunächst die eingesetzte Trommel heraus.
4. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um die Lebensmittelkammer zu öffnen.
5. Reinigen Sie die Trommel und die Lebensmittelkammer nach jedem Gebrauch.

► Hilfreiche Hinweise:

- Alle Lebensmittel lassen sich besser schneiden und zerkleinern, wenn sie frisch und fest sind.
- Halbfester Käse sollte vor dem Zerkleinern über Nacht gekühlt oder für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank gelegt werden. Hartkäse sollte Zimmertemperatur haben. Alle unbehandelten Käsesorten können mit diesem Gerät erfolgreich zerkleinert werden. Es wird nicht empfohlen, Weich- oder Schmelzkäse zu verwenden, da dieser das Gerät verstopfen kann.
- Üben Sie leichten Druck auf die Lebensmittelführung aus, um dünnere Stücke zu zerkleinern, und starken Druck, um dickere Stücke zu zerkleinern.
- Bestimmte weiche Früchte wie Erdbeeren und Kiwi sollten zum Schneiden fest und nicht überreif sein. Diese Obstsorten können vor dem Schneiden auch für einige Minuten in den Gefrierschrank gelegt werden. Bestimmte Früchte mit harter Schale, wie z. B. Äpfel, sollten vor dem Schneiden oder Zerkleinern geschält werden.
- Legen Sie die Lebensmittel aufrecht in die Lebensmittellammer, bis diese voll ist, und üben Sie mit dem Schieber gleichmäßig Druck aus. Wenn Sie die Lebensmittellammer nicht richtig beladen oder keinen gleichmäßigen Druck ausüben, können die Lebensmittel in der Lebensmittellammer umfallen, was zu ungleichmäßigen Scheiben und Schnipseln führt.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, Zwiebeln zu zerkleinern, Käse oder Schokolade zu schneiden oder Fleisch und Tomaten zu verarbeiten.

Reinigung & Wartung

- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch sollte die Schneidemaschine/der Zerkleinerer gründlich gereinigt werden. Alle Teile, mit Ausnahme des Motorsockels, können vollständig eingetaucht werden. Waschen Sie diese Teile in warmem, schaumigem Wasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.
- Der Motorsockel kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wenn Sie die Lebensmittellammer aus dem Motorsockel herausnehmen, vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter ausgeschaltet und das Gerät vom Stromnetz getrennt ist (die Lebensmittellammer kann nicht herausgenommen werden, wenn der Schalter auf ON steht).

VORSICHT!

1. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. Produkte und Zubehör dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



HINWEIS:

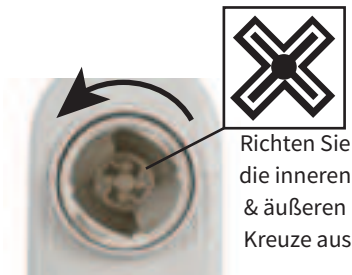
Kunststoffteile können nach der Verarbeitung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Karotten, fleckig werden. Sollte das Gerät verschmutzt sein, reinigen Sie es mit einem milden Scheuermittel.
Das Gerät kann leicht auf kleinem Raum gelagert werden.

Lagerung

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör; siehe vorheriges Kapitel.
2. Legen Sie zwei Klingenpaare in den Aufbewahrungsschrank.
3. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen, frostfreien Ort auf.

► Zerlegen Sie den elektrischen Gemüseschneider/Aktenvernichter:

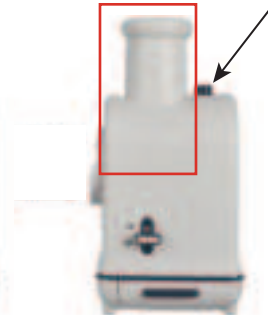
1. Üben Sie weiterhin Druck auf die Trommel aus, indem Sie sie mit der Hand nach innen drücken.
2. Drehen Sie die Trommel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln. Entfernen Sie es aus dem Slicer. (Abb. 13&14)
3. Drücken Sie die Taste und nehmen Sie den Slicer aus dem Gehäuse. (Abb. 15)
4. Beachten Sie die Richtlinien in der Bedienungsanleitung für den Austausch der Trommelreihen und nehmen Sie die Trommelreihen heraus.



(Abb 13)



(Abb 14)



(Abb 15)

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Keine Funktion	Prüfen Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist.
Lebensmittel oder Zutaten werden nicht richtig gerieben	Zu wenig Druck auf den Schieber ausgeübt.
	Die Lebensmittel sind nicht geeignet.
Der Motor bleibt während des Betriebs stehen	Zu viel Druck auf den Schieber ausgeübt.
Der Motor wird heiß.	Zu viel Druck auf den Schieber ausgeübt.
	Es befinden sich zu viele Lebensmittel in der Lebensmittellammer, verarbeiten Sie weniger Lebensmittel auf einmal.
	Das Gerät ist zu lange in Betrieb. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, falls es 10 Minuten lang läuft.
Das Kunststoffteil wurde gefärbt.	Um Flecken zu entfernen, geben Sie ein paar Tropfen Olivenöl auf das gefärbte Teil.

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt, sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Wenn Sie Hilfe oder Fragen während der Verwendung haben, kontaktieren Sie uns bitte über die Website www.iaobosi.com, senden Sie eine E-Mail an info@iaobosi.com. Wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden warten. Wir empfehlen Ihnen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video bereitzustellen, wenn ein defektes Ersatzteil oder eine nicht funktionierende Maschine vorhanden ist, damit wir Ihre Probleme deutlicher erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.



Tel. _____



Instructions de sécurité

MESURES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

Danger

Ne jamais immerger l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas rincer sous le robinet.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Ne mettez pas d'objets métalliques tels que des couteaux ou des fourchettes dans le broyeur de légumes.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Utilisez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous qu'il n'y a pas de débris sous l'appareil et que les patins en caoutchouc touchent la surface.
9. Usage domestique uniquement. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
12. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Assurez-vous que la machine est éteinte avant de la débrancher.
15. Ne jamais introduire les aliments dans le compartiment à aliments avec les mains ; toujours utiliser le guide alimentaire.
16. Ne pas mettre les doigts dans la goulotte de tranchage/broyage.
17. Les parties métalliques des cônes de tranchage et de broyage sont tranchantes. Utiliser avec prudence.
18. Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.

19. Pour déconnecter la source d'alimentation, appuyez sur le bouton d'arrêt pour désactiver toute fonction et débranchez la fiche de la prise murale.
20. Avant de servir, débranchez le cordon de la prise murale. Ne pas laisser le cordon à la portée des enfants.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Informations importantes sur la fiche

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle n'est toujours pas adaptée, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240VAC uniquement.

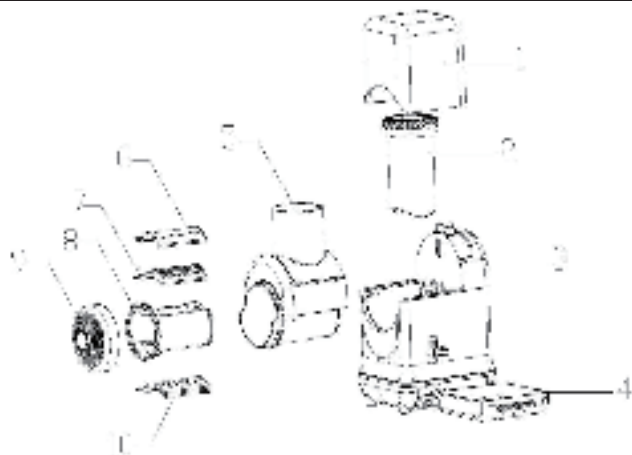
Informations importantes sur le cordon

- a) Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- b) Un cordon d'alimentation plus long ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
- c) En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation plus long ou d'une rallonge :
 - 1) La puissance électrique du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ;
 - 2) Si l'appareil est de type avec mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ;
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne tombe pas sur le plan de travail ou la table, où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité et d'utilisation. Pour éviter tout danger, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité et d'utilisation.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Fonctionnalités



1. Récipient pour aliments
2. Poussoir
4. Base motorisée
4. Tiroir
5. Compartiment à aliments
6. Lame de tranchage
7. Lame de broyage fine
8. Porte-lame
9. Cache-poussière
10. Affûtage de la lame

Conseils :

Pour couper le fromage, il est préférable d' utiliser la affûtage de la lame.

Instructions d'utilisation

► Instructions d'utilisation :

Avant la première utilisation :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Lavez toutes les pièces, à l'exception de la base motorisée, à l'eau tiède et savonneuse. Nettoyez la base motorisée avec un chiffon humide. N'immergez jamais la base motorisée dans l'eau ou tout autre liquide.

► Préparer les aliments :

Laver, par exemple, les légumes ou les fruits.

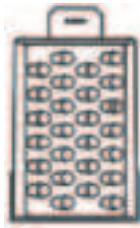
- Si nécessaire, coupez-les en morceaux qui s'insèrent dans le compartiment à aliments.
- Enlever les parties ligneuses et dures.
- Éliminer les éventuelles piqûres et taches.
- Pour les grosses pommes de terre, il est conseillé de les couper en deux ou en quatre à l'avance.
- Ne pas transformer les aliments congelés.

► Sélectionner et assembler le tambour :

AVERTISSEMENT contre les blessures

Les râpes à tambour sont tranchantes. Il faut donc faire attention lors de l'insertion, du nettoyage et du remplacement.

1. Sélectionnez la lame souhaitée. (Fig 9)



Affûtage de la lame



Lame de broyage fine
(Fig 9)



Lame de tranchage

2. Placez le tambour à plat sur la table et appuyez sur l'ensemble jusqu'à ce que les lames soient soulevées des deux côtés. (Fig 10)

3. Tenez le porte-lame et retirez la lame. (Fig 11)

4. Alignez la lame souhaitée avec l'espace situé de part et d'autre du porte-lame, puis insérez-la dans la fente jusqu'à ce que la goupille d'extrémité soit dans la bonne position. (Fig 12)



(Fig 10)



(Fig 11)



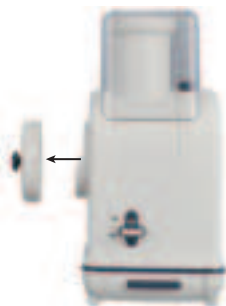
(Fig 12)

► Utilisez votre coupe-légumes/râpe à cylindres électrique :

1. Retirez le cache-poussière. (Fig 1)

2. Placez le récipient sous le compartiment à aliments. (Fig 2)

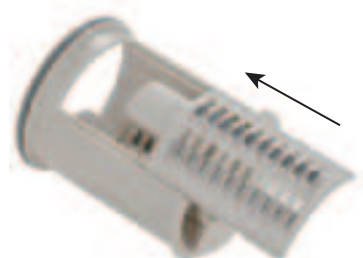
3. Sélectionnez l'une des lames correspondant à l'utilisation souhaitée et insérez-la dans le porte-lame. (voir chapitre ci-dessus pour l'insertion de la lame) (Fig 3)



(Fig 1)



(Fig 2)



(Fig 3)

4. Insérez le tambour choisi dans la goulotte et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la butée.

Saisir le tambour par les deux goupilles. (Fig 4 et 5)

AVERTISSEMENT : Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous toujours que le porte-lame est parfaitement positionné sur l'unité d'entraînement du moteur.

5. Branchez l'appareil.

6. Insérez les aliments dans le compartiment à aliments (Fig. 6)



(Fig 4)



(Fig 5)



(Fig 6)

7. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche et commencer l'opération (Fig. 7)

8. Utilisez le poussoir pour faire avancer les aliments. (Fig 8)



(Fig 7)



(Fig 8)

► Utiliser la lame recommandée pour chaque type d'aliment:

Aliments	Affûtage de la lame	Lame de broyage fine	Lame de tranchage
Carottes	✓	✓	✓
Pommes de terre	✓	✓	✓
Céleri			✓
Concombre	✓	✓	✓
Poivre			✓
Oignons			✓
Choux	✓	✓	✓
Radis	✓	✓	✓
Courgettes	✓	✓	✓
Pommes	✓	✓	✓
Noix de coco		✓	
Fromage	✓		
Chocolat	✓		
Biscuits	✓		
Noix	✓		

► Traitement de plus grandes quantités:

Lors du traitement de grandes quantités, il peut être utile (par exemple, dans le cas des carottes) de retirer de temps en temps le tambour et le compartiment à aliments, afin de le nettoyer des aliments râpés coincés.

1. Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2. Tournez le tambour inséré dans le sens antihoraire pour le retirer.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour libérer le compartiment à aliments.
4. Nettoyez le compartiment à aliments et le tambour.

► Après utilisation:

1. Éteindre l'appareil.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
3. Retirez d'abord le tambour inséré.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour libérer le compartiment à aliments.
5. Nettoyez le tambour et le compartiment à aliments après chaque utilisation.

► Conseils utiles:

- Tous les aliments se tranchent et s'effilochent mieux lorsqu'ils sont frais et fermes.
- Les fromages à pâte semi-dure doivent être réfrigérés pendant une nuit ou placés au congélateur pendant environ 30 minutes avant d'être râpés. Les fromages à pâte dure doivent être à température ambiante. Cet appareil permet de râper avec succès tous les fromages non transformés. Il n'est pas recommandé d'utiliser du fromage à pâte molle ou fondue, car il risque d'obstruer l'appareil.
- Exercer une légère pression sur le guide alimentaire pour obtenir des morceaux plus fins, et une pression ferme pour obtenir des morceaux plus épais.
- Certains fruits mous tels que les fraises et les kiwis doivent être fermes, mais pas trop mûrs pour être tranchés. Ces types de fruits peuvent également être placés au congélateur pendant quelques minutes avant d'être tranchés. Certains fruits à peau dure, comme les pommes, doivent être épluchés avant d'être tranchés ou râpés.
- Placez les aliments verticalement dans le compartiment à aliments jusqu'à ce qu'il soit plein et appliquez une pression uniforme avec le guide alimentaire. Si vous ne chargez pas correctement le compartiment à aliments ou si vous n'appliquez pas une pression régulière, les aliments risquent de se renverser dans le compartiment à aliments, ce qui se traduira par des tranches et des morceaux irréguliers.
- Ne vous inquiétez pas si des morceaux d'aliments restent sur le dessus du cône de tranchage/broyage une fois que vous avez fini de trancher ou de broyer. C'est normal.
- Pour éviter toute blessure ou tout dommage à l'appareil, n'essayez pas de trancher des aliments qui sont trop durs pour être coupés avec un couteau ordinaire. Cette machine n'a pas été conçue pour couper de la glace ou moudre des grains de café. Vous risquez d'endommager l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, votre trancheuse/broyeuse doit être nettoyée soigneusement. Toutes les pièces, à l'exception de la base motorisée, sont entièrement immergeables et peuvent être lavées. Lavez ces pièces à l'eau chaude et humide ; rincez-les et séchez-les.
- La base motorisée peut être nettoyée avec un chiffon humide. Lorsque vous retirez le compartiment à aliments de la base motorisée, assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est éteint et que l'appareil est débranché (le compartiment à aliments ne peut pas être retiré lorsque l'interrupteur est en position ON).

AVERTISSEMENT !

1. N'immergez jamais la base motorisée dans l'eau ou tout autre liquide.
- 2 Les produits et accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



REMARQUE :

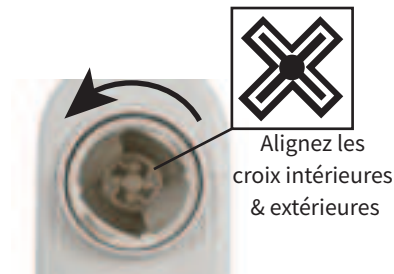
Les pièces en plastique peuvent se tacher après le traitement de certains aliments tels que les carottes. Si l'appareil est taché, nettoyez-le avec un produit abrasif doux. L'appareil peut être facilement rangé dans un espace réduit.

Storage

- 1.Clean the unit and accessories; see previous chapter.
- 2.Position two set blades into the storage closet.
- 3.Keep the device out of reach of children in a dry, frost-free place.

► Démonter la trancheuse/déchiqueteuse de légumes électrique :

1. Continuez à appliquer une pression sur le tambour en le poussant vers l' intérieur à l' aide de votre main.
2. Tournez le tambour dans le sens inverse des aiguilles d' une montre pour le déverrouiller. Retirez-le de la trancheuse.(Fig 13&14)
3. Appuyez sur le bouton et retirez la trancheuse du boîtier. (Fig 15)
4. Reportez-vous aux instructions du mode d' emploi pour remplacer les râpes à tambour et retirez les râpes à tambour.



(Fig 13)



(Fig 14)



(Fig 15)

Dépannage

Problème	Solution
Ne fonctionne pas	Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché
Les aliments ou les ingrédients ne sont pas correctement râpés	La pression exercée sur le poussoir est trop faible.
	La nourriture n'est pas adaptée.
Le moteur s'arrête en cours de fonctionnement	Trop de pression exercée sur le poussoir.
Le moteur devient chaud.	Trop de pression exercée sur le poussoir.
	Il y a trop d'aliments dans le compartiment à aliments, traitez moins d'aliments à la fois.
	L' appareil a fonctionné trop longtemps. Reposez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante s'il continue à fonctionner pendant 10 minutes.
La partie en plastique a été colorée.	Pour enlever les taches, mettez quelques gouttes d'huile d'olive sur la partie colorée.

Garantie

Merci d'avoir choisi le produit AOBOSI. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait. La garantie du fabricant couvre le produit pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement enregistrées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

L'agent/distributeur est invité à nous contacter. Courriel : info@iaobosi.com.

Pour toute aide ou question pendant l'utilisation, veuillez nous contacter via le site Web www.iaobosi.com, envoyer un e-mail à info@iaobosi.com, nous vous répondrons dans les 24 heures. Nous vous suggérons de fournir une carte de garantie, une photo ou une vidéo s'il y a une pièce de rechange cassée ou une machine qui ne fonctionne pas afin que nous puissions être beaucoup plus clairs sur vos problèmes et vous proposer la meilleure solution.



AOBOSI Carte de Garantie

E-mail _____

Numéro de l'acheteur _____

Adresse _____

Tel _____

Numéro de commande _____

Date d'Achat _____

Nom de l'Article _____

Modèle _____

Numéro de Série _____

Veuillez remplir le tableau et l'envoyer par e-mail dans les 10 jours suivant la date d'achat.

Instrucciones de seguridad

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

Peligro

No sumerja nunca la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. No la enjuague bajo el grifo.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No introduzca objetos metálicos, como cuchillos y tenedores, en la trituradora de verduras.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de limpiarlo, ponerle o quitarle piezas.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. Utilícelo sobre una superficie nivelada y asegúrese de que no haya residuos debajo de la unidad y de que las almohadillas de goma estén tocando la superficie.
9. Sólo para uso doméstico. No utilizar al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Evite el contacto con piezas móviles. No intente anular ningún mecanismo de enclavamiento de seguridad.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
14. Asegúrese de que la máquina está apagada antes de desenchufarla.
15. Nunca introduzca los alimentos a través de la cámara de alimentos con las manos; utilice siempre la guía de alimentos.
16. Mantenga los dedos fuera del conducto de corte/trituración.
17. Las partes metálicas de los conos de corte y rallado están afiladas. Manéjelos con cuidado.
18. Debe utilizarse un cable de alimentación de polvo corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se tiene cuidado en su uso.
19. Para desconectarla de la fuente de alimentación, pulse el botón de parada para apagar cualquier función y desenchúfela de la toma de corriente.

20. Antes de servir, desenchufe el cable de la toma de corriente. No deje el cable al alcance de los niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información importante sobre el enchufe

-Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

-Conecte el cable de alimentación únicamente a una toma de corriente de 220-240VAC.

Información importante sobre el cable

-a) Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

-b) Existen cables de alimentación más largos o alargadores que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.

-c) Si se utiliza un cable de alimentación o alargador más largo:

-1) La capacidad eléctrica marcada del cable de alimentación o del alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato;

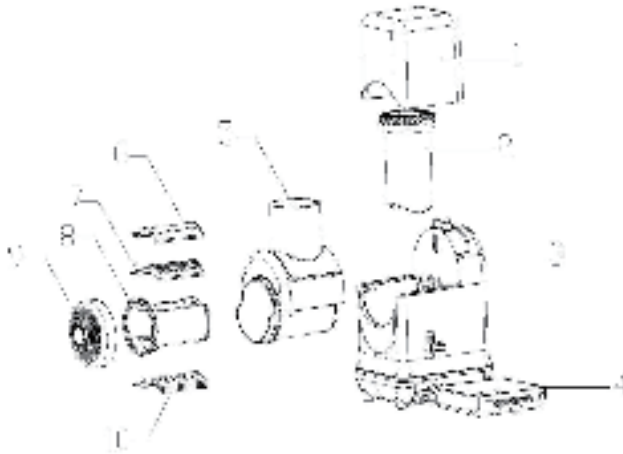
-2) Si el aparato tiene toma de tierra, el alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra;

-3) El cable más largo debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar.

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad y funcionamiento. Para evitar peligros, siga siempre las instrucciones de seguridad y funcionamiento.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Características



1. Recipiente para alimentos
2. Empujador
3. Base motorizada
4. Armario
5. Cámara de alimentos
6. Cuchilla rebanadora
7. Cuchilla de trituración fina
8. Soporte de la cuchilla
9. Cubierta antipolvo
10. Afilado de cuchillas

Consejos:

Para cortar queso, es mejor optar por la afilado de cuchillas.

Instrucciones de uso

► Antes del primer uso:

1. Retire todo el material de embalaje del aparato.
2. Lave todas las piezas excepto la base motorizada con agua tibia y jabonosa. Limpie la base motorizada con un paño húmedo. Nunca sumerja la base motorizada en agua o cualquier otro líquido.

► Preparar los alimentos:

Lave, por ejemplo, las verduras o las frutas.

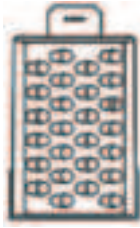
- Córte las en trozos que quepan en la cámara de alimentos, si es necesario.
- Retire las partes leñosas y duras.
- Elimine posibles huesos y manchas.
- Cuando procese patatas grandes, debe cortarlas por la mitad o en cuartos con antelación.
- No procese alimentos congelados.

► Seleccionar y montar el tambor:

ADVERTENCIA contra lesiones

Los ralladores de tambor están afilados. Por lo tanto, tenga cuidado al insertarlos, limpiarlos y cambiarlos.

1. Seleccione la cuchilla deseada. (Fig 9)



Afilado de cuchillas



Cuchilla de trituración fina



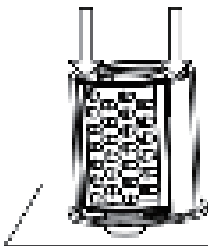
Cuchilla rebanadora

(Fig 9)

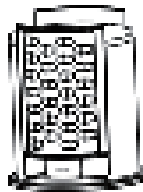
2. Coloque el tambor plano sobre la mesa y presione hacia abajo hasta que las cuchillas se levanten por ambos lados. (Fig 10)

3. Sujete el soporte de la cuchilla y extraiga la cuchilla. (Fig 11)

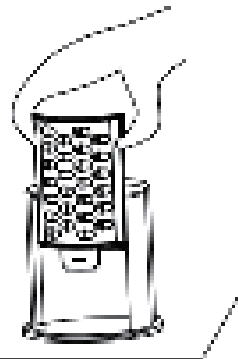
4. Alinee la cuchilla deseada con el hueco a ambos lados del portacuchillas, insértela en la ranura hasta que el pasador del extremo esté en la posición correcta. (Fig 12)



(Fig 10)



(Fig 11)



(Fig 12)

► Uso de la cortadora/trituradora eléctrica de verduras:

1. Retire la cubierta antipolvo. (Fig 1)

2. Coloque el recipiente de alimentos debajo de la cámara de alimentos. (Fig 2)

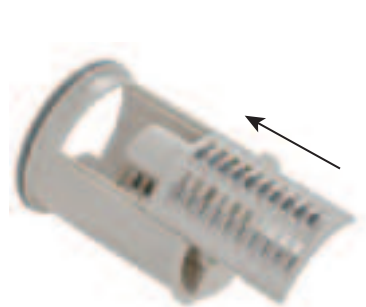
3. Seleccione una de las cuchillas que corresponda al uso deseado e insértela en el portacuchillas. (vea el capítulo anterior para saber cómo insertar la cuchilla) (Fig 3)



(Fig 1)



(Fig 2)



(Fig 3)

4. Introduzca el tambor elegido en la canaleta y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Sujete el tambor por los dos pasadores. (Fig 4 y 5)

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese siempre de que el portacuchillas está perfectamente colocado en la unidad motriz.

5. Enchufe el aparato.

6. Introduzca los alimentos a través de la cámara de alimentos. (Fig 6)



(Fig 4)



(Fig 5)



(Fig 6)

7. Pulse el interruptor de encendido/apagado para encender el aparato e iniciar el procesado. (Fig 7)

8. Utilice el empujador para impulsar los alimentos. (Fig 8)



(Fig 7)



(Fig 8)

► Utilice la cuchilla recomendada para cada tipo de alimento:

Alimento	Afilado de cuchillas	Cuchilla de trituración fina	Cuchilla rebanadora
Zanahorias	✓	✓	✓
Patatas	✓	✓	✓
Apio			✓
Pepino	✓	✓	✓
Pimiento			✓
Cebollas			✓
Col	✓	✓	✓
Rábanos	✓	✓	✓
Calabacines	✓	✓	✓
Manzanas	✓	✓	✓
Coco		✓	
Queso	✓		
Chocolate	✓		
Galletas	✓		
Nueces	✓		

► Procesamiento de grandes cantidades:

Al procesar grandes cantidades, puede ser útil (por ejemplo, en el caso de las zanahorias) extraer de vez en cuando el tambor y la cámara de alimentos, y limpiarla de alimentos rallados pegados.

1. Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Gire el tambor insertado hacia la izquierda para extraerlo.
3. Pulse el botón de desbloqueo para liberar la cámara de alimentos.
4. Limpie la cámara de alimentos y el tambor.

► Después del uso:

1. Apague el aparato.
2. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
3. Retire primero el tambor insertado.
4. Pulse el botón de desbloqueo para liberar la cámara de alimentos.
5. Limpie el tambor y la cámara de alimentos después de cada uso.

► Consejos útiles:

- Todos los alimentos se cortan y desmenuzan mejor cuando están frescos y firmes.
- Los quesos semiblandos deben refrigerarse toda la noche o colocarse en el congelador durante aproximadamente 30 minutos antes de rallarlos. Los quesos duros deben estar a temperatura ambiente. Todos los quesos no procesados pueden rallarse con éxito con esta unidad. No se recomienda utilizar quesos blandos o procesados, ya que pueden atascar la unidad.
- Ejercer una ligera presión sobre la guía de alimentos para obtener ralladuras más finas, y una presión firme para obtener ralladuras más gruesas.
- Algunas frutas blandas como las fresas y el kiwi deben estar firmes, no demasiado maduras para cortarlas. Este tipo de frutas también pueden colocarse en el congelador durante unos minutos antes de cortarlas. Algunas frutas con piel dura, como las manzanas, deben pelarse antes de cortarlas en rodajas o en tiras.
- Coloque los alimentos en posición vertical en la cámara de alimentos hasta que esté llena y aplique presión uniformemente con la guía de alimentos. Si no se carga correctamente el compartimento de alimentos o no se aplica una presión uniforme, los alimentos pueden caerse en el compartimento de alimentos, lo que producirá rodajas y tiras desiguales.
- No se preocupe si quedan trozos de comida en la parte superior del cono de cortar/rallar después de haber terminado de cortar o rallar. Esto es normal.
- Para evitar lesiones personales o daños en el aparato, no intente cortar alimentos que sean demasiado duros para cortarlos con un cuchillo normal. Esta cortadora/rebanadora no ha sido diseñada para picar hielo o moler granos de café. Podría dañar el aparato.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de usarla por primera vez y después de cada uso, su cortadora/trituradora debe limpiarse a fondo. Todas las piezas, excepto la base motorizada, son completamente sumergibles y aptas para el agua. Lave estas piezas en agua tibia y jabonosa; aclárelas y séquelas.
- La base motorizada puede limpiarse con un paño húmedo. Cuando retire la cámara de alimentos de la base motorizada, asegúrese de que el interruptor de encendido está apagado y la unidad desenchufada (la cámara de alimentos no se puede retirar con el interruptor en la posición ON).

PRECAUCIÓN No

1. sumerja nunca la base motorizada en agua ni en ningún otro líquido.
2. Los productos y accesorios no deben lavarse en el lavavajillas.

**NOTA:**

Las piezas de plástico pueden mancharse después de procesar ciertos alimentos, como las zanahorias. Si la unidad se mancha, límpiela con un limpiador abrasivo suave.

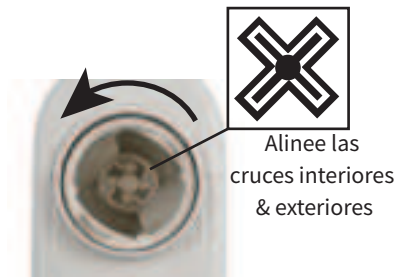
La unidad puede almacenarse fácilmente en un espacio reducido.

Almacenamiento

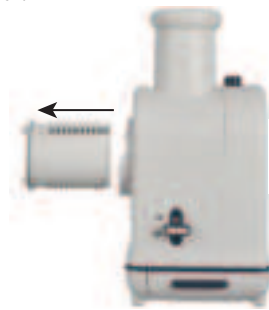
1. Limpie la unidad y los accesorios; consulte el capítulo anterior.
2. Coloque dos juegos de cuchillas en el armario de almacenamiento.
3. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y libre de heladas.

► Desmontar la cortadora/trituradora de verduras eléctrica:

1. Siga aplicando presión al tambor empujándolo hacia adentro con la mano.
2. Gire el tambor en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo. Sácalo de la cortadora. (Figura 13&14)
3. Presione el botón y retire la cortadora de la carcasa. (Figura 15)
4. Consulte las pautas de las Instrucciones de operación para reemplazar los ralladores de tambor y saque los ralladores de tambor.



(Figura 13)



(Figura 14)



(Figura 15)

Solución de problemas

Problema	Solución
No funciona	Compruebe si el cable de alimentación está enchufado
Los alimentos o ingredientes no se rallan correctamente	Se aplica muy poca presión al empujador
	El alimento no es adecuado.
El motor se para durante el funcionamiento	Demasiada presión aplicada al empujador.
El motor se calienta.	Se aplica demasiada presión al empujador.
	Hay demasiados alimentos en la cámara de alimentos, procese menos alimentos a la vez.
	Haga funcionar la unidad durante demasiado tiempo. Deje reposar y enfríe la unidad a temperatura ambiente si sigue funcionando durante 10 minutos.
La parte de plástico ha sido coloreada.	Para eliminar las manchas, ponga unas gotas de aceite de oliva en la parte coloreada.

Garantía

Gracias por elegir el producto AOBOSI. Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él. La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra contra defectos de fabricación. Todas las garantías se registran automáticamente en nuestro sistema, por lo que no es necesario registrar su producto.

El agente / distribuidor puede ponerse en contacto con nosotros. Correo electrónico: info@iaobosi.com.

Cualquier ayuda o pregunta durante el uso, comuníquese con nosotros a través del sitio web www.iaobosi.com, envíe un correo electrónico a info@iaobosi.com, lo atenderemos dentro de las 24 horas. Sugerimos proporcionar una tarjeta de garantía, una foto o un video si hay una pieza de repuesto rota o una máquina que no funciona para que podamos ser mucho más claros sobre sus problemas y ofrecerle la mejor solución.



AOBOSI Tarjeta de Garantía

Nombre de artículo _____

Modelo _____

Número de serie _____

Nombre de la tienda _____

Fecha de compra _____

Nombre del comprador _____

E-mail _____

Habla a _____

Tel _____

Complete la tabla y envíela por correo electrónico dentro de los 10 días posteriores a la fecha de compra.

Istruzioni di Sicurezza

TUTELA IMPORTANTE

Quando vengono utilizzati apparecchi elettrici, è sempre necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

Pericolo

Non immergere l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. Non risciacquarlo sotto il rubinetto.

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non inserire nel tritatore oggetti metallici come coltelli e forchette.
3. Per proteggersi dallo shock elettrico, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
5. Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di pulire, montare o togliere le parti.
6. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati oppure dopo che l'apparecchio non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
7. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Utilizzare su una superficie piana e assicurarsi che non vi siano detriti sotto l'unità e che i cuscinetti in gomma tocchino la superficie.
9. Solo per uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
11. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
12. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non tentare di disattivare alcun meccanismo di interblocco di sicurezza.
13. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
14. Assicurarsi che la macchina sia spenta prima di scollegarla.
15. Non inserire mai il cibo attraverso il vano alimenti con le mani; utilizzare sempre la guida alimentare.
16. Tenere le dita lontane dal piatto per affettare/sminuzzare.
17. Le parti metalliche dei coni per affettare e sminuzzare sono taglienti. Maneggiare con cura.
18. È necessario utilizzare un cavo di alimentazione della polvere corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili prolunghie che possono essere utilizzate prestando attenzione al loro utilizzo.
19. Per disconnettersi dalla fonte di alimentazione, premere il pulsante di arresto per disattivare qualsiasi funzione e rimuovere la spina dalla presa a muro.
20. Prima di servire, scollegare il cavo dalla presa a muro. Non lasciare il cavo alla portata dei bambini.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI**Informazioni Importanti sulla Spina**

- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è progettata per essere inserita in una presa polarizzata in un solo senso. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.
- Collegare il cavo di alimentazione solo a una presa elettrica da 220-240VAC.

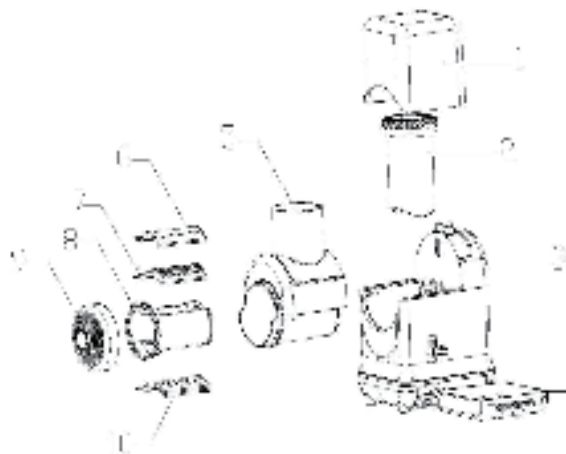
Informazioni importanti sul Cavo

- a) Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliarsi o dall'inciampare in un cavo più lungo.
- b) Sono disponibili un cavo di alimentazione più lungo o prolunghe che possono essere utilizzati prestando attenzione al loro utilizzo.
- c) Se si utilizza un cavo di alimentazione o una prolunga più lunghi:
 - 1) La potenza elettrica indicata sul cavo di alimentazione o sulla prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio;
 - 2) Se l'apparecchio è del tipo con messa a terra, la prolunga deve essere del tipo a 3 fili con messa a terra;
 - 3) Il cavo più lungo deve essere sistemato in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo dove possa essere tirato dai bambini o far inciampare.

Si prega di leggere integralmente le istruzioni di sicurezza e di funzionamento. Per evitare pericoli, è necessario seguire sempre le istruzioni di sicurezza e operative.

SOLO PER USO DOMESTICO

Caratteristiche



1. Contenitore per alimenti
2. Pestello
3. Base motorizzata
4. Armadio
5. Camera degli alimenti
6. Lama per affettare
7. Lama per tritare fine
8. Supporto lama
9. Copertura antipolvere
10. Affilatura della lama

Suggerimenti:

Per tagliare il formaggio, è meglio utilizzare la affilatura della lama.

Operating Instructions

► Istruzioni di Funzionamento:

Prima del Primo Utilizzo:

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'apparecchio.
2. Lavare tutte le parti tranne la base motorizzata in acqua calda e saponata. Pulisci la base motorizzata con un panno umido. Non immergere mai la base motorizzata in acqua o in un altro liquido.

► Preparare gli Alimenti:

Lavare, ad esempio, la verdura o la frutta.

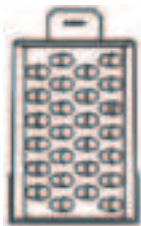
- Tagliarli in pezzi adatti al vano alimenti, se necessario.
- Rimuovere le parti legnose e dure.
- Rimuovere eventuali buche e punti difettosi.
- Quando si lavorano patate grandi, è necessario tagliarle in anticipo a metà o in quarti.
- Non trattare alimenti congelati.

► Seleziona e assembla il tamburo:

AVVERTENZA contro le lesioni

- Le grattugie a tamburo sono affilate. Pertanto, prestare attenzione durante l'inserimento, la pulizia e la sostituzione.

1. Seleziona la lama desiderata. (Figura 9)



Affilatura della Lama



Lama per tritare fine



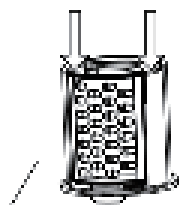
Lama per Affettare

(Figura 9)

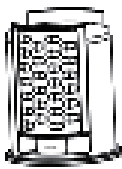
2.Appoggiare il tamburo sul tavolo e premerlo completamente finché le lame non si sollevano su entrambi i lati. (Figura 10)

3.Tenere il supporto della lama ed estrarre la lama. (Figura 11)

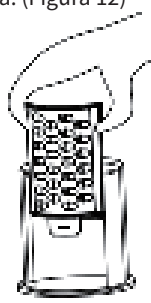
4.Allineare la lama desiderata con lo spazio su entrambi i lati del supporto della lama, inserirla nella fessura finché il perno terminale non è nella posizione corretta. (Figura 12)



(Figura 10)



(Figura 11)



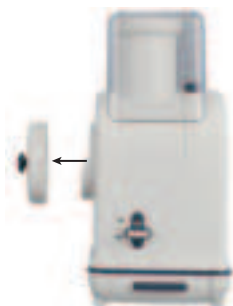
(Figura 12)

► Usa la tua Affettatrice/Tritatutto Elettrica per Verdure:

1.Rimuovere il coperchio antipolvere. (Figura 1)

2.Posizionare il contenitore degli alimenti sotto il vano alimenti. (Figura 2)

3.Selezionare una lama corrispondente all'uso desiderato e inserirla nel porta lama. (vedere il capitolo precedente per informazioni su come inserire la lama) (Figura 3)



(Figura 1)



(Figura 2)



(Figura 3)

4. Inserire il fusto prescelto nello scivolo e poi ruotare in senso orario fino in fondo. Afferrare il tamburo per i due perni. (Fig. 4 e 5)

ATTENZIONE: Prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi sempre che il supporto lama sia perfettamente posizionato sul gruppo motore.

5. Collegare l'apparecchio.

6. Inserire il cibo attraverso il vano alimenti. (Fig 6)



(Figura 4)



(Figura 5)



(Figura 6)

7. Premere l'interruttore di accensione/spengimento per accendere il dispositivo e avviare la lavorazione. (Fig 7)

8. Utilizzare lo spintore per spingere il cibo. (Figura 8)



(Figura 7)



(Figura 8)

► Utilizza la lama consigliata per ogni tipo di alimento:

CIBO	Affilatura della Lama	Lama per tritare fine	Lama per Affettare
Carote	✓	✓	✓
Patate	✓	✓	✓
Sedano			✓
Cetriolo	✓	✓	✓
Pepe			✓
Cipolle			✓
Cavolo	✓	✓	✓
Ravanelli	✓	✓	✓
Zucchine	✓	✓	✓
Mele	✓	✓	✓
Noce di cocco		✓	
Formaggio	✓		
Cioccolato	✓		
Biscotti	✓		
Noccioline	✓		

► Processare quantità maggiori :

Quando si lavorano quantità maggiori può essere utile (come nel caso delle carote) rimuovere di tanto in tanto il cestello e il vano alimenti, ripulirlo da eventuali residui di residui di cibo grattugiato.

1. Spegnerne il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete.
2. Per rimuovere il tamburo ruotarlo in senso antiorario.
3. Premere il pulsante di rilascio per rilasciare il vano alimenti.
4. Pulire il vano alimenti e il cestello.

► Dopo l'uso:

1. Spegnerne il dispositivo.
2. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete.
3. Rimuovere prima il tamburo inserito.
4. Premere il pulsante di rilascio per rilasciare il vano alimenti.
5. Pulire il cestello e il vano alimenti dopo ogni utilizzo.

► Suggerimenti Utili:

- Tutti gli alimenti vengono affettati e sminuzzati meglio quando sono freschi e sodi.
- I formaggi semimolli devono essere refrigerati durante la notte o messi nel congelatore per circa 30 minuti prima di essere tritati. I formaggi a pasta dura dovrebbero essere a temperatura ambiente. Tutti i formaggi non lavorati possono essere tritati con successo con questa unità. Non è consigliabile utilizzare formaggio a pasta molle o fuso poiché potrebbe intasare l'unità.
- Esercitare una leggera pressione sulla guida degli alimenti per i pezzi più sottili e una pressione decisa per i pezzi più spessi.
- Alcuni frutti di bosco, come fragole e kiwi, devono essere sodi e non troppo maturi per essere tagliati. Questo tipo di frutta può anche essere messa in freezer per qualche minuto prima di affettarla. Alcuni frutti con buccia dura, come le mele, devono essere sbucciati prima di venire affettati o tritati.
- Posizionare il cibo in posizione verticale nel vano per il cibo finché non è pieno ed esercitare una pressione uniforme con la guida del cibo. Il mancato caricamento corretto del vano alimenti o l'applicazione di una pressione non uniforme potrebbero causare la caduta del cibo all'interno del vano alimenti, con conseguenti fette e brandelli irregolari.
- Non preoccupatevi se rimangono pezzetti di cibo sopra il cono per affettare/sminuzzare dopo aver completato l'operazione di affettatura o tritatura. E' normale.
- Per evitare lesioni personali o danni all'unità, non tentare di affettare alimenti troppo duri per essere tagliati con un normale coltello. Questa affettatrice/tritratrice non è stata progettata per tritare il ghiaccio o macinare i chicchi di caffè. Potresti danneggiare l'unità.

Pulizia e Manutenzione

- Prima di usarla per la prima volta e dopo ogni utilizzo, l'affettatrice/tritratore deve essere pulita accuratamente. Tutte le parti, tranne la base motorizzata, si possono immergere completamente e lavare. Lavare queste parti in acqua calda e insaponata; sciacquare e asciugare.
- La base motorizzata può essere pulita con un panno umido. Quando si rimuove il vano alimenti dalla base motorizzata, assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia spento e che l'unità sia scollegata (il vano alimenti non può essere rimosso con l'interruttore in posizione ON).

ATTENZIONE!

1. Non immergere mai la base motorizzata in acqua o altro liquido.
2. I prodotti e gli accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.

**NOTA:**

le parti in plastica potrebbero macchiarsi dopo la lavorazione di alcuni alimenti come le carote. Se l'unità dovesse macchiarsi, pulirla con un detergente leggermente abrasivo.

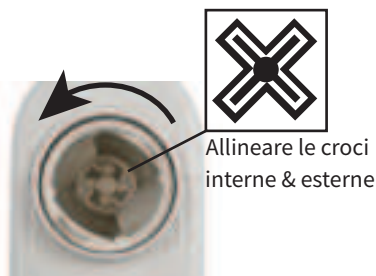
L'unità può essere facilmente riposta in un piccolo spazio.

Conservazione

1. Pulire l'unità e gli accessori; vedere il capitolo precedente.
2. Posizionare due lame nel ripostiglio.
3. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e al riparo dal gelo.

► Smontare l'affettatrice/tritratore elettrico per verdure:

1. Continua ad applicare pressione al tamburo spingendolo verso l'interno con la mano.
2. Ruotare il tamburo in senso antiorario per sbloccarlo. Rimuovilo dall'affettatrice. (Fig. 13&14)
3. Premere il pulsante e rimuovere l'affettatrice dall'alloggiamento. (Figura 15)
4. Fare riferimento alle linee guida nelle Istruzioni per l'uso per la sostituzione delle grattugie a tamburo ed estrarre le grattugie a tamburo.



(Figura 13)



(Figura 14)



(Figura 15)

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Non funziona	Controllare se il cavo di alimentazione è collegato
Gli alimenti o gli ingredienti non sono grattugiati correttamente	Troppa poca pressione applicata al pestello.
	Il cibo non è adatto.
Il motore si ferma durante il funzionamento	Troppa pressione applicata al pestello.
Il motore si surriscalda.	Troppa pressione applicata al pestello.
	C'è troppo cibo nel vano alimenti, elaborare meno cibo alla volta.
	L'unità sta funzionando per troppo tempo. Farla riposare e raffreddare a temperatura ambiente se continua a funzionare per 10 minuti.
La parte in plastica è stata colorata.	Per rimuovere le macchie, metti qualche goccia di olio d'oliva sulla parte colorata.

Garanzia

Grazie per aver scelto il prodotto AOBOSI. Speriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto. La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono automaticamente registrate nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

L'agente/distributore è invitato a contattarci. E-mail: info@iaobosi.com.

Per qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contattaci tramite il sito Web www.iaobosi.com, invia un'e-mail a info@iaobosi.com, ti forniremo assistenza entro 24 ore. Ti suggeriamo di fornire una scheda di garanzia, una foto o un video se c'è un pezzo di ricambio rotto o una macchina non funzionante in modo che possiamo essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la migliore soluzione.



AOBOSI Certificato di Garanzia

Nome dell'oggetto _____

Modello _____

Numero di Serie _____

Nome del negozio _____

Data di Acquisto _____

Nome dell'Acquirente _____

E-mail _____

Indirizzo _____

Tel _____

Si prega di compilare la tabella e inviarla tramite e-mail entro 10 giorni dalla data di acquisto.

Safety Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Danger

Never immerse the main unit in water or any other liquid. Do not rinse it under the tap.

1. Read all instructions before using.
2. **Do not put metal objects such as knives and forks in the vegetable shredder.**
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before cleaning, putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Use on level surface and be sure there is no debris under the unit and the rubber pads are touching the surface.
9. Household use only. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Make sure machine is turned off before unplugging.
15. Never feed the food through the food chamber with your hands; always use the food guide.
16. Keep fingers out of the slicing/shredding chute.
17. The metal portions of the slicing and shredding cones are sharp. Handle with care.
18. A short powder-supply cord should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. To disconnect from power source, press stop button to turn off any function and remove plug from wall outlet.
20. Before serving, unplug cord from wall outlet. Do not leave cord within child's reach.

SAVE THESE INSTRUCTIONS**Important Plug Information**

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Connect the power supply cord to a 220-240VAC electrical outlet only.

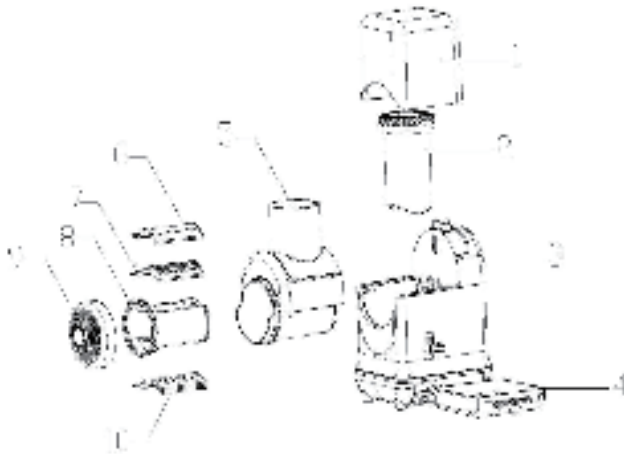
Important Cord Information

- a) A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) A longer power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord;
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Please read the safety and operating instructions in full. To avoid danger, you must always follow the safety and operating instructions.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Features



1. Food Container
2. Pusher
3. Motorized Base
4. Closet
5. Food Chamber
6. Slicing Blade
7. Fine Shredding Blade
8. Blade Holder
9. Dust Cover
10. Grinding Blade

Tips:

For cutting cheese, it's best to go with the grinding blade.

Operating Instructions

► Before First Use:

1. Remove all packaging material from the appliance.
2. Wash all parts except the motorized base in warm, sudsy water. Wipe the motorized base with a damp cloth to clean. Never immerse the motorized base in water or any other liquid.

► Prepare Foods:

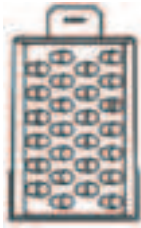
1. Wash, for example, vegetables or fruits.
 - Cut them into pieces that fit into the food chamber, if necessary.
 - Remove woody and hard parts.
 - Remove possible pits and bad spots.
 - When processing large potatoes, you should halve or quarter them in advance.
 - Do not process frozen foods.

► Select and assemble the drum:

WARNING against injury

The drum graters are sharp. Therefore, be careful when inserting, cleaning, and changing.

1. Select the desired blade. (Fig 9)



Grinding Blade

Fine Shredding Blade
(Fig 9)

Slicing Blade

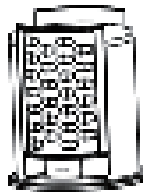
2. Place the drum flat on the table and press down as a whole until the blades are raised on both sides. (Fig 10)

3. Hold the blade holder and pull out the blade. (Fig 11)

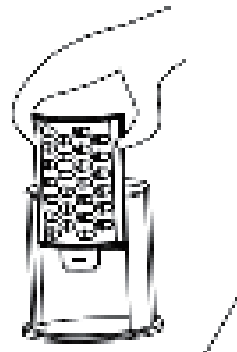
4. Align the desired blade with the gap on both sides of the blade holder, insert it into the slot until the end pin is in proper position. (Fig 12)



(Fig 10)



(Fig 11)



(Fig 12)

► Use your Electric Vegetable Slicer/Shredder:

1. Remove the dust cover. (Fig 1)

2. Place the food container under the food chamber. (Fig 2)

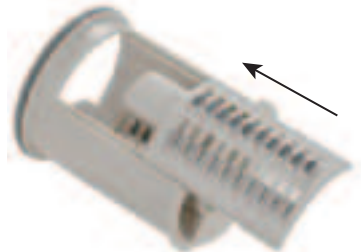
3. Select one of the blade which corresponds to the desired use and insert it into the blade holder.
(see above chapter for how to insert blade) (Fig 3)



(Fig 1)



(Fig 2)



(Fig 3)

4. Insert the chosen drum into the chute and then turn clockwise as far as it will go. Grasp the drum by the two pins. (Fig 4 & 5)

WARNING: Before running the appliance, always make sure that the blade holder is perfectly positioned on the motor drive unit.

5. Plug in the appliance.

6. Insert the food through the food chamber. (Fig 6)



(Fig 4)



(Fig 5)



(Fig 6)

7. Press the on/off switch to switch on the device and start processing. (Fig 7)

8. Use the pusher to push the food down forward. (Fig 8)



(Fig 7)



(Fig 8)

► Use the Blade Recommended For Each Type Of Food:

Food	Grinding Blade	Fine Shredding Blade	Slicing Blade
Carrots	√	√	√
Potatoes	√	√	√
Celery			√
Cucumber	√	√	√
Pepper			√
Onions			√
Cabbage	√	√	√
Radishes	√	√	√
Zucchini	√	√	√
Apples	√	√	√
Coconut		√	
Cheese	√		
Chocolate	√		
Cookies	√		
Nuts	√		

► Processing larger quantities :

When processing larger quantities, it may be useful (for example, in case of carrots) to occasionally remove the drum and the food chamber, clean it from stuck grated foods.

- 1.Switch off the device and unplug the power cord from the mains outlet.
- 2.Turn the inserted drum counterclockwise to remove it.
- 3.Press the release button to release the food chamber.
- 4.Clean the food chamber and the drum.

► After use:

- 1.Switch off the device.
- 2.Unplug the power cord from the mains outlet.
- 3.First remove the inserted drum.
- 4.Press the release button to release the food chamber.
- 5.Clean the drum and the food chamber after each use.

► Helpful Hints:

- All food slices and shreds better when it is fresh and firm.
- Semi-soft cheeses should be refrigerated overnight or placed in the freezer for approximately 30 minutes before shredding. Hard cheeses should be at room temperature. All unprocessed cheeses can be shredded successfully with this unit. It is not recommended that you use soft or processed cheese as it may clog the unit.
- Use light pressure on the food guide for thinner shreds, and firm pressure for thicker shreds.
- Certain soft fruits such as strawberries and kiwi should be firm, not overripe to slice. These types of fruits can also be placed in a freezer for a few minutes before slicing. Certain fruits with tough skins such as apples should be peeled before slicing or shredding.
- Place the food upright in the food chamber until it is full and apply pressure evenly with the food guide. Failure to properly load the food chamber or to apply even pressure may result in the food falling over in the food chamber which will result in uneven slices and shreds.
- Do not be concerned if bits of food remain on top of the slicing/shredding cone after you have completed slicing or shredding. This is normal.
- To avoid personal injury or damage to the unit, do not attempt to slice foods that are too hard to be cut with an ordinary knife. This slicer/shredder was not designed to chop ice or grind coffee beans. You may damage the unit.

Cleaning & Maintenance

- Before using for the first time and after each use, your slicer/shredder should be cleaned thoroughly. All parts, except the motorized base, are completely immersible. Wash these parts in warm, sudsy water; rinse and dry.
- The motorized base may be cleaned with a damp cloth. When removing the food chamber from the motorized base, be sure the power switch is off and the unit is unplugged (the food chamber cannot be removed with the switch in the ON position).

CAUTION!

1. Never immerse the motorized base in water or any other liquid.
2. Products and accessories must not be washed in the dishwasher.



Note:

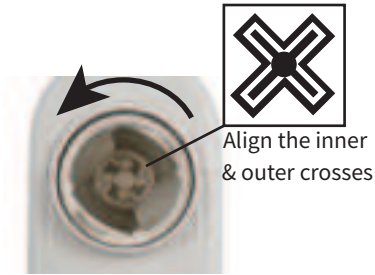
Plastic parts may become stained after processing certain foods such as carrots. Should the unit become stained, clean with a mild abrasive cleaner. The unit can be easily stored in a small space.

Storage

1. Clean the unit and accessories; see previous chapter.
2. Position two set blades into the storage closet.
3. Keep the device out of reach of children in a dry, frost-free place.

► Disassemble the Electric Vegetable Slicer/Shredder:

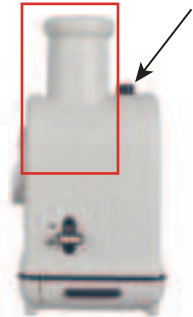
1. Keep applying pressure to the drum by pushing it inwards using your hand.
2. Rotate the drum anti-clockwise to unlock it. Remove it from the slicer. (Fig 13&14)
3. Press the button and remove the slicer from the housing. (Fig 15)
4. Refer to the guidelines in the Operating Instruction for replacing the drum graters and take out the drum graters.



(Fig 13)



(Fig 14)



(Fig 15)

Troubleshooting

Problem	Solution
No function.	Check if the power cord is plugged.
Foods or ingredients are not properly grated.	Too little pressure applied to the pusher.
	The food is not suitable.
The motor stops during operation.	Too much pressure applied to the pusher.
The motor becomes hot.	Too much pressure applied to the pusher.
	There is too much food in the food chamber, process less food at a time.
	Run the unit for too long time. Rest and cool down the unit to room temperature if continues to run for 10 minutes.
The plastic part has been colored.	To remove stains, put a few drops of olive oil on the colored part.

Warranty

Thank you for choosing AOBOSI product. We sincerely hope that you are satisfied with it. The manufacturer's warranty covers the product for a period of 24 months from the date of purchase against manufacturing faults. All warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

Agent/Distributor is welcome to contact us. Email:info@iaobosi.com.

Any help or questions during use, please contact us via website www.iaobosi.com, send email to info@iaobosi.com, we will service you within 24 hours. We suggest to provide a warranty card, a photo or a video if there' s broken spare part or not working machine so that we can be much more clear about your problems and offer you the best solution.



AOBOSI Warranty Card

Item name: _____

Model: _____

Serial No: _____

Store name: _____

Purchase date: _____

Buyer' s name: _____

Email: _____

Address: _____

Tel: _____

Please fill in the table and email it within 10 days from the date of purchase.