Home &Marker

BENUTZERHANDBUCH

MULTIMINCER

MODELL-NR.: TY-GM999

Produktspezifikationen

Modell: TY-GM999
Nennspannung: AC 220-240V
Nennleistung: 200W-500W
Nennfrequenz: 50/60Hz
Fassungsvermögen der Schüssel: 2L
Produktgewicht: 951.5g

Arbeitszeit: Eine einzelne kontinuierliche Arbeitszeit darf 30 Sekunden nicht überschreiten.

Produktkomponenten

Paket enthält auch: 1x 4D geformte Edelstahlklingen (mit Plastikabdeckungen) und 1x Plastikutensil

Abmessungen des Produkts

Warnungen und Sicherheitshinweise

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Teile des Geräts zerlegen oder einstellen.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Produkts, ob das Netzkabel, der Stecker und andere Komponenten beschädigt sind. Sollte ein Schaden festgestellt werden, verwenden Sie das Gerät bitte nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen lizenzierten Techniker.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Messerhalter fest sitzt, wenn Sie Zutaten hinzufügen.
4. Es ist strengstens verboten, das Gerät in einer Glasschüssel ohne Lebensmittel oder über die Nennkapazität der Glasschüssel hinaus zu betreiben.
5. Vermeiden Sie eine Überladung des Bechers mit Zutaten.
6. Die Temperatur der in die Glasschale eingefüllten Zutaten sollte zwischen 0 und 60 Grad Celsius liegen. Legen Sie sie nicht in die Mikrowelle und desinfizieren Sie sie nicht im Desinfektionsschrank, um zu vermeiden, dass die Temperatur zu hoch oder zu niedrig wird und die Glasschüssel dadurch zerbrechen könnte.
7. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Materialien wie Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen und ähnliches geeignet.
8. Bitte halten Sie sich streng an die angegebene Betriebszeit: Das Gerät sollte nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen in Betrieb sein. Wenn der gewünschte Mischeffekt nicht erreicht wird, lassen Sie den Schalter los und warten Sie 30 Sekunden, bevor Sie die Verarbeitung fortsetzen.
9. Warten Sie nach Beendigung der Verarbeitung, bis der Motor und das Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor Sie den Maschinenkopf abnehmen.
10. Wenn das Produkt während des Betriebs aufhört zu arbeiten, kann das daran liegen, dass der Motor über einen längeren Zeitraum ununterbrochen läuft.
11. Reinigen Sie das Produkt nicht mit ätzenden Flüssigkeiten, wie z. B. chemischen Lösungen wie Benzin.
12. Tauchen Sie das Hauptgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie es nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab.
13. Bitte stellen Sie keine Teile dieses Produkts in den Geschirrspüler.
14. Dieses Produkt sollte außerhalb der Reichweite von Personen (einschließlich Kindern) mit psychischen Störungen oder Personen ohne einschlägige Kenntnisse und Erfahrungen aufbewahrt werden. Es sollte auch für Kinder und Personen mit körperlichen Behinderungen unzugänglich sein.
15. Dieses Produkt ist ein kleines Haushaltsgerät, das nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt ist.

Dieses Etikett bedeutet, dass das Produkt in der gesamten EU nicht als sonstiger Haushaltsabfall entsorgt werden kann. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden. Recyceln Sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Nutzung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie ein gebrauchtes Gerät zurückgeben möchten, nutzen Sie das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Der Einzelhändler kann das Produkt für ein umweltgerechtes Recycling annehmen.

CE

Eine Erklärung des Herstellers, dass das Produkt mit den Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien übereinstimmt.

Benutzerhandbuch:

1. Bitte reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich.
2. Legen Sie zunächst die Messerablage in die Glasschüssel und achten Sie darauf, dass das Messerset richtig eingesetzt ist und sich reibungslos drehen lässt. Schneiden Sie dann die Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke und legen Sie sie gleichmäßig in die Glasschüssel. Wenn Sie Gemüse und Obst verarbeiten, fügen Sie bitte eine angemessene Menge Wasser hinzu. Die Gesamtmenge der Zutaten sollte 50 % des Gesamtvolumens des Glasbehälters nicht überschreiten.
3. Decken Sie den durchsichtigen Deckel ab und richten Sie ihn aus.
4. Setzen Sie den Maschinenkopf auf den durchsichtigen Deckel und vergewissern Sie sich, dass er waagerecht und sicher sitzt, ohne sich zu bewegen.
5. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie mit der Hand auf den oberen Schaltknopf, um das Gerät zu starten. Lassen Sie den Schaltknopf los, um die Maschine anzuhalten. Das Gerät sollte nicht länger als 30 Sekunden am Stück laufen.
6. Trennen Sie nach Beendigung der Bearbeitung zunächst die Stromversorgung. Nehmen Sie den Maschinenkopf erst ab, wenn sich das Messer nicht mehr dreht, und öffnen Sie dann die transparente Abdeckung. Beginnen Sie mit dem Entfernen des Messers und verwenden Sie Werkzeuge, um die verarbeiteten Lebensmittel zu entnehmen.
7. Wenn die Lebensmittel während der Verarbeitung an der Schüsselwand haften bleiben oder die Maschine aufgrund einer ungleichmäßigen Verteilung der Lebensmittel wackelt, schalten Sie die Maschine sofort aus. Nachdem das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist, öffnen Sie die transparente Abdeckung und verwenden Sie Werkzeuge (scharfes Messer; nicht direkt die Hände benutzen), um die Lebensmittel von der Schüsselwand zu lösen und gleichmäßig zu verteilen.
8. Wenn nach 30 Sekunden der Verarbeitung das gewünschte Ergebnis nicht erreicht wird, halten Sie das Gerät an. Warten Sie eine 30-Sekunden-Pause ab, bevor Sie die Verarbeitung der Lebensmittel wieder aufnehmen. Diese Vorgehensweise trägt dazu bei, die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
9. Achten Sie bei der Verarbeitung von Fleisch darauf, dass Sie Knochen und Sehnen entfernen.
10. Diese Maschine ist nicht für die Verarbeitung harter Materialien wie Sojabohnen und Reis geeignet.

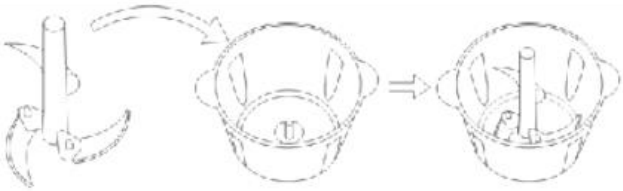
Empfehlungen zur Verarbeitung

Zutat	Beschreibung		Anzahl der empfohlenen Verfahren	Empfohlene Bearbeitungszeit [s]
	Volumen [g]	Hinweis		
SCHWEIN oder RINDFLEISCH	250	Knochen und Haut entfernen, in Stücke schneiden (2 cm)	Zweimal	15 ˜20
Zwiebeln	200	In Viertel schneiden	Viermal	10 ˜15
Knoblauch	200	Schälen Sie die Haut ab	Viermal	10 ˜15
Paprika	200	In Stücke schneiden (4cm)	Dreimal	10 ˜15
Karotten	250	In Viertel schneiden	Eine	5 ˜10
Kartoffel	250	Kochen und schälen	Zweimal	20 ˜30
Früchte	250	In Klumpen schneiden (2 cm))	Zweimal	15 ˜25
Eier	4 Stück	Eierschalen entfernen	Eine	15 ˜20
Nüsse	200	Die Nüsse schälen	Dreimal	20 ˜30
Trockenes Brot	2 Stücke	In Klumpen schneiden (2cm)	Zweimal	10 ˜30
Schinkenwurst	250	Wurst in 3-4 Teile schneiden	Eine	10 ˜30

Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Zerkleinern von Gemüse

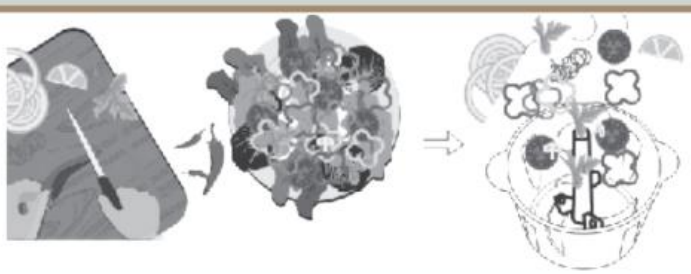
Step 1

Platzieren Sie die Klingen auf dem Klingenhalter am Boden der Schüssel: zuerst die kleinen Klingen und die größeren oben drauf montieren.



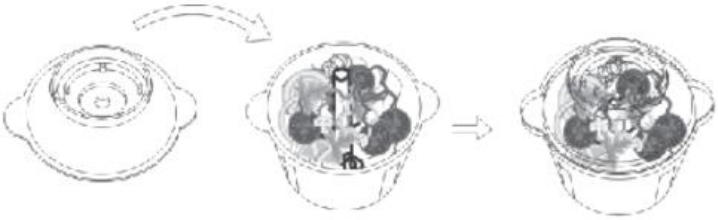
Step 2

Schneiden Sie das Gemüse in Stücke und geben Sie es in die Schüssel.



Step 3

Bringen Sie die Sicherheitsabdeckung aus Kunststoff über der Schüssel an. Die Abdeckung muss vor der Benutzung des Motors angebracht werden!

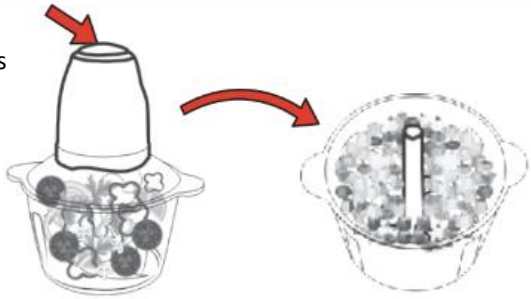


Step 4

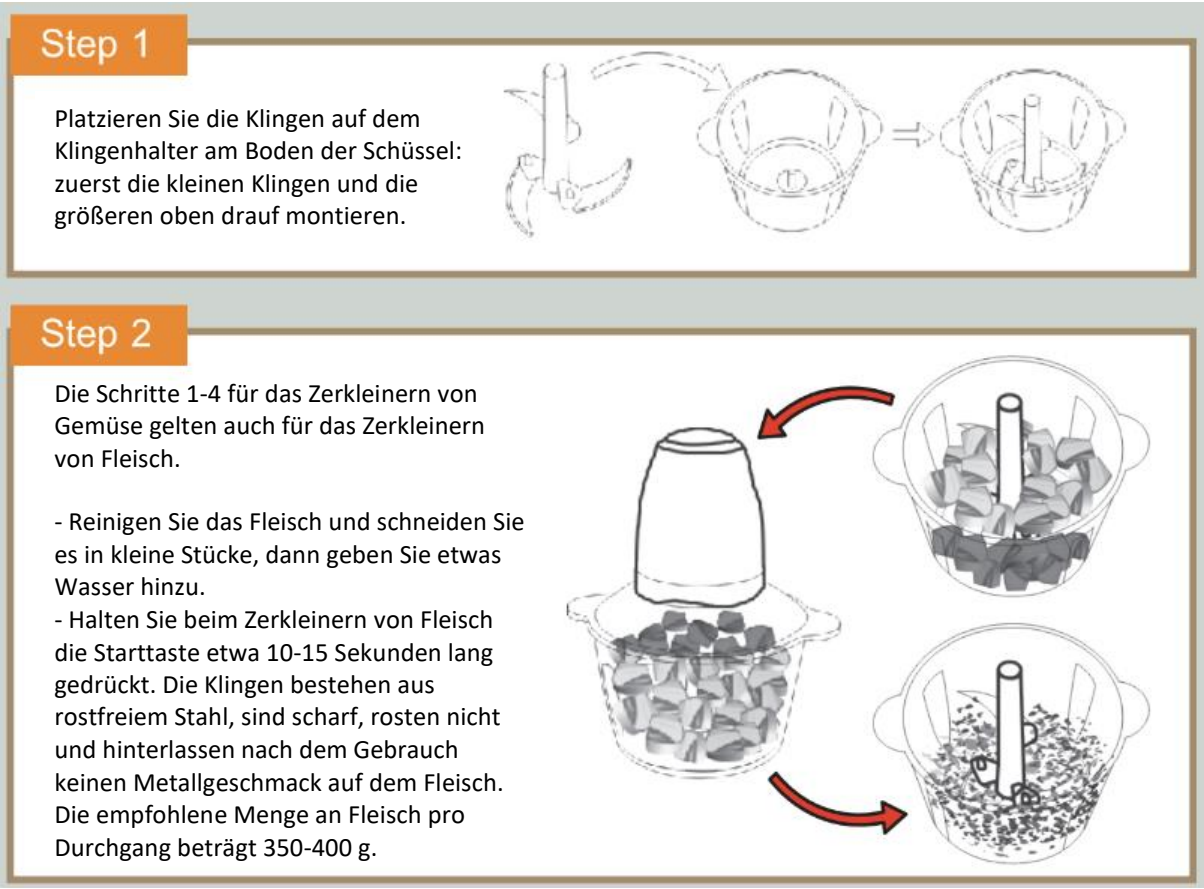
Setzen Sie den Hauptkörper (den Motor) auf den Schalendeckel. Der Motorkopf muss mit der Messerstange in Position gebracht werden und in die Laschen des Deckels einrasten.

Step 5

Drücken Sie eine der beiden Tasten am Kopf des Hauptkörpers, um mit dem Zerkleinern zu beginnen. Es gibt zwei verschiedene Geschwindigkeitsstufen für das Zerkleinern, je nachdem, was Sie bevorzugen. Die Effizienz des Geräts kann auch von der Größe der Gemüsestücke in der Schüssel abhängen.



Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Fleischwolf



Wartung

1. Bitte reinigen Sie das Gerät umgehend nach dem Gebrauch.
2. Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Maschinenkopf ab.
3. Reinigen Sie die Glasschale, den Messersatz und die transparente Abdeckung mit sauberem Wasser. (Ein freundlicher Hinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Messersets bitte ein Tuch, da die Klingen sehr scharf sind. Seien Sie vorsichtig, um Kratzer beim Reinigen zu vermeiden!)
4. Wenn Sie den Maschinenkopf reinigen, tauchen Sie ihn nicht direkt in Wasser ein oder spülen Sie ihn ab, sondern wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
5. Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem trockenen und kühlen Ort und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung und ultravioletten Strahlen.
6. Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät sauber und vollständig trocken ist.

FEHLERSUCHE

Wenn etwas mit dem elektrischen Zerkleinerer nicht in Ordnung ist, überprüfen Sie ihn bitte wie folgt, bevor Sie ihn zur Reparatur schicken.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht, obwohl es eingeschaltet und an das Stromnetz angeschlossen ist.	Die Schale rastete nicht richtig in den Hauptkörper ein.	Bringen Sie die Schüsselschale korrekt am Hauptgehäuse an.
Das Gerät funktioniert nicht, obwohl es eingeschaltet und an das Stromnetz angeschlossen ist.	Die Maschine wurde über einen längeren Zeitraum ununterbrochen benutzt.	Warten Sie 10-15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
	Die Tasten, das Netzkabel oder der Motor wurden beschädigt.	Das Gerät sollte von einem lizenzierten Techniker überprüft werden.
Der Motor verströmt nach den ersten paar Benutzungen einen schlechten Geruch.	Dies ist ein weit verbreitetes Phänomen.	Das Gerät sollte von einem lizenzierten Techniker überprüft werden.
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr.	Die Spannung des Geräts und der Stromquelle ist nicht kompatibel.	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
	Das Fassungsvermögen der Schüssel ist überschritten	Achten Sie darauf, dass Sie die Schüssel nicht zu voll machen.
	Das Gerät hat sich wegen der Temperaturregelung abgeschaltet.	Warten Sie 10-15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
Die Leistung des Geräts ist unterdurchschnittlich.	Das Fassungsvermögen der Schüssel ist überschritten	Füllen Sie die Zutaten in ausreichender Menge in die Schüssel, aber vermeiden Sie eine Überfüllung.
	Schüssel ist nicht voll genug	
Die Schneidklingen passen nicht in die Schüssel.	Die Klingen sind falsch montiert.	Installieren Sie die kleineren Klingen unten und montieren Sie die größeren oben drauf.