



MANUALE UTENTE

MULTIMINSER

MODELLO N.: TY-GM999



Specifiche del prodotto

Modello: TY-GM999

Tensione nominale: AC 220-240V

Potenza nominale: 200W-500W

Frequenza nominale: 50/60Hz

Capacità della ciotola: 2L

Peso del prodotto: 951,5 g

Tempo di lavoro: un singolo tempo di lavoro continuo non deve superare i 30 secondi.

Componenti del prodotto



La confezione contiene anche: 1 lama 4D in acciaio inossidabile (con coperture in plastica) e 1 utensile in plastica

Dimensioni del prodotto



Avvertenze e istruzioni di sicurezza

1. Scollegare l'alimentazione prima di smontare o regolare qualsiasi parte del prodotto.
2. Prima di utilizzare il prodotto, verificare se il cavo di alimentazione, la spina e altri componenti sono danneggiati. Se si riscontrano danni, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti o un tecnico autorizzato.
3. Assicurarsi che il portalame sia saldamente in posizione quando si aggiungono gli ingredienti.
4. È severamente vietato far funzionare la macchina in una coppa senza cibo o oltre la capacità nominale della coppa .
5. Evitare di sovraccaricare la tazza con gli ingredienti aggiunti.
6. La temperatura degli ingredienti aggiunti alla tazza deve essere compresa tra 0 e 60 gradi Celsius. Non metterli nel forno a microonde e non disinfettarli in una macchina disinfettante per evitare che la temperatura diventi troppo alta o troppo bassa, causando la rottura della coppa .
7. La macchina non è adatta alla lavorazione di materiali duri come chicchi di caffè, soia secca e simili.
8. Si prega di operare rispettando rigorosamente il tempo di lavoro nominale: la macchina non deve funzionare ininterrottamente per più di 30 secondi. Se non si ottiene l'effetto di miscelazione desiderato, rilasciare l'interruttore e attendere 30 secondi prima di riprendere la lavorazione.
9. Al termine della lavorazione, attendere che il motore e la lama smettano di ruotare completamente. Assicurarsi di scollegare l'alimentazione prima di rimuovere la testa della macchina.
10. Se il prodotto smette di funzionare durante il funzionamento, ciò potrebbe essere dovuto al fatto che il motore funziona continuamente per un periodo prolungato e attiva la protezione di controllo della temperatura integrata. In questi casi, rilasciare l'interruttore, scollegare l'alimentazione e lasciarlo riposare per 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.
11. Non pulire il prodotto con liquidi corrosivi, come soluzioni chimiche o la benzina.
12. Non immergere il corpo principale in acqua o altri liquidi ed astenersi dal sciacquarlo con acqua o altri liquidi.
13. Si prega di evitare di mettere qualsiasi parte di questo prodotto nella lavastoviglie.
14. Questo prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata di persone (inclusi i bambini) con disturbi mentali o di persone prive di conoscenze ed esperienze pertinenti. Dovrebbe anche essere inaccessibile ai bambini e alle persone con disabilità fisiche.
15. Questo prodotto è un piccolo elettrodomestico progettato esclusivamente per uso personale.



Questa etichetta indica che il prodotto non può essere smaltito come altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti. Riciclare responsabilmente per promuovere l'uso sostenibile delle risorse materiali. Se si desidera restituire un dispositivo usato, utilizzare il sistema di raccolta e riconsegna o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il rivenditore può accettare il prodotto per un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.



Una dichiarazione del produttore che attesti la conformità del prodotto ai requisiti delle direttive UE applicabili.

Guida all'uso:

1. Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Iniziare a posizionare il poggialame nella ciotola, assicurandosi che il set di lame sia installato correttamente e possa ruotare senza problemi. Quindi, tagliare gli alimenti in pezzi di circa 2 cm e disporli uniformemente nella ciotola. Se si lavorano verdure e frutta, aggiungere una quantità adeguata di acqua. La quantità totale di ingredienti non deve superare il 50% della capacità totale del contenitore.
3. Coprire il coperchio trasparente e regolarne la posizione.
4. Posizionare la testa della macchina sul coperchio trasparente, assicurandosi che sia posizionata orizzontalmente e saldamente senza alcun movimento.
5. Accendere la macchina e premere con la mano il pulsante di accensione superiore per avviarla. Rilasciare il pulsante per arrestare la macchina. La macchina non deve funzionare ininterrottamente per più di 30 secondi alla volta.
6. Al termine della lavorazione, scollegare prima l'alimentazione. Rimuovere la testa della macchina solo dopo che la lama ha smesso di ruotare completamente, quindi aprire il coperchio trasparente. Iniziare a rimuovere la lama e utilizzare gli strumenti per estrarre il cibo lavorato.
7. Se durante la lavorazione il cibo si attacca alle pareti della ciotola o se la macchina trema a causa di una distribuzione non uniforme del cibo, arrestare immediatamente la macchina. Dopo che la lama ha smesso completamente di ruotare, aprire il coperchio trasparente e utilizzare gli strumenti (lama affilata; non usare direttamente le mani) per rimuovere il cibo dalla parete della ciotola e distribuirlo in modo uniforme.
8. Se dopo 30 secondi di lavorazione non si ottiene il risultato desiderato, fermare la macchina. Attendere un intervallo di 30 secondi prima di riprendere la lavorazione del cibo. Questa pratica aiuta a prolungare la vita utile della macchina.
9. Quando si lavora la carne, assicurarsi di rimuovere ossa e tendini.
10. Questa macchina non è adatta alla lavorazione di materiali duri come soia e riso.

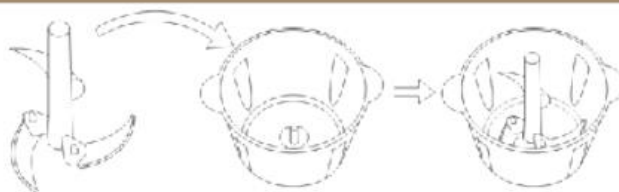
Raccomandazioni per l'elaborazione

Ingrediente	Descrizione		Numero di processi raccomandati	Tempo di elaborazione consigliato [s]
	Volume [g]	Nota		
Carne di maiale o di manzo	250	Rimuovere le ossa e la pelle, tagliare a grumi (2 cm)	Due volte	15 ~20
Cipolle	200	Tagliare in quarti	Quattro volte	10 ~15
Aglio	200	Staccare la pelle	Quattro volte	10 ~15
Peperoni	200	Tagliare a pezzi (4 cm)	Tre volte	10 ~15
Carote	250	Tagliare in quarti	One	5 ~10
Patata	250	Cuocere e sbucciare	Due volte	20 ~30
Frutta	250	Tagliare a grumi (2 cm)	Due volte	15 ~25
Uova	4 pieces	Rimuovere le uova	One	15 ~20
Noci	200	Sbucciare le noci	Tre volte	20 ~30
Pane secco	2 pieces	Tagliare a grumi (2 cm)	Due volte	10 ~30
Salsiccia di prosciutto	250	Tagliare la salsiccia in 3-4 sezioni	Uno	10 ~30

Una guida passo-passo per tritare le verdure

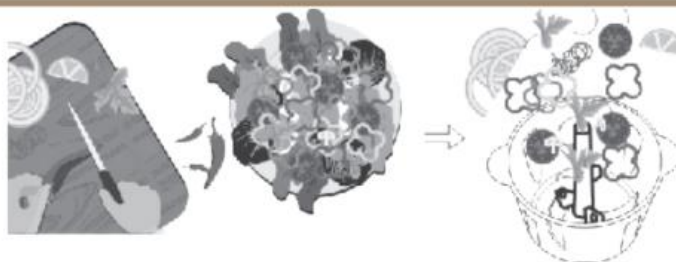
Step 1

Posizionare le lame sull'apposito supporto sul fondo della vasca..



Step 2

Tagliare le verdure a pezzi e metterle nella ciotola.



Step 3

Posizionare il coperchio di sicurezza in plastica sopra la vasca. Il coperchio deve essere installato prima di utilizzare il motore!



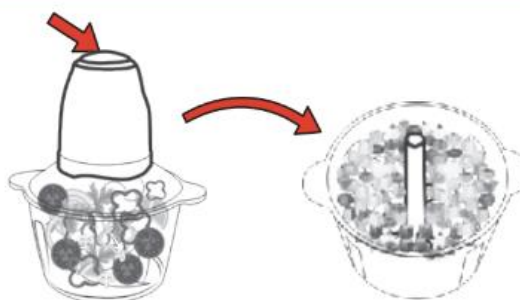
Step 4

Posizionare il corpo principale (il motore) sul coperchio della vasca. La testa del motore deve essere bloccata in posizione dall'asta della lama e agganciata alle linguette sul coperchio.



Step 5

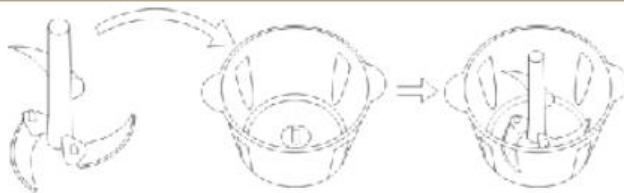
Premi uno dei due pulsanti sulla testa del corpo principale per iniziare a tritare. Esistono due diverse modalità di velocità di triturazione, a seconda delle preferenze. L'efficacia dell'apparecchio può dipendere anche dalla dimensione dei pezzi di verdura all'interno della vasca.



Una guida passo passo per tritare la carne

Step 1

Posizionare le lame sul poggialame sul fondo della ciotola.



Step 2

I passaggi da 1 a 4 per la tritatura delle verdure valgono anche per il processo di tritatura della carne.

- Pulire la carne e tagliarla in piccoli pezzi, quindi aggiungere un po' d'acqua.
- Quando si trita la carne, tenere premuto il pulsante di avvio per circa 10-15 secondi. Le lame sono in acciaio inossidabile, sono affilate, non arrugginiscono e non lasciano alcun sapore di metallo sulla carne dopo l'uso. Il volume di carne consigliato per ogni sessione di tritatura è di 350-400 g.



Manutenzione

1. Pulire il prodotto subito dopo l'uso.
2. Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'alimentazione elettrica e rimuovere la testa della macchina.
3. Pulire la ciotola, il set di coltelli e il coperchio trasparente con acqua pulita. (Ricordiamo che quando si pulisce il set di lame, di utilizzare strumenti di pulizia come un panno, poiché le lame sono molto affilate. Fare attenzione a evitare graffi durante la pulizia!)
4. Quando si pulisce la testa della macchina, non immergerla direttamente in acqua o risciacquarla, ma strofinala con un panno umido.
5. Dopo la pulizia, conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce diretta del sole o dai raggi ultravioletti.
6. Prima di riporre il prodotto, assicurarsi che la macchina sia pulita e completamente asciutta..

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se c'è qualcosa che non va con il tritatutto elettrico, si prega di controllare come segue prima di inviare alla riparazione.

Malfunzionamento	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona nonostante sia acceso e collegato alla rete elettrica.	La coppa della ciotola non si è agganciata correttamente al corpo principale.	Installare correttamente la tazza della ciotola sul corpo principale.
	La macchina è stata utilizzata ininterrottamente per un periodo di tempo prolungato.	Attendere 10-15 minuti prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio..
	I pulsanti, il cavo di alimentazione o il motore sono stati danneggiati.	L'apparecchio deve essere valutato da un tecnico abilitato.
Il motore emette un cattivo odore dopo i primi utilizzi..	Si tratta di un fenomeno comune.	L'apparecchio deve essere valutato da un tecnico abilitato.
L'apparecchio ha smesso improvvisamente di funzionare.	La tensione dell'apparecchio e della fonte di alimentazione non è compatibile.	Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione adeguata.
	La capacità della vasca è stata superata	Assicurarsi di non riempire troppo la ciotola.
	L'apparecchio si è spento a causa del controllo della temperatura.	Attendere 10-15 minuti prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.
Le prestazioni dell'apparecchio sono inferiori alla media.	La capacità della vasca è stata superata	Aggiungere una quantità sufficiente di ingredienti nella ciotola, evitando però di riempirla troppo.
	La ciotola è insufficientemente riempita	