



FP301 3-in-1 Food Processor

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://www.twitter.com/duronicmedia)

Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en français	11
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	17
Manual de Instrucciones en Español	23
Manuale d'istruzioni in Italiano	29

English Manual

Safety Instructions

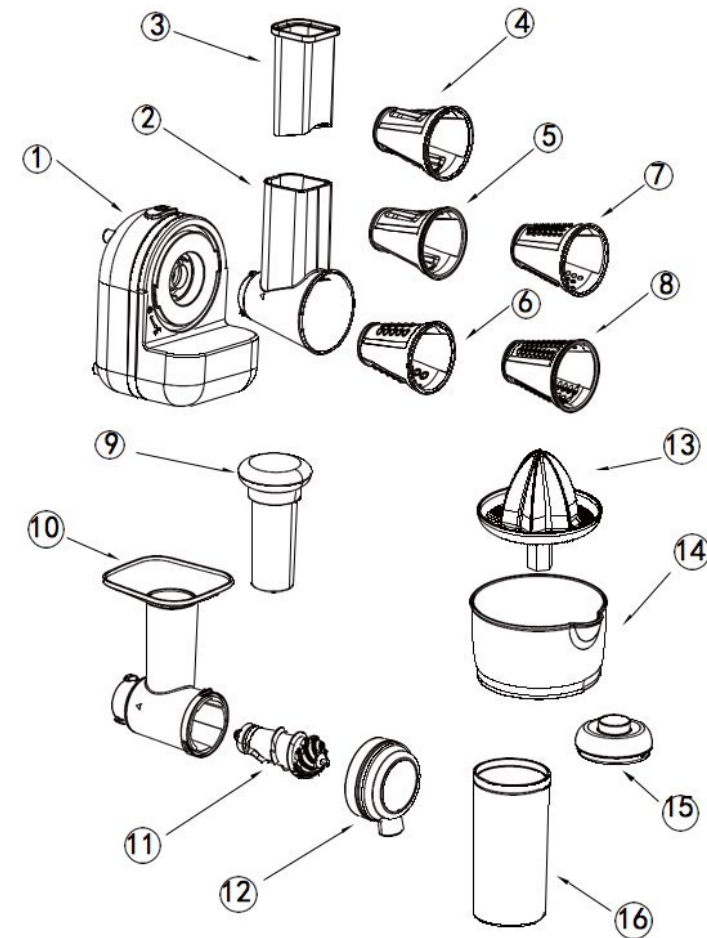
To reduce the risk of personal injury or damage to your appliance, please follow these basic safety procedures:

1. Read and understand all instructions before using the food processor and/or parts.
2. To protect against the risk of electrical shock, never submerge the motorized base, cord or plug underneath water.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near people who are unfamiliar with its operation, including children or pets.
4. Unplug the appliance from the outlet when it is not in use. Please ensure this is done before manually handling the appliance.
5. Do not operate this appliance with a damaged cord, plug or parts. If this appliance has become faulty or damaged, contact Duronic for immediate assistance.
6. Do not use this appliance with attachments which are not recommended or sold by the Duronic because they may present unknown hazards like fire, electric-shock, or injury.
7. Do not use this appliance in areas that are unsuitable for its safe use, like outdoors or unstable surfaces.
8. In order to prevent injury, do not let the cord hang off the side of the table/counter when using the appliance.
9. Avoid contact with moving parts.
10. Always use the food pusher to feed the ingredients through the food-chute, to prevent ingredients from getting stuck. Never use your hands or anything else to feed the food through the food-chute.
11. Except for cleaning, assembling, and disassembling, fingers should never be inside the food-chute.
12. The metal cones are used for slicing and shredding and are therefore very sharp. Please handle with care.
13. Do not use the food processor for uses other than for the food processing functions it was designed for.
14. The input voltage is 220-240V~ 50/60Hz; please check the voltage and electrical compatibility of your electrical outlets before use.
15. When food processing has finished, please ensure all parts have stopped moving and the appliance is at a standstill before handling any of the parts.

16. In order to prevent over-heating and to prolong the lifespan of this product, please do not operate for more than 3 minutes at a time. After 3 minutes of continuous use, if you wish to operate for a longer period of time, please allow the motor to cool down for 3 minutes before operating again.

17. All materials used in this appliance have been designed to meet or exceed the requirements for food grade certification. Therefore as long as the attachments are cleaned appropriately, the hygienic lifespan will be prolonged.

18. The attachments for this appliance are dishwasher safe.



Components

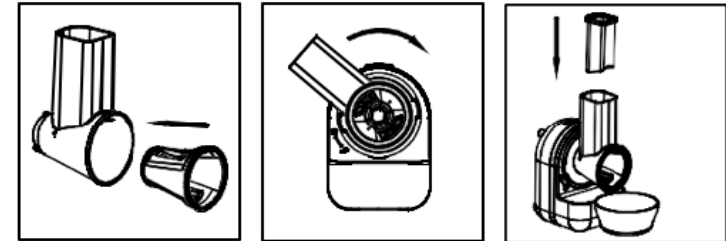
- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 - Motor base | 9 - Frozen fruit pusher |
| 2 - Main food-feed chute | 10 - Frozen fruit chute |
| 3 - Pusher for slicer chute | 11 - Auger |
| 4 - Cone for thick slicing | 12 - Extrusion shaper/spout |
| 5 - Cone for thin slicing | 13 - Citrus juice cone |
| 6 - Cone for large shredding | 14 - Citrus juice bowl |
| 7 - Cone for small shredding | 15 - Cap/lid for storage container |
| 8 - Cone for grating | 16 - Cone storage container |

Details concerning parts and functions:

1. Switch – The on/off switch is spring-loaded to prevent unintentional accidents, and must be held down in the “on” position for continuous operation.
2. Main Food-chute – The main chute is designed to work in conjunction with the pusher to guide proper sizes of food into the processing cones at the correct angle. It also functions as a guide for the smaller size chute, intended to further limit the size of food pieces.
3. Food-pusher for slicer chute– This piece functions as a primary food-pusher to help processing the ingredients inserted into the chute.
4. Cone for thick slicing – This blue cone is designed to make consistent 2-3mm slices of most uncooked vegetables, and some reasonably firm fruits.
5. Cone for thin slicing - This green cone is designed to make consistent slices less than 1-2mm of most uncooked vegetables, and some firm fruits.
6. Cone for thick shredding – This red cone cuts in two directions simultaneously so that thickness and width are consistent.
7. Cone for thin shredding – This orange cone cuts in two directions simultaneously so that thickness and width are consistent.
8. Cone for grating – This yellow cone grates hard vegetables and reduces fruit to pulp. It also processes soft or cooked vegetables/fruits to a mashed consistency.
9. Frozen fruit pusher – This pusher applies pressure to the frozen fruit within the chute.
10. Frozen fruit chute – This chute confines the fruit and aligns it to the auger.

11. Auger – The auger crushes the frozen fruit and pushes it through the extruder/shaper
12. Extrusion/shaper spout – The delivery spout forms the extruded pattern of the crushed frozen fruit.
13. Citrus juicer cone – The cone which is attached to a straining basin are the working elements of the citrus juicer, extracting and straining the juice from each unpeeled citrus fruit, cut-in-half, with the exposed fruit held firmly against the up-ended cone until juice extraction is complete.
14. Citrus juicer bowl – Receptacle for strained juice
15. Cap/lid for storage container
16. Cone storage container

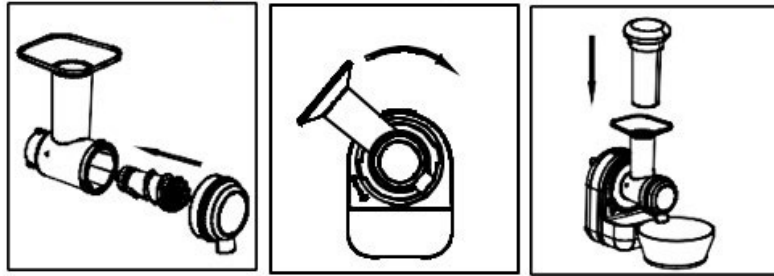
Slicer/ Shredder/ Grater



1. Insert the electrical plug into a convenient outlet.
- Switch – The on/off switch is spring-loaded to prevent unintentional “accidents”, and must be held down in the “on” position for continuous operation.
2. Slicers/shredders/grater – push the desired attachment firmly into the open end of the lower plastic chute-body, and rotate to the right until it locks into position.
3. Chute – mount the Chute into the motor housing by lining up the black locking tabs, and turning the body to the right until it is firmly in the upright position.
4. Place an appropriately sized bowl under the wide expulsion end of the attachment. Feed food pieces into the Chute and push down with the pusher to compress the food, and force it against the rotating attachment.

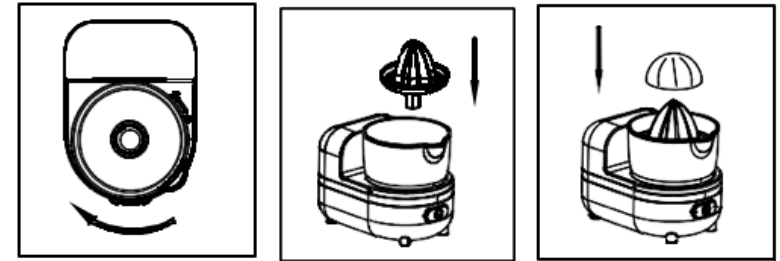
Frozen Fruit Dessert Maker

The frozen fruit attachments are able to create a wide variety of frozen desserts made with frozen fruit, including your own recipes, which may include combinations of fruit, ice cream, frozen yogurt, or frozen juice. All ingredients used in the with the frozen fruit attachments must be frozen for 6-12 hours and removed from the freezer and allowed to thaw until they are soft enough for the auger to crush, usually about 10-15 minutes at room temperature (thaw time may vary due to difference in freezers and thawing conditions). Cut the ingredients into pieces small enough to fit in the Chute, and follow the instructions.



1. Insert the electrical plug into a convenient outlet.
Switch – The on/off switch is spring-loaded to prevent unintentional “accidents”, and must be held down in the “on” position for continuous operation.
2. Attach the chute and chute body to the motor coupling within the motor base housing, and turn the motor base housing on its side so that the chute mouth is in the upright position.
3. Insert the auger, and rotate until the spline of the auger is fixed to the motor drive gear.
4. Lock the plastic Extruder/shaper ring onto the chute body, aligning the locking clips and rotating to the right until locked into place.
5. Place the slightly thawed frozen fruit into the mouth of the Chute, and compress the fruit in the Chute against the auger with the plastic pusher.
6. The auger will further compress and crush the frozen fruit, and push it through the plastic extruder shaper into the dish or cup of your choice.

Citrus Juicer



1. Insert the electrical plug into a convenient mains outlet.
Switch – The on/off switch is spring-loaded to prevent unintentional “accidents”, and must be held down in the “on” position for continuous operation.
2. Attach the citrus juice catchment bowl to the motor base housing by inserting the locking tabs in the indentations on the motor base housing and rotate the bowl to the right, with the open end of the bowl facing up.
3. Attach the juicing component to the motor gear extended through the juice catchment bowl.
4. Press and hold the on button to start and sustain the turning function of the juicer head.
5. Cut the unpeeled citrus fruit in half, and hold the flat exposed fruit firmly against the rounded end of the exposed juicer head.
6. When using the citrus juicer, press the fruit against the juicer head and change the angle of the half cut citrus fruit from time to time for maximum juice.
7. The strainer at the bottom of the juicer head will retain the seeds and fruit pulp, and the juice will drip down from the spout into the containment bowl.

Cleaning

Never submerge the motor and its housing in water or other liquids. To clean, use a damp cloth, and dry it thereafter with a dry cloth. All other parts and attachments may be cleaned with a soft brush. The attachments are also dishwasher safe, but any part that has an attached metal component should NEVER be placed in a microwave for sterilization.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duroic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duroic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



duroic.com



[duroic](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[@duroicmedia](https://www.instagram.com/duroicmedia)



[Duroic](https://www.facebook.com/duroic)



[@duroicmedia](https://twitter.com/duroicmedia)

Manuel d'utilisation en français

Instructions de sécurité

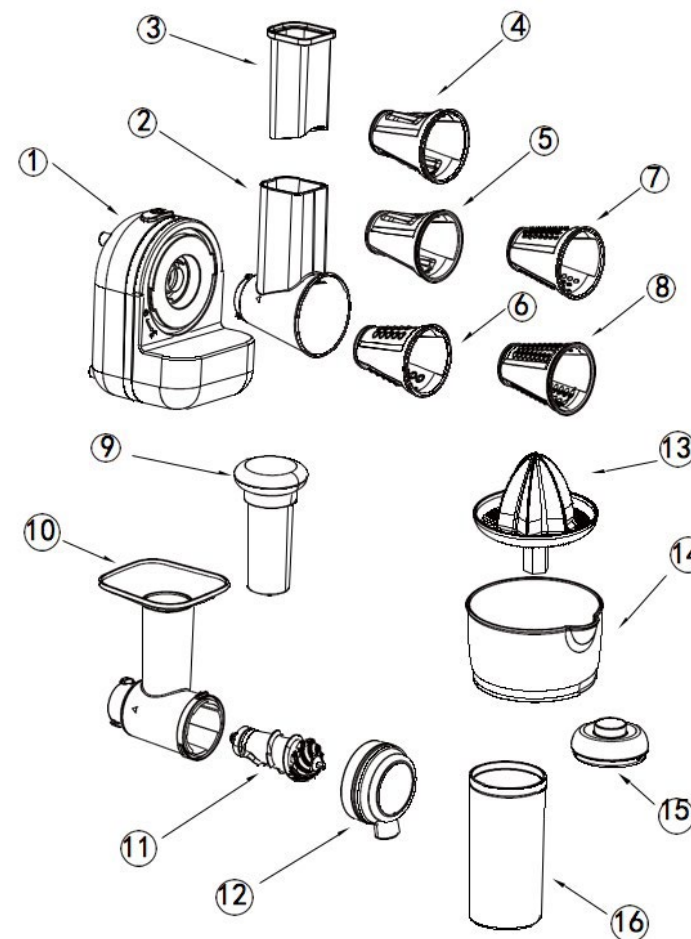
Afin de réduire le risque de blessures corporelles et de prolonger la durée de vie de l'appareil, veuillez respecter ces recommandations de sécurité :

1. Veuillez lire le manuel dans son entièreté avant de commencer à utiliser ce produit.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Le produit doit être utilisé sous stricte supervision lorsqu'il est utilisé à proximité de personnes n'ayant pas l'expérience nécessaire pour utiliser ce produit ainsi que les enfants ou les animaux.
4. Débranchez ce produit lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement. Veuillez-vous assurer que le produit est également débranché avant de le manipuler.
5. N'utilisez pas ce produit si l'appareil, la prise ou le câble d'alimentation est endommagé. Si le produit est défectueux, veuillez contacter votre revendeur ou Duronic pour plus d'assistance.
6. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par Duronic car ils pourraient présenter un risque d'électrocution ou d'incendie et provoquer des blessures corporelles.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation sur des surfaces instables ou à l'extérieur qui ne permettraient pas une utilisation sûre du produit.
8. Afin d'éviter tout risque de blessure ou dommage, ne laissez pas le câble d'alimentation traîner sur la table lorsque vous utilisez ce produit.
9. Evitez tout contact avec les parties motrices.
10. Utilisez toujours le poussoir pour insérer les ingrédients afin d'éviter que les ingrédients ne se bloquent. Ne découpez rien avec vos mains ou tout autre ustensile à travers la chute.
11. En dehors du nettoyage, du montage et du démontage, ne placez jamais vos doigts à l'intérieur de la chute.
12. Les cônes en métal sont utilisés pour couper et découper et sont par conséquent très aiguisés. Veuillez les manipuler avec vigilance.
13. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre utilisation auquel ce produit est destiné.
14. Le voltage nominal est de 220-240V - 50/60Hz ; veuillez vérifier que le voltage de votre installation électrique respecte le voltage de ce produit.
15. Lorsque vous arrêtez le produit, veuillez-vous assurer que toutes les pièces motrices se soient arrêtées avant de manipuler le produit.

16. Afin d'éviter que le produit ne surchauffe et pour prolonger la durée de vie du produit, veuillez éviter d'utiliser ce produit pendant plus de 3 minutes à la fois. Après 3 minutes d'utilisation, laissez le moteur reposer pendant 3 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

17. Tous les matériaux utilisés dans ce produit sont conçus pour être conformes avec les certifications de qualité alimentaire. Nous recommandons par conséquent de maintenir la propreté de tous les accessoires afin de prolonger la durée de vie hygiénique du produit.

18. Les accessoires fournis avec ce produit sont lavables au lave-vaisselle.



Composants

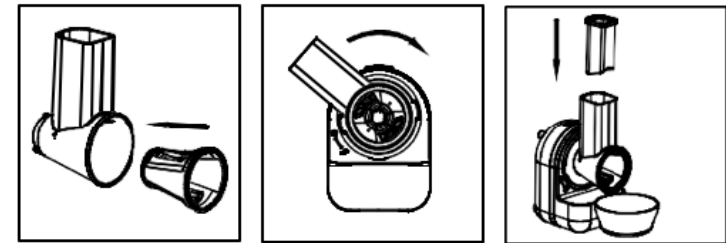
- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 - Base | 9 - Poussoir à crème glacée |
| 2 - Chute principale | 10 - Chute à fruits congelés |
| 3 - Poussoir principal | 11 - Vis motrice |
| 4 - Cône pour tranchage épais | 12 - Extracteur |
| 5 - Cône pour tranchage fin | 13 - Cône du presse-agrumes |
| 6 - Cône pour hachage épais | 14 - Bol récupérateur de jus |
| 7 - Cône pour hachage fin | 15 - Couvercle du récipient |
| 8 - Cône à râper | 16 - Récipient |

Spécifications et fonctionnalités de chaque élément :

1. Interrupteur : l'interrupteur ON / OFF fonctionne grâce à un ressort afin d'éviter tout allumage accidentel et doit être pressé en continu afin d'utiliser le produit.
2. Chute principale : la chute principale est conçue pour fonctionner avec le poussoir qui guide les ingrédients vers les cônes en respectant l'angle nécessaire au bon fonctionnement. Celui-ci permet également d'assister les ingrédients pour la chute secondaire.
3. Poussoir : cet élément a pour principal intérêt de pousser les ingrédients.
4. Cône pour tranchage épais : ce cône de couleur bleue est conçu pour découper des ingrédients et obtenir des tranches de 2-3 mm. Ce cône peut être utilisé pour la plupart des légumes crus et certains fruits fermes.
5. Cône pour tranchage fin : ce cône de couleur verte est conçu pour découper des ingrédients et obtenir des tranches de 1-2 mm. Ce cône peut être utilisé pour la plupart des légumes crus et certains fruits fermes.
6. Cône pour hâchage épais : ce cône de couleur rouge permet de hacher les ingrédients dans deux directions simultanément pour que l'épaisseur et la largeur soient uniformes"
7. Cône pour hâchage fin : ce cône de couleur orange permet de hacher les ingrédients dans deux directions simultanément pour que l'épaisseur et la largeur soient uniformes"
8. Cône à râper : ce cône de couleur jaune râpe les légumes durs et réduit la pulpe des fruits.

9. Poussoir à fruits congelés : le poussoir permet d'appliquer la pression nécessaire pour insérer le fruit congelé dans la chute.
10. Chute à fruits congelés : la chute à fruits congelés permet de coincer le fruit et de l'aligner sur la vis moteur.
11. Vis motrice : la vis motrice écrase le fruit et le pousse le fruit vers l'extracteur.
12. Extracteur : l'extracteur permet de donner forme au fruit écrasé.
13. Cône de presse fruits : ce cône ainsi que le bol récupérateur de jus permettent d'utiliser la fonction presse-agrumes et d'extraire ainsi le jus des citrons ou d'orange non épluchés et coupés en deux en exposant la chair au cône jusqu'à ce que l'extraction soit complète.
14. Bol récupérateur de jus : réservoir à jus.
15. Couvercle du récipient
16. Récipient

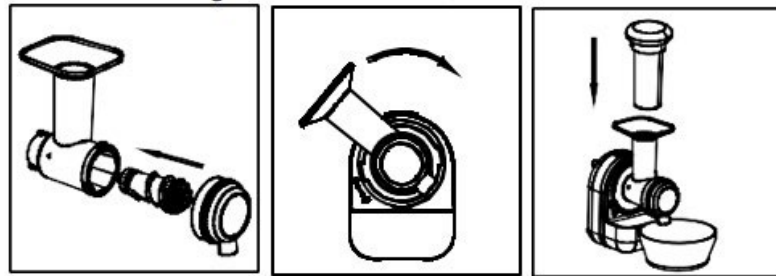
Robot culinaire



1. Branchez l'appareil. L'interrupteur ON / OFF fonctionne grâce à un ressort afin d'éviter tout allumage accidentel et doit être pressé en continu afin d'utiliser le produit.
2. Insérez le cône souhaité dans la chute principale.
3. Insérez la chute sur le moteur en alignant la chute aux indications placées sur la base puis tournez cet élément vers la droite afin de le verrouiller.
4. Placez un bol ou un récipient à la sortie de la chute puis insérez vos ingrédients dans la chute. Allumez l'interrupteur puis pressez soigneusement les ingrédients avec le poussoir afin de les compresser contre les cônes.

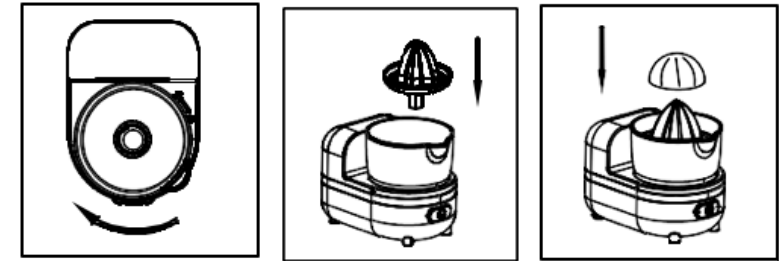
Préparation de crème glacée

L'accessoire à fruits glacés permet de créer un large éventail de desserts glacés à l'aide de fruits congelés et toute autre recette pouvant inclure des fruits, de la glace, du yaourt ou des jus glacés. Tous les ingrédients utilisés avec cet accessoire doivent être congelés pour une période de 6 – 12 heures et retirés du freezer 10-15 minutes au préalable afin qu'ils aient perdu de leur solidité. Coupez les ingrédients en morceaux de façon à ce qu'ils entrent dans la chute puis suivez les instructions suivantes :



1. Branchez l'appareil. L'interrupteur ON / OFF fonctionne grâce à un ressort afin d'éviter tout allumage accidentel et doit être pressé en continu afin d'utiliser le produit.
2. Insérez la chute à fruits congelés sur le moteur en l'alignant aux indications placées sur la base puis tournez cet élément vers la droite afin de le verrouiller.
3. Insérez la vis motrice puis tournez-la jusqu'à ce qu'elle se verrouille sur l'axe du moteur.
4. Placez l'extracteur sur la chute en alignant les ergots de la chute sur ceux de l'extracteur puis tournez cet élément dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller. Veuillez noter que le bec verseur doit être tourné vers le bas.
5. Placez un bol ou un récipient à la sortie de la chute puis insérez vos ingrédients dans la chute. Allumez l'interrupteur puis pressez soigneusement les ingrédients avec le poussoir afin de les compresser contre la vis motrice.
6. La vis motrice compressera les ingrédients afin de créer une purée gelée qui sortira via l'extracteur dans le bol de votre choix.

Presse-agrumes



1. Branchez l'appareil. L'interrupteur ON / OFF fonctionne grâce à un ressort afin d'éviter tout allumage accidentel et doit être pressé en continu afin d'utiliser le produit.
2. Insérez le réservoir à pulpe en alignant cet élément sur les indications placées sur la base puis tournez cet élément vers la droite afin de le verrouiller. Le bec verseur devrait vous faire face.
3. Insérez le cône approprié sur l'axe du moteur puis tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille sur l'axe du moteur.
4. Coupez votre orange ou citron en deux sans l'éplucher puis exposez la chair du fruit au cône.
5. Allumez l'interrupteur en pressant le fruit contre le cône tout en changeant l'angle progressivement afin d'obtenir un maximum de jus.
6. Le réservoir retiendra les pépins et la pulpe, tandis que le jus s'écoulera du bec verseur dans le récipient de votre choix.

Nettoyage

N'immergez jamais le moteur et sa base dans l'eau ou tout autre liquide. Afin de procéder au nettoyage du produit, utilisez un tissu humide puis essuyez le produit avec un tissu sec. Toutes les autres pièces et accessoires peuvent être nettoyés en utilisant une brosse non-abrasive. Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, mais tout accessoire comprenant un élément en métal ne doit jamais être placé dans un micro-ondes.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer une excellente durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagé en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur à la discrétion de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage privé.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante, la mauvaise utilisation, la négligence, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne peut pas être tenu responsable pour tout dommage direct ou accidentel causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/Duronic France)



[@Duronic_France](https://www.twitter.com/Duronic_France)

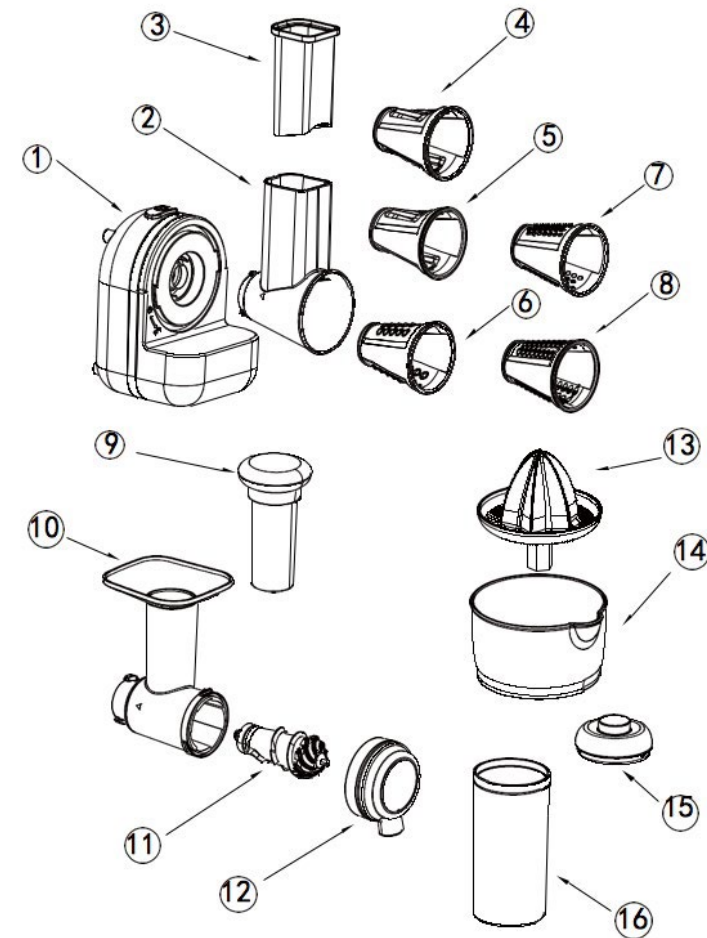
Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Sicherheitsvorkehrungen

Um Verletzungen und Schäden vorzubeugen, lesen Sie sich vorher die Gebrauchsanleitung durch:

1. Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen bevor Sie dieses Produkt benutzen.
2. Um elektrische Schäden zu vermeiden, halten Sie dieses Gerät oder das Kabel nicht unter Wasser.
3. Kinder oder Personen, die sich nicht mit diesem Produkt auskennen, sollten dieses gerät nicht alleine benutzen.
4. Trennen Sie nach dem Gebrauch das Gerät vom Stromkreis.
5. Nicht mit einem beschädigten Kabel benutzen. Wenn Sie einen Schaden oder Defekt feststellen, kontaktieren Sie Duronic.
6. Benutzen Sie keine anderen Teile, die nicht in der Lieferung enthalten waren, oder von Duronic verkauft werden. Dies kann zu Schäden führen.
7. Nicht im Freien oder auf unebenen Oberflächen benutzen.
8. Achten Sie darauf, dass der Kabel nicht über Ecken hängt und nicht auf warmen Oberflächen liegt.
9. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
10. Benutzen Sie immer den Stopfer, wenn Sie Gemüse oder Obst in den Einfüllschacht geben. Niemals mit den Händen oder anderen Teilen die Zutaten durch den Einfüllschacht schieben.
11. Sie müssen für die Reinigung die einzelnen Teile abmontieren. Vorsichtig mit den Fingern bei der Demontage.
12. Die Metallaufsätze sind für das Schneiden, Raspeln und Reiben geeignet. Deswegen sind die Messer sehr scharf.
13. Benutzen Sie diesen Zerkleinerer nicht für andere Gerichte/Zutaten als vom Hersteller empfohlen.
14. Die Voltzahl beträgt 220-240V~ 50/60Hz; überprüfen Sie Ihre Netzwerkspannung.
15. Stellen Sie nach der Nutzung sicher, dass die Teile aufgehört haben zu arbeiten, bevor Sie etwas anfassen.

16. Um die Lebenszeit zu verlängern, benutzen Sie dieses Gerät nicht länger als 3 Minuten. Lassen Sie danach den Motor für 3 Minuten abkühlen, bevor Sie weiterarbeiten.
17. Alle Materialien, die in diesem Gerät verwendet wurden, entsprechen den Lebensmittel- und Hygienevorschriften. Solange die Teile sorgfältig gereinigt und gepflegt werden, werden Sie eine lange Lebenszeit erhalten.
18. Alle Teile sind Spülmaschinenfest.



Komponenten

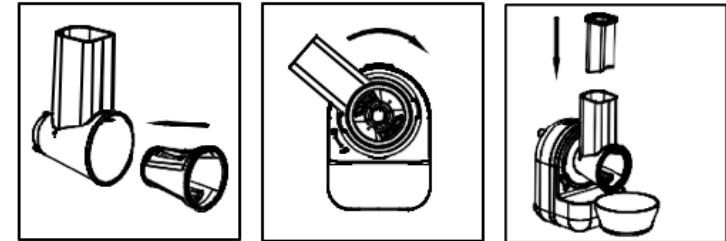
- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 - Motoreinheit | 9 - Gefrorene Früchte Stopfer |
| 2 - Schnecke | 10 - Einfüllschacht für gefrorene Früchte |
| 3 - Einfüllschacht | 11 - Schnecke |
| 4 - Aufsatz zum Schneiden (grob) | 12 - Presse/Former |
| 5 - Aufsatz zum Schneiden(fein) | 13 - Zitruspresse (Kegel) |
| 6 - Aufsatz zum Raspeln(groß) | 14 - Zitruspresse (Behälter) |
| 7 - Aufsatz zum Raspeln (klein) | 15 - Deckel für Behälter |
| 8 - Aufsatz zum Reiben | 16 - Aufbewahrungsbehälter |

Detaillierte Information über die Funktionen:

- Der Einschaltknopf befindet sich auf der Hinterseite der Motoreinheit. Diese besitzt eine Sicherheitsfunktion. Das heißt, Sie müssen den Schalter auf „ON“ halten während der Verarbeitung.
- Der Stopfer wurde passend mit dem Einfüllschacht entwickelt, damit die Stücke richtig zu den Messern weitergeleitet werden können.
- Der Einfüllschacht besteht aus zwei Teilen. Sie können nach Wahl auch mit einem kleinen Schacht arbeiten, je nachdem was Sie verarbeiten möchten.
- Grober Aufsatz blau - Diesen können Sie für rohes Gemüse verwenden. Sie werden Scheiben in 2-3mm Dicke erhalten.
- Feiner Aufsatz grün - Wird Ihnen die Scheiben in 1-2mm Dicke schneiden. Ist für Gemüse und Obst geeignet.
- Grober Aufsatz rot zum Raspeln: Dieser Kegel schneidet in zwei Richtungen gleichzeitig. Die dicke und breite bleiben konsistent.
- Feiner Aufsatz orange zum Raspeln - Dieser Kegel schneidet in zwei Richtungen gleichzeitig. Die dicke und breite bleiben Konsistent.
- Aufsatz gelb zum Reiben - Mit diesem Kegel können Sie hartes Gemüse und Früchte zu Brei reiben. Es verarbeitet auch weich oder gekochtes Gemüse/Obst zu einer pürierten Konsistenz.
- Stopfer für gefrorene Früchte - Dieser Stopfer verübt Druck auf die gefrorene Früchte innerhalb des Schachtes.
- Einfüllschacht für gefrorene Früchte – Dieser Schacht leitet die gefrorenen Zutaten weiter zur Schnecke.

- Schnecke – Hier werden die gefrorenen Zutaten zerkleinert und durch die Presse/Former wiedergegeben.
- Presse/Former – Der Ausgießer bildet das Muster für die zerkleinerten Früchte.
- Zitruspresse – Hiermit können Sie Ihre Zitrusfrüchte auspressen.
- Zitruspresse Behälter – Auffangbehälter für den Saft
- Deckel für Behälter
- Aufbewahrungsbehälter

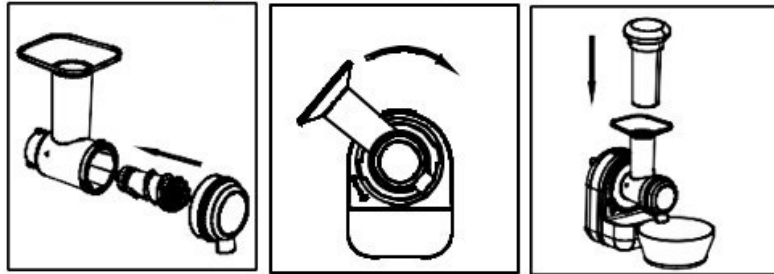
Schneiden/Raspeln/Reiben



- Verbinden Sie das Gerät mit Strom
Schalter- Dieser Schalter muss während der Bedienung festgehalten werden. Hier wurde ein Sicherheitssystem eingebaut, um Verletzungen vorzubeugen.
- Schneiden/Raspeln/Reiben – Setzen Sie den gewünschten Aufsatz an das Ende des Einfüllschachts ein. Drehen Sie den Aufsatz bis dieser fest sitzt.
- Einfüllschacht – befestigen Sie den Schacht mit der Motoreinheit zusammen.
- Stellen Sie einen passenden Behälter unter den Aufsatz. Füllen Sie den Schacht mit Gemüse/Früchten und schieben Sie diese mit dem Stopfer durch.

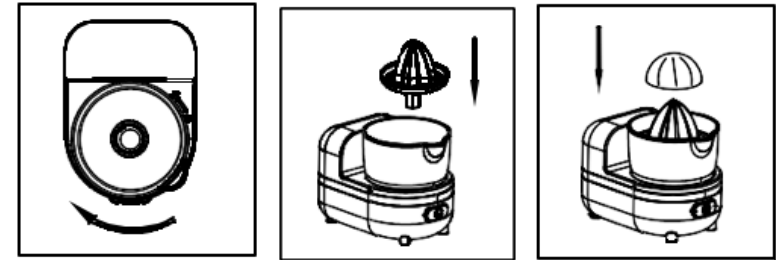
Smoothie / Dessert Maker

Dieses Zubehörteil wird Ihnen ermöglichen eine Vielzahl von Desserts mit gefrorenen Zutaten zuzubereiten. Sie können Ihre eigenen Rezepte anwenden wie z.B. eine Kombination von gefrorenen Früchten, Eis, Frozen Joghurt oder Smoothies. Alle Zutaten, die Sie dafür verwenden möchten, müssen für 6-12 Stunden eingefroren werden. Lassen Sie die Zutaten ein wenig auftauen (ca. 10-15 Minuten), sodass sie weich genug für die Verarbeitung sind. Schneiden Sie Ihre Frucht in kleine Teile, sodass sie durch den Schacht passen und folgen Sie den Anweisungen.



1. Verbinden Sie das Gerät an den Stromkreis.
Schalter- Dieser muss während der Bedienung festgehalten werden. Hier wurde ein Sicherheitssystem eingebaut, um Verletzungen vorzubeugen.
2. Montieren Sie den Einfüllschacht mit dem Motor zusammen, bis sich der Schacht in aufrechter Position befindet.
3. Befestigen Sie nun die Schnecke mit dem Motor.
4. Setzen Sie die Presse an das Ende des Einfüllschachtes. Drehen Sie den Aufsatz bis dieser fest sitzt.
5. Füllen Sie den Schacht mit den leicht aufgetauten Früchten und benutzen Sie den Stopfer.
6. Die Schnecke wird die Früchte zerkleinern und durch die Presse wiedergeben. Stellen Sie einen Behälter unter die Presse.

Zitruspresse



1. Verbinden Sie das Gerät an den Stromkreis.
Schalter- Dieser muss während der Bedienung festgehalten werden. Hier wurde ein Sicherheitssystem eingebaut, um Verletzungen vorzubeugen.
2. Setzen Sie den Zitrusbehälter an den Motor und drehen Sie den Behälter, bis dieser fest sitzt.
3. Setzen Sie den Kegel auf.
4. Drücken und halten Sie den Schalter fest, um die Drehfunktion zu starten.
5. Schneiden Sie die ungeschälten Zitrusfrüchte in zwei Hälften und halten sie diesen an die Kegel.
6. Die Kerne und das Fruchtfleisch werden am Sieb aufgefangen.

Reinigung

Halten Sie niemals die Motoreinheit unter Wasser. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab. Alle anderen Teile können Sie mit einem Schwamm reinigen. Des Weiteren sind alle Zubehörteile Spülmaschinenfest. Aber Sie sollten niemals die Teile, welche Metallflächen besitzen, zur Sterilisation in die Mikrowelle geben.

Gewährleistung

1 Jahr Gewährleistung von Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkte.

ACHTUNG : DIESE BEDINGUNGEN HABEN KEINE BEEINFLUSSUNG AUF IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt und aus hochwertigen Werkstoffen produziert, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, wird eine langlebige Lebensdauer garantiert.

Das Produkt ist für 1 Jahr, ab dem Kaufdatum, gewährleistet. Beim Auftreten eines Schadens, durch schlechte Werkstoffe oder Verarbeitung, sollte das fehlerhafte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Eine Rückerstattung oder einen Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen :

1. Das Produkt sollte mit dem ursprünglichen Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt sollte unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Die Produkte sind nur für den Hausgebrauch geeignet.
4. Natürliche Abnutzung oder Schäden, böswillige Beschädigung, Missbrauch, unsachgemäße Reparaturen von Verschleißteilen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd hat keine Verantwortung für indirekte Verluste oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass wenn eine Beseitigung erfolgt, diese an Elektro-Altgeräte (WEEE)- Stellen beseitigt werden muss. Für weitere Behandlungen und Weiterverarbeitung der Werkstoffe, dürfen diese WEEE- markierte Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.

Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung bitte alle WEEE -markierten Produkte zu Ihren kommunalen Abfallbeseitigungsanlage nehmen. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

Wenn die Beseitigung von Elektro-und Elektronik-Altgeräten richtig beseitigt wird, werden Sie helfen, wertvolle Ressourcen zu gewinnen und mögliche negative Auswirkungen auf Gesundheit und der Umwelt zu vermeiden.

Folgen Sie Uns



duronic.com

Manual de instrucciones en español

Instrucciones de seguridad

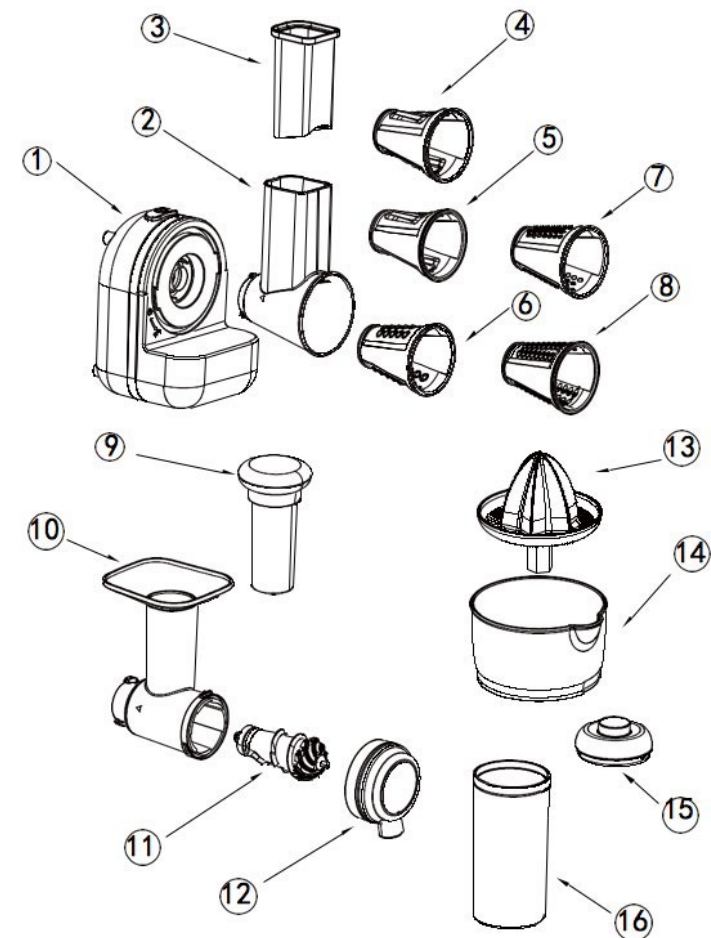
Este manual contiene información importante sobre seguridad, uso y mantenimiento del aparato. Conserve este manual en un lugar seguro para futuras referencias.

1. Lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto.
2. Para evitar todo riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
3. Este producto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carecen de experiencia y conocimiento, salvo que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Desenchufe el producto en caso de que el aparato, el cable de alimentación o el enchufe resulten dañados.
5. Si el producto está defectuoso, contacte con el servicio de atención al cliente de Duronic o el vendedor.
6. No utilice accesorios no proporcionados o recomendados por Duronic, ya que estos pueden presentar un riesgo de electrocución, incendio y quemaduras.
7. No utilice este aparato en superficies inestables o que se encuentren al aire libre y que no permitan un uso seguro del aparato.
8. Para evitar lesiones, no deje cable sobrante en la mesa mientras utiliza el aparato.
9. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
10. Utilice siempre el accesorio para empujar los ingredientes a través del embudo y evitar que se atasquen. Nunca utilice las manos u otros instrumentos para introducir los ingredientes.
11. Nunca introduzca los dedos en la entrada de alimentos salvo para la limpieza, montaje y desmontaje de la unidad.
12. Los conos de metal sirven para cortar y rallar, por lo que son muy afilados. Manipular con precaución.
13. No utilice el aparato para cualquier otro propósito distinto al que está destinado.
14. El voltaje nominal es de 220-240V ~ 50/60 Hz; por favor, compruebe que el voltaje de su instalación eléctrica es compatible con el voltaje del producto.
15. Una vez que apague el producto, compruebe que todas las piezas motrices estén paradas antes de manipular el producto.

16. Para evitar el sobrecalentamiento del aparato y prolongar su vida útil, no lo utilice durante más de 3 minutos de forma continua. Después de 3 minutos de operación continua, deje que el aparato se enfríe durante otros 3 minutos antes de volver a utilizarlo.

17. Todos los materiales empleados en la fabricación de este aparato cumplen con todas las certificaciones de calidad para productos en contacto con alimentos. Se recomienda mantener una limpieza adecuada de todas las piezas con el fin de garantizar la higiene del producto.

18. Todos los accesorios de este producto se pueden lavar en el lavavajillas.



Componentes

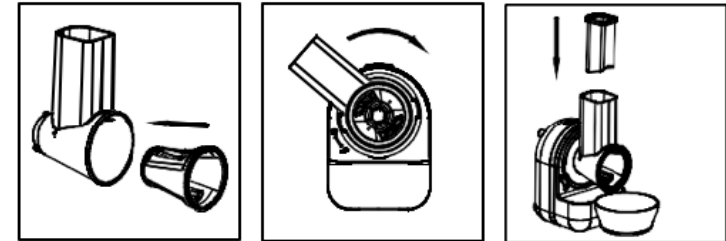
- | | |
|---|---|
| 1 - Unidad de motor | 9 - Accesorios para empujar frutas congeladas |
| 2 - Entrada principal | 10 - Entrada para frutas congeladas |
| 3 - Accesorios para empujar los alimentos | 11 - Hélice |
| 4 - Cono para corte grueso | 12 - Salida |
| 5 - Cono para corte fino | 13 - Cono para exprimir |
| 6 - Cono para molido grueso | 14 - Recipiente para zumo |
| 7 - Cono para molido fino | 15 - Tapa para recipiente |
| 8 - Cono para rallar | 16 - Recipiente |

Especificaciones y funcionalidades de cada elemento:

1. El botón ON/OFF funciona mediante un resorte con el fin de evitar que el aparato se encienda por accidente y debe presionarse de forma continuada para que el aparato funcione.
2. Entrada principal: la entrada principal está diseñada para trabajar junto con el accesorio para empujar los alimentos, que los guía a través del tubo respetando el ángulo necesario para el buen funcionamiento. Este accesorio también se puede utilizar para empujar los alimentos por la entrada secundaria.
3. Accesorio para empujar alimentos: esta pieza tiene como fin facilitar la entrada de los ingredientes.
4. Cono para corte grueso: el cono de color azul sirve para cortar ingredientes en rebanadas de 1-2 cm. Este cono puede utilizarse para la mayoría de verduras frescas y algunas frutas más duras.
5. Cono para corte fino: el cono de color verde está diseñado para cortar ingredientes en rebanadas de 2-3 cm. Este cono puede utilizarse para
6. Cono para molido grueso: el cono de color rojo sirve para moler los ingredientes en dos direcciones simultáneamente para que el grosor y el tamaño sean uniformes.
7. Cono para molido fino: el cono de color naranja sirve para moler los ingredientes en dos direcciones simultáneamente para que el grosor y el tamaño sean uniformes.
8. Cono para rallar: el cono de color amarillo sirve para rallar verduras y extraer la pulpa de las frutas.
9. Accesorio para empujar frutas congeladas: este accesorio sirve para presionar la fruta congelada dentro de la entrada.
10. Entrada para frutas congeladas: este eje dirige a los ingredientes congelados hacia la salida.

11. Hélice: la hélice tritura la fruta congelada y la empuja hacia la salida.
12. Salida: permite dar forma a la fruta triturada.
13. Cono para exprimidor: Este cono, junto con el recipiente, permiten extraer el jugo de cítricos como naranjas y limones .
14. Recipiente para zumo.
15. Tapa para el recipiente.
16. Recipiente.

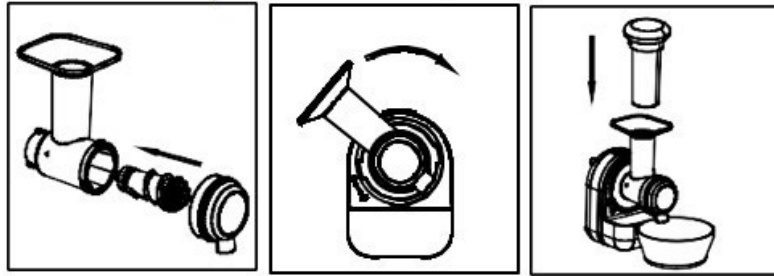
Robot de cocina



1. El botón ON/OFF funciona mediante un resorte con el fin de evitar que el aparato se encienda por accidente y debe presionarse de forma continuada para que el aparato funcione.
2. Inserte el cono deseado en la entrada principal.
3. Inserte el eje de entrada en el motor alineando la salida según las indicaciones de la base y gire la pieza hacia la derecha para fijarla.
4. Coloque un bol o recipiente en la salida e inserte los ingredientes por la entrada principal. Presione el botón de encendido y predione los ingredientes suavemente con el accesorio para empujar.

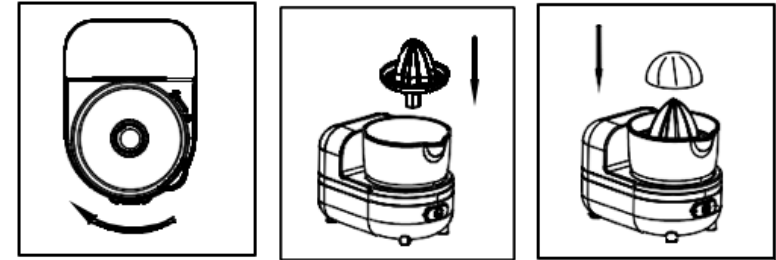
Preparación de fruta congelada

Con el accesorio para frutas congeladas podrá elaborar una amplia variedad de postres congelados que lleven frutas congeladas, helado, yogur o granizado. Todos los ingredientes que desee utilizar con este accesorio, deben pasar entre 6-12 horas en el congelador. Después, sáquelos del congelador unos (10-15 minutos) antes de preparar la receta para que se ablanden un poco. Corte la fruta en pedazos y siga las siguientes instrucciones:



1. Enchufe el aparato a la toma de corriente. El botón ON/OFF funciona mediante un resorte con el fin de evitar que el aparato se encienda por accidente y debe presionarse de forma continuada para que el aparato funcione.
2. Inserte el eje de entrada para frutas congeladas en el motor alineando la salida según las indicaciones de la base y gire la pieza hacia la derecha para fijarla.
3. Inserte la hélice y gírela hasta que quede encajada firmemente en el motor.
4. Inserte la boquilla de salida alineando las marcas del eje con los de la base y gire la pieza en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. La boquilla de la salida debe quedar mirando hacia abajo.
5. Coloque un bol o recipiente en la salida e inserte los ingredientes por la entrada para frutas congeladas. Presione el botón de encendido y predione los ingredientes suavemente con el accesorio para empujar.
6. La hélice triturará los ingredientes hasta crear un puré congelado que saldrá a través de la salida.

Exprimidor



1. Enchufe el aparato a la toma de corriente. El botón ON/OFF funciona mediante un resorte con el fin de evitar que el aparato se encienda por accidente y debe presionarse de forma continuada para que el aparato funcione.
2. Inserte el depósito para zumo sobre la base siguiendo las marcas de la misma y gire hacia la derecha hasta que quede encajado. La boquilla debe quedar mirando hacia el frente.
3. Inserte el cono en el eje del motor y gire hasta que quede fijado.
4. Corte la naranja o limón sin pelar por la mitad y coloque la fruta sobre el cono.
5. Encienda el aparato y presione la fruta contra el cono cambiando el ángulo progresivamente con el fin de obtener la mayor cantidad de jugo.
6. El colador retendrá las pepitas y la pulpa.

Limpieza

No sumerja el motor y la base en agua u otros líquidos. Para limpiar el producto, utilice un paño húmedo y después séquelo con un paño seco. Todas las otras piezas y accesorios se pueden limpiar con la ayuda de un cepillo suave. Los accesorios se pueden lavar a mano o en el lavavajillas. Aquellos accesorios que contengan piezas metálicas no se deben meter nunca en el microondas.

Garantía

Este producto tiene 1 año de garantía del fabricante Duronic (Shine-MArt Ltd).
ATENCIÓN: ESTAS PREVISIONES NO AFECTARÁN A SUS DERECHOS ESTATUTARIOS COMO CONSUMIDOR.

Este producto ha sido fabricado bajo los más estrictos controles de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar su correcto funcionamiento y durabilidad. Este producto tendrá una larga vida útil siempre y cuando sea manipulado y mantenido de forma adecuada.

El producto dispone de 1 año de garantía desde la fecha de compra original. En el caso de que surja algún fallo debido a un error/ defecto de fábrica o mano de obra, el producto deberá ser devuelto al lugar de compra original. Reembolso o reemplazo a discreción de la compañía.

1. El producto debe ser devuelto al fabricante junto con el comprobante de compra original.
2. El producto debe ser instalado y manipulado según las instrucciones recogidas en este manual.
3. Este producto es únicamente apto para uso doméstico. La garantía no cubre el desgaste, daño malicioso, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas ni accesorios de repuesto.
4. Shine-Mart Ltd no se hace responsable de las pérdidas o daños accidentales o indirectos.
5. Shine-Mart Ltd se desentiende de toda responsabilidad en materia de reparaciones realizadas por inexpertos, así como de las piezas consumibles.
6. Válida en toda la Unión europea.



Este producto está equipado con enchufe/fusible Europeo
 Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Si encuentra este símbolo en un producto y/o documento, indica que una vez finalizada la vida útil del producto, este debe ser tratado como residuo de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser desechado junto con los residuos domésticos, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, separe todos los productos (RAEE) y llévelos al punto limpio de su autoridad local, donde podrá depositarlo de forma gratuita.

La correcta eliminación de residuos de productos RAEE por parte de los consumidores ayuda a la conservación de los recursos naturales y previene los efectos negativos que sus materiales puedan tener sobre la salud humana y el medio ambiente.

Síguenos



duronic.com

Manuale d'istruzioni in Italiano

Istruzioni per la sicurezza

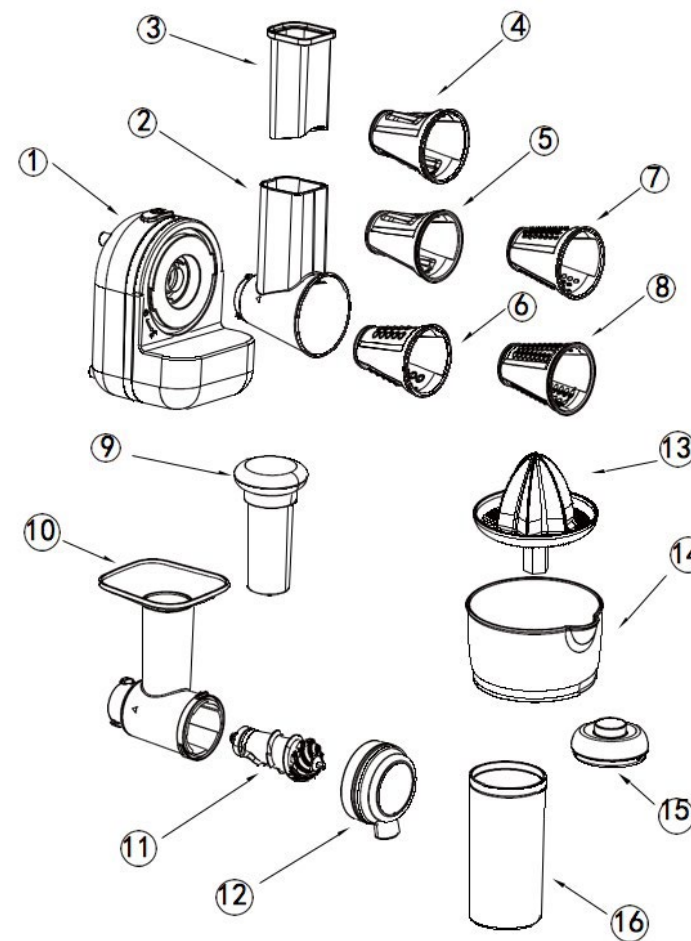
Per ridurre il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio, si prega di osservare le seguenti procedure di sicurezza:

1. Si prega di leggere e comprendere tutte le istruzioni prima di utilizzare il robot da cucina.
2. Per proteggere l'apparecchio e se stessi contro il rischio di scosse elettriche, mai immergere la base motore, il cavo o la spina nell'acqua.
3. Stretta supervisione è necessaria quando qualsiasi apparecchio è usato in presenza di persone che non sono a conoscenza delle sue funzioni, compresi bambini e animali domestici.
4. Si prega di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non in uso. Assicurarsi di scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento manuale su di esso.
5. Si prega di non utilizzare questo apparecchio con un cavo, spina o parti danneggiati. Se l'apparecchio si guasta o si danneggia, contattare immediatamente Duronic.
6. Si prega di non utilizzare questo apparecchio con accessori che non sono raccomandati o venduti da Duronic perché essi possono presentare pericoli sconosciuti come rischi di incendi, scariche elettriche, o lesioni.
7. Si prega di non utilizzare questo apparecchio in luoghi che non sono adatte per un suo uso sicuro, come all'aperto o su superfici instabili.
8. Al fine di evitare lesioni, si prega di evitare che il cavo penzoli fuori dal lato del piano da lavoro quando si utilizza l'apparecchio.
9. Evitare il contatto con parti in movimento.
10. Utilizzare sempre il pestello per inserire gli ingredienti attraverso l'imbuto per l'introduzione per evitare che si creino intasamenti. Mai utilizzare le mani o altri strumenti per inserire gli ingredienti attraverso l'imbuto.
11. Tranne che per la pulizia, il montaggio, e lo smontaggio dell'apparecchio, le dita non dovrebbero mai essere inserite all'interno dell'imbuto.
12. I coni in metallo sono utilizzati per affettare e tritare e perciò sono molto affilati. Si prega di maneggiarli con cautela.
13. Si prega di non utilizzare il robot da cucina per qualsiasi altro scopo diverso da quello per cui è inteso.
14. Il voltaggio di ingresso è di 220-240V ~ 50 / 60Hz; si prega di controllare il voltaggio elettrico delle proprie prese elettriche affinché siano compatibili.
15. Quando il robot da cucina ha finito le proprie operazioni, si prega di assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio si siano fermate prima di maneggiare o rimuovere qualsiasi componente dell'apparecchio.

16. Per evitare il surriscaldamento e prolungare la vita dell'apparecchio, si prega di non operarlo per più di 3 minuti in modo continuo. Dopo 3 minuti di utilizzo continuo, lasciare che l'apparecchio si raffreddi per altri 3 minuti prima di essere riutilizzato.

17. Tutti i materiali utilizzati per fabbricare questo apparecchio sono stati progettati per rispettare i requisiti della certificazione sulla qualità del cibo. Quindi, fintanto che, tutti gli accessori siano lavati e puliti accuratamente, la durata della vita igienica di questo prodotto sarà prolungata.

18. Tutti gli accessori di questo prodotto possono essere lavati in lavastoviglie.



Componenti

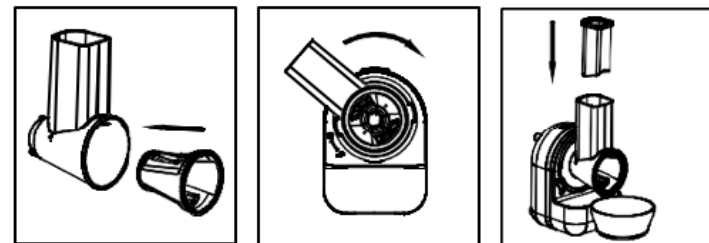
- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 – Base motore | 9 – Pestello per la frutta congelata |
| 2 – Imbuto di introduzione degli ingredienti | 10 – Imbuto per la frutta congelata |
| 3 – Pestello per l'imbuto del tritatutto. | 11 - Trivella |
| 4 - Cono affettatura spessa | 12 – Erogatore / beccuccio |
| 5 - Cono affettatura sottile | 13 – Cono spremiagrumi |
| 6 – Cono per la tritatura grossolana | 14 – Bacinella spremiagrumi |
| 7 - Cono per la tritatura fine | 15 - Coperchio del contenitore |
| 8 - Cono per grattugia | 16 – Tubo contenitore |

Dettagli riguardanti parti e funzionalità:

1. Interruttore di accensione – L'interruttore On/Off è dotato di una molla per prevenire accensioni involontarie dell'apparecchio, e deve essere mantenuto nella posizione "ON" per un utilizzo continuo.
2. Imbuto principale – L'imbuto principale è progettato per essere utilizzato insieme al pestello per condurre gli ingredienti delle giuste dimensioni verso i coni. Esso funziona, anche, come guida per gli imbusti più piccoli, per poter limitare ulteriormente la dimensione degli ingredienti.
3. Pestello per l'imbuto del tritatutto – Questo pezzo funziona come pestello principale per facilitare l'inserimento degli ingredienti attraverso l'imbuto.
4. Cono affettatura spessa (Blu) – Questo cono è progettato per fare pezzetti da 2-3mm di frutta e verdura cruda.
5. Cono affettatura sottile (Verde) - Questo cono è progettato per fare pezzetti da 1-2mm di frutta e verdura cruda.
6. Cono per la tritatura grossolana (Rosso) – Questo cono taglia in due direzioni simultaneamente in modo che spessore e larghezza siano uguali.
7. Cono per la tritatura fine (Arancione) – Questo cono taglia in due direzioni simultaneamente in modo che spessore e larghezza siano uguali.
8. Cono per grattugia (Giallo) – Questo cono grattugia frutta e verdura fino a ridurli in polpa. Inoltre riduce frutta e verdura cotta in purea.
9. Pestello per la frutta congelata – Questo pestello applica pressione sulla frutta congelata e la spinge all'interno dell'imbuto.
10. Imbuto per la frutta congelata – Questo imbuto incanala la frutta congelata verso la trivella.

11. Trivella – La trivella schiaccia la frutta congelata e la spinge attraverso l'erogatore.
12. Erogatore / beccuccio – L'erogatore è la parte finale dal quale fuoriesce il dessert di frutta congelata.
13. Cono spremiagrumi – il cono incorporato in un filtro a setaccio per la polpa sono i componenti dello spremiagrumi, che estrae e filtra il succo di agrumi tagliati a metà, e mantenuti sopra il cono fino a estrazioni completata.
14. Bacinella spremiagrumi – Raccoglie il succo filtrato.
15. Coperchio del contenitore
16. Tubo contenitore

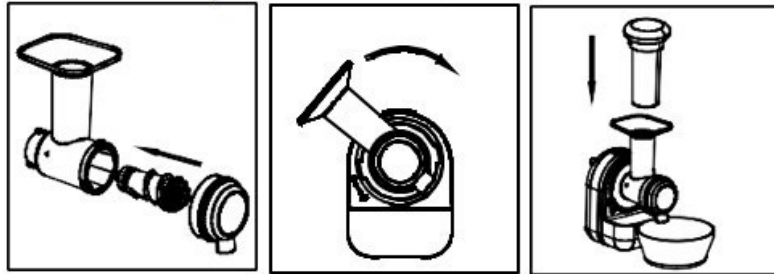
Affettatrice / Trituratore / Grattugia



1. Inserire la spina in una presa di corrente.
Accensione – L'interruttore On/Off è dotato di una molla per prevenire accensioni involontarie dell'apparecchio, quest'ultimo deve essere mantenuto nella posizione "ON" per un utilizzo continuo.
2. Affettatrice/trituratore/grattugia – Inserire saldamente l'accessorio desiderato nella apposita cavità sotto l'imbuto, e ruotare in senso orario finché non si blocca in posizione.
3. Imbuto – Montare l'imbuto sull'unità principale allineando le linguette, e girandolo in senso orario finché non è fissato in posizione rivolto verso l'alto.
4. Posizionare una ciotola di dimensioni appropriate sotto il tubo dell'erogatore. Inserire gli ingredienti a pezzi nell'imbuto e spingerli in basso con il pestello, verso il cono rotante.

Macchina per dessert gelato

L'accessorio per i dessert gelato può preparare una grande varietà di dessert preparati con frutta congelata, gelato, yogurt e succhi di frutta. Tutti gli ingredienti utilizzati con l'accessorio per dessert gelato devono essere congelati per almeno 6-12 ore e rimossi dal frigo e lasciati 10-15 minuti a temperatura ambiente, per assicurarsi che siano abbastanza morbidi per essere inseriti attraverso la trivella. (Il tempo di scongelamento dipende dai differenti congelatori e dalle condizioni dell'ambiente estremo). Tagliare gli ingredienti in pezzi abbastanza piccoli per passare attraverso l'imbuto e seguire le seguenti istruzioni:



1. Inserire la spina in una presa di corrente.

Accensione – L'interruttore On/Off è dotato di una molla per prevenire accensioni involontarie dell'apparecchio, e deve essere mantenuto nella posizione "ON" per un utilizzo continuo.

2. Attaccare l'imbuto al corpo motore in modo che combaci con l'interno dell'alloggio del corpo motore. Girare la base motore su di un lato in modo che l'imbuto si blocchi in posizione verticale.

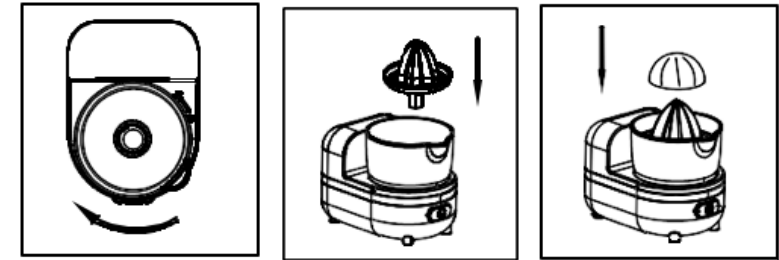
3. Inserire la trivella e ruotare finché non è fissata all'albero del motore.

4. Bloccare l'erogatore sotto l'imbuto, allineando i ganci di blocco e ruotando finché non sarà bloccato in posizione.

5. Inserire gli ingredienti a pezzi nell'imbuto, e spingerli verso la trivella facendo una leggera pressione con il pestello.

6. La trivella comprimerà maggiormente gli ingredienti e li triturerà spingendoli attraverso l'erogatore in un contenitore di vostra scelta.

Spremiagrumi



1. Inserire la spina in una presa di corrente.

Accensione – L'interruttore On/Off è dotato di una molla per prevenire accensioni involontarie dell'apparecchio, e deve essere mantenuto nella posizione "ON" per un utilizzo continuo.

2. Posizionare la bacinella dello spremiagrumi sopra la base motore facendo attenzione a far combaciare le scanalature e ruotando in senso orario per bloccare il tutto in posizione.

3. Posizionare il cono dello spremiagrumi sopra il rotore del motore che sporge sopra la bacinella.

4. Tagliare gli agrumi a metà senza sbucciarli, e tenere la parte interna del frutto a contatto con il cono rotante facendo una leggera pressione.

5. Durante l'utilizzo dello spremiagrumi, fare pressione sul frutto da diverse angolazioni, la cui parte interna contenete la polpa è a contatto con il cono rotante, per massimizzare la quantità di succo che verrà estratto.

6. Il filtro a setaccio nella parte inferiore del cono dello spremiagrumi filtrerà i semi e la polpa della frutta mentre il succo verrà raccolto nella bacinella.

Pulizia

Non immergere mai il corpo motore in acqua o altri liquidi. Per la pulizia, utilizzare un panno umido e asciugare successivamente con un panno asciutto. Tutti le altre parti possono essere pulite con una spazzola morbida. Tutti gli accessori del prodotto possono essere lavati in lavastoviglie.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



duronic.com

DURONIC