

DURONIC

Creative Consumer Products



MFP400 Mini Food Processor

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duristic.com



[duristic](https://www.youtube.com/channel/UCduristic)



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



[Duristic](https://www.facebook.com/duristic)



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

Contents

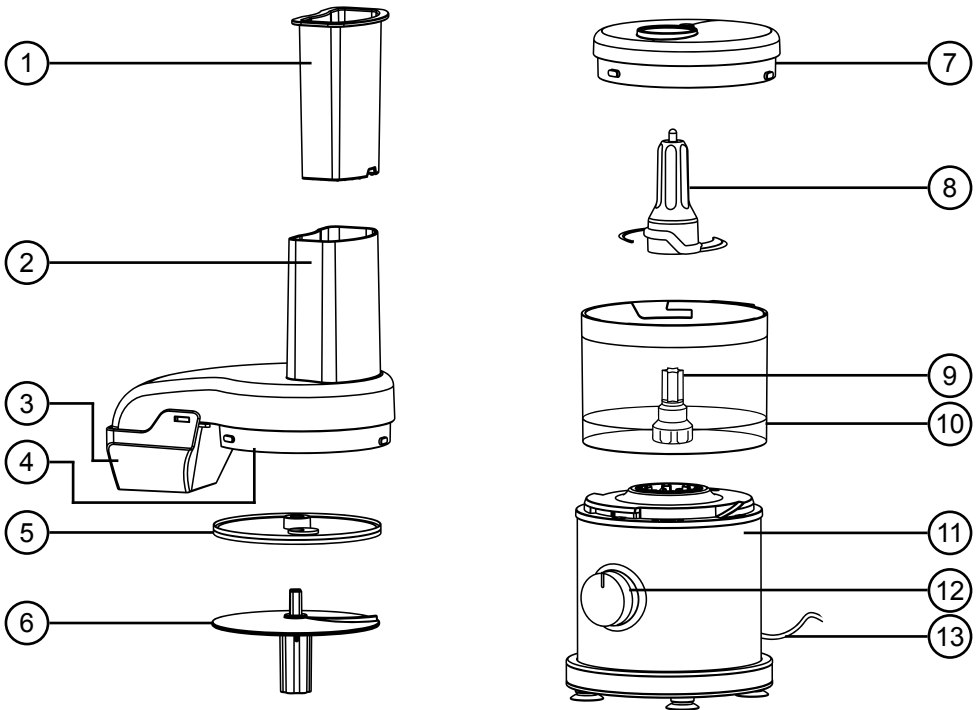
English Manual	5
Manuel d'utilisation en français	17
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	29
Manual de Instrucciones en Español	41
Manuale D'istruzioni In Italiano	53
Instrukcja obsługi. Polski	65

English Manual

Features and Specifications

Model Number	Capacity	Dimensions	Power	Voltage
MFP400	500ml	14x20x34cm	400W	220-240V 50-60Hz

Components



- 1. Food pusher
- 2. Food chute
- 3. Food processor spout
- 4. Food processor lid
- 5. Stainless-steel shredding & slicing disk
- 6. Plastic shredding & slicing adapter

- 7. Chopper lid
- 8. Stainless-steel chopping blade
- 9. Motor shaft
- 10. Bowl
- 11. Base / Motor unit
- 12. Control dial
- 13. Power cable

Safety Information

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- This appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance out of the reach of children because there are sharp blades inside the bowl. Store the blade parts safely out of reach of children.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by a professional technician.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself. Do not modify the appliance in any way that is not described in the instructions for use. The machine contains live parts. Repairs may only be carried out by Duronic, using original spare parts and accessories.
- If an extension lead/cable is needed to reach the appliance to a mains power socket that is too far away out of reach of the machine's accompanying cable, please ensure that:
 - the marked electrical rating of the extension lead is at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - the extension lead is of the grounded type.
 - no other appliance is plugged into the same extension lead.
 - the extension cable is safely positioned to avoid it being pulled on by children or animals or being tripped over.

Safety Information (continued)

- Always operate the appliance on a dry, smooth, even and stable surface. Do not place the food processor on or next to a hot surface.
- Position the appliance and its power cable to the rear of the work surface, well out of reach of children.
- Disconnect the mains plug from the power socket if you are going to be absent for long periods.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cable.
- Unplug from the mains plug outlet when not in use and before cleaning.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- Do not let the power cable hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for anything other than blending or chopping food.
- Do not operate the food processor with wet hands.
- To clean, wipe the machine body with a well-wrung wet cloth. Do not submerge it in water or other liquids. Wash the cups and lids with warm water and soap. Dry properly before placing the cups back into the machine.
- Do not switch the appliance on if the bowl is empty or use the food processor for more than 30 seconds at a time as this will overheat the motor. After 30 seconds of use, allow the machine to cool down for 3 minutes.
- Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into food chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
- Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.

Safety Information (continued)

- Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble unit to remove the remaining food.
- The maximum rating of this unit is based on using the Chopping Blade. Using the Slicing/Shredding Disc may draw significantly less power.

Introduction

The MFP400 is a 2-in-1 kitchen appliance that is both a food processor and chopper.

To change between the two modes, simply choose which blades and which lids to use and add them to the top of the bowl.

The Food Processor

It has a long food chute which allows you to add a variety of ingredients into the bowl from above whilst a flat circular disk rotates and slices/grates the food into the bowl. This is perfect for slicing onions, celery, carrots and grating cheese.

The Chopper

This element is like a mini-blender; it has a sharp 2-part blade that is inserted into the bottom of the bowl and rotates to evenly chop and blend the ingredients in the bowl to your desired consistency. This is perfect for dicing veg into tiny pieces, pureeing food and also for making sauces.

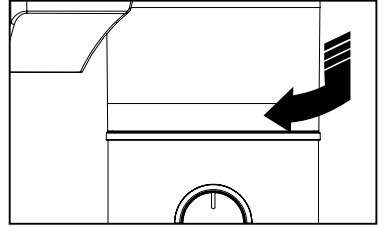
Before First Use

How to Lock the Bowl

Align the Base Unit(11) and Bowl(10) as illustrated. Turn the bowl clockwise until it locks into place.

The bowl can lock onto the base in 3 different positions for the user's convenience.

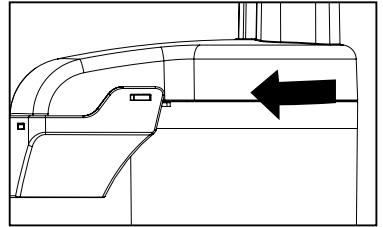
NOTE: the food processor will not work unless the bowl is locked into position.



How to Assemble and Lock the Lid

Align the Lid(4 or 7) as illustrated by placing a thumb on the lid and turning it clockwise. Four visual alignment markers are provided: one on the bowl, one on the handle and two on the bowl lid.

NOTE: the food processor will not work unless the lid is locked into position.



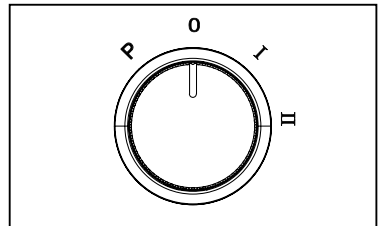
How to Operate the Control Dial

The Control Dial(12) is conveniently located on the front of the base. Rotate the dial clockwise to select a speed:

- I for low
- II for high

The processor will run continuously.

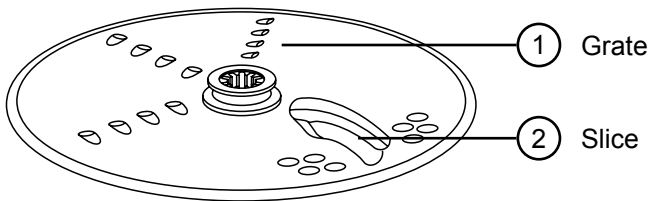
For instant on/off control use the PULSE button by rotating the dial counter-clockwise.



How to Use

Assembling and Using the Food Processor

1. Position the Main Unit(11) on a flat and stable surface. Check that the rubber feet are firmly in place on the surface to ensure that the appliance doesn't wobble during use.
2. Check that the Control Dial(12) is turned to OFF(O) and the machine is unplugged.
3. Lock the Bowl(10) onto Base Unit.
4. Place the Plastic Shredding and Slicing Disk(6) onto the motor shaft(9). Put slicer/grater disk(5) on top of the plastic disk with the desired side facing up ready for either slicing or grating.



5. Next, place Food Processor Lid(4) onto the bowl and have the Food Pusher(1) ready to use.
6. Place a bowl or container directly underneath the Food Processor Spout(7)
7. Plug in the main unit to a mains plug socket.
8. Place the ingredients into the Food Chute. To slice/grate large foods (such as a chunk of cabbage, green pepper or a whole tomato) you may need to slice it in half first so that it fits into the Food Processing Chute.

Tip: To slice vegetables into julienne style, slice them first, then remove from bowl and re-stack the vegetables. Then put them into food chute with the slices vertical. Slice again to make match-stick cut vegetables.

How to Use (continued)

9. Insert Food Pusher into the Food Chute to guide the food through. Always use the Food Pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH THE CHUTE WITH YOUR HANDS.
10. Use the Control Dial to select the speed. While pressing on Food Pusher, select between speeds 1 or 2, or for optimum slicing and grating, use the PULSE function.
11. The sliced or grated food will travel through the Food Processor Spout and collect in the container placed below it.
12. When food chute is empty, or once grating/slicing is complete, select OFF(O) or release the dial from the PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid.

Tips:

To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing.

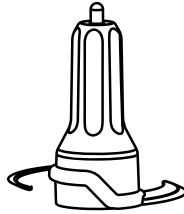
The Shredding and Slicing Disc has a slicing blade on one side and grating teeth on the other. Place the disk onto Motor Shaft with desired cutting edge facing up.

Assembling and Using the Food Chopper

1. Position the Main Unit(11) on a flat and stable surface. Check that the rubber feet are firmly in place on the surface to ensure that the appliance doesn't wobble during use.
2. Check that the Control Dial(12) is turned to OFF(O) and the machine is unplugged.
3. Lock the Bowl(10) onto Base Unit.

How to Use (continued)

4. Place the Chopping Blade(8) onto the motor shaft(9).

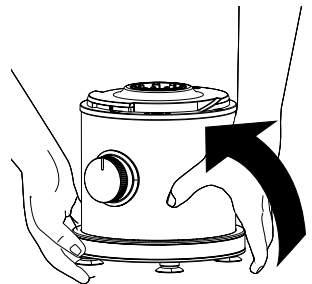


5. Plug in the main unit to a mains plug socket.
6. Place the ingredients into the Bowl. For a more uniform result, start with your food already cut or broken into similar sizes.
7. Next, place Chopper Lid(7) onto the bowl and lock it in place.
8. Use the Control Dial to select the speed. Select between speeds 1 or 2, or for optimum chopping, use the PULSE function.
9. When food is chopped to your liking, select OFF(O) or release the dial from the PULSE position. Wait until blade has stopped rotating before removing lid.

How to Release the Suction Cup Feet After Use

The suction cup feet on the bottom of your Food Processor are designed to keep the appliance stationary during use. Each time you position the machine on your countertop the suction pads will attach to it.

To remove the suction cups from the countertop, lift the base from the counter by placing your hands underneath it (as shown) and lift it to one side. One-by-one the suction cups will release.



Cleaning and Maintenance

Cleaning the Main Unit

Wipe the main motor unit with a well-wrung damp sponge and then dry with a dry cloth.

Cleaning the Attachments

Wash all of the attachments - the lids, blade, discs, food pusher - in warm, soapy water. To clean food thoroughly from the bowl and bowl lid/food chute, immerse it in warm, soapy water.

Rinse and dry all parts thoroughly. Ensure all parts are properly dry before re-assembling the appliance.

Storage

To store, place the bowl on to the base. Then place Chopping Blade on motor shaft and Slicer Disc on top of the Chopping Blade. Place a Lid on Bowl but do not lock.

NOTE: Do not store the machine with lid in the locked position; this may put strain on the interlock tab.

**CAUTION:**

Handle the attachments with care as the blades are sharp. Exercise caution when attaching, removing, cleaning and storing the attachments.

Troubleshooting

Potential Problem	Probable Cause / Solution
The food processor does not operate on any speed or pulse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Is the machine plugged in? Does the mains socket work ok? 2. Are the bowl, lid and feed chute all locked in place? See section called 'Before First Use'
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	Packing too much food in the feed chute, or pushing too hard on the feed pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded.
Unit stops and will not come back on.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Are the bowl and feed chute lid all locked in place? They may have moved slightly during processing. 2. Is the mains plug socket still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. 3. Turn the food processor OFF, allow it to stand for 3 to 4 minutes, then turn back ON. <p>If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Contact the Duronic Customer Care Team for further assistance.</p>
Unit has a burning smell.	<p>There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odour during initial use. This will go away.</p> <p>If a strong odour or any visible smoke appears, unplug the food processor IMMEDIATELY and contact the Duronic Customer Care Team.</p>
Motor seems weak.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Are you using the recommended speed for the food you are processing? 2. Are you using the recommended food size and quantity to be processed?

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic 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.

Duronic 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



duronic.com



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



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



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



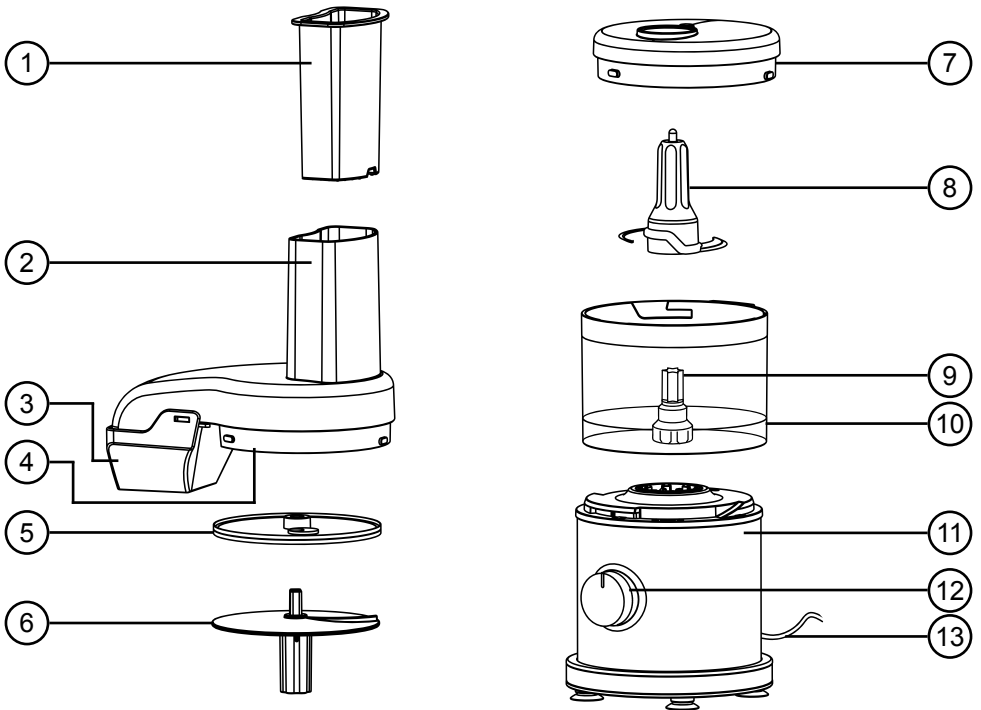
[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Manuel d'utilisation en français

Caractéristiques et Spécifications

Modèle	Capacité	Dimensions	Puissance	Tension d'entrée
MFP400	500ml	14x20x34cm	400W	220-240V 50-60Hz

Composants



1. Poussoir
2. Trappe
3. Bec du robot de cuisine
4. Couvercle du robot de cuisine
5. Disque à râper et à trancher en acier inoxydable
6. Adaptateur de déchiquetage et de tranchage en plastique

7. Couvercle du hachoir
8. Lame à découper en acier inoxydable
9. Arbre du moteur
10. Bol
11. Base / Unité moteur
12. Cadran de commande
13. Câble d'alimentation

Instructions de sécurité

*VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET LE GARDER
COMME REFERENCE FUTURE*

- Cet appareil a été conçu pour un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage industriel ou commercial, il est destiné à un usage domestique seulement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent de savoir et d'expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de cet appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être supervisés à tout instant afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement hors de portée des enfants car il y a des lames tranchantes à l'intérieur du bol. Rangez les lames en toute sécurité hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le câble ou la prise sont endommagés. Si l'un est endommagé, veuillez retourner l'appareil à Duronic pour une réparation par un technicien professionnel.
- N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil par vous-même. Ne modifiez pas l'appareil d'une manière qui n'est pas décrite dans les instructions d'utilisation. La machine contient des pièces sous tension. Les réparations ne peuvent être effectuées que par Duronic, en utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Si une rallonge/un câble est nécessaire pour relier l'appareil à une prise de courant trop éloignée et hors de portée du câble fourni avec la machine, veuillez vous assurer que:
 - les caractéristiques électriques de la rallonge sont au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil.
 - la rallonge a une mise à la terre.
 - aucun autre appareil n'est branché sur cette même rallonge.
 - la rallonge est positionnée de façon sécurisée afin d'éviter qu'un enfant ou un animal ne puisse tirer dessus ou qu'elle se décroche.

Instructions de sécurité (suite)

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate, stable et sèche. Ne placez pas le robot de cuisine sur ou à côté d'une surface chaude.
- Placez l'appareil et son câble d'alimentation à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période ou si vous êtes absent pendant une longue période.
- Ne débranchez jamais la prise en tirant sur le câble.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre de l'extrémité d'une surface ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que mélanger ou hacher des aliments.
- N'utilisez pas le robot de cuisine en ayant les mains mouillées.
- Pour nettoyer, essuyez le corps de la machine avec un chiffon humide bien essoré. Ne le plongez pas dans l'eau ou d'autres liquides. Lavez les tasses et les couvercles avec de l'eau tiède et du savon. Séchez avant de replacer les tasses dans la machine.
- N'allumez pas l'appareil si le bol est vide et n'utilisez pas le robot culinaire plus de 30 secondes d'affilée car cela surchaufferait le moteur. Après 30 secondes d'utilisation, laissez la machine refroidir pendant 3 minutes.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'introduisez jamais d'aliments dans la trappe à la main. Utilisez toujours le poussoir.
- N'essayez pas de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Assurez-vous que la lame ou le disque est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la lame et le disque du bol, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

Instructions de sécurité (suite)

- Assurez-vous de mettre l'interrupteur en position OFF (O) après chaque utilisation. Utilisez toujours le poussoir pour dégager les aliments dans la trappe. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez l'appareil pour retirer les aliments restants.
- La cote maximale de cet appareil est basée sur l'utilisation de la lame de hachage. L'utilisation du disque à trancher/déchiqeter peut consommer beaucoup moins d'énergie.

Introduction

Le MFP400 est un appareil de cuisine 2 en 1 qui est à la fois un robot de cuisine et un hachoir.

Pour basculer entre les deux modes, choisissez simplement les lames et les couvercles à utiliser et placez-les sur le bol.

Le robot de cuisine

L'appareil possède une longue trappe alimentaire qui vous permet d'ajouter une variété d'ingrédients dans le bol par le haut tandis qu'un disque circulaire plat tourne et tranche / râpe les aliments dans le bol. C'est parfait pour trancher des oignons, du céleri, des carottes ou râper du fromage.

Le hachoir

Cet élément est comme un mini-blender; il a une lame tranchante en 2 parties qui est insérée au fond du bol et tourne pour hacher et mélanger uniformément et les ingrédients dans le bol à la consistance souhaitée. Le hachoir est parfait pour couper les légumes en petits morceaux, réduire les aliments en purée et aussi pour faire des sauces.

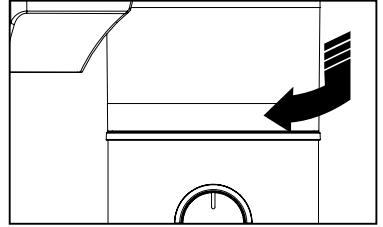
Avant la première utilisation

Comment verrouiller le bol

Alignez la base moteur (11) et le bol (10) comme illustré. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

Le bol peut se verrouiller sur la base dans 3 positions différentes pour le confort de l'utilisateur.

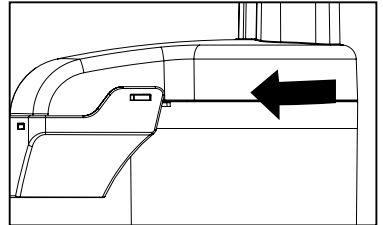
NOTE: le robot de cuisine ne fonctionnera que si le bol est verrouillé en place.



Comment assembler et verrouiller le couvercle

Alignez le couvercle (4 ou 7) comme illustré en plaçant un pouce sur le couvercle et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Quatre marqueurs d'alignement visuel sont fournis: un sur le bol, un sur la poignée et deux sur le couvercle du bol.

NOTE: le robot de cuisine ne fonctionnera que si le couvercle est verrouillé en place.



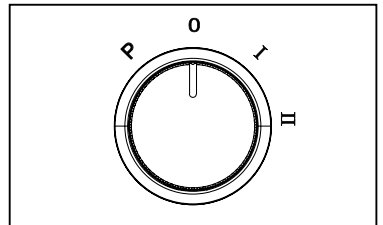
Comment utiliser le cadran de commande

Le cadran de commande (12) est idéalement situé à l'avant de la base. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une vitesse :

- I pour faible
- II pour forte

Le robot de cuisine fonctionnera continuellement.

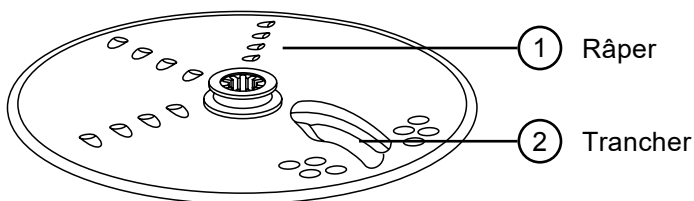
Pour un contrôle marche/arrêt (on/off) instantané, utilisez l'interrupteur PULSE en tournant le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Guide d'utilisation

Assemblage et utilisation du robot de cuisine

1. Placez l'unité principale (11) sur une surface plane et stable. Vérifiez que les pieds en caoutchouc sont bien en place sur la surface pour vous assurer que l'appareil ne vacille pas pendant l'utilisation.
2. Vérifiez que le cadran de commande (12) est sur OFF (O) et que la machine est débranchée.
3. Verrouillez le bol (10) sur la base moteur.
4. Placez le disque de déchiquetage et de tranchage en plastique (6) sur l'arbre du moteur (9). Placez le disque trancheuse/râpe (5) sur le dessus du disque en plastique avec le côté désiré vers le haut, prêt à trancher ou à râper.



5. Ensuite, placez le couvercle du robot de cuisine (4) sur le bol et préparez le poussoir (1) prêt à l'emploi.
6. Placez un bol ou un récipient directement sous le bec du robot culinaire (7).
7. Branchez l'unité principale sur une prise secteur.
8. Placez les ingrédients dans la trappe. Pour trancher/râper des aliments volumineux (comme un morceau de chou, un poivron vert ou une tomate entière), vous devrez peut-être d'abord le couper en deux afin qu'il rentre dans la trappe de traitement des aliments.

Conseil: Pour couper les légumes en julienne, coupez-les d'abord, puis retirez-les du bol et réempilez les légumes. Ensuite, placez-les dans la trappe avec les tranches verticales. Trancher à nouveau pour faire des légumes coupés en allumettes.

Guide d'utilisation (suite)

9. Insérez le poussoir dans la trappe pour guider les aliments au travers. Utilisez toujours le poussoir pour introduire les aliments dans la trappe. **NE PUSSEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS LA TRAPPE AVEC LES MAINS.**
10. Utilisez le cadran de commande pour sélectionner la vitesse. Tout en appuyant sur le poussoir, sélectionnez entre les vitesses 1 ou 2, ou pour trancher et râper de manière optimale, utilisez la fonction PULSE.
11. Les aliments tranchés ou râpés passeront par le bec verseur du robot culinaire et s'accumuleront dans le récipient placé en dessous.
12. Lorsque la trappe est vide, ou une fois que le râpage / tranchage est terminé, sélectionnez OFF (O) ou relâchez le cadran de la fonction PULSE. Attendez que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

Conseils:

Pour trancher ou râper du fromage, choisissez parmi des fromages comme le Cheddar, le Monterey Jack ou le Suisse. Placer le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant de le transformer.

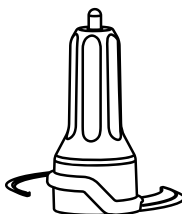
Le disque pour déchiqueter et trancher a une lame tranchante d'un côté et des dents râpeuses de l'autre. Placez le disque sur l'arbre du moteur avec le côté tranchant souhaité vers le haut.

Assemblage et utilisation du hachoir

1. Placez l'unité principale (11) sur une surface plane et stable. Vérifiez que les pieds en caoutchouc sont bien en place sur la surface pour vous assurer que l'appareil ne vacille pas pendant l'utilisation.
2. Vérifiez que le cadran de commande (12) est sur OFF (O) et que la machine est débranchée.
3. Verrouillez le bol (10) sur la base moteur.

Guide d'utilisation (suite)

- Placez la lame (8) sur l'arbre moteur (9).

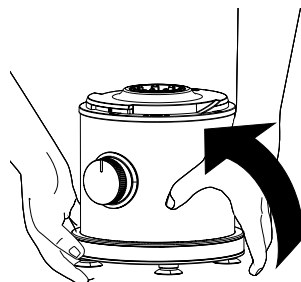


- Branchez l'unité principale sur une prise secteur.
- Placez les ingrédients dans le bol. Pour un résultat plus uniforme, commencez par vos aliments déjà coupés ou cassés en tailles similaires.
- Ensuite, placez le couvercle du hachoir (7) sur le bol et verrouillez-le en place.
- Utilisez le cadran de commande pour sélectionner la vitesse. Choisissez entre les vitesses 1 ou 2, ou pour un hachage optimal, utilisez la fonction PULSE.
- Lorsque les aliments sont hachés à votre goût, sélectionnez OFF (O) ou relâchez le cadran de la position PULSE. Attendez que la lame ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.

Comment libérer les pieds à ventouse après utilisation

Les pieds à ventouse au bas de votre robot de cuisine sont conçus pour maintenir l'appareil immobile pendant son utilisation. Chaque fois que vous positionnerez la machine sur votre plan de travail, les ventouses s'y fixeront.

Pour retirer les ventouses du comptoir, soulevez la base du comptoir en plaçant vos mains en dessous (comme illustré) et soulevez-la d'un côté. Une à une, les ventouses se libèrent.



Nettoyage et Maintenance

Nettoyer l'unité moteur

Essayez le bloc moteur principal avec une éponge humide bien essorée puis séchez avec un chiffon sec.

Nettoyer les accessoires

Lavez tous les accessoires - les couvercles, la lame, les disques, le poussoir - dans de l'eau chaude savonneuse. Pour bien nettoyer les aliments du bol et du couvercle du bol/de la trappe, plongez-les dans de l'eau tiède savonneuse.

Rincez et séchez tous les éléments correctement. Assurez-vous qu'ils soient tous bien séchés avant de les réassembler sur l'appareil.

Rangement

Pour ranger, placez le bol sur la base. Placez ensuite la lame à hacher sur l'arbre du moteur et le disque trancheur au-dessus de la lame à hacher. Placez un couvercle sur le bol mais ne le verrouillez pas.

NOTE: Ne rangez pas la machine avec le couvercle en position verrouillée ; cela peut exercer une pression sur la languette de verrouillage.



AVERTISSEMENT:

Manipulez les accessoires avec précaution car les lames sont tranchantes. Faites preuve de prudence lors de la fixation, du retrait, du nettoyage et du stockage des accessoires.

Dépannage

Problème	Cause probable / Solution
Le robot culinaire ne fonctionne à aucune vitesse ou impulsion.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La machine est-elle branchée ? La prise secteur fonctionne-t-elle bien ? 2. Le bol, le couvercle et la trappe sont-ils bien verrouillés ? Voir la section intitulée "Avant la première utilisation".
Les aliments ne sont pas hachés, tranchés ou râpés uniformément.	Si vous placez trop d'aliments dans la trappe ou si vous appuyez trop fort sur le poussoir, les aliments transformés risquent d'être tranchés ou déchiquetés de manière irrégulière.
L'appareil s'arrête et ne se rallume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le bol et le couvercle de la trappe sont-ils bien verrouillés ? Ils peuvent avoir légèrement bougé pendant le traitement. 2. La prise secteur fonctionne-t-elle toujours ? Vérifiez-le en branchant une lampe de travail ou un autre appareil. Vous avez peut-être surchargé le circuit et grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur. 3. Éteignez le robot culinaire (OFF), laissez-le reposer pendant 3 à 4 minutes, puis rallumez-le (ON). <p>Si aucune de ces suggestions ne corrige le problème, N'essayez PAS de réparer l'appareil. Contactez l'équipe du service client Duronic pour obtenir de l'aide.</p>
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	<p>Il peut y avoir un résidu laissé sur le moteur lors du processus de fabrication, provoquant une légère odeur lors de la première utilisation. Cela disparaîtra.</p> <p>En cas d'odeur forte ou de fumée visible, débranchez IMMÉDIATEMENT le robot culinaire et contactez l'équipe d'assistance à la clientèle de Duronic.</p>
Le moteur semble faible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez-vous la vitesse recommandée pour les aliments que vous traitez ? 2. Utilisez-vous la taille et la quantité recommandées d'aliments à traiter ?

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.

Cette centrifugeuse 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 endommagée 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 porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent 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 et un fusible de 3 ampères.
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



www.duronic.com



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



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



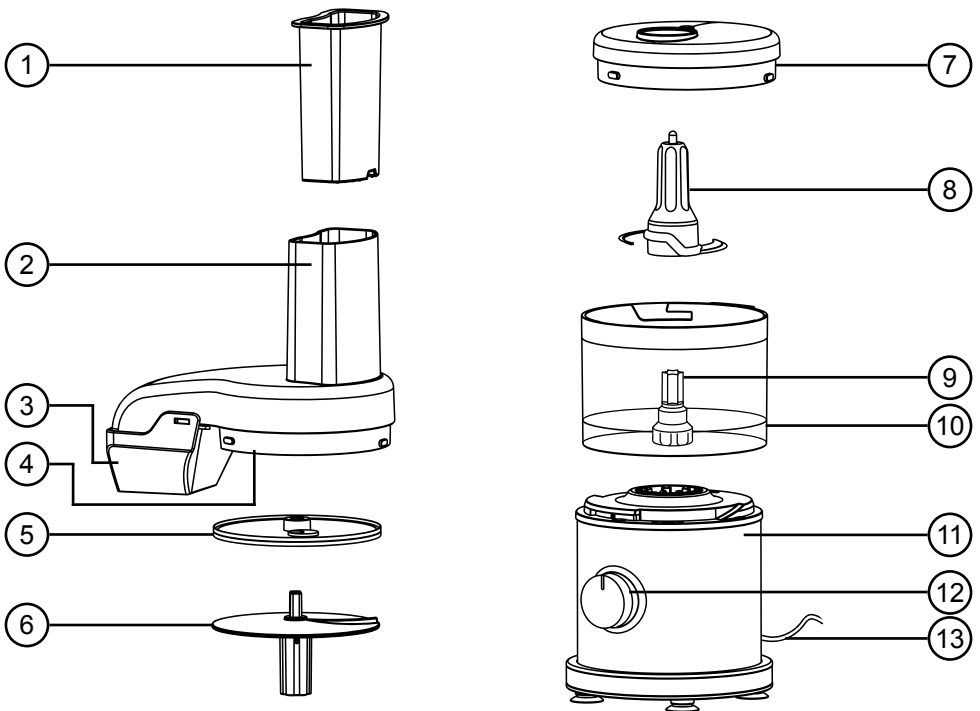
[@Duronic_France](https://www.twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Eigenschaften und Spezifikationen

Modell- Nummer	Kapazität	Maße	Leistung	Spannung
MFP400	500 ml	14 x 20 x 34 cm	400 W	220 - 240 V 50 - 60 Hz

Komponenten



1. Essensdrücker
2. Essensrutsche
3. Essenstülle
4. Deckeleinheit
5. Edelstahl
Zerkleinererscheibe
6. Plastik
Zerkleinereradapter

7. Zerkleinererdeckel
8. Edelstahl Würfelmesser
9. Motorstange
10. Schüssel
11. Motoreinheit
12. Wählrad
13. Netzkabel

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Zwecke auf.

- Das Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen geeignet. Benutzen Sie es nicht Draußen.
- Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke ausgelegt. Benutzen Sie es nur im normalen Haushalt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (inkl. Kinder) geeignet, die physisch, psychisch und mental eingeschränkt sind, oder im Umgang mit dem Gerät große Unsicherheit haben, obwohl Sie bereits über das Gerät und die Sicherheitshinweise unterrichtet worden sind.
- Kinder sollten das Gerät stets unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen und nicht damit herumspielen.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Abwesenheit von Kindern, da sich scharfe Messer in der Schüssel befinden. Lagern Sie die Messer an einem sicheren Ort.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel defekt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Techniksport von Duronic oder einen Elektriker.
- Versuchen Sie niemals Teile zu ersetzen oder das Gerät eigenständig zu reparieren. Modifizieren Sie Gerät nicht anders, als es in der Bedienungsanleitung steht. Das Gerät hat Teile die unter Netzspannung stehen. Reparaturen werden nur von Duronic mit originalen Ersatzteilen durchgeführt.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel für das Gerät benötigen, um das Gerät ans Stromnetz anschließen zu können, dann beachten Sie bitte folgende Hinweise:
 - Die ausgewiesene Leistung der Verlängerung ist mindestens so hoch, wie die Leistung des Geräts.
 - Das Verlängerungskabel ist sachgemäß geerdet.
 - Es sind keine weiteren Geräte am Verlängerungskabel angeschlossen.
 - Das Verlängerungskabel ist sicher verlegt, dass Kinder oder Haustiere es nicht herausziehen und niemand darüber stolpern kann.

Sicherheitshinweise (fortlaufend)

- Benutzen Sie das Gerät nur auf trockenem, ebenem und stabilem Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißen Herdplatten auf.
- Stellen Sie das Gerät nahe der Wand auf die Arbeitsplatte, damit Kinder nicht so leicht an das Gerät herankommen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie für einen längeren Zeitraum abwesend sind.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, sondern am Stecker, wenn Sie das Gerät vom Netz trennen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es reinigen oder nicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, es über eine Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung zu benutzen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht durchhängen und legen Sie es nicht auf heiße Oberflächen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zerkleinern und Zubereiten von Essen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch zur Reinigung. Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Waschen Sie die Becher und Deckel mit warmen Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie das Zubehör gründlich bevor es wieder in das Gerät eingesetzt wird.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Behälter keinen Inhalt haben. Mixen Sie auch nicht länger als 30 Sekunden, um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern. Nach 30 Sekunden Mixen, sollte das Gerät 3 Minuten zum Abkühlen nicht benutzt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät sicher geschlossen ist, wenn Sie es benutzen.
- Geben Sie niemals Zutaten mit der Hand hinein. Benutzen Sie immer den Essensdrücker.
- Versuchen Sie nicht den Schließmechanismus des Deckels zu umgehen.
- Das Messer oder die Scheibe sollten stillstehen, wenn das Gerät geöffnet wird.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messer oder die Scheibe aus dem Behälter holen. Ebenso bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

Sicherheitshinweise (fortlaufend)

- Schalten Sie das Gerät nach Benutzung aus (O). Benutzen Sie nur den Essensdrücker, um die Essensrutsche zu reinigen. Sollte das nicht möglich sein, schalten Sie den Motor aus und entfernen Sie den Behälter von der Motoreinheit.
- Die Maximalleistung beruht sich auf die Benutzung der Messereinheit. Wenn die Zerkleinererscheibe benutzt wird, verbraucht das Gerät weniger Strom.

Einführung

Der MFP400 ist ein 2-in-1 Küchengerät, welcher ein Essenszubereiter und Zerkleinerer ist.

Um die Funktionen zu wechseln, müssen lediglich die Messer und Behälter ausgetauscht werden.

Der Essenszubereiter

Die Öffnung hat eine lange Essensrutsche, in der alle Zutaten hineingegeben werden können. Im Behälter selbst ist eine Zerkleinererscheibe, die drehend die Zutaten langsam zerkleinert. Dies eignet sich gut, um Zwiebeln, Sellerie, Möhren oder auch Käse in Scheiben zu schneiden.

Der Zerkleinerer

Diese Funktion ist ein wie ein kleiner Standmixer. Es gibt eine zweiteilige Messereinheit, die am Schüsselboden Zutaten klein häckselt. Dies eignet sich besonders dazu Gemüse in kleine Teile zu häckseln oder gar zu pürieren. Saucen lassen sich hiermit ebenfalls kreieren.

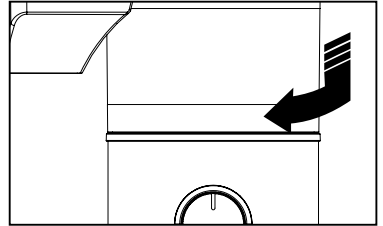
Vor der ersten Benutzung

Sichern der Schüssel

Bringen Sie die Motoreinheit (11) und die Schüssel (10) Position, wie dargestellt. Bewegen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie einzurasten.

Die Schüssel kann in drei verschiedenen Positionen eingerastet werden.

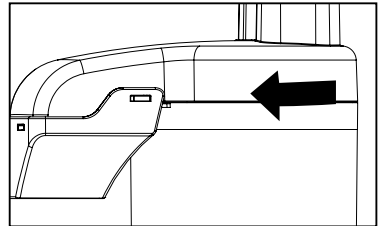
HINWEIS: Der Essenszubereiter startet nicht, bevor die Schüssel nicht richtig eingerastet ist.



Einsetzen und Sichern des Deckels

Bringen Sie einen Deckel (4 oder 7) wie abgebildet mit einem Daumen in Position und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Vier Markierungen sind angebracht. Einer an der Schüssel, einer am Griff und zwei am Schüsseldeckel.

HINWEIS: Der Essenszubereiter startet nicht, wenn der Deckel nicht ordentlich verschlossen ist.



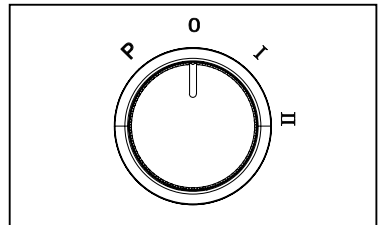
Funktion des Wählrads

Das Wählrad (12) ist praktischerweise an der Gerätefront angebracht. Drehen Sie das Rad im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit einzustellen:

- I für langsam
- II für schnell

Die Maschine wird gleichmäßig arbeiten.

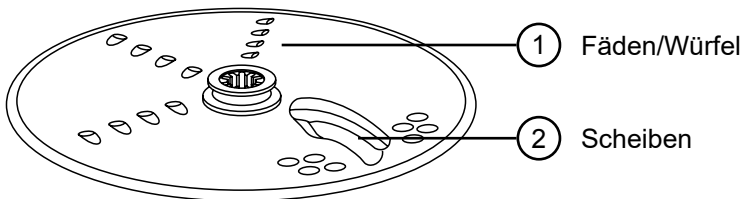
Für sofortige Ein-Aus-Impulse dient die PULSE Funktion gegen dem Uhrzeigersinn.



Bedienung

Zusammensetzen und Bedienung des Essenszubereiters

1. Positionieren Sie die Motoreinheit auf eine flache und stabile Fläche. Stellen Sie sicher, dass die GummifüÙe guten Kontakt zur Oberfläche haben und die Maschine nicht wackelt während sie benutzt wird.
2. Prüfen Sie, ob das Wählrad (12) in der Position O und der Stecker des Geräts ausgestöpselt ist.
3. Bringen Sie die Schüssel (10) auf die Motoreinheit.
4. Bringen Sie die Plastik Zerkleinererscheibe (6) an den Schaft des Motors (9). Legen Sie die Edelstahl Zerkleinererscheibe (5) auf die Plastikscheibe in der Richtung, welche entweder Schreiben oder Fäden schneidet.



5. Als nächstes bringen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel an und halten Sie den Essensdrücker (1) bereit.
6. Stellen Sie eine Schüssel direkt unter die Tülle (7).
7. Stecken Sie den Netzstecker ein.
8. Geben Sie die Zutaten in die Essensrutsche. Um größere Lebensmittel (Kopfsalat, Paprika oder Tomaten) besser in Scheiben schneiden zu können, sollten die Zutaten vorher einmal geteilt werden, damit sie gut durch die Öffnung passen.

Tipp: Um Gemüse besser in Streifen schneiden zu können, sollten das Gemüse erst in Scheiben geschnitten und anschließend erneut in die Öffnung gegeben werden. Geben Sie die Scheiben vertikal in die Öffnung, werden diese in schöne Sticks geschnitten.

Bedienung (fortlaufend)

9. Führen Sie den Essensdrücker in die Essensrutsche ein. Drücken Sie die Zutaten nur mit dem Essensdrücker in das Gerät. **DRÜCKEN SIE NIEMALS ZUTATEN MIT DER BLOßEN HAND HINEIN.**
10. Mit dem Wählrad lässt sich die Geschwindigkeit einstellen. Wählen Sie zwischen I und II aus, oder finden Sie Ihr Tempo mit PULSE, während Sie die Zutaten in die Maschine drücken.
11. Das in Scheiben, oder Fäden geschnittene Essen wird über die Tülle in die vorbereitete Schüssel ausgegeben.
12. Nachdem die Zubereitung fertig ist, stellen Sie das Wählrad auf O zurück und warten Sie bis die Zerkleinererscheibe sich nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel öffnen.

Tipps:

Um Käse wie Gouda, Cheddar oder Schweizer besser in Scheiben schneiden zu können, empfehlen wir den Käse vorher für 30 Minuten ins Gefrierfach zu legen.

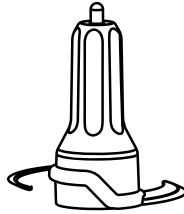
Ob Scheiben oder Fäden. Die Edelstahlscheibe ist beidseitig verwendbar. Legen Sie die Scheibe so ein, dass die gewünschte Form nach oben zeigt.

Zusammensetzen und Bedienung des Zerkleinerers

1. Positionieren Sie die Motoreinheit auf eine flache und stabile Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße guten Kontakt zur Oberfläche haben und die Maschine nicht wackelt während sie benutzt wird.
2. Prüfen Sie, ob das Wählrad (12) in der Position O und der Stecker des Geräts ausgestöpselt ist.
3. Bringen Sie die Schüssel (10) auf die Motoreinheit.

Bedienung (fortlaufend)

4. Bringen Sie die Messereinheit (8) an den Schaft des Motors (9) an.

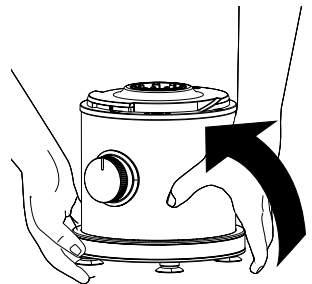


5. Stecken Sie den Netzstecker ein.
6. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Für ein besseres Ergebnis sollten Zutaten etwas klein geschnitten werden.
7. Als nächstes verschließen Sie den Deckel (7) auf die Schüssel.
8. Mit dem Wählrad lässt sich die Geschwindigkeit einstellen. Wählen Sie zwischen I und II aus, oder finden Sie Ihr Tempo mit PULSE, während Sie die Zutaten in die Maschine drücken.
9. Nachdem die Zubereitung fertig ist, stellen Sie das Wählrad auf O zurück und warten Sie bis die Messereinheit still steht.

Entfernung der Saugnapffüße nach Benutzung

Die Saugnapffüße an der Unterseite des Geräts, geben dem Gerät einen sicheren Stand, wenn es benutzt wird. Jedes Mal, wenn das Gerät in Position gebracht wird, haften die Füße an der Oberfläche.

Um die Saugnapfe von der Arbeitsplatte zu lösen, heben Sie die Motoreinheit, wie abgebildet, mit den Fingern an. So lösen sich nach und nach die Saugnapfe wieder von der Oberfläche.



Reinigung und Wartung

Reinigen der Motoreinheit

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend mit einem Handtuch.

Reinigen des Zubehörs

Spülen Sie alles Zubehör, Deckel, Messereinheiten, Scheiben, Essensdrücker, in warmen seifigen Wasser. Um Essensreste aus den Schüsseln und der Rutsche zu bekommen, tauchen Sie die Teile in warmes Spülwasser ein.

Spülen Sie danach alle Seife gut ab und trocknen Sie die Teile. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, wenn das Gerät wieder zusammen gebaut wird.

Lagerung

Zur Lagerung stellen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit. Dann montieren Sie die Messereinheit auf den Motorschaft und legen sie die Scheiben oben drauf. Zum Schluss kommt der Deckel auf die Schüssel, aber nicht verschließen.

HINWEIS: Schließen Sie nicht den Deckel bei Lagerung, da hier unnötig der Verschluss belastet wird.

**ACHTUNG:**

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Zubehör, da die Messer scharf sind. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Messer montieren, abnehmen, reinigen oder lagern.

Problemlösung

Eventuelles Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht auf einer eingestellten Geschwindigkeit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ist der Netzstecker eingesteckt? 2. Sind Schüssel, Deckel und Essensrutsche richtig angebracht? Bitte schauen Sie bei "Vor der ersten Benutzung" nach.
Das Essen ist nicht ordentlich gewürfelt und geschnitten.	<p>Wenn zu viel Essen in die Öffnung gegeben wird, oder zu fest das Essen reingedrückt wird, kann es vorkommen, dass die Zutaten nicht gleichmäßig verarbeitet werden.</p>
Das Gerät geht aus und lässt sich nicht mehr einschalten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sind die Schüssel und der Deckel noch verriegelt? Sie könnten sich durch Vibrationen gelöst haben. 2. Steht die Steckdose noch unter Spannung? Prüfen Sie ggfs. ein anderes Gerät, ob die Steckdose noch funktioniert. Es könnte auch die Sicherung rausgeflogen sein. 3. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 3-4 Minuten. Schalten Sie es dann wieder ein. <p>Wenn all diese Versuche keine Besserung bringen, versuchen Sie nicht das Gerät eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie den Duronic Kundenservice für weitere Hilfe.</p>
Das Gerät riecht verbrannt.	<p>Es können noch Rückstände von der Herstellung auf dem Motor sein, die nach kurzer Zeit verfliegen.</p> <p>Wenn der Geruch stärker wird und sogar Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie augenblicklich den Netzstecker und kontaktieren Sie den Duronic Kundenservice.</p>
Der Motor scheint schwach zu sein.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Benutzen Sie die empfohlene Geschwindigkeit für Ihre Essenszubereitung? 2. Benutzen Sie die empfohlene Zutatengröße und -menge für Ihre Essenszubereitung?

Gewährleistung

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

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

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

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige 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 Abfallagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss. Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns



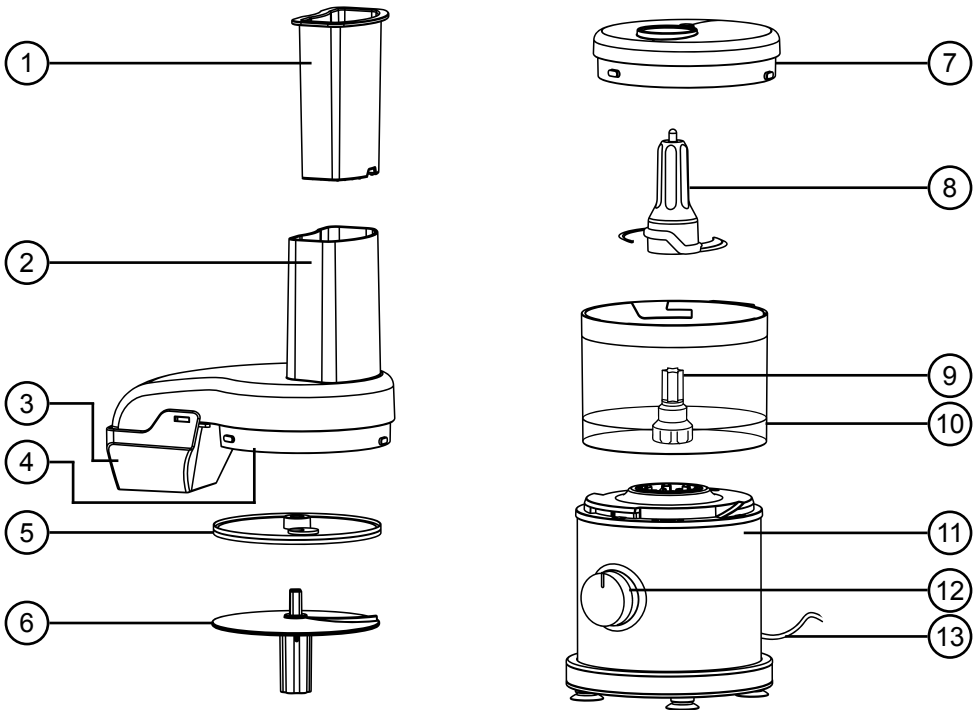
duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Features and Specifications

Modelo	Capacidad	Dimensiones	Potencia	Voltaje
MFP400	500ml	14x20x34cm	400W	220-240V 50-60Hz

Componentes



- | | |
|--|--|
| 1. Presionador de alimentos | 7. Tapa de la picadora |
| 2. Tubo de alimentación | 8. Cuchilla para picar de acero inoxidable |
| 3. Boquilla del procesador de alimentos | 9. Eje del motor |
| 4. Tapa del procesador de alimentos | 10. Recipiente |
| 5. Disco para triturar y rebanar de acero inoxidable | 11. Unidad motor / base |
| 6. Adaptador de plástico para triturar y rebanar | 12. Dial de control |
| | 13. Cable de alimentación |

Información de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE Y GUÁRDELO PARA FUTURAS REFERENCIAS

- Este dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico y en interiores. No usar en el exterior.
- Este dispositivo no está diseñado para uso comercial o industrial, sino doméstico.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.
- Los niños deben ser supervisados durante todo el tiempo para asegurar que no jueguen con el dispositivo.
- Utilice el dispositivo fuera del alcance de los niños ya que hay cuchillas afiladas en el bol.
- No opere este dispositivo si el cable o el enchufe se encuentran dañados. Si cualquiera de los dos está dañado, devuélvalo a Duronic o a un técnico profesional para reparar el dispositivo.
- Nunca intente reemplazar o sustituir las piezas del producto por sí mismo. No modifique el dispositivo de ninguna manera que no se encuentre descrita en las instrucciones de uso. Las reparaciones deben ser realizadas por Duronic, usando tan solo piezas originales.
- Si se usa un cable de extensión para que el dispositivo llegue al enchufe principal, por favor asegúrese de que:
 - la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión es al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - el cable de extensión es del tipo conectado a tierra.
 - ningún otro aparato está enchufado en el mismo cable de extensión.
 - el cable de extensión está colocado de forma segura para evitar que los niños o animales tiren de él o que se tropiece con él.

Información de seguridad (continuación)

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, lisa, uniforme y estable. No coloque la picadora de alimentos sobre o cerca de una superficie caliente.
- Coloque la tostadora y su cable de alimentación en la parte trasera de la superficie de trabajo, fuera del alcance de los niños.
- Desconecte el enchufe de red de la toma de corriente si va a ausentarse durante largos períodos y antes y después de su limpieza.
- Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para otra cosa que no sea cortar alimentos.
- No opere el dispositivo con las manos mojadas.
- Para limpiar, limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo bien escurrido. No lo sumerja en agua u otros líquidos. Lave las tazas y tapas con agua templada y jabón. Seque los abundantemente antes de colocarlas de nuevo en la máquina.
- No encienda el dispositivo si el bol está vacío, ni use el procesador de alimentos durante más de 30 segundos seguidos ya que esto sobrecalentará el motor. Después de 30 segundos de uso, permita que el dispositivo se enfríe durante al menos 3 minutos.
- Asegúrese de que la tapa está bien cerrada antes de operar el dispositivo.
- No introduzca nunca comida en el tubo de alimentación, para ello utilice siempre el presionador.
- No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Asegúrese de que la cuchilla o el disco se hayan detenido por completo antes de quitar la tapa.
- Tenga cuidado al retirar la cuchilla y el disco del recipiente, al vaciar el recipiente y al limpiarlo.

Información de seguridad (continuación)

- Asegúrese de poner el interruptor en la posición de OFF (O) después de cada uso. Utilice siempre el empujador para despejar el conducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, apague el motor y desarme la unidad para retirar los restos de comida.
- La clasificación máxima de esta unidad se basa en el uso de la cuchilla para picar. Usando el disco para rebanar/rallar puede consumir mucha menos energía.

Introducción

El MFP400 es un electrodoméstico de cocina 2 en 1 que es tanto un procesador de alimentos como una picadora.

Para cambiar entre los dos modos, simplemente elija qué cuchillas y qué tapas usar y agréguelas a la parte superior del recipiente.

El procesador de alimentos

Tiene un conducto de alimentos largo que le permite agregar una variedad de ingredientes en el tazón desde arriba mientras un disco circular grueso gira y corta/ralla la comida en el cuenco. Esto es perfecto para rebanar cebollas, apio, zanahorias y queso rallado.

El cortador

Este elemento es como una mini licuadora; tiene una cuchilla afilada de 2 partes que se inserta en el fondo del tazón y gira para picar y mezclar uniformemente los ingredientes en el tazón hasta obtener la consistencia deseada. Esto es perfecto para cortar verduras en dados pequeños, hacer puré y también para hacer salsas.

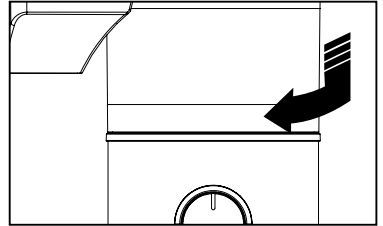
Antes del primer uso

Cómo bloquear el tazón

Alinee la Unidad Base (11) y el Tazón (10) como se muestra en la ilustración. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

El recipiente se puede colocar sobre la base en 3 posiciones diferentes para la comodidad del usuario.

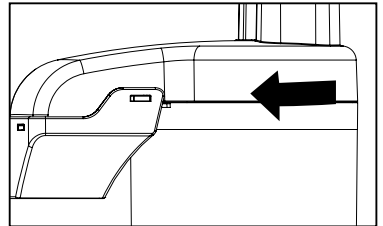
NOTA: el procesador de alimentos no funcionará a menos que el recipiente esté colocado y seguro en su posición.



Cómo ensamblar y bloquear la tapa

Alinee la tapa (4 o 7) como se ilustra colocando el pulgar sobre la tapa y girándola en el sentido de las agujas del reloj. Se proporcionan cuatro marcadores de alineación visual: uno en el recipiente, uno en el asa y dos en la tapa del recipiente.

NOTA: el procesador de alimentos no funcionará a menos que la tapa esté colocada y bloqueada correctamente en su posición.



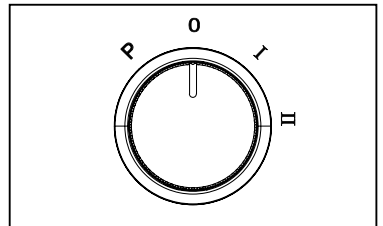
Cómo operar el dial de control

El dial de control (12) está convenientemente ubicado en la parte delantera de la base. Gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar una velocidad:

- I : velocidad baja
- II : velocidad alta

El procesador operará de manera continua.

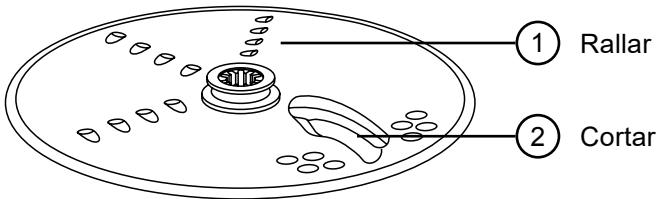
Para un control de encendido/apagado instantáneo, use el botón PULSE girando el dial en sentido contrario a las agujas del reloj.



Instrucciones de uso

Montaje y uso del procesador de alimentos

1. Coloque la unidad principal (11) sobre una superficie plana y estable. Verifique que las patas de goma estén firmemente colocadas en la superficie para asegurarse de que el aparato no se tambalea durante el uso.
2. Verifique que el dial de control (12) esté apagado (O) y que la máquina esté desenchufada.
3. Encaje el bol / recipiente (10) sobre la unidad base.
4. Coloque el disco triturador y rebanador de plástico (6) en el eje del motor (9). Coloque el disco rebanador/rallador (5) encima del disco de plástico con el lado deseado hacia arriba, listo para cortar o rallar.



5. A continuación, coloque la tapa del procesador de alimentos (4) en el recipiente y tenga el empujador de alimentos (1) listo para usar.
6. Coloque un tazón o recipiente directamente debajo del pico del procesador de alimentos (7).
7. Enchufe la unidad principal a una toma de corriente.
8. Coloque los ingredientes en el conducto de alimentos. Para rebanar/rallar alimentos grandes (como un trozo de repollo, pimiento verde o un tomate entero), es posible que necesite rebanar primero por la mitad para que encaje en el conducto de procesamiento de alimentos.

Consejo: para cortar las verduras al estilo julienne, córtelas primero, luego retírelas del tazón y vuelva a apilar las verduras. Luego colóquelos en el conducto de alimentos con las rebanadas en posición vertical. Vuelva a cortar para hacer verduras cortadas en palitos.

Instrucciones de uso (continuación)

9. Inserte el empujador de alimentos en el conducto de alimentos para guiar los alimentos. Utilice siempre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. **NUNCA EMPUJE ALIMENTOS A TRAVÉS DEL CONDUCTO CON LAS MANOS.**
10. Use el dial de control para seleccionar la velocidad. Mientras presiona Food Pusher, seleccione entre las velocidades 1 o 2, o para rebanar y rallar de manera óptima, use la función PULSE.
11. Los alimentos rebanados o rallados viajarán a través del pico del procesador de alimentos y se acumularán en el recipiente que se encuentra debajo.
12. Cuando el conducto de alimentos esté vacío, o una vez que haya terminado de rallar/rebanar, seleccione APAGADO (O) o suelte el dial de la posición PULSO. Espere hasta que la cuchilla haya dejado de girar antes de quitar la tapa.

Consejos:

Para rebanar o rallar queso, seleccione queso fresco como Cheddar, Monterey Jack o Swiss. Coloque el queso en el congelador durante 30 minutos antes de procesarlo.

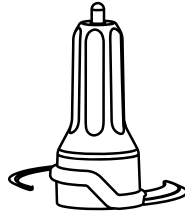
El disco para triturar y rebanar tiene una cuchilla para rebanar en un lado y dientes para rallar en el otro. Coloque el disco en el eje del motor con el borde de corte deseado hacia arriba.

Montaje y uso del picador de alimentos

1. Coloque la unidad principal (11) sobre una superficie plana y estable. Verifique que las patas de goma estén firmemente colocadas en la superficie para asegurarse de que el aparato no se tambalea durante el uso.
2. Verifique que el dial de control (12) esté apagado (O) y que la máquina esté desenchufada.
3. Encaje y coloque el recipiente (10) sobre la unidad base.

Cómo usar (continuación)

- Coloque la cuchilla para picar (8) en el eje del motor (9).

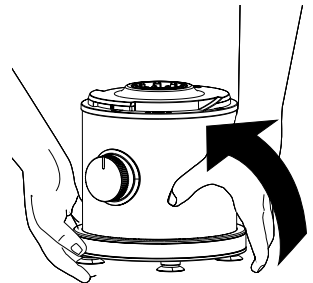


- Enchufe el dispositivo a una toma de corriente.
- Coloque los ingredientes en el tazón. Para obtener un resultado más uniforme, comience con los alimentos ya cortados o partidos en tamaños similares.
- A continuación, coloque la tapa de la picadora (7) en el recipiente y bloquéela en su lugar.
- Use el dial de control para seleccionar la velocidad. Seleccione entre las velocidades 1 o 2, o para picar de forma óptima, utilice la función PULSE.
- Cuando la comida esté picada a su gusto, seleccione APAGADO (O) o suelte el dial de la posición PULSO. Espere hasta que la cuchilla haya dejado de girar antes de quitar la tapa.

Cómo soltar los pies de la ventosa después de su uso

Los pies con ventosa en la parte inferior de su procesador de alimentos están diseñados para mantener el aparato fijo durante el uso. Cada vez que coloque la máquina en su mostrador, las ventosas se unirán a ella.

Para quitar las ventosas del mostrador, levante la base del mostrador colocando las manos debajo (como se muestra) y levántela hacia un lado. Una por una, las ventosas se soltarán.



Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la unidad principal

Limpie la unidad del motor principal con una esponja húmeda bien escurrida y luego séquela con un paño seco.

Limpieza de los accesorios

Lave todos los accesorios (las tapas, la cuchilla, los discos, el empujador de alimentos) con agua tibia y jabón. Para limpiar completamente los alimentos del recipiente y la tapa del recipiente/tubo de alimentos, sumérjalos en agua tibia y jabón.

Enjuague y seque bien todas las piezas. Asegúrese de que todas las piezas estén bien secas antes de volver a montar el aparato.

Almacenamiento

Para almacenar, coloque el recipiente sobre la base. Luego coloque la cuchilla para picar en el eje del motor y el disco rebanador encima de la cuchilla para picar. Coloque una tapa sobre el tazón pero no la bloquee.

NOTA: No guarde la máquina con la tapa en la posición de bloqueo; esto puede ejercer presión sobre la lengüeta de bloqueo.



PRECAUCIÓN

Manipule los accesorios con cuidado ya que las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado al colocar, retirar, limpiar y almacenar los accesorios.

Resolución de problemas

Posible Problema	Causa probable / Solución
El procesador de alimentos no funciona a ninguna velocidad o pulso.	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Está enchufada la máquina? ¿Funciona bien la toma de corriente? 2. ¿Están bloqueados en su lugar el tazón, la tapa y el conducto de alimentación? Consulte la sección llamada 'Antes del primer uso'.
Los alimentos no se cortan, rebanan o trituran uniformemente.	Si coloca demasiada comida en el conducto de alimentación o empuja demasiado fuerte el presionador, es posible que los alimentos procesados se corten o trituren de manera irregular.
La unidad se detiene y no vuelve a encenderse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Están asegurados en su lugar el tazón y la tapa del conducto de alimentación? Es posible que se hayan movido ligeramente durante el procesamiento. 2. ¿Sigue funcionando la toma de corriente? Compruébelo enchufando una lámpara que funcione u otro aparato. Es posible que haya sobrecargado el circuito y quemado un fusible o disparado el disyuntor. 3. Apague el procesador de alimentos, déjelo reposar de 3 a 4 minutos y luego vuelva a encenderlo. <p>Si ninguna de estas sugerencias corrige el problema, NO intente reparar la unidad. Póngase en contacto con el equipo de atención al cliente de Duronic para obtener más ayuda.</p>
La unidad tiene olor a quemado.	<p>Es posible que haya quedado un residuo en el motor del proceso de fabricación, lo que provoca un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá.</p> <p>Si aparece un olor fuerte o humo visible, desenchufe el procesador de alimentos INMEDIATAMENTE y comuníquese con el Equipo de atención al cliente de Duronic.</p>
El motor parece débil.	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Está utilizando la velocidad recomendada para los alimentos que está procesando? 2. ¿Está utilizando el tamaño y la cantidad de alimentos recomendados para procesar?

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta 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:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudan a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



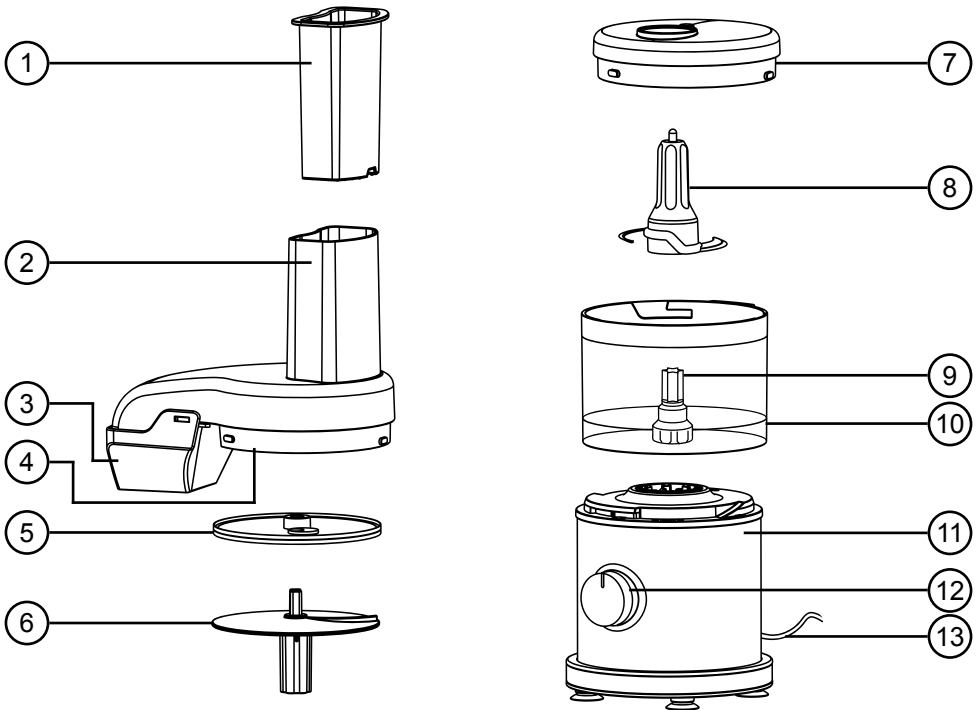
duronic.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Caratteristiche e specifiche

Modello	Capacità	Dimensioni	Potenza	Volt
MFP400	500ml	14x20x34cm	400W	220-240V 50-60Hz

Componenti



1. Spingitore
2. Tubo di riempimento
3. Erogatore
4. Coperchio
5. Disco per grattugiare o tagliare
6. Adattatore in plastica

7. Coperchio del tritatutto
8. Lame in acciaio
9. Rotatore
10. Ciotola
11. Base motore
12. Comando velocità
13. Cavo

Informazioni sulla sicurezza

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE E CONSERVARLO PER RIFERIMENTO FUTURO

- Questo apparecchio è solo per uso interno/domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio non è progettato per uso commerciale o industriale; solo per uso domestico.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati da vicino per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare il prodotto solo fuori dalla portata dei bambini. Conservare le lame in modo sicuro fuori dalla portata di bambini.
- Non utilizzare questo prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se uno dei due è danneggiato, restituirlo a Duronic per l'assistenza o la riparazione da parte di un tecnico professionista.
- Non tentare di sostituire parti o riparare l'unità da soli. Non modificare l'apparecchio in alcun modo che non sia descritto nelle istruzioni per l'uso. Le riparazioni possono essere eseguite solo da Duronic, utilizzando ricambi e accessori originali.
- Se è necessaria una prolunga/cavo assicurarsi che:
 - la potenza indicata della prolunga è almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 - la prolunga è del tipo con messa a terra.
 - non ci siano altri prodotti collegati alla stessa prolunga.
 - la prolunga sia posizionata in maniera sicura.

Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il prodotto su una superficie asciutta, liscia, uniforme e stabile. Non posizionare il frullatore sopra o accanto a una superficie calda.
- Posizionare il prodotto e il relativo cavo di alimentazione sul retro del piano di lavoro.
- Staccare la spina dalla presa di corrente se si prevede di assentarsi per lunghi periodi.
- Non scollegare mai la spina tirando il cavo di alimentazione.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia.
- Questo prodotto non è progettato per essere azionato utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
- Utilizzare il prodotto solo per alimenti.
- Non azionare il prodotto con le mani bagnate.
- Pulire la base motore solo con un panno umido ben strizzato. Non immergere la base in acqua o altri liquidi. Lavare la borraccia e i coperchi con acqua e sapone. Assicurarci che sia tutto ben asciutto prima di riutilizzare il frullatore.
- Non utilizzare il prodotto se la ciotola è vuota o utilizzare il robot da cucina per più di 30 secondi alla volta, poiché ciò surriscalda il motore. Dopo 30 secondi di utilizzo, lasciare raffreddare la macchina per 3 minuti.
- Assicurarci che il coperchio sia posizionata saldamente prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non inserire mai alimenti dal tubo di riempimento a mano. Usare sempre uno spingitore.
- Non tentare di vanificare il meccanismo di blocco del coperchio.
- Assicurarci che la lama o il disco si siano fermati completamente prima di rimuovere il coperchio.
- Prestare attenzione durante la rimozione della lama e del disco dal recipiente, durante lo svuotamento del recipiente e durante la pulizia

Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi di posizionare comando di velocità OFF (O) dopo ogni utilizzo. Utilizzare sempre il spingitore per il tubo di riempimento.
- La potenza indica in questo manuale si riferisce al prodotto con le lame montate. L'uso del disco può consumare molto meno energia.

Introduzione

L'MFP400 è un elettrodomestico da cucina 2 in 1, un robot da cucina che un tritatutto.

Per cambiare tra le due modalità, è sufficiente scegliere quali lame e quali coperchi utilizzare e posizionarli sulla ciotola.

Robot da cucina

Dotato di un lungo tubo di riempimento, che consente di aggiungere una varietà di ingredienti dall'alto mentre un disco circolare taglia o grattugia gli ingredienti. Perfetto per affettare cipolle, sedano, carote e grattugiare formaggio.

Tritatutto

Questo elemento simile ad un mini frullatore; ha una lama affilata in 2 parti che viene inserita nel fondo della ciotola e ruota per tritare e frullare uniformemente gli ingredienti nella ciotola fino alla consistenza desiderata. Questo è perfetto per tagliare a cubetti le verdure, frullare il cibo e anche per preparare salse.

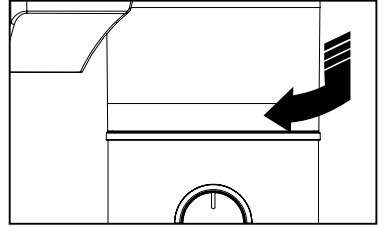
Prima del primo utilizzo

Come bloccare la ciotola

Allineare la base motore (11) e la ciotola (10) come illustrato. Ruotare la ciotola in senso orario finché non si blocca in posizione.

La ciotola può essere bloccata sulla base in 3 diverse posizioni per comodità dell'utente.

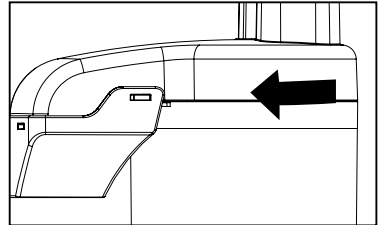
NOTA: il robot da cucina non funzionerà a meno che la ciotola non sia bloccata in posizione.



Come assemblare e bloccare il coperchio

Allineare il coperchio (4 o 7) come illustrato posizionando un pollice sul coperchio e ruotandolo in senso orario. Sono forniti quattro indicatori visivi di allineamento: uno sulla ciotola, uno sul manico e due sul coperchio della ciotola.

NOTA: il robot da cucina non funzionerà a meno che il coperchio non sia bloccato in posizione.



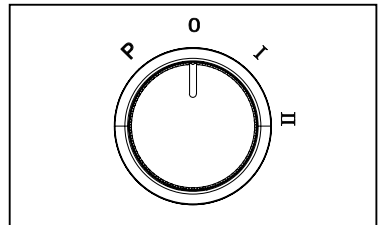
Come utilizzare la manopola di controllo

Il comando di velocità (12) è comodamente posizionato sulla parte anteriore della base. Ruotare la manopola in senso orario per selezionare una velocità:

- I basso
- II alto

Il tritatutto rimarrà acceso senza fermarsi.

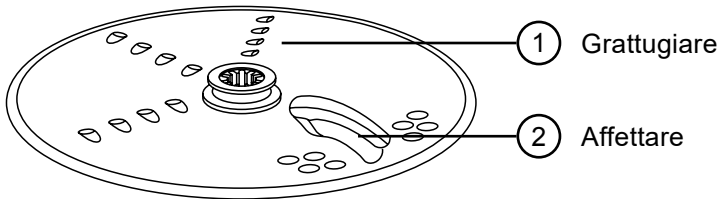
Per il controllo di accensione/spegnimento istantaneo utilizzare il pulsante PULSE ruotando la manopola in senso antiorario.



Modalità d'uso

Montaggio e utilizzo del robot da cucina

1. Posizionare l'unità principale(11) su una superficie solida e stabile. Verificare che i piedini in gomma siano saldamente posizionati sulla superficie in modo che l'apparecchio non si muova durante l'uso.
2. Assicurarsi che il comando velocità (12) sia posizionato du OFF (O) e che il prodotto non sia collegato ad una presa di corrente.
3. Bloccare la ciotola(10) sulla base.
4. Posizionare il disco per tagliare e affettare in plastica (6) rotatore (9). Posizionare il disco per affettare/grattugiare (5) sopra il disco di plastica con il lato desiderato rivolto verso l'alto pronto per affettare o grattugiare.



5. Posizionare il coperchio del robot da cucina (4).
6. Posizionare una ciotola o un contenitore direttamente sotto il beccuccio del robot da cucina (7)
7. Collegare a una presa di corrente.
8. Mettere gli ingredienti nello scivolo per alimenti. Per affettare/grattugiare cibi di grandi dimensioni (come un pezzo di cavolo, peperone o un pomodoro intero) potrebbe essere necessario tagliarlo prima a metà in modo che si inserisca nello scivolo per la lavorazione degli alimenti.

Consiglio: Per affettare le verdure a julienne, prima affettatele, poi toglietele dalla ciotola e e metterli nel tubo di riempimento con le fette in verticale.

Modalità d'uso

9. Inserire lo spingitore nel tubo di riempimento. Utilizzare sempre lo spingitore per alimentare lo scivolo. **NON SPINGERE MAI IL CIBO ATTRAVERSO LO SCIVOLO CON LE MANI.**
10. Selezionare la velocità desiderata e spingere con lo spingitore il cibo per tagliarlo.
11. Gli alimenti affettati usciranno dal beccuccio del coperchio e cadranno nella ciotola posizionata accanto al robot da cucina.
12. Una volta finito di affettare o grattugiare, selezionare OFF. Attendere che la lama si fermi prima di rimuovere il coperchio.

Consiglio

Per affettare formaggi più morbidi come Cheddar, Emmental o Asiago. Mettere il formaggio in congelatore per circa 30 minuti prima.

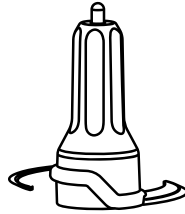
Il disco per grattugiare e affettare ha una lama per affettare da un lato e denti per grattugiare dall'altro. Posizionare il disco sull'albero motore in base a cosa si intende tagliare.

Montaggio e utilizzo del tritatutto

1. Posizionare l'unità principale(11) su una superficie solida e stabile. Verificare che i piedini in gomma siano saldamente posizionati sulla superficie in modo che l'apparecchio non si muova durante l'uso.
2. Assicurarsi che il comando velocità (12) sia posizionato du OFF (O) e che il prodotto non sia collegato ad una presa di corrente.
3. Bloccare la ciotola(10) sulla base.

Modalità d'uso

4. Posizionare la lama (8) sull'albero motore(9).

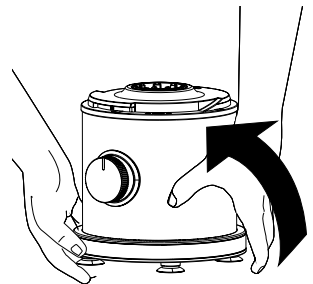


5. Collegare a una presa di corrente.
6. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola. Per un risultato più uniforme, consigliamo di tagliare gli ingredienti della stessa misura prima di iniziare.
7. Posizionare il coperchio del tritatutto (7) sulla ciotola.
8. Scegliere tra la velocità 1, 2 o PULSE per iniziare.
9. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, selezionare OFF o rilasciare l'opzione PULSE. Aspettare che le lame si fermino completamente prima di rimuovere il coperchio.

Come staccare la base dalla superficie di lavoro dopo l'uso

I piedini a ventosa sul fondo del robot da cucina sono progettati per mantenere fermo l'apparecchio durante l'uso. Ogni volta che posizioni la macchina sul piano di lavoro, le ventose si attaccheranno alla superficie.

Per rimuovere la base dal piano di lavoro, sollevare la base dal banco mettendo le mani sotto di essa (come mostrato) e sollevarla da un lato. Una alla volta le ventose si staccheranno.



Pulizia e manutenzione

Come pulire la base

Pulire la base utilizzando un panno umido ben strizzato e asciugare con un panno asciutto.

Pulire gli accessori

Lavare tutti gli accessori - coperchi, lama, dischi, ecc - in acqua tiepida e sapone. Per pulire a fondo la ciotola e il coperchio, immergerlo in acqua tiepida e sapone.

Sciquare e asciugare accuratamente tutte le parti. Assicurarsi che tutte le parti siano ben asciutte prima di rimontare l'apparecchio.

Conservazione

Per conservare, posizionare la ciotola sulla base. Quindi posizionare la lama da taglio sull'albero del motore e il disco per affettare sopra la lama da taglio. Mettere un coperchio sulla ciotola ma non bloccare il coperchio.

NOTA: Non riporre la macchina con il coperchio in posizione bloccata; questo potrebbe mettere a dura prova la linguetta di interblocco.



ATTENZIONE:

Maneggiare gli accessori con cura poiché le lame sono affilate. Prestare attenzione durante il fissaggio, la rimozione, la pulizia e la conservazione degli accessori.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e soluzione
<p>Il robot da cucina non funziona a nessuna velocità o impulso.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La macchina è collegata ad una fonte di corrente? La presa di corrente funziona bene? 2. Il coperchio è stato montato correttamente?
<p>Il cibo non viene tritato, affettato o sminuzzato in modo uniforme.</p>	<p>Inserire troppi ingredienti nel tubo di riempimento o spingere troppo forte può causare il taglio irregolare.</p>
<p>L'unità si ferma e non si riaccende.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La ciotola e il coperchio sono stati montati correttamente? 2. La presa di corrente funziona? Testa la presa con un altro apparecchio. 3. Spegnerne il robot da cucina, lasciarlo riposare per 3-4 minuti, quindi riaccenderlo. <p>Se nessuno di questi suggerimenti risolve il problema, NON tentare di riparare l'unità. Contatta il team di assistenza clienti Duronic per ulteriore assistenza.</p>
<p>L'unità ha un odore di bruciato.</p>	<p>Potrebbero esserci dei residui lasciati sul motore dal processo di produzione, causando un leggero odore durante l'uso iniziale. Questo andrà via.</p> <p>Se appare un forte odore o fumo visibile, scollegare IMMEDIATAMENTE il robot da cucina e contattare il team di assistenza clienti Duronic.</p>
<p>Il motore sembra debole</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stai utilizzando la velocità consigliata per il cibo che stai elaborando? 2. Stai utilizzando la dimensione e la quantità di cibo consigliate da elaborare?

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



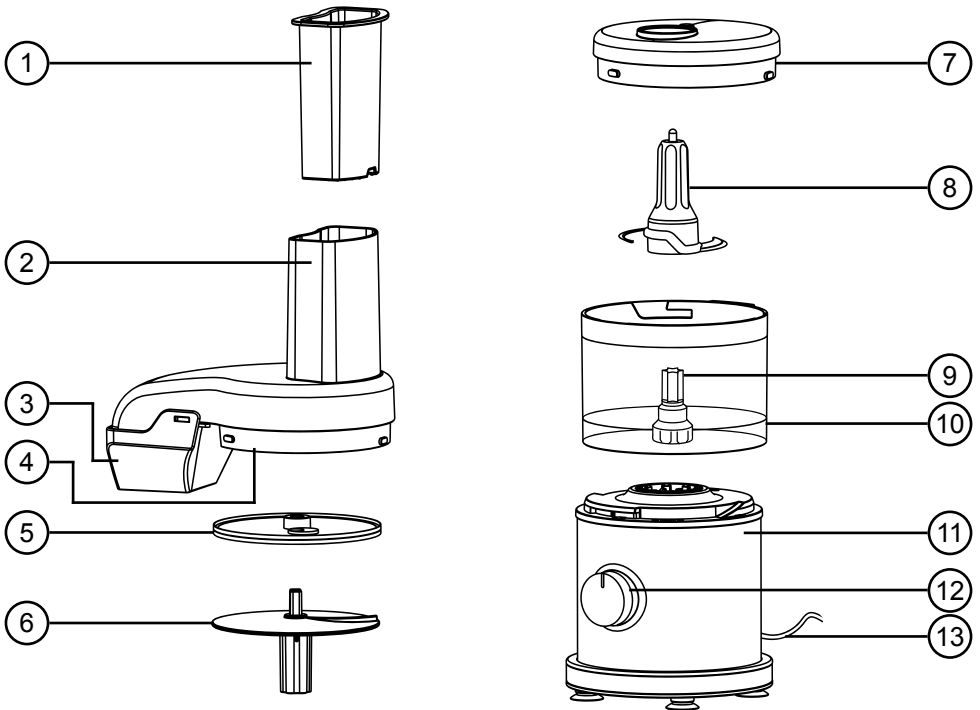
duronic.com

Instrukcja obsługi. Polski

Specyfikacja i Ogólna Charakterystyka

Model	Pojemność	Wymiary	Moc	Napięcie
MFP400	500 ml	14x20x34 cm	400W	220-240V 50-60Hz

Elementy



1. Popychacz
2. Główny wlot
3. Rynna wylotowa
4. Pokrywa robota kuchennego
5. Tarcza do tarcia i krojenia ze stali nierdzewnej
6. Plastikowa tarcza do tarcia i krojenia

7. Pokrywa szatkownicy
8. Ostrze szatkujące ze stali nierdzewnej
9. Wał napędowy
10. Pojemnik
11. Jednostka sterująca
12. Pokrętko sterujące
13. Przewód zasilający

Bezpieczeństwo użytkowania

**PRZED UŻYCIEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
ZACHOWAJ JĄ DO WGLĄDU**

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytkowania w pomieszczeniach. Nie używać na wolnym powietrzu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub przemysłowego; wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Używać urządzenia wyłącznie poza zasięgiem dzieci, ponieważ zawiera ostre noże. Elementy urządzenia przechowywać w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie włączać urządzenia, gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć go do firmy Duronic w celu serwisu lub naprawy przez profesjonalnego technika.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie rozkręcać lub naprawiać urządzenia. Nigdy nie modyfikuj urządzenia w sposób jaki nie jest zgodny z instrukcją użytkowania. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez firmę Duronic przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki i konieczne jest zastosowanie przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się że:
 - moc przedłużacza jest co najmniej taka sama jak moc urządzenia.
 - zastosowano przedłużacz z uziemieniem
 - do przedłużacza nie podłączono innych urządzeń
 - przedłużacz jest bezpiecznie umieszczony, bez ryzyka pociągania przez dzieci lub zwierzęta lub potykania się.

Bezpieczeństwo użytkowania c.d

- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na lub obok gorącej powierzchni.
- Stawiać urządzenie i przewód zasilający jak najdalej od krawędzi, poza zasięgiem dzieci.
- Odłącz urządzenie od zasilania jeżeli będziesz nieobecny przez dłuższy czas.
- Nigdy nie odłączaj wtyczki, ciągnąc za kabel zasilający.
- Odłącz urządzenie z zasilania, gdy nie jest w użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytkowania z zewnętrznym programatorem lub innym systemem kontroli.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących krawędzi.
- Nie używać urządzenia do innych celów niż miksowanie lub siekanie żywności.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Aby wyczyścić, przetrzeć obudowę urządzenia wilgotną, dobrze wykręconą ściereczką. Nie zanurzać w wodzie ani innych płynach. Umyć pojemniki i pokrywkę ciepłą wodą z płynem. Całkowicie wysuszyć przed ponownym montażem.
- Nie uruchamiać urządzenia, gdy pojemnik jest pusty, ani nie przekraczać 30 sek. pracy ciągłej urządzenia, ponieważ może to spowodować jego przegrzanie. Po 30 sek. odstawić urządzenie do schłodzenia na 3 minuty.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana.
- Nigdy nie dopychać produktów we wlocie urządzenia rękami. Zawsze używać popychacza.
- Nie próbuj przełamywać mechanizmu blokady pokrywy.
- Przed zdjęciem pokrywy upewnić się, że ostrze lub tarcza całkowicie się zatrzymały.
- Zachować szczególną ostrożność podczas demontażu ostrzy i tarcz z pojemnika oraz podczas czyszczenia.

Bezpieczeństwo użytkowania c.d

- Po każdym użyciu upewnić się, czy urządzenie jest w pozycji OFF (O). Zawsze używać popychacza, aby oczyścić wlot. Jeżeli jest to niemożliwe, wyłącz urządzenie i zdemontuj akcesoria i oczyść z resztek jedzenia.
- Maksymalny pobór mocy został oparty na zastosowaniu ostrza do krojenia. Przy użyciu innych dysków urządzenie może pobierać znacznie mniej energii.

Wprowadzenie

MFP400 to wielofunkcyjne urządzenie 2 w 1, które łączy w sobie funkcjonalności robota kuchennego i szatkownicy.

Zmiana pomiędzy trybami pracy jest bardzo prosta - wystarczy, że wybierzesz odpowiednią pokrywkę i ostrza i nałożysz na pojemnik.

Robot kuchenny

Urządzenie jest wyposażone w długi otwór wlotowy, który pozwala na dodawanie wielu składników podczas pracy urządzenia. To idealne rozwiązanie do krojenia cebuli, marchewki czy tarcia sera.

Szatkownica

Ten element jest jak mini- blender; składa się z dwóch bardzo ostrych noży, które są mocowane na dole pojemnika. Podczas obracania się równomiernie siekają lub miksują składniki znajdujące się w misie do wymaganej konsystencji. Idealnie nadaje się do krojenia warzyw na drobne kawałki, robienia purée lub przygotowywania sosów.

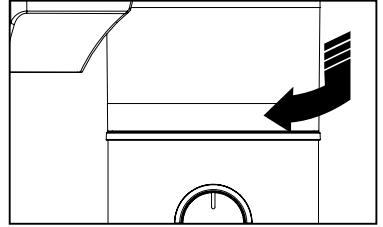
Przed pierwszym użyciem

Jak zablokować pojemnik

Wyrównaj jednostkę sterującą (11) i pojemnik (10), jak pokazano na rysunku. Obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Dla wygody użytkowania pojemnik można zablokować w 3 różnych pozycjach.

UWAGA: urządzenie nie włączy się, gdy miska nie jest prawidłowo zablokowana w miejscu.

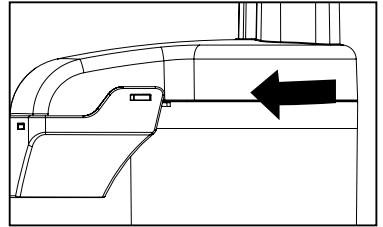


Jak zamontować i zablokować pokrywkę

Dopasuj pokrywkę (4 lub 7) zgodnie z ilustracją, umieszczając kciuk na pokrywie i obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Urządzenie wyposażone jest w cztery znaczniki wyrównania: jeden na pojemniku, jeden na uchwycie i dwa na pokrywie pojemnika.

UWAGA: urządzenie nie włączy się, gdy pokrywka nie jest prawidłowo zablokowana w miejscu.

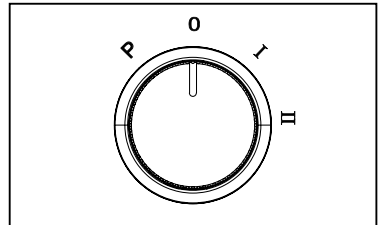


Jak obsługiwać pokrętko sterujące

Pokrętko sterujące (12) jest wygodnie umieszczone na przodzie jednostki sterującej. Przekręć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać prędkość:

- I niska
- II wysoka

Urządzenie będzie pracowało w sposób ciągły.

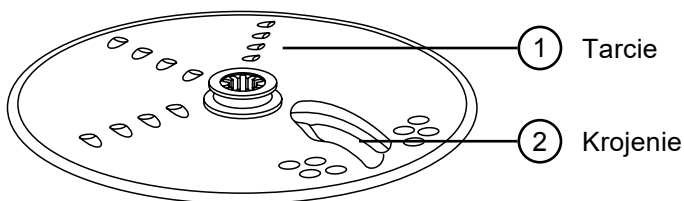


Do natychmiastowej szybkiej pracy użyj przycisku PULSE. Przekręć pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w pozycję "P".

Jak używać

Montaż i użytkowanie robota kuchennego

1. Umieść jednostkę sterującą (11) na płaskiej, stabilnej powierzchni. Upewnij się, że antypoślizgowe nóżki równomiernie przylegają do powierzchni, aby zapobiec chybotaniu urządzenia podczas pracy.
2. Upewnij się, że pokrętło sterujące (12) jest w pozycji O - wyłączony, a urządzenie nie jest podłączone do prądu.
3. Zablokuj pojemnik (10) na jednostce sterującej.
4. Umieść plastikową tarczę do tarcia i krojenia (6) na wał silnika (9). Następnie nałóż tarczę do tarcia i krojenia (5) na powierzchni plastikowego krążka, żadaną stroną do góry.



5. Następnie nałóż pokrywkę robota kuchennego (4) na pojemnik i przygotuj popychacz (1) do użycia.
6. Umieść miskę lub pojemnik bezpośrednio pod wylotem robota kuchennego(7).
7. Podłącz urządzenie do zasilania.
8. Umieść składniki we wlocie robota kuchennego. W celu krojenia / tarcia większych produktów (jak np. kapusta, zielona papryka czy cały pomidor) możesz pokroić je na mniejsze kawałki, aby zmieściły się we wlocie.

Wskazówka: Aby pokroić warzywa w stylu Julienne, najpierw pokrój je w plasterki, a następnie wyjmij z miski. Następnie ponownie ułóż je we wlocie, ustawiając plastry pionowo. Ponownie uruchom urządzenie, aby uzyskać warzywa pokrojone w zapalki.

Jak używać (c. d.)

9. Włóż popychacz do wlotu robota kuchennego, aby naprowadzić produkty. Zawsze używaj popychacza, aby przepchać produkty. **NIGDY NIE PRÓBUJ POPYCHAĆ PRODUKTÓW RĘKAMI.**
10. Wybierz odpowiednią prędkość na pokrętle sterującym. Naciskając jedną ręką na popychacz, wybierz pomiędzy prędkościami 1 lub 2, a dla optymalnego krojenia i tarcia wybierz funkcję pulse.
11. Rozdrobnione produkty będą kierowane do wylotu robota kuchennego i będą gromadzić się w naczyniu poniżej niego.
12. Kiedy otwór wlotowy jest pusty lub, gdy zakończono tarcie / krojenie produktów, przekręć pokrętkę w pozycję wyłączony - O lub zwolnij przycisk P. Zaczekaj, aż ostrza całkowicie się zatrzymają, zanim ściągniesz pokrywkę.

Porady:

Do tarcia sera lub krojenia go w plasterki wybieraj twardsze sery jak np.: cheddar, gouda. Umieść ser w zamrażarce na 30 min. przed tarciem go.

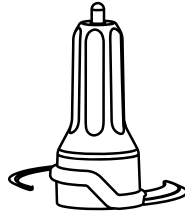
Tarcza do tarcia i krojenia w plasterki ma ostrza to krojenia po jednej stronie, a ostrza do tarcia po drugiej stronie tarczy. Umieść tarczę na wale silnika tą stroną do góry, której zamierzasz używać.

Montaż i użytkowanie szatkownicy

1. Umieść jednostkę sterującą (11) na płaskiej, stabilnej powierzchni. Upewnij się, że antypoślizgowe nóżki równomiernie przylegają do powierzchni, aby zapobiec chybotaniu urządzenia podczas pracy.
2. Upewnij się, że pokrętkę sterującą (12) jest w pozycji O - wyłączony, a urządzenie nie jest podłączone do prądu.
3. Zablokuj pojemnik (10) na jednostce sterującej.

Jak używać (c. d.)

- Umieść ostrze szatkujące (8) na wale silnika. (9)

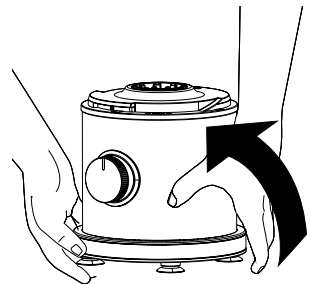


- Podłącz urządzenie do zasilania.
- Umieść składniki w pojemniku. Aby uzyskać bardziej jednolity efekt, zacznij od produktów pokrojonych lub podzielonych na podobne kawałki.
- Następnie umieść pokrywkę szatkownicy (7) na pojemniku i zablokuj w miejscu.
- Wybierz odpowiednią prędkość na pokrętle sterującym. Wybierz pomiędzy prędkością 1 lub 2, a dla optymalnego rozdrabniania funkcję pulse.
- Gdy jedzenie zostanie rozdrobnione do odpowiedniego poziomu, ustaw pokrętkę w pozycji wyłączony (O) lub zwolnij pokrętkę z opcji PULSE. Przed zdjęciem pokrywy poczekaj, aż ostrza przestaną się obracać.

Jak odblokować nóżki z przyssawkami

Nóżki z przyssawkami na podstawie robota kuchennego utrzymują urządzenie stabilnie w czasie jego pracy. Za każdym razem umieszczaj urządzenie na blacie, który zapewnia prawidłowe zaczeplenie nóżek.

Aby odblokować nóżki, unieś obudowę nad blatem kładąc ręce pod spód (jak na obrazku) i podnieś w jedną stronę. Nóżki z przyssawkami kolejno będą się odblokowywać.



Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie jednostki sterującej

Przetrzyj jednostkę sterującą dobrze wykręconą wilgotną gąbką i przetrzyj do sucha ściereczką.

Czyszczenie akcesoriów

Umyj wszystkie akcesoria - pokrywki, ostrza, tarcze, popychacz - w ciepłej wodzie z płynem. Aby oczyścić pojemnik i pokrywkę robota kuchennego / szatkownicy z resztek jedzenia zanurz ją w ciepłej wodzie z płynem.

Opłukaj i dokładnie osusz wszystkie elementy. Upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche przed ponownym montażem.

Przechowywanie

W celu odstawienia urządzenia do przechowywania umieść pojemnik na jednostce sterującej. Następnie umieść ostrza szatkujące na wale silnika, a powyżej nich dodaj tarczę do krojenia/tarcia. Umieść pokrywkę na pojemniku, ale nie blokuj jej.

UWAGA: Nie przechowuj urządzenia z pokrywką zablokowaną w miejscu. Może to spowodować nadwyrężenie blokady.



UWAGA:

Ostrożnie obchodź się z nakładkami, ponieważ mają bardzo ostre krawędzie. Zachowaj ostrożność podczas mocowania, zdejmowania, czyszczenia i przechowywania akcesoriów.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna / rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa na żadnej z wybranych prędkości ani funkcji Pulse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy urządzenie jest podłączone? Czy gniazdko elektryczne działa prawidłowo? 2. Czy pojemnik, pokrywka i otwór wlotowy są prawidłowo zablokowane? Zobacz rozdział "Przed pierwszym użyciem"
Produkty są niejednolicie szatkowane, krojone lub tarte.	Umieszczanie zbyt dużej ilości produktów do otworu wlotowego lub zbyt mocne dopychanie produktu popychaczem może spowodować nierównomierne krojenie produktów.
Urządzenie przestało pracować i nie uruchamia się.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy pojemnik, pokrywka i otwór wlotowy są prawidłowo zablokowane? Mogły się one nieznacznie obluzować w trakcie pracy. 2. Czy w gniazdko elektryczne działa prawidłowo? Sprawdź to podłączając działającą lampkę lub inne urządzenie. Możliwe, że doszło do przeciążenia obwodu i spalenia bezpiecznika lub wyłączenia fazy. 3. Wyłącz urządzenie, odstaw na 3 do 4 minut, a następnie ponownie uruchom. <p>Jeśli żadna z tych sugestii nie rozwiąże problemu, NIE próbuj naprawiać urządzenia. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Duronic w celu uzyskania dalszej pomocy.</p>
Urządzenie wydziela zapach spalenizny.	<p>Na silniku mogą znajdować się pozostałości z procesu produkcyjnego, powodujące delikatny zapach podczas pierwszego użycia. Z czasem zapach zniknie.</p> <p>Jeśli pojawi się silny zapach lub widoczny dym, NATYCHMIAST odłącz robot kuchenny i skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Duronic.</p>
Silnik wydaje się słabo pracować.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy używasz prędkości zalecanej dla tego rodzaju żywności? 2. Czy używasz zalecanej wielkości i ilości żywności ?

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
 UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



duronic.com

DURONIC