

EN

NL

DE

FR

IT

ES



jag

FUSIONESCO
FORCE BLEND F3

FUSIONESCO

FORCE BLEND FB



www.japproducts.eu





Index

EN English	10
NL Nederlands	29
DE Deutsch	48
FR Français	67
IT Italiano	86
ES Español	105



Table of contents

Thank you for your purchase	10
Looking for help?	10
Important safety precautions	11
Key safety points	11
General safety	12
Plug and cord	12
Getting to know your FORCE BLEND F3	13
Control panel	14
Technical specifications	14
Before first use	15
Test run	15
Using your FORCE BLEND F3	16
Usage hand blender	16
Usage whisk	17
Usage double whisk	18
Usage potato masher	19
Usage spiralizer	20
Changing blades	21
Usage food processor	22
Changing blades / discs	23
Taking care of your FORCE BLEND F3	24
Accessories	25
Troubleshooting	26
Warranty information	27
Customer support	27
Disposal of electrical appliances	27
More JAP products	28



Inhoudsopgave

	Bedankt voor je aankoop	29
	Op zoek naar hulp?	29
	Belangrijke veiligheidsmaatregelen	30
	Belangrijkste veiligheidsinformatie	30
	Algemene veiligheid	31
	Stekker en snoer	31
	Je FORCE BLEND F3 leren kennen	32
	Bedieningspaneel	33
	Technische specificaties	33
	Voor het eerste gebruik	34
	Het apparaat testen	34
	Gebruik van je FORCE BLEND F3	35
	Gebruik van de staafmixer	35
	Gebruik van de garde	36
	Gebruik van de dubbele garde	37
	Gebruik van de aardappelstamper	38
	Gebruik van de spiralizer	39
	Messen verwisselen	40
	Gebruik van de keukenmachine	41
	Messen/schijven verwisselen	42
	Onderhoud van je FORCE BLEND F3	43
	Accessoires	44
	Problemen oplossen	45
	Informatie over de garantie	46
	Klantenservice	46
	Inleveren van elektrische apparaten	46
	Meer JAP producten	47



Inhaltsangabe

	Wir danken ihnen für ihren kauf	48
	Auf der suche nach hilfe?	48
	Wichtige sicherheitsvorkehrungen	49
	Wichtige sicherheitspunkte	49
	Allgemeine sicherheit	50
	Stecker und kabel	50
	Lernen sie ihren FORCE BLEND F3 kennen	51
	Bedienfeld	52
	Technische daten	53
	Vor dem ersten gebrauch	53
	Testlauf	54
	Verwendung ihres FORCE BLEND F3	54
	Verwendung des stabmixers	54
	Verwendung des schneebesens	55
	Verwendung des doppelschneebesens	56
	Verwendung des kartoffelstampfers	57
	Verwendung des spiralisators	58
	Wechseln der klingen	59
	Verwendung der küchenmaschine	60
	Wechseln der klingen/scheiben	61
	Pflege für ihren FORCE BLEND F3	62
	Zubehör	63
	Fehlerbehebung	64
	Garantieinformationen	65
	Kundenservice	65
	Entsorgung von elektrogeräten	65
	Weitere JAP-Produkte	66



Table des matières

	Merci pour votre achat	67
	Besoin d'aide ?	67
	Mesures de sécurité importantes	68
	Principales mesures de sécurité	68
	Sécurité générale	69
	Prise et cordon d'alimentation	69
	Apprendre à connaître votre FORCE BLEND F3	70
	Panneau de commande	71
	Spécifications techniques	71
	Avant la première utilisation	72
	Tester l'appareil	72
	Utiliser votre FORCE BLEND F3	73
	Utiliser le mixeur plongeant	73
	Utiliser le fouet	74
	Utiliser le double fouet	75
	Utiliser le presse-purée	76
	Utiliser le coupe-légumes en spirale	77
	Changer les lames	78
	Utiliser le robot	79
	Changer les lames / disques	80
	Prendre soin de votre FORCE BLEND F3	81
	Accessoires	82
	Dépannage	83
	Informations sur la garantie	84
	Service client	84
	Recyclage et destruction des appareils électriques	84
	Plus de produits JAP	85



Tabella dei contenuti

	Grazie per il tuo acquisto	86
	Hai bisogno di aiuto?	86
	Importanti precauzioni di sicurezza	87
	Punti di sicurezza chiave	87
	Sicurezza generale	88
	Cavo e presa	88
	Conosci il tuo FORCE BLEND F3	89
	Panello di controllo	90
	Specifiche tecniche	90
	Prima del primo utilizzo	91
	Test di funzionamento	91
	Usare il tuo FORCE BLEND F3	92
	Usare Il Frullatore Manuale	92
	Usare La Frusta	93
	Usare La Doppia Frusta	94
	Usare Lo Schiacciapatate	95
	Usare Lo Spiralizzatore	96
	Cambiare Le Lame	97
	Usare Il Frullatore IL Mixer	98
	Modificare Lame/Dischi	99
	Manutenzione del tuo FORCE BLEND F3	100
	Accessori	101
	Risoluzione dei problemi	102
	Informazioni di garanzia	103
	Assistenza clienti	103
	Smaltimento apparecchi elettrici	103
	Altri prodotti JAP	104



Tabla de contenidos

	Gracias por su compra	105
	¿Busca ayuda?	105
	Importantes precauciones para la seguridad	106
	Puntos clave para la seguridad	106
	Puntos clave para la seguridad	107
	Enchufe y cable	107
	Familiarizarse con su FORCE BLEND F3	108
	Panel de control	109
	Especificaciones técnicas	109
	Antes del primer uso	110
	Prueba de funcionamiento	110
	Uso de su FORCE BLEND F3	111
	Uso de la batidora de mano	111
	Uso de la batidora	112
	Uso del doble batidor	113
	Utilización del machacador de patatas	114
	Uso del espiralizador	115
	Cambio de cuchillas	116
	Uso del procesador de alimentos	117
	Cambio de cuchillas / discos	118
	Cuidado de su FORCE BLEND F3	119
	Accesorios	120
	Solución de problemas	121
	Información sobre la garantía	122
	Atención al cliente	122
	Eliminación de aparatos eléctricos	122
	Más productos JAP	123

**THANK YOU
FOR YOUR
PURCHASE**



We hope you will enjoy your
new **FORCE BLEND F3** as much as we do.

**LOOKING
FOR HELP?**



Our helpful, in-house family is ready to assist you
with any question you might have!

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

On behalf of all of us at JAP products,

Happy Cooking



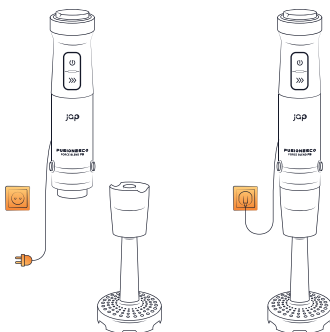
Important Safety Precautions

Read these instructions carefully before using your **FORCE BLEND F3**.
Keep this instruction manual for future use or new users.

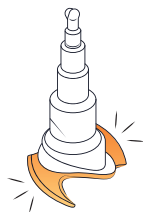


Key safety points

- **Do not** plug in the power cord until your **FORCE BLEND F3** is fully assembled and always unplug it before disassembling or moving.



- **Carefully** handle the blades as they are very sharp.



- **Do not** use the **FORCE BLEND F3** for more than 30 seconds continuously and no longer than 10 seconds when processing hard foods. Let it rest for 3 minutes before continuing processing.
- **Make sure** you use the **FORCE BLEND F3** and accessories on a stable and level surface.
- **Do not** use the **FORCE BLEND F3** for hard ingredients, like ice, frozen fruits, nuts or dates.
- **Be careful** when processing hot ingredients as they can be splatter.





General safety

- **Do not** use your **FORCE BLEND F3** if it is damaged, faulty, or if the cord or plug is damaged.
Do not try to repair the product, contact us instead.
- **Make sure** your hands are dry before handling the plug or switching on your **FORCE BLEND F3**.
- **Closely** supervise children near your **FORCE BLEND F3**. Children should not use this appliance.
- **Not intended** for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- **Never** let the appliance operate unattended.
- **Do not** use third-party replacement parts or accessories, as these may cause fire, electric shock or personal injuries.
- **Do not** use outdoors. This appliance is intended for indoor use only.
- **Do not** immerse your **FORCE BLEND F3**, cord or plug in water or any other liquid.
- **Store** the appliance in a safe and dry place when not in use.
- **This** appliance may cause injury if misused.

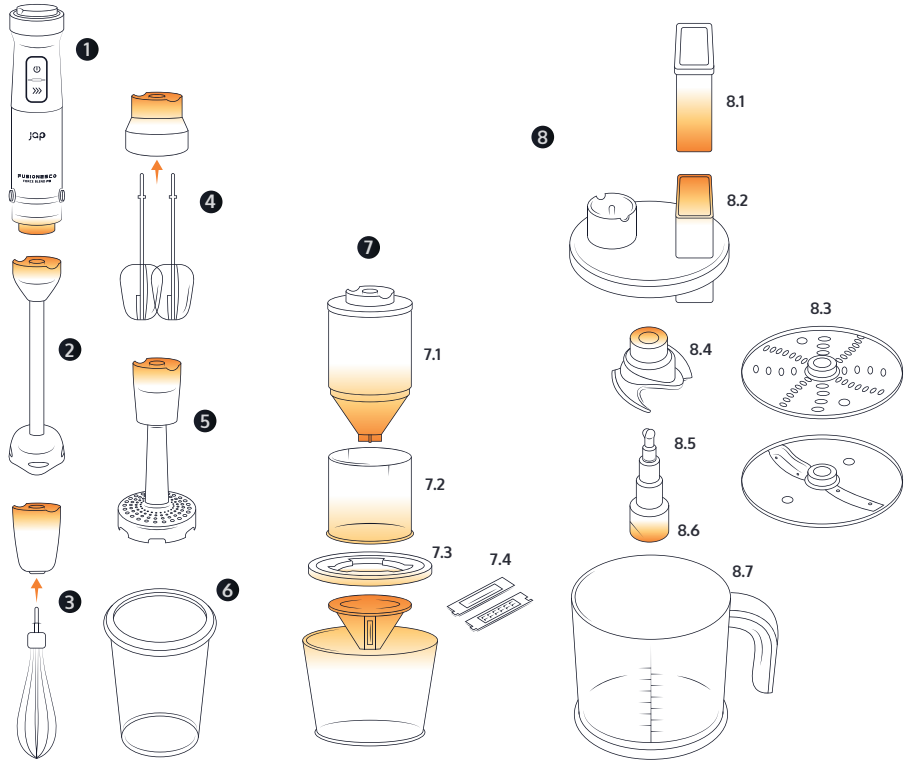


Plug and cord

- **Before** connecting the power plug, check that your voltage corresponds to the rating plate on the appliance.
- **Make sure** the cable does not get tangled or in the way during use.
- **Unplug** the power plug from the outlet when not using the appliance.



Getting to know your *FORCE BLEND F3*



1. Motor unit

2. Attachment with four blades

3. Whisk

4. Double Whisk

5. Potato masher

6. Measuring cup with lid

7. Spiralizer

7.1. Drive unit

7.2. Driver unit holder

7.3. Hopper

7.4. Interchangeable blades

8. Food processor

8.1. Pusher

8.2. Food processor lid /hopper

8.3. Reversible shredding/slicing disc

8.4. Grinding blade

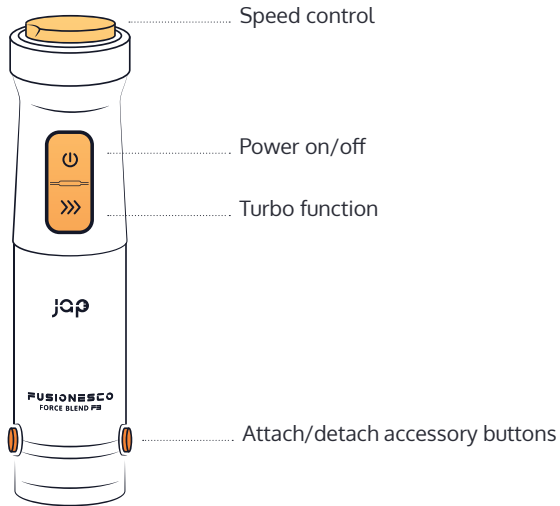
8.5. Hopper's lock ring

8.6. Spindle

8.7. Food processor container



Control panel



Technical specifications



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Power supply: 220-240V, 50/60Hz.

Max locked motor wattage: 1500W.

Nominal power: 1500W.

Nominal power food processor: 800W.

Made in P.R.C., designed in the Netherlands.



Before first use

1. **Carefully read** the safety precautions and check the product for any visible damage.
2. **Remove all** packaging from the **FORCE BLEND F3** and accessories, including any temporary stickers.
3. Use the **FORCE BLEND F3** on a stable and level surface.
4. Wipe the inside and outside of the **FORCE BLEND F3** with a damp cloth. Dry with a towel.



Test run

A test run will help you become familiar with your **FORCE BLEND F3**, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues in the process.



Using your *FORCE BLEND F3*

USING THE HAND BLENDER

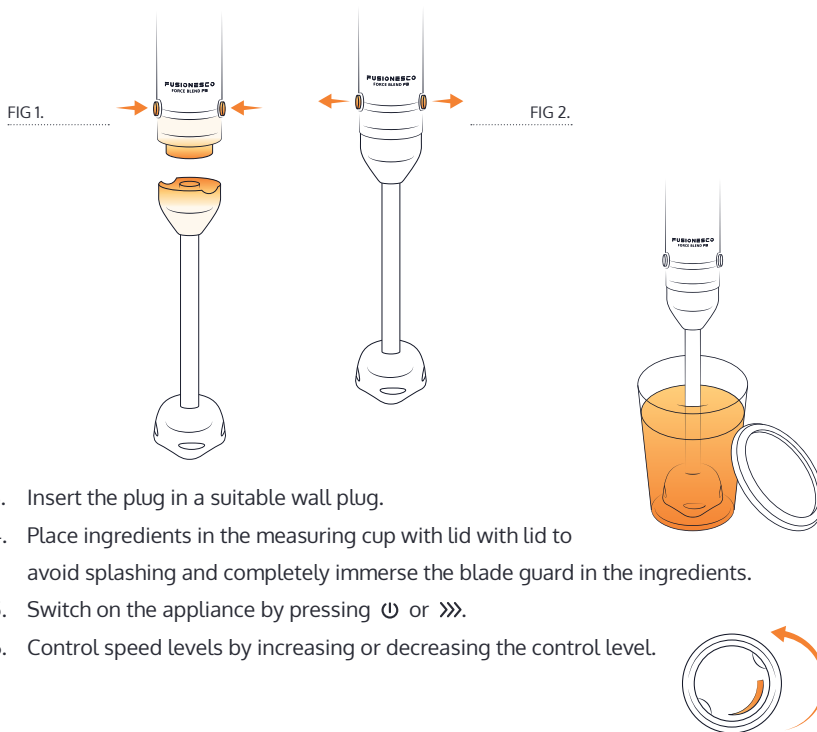
The hand blender is intended for preparing baby food, soups, sauces, milkshakes, mayonnaise and many other recipes.

NOTES:

- Do not allow any liquid to cover the joint between the handle and the stick's shaft.
- Move the blade slowly through the food, moving it up and down in circles.
- If the device gets jammed, unplug it before cleaning.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG. 1.) and insert the attachment with blades into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



USING THE WHISK

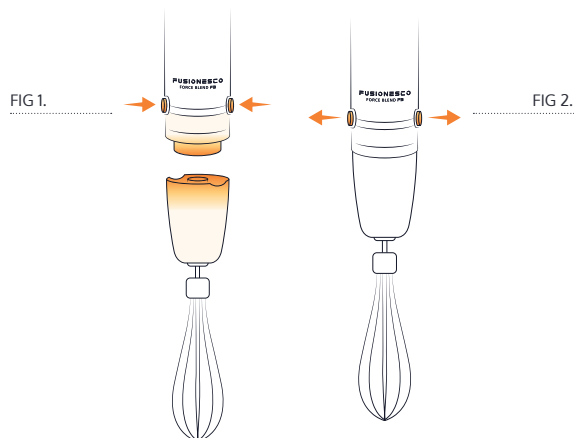
The whisk is intended for whipping soft ingredients such as cream, egg whites, sugar and ready-made desserts.

NOTES:

- Do not try to whisk harder mixtures such as margarine as you may damage the whisk.
- Do not whisk more than 6 egg whites or 1000ml of cream at the same time.
- Do not let any liquid get above the whisks.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the whisk accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing ⏻ or ⏩ .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE DOUBLE WHISK

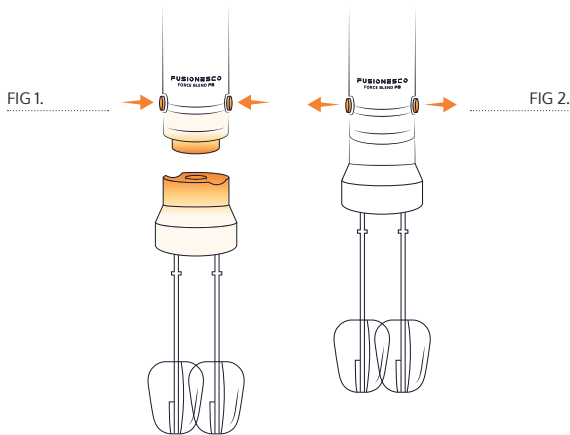
The double whisk is intended for cake batter, bread dough or other types of batter.

NOTES:

- Do not whisk more than 6 egg whites or 1000ml of cream at the same time.
- Do not let any liquid get above the whisks.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the double whisk accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE POTATO MASHER

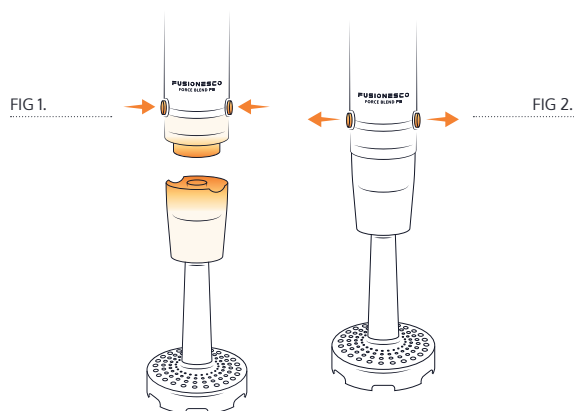
The potato masher is intended for mashing potatoes.

NOTES:

- The device may overheat if the turbo function is used for a long time.
- Move the mashing stick gently through the ingredients until the desired texture is achieved.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the potato masher accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing ψ or \gg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



USING THE SPIRALIZER

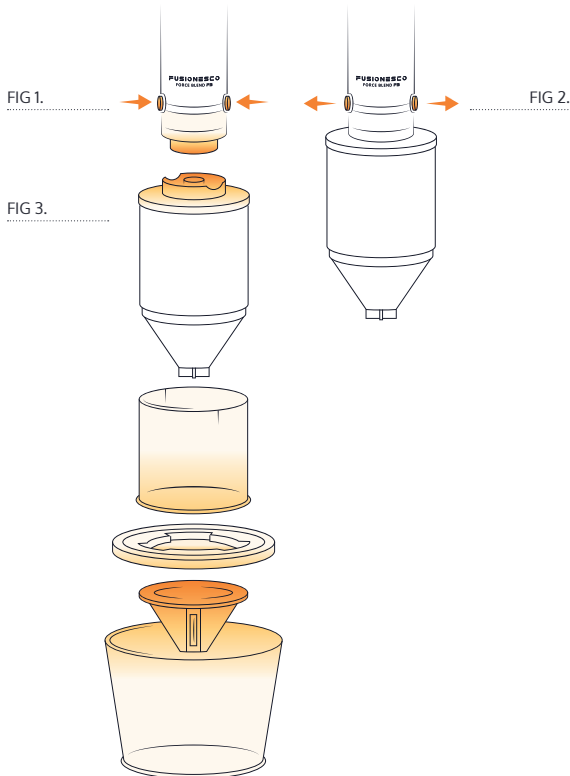
The spiralizer is intended for cutting vegetables or fruit.

NOTES:

- You can choose from different blades such as thick, thin and ribbon-shaped.
- Do not let any ingredients get above the 600ml mark.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the spiralizer (FIG 3.) accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.



CHANGING BLADES

Disassemble the spiralizer step by step. Be careful not to cut yourself.

1. Pull the assembled parts out of the measuring cup. (FIG 1.)
2. Pull the drive unit out of the hopper (FIG 2.)
3. Detach the drive unit holder by turning it counter clockwise (FIG 3.)
4. Pull out the hopper and safely remove the blade clip. (FIG 4.)
5. Pull out the blade and replace it with another one. (Thin, thick or ribbon.)
6. Reinsert the blade clip and make sure it's closed. (FIG 5.)
7. Reassemble all parts back to the original state. (FIG 6.)

FIG 1.

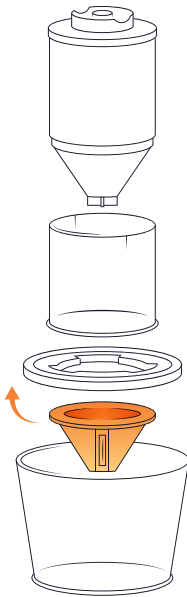


FIG 2.

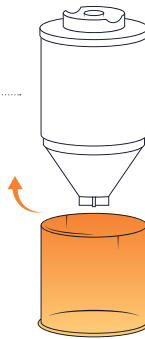


FIG 3.

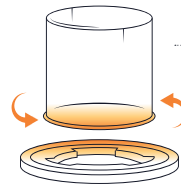


FIG 4.

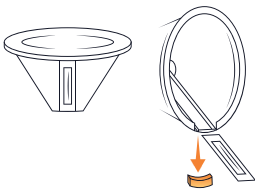
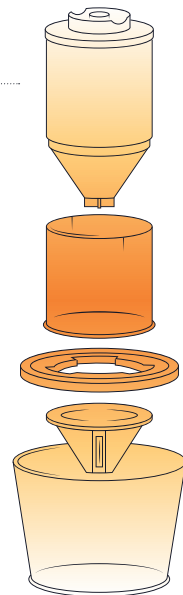


FIG 5.



FIG 6.



USING THE FOOD PROCESSOR

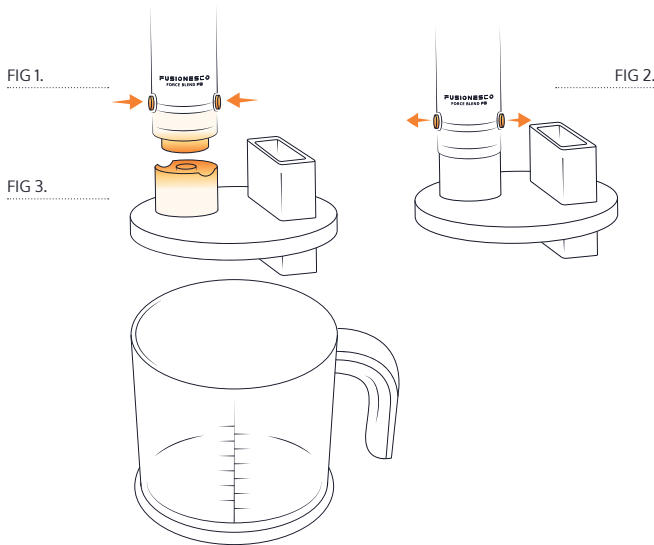
The food processor is intended for chopping meat, cheese, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.

NOTES:

- You can choose from grinding blade, reversible shredding disc and reversible slicing disc.
- Do not try to chop hard food such as coffee beans, ice cubes, chocolate ounces, etc. The blades might get damaged.
- Do not let any ingredients rise above the 1500ml mark.

After use, unplug, disassemble and clean the accessory.

1. Press and hold both buttons (FIG 1.) and insert the spiralizer (FIG 3.) accessory into the motor unit.
2. Release both buttons (FIG 2.) to lock the accessory.



3. Insert the plug in a suitable wall plug.
4. Switch on the appliance by pressing Ψ or \ggg .
5. Control speed levels by increasing or decreasing the control level.
6. Use the pusher to push ingredients into the food processor. Do not use your hands.



CHANGING BLADES / DISCS

Disassemble the food processor step by step. Be careful not to cut yourself.

1. Remove the lid of the food processor container by turning it counter clockwise. (FIG 1.)
2. Pull out the hopper's ring lock. (FIG 2.)
3. Remove the grinding blade by pushing the hopper's ring lock downwards slowly. Be careful not to cut yourself.
4. Place back the hopper's ring lock. (FIG 3.)
5. Place one of the discs (shredding or slicing) on top of the hopper's ring lock. Align the hole in the center of the disc with the shaft and make sure it is tightly attached by pushing downwards gently. Place the disc and the shaft in the center of the food processor container. (FIG 4.)
6. Place the lid of the food processor container back and lock it by turning it clockwise. (FIG 5.)
7. To attach the grinding blade, hold it carefully in one hand while placing the shaft through the center of the grinding blade with the other hand. The blade should be placed at the base of the spindle. Place the grinding blade and the shaft in the center of the food processor container.

NOTES:

- Do not use one of the discs and the grinding blade at the same time.
- The discs are reversible to switch between coarse or fine shredding/slicing.

FIG 1.

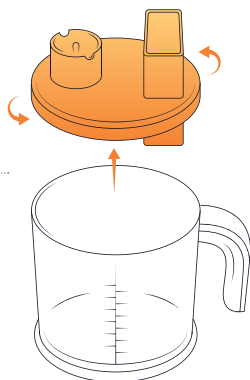


FIG 2.

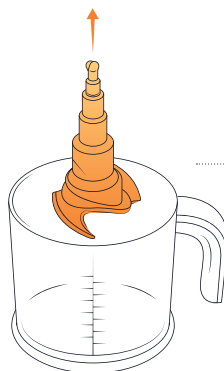


FIG 3.

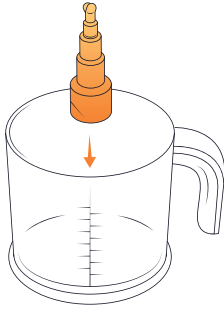


FIG 4.

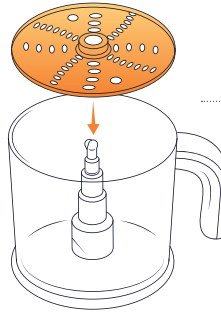
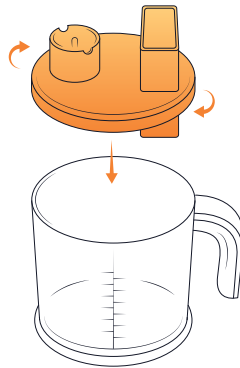


FIG 5.



Taking care of your **FORCE BLEND F3**

Note: Always clean the **FORCE BLEND F3** after every use.

1. Turn off and unplug the **FORCE BLEND F3**. Allow it to cool down completely before cleaning.
2. Wipe the outside of the **FORCE BLEND F3** with a moist cloth.
3. Detachable parts are dishwasher safe. You can also wash the detachable parts with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note: Both the lids for the measuring cup and the food processor, and the whisk attachments are not dishwasher safe.

Note: The detachable parts have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.

4. For stubborn grease:
 - a.) Mix 30ml of baking soda and 15ml of water in a small bowl to form a spreadable paste.
 - b.) Use a sponge to spread the paste on the detachable parts and scrub. Let the detachable parts sit for 15 minutes before rinsing.
 - c.) Wash the detachable parts with soap and water before using.
5. Clean the inside of the **FORCE BLEND F3** with a damp, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water.
6. Dry before using.

Note: Make sure the accessories are completely dry before turning on the **FORCE BLEND F3**.

Note: After processing colored food, the plastic parts of the appliance may lose color. It is recommended to clean these parts with vegetable oil before washing them in the dishwasher.



Accessories

You can purchase accessories for your **FORCE BLEND F3** by visiting www.japroducts.eu and finding the most suitable point of sale.

If you have any questions, please contact support@japroducts.eu.



Troubleshooting

PROBLEM

POSSIBLE SOLUTION

The blender will not turn on.

- Make sure the blender is plugged in.
- Push the accessory securely into the blender.

The blender emits odor.

- The blender may produce some odor when you use it for the first time. This is normal.
- The blender has been used for too long. Unplug the blender and let it cool down for 30 minutes.

The blender has stopped working.

- The blender will protect and stop itself after being used for too long. Wait 30 minutes.

The blender starts abnormally vibrating or is very noisy.

- Too much food being processed, please reduce the amount of food.
- Use the blender on a stable and level surface.
- Check whether the power supply voltage is too high.

Blade gets stuck during food processing.

- Unplug the blender and take the mixing head out of the cup. Turn on the power again and slowly lower the mixing head while moving it up and down.



Warranty information

JAP products warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship and service for 2 years, effective from the date of purchase to the end of the warranty period. Warranty lengths may vary between product categories.

If you have any questions or concerns about your new product, please don't hesitate to contact us.



Customer support

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
The Netherlands

Our helpful, in-house family is ready to assist you with any question you might have!

 Email: support@japproducts.eu

 Phone: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Please keep your order ID ready before contacting our customer support.



Disposal of electrical appliances

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.



SHOW OFF YOUR COOKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results and we think you'll want to share these. Our community awaits your uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MORE JAP PRODUCTS

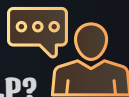
If you're happy with this **FORCE BLEND F3**, the product line doesn't stop here.

**BEDANKT
VOOR JE
AANKOOP**



We hopen dat je net zoveel zal genieten van je nieuwe
FORCE BLEND FB als wij dat doen.

**OP ZOEK
NAAR HULP?**



Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen
met al jouw vragen!

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Telefoon: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Namens iedereen bij JAP products:

Veel plezier met koken!



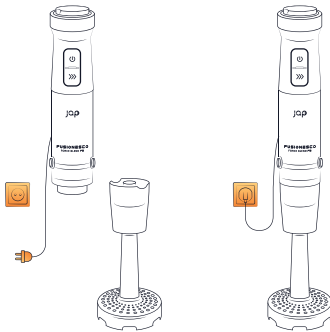
Belangrijke veiligheidsmaatregelen

Lees zorgvuldig deze instructies door voordat je gebruik maakt van je **FORCE BLEND F3**. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of nieuwe gebruikers.

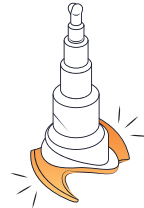


Belangrijkste veiligheidsinformatie

- **Steek** de stekker niet in het stopcontact totdat je **FORCE BLEND F3** volledig in elkaar gezet is en haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het product uit elkaar haalt of verplaatst.



- **Wees voorzichtig** met de messen aangezien deze erg scherp zijn.



- Gebruik de **FORCE BLEND F3** niet langer dan ononderbroken 30 seconden en niet langer dan 10 seconden bij het verwerken van hard voedsel. Laat het product 3 minuten rusten voordat je het opnieuw gebruikt.
- **Zorg ervoor dat** je de **FORCE BLEND F3** en accessoires op een stabiel en vlak oppervlak gebruikt.
- Gebruik de **FORCE BLEND F3** en accessoires **niet** voor harde ingrediënten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan ijs, bevroren fruit, noten en dadels.
- **Wees voorzichtig** bij het verwerken van hete ingrediënten aangezien deze kunnen spetteren.





Algemene veiligheid

- **Gebruik** je **FORCE BLEND F3** niet wanneer het beschadigd of defect is, of wanneer het snoer of de stekker beschadigd is. Probeer het product niet te repareren, neem in plaats daarvan contact met ons op.
- **Zorg ervoor** dat je handen droog zijn voordat je de stekker aanraakt of jouw **FORCE BLEND F3** aanzet.
- Hou **scherp** toezicht op kinderen rondom jouw **FORCE BLEND F3**. Kinderen mogen geen gebruik maken van dit apparaat.
- Dit apparaat is **niet** geschikt voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Laat het apparaat **nooit** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Maak **geen** gebruik van vervangingsonderdelen of accessoires van derden, aangezien deze brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.
- **Niet** buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is alleen geschikt voor binnenshuis gebruik.
- Dompel je **FORCE BLEND F3**, het snoer of de stekker **niet** onder in water of enige andere vloeistof.
- **Berg** het apparaat op veilig en droog op wanneer het niet in gebruik is.
- **Dit** apparaat kan bij verkeerd gebruik letsel veroorzaken.

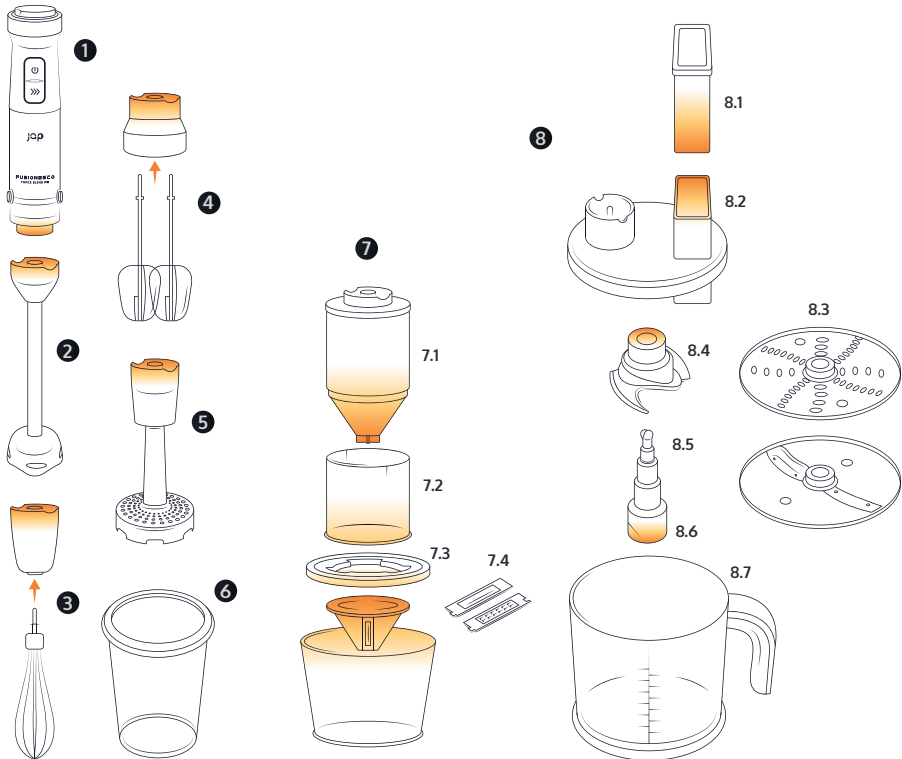


Stekker en snoer

- Controleer **voordat** je de stekker in het stopcontact steekt dat het voltage overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- **Zorg ervoor** dat het snoer tijdens het gebruik niet in de war raakt of in de weg zit.
- **Haal de stekker uit** het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Je FORCE BLEND F3 leren kennen



1. Motoronderdeel

2. Opzetstuk met vier messen

3. Garde

4. Dubbele Garde

5. Aardappelstamper

6. Maatbeker met deksel

7. Spiralizer

7.1. Aandrijf-onderdeel

7.2. Aandrijf-onderdeel houder

7.3. Trechter

7.4. Verwisselbare Messen

8. Keukenmachine

8.1. Duwstaaf

8.2. Keukenmachine deksel / trechter

8.3. Versnellingen

8.4. Omkeerbare hak- en snijschijf

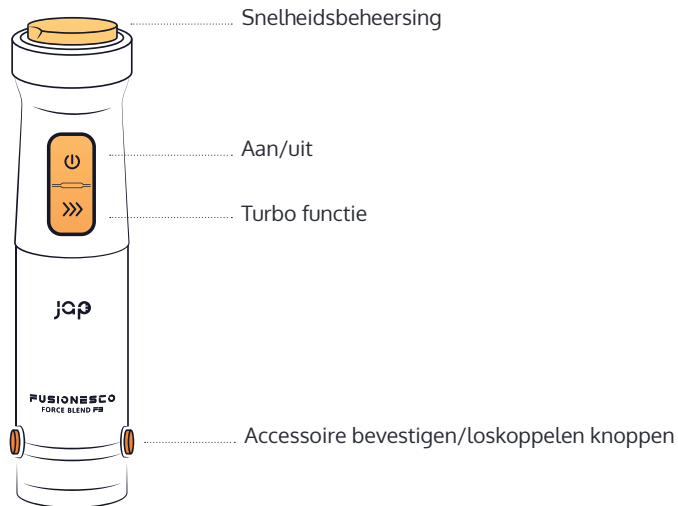
8.5. Maalmes

8.6. Trechter borging

8.7. Spindel



Bedieningspaneel



Technische specificaties



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Voeding: 220-240V, 50/60Hz.

Maximaal vermogen: 1500W.

Nominaal vermogen: 1500W.

Nominaal vermogen keukenmachine: 800W.

Gemaakt in P.R.C., ontworpen in Nederland.



Voor het eerste gebruik

1. **Lees** de veiligheidsmaatregelen zorgvuldig door en controleer het product op enige zichtbare beschadigingen.
2. **Verwijder al het** verpakkingsmateriaal van de **FORCE BLEND F3** en accessoires, inclusief non-essentiële, tijdelijke stickers.
3. Gebruik de **FORCE BLEND F3** op een stabiel en vlak oppervlak.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van de **FORCE BLEND F3** af met een vochtige doek. Droog af met een theedoek.



Het apparaat testen

Door het apparaat te testen raak je vertrouwd met je **FORCE BLEND F3**, kun je ervoor zorgen dat het goed werkt en mogelijk voorkomend vuil schoonmaken.



Gebruik van je **FORCE BLEND F3**

GEBRUIK VAN DE STAAFMIXER

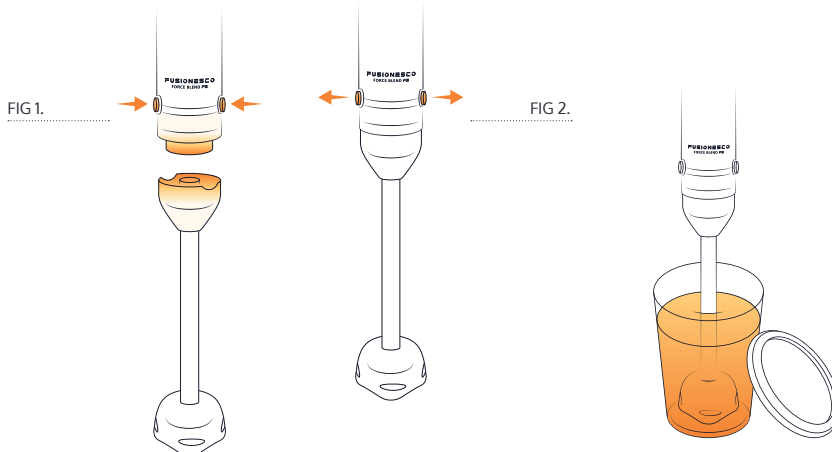
De staafmixer is bedoeld voor het bereiden van baby voedsel, soep, sauzen, milkshakes, mayonaise en vele andere recepten.

LET OP:

- Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de verbinding tussen het handvat en de schacht van de staaf terecht komt.
- Beweeg de mixer langzaam, op en neer in cirkels door het voedsel heen.
- Als het apparaat vastzit is het belangrijk dat je de stekker uit het stopcontact haalt voordat je het schoonmaakt.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoires schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG. 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de messen vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.
3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.



4. Plaats de ingrediënten in de beker met deksel om spetters te voorkomen en dompel de mesbeschermer hier compleet in onder.
5. Zet het apparaat aan door op ψ of \ggg te drukken.

6. Bedien de snelheid door het niveau van het te verhogen of verlagen.



GEBRUIK VAN DE GARDE

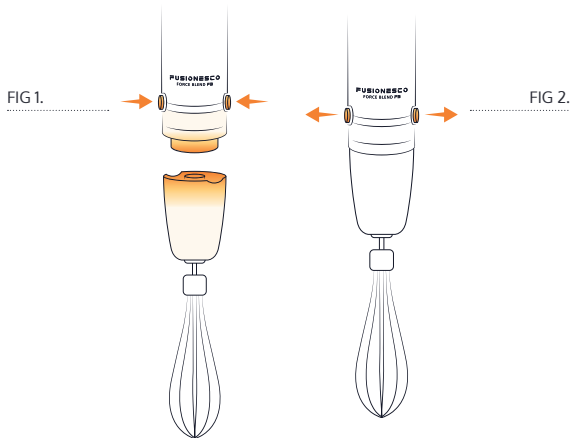
De garde is bestemd voor het kloppen van zachte ingrediënten zoals room, eiwitten, suiker en kant-en-klare desserts.

LET OP:

- Probeer geen hardere ingrediënten te kloppen, zoals margarine, aangezien dit de garde kan beschadigen.
- Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijkertijd.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen boven de garde terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de garde vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of ⏮ te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE DUBBELE GARDE

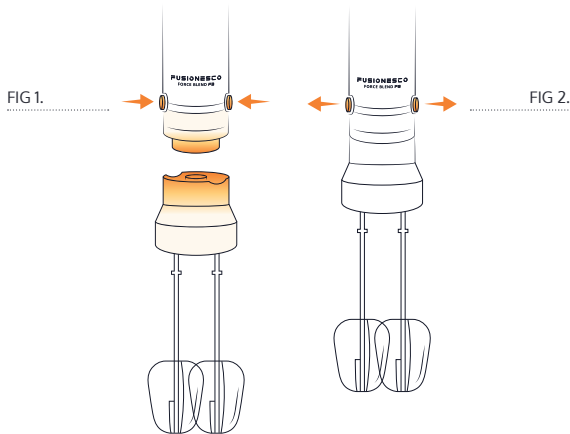
De dubbele garde is bestemd voor cakebeslag, brooddeeg of andere soorten deeg.

LET OP:

- Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijkertijd.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen boven de garde terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk met de dubbele garde vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ψ of \ggg te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE AARDAPPELSTAMPER

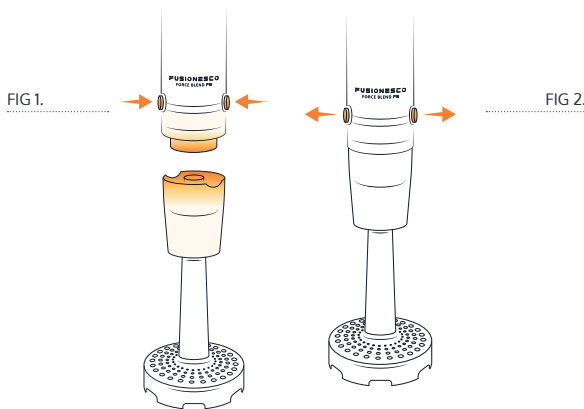
De aardappelstamper is bestemd voor het stampen van aardappels.

LET OP:

- Het apparaat kan oververhit raken wanneer de turbo functie langdurig gebruikt wordt.
- Beweeg de stamp-staaf voorzichtig door de ingrediënten heen totdat de gewenste textuur is bereikt.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet het opzetstuk aardappelstamper vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of »» te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



GEBRUIK VAN DE SPIRALIZER

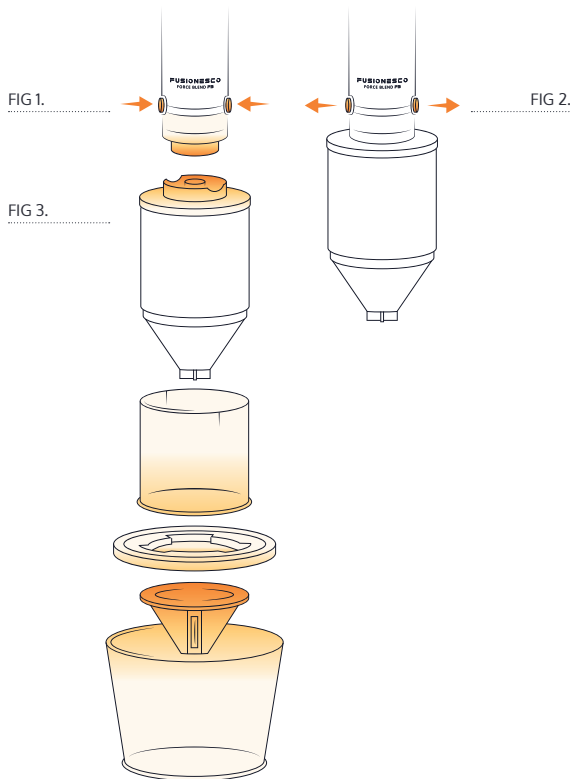
De spiralizer is bestemd voor het snijden van groente of fruit.

LET OP:

- Kies uit verschillende messen zoals dik, dun of lintvormig.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten boven de 600 ml markering terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet de spiralizer (FIG 3.) vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ψ of \ggg te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het



MESSEN VERWIJSELEN

Haal de spiralizer stap voor stap uit elkaar. Pas op dat je jezelf niet snijdt.

1. Haal de samengevoegde onderdelen uit de maatbeker. (FIG 1.)
2. Haal het aandrijf-onderdeel uit de trechter (FIG 2.)
3. Kopper het aandrijf-onderdeel los door het tegen de klok in te draaien. (FIG 3.)
4. Haal de trechter eruit en verwijder veilig de mesklem. (FIG 4.)
5. Haal het mes eruit en vervang het door een andere. Dun, dik of lintvormig.)
6. Bevestig opnieuw de mesklem en zorg ervoor dat deze gesloten is. (FIG 5.)
7. Monteer alle onderdelen opnieuw in de oorspronkelijke staat.

FIG 1.

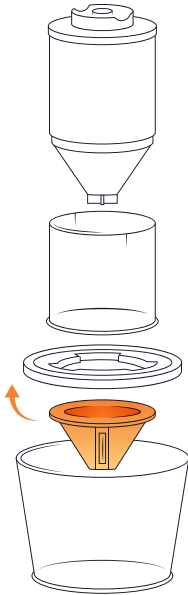


FIG 2.

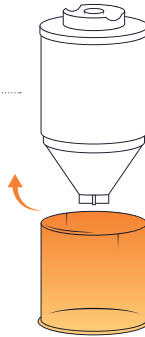


FIG 3.

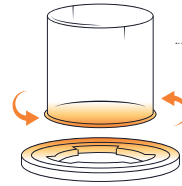


FIG 6.

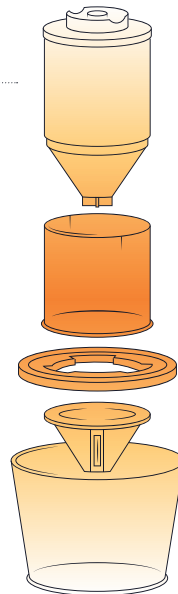


FIG 4.

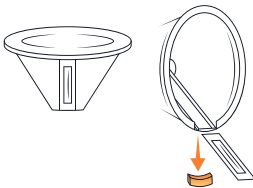


FIG 5.



GEBRUIK VAN DE KEUKENMACHINE

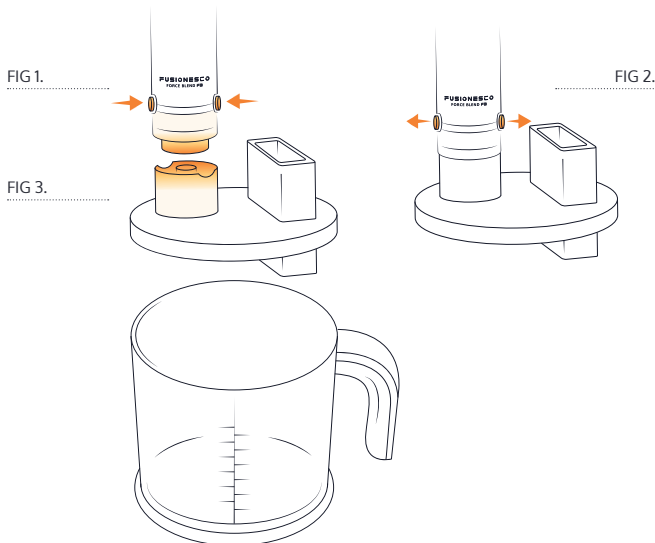
De keukenmachine is bestemd voor het hakken van vlees, kaas, groente, kruiden, brood, koekjes en noten.

LET OP:

- Kies uit een maalmes, een omkeerbare versnipperaar en een omkeerbare snijschijf.
- Probeer geen hard voedsel zoals koffiebonen, ijsblokjes of blokken chocolade te hakken. De messen kunnen hierdoor beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat er geen ingrediënten boven de 1500 ml markering terechtkomen.

Haal na het gebruik de stekker uit het stopcontact, haal het uit elkaar en maak de accessoire schoon.

1. Houd beide knoppen (FIG 1.) ingedrukt en zet de keukenmachine container (FIG 3.) vast in het motoronderdeel.
2. Laat beide knoppen los (FIG. 2) om de accessoire te vergrendelen.



3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
4. Zet het apparaat aan door op ⏻ of »» te drukken.
5. Bedien de snelheid door het niveau van het te verhogen of verlagen.
6. Gebruik de duwstaaf om ingrediënten in de keukenmachine te duwen. Gebruik hierbij niet je handen.



MESSEN/SCHIJVEN VERWISSELEN

Haal de keukenmachine stap voor stap uit elkaar. Pas op dat je jezelf niet snijdt.

1. Verwijder de deksel van de keukenmachine container door het tegen de klok in te draaien. (FIG 1.)
2. Haal de borgring uit de trechter. (FIG 2.)
3. Verwijder het maalmes door langzaam neerwaarts op de borgring van de trechter te duwen. Pas op dat je jezelf niet snijdt.
4. Plaats de borgring in de juiste positie terug. (FIG 3.)
5. Plaats een van de schijven (versnipperen of snijden) terug op de bovenkant van de borgring. Lijn het gat in het midden van de schijf uit met de as en zorg ervoor dat de schijf goed vastzit door zachtjes naar beneden te duwen. Plaats de schijf en de as in het midden van de container van de keukenmachine. (FIG 4.)
6. Plaats de deksel van de keukenmachine container terug door het met de klok mee te draaien. (FIG 5.)
7. Om het maalmes te bevestigen hou je het voorzichtig in één hand vast terwijl je met de andere hand de as door het midden van het maalmes plaatst. Het blad moet aan de basis van de spindel worden geplaatst. Plaats het maalmes en de as in het midden van de keukenmachine container.

LET OP:

- Maak niet tegelijkertijd gebruik van de schijven en het maalmes.
- De schijven zijn omkeerbaar, waardoor je kunt kiezen tussen grof of fijn versnipperen/snijden.

FIG 1.

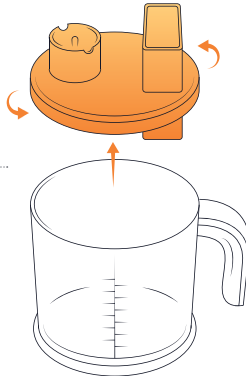


FIG 2.

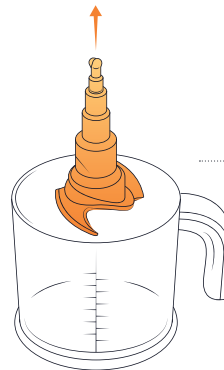


FIG 3.

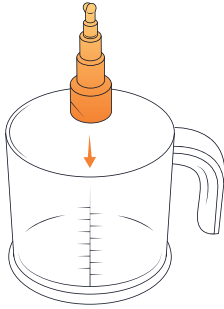


FIG 4.

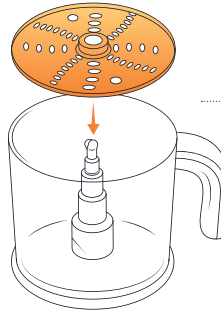
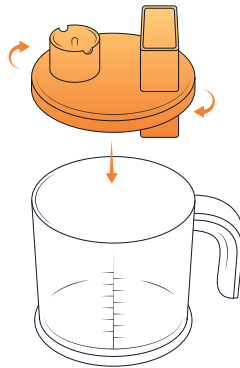


FIG 5.



Onderhoud van je **FORCE BLEND F3**

LET OP: Maak de **FORCE BLEND F3** altijd na elk gebruik schoon.

1. Zet de **FORCE BLEND F3** uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.
2. Veeg de buitenkant van de **FORCE BLEND F3** af met een vochtige doek.
3. Afnembare onderdelen zijn vaatwasserbestendig. Je kunt de afneembare onderdelen ook wassen met heet zeepwater en een niet-schurende spons. Laat het indien nodig weken.

LET OP: Zowel de deksels van de maatbeker en de hakmolens, als de opzetstukken voor de gardes zijn niet bestemd voor de afwasmachine.

LET OP: De afneembare onderdelen hebben een non-stick coating. Gebruik geen metalen voorwerpen of schurend schoonmaakgerei.

4. Voor hardnekkig vuil:
 - a.) Meng 30 ml zuiveringszout en 15 ml water in een kleine kom om een smeerbare pasta te creëren.
 - b.) Gebruik een spons om de pasta op de afneembare onderdelen aan te brengen en schrob het schoon. Laat de pasta 15 minuten op de afneembare onderdelen zitten voordat je het afspoelt.
 - c.) Was de afneembare onderdelen met water en zeep voordat je ze opnieuw gebruikt.
5. Maak de binnenkant van de **FORCE BLEND F3** schoon met een vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel niet onder in water.
6. Droog voor gebruik.

LET OP: Zorg ervoor dat de accessoires compleet droog zijn voordat je de **FORCE BLEND F3** aanzet.

LET OP: Na het verwerken van gekleurd voedsel kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat wellicht hun kleur verliezen. Het is aanbevolen om deze onderdelen met plantaardige olie schoon te maken voordat ze worden gewassen in de vaatwasser.



Accessoires

Je kunt accessoires voor jouw **FORCE BLEND F3** kopen door naar www.japproducts.eu te gaan en het meest geschikte verkooppunt te vinden.

Bij vragen, gelieve contact op te nemen met support@japproducts.eu.



Problemen oplossen

PROBLEEM

MOGELIJKE OPLOSSING

De mixer gaat niet aan.

- Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- Duw de accessoire stevig in de mixer.

Er komt een geur uit de mixer.

- Er kan een geur voorkomen bij het eerste gebruik. Dit is normaal.
- De mixer is voor een te lange tijd gebruikt. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de mixer 30 minuten lang afkoelen.

De mixer werkt niet meer.

- De mixer zal zichzelf beschermen en uit gaan als het voor een te lange tijd gebruikt is. Wacht 30 minuten.

De blender is abnormaal aan het trillen of is zeer luidruchtig.

- Er wordt teveel eten verwerkt, verminder de hoeveelheid eten.
- Gebruik de mixer op een op een stabiel en vlak oppervlak.
- Controleer of de voedingsspanning te hoog is.

Mes zit vast tijdens het verwerken van eten.

- Haal de stekker uit het stopcontact en de mixer uit de bak. Zet de stroom weer aan en laat de mixer langzaam zakken terwijl je het op en neer beweegt.



Informatie over de garantie

JAP Products garandeert producten van de hoogste kwaliteit in materiaal, vakmanschap en service. De garantietermijn gaat in op de datum van de aankoop. De garantieperiode kan per productcategorie verschillen.

Bij vragen of opmerkingen over je nieuwe product, gelieve contact met ons op te nemen.



Klantenservice

www.japproducts.eu

De Beverspijken 7D

5221EE 's-Hertogenbosch

The Netherlands

Onze behulpzame, in-house familie staat klaar om jou te helpen met al jouw vragen!

 Email: support@japproducts.eu

 Telefoon: +31736447405 (werkdagen van 09.00 – 17.00 CET)

Houd a.u.b. je bestelnummer gereed wanneer je contact opneemt met onze klantenservice.



Inleveren van elektrische apparaten

De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Waste Electrical and Electronic Equipment (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) (AEEA) bepaalt dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het normale ongesorteerde huishoudelijke afval mogen worden gedeponeerd. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgekruiste "vuilnisbak" op het product herinnert je aan je verplichting om het apparaat op de juiste wijze af te voeren. Consumenten moeten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van oude apparaten en/of hun batterijen.



LAAT ONZ ZIEN WAT JE MAAKT

We hopen dat deze handleiding nuttig is geweest. We kunnen niet wachten om jouw geweldige resultaten te mogen bewonderen en we hopen dat je deze wilt delen. Onze online community kan niet wachten op jouw uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MEER JAP PRODUCTEN

Als je tevreden bent met je **FORCE BLEND F3** het assortiment is nog veel uitgebreider.

**WIR DANKEN
IHNEN FÜR
IHREN KAUF**



Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen **FORCE BLEND F3** genauso viel Freude haben werden wie wir.

**AUF DER SUCHE
NACH HILFE?**



Unsere hilfsbereite, hausinterne Familie ist bereit, Sie bei jeder Frage zu unterstützen!

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Telefon: +31736447405 (werktags von 09:00 - 17:00 Uhr MEZ)

Im Namen von uns allen bei JAP,

Fröhliches Kochen



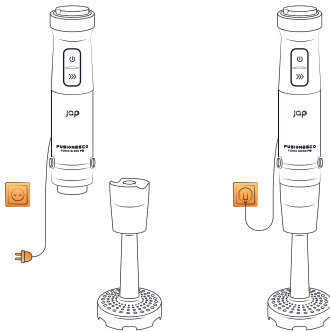
Wichtige sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren **FORCE BLEND F3** verwenden.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für neue Benutzer auf.



Wichtige Sicherheitspunkte

- **Schließen Sie** das Netzkabel erst an, wenn Ihr **FORCE BLEND F3** vollständig montiert ist, und trennen Sie es immer vom Netz, bevor Sie es demontieren oder bewegen.



- **Behandeln Sie** die Klingen vorsichtig, da sie sehr scharf sind.



- **Verwenden Sie** das **FORCE BLEND F3** nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen und nicht länger als 10 Sekunden bei der Verarbeitung harter Lebensmittel. Lassen Sie es 3 Minuten ruhen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.
- **Stellen Sie sicher**, dass Sie **FORCE BLEND F3** und Zubehör auf einer stabilen und ebenen Oberfläche verwenden.
- **Verwenden Sie** den **FORCE BLEND F3** nicht für harte Zutaten, wie Eis, tiefgefrorene Früchte, Nüsse oder Datteln.
- **Seien Sie vorsichtig** bei der Verarbeitung heißer Zutaten, da es zu Spritzern kommen kann.





Allgemeine Sicherheit

- **Verwenden Sie *FORCE BLEND F3* nicht**, wenn es beschädigt oder fehlerhaft ist oder wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Versuchen Sie nicht das Produkt zu reparieren, kontaktieren Sie uns stattdessen.
- **Vergewissern Sie sich**, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder Ihren *FORCE BLEND F3* einschalten.
- **Beaufsichtigen Sie Kinder** in der Nähe Ihres *FORCE BLEND F3* genau. Kinder sollten dieses Gerät nicht benutzen.
- **Nicht** für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- **Lassen Sie** das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- **Verwenden Sie keine** Ersatzteile oder Zubehörteile von Drittanbietern, da diese einen Brand, elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen können.
- **Verwenden Sie** das Gerät nicht im Freien. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- **Tauchen Sie den *FORCE BLEND F3***, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- **Bewahren Sie** das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn es nicht verwendet wird.
- **Dieses** Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen.

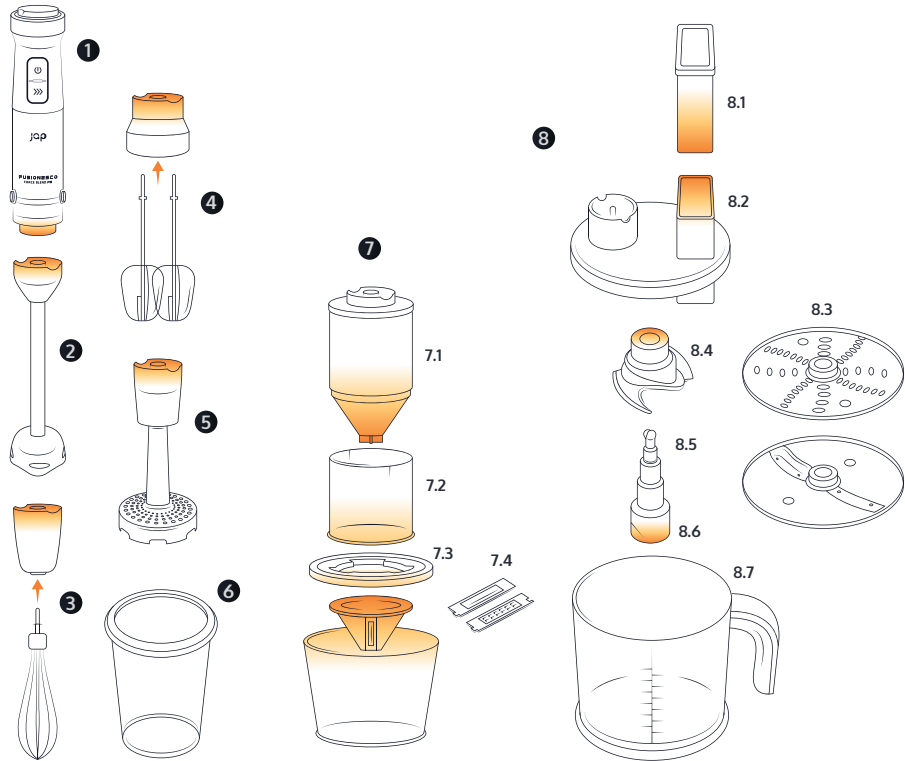


Stecker und Kabel

- **Bevor Sie** den Netzstecker anschließen, überprüfen Sie, ob Ihre Spannung dem Typenschild am Gerät entspricht.
- **Stellen Sie sicher**, dass sich das Kabel während des Gebrauchs nicht verheddert oder sonstig im Weg steht.
- **Trennen Sie** den Netzstecker von der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.



Lernen sie ihren **FORCE BLEND F3** kennen



1. Motoreinheit

2. Befestigung mit vier Klingen

3. Schneebesens

4. Doppelschneebesens

5. Kartoffelstampfer

6. Messbecher mit Deckel

7. Spiralisator

7.1. Antriebseinheit

7.2. Halterung der Antriebseinheit

7.3. Trichter.

7.4. Austauschbare Klingen

8. Küchenmaschine

8.1. Schieber

8.2. Küchenmaschine Deckel /
Trichter

8.3. Getriebe

8.4. Umkehrbare Zerkleinerungs-/
Schneidescheibe

8.5. Schneidmesser

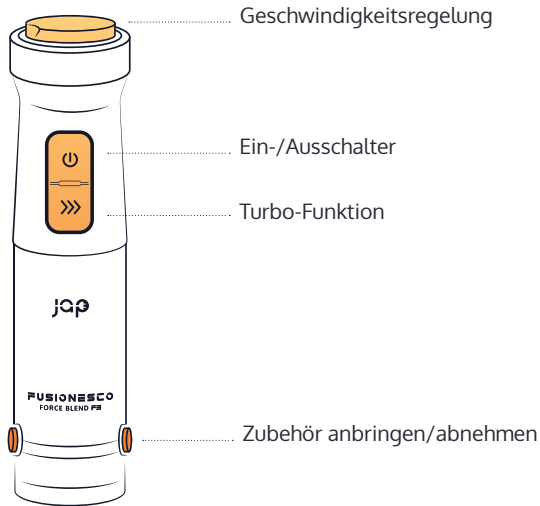
8.6. Verschlussring des Trichters

8.7. Spindel



Bedienfeld

Deutsch



Technische daten



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz.

Max gesperrte Motorleistung: 1500W.

Nennleistung: 1500W.

Nennleistung Küchenmaschine: 800W.

Hergestellt in P.R.C., entworfen in den Niederlanden.



Vor dem ersten gebrauch

1. **Lesen Sie** die Sicherheitsvorkehrungen sorgfältig durch und überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
2. **Entfernen Sie** alle Verpackungen des **FORCE BLEND F3** und des Zubehörs, einschließlich aller temporären Aufkleber.
3. **Verwenden Sie** den **FORCE BLEND F3** auf einer stabilen und ebenen Fläche.
4. **Wischen Sie** die Innen- und Außenseite des **FORCE BLEND F3** mit einem feuchten Tuch ab. Mit einem Handtuch trocknen.

Deutsch



Testlauf

Ein Testlauf hilft Ihnen, sich mit Ihrem **FORCE BLEND F3** vertraut zu machen, sicherzustellen, dass es korrekt funktioniert, und ihn dabei von möglichen Verunreinigungen zu befreien.



Verwendung ihres **FORCE BLEND F3**

VERWENDUNG DES STABMIXERS

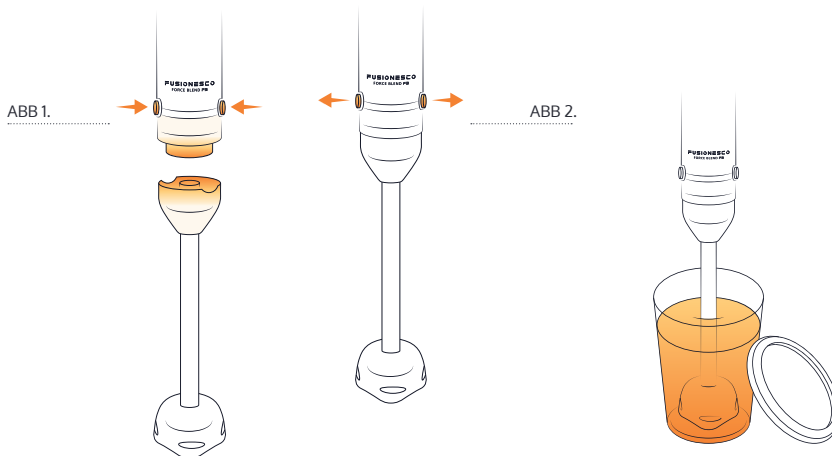
Der Stabmixer ist für die Zubereitung von Babynahrung, Suppen, Saucen, Milchshakes, Mayonnaise und vielen anderen Rezepten gedacht.

Hinweise:

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Verbindung zwischen Griff und Stiel des Stabs gelangt.
- Bewegen Sie das Messer langsam durch die Lebensmittel, indem Sie es kreisförmig auf und ab bewegen.
- Wenn sich das Gerät verklemmt, trennen Sie es vor der Reinigung vom Stromnetz.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Klingen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Geben Sie Zutaten in den Messbecher mit Deckel, um Spritzer zu vermeiden, und tauchen Sie das Messer samt Messerschutz vollständig in die Zutaten ein.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
6. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES SCHNEEBESEN

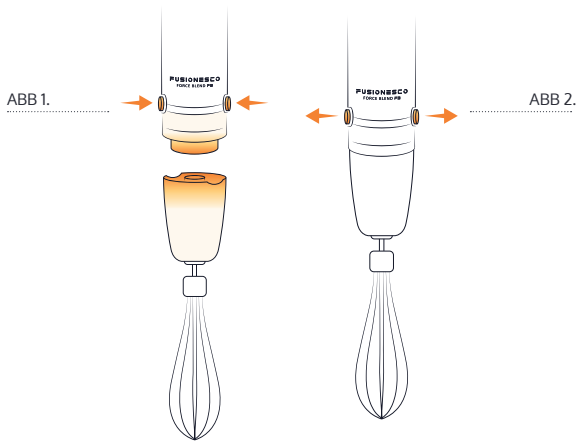
De garde is bestemd voor het kloppen van zachte ingrediënten zoals room, eiwitten, suiker en kant-en-klare desserts.

Hinweise:

- Versuchen Sie nicht, härtere Mischungen wie Margarine zu verquirlen, da Sie den Schneebesen beschädigen können.
- Nicht mehr als 6 Eiweiß oder 1000ml Sahne gleichzeitig verquirlen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Schneebesen gelangen.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Schneebesen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES DOPPELSCHNEEBESEN

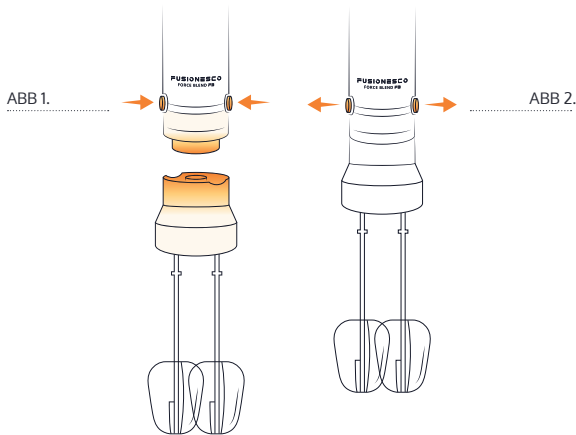
Der Doppelschneebeesen ist für Kuchenteig, Brotteig oder andere Teigarten vorgesehen

Hinweise:

- Nicht mehr als 6 Eiweiß oder 1000ml Sahne gleichzeitig verquirlen.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Schneebesen gelangen

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Doppelschneebeesen in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ⏻ oder ⏮ ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES KARTOFFELSTAMPFERS

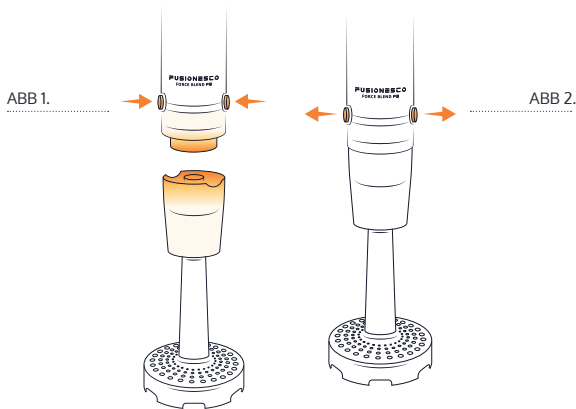
Der Kartoffelstampfer ist für das Stampfen von Kartoffeln vorgesehen.

Hinweise:

- Das Gerät kann sich überhitzen, wenn die Turbofunktion über längere Zeit verwendet wird.
- Bewegen Sie den Stab vorsichtig durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Kartoffelstampfer in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von Ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



VERWENDUNG DES SPIRALISATORS

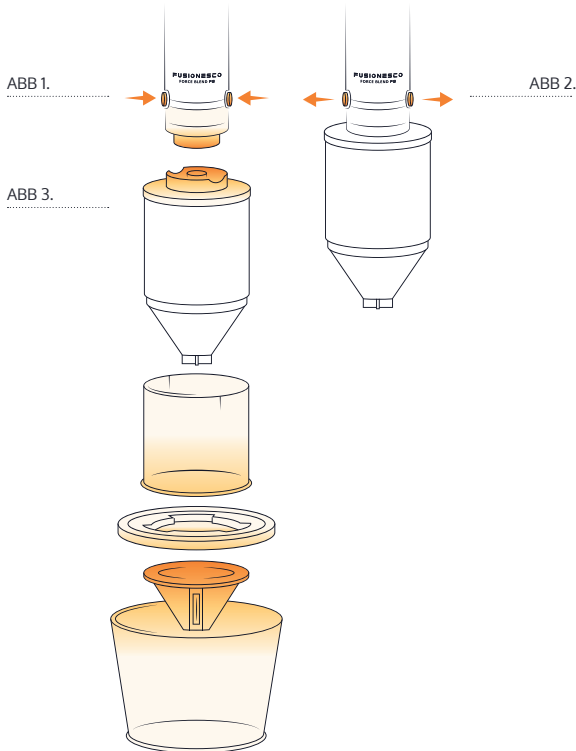
Der Spiralisator ist für das Schneiden von Gemüse oder Obst vorgesehen.

Hinweise:

- Sie können aus verschiedenen Klingen wie dick, dünn und bandförmig wählen.
- Lassen Sie keine Zutaten über die 600ml-Marke steigen.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Aufsatz mit Spiralisator in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von Ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.



WECHSELN DER KLINGEN

Demontieren Sie den Spiralisator Schritt für Schritt. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.

1. Ziehen Sie die montierten Teile aus dem Messbecher heraus. (ABB. 1.)
2. Ziehen Sie die Antriebseinheit aus dem Messbecher heraus (ABB. 2.)
3. Lösen Sie den Halter der Antriebseinheit, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (ABB. 3.)
4. Ziehen Sie den Trichter heraus und entfernen Sie die Klammer sicher. (ABB. 4.)
5. Ziehen Sie die Klinge heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere. (Dünn, dick oder Band.)
6. Setzen Sie den Klingclip wieder ein und stellen Sie sicher, dass er geschlossen ist. (ABB. 5.)
7. Bauen Sie alle Teile wieder in den ursprünglichen Zustand zusammen. (ABB. 6.)

ABB. 1.

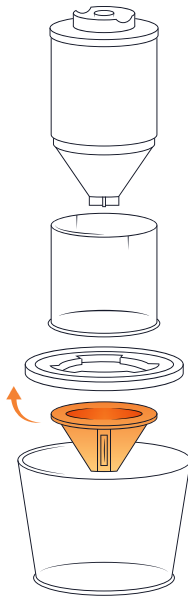


ABB. 2.

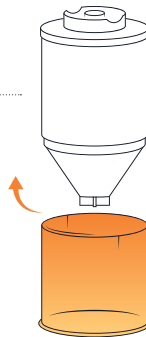


ABB. 3.

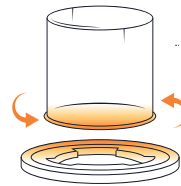


ABB. 6.

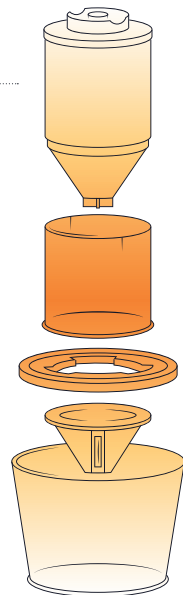


ABB. 4.

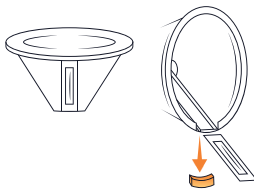


ABB. 5.



VERWENDUNG DER KÜCHENMASCHINE

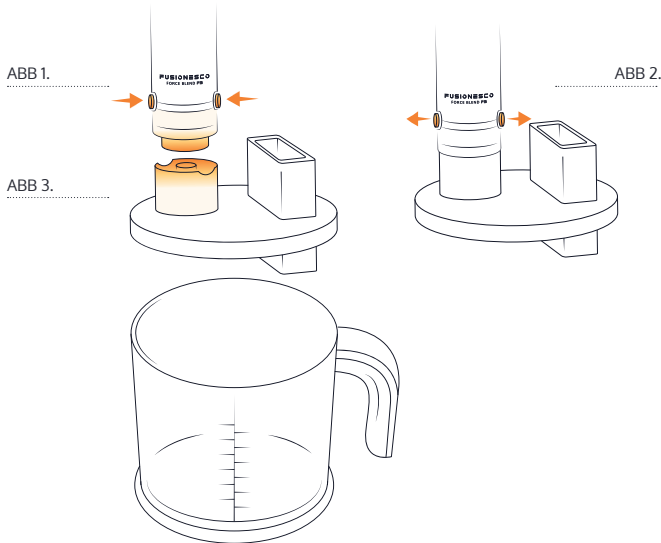
Die Küchenmaschine ist zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse, Kräutern, Brot, Keksen und Nüssen bestimmt.

Hinweise:

- Sie können zwischen Schneidmesser, umkehrbare Zerkleinerungsscheibe und umkehrbarer Schneidescheibe wählen.
- Versuchen Sie nicht, harte Lebensmittel wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Schokoladenstückchen usw. zu zerkleinern. Die Klingen könnten beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Zutaten über die 1500ml-Marke steigen.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Zubehör.

1. Drücken und halten Sie beide Tasten (ABB. 1.) und setzen Sie den Behälter der Küchenmaschine (ABB. 3.) als Zubehör in die Motoreinheit ein.
2. Lassen Sie beide Tasten (ABB. 2.) los, um das Zubehör zu verriegeln.



3. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ψ oder \ggg ein.
5. Steuern Sie die Geschwindigkeitsstufen, indem Sie die Steuerungsebene erhöhen oder verringern.
6. Benutzen Sie den Schieber, um die Zutaten in die Küchenmaschine zu schieben. Verwenden Sie nicht Ihre Hände.



WECHSELN DER KLINGEN/SCHLEIBEN

Demontieren Sie die Küchenmaschine Schritt für Schritt. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.

1. Entfernen Sie den Deckel des Küchenmaschinenbehälters, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. (ABB 1.)
2. Ziehen Sie die Ringverriegelung des Behälters heraus. (ABB. 2.)
3. Entfernen Sie die Klinge, indem Sie die Ringverriegelung langsam nach unten drücken. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.
4. Setzen Sie die Ringverriegelung des Behälters wieder ein. (ABB. 3.)
5. Legen Sie eine der Scheiben (Zerkleinern oder Schneiden) auf die Ringverriegelung des Behälters. Richten Sie das Loch in der Mitte der Scheibe mit dem Schaft aus und stellen Sie sicher, dass es fest befestigt ist, indem Sie vorsichtig nach unten drücken. Legen Sie die Scheibe und den Schaft in die Mitte des Küchenmaschinenbehälters. (ABB. 4.)
6. Setzen Sie den Deckel des Behälters der Küchenmaschine wieder auf und verriegeln Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn. (ABB 5.)
7. Um die Schneideklinge zu befestigen, halten Sie sie vorsichtig in einer Hand, während Sie den Schaft mit der anderen Hand durch die Mitte der Schleifklinge legen. Die Klinge sollte an der Basis der Spindel platziert werden. Legen Sie die Klinge und den Schaft in die Mitte der Küchenmaschine.

Hinweise:

- Verwenden Sie eine der Scheiben und die Schneideklinge nicht gleichzeitig.
- Die Scheiben sind umkehrbar, um zwischen grobem oder feinem Zerkleinern/Schneiden zu wechseln.

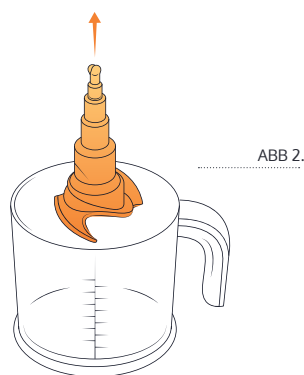
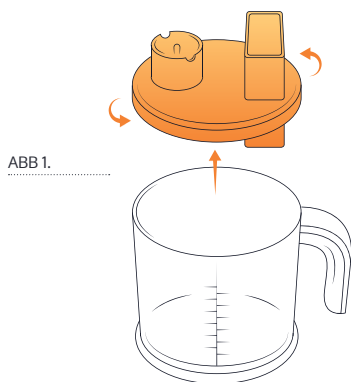


ABB 3.

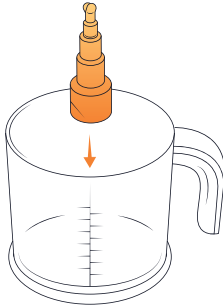


ABB 4.

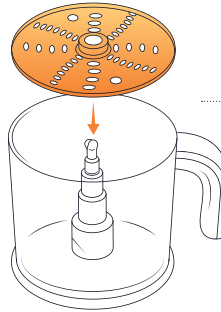
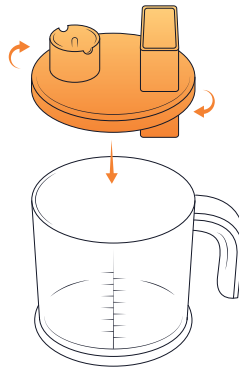


ABB 5.



Pflege für ihren **FORCE BLEND F3**

Hinweis: Reinigen Sie den **FORCE BLEND F3** immer nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie **FORCE BLEND F3** aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des **FORCE BLEND F3** mit einem feuchten Tuch ab.
3. Abnehmbare Teile sind spülmaschinenfest. Sie können die abnehmbaren Teile auch mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Bei Bedarf einweichen.

Hinweis: Sowohl die Deckel für den Messbecher, der Küchenmaschine als auch die Schneebesenaufsätze sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Die abnehmbaren Teile sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien und scheuernden Reinigungsmitteln.

4. Für hartnäckiges Fett:
 - a.) Mischen Sie 30ml Backpulver und 15ml Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Paste.
 - b.) Verwenden Sie einen Schwamm, um die Paste auf die abnehmbaren Teile zu verteilen und zu schrubben. Lassen Sie die abnehmbaren Teile vor dem Spülen 15 Minuten einwirken.
 - c.) Waschen Sie die abnehmbaren Teile vor der Verwendung mit Wasser und Seife.
5. Reinigen Sie die Innenseite des **FORCE BLEND FB** mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. **Nicht** in Wasser tauchen.
6. Vor dem Verwenden trocknen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vollständig trocken ist, bevor Sie den **FORCE BLEND FB** einschalten.

Hinweis: Nach der Verarbeitung farbiger Lebensmittel können die Kunststoffteile des Geräts an Farbe verlieren. Es wird empfohlen, diese Teile mit Pflanzenöl zu reinigen, bevor sie in der Spülmaschine gereinigt werden.



Zubehör

Sie können Zubehör für Ihr **FORCE BLEND FB** kaufen, indem Sie www.japroducts.eu besuchen und die am besten geeignete Verkaufsstelle finden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an support@japroducts.eu.



Fehlerbehebung

PROBLEEM

MÖGLICHE LÖSUNG

Deutsch

Der Mixer schaltet sich nicht ein.

- Stellen Sie sicher, dass der Mixer eingesteckt ist.
- Schieben Sie das Zubehör sicher in den Mixer.

Der Mixer gibt Geruch ab.

- Der Mixer kann etwas Geruch erzeugen, wenn Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Das ist normal.
- Der Mixer wurde zu lange verwendet. Ziehen Sie den Mixer ab und lassen Sie ihn 30 Minuten abkühlen.

Der Mixer funktioniert nicht mehr.

- Der Mixer schützt sich selbst und schaltet sich ab, nachdem er zu lange benutzt wurde. Warten Sie 30 Minuten.

Der Mixer schützt sich selbst und schaltet sich ab, nachdem er zu lange benutzt wurde. Warten Sie 30 Minuten.

- Zu viele Lebensmittel werden verarbeitet, bitte reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln.
- Verwenden Sie den Mixer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung zu hoch ist.

Klinge bleibt während der Lebensmittelverarbeitung stecken.

- Trennen Sie den Netzstecker des Mixers vom Strom und nehmen Sie den Mixkopf aus dem Becher. Schalten Sie den Strom wieder ein und senken Sie den Mixkopf langsam ab, während Sie ihn auf und ab bewegen.



Garantieinformationen

JAP Products garantiert, dass alle Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service von höchster Qualität sind, und zwar für 2 Jahre ab Kaufdatum bis zum Ende der Garantiezeit. Die Garantiedauer kann je nach Produktkategorie variieren.

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.

Deutsch



Kundenservice

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Die Niederlande

Unsere hilfsbereite, hausinterne Familie steht Ihnen bei allen Fragen gerne zur Seite!

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Telefon: +31736447405 (werktags von 09:00 – 17:00 Uhr MEZ)

Bitte halten Sie Ihre Bestellnummer bereit, bevor Sie sich an unseren Kundendienst wenden.



Entsorgung von elektrogeräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "Mülltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes. Verbraucher müssen sich an ihre örtlichen Behörden oder ihren Händler wenden, um Informationen über die korrekte Entsorgung von Altgeräten und/oder deren Batterien zu erhalten.



ZEIGEN SIE UNS WAS SIE KOCHEN

Wir hoffen, dass dies für Sie hilfreich war. Wir können es kaum erwarten, Ihre wunderbaren Ergebnisse zu sehen, und wir glauben, dass Sie diese mit anderen teilen möchten. Unsere Community wartet auf Ihre Uploads.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



WEITERE JAP-PRODUKTE

Wenn Sie mit diesem **FORCE BLEND F3** zufrieden sind, hört die Produktlinie hier nicht auf.

**MERCI POUR
VOTRE ACHAT**



Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau
FORCE BLEND FB autant que nous.

BESOIN D'AIDE ?



Notre équipe interne est prête à répondre à toutes vos questions !

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Téléphone : +31736447405 (jours ouvrables de 09.00 à 17.00 CET)

Au nom de tous les produits JAP,

Bonne cuisine!



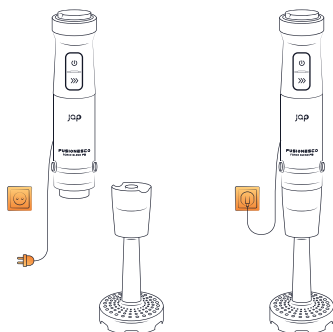
Mesures de sécurité importantes

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre **FORCE BLEND F3**. Conservez ce manuel d'instructions pour une utilisation ultérieure, ou pour tout nouvel utilisateur.

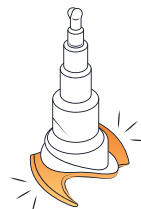


Principales mesures de sécurité

- **Ne branchez pas le cordon d'alimentation** avant que votre **FORCE BLEND F3** ne soit entièrement assemblé et débranchez-le toujours avant de le désassembler ou de le déplacer.



- **Manipulez les lames avec précaution** car elles sont très tranchantes.



- **N'utilisez pas le FORCE BLEND F3** pendant plus de 30 secondes en continu et pas plus de 10 secondes lorsque vous préparez des aliments durs. Laissez-le reposer pendant 3 minutes avant de poursuivre.
- **Assurez-vous d'utiliser le FORCE BLEND F3** et les accessoires sur une surface stable et plane.
- **N'utilisez pas le FORCE BLEND F3** avec des ingrédients durs comme la glace, les fruits congelés, les noix ou les dattes.
- **Faites attention** lorsque vous préparez des aliments chauds, car il peut y avoir des éclaboussures.





Sécurité générale

- **N'utilisez pas votre FORCE BLEND F3** s'il est endommagé, défectueux, ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de réparer le produit, contactez-nous plutôt.
- **Assurez-vous** d'avoir les mains sèches avant de manipuler la prise ou d'allumer votre **FORCE BLEND F3**.
- Surveillez **attentivement** les enfants à proximité de votre **FORCE BLEND F3**. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil.
- L'appareil **n'est pas destiné** à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **Ne jamais laisser** l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **N'utilisez pas** de pièces de rechange ou d'accessoires tiers, car ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- **Ne pas** utiliser à l'extérieur. Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- **Ne plongez pas** votre **FORCE BLEND F3**, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
- **Rangez** l'appareil dans un endroit sec et à l'abri lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil peut **causer des blessures** s'il est mal utilisé.



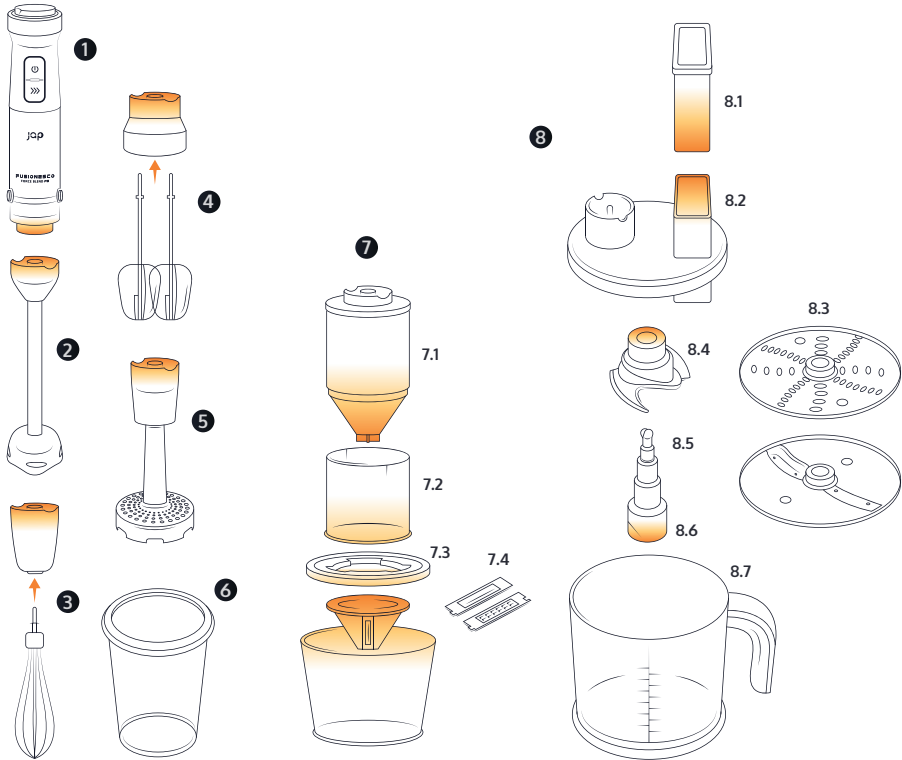
Prise et cordon d'alimentation

- **Avant** de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de la prise que vous allez utiliser correspond bien au voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Veillez** à ce que le câble ne soit pas emmêlé, ou ne gêne pas pendant l'utilisation.
- **Débranchez** l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



Apprendre à connaître votre **FORCE BLEND F3**

Français



1. Bloc moteur

2. Ensemble avec quatre lames

3. Fouet

4. Double Fouet

5. Presse-purée

6. Récipient avec couvercle

7. Coupe-légumes

7.1. Unité motrice

7.2. Support de l'unité motrice

7.3. Trémie

7.4. Lames interchangeables

8. Robot

8.1. Poussoir

8.2. Couvercle du robot/trémie

8.3. Boîte de vitesses

8.4. Disque réversible pour râper/
émincer

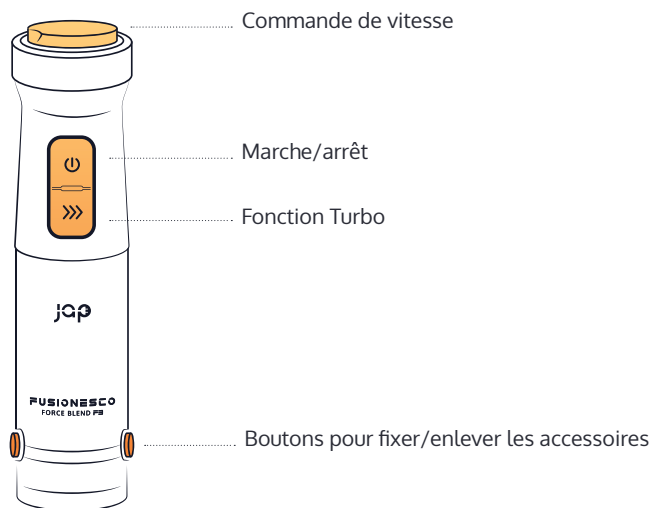
8.5. Disque hachoir

8.6. Bague de verrouillage

8.7. Broche



Panneau de commande



Français



Spécifications techniques



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz.

Alimentation : 220-240V, 50/60Hz.

Tension maximale du moteur verrouillé : 1500W.

Puissance nominale : 1500W.

Puissance nominale du robot : 800W.

Fabriqué en R.P.C., conçu aux Pays-Bas.



Avant la première utilisation

1. **Lisez attentivement** les consignes de sécurité et vérifiez que le produit ne présente aucun dommage visible.
2. **Retirez** tout emballage du **FORCE BLEND F3** et des accessoires, y compris les autocollants temporaires.
3. Utilisez le **FORCE BLEND F3** sur une surface stable et plane.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du **FORCE BLEND F3** avec un chiffon humide. Séchez-le avec un torchon.



Tester l'appareil

Un test rapide vous permettra de vous familiariser avec votre **FORCE BLEND F3**, de vous assurer qu'il fonctionne correctement et d'enlever tout résidu éventuel.



Utiliser votre **FORCE BLEND F3**

UTILISER LE MIXEUR PLONGEANT

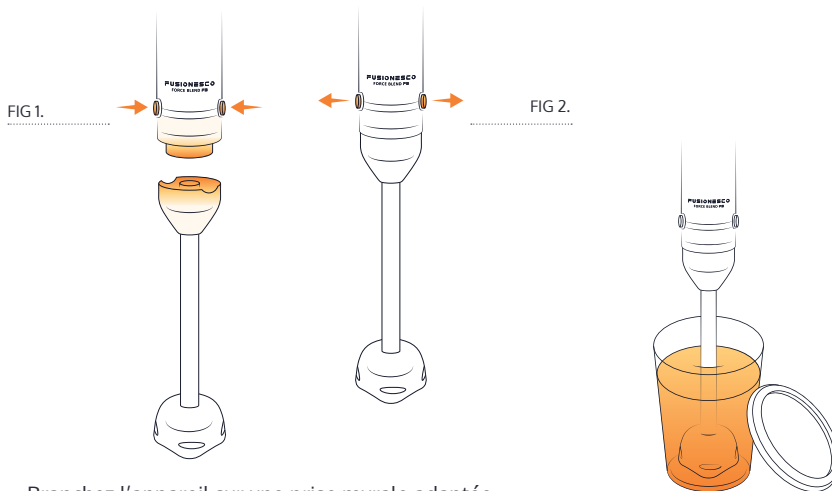
Le mixeur plongeant permet de préparer des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des milkshakes, de la mayonnaise et bien d'autres choses.

NOTES:

- Ne laissez pas de liquide recouvrir le joint entre la poignée et le manche du plongeur.
- Déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas, tout en décrivant des cercles.
- Si l'appareil se coince, débranchez-le avant de le nettoyer.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez et maintenez les deux boutons enfoncés (FIG 1.) puis insérez l'accessoire comprenant les lames dans le bloc moteur.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Placez les ingrédients dans le récipient avec couvercle pour qu'il n'y ait pas d'éclaboussures, puis immergez complètement le protège-lame dans les ingrédients.
5. Allumez l'appareil en appuyant sur **⏻** ou **»»**.
6. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.



UTILISER LE FOUET

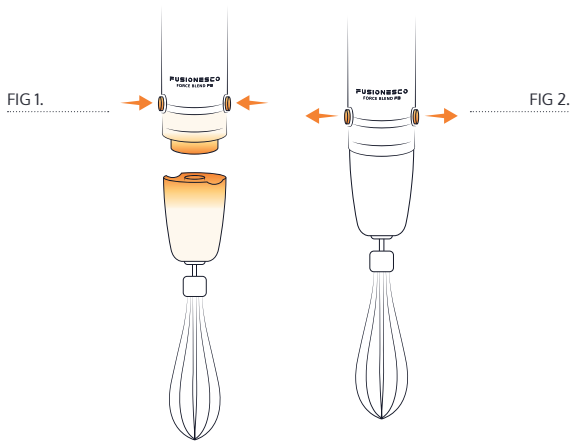
Le fouet sert à fouetter les ingrédients mous tels que de la crème, des blancs d'œufs, du sucre et des desserts.

NOTES:

- N'essayez pas de fouetter des pâtes plus dures, telles que la margarine, car vous pourriez endommager le fouet.
- Ne fouettez pas plus de 6 blancs d'œufs ou 1000 ml de crème en même temps.
- Ne laissez pas de liquide passer au-dessus du fouet.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés (FIG 1.) puis insérez l'accessoire comprenant le fouet dans l'unité motrice.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur ⏻ ou »» .
5. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.



UTILISER LE DOUBLE FOUET

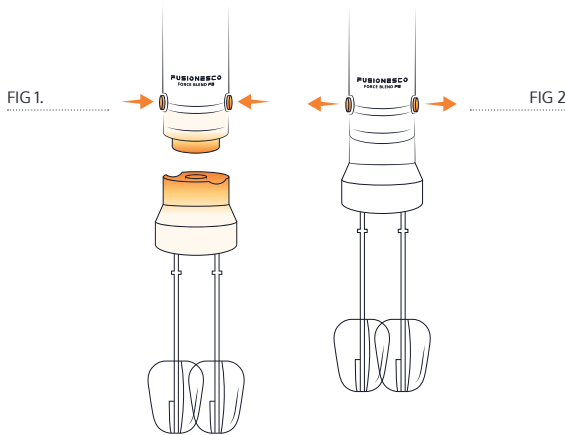
Le double fouet sert à préparer des pâtes à gâteau, des pâtes à pain et tout autre type de pâtes.

NOTE:

- Ne fouettez pas plus de 6 blancs d'œufs ou 1000 ml de crème en même temps.
- Ne laissez pas de liquide passer au-dessus des fouets.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés (FIG 1.) puis insérez l'accessoire comprenant le double fouet dans l'unité motrice.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur ψ ou \ggg .
5. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.



UTILISER LE PRESSE-PURÉE

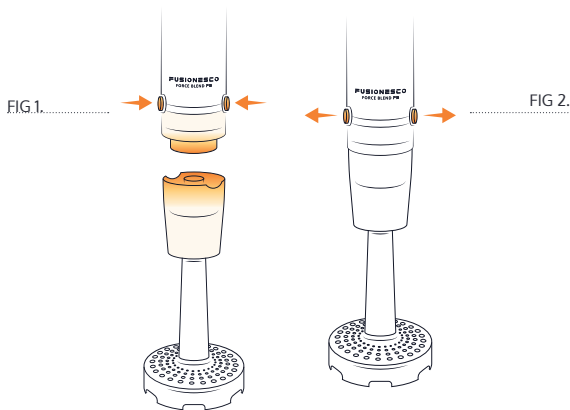
Le presse-purée sert à écraser des pommes de terre.

NOTES:

- L'appareil peut surchauffer si la fonction turbo est utilisée pendant un long moment.
- Plongez l'appareil doucement dans les aliments jusqu'à obtenir la texture désirée.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés (FIG 1.) puis insérez l'accessoire comprenant le presse-purée dans l'unité motrice.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur ⏻ ou »» .
5. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.



UTILISER LE COUPE-LÉGUMES EN SPIRALE

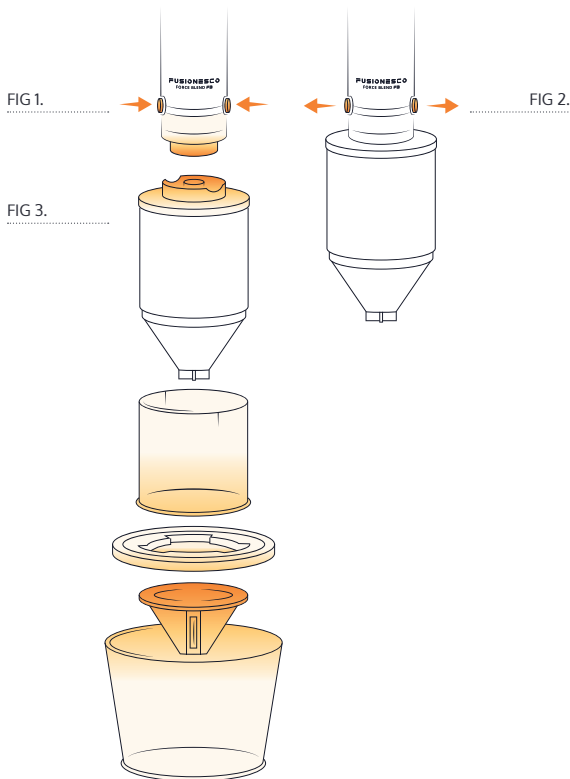
Ce coupe-légumes en spirale peut être utilisé pour découper des légumes ou des fruits.

NOTE:

- Vous pouvez choisir entre différentes lames : épaisse, fine ou en forme de ruban.
- Ne laissez aucun ingrédient dépasser la limite des 600 ml.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés (FIG 1.) puis insérez l'accessoire comprenant le coupe-légumes (FIG 3.) dans l'unité motrice.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



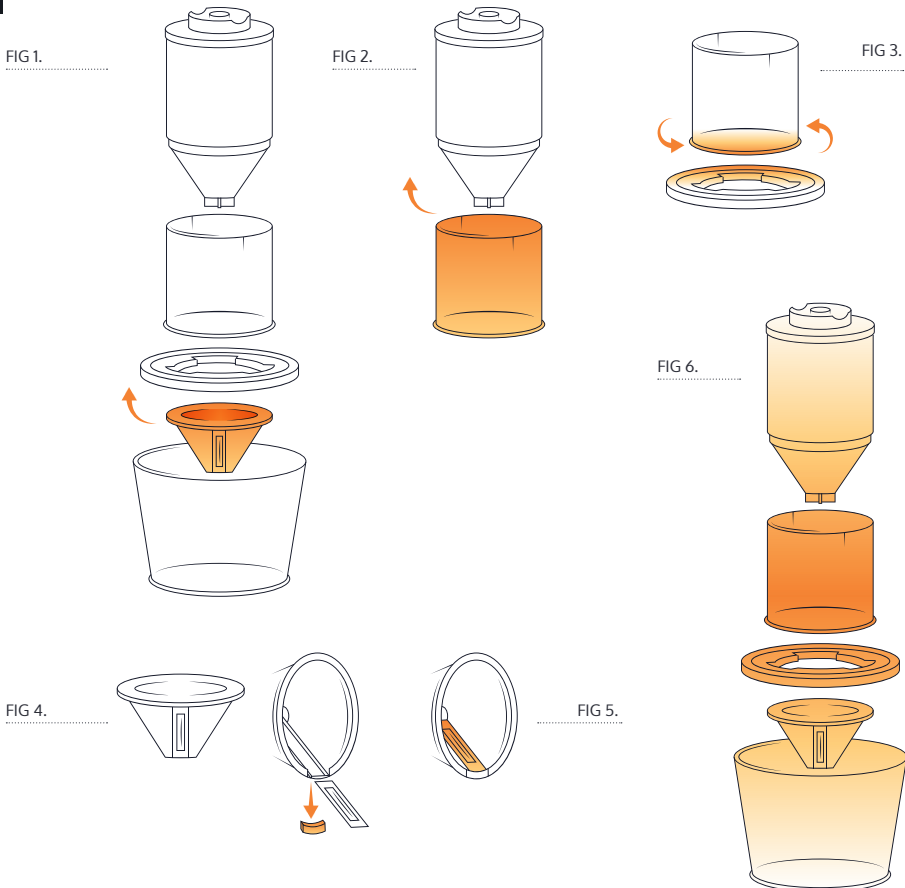
3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur Ψ ou \ggg .
5. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.



CHANGER LES LAMES

Désassemblez le coupe-légumes étape par étape. Faites attention à ne pas vous couper.

1. Séparez les pièces assemblées du verre doseur. (FIG 1.)
2. Retirez l'unité motrice de la trémie. (FIG 2.)
3. Détachez le support de l'unité motrice en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (FIG 3.)
4. Retirez la trémie et enlevez prudemment la barrette de la lame. (FIG 4.)
5. Sortez la lame et remplacez-la par une autre (fine, épaisse ou en ruban). (FIG 5.)
6. Remettez la barrette de la lame et vérifiez qu'elle est bien fermée. (FIG 6.)
7. Remettez toutes les pièces comme elles étaient à l'origine. (FIG 6.)



UTILISER LE ROBOT

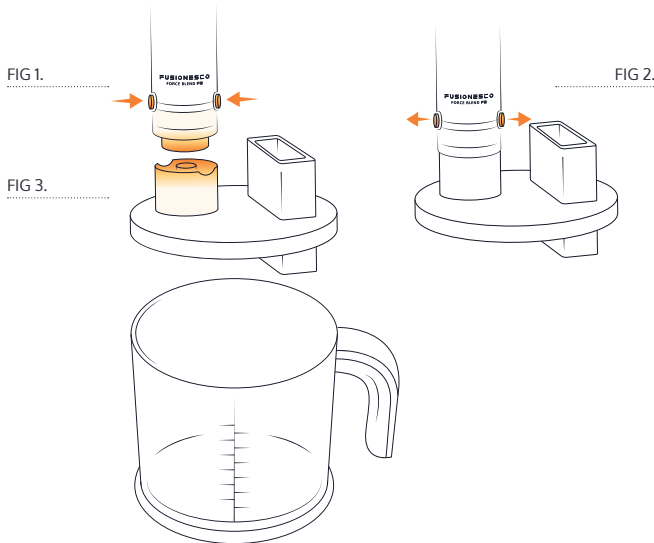
Le robot peut être utilisé pour hacher de la viande, du fromage, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des noix.

NOTES:

- Vous pouvez choisir entre le disque hachoir, le disque réversible pour râper et le disque réversible pour émincer.
- N'essayez pas de hacher des aliments durs tels que des grains de café, des glaçons, des morceaux de chocolat, etc. Les lames pourraient s'endommager.
- Ne laissez pas les ingrédients dépasser la limite des 1500 mL.

Après l'avoir utilisé, débranchez, désassemblez et nettoyez l'accessoire.

1. Appuyez sur les deux boutons et maintenez-les enfoncés (FIG 1.) puis insérez le robot (FIG 3.) dans l'unité motrice.
2. Relâchez les deux boutons (FIG 2.) pour fixer l'accessoire.



3. Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur Ψ ou \ggg .
5. Contrôlez les niveaux de vitesse en augmentant ou en diminuant les niveaux.
6. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans le robot. N'utilisez pas vos mains.



CHANGER LES LAMES / DISQUES

Désassemblez le robot étape par étape. Faites attention à ne pas vous couper.

1. Retirez le couvercle du récipient en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (FIG 1.)
2. Retirez la bague de verrouillage de la trémie. (FIG 2.)
3. Enlevez le disque hachoir en poussant la bague de verrouillage lentement vers le bas. Faites attention à ne pas vous couper.
4. Remettez la bague de verrouillage en place. (FIG 3.)
5. Placez l'un des disques (pour râper ou émincer) sur le dessus de la bague de verrouillage. Alignez le centre du disque avec la barre, et assurez-vous que le tout est bien fixé en poussant doucement vers le bas. Placez le disque et la barre au centre du récipient du robot. (FIG 4.)
6. Remettez le couvercle du récipient du robot et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (FIG 5.)
7. Pour fixer la lame, tenez-la prudemment d'une main, puis placez la barre au centre de la lame avec l'autre main. La lame doit être placée au pied de la broche. Placez la lame et la barre au centre du récipient du robot.

NOTES:

- N'utilisez pas l'un des disques et la lame en même temps.
- Les disques sont réversibles, permettant de râper/émincer, grossier ou fin.

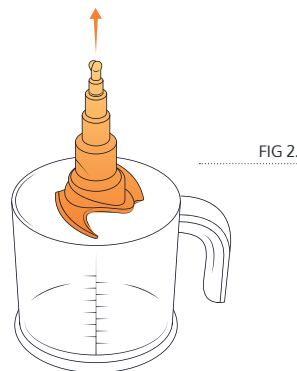
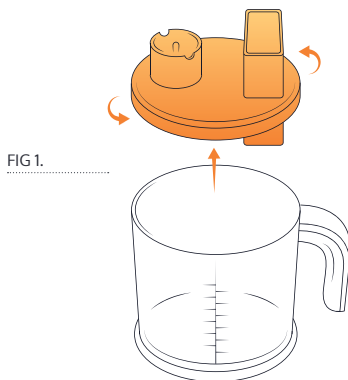


FIG 3.

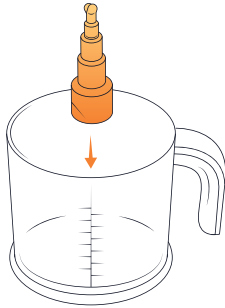


FIG 4.

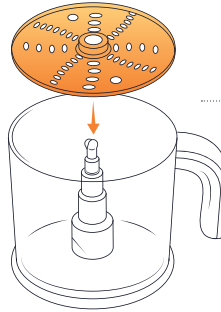
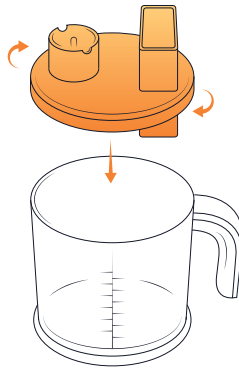


FIG 5.



Prendre soin de votre **FORCE BLEND F3**

Note: Nettoyez toujours votre **FORCE BLEND F3** après chaque utilisation.

1. Éteignez et débranchez le **FORCE BLEND F3**. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur du **FORCE BLEND F3** avec un chiffon humide.
3. Les parties détachables peuvent être lavées au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver les parties détachables avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faites tremper si nécessaire.

Note: Les couvercles du verre doseur et du robot culinaire, ainsi que les accessoires du fouet, ne passent pas au lave-vaisselle.

Note: Les parties détachables ont un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal et des produits de nettoyage abrasifs.

4. Pour les graisses tenaces:
 - a.) Mélangez 30 ml de bicarbonate de soude et 15 ml d'eau dans un petit bol pour former une pâte facile à étaler.
 - b.) Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les parties détachables et frottez. Laissez reposer les pièces détachées pendant 15 minutes avant de les rincer.
 - c.) Lavez les parties détachables avec de l'eau et du savon avant de les utiliser.
5. Nettoyez l'intérieur du **FORCE BLEND F3** avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif. Ne pas plonger dans l'eau.
6. Séchez-le avant de l'utiliser.

Note : Assurez-vous que les accessoires sont complètement secs avant de mettre en marche le **FORCE BLEND F3**.

Note : Avec des aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil peuvent perdre leur couleur. Il est recommandé de nettoyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les laver dans le lave-vaisselle.



Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires pour votre **FORCE BLEND F3** en vous rendant sur le site www.japroducts.eu et en trouvant le point de vente le plus proche.

Si vous avez des questions, veuillez contacter support@japroducts.eu.



Dépannage

PROBLÈME

SOLUTION POSSIBLE

Le mixeur ne s'allume pas.

- Assurez-vous que le mixeur est bien branché.
- Placez l'accessoire dans le mixeur de manière sûre.

Le mixeur émet une odeur.

- Le mixeur peut émettre une certaine odeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal.
- Le mixeur a été utilisé trop longtemps. Débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

Le mixeur ne fonctionne plus.

- Le mixeur peut s'arrêter lui-même après avoir été utilisé trop longtemps. Attendez 30 minutes.

Le mixeur se met à vibrer de manière anormale, ou est très bruyant.

- Il y a trop d'aliments, veuillez réduire la quantité.
- Utilisez le mixeur sur une surface stable et plane.
- Vérifiez si la tension d'alimentation n'est pas trop élevée.

La lame se bloque pendant la préparation des aliments.

- Débranchez le mixeur et sortez la partie plongeante du récipient. Rallumez l'appareil et plongez lentement le mixeur de haut en bas.



Informations sur la garantie

JAP garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service pendant 2 ans, à compter de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie. La durée de la garantie peut varier selon les différentes catégories de produits.

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à nous contacter.

Français



Service client

www.japproducts.eu

De Beverspijken 7D

5221EE 's-Hertogenbosch

Pays-Bas

Notre équipe interne est prête à répondre à toutes vos questions !

✉ Email: support@japproducts.eu

☎ Téléphone : +31736447405 (jours ouvrables de 09.00 à 17.00 CET)

Veuillez garder le numéro de votre commande à portée de main avant de contacter notre service client.



Recyclage et destruction des appareils électriques

La directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), précise que les vieux appareils électroménagers ne doivent pas être jetés avec les déchets municipaux non triés. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le logo "poubelle barrée" figurant sur le produit vous rappelle l'obligation de vous débarrasser correctement de l'appareil. Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou le revendeur pour obtenir des informations concernant la démarche à suivre pour jeter correctement les vieux appareils et/ou piles.



MONTREZ-NOUS TOUTES VOS RÉALISATIONS !

Nous espérons que cela vous a été utile. Nous sommes impatients de voir vos différentes réalisations. Si vous souhaitez les partager, notre communauté sera ravie de les voir !

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



PLUS DE PRODUITS JAP

Si vous êtes satisfait de votre **FORCE BLEND F3**,
la gamme de produits ne s'arrête pas là.

**GRAZIE PER IL
TUO ACQUISTO E**



Ci auguriamo che ti sia piaciuto il tuo nuovo **FORCE BLEND F3**
esattamente quanto a noi.

Italiano

**HAI BISOGNO
DI AIUTO?**



La nostra famiglia amichevole è sempre pronta ad assisterti con qualsiasi
domanda potresti avere!

✉ Email: support@japroducts.eu

☎ Telefono: +31736447405 (giorni lavorativi dalle 09:00 alle 17:00 CET)

A nome di tutti noi di JAP,

Buona Coltura



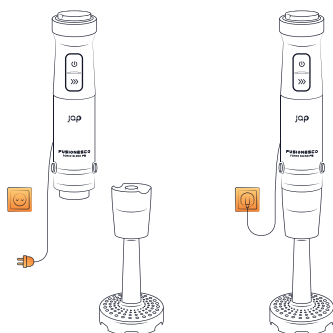
Importanti precauzioni di sicurezza

Leggi attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il tuo **FORCE BLEND F3**.
Tenere queste istruzioni a portata di mano per riferimenti futuri o per nuovi utenti.

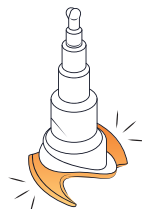


Punti di sicurezza chiave

- **Non** collegare il cavo di alimentazione fino a che il tuo **FORCE BLEND F3** sia completamente assemblato e scollegarlo sempre prima di smontarlo o spostarlo.



- **Fare attenzione** a maneggiare le lame poiché sono molto affilate.



- **Non** usare il **FORCE BLEND F3** per più di 30 secondi e non più di 10 secondi quando si frulla del cibo più duro. Lasciarlo riposare per 3 minuti per di continuare a frullare.
- **Assicurarsi** di usare il **FORCE BLEND F3** e i suoi accessori su una superficie stabile e piana.
- **Non** utilizzare **FORCE BLEND F3** per ingredienti duri come ghiaccio, frutta congelata, frutta secca o datteri.
- **Fare attenzione** quando si frullano cibi caldo poiché possono schizzare.





Sicurezza generale

- **Non** usare il tuo **FORCE BLEND F3** se è danneggiato, difettoso, o se il cavo o la spina presentano dei danni. Non provare a riparare il prodotto. In caso di danni, contattaci.
- **Assicurarsi** di avere le mani asciutte prima di maneggiare la presa o gli interruttori del tuo **FORCE BLEND F3**.
- **Prestare stretta attenzione** ai bambini vicini al **FORCE BLEND F3**. I bambini non dovrebbero usare questo apparecchio.
- **Non destinato** per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Non lasciare mai** funzionare l'apparecchio incustodito.
- **Non** usare parti di sostituzione o accessori estranei, poiché possono causare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- **Non** usare all'esterno. Questo apparecchio è stato progettato solo per uso interno.
- **Non** immergere il tuo **FORCE BLEND F3**, il cavo o la presa in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- **Conservare** l'apparecchio in un luogo sicuro e asciutto quando non in uso.
- **Questo** apparecchio può causare lesioni se non usato correttamente.

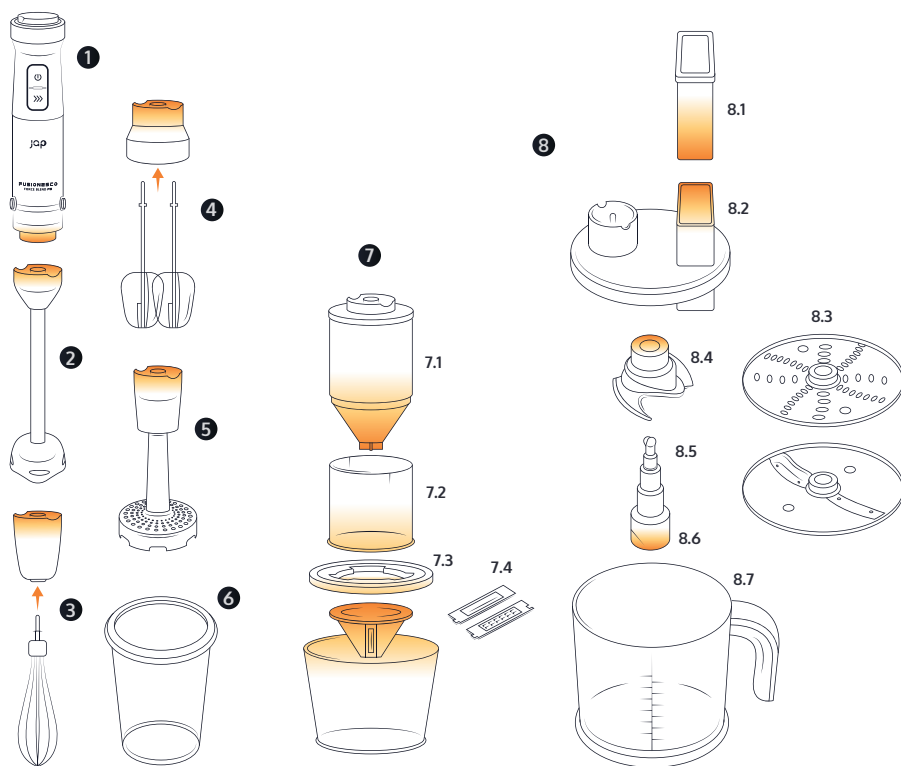


Presa e cavo

- **Prima** di collegare la presa di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- **Assicurarsi** che il cavo non sia aggrovigliato o incastrato durante l'uso.
- **Scollegare** la presa di alimentazione dalla spina quando non si utilizza l'apparecchio.



Conosci il tuo **FORCE BLEND F3**



1. Unità motore
2. Attacco con quattro lame.
3. Frusta
4. Doppia frusta
5. Schiacciapatate
6. Misurino con coperchio

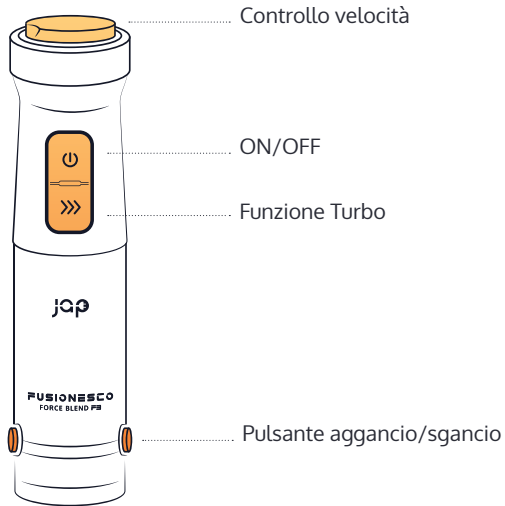
7. Spiralizzatore
- 7.1. Unità di guida
- 7.2. Supporto unità di guida
- 7.3. Contenitore
- 7.4. Lame intercambiabili

8. Mixer
- 8.1. Pusher
- 8.2. Coperchio mixer / contenitore
- 8.3. Riduttore
- 8.4. Disco triturazione/affettatura reversibile
- 8.5. Lama macinazione
- 8.6. Anello sicurezza contenitore
- 8.7. Perno

Italiano



Panelle di controllo



Italiano



Dettagli tecnici



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Stromversorgung: 220-240V, 50/60Hz.

Alimentazione: 220-240V, 50/60Hz.

Potenza massima motore: 1500W.

Potenza nominale: 1500W.

Potenza nominale mixer: 800W.

Made in P.R.C., disegnato nei Paesi Bassi.



Prima del primo utilizzo

1. **Leggere attentamente** le precauzioni di sicurezza e controllare se sono presenti danni visibili sul prodotto.
2. **Rimuovere tutto** l'imballaggio da **FORCE BLEND FB** e gli accessori, inclusi gli adesivi temporanei.
3. Usare il **FORCE BLEND FB** su un superficie stabile e piana.
4. Pulire l'interno e l'esterno del **FORCE BLEND FB** con un panno umido. Asciugare con un asciugamano.



Test di funzionamento

Il test ti aiuterà a familiarizzare con il tuo **FORCE BLEND FB**, ti assicurerà che funzioni correttamente, ed eliminerà possibili residui.



Usare il tuo **FORCE BLEND F3**

USARE IL FRULLATORE MANUALE

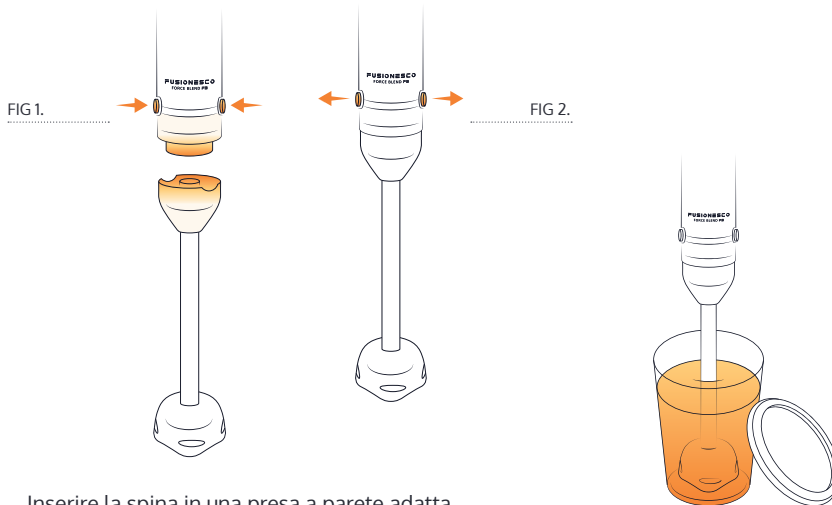
Il frullatore manuale è destinato alla preparazione di pappe, minestre, salse, frullati, maionese e molte altre ricette.

NOTE:

- Non lasciare che alcun liquido ricopra il giunto tra la maniglia e l'asse.
- Muovere lentamente la lama attraverso il cibo, muovendola su e giù in movimenti circolari.
- Se il dispositivo si blocca, scollegarlo prima della pulizia.

Dopo l'utilizzo, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Tenere premuti entrambi i pulsanti (FIG 1.) e inserire l'attacco con lame nel gruppo motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio.



3. Inserire la spina in una presa a parete adatta.
4. Inserire gli ingredienti nel contenitore con coperchio per evitare schizzi e immergere completamente la lama negli ingredienti.
5. Accendere l'apparecchio premendo Ψ o \ggg .
6. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.



USARE LA FRUSTA

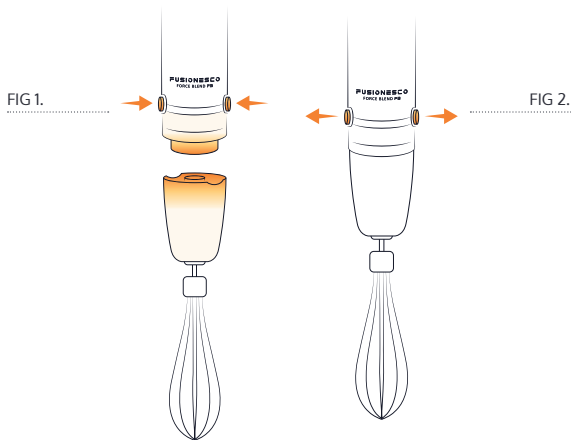
La frusta serve a montare ingredienti morbidi come panna, albumi, zucchero e dolci pronti.

NOTE:

- Non cercare di montare miscele più dure come la margarina, poiché può danneggiare la frusta.
- Non sbattere più di 6 albumi o 1000 ml di crema insieme.
- Non lasciare che alcun liquido superi le fruste.

Dopo l'utilizzo, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti (FIG 1.) e inserire l'accessorio frusta nel motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio.



3. Inserire la spina in una presa a muro adatta.
4. Accendere l'apparecchio premendo \mathbb{U} o \ggg .
5. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.



USARE LA DOPPIA FRUSTA

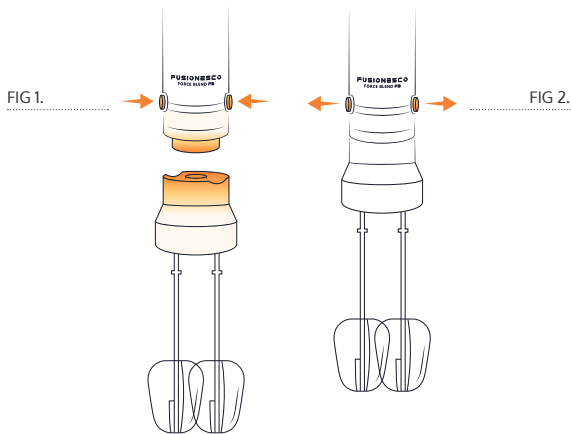
La doppia frusta è destinata alla pastella per dolci, impasto del pane o altri tipi di pastella.

NOTE:

- Non sbattere più di 6 albumi o 1000 ml di crema insieme.
- Non lasciare che alcun liquido superi le fruste.

Dopo l'utilizzo, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti (FIG 1.) e inserire l'accessorio frusta nel motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio.



3. Inserire la spina in una presa a muro adatta.
4. Accendere l'apparecchio premendo ⏻ o »» .
5. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.



USARE LO SCHIACCIAPATATE

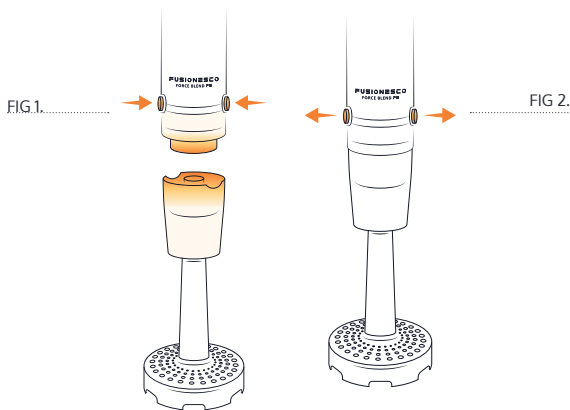
Lo schiacciapatate serve a schiacciare le patate.

NOTE:

- Il dispositivo può surriscaldarsi se la funzione turbo viene utilizzata per un lungo periodo di tempo.
- Spostare l'asse di schiacciamento delicatamente attraverso gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata

Dopo l'utilizzo, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Premere e tenere premuti i pulsanti (FIG 1.) e inserire lo schiacciapatate nel motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio



3. Inserire la spina in una presa a muro adatta.
4. Accendere l'apparecchio premendo ⏻ o ⏮ .
5. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.



USARE LO SPIRALIZZATORE

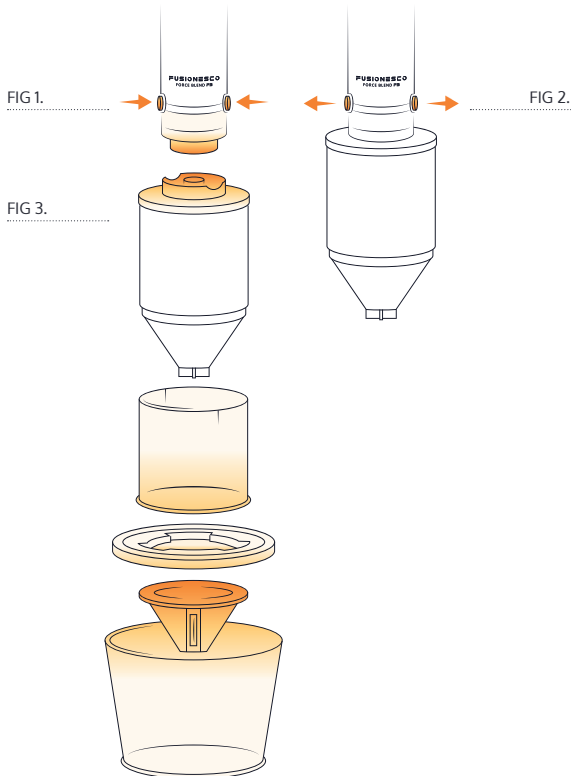
Il spiralizzatore è destinato al taglio di ortaggi o frutta.

NOTE:

- È possibile scegliere tra diverse lame tra cui spesse, sottili e a forma di nastro.
- Non lasciare che gli ingredienti superino i 600 mL.

Dopo l'uso, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Tenere premuti entrambi i pulsanti (FIG 1.) e inserire lo spiralizzatore (FIG 3.) nel motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio.



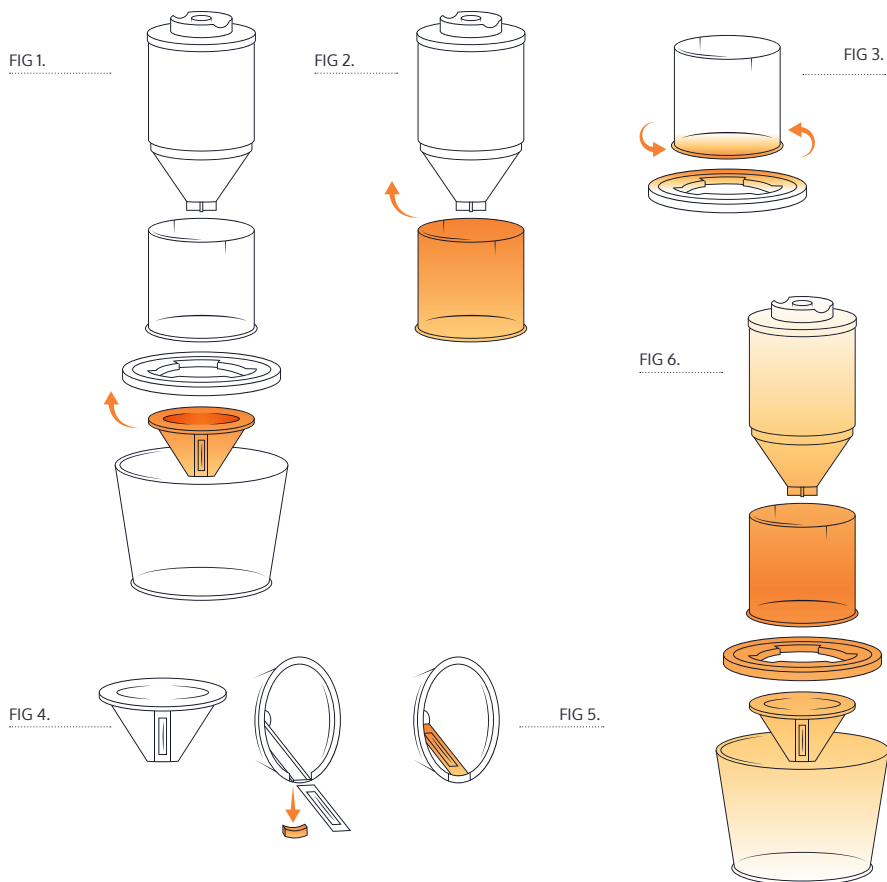
3. Inserire la spina in una presa a muro adatta.
4. Accendere l'apparecchio premendo ⏻ o ⏮ .
5. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.



CAMBIARE LE LAME

Smontare lo spiralizzatore passo dopo passo. Fare attenzione a non tagliarsi.

1. Estrarre le parti assemblate dal misurino. (FIG 1.)
2. Estrarre l'unità di guida dal contenitore (FIG 2.)
3. Staccare il supporto dell'unità di guida ruotandolo in senso antiorario (FIG 3.)
4. Estrarre il contenitore e rimuovere in modo sicuro il clip lama. (FIG 4.)
5. Estrarre la lama e sostituirla con un'altra. (Sottile, spessa o a nastro.)
6. Reinscrivere il clip lama e assicurarsi che sia ben fissato. (FIG 5.)
7. Riasssemblare tutte le parti allo stato originale. (FIG 6.)



USARE IL MIXER

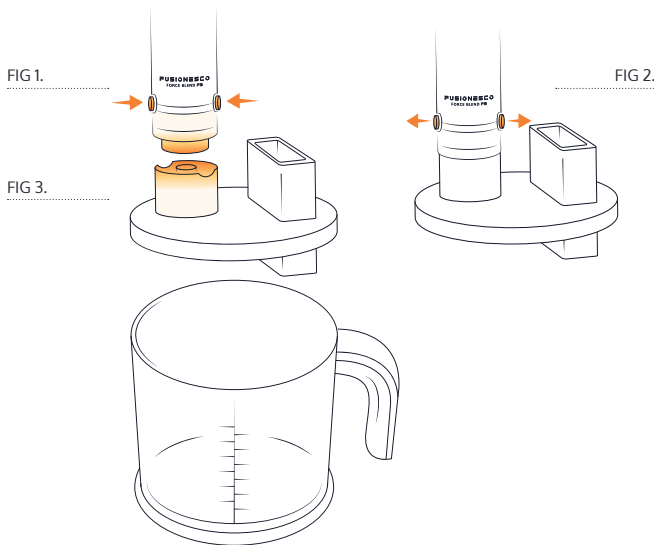
Il robot da cucina è destinato al taglio di carne, formaggio, verdure, erbe aromatiche, pane, biscotti e frutta secca.

NOTE:

- È possibile scegliere tra lama di macinazione, disco di triturazione reversibile e disco di affettatura reversibile.
- Non cercare di tagliare cibo duro come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, pezzi di cioccolato, ecc. Le lame potrebbero danneggiarsi.
- Non lasciare che gli ingredienti superino i 1500 ml.

Dopo l'utilizzo, scollegare, smontare e pulire l'accessorio.

1. Premere e tenere premuti entrambi i pulsanti (FIG 1.) e inserire il contenitore del mixer (FIG 3.) nell'unità motore.
2. Rilasciare entrambi i pulsanti (FIG 2.) per bloccare l'accessorio.



3. Inserire la spina in una presa a muro adatta.
4. Accendere l'apparecchio premendo ⏻ o ⏮ .
5. Controllare la velocità aumentando o diminuendo il livello.
6. Utilizzare il pusher per spingere gli ingredienti nel robot da cucina. Non usare le mani.



CAMBIARE LAME/DISCHI

Smontare il robot da cucina passo dopo passo. Fare attenzione a non tagliarsi.

1. Rimuovere il coperchio del contenitore del robot da cucina ruotandolo in senso antiorario. (FIG 1.)
2. Tirare fuori l'anello di bloccaggio del contenitore. (FIG 2.)
3. Rimuovere la lama spingendo lentamente verso il basso l'anello di bloccaggio del contenitore. Fare attenzione a non tagliarsi.
4. Far scorrere indietro l'anello di bloccaggio del contenitore. (FIG 3.)
5. Posizionare uno dei dischi (triturazione o affettatura) sopra l'anello di bloccaggio del contenitore. Allineare il foro al centro del disco con l'asse e assicurarsi che sia ben fissato spingendo delicatamente verso il basso. Posizionare il disco e l'asse al centro del contenitore del robot da cucina. (FIG 4.)
6. Far scorrere indietro il coperchio del contenitore del robot da cucina e bloccarlo ruotando in senso orario. (FIG 5.)
7. Per fissare la lama di macinazione, tenerla attentamente in una mano mentre si posiziona l'asse attraverso il centro della lama di macinazione con l'altra mano. La lama deve essere posizionata alla base dell'asse. Posizionare la lama di macinazione e l'asse al centro del contenitore del robot da cucina.

NOTE:

- Non utilizzare contemporaneamente uno dei dischi e la lama di macinazione.
- I dischi sono reversibili per passare tra triturazione grossolana o fine/affettatura.

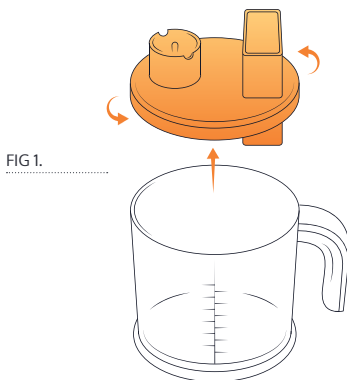


FIG 1.

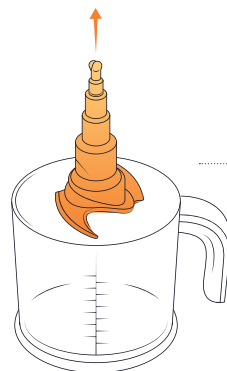


FIG 2.

FIG 3.

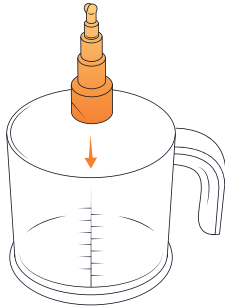


FIG 4.

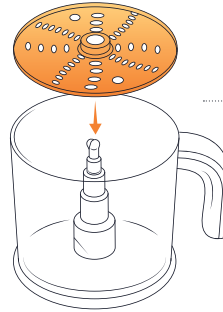
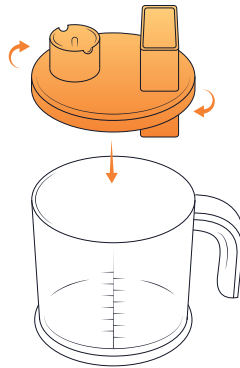


FIG 5.



Manutenzione del tuo **FORCE BLEND F3**

Nota: Pulire sempre il **FORCE BLEND F3** dopo ogni utilizzo.

1. Spegner e scollegare il **FORCE BLEND F3**. Lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
2. Pulire l'esterno del **FORCE BLEND F3** con un panno umido.
3. Le parti staccabili sono lavabili in lavastoviglie. È inoltre possibile lavare le parti staccabili con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Se necessario, immergere.

Nota: Il coperchio del misurino e del robot da cucina e gli accessori per la frusta non sono lavabili in lavastoviglie.

Nota: Le parti staccabili hanno un rivestimento antiaderente. Evitare di utilizzare utensili metallici e materiali di pulizia abrasivi.

4. Per il grasso ostinato:
 - a.) Mescolare 30 ml di bicarbonato di sodio e 15 ml di acqua in una piccola ciotola per formare una pasta spalmabile.
 - b.) Utilizzare una spugna per stendere la pasta sulle parti staccabili e strofinare. Lasciare riposare le parti staccabili per 15 minuti prima del risciacquo.
 - c.) Lavare le parti staccabili con acqua e sapone prima dell'utilizzo.
5. Pulire l'interno del **FORCE BLEND F3** con una spugna o un panno umidi e non abrasivi. **Non** immergere in acqua.
6. Asciugare prima dell'utilizzo.

Nota: Assicurarsi che gli accessori siano completamente asciutti prima di accendere **FORCE BLEND F3**.

Nota: Dopo la lavorazione di alimenti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere colore. Si raccomanda di pulire queste parti con olio vegetale prima di lavarle in lavastoviglie.



Accessori

È possibile acquistare gli accessori del tuo **FORCE BLEND F3** visitando www.japroducts.eu e trovando il punto vendita più vicino a te.

Se hai qualche domanda, contatta support@japroducts.eu.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA

POSSIBILE SOLUZIONE

Il frullatore non si accende.

- Assicurati che il frullatore sia collegato.
- Spingere l'accessorio in modo sicuro nel frullatore.

Il frullatore emette odori.

- Il frullatore può produrre degli odori al primo utilizzo. Questo è normale.
- Il frullatore è stato utilizzato per troppo tempo. Scollegarlo e lasciarlo raffreddare per 30 minuti.

Il frullatore ha smesso di funzionare.

- Il frullatore entrerà in protezione e si fermerà dopo essere stato usato per troppo tempo. Attendere 30 minuti.

Il frullatore inizia a vibrare anormalmente o è molto rumoroso.

- È stato inserito troppo cibo, si prega di ridurre la quantità.
- Utilizzare il frullatore su una superficie stabile e piana.
- Verificare se la tensione di alimentazione è troppo alta.

La lama si blocca durante la lavorazione del cibo.

- Scollegare il frullatore e allontanare la testina di frullatura dal contenitore. Accendere nuovamente l'apparecchio e abbassare lentamente la testina di frullatura, muovendola su e giù.



Informazioni di garanzia

I prodotti JAP garantiscono che tutti i prodotti siano di altissima qualità nel materiale, nell'artigianalità e nel servizio per 2 anni, a partire dalla data di acquisto fino alla fine del periodo di garanzia. La durata della garanzia può variare tra le categorie di prodotti.

Se hai domande o dubbi sul tuo nuovo prodotto, non esitare a contattarci.



Assistenza clienti

www.japroducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Paesi Bassi

Il nostro utile e amichevole supporto è sempre pronto ad assisterti per qualsiasi domanda tu possa avere!

 Email: support@japroducts.eu

 Telefono: +31736447405 (giorni lavorativi, dalle 09:00 alle 17:00 CET)

Tenere a portata di mano l'ID del tuo ordine prima di contattare il nostro servizio clienti.client.



Smaltimento apparecchi elettrici

La direttiva europea 2012/19/UE sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), specifica che i vecchi elettrodomestici non devono essere smaltiti insieme ai normali rifiuti domestici non differenziati. I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente, al fine di ottimizzare il corretto recupero e riciclaggio dei materiali che contengono e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo barrato della "pattumiera con ruote" sul prodotto ricorda l'obbligo di smaltire correttamente l'apparecchio. I consumatori devono contattare le autorità locali o il rivenditore per ottenere informazioni sul corretto smaltimento dei vecchi apparecchi e/o delle loro batterie.



FACCI VEDERE COSA FAI

Speriamo che questo manuale ti sia stato utile. Non vediamo l'ora di vedere i tuoi bellissimi risultati, e se vuoi puoi anche condividerli. La nostra community aspetta i tuoi upload!

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



ALTRI PRODOTTI JAP

Se sei soddisfatto di questo **FORCE BLEND FB**,
la linea prodotti non finisce qui.

**GRACIAS POR
SU COMPRA**




Esperamos que disfrute de su nuevo **FORCE BLEND F3**
tanto como nosotros.

**¿BUSCA
AYUDA?**



La nostra famiglia amichevole è sempre pronta ad assisterti con qualsiasi domanda
potresti avere!

 Correo electrónico: support@japproducts.eu

 Teléfono: +31736447405 (días laborables de 09:00 a 17:00 CET (hora central europea))

En nombre de todos nosotros en los productos JAP,

Que disfrute de su cocino



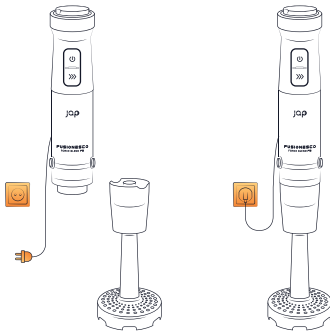
Precauciones importantes de seguridad

Lea estas instrucciones detenidamente antes de usar su **FORCE BLEND F3**. Conserve este manual de instrucciones para un uso futuro o para nuevos usuarios.



Puntos clave para la seguridad

- **No** enchufe el cable de alimentación hasta que su **FORCE BLEND F3** esté completamente ensamblado y siempre desenchúfelo antes de desarmarlo o moverlo.



- Manipule **con cuidado** las cuchillas ya que están muy afiladas.



- **No** utilice el **FORCE BLEND F3** durante más de 30 segundos de forma continua y no más de 10 segundos cuando procese alimentos duros. Déjelo reposar durante 3 minutos antes de continuar procesando.
- **Asegúrese** de utilizar el **FORCE BLEND F3** y los accesorios en una superficie estable y nivelada.
- **No** utilice el **FORCE BLEND F3** para ingredientes duros, como hielo, frutas congeladas, nueces o dátiles.
- **Tenga cuidado** al procesar ingredientes calientes, ya que pueden salpicar.





Sicurezza generale

- **No** utilice su **FORCE BLEND F3** si está dañado, defectuoso o si el cable o el enchufe están dañados. No intente reparar el producto, póngase en contacto con nosotros.
- **Asegúrese** de que sus manos estén secas antes de manipular el enchufe o encender su **FORCE BLEND F3**
- **Supervise** de cerca a los niños cerca de su **FORCE BLEND F3**. Los niños no deben usar este aparato.
- **No está diseñado** para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que las supervisen una persona responsable de su seguridad.
- **Nunca** deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- **No** utilice piezas de repuesto o accesorios de terceros, ya que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **No** lo use al aire libre. Este aparato está diseñado para usarlo en interiores únicamente.
- **No** sumerja su **FORCE BLEND F3**, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- **Guarde** el aparato en un lugar seguro y seco cuando no esté en uso.
- Si se lo usa incorrectamente, **este** aparato puede causar lesiones.

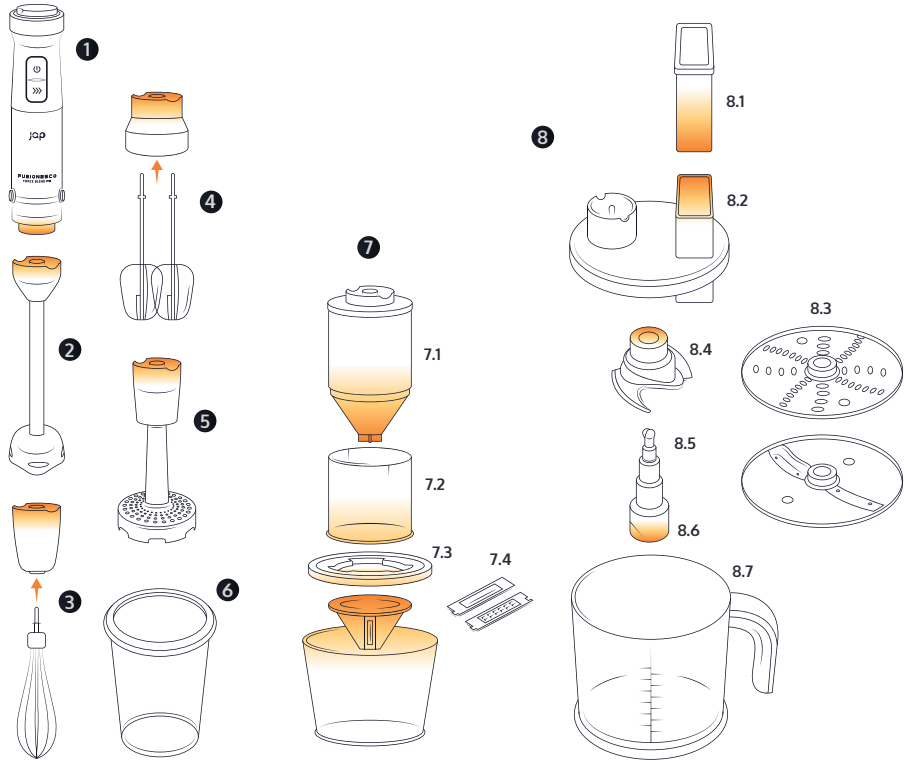


Enchufe y cable

- **Antes** de conectar el enchufe de la toma de corriente, compruebe que su voltaje corresponda con la placa identificadora del aparato.
- **Asegúrese** de que el cable no se enrede ni estorbe durante el uso.
- **Desconecte** el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.



Familiarícese con **FORCE BLEND F3**



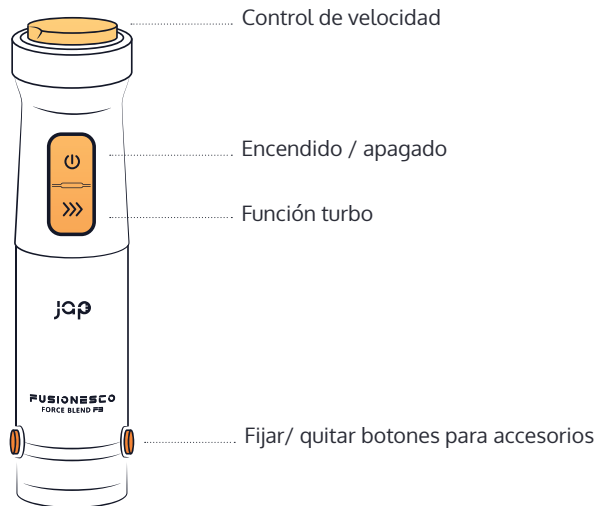
1. Unidad motora
2. Fijación con cuatro cuchillas.
3. Batido
4. Doble Batido
5. Machacador de patatas
6. Taza para medir con tapa

7. Cortador en espiral
- 7.1. Unidad de propulsión
- 7.2. Soporte de unidad de propulsión
- 7.3. Tolva
- 7.4 Cuchillas intercambiables

8. Procesador de alimentos
- 8.1. Empujador
- 8.2. Tapa / tolva del procesador de alimentos
- 8.3. Caja de cambios
- 8.4. Disco de trituración / rebanado reversible
- 8.5. Cuchilla de molienda
- 8.6. Anillo de bloqueo de la Tolva
- 8.7. Eje



Panel de control



Español



Especificaciones técnicas



FORCE BLEND F3

Product reference: F-FB-F3

Fuente de alimentación: 220-240V, 50 / 60Hz.

Potencia máxima del motor bloqueado: 1500 W.

Potencia nominal: 1500W.

Procesador de alimentos de potencia nominal: 800W.

Fabricado en la R.P.C. (República Popular China) diseñado en los Países Bajos



Antes del primer uso

1. Lea atentamente las precauciones de seguridad y compruebe si el producto presenta daños visibles.
2. Retire todo el embalaje del **FORCE BLEND FB** y los accesorios, incluidas las pegatinas temporarias.
3. Utilice **FORCE BLEND FB** en una superficie estable y nivelada.
4. Limpie el interior y el exterior del **FORCE BLEND FB** con un paño húmedo. Seque con una toalla.



Prueba del funcionamiento

Una prueba del funcionamiento le ayudará a familiarizarse con su **FORCE BLEND FB**, asegurarse de que esté funcionando correctamente y durante el proceso limpiarlo de posibles residuos.



Usar SU *FORCE BLEND F3*

USAR LA BATIDORA DE MANO

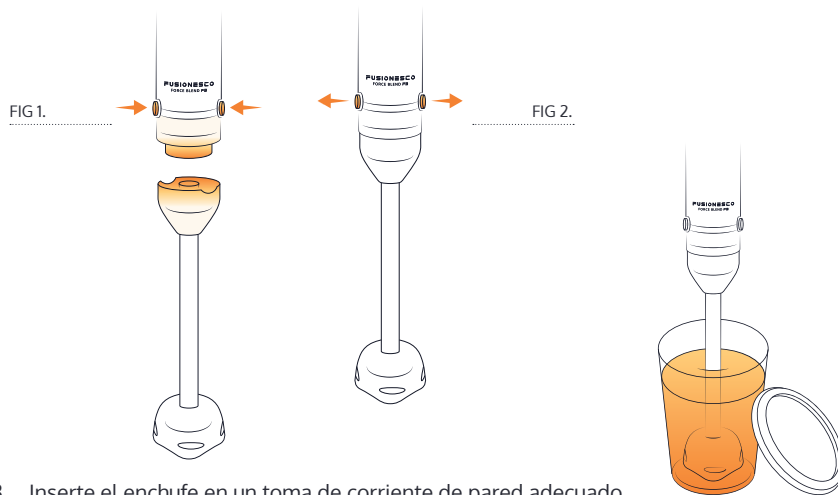
La batidora de mano está diseñada para preparar papillas, sopas, salsas, batidos, mayonesa y muchas otras recetas.

NOTAS:

- No permita que ningún líquido cubra la unión entre el asa y el eje del del propulsor.
- Mueva la cuchilla lentamente por la comida, moviéndola hacia arriba y hacia abajo en círculos.
- Si el dispositivo se atasca, desconéctelo antes de limpiarlo.

Después de usarlo, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio con cuchillas en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para fijar el accesorio



3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
4. Coloque los ingredientes en el vaso con tapa para evitar salpicaduras y sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.
5. Encienda el aparato pulsando Ψ o \gg .
6. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el nivel de control.



USO DE LA BATIDORA

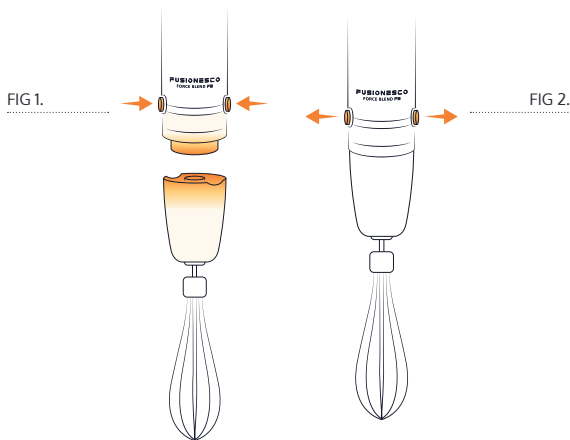
La batidora está diseñada para batir ingredientes blandos como nata, claras de huevo, azúcar y postres ya preparados.

NOTA:

- No intente batir mezclas más duras como margarina, ya que podría dañar la batidora
- No batir más de 6 claras de huevo o 1000ml de nata al mismo tiempo.
- No deje que ningún líquido se eleve por encima de los batidores.

Después de usarlo, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio batidor en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para fijar el accesorio.



3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
4. Encienda el aparato presionando \cup o \gg .
5. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el control del nivel.



USO DE LA BATIDORA DOBLE

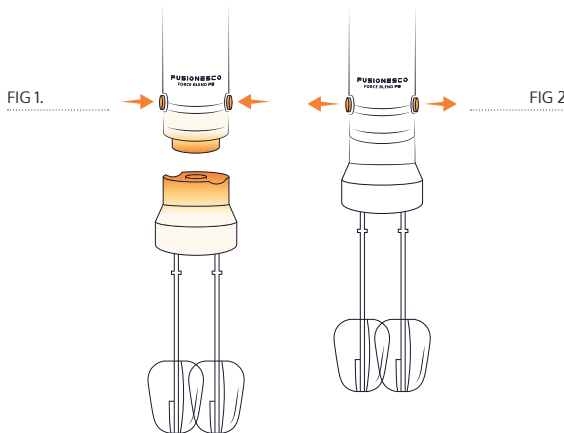
La batidora doble está diseñada para masa para pasteles, masa de pan u otros tipos de masa.

NOTAS:

- No batir más de 6 claras de huevo o 1000ml de nata al mismo tiempo.
- No deje que ningún líquido se eleve por encima de los batidores.

Después de usarla, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio de batidor doble en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para fijar el accesorio.



3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
4. Encienda el aparato presionando \mathbb{U} o \ggg .
5. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el control del nivel.



UTILIZAR LA Prensadora DE PATATAS

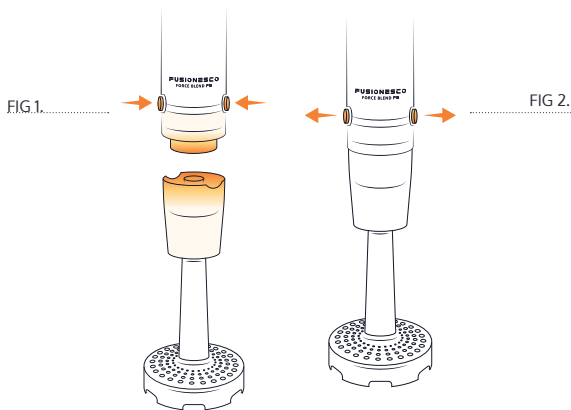
La prensadora de patatas está diseñada para hacer puré de patatas.

NOTAS:

- El dispositivo puede sobrecalentarse si la función turbo se utiliza durante mucho tiempo.
- Mueva la barra de prensado suavemente a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada

Después de usarlo, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio prensador de patatas en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para fijar el accesorio.



3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
4. Encienda el aparato presionando ⏻ o ⏮ .
5. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el control del nivel.



USO DEL CORTADOR EN ESPIRAL

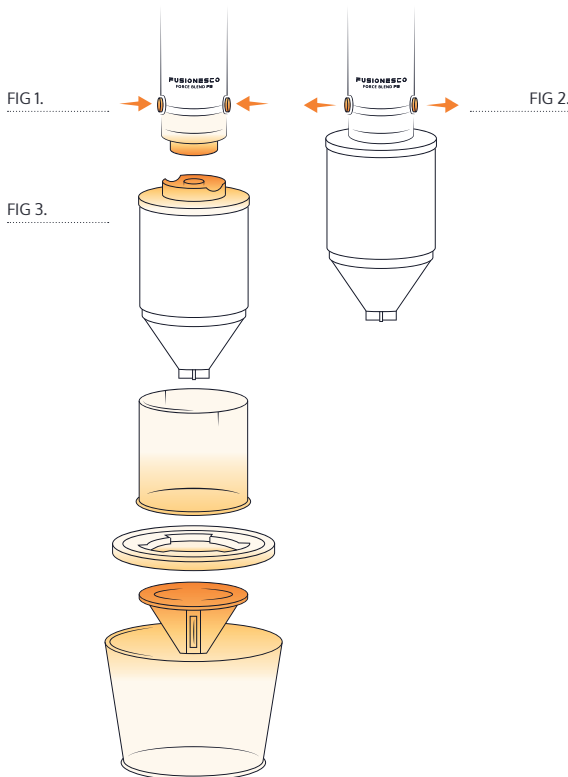
El cortador en espiral está diseñado para cortar verduras o frutas.

NOTAS:

- Puede elegir entre diferentes cuchillas, gruesas, finas y con forma de cinta.
- No permita que ningún ingrediente supere la marca de 600 mL.

Después de usarlo, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Presione y mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio en espiral (FIG. 3.) en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para fijar el accesorio



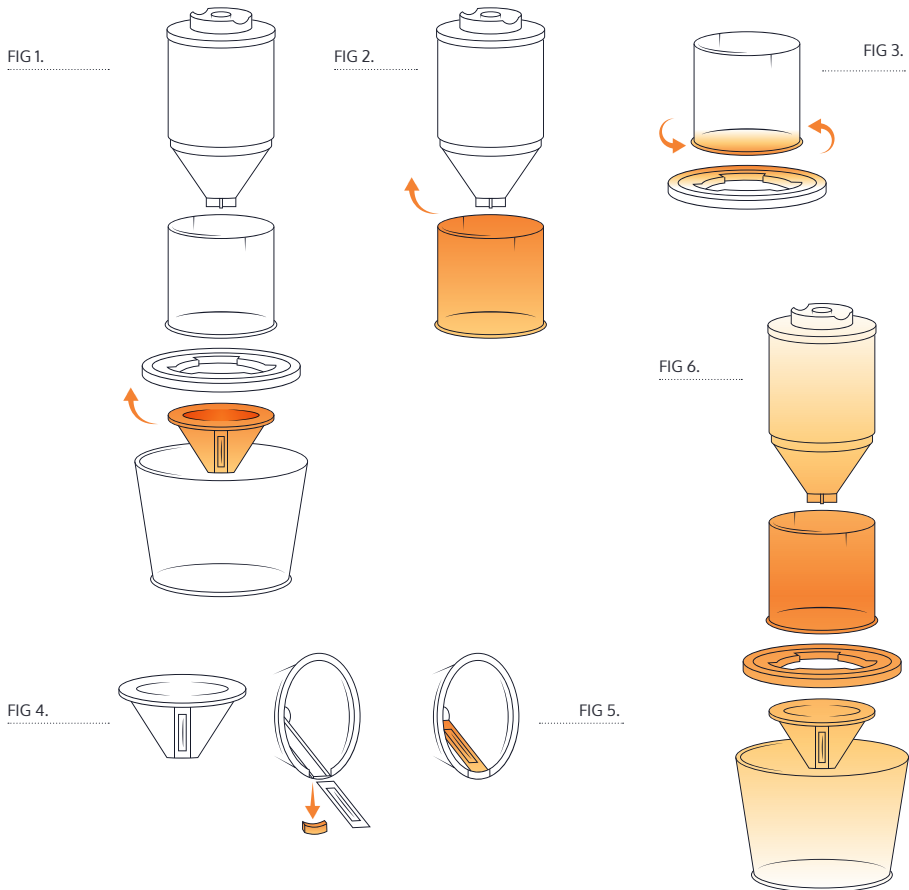
3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado.
4. Encienda el aparato presionando Ψ o \gg .
5. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el control del nivel.



CAMBIO DE CUCHILLAS

Desmonte el cortador en espiral paso a paso. Tenga cuidado de no cortarse.

1. Saque las piezas ensambladas de la taza medidora. (FIG. 1.)
2. Extraiga la unidad propulsora de la tolva (FIG. 2.)
3. Separe el soporte de la unidad propulsora girándola en sentido antihorario (FIG. 3.)
4. Extraiga la tolva y retire teniendo cuidado el gancho de la cuchilla. (FIGURA 4.)
5. Saque la cuchilla y reemplácela por otra. (Delgada, grueso o en cinta).
6. Vuelva a insertar el gancho de la cuchilla y asegúrese de que esté cerrado. (FIG. 5.)
7. Vuelva a ensamblar todas las piezas a su estado original. (FIG. 6.)



USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

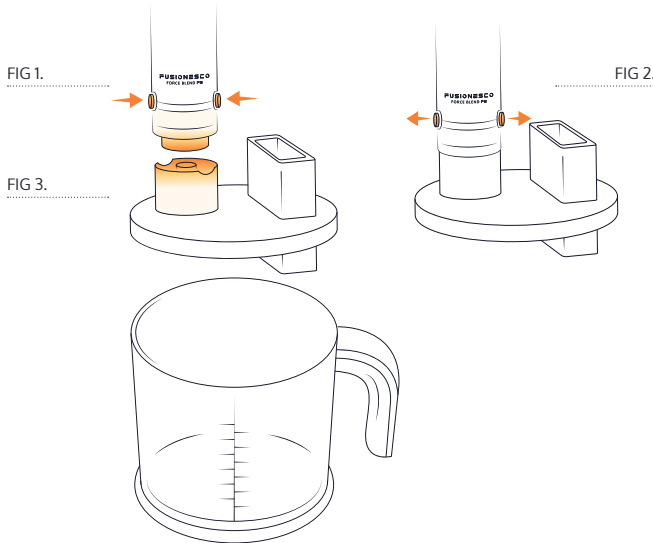
El procesador de alimentos está diseñado para picar carne, queso, verduras, hierbas, pan, galletas y frutos secos.

NOTAS:

- Puede elegir entre una cuchilla de moler, un disco de triturado reversible y un disco de corte reversible.
- No intente picar alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, onzas de chocolate, etc. Las cuchillas podrían dañarse.
- No permita que ningún ingrediente supere la marca de 1500 ml.

Después de usarlo, desenchufe, desmonte y limpie el accesorio.

1. Presione y mantenga presionados ambos botones (FIG. 1.) e inserte el accesorio en el recipiente del procesador de alimentos (FIG. 3.) en la unidad del motor.
2. Suelte ambos botones (FIG. 2.) para sujetar el accesorio.



3. Inserte el enchufe en un toma de corriente de pared adecuado
4. Encienda el aparato presionando ψ o \gg .
5. Controle los niveles de velocidad aumentando o disminuyendo el control del nivel.
6. Utilizzare il pusher per spingere gli ingredienti nel robot da cucina. Non usare le mani.



CAMBIO DE CUCHILLAS / DISCOS

Desmonte el procesador de alimentos paso a paso. Tenga cuidado de no cortarse.

1. Quite la tapa del recipiente del procesador de alimentos girándola en sentido antihorario. (FIG. 1.)
2. Saque el seguro del anillo de la tolva. (FIG. 2.)
3. Retire la cuchilla de molienda empujando lentamente el seguro del anillo de la tolva hacia abajo. Tenga cuidado de no cortarse.
4. Vuelva a colocar el seguro de anillo de la tolva. (FIG. 3.)
5. Coloque uno de los discos (triturado o rebanado) encima del seguro de anillo de la tolva. Alinee el orificio en el centro del disco con el vástago y asegúrese de que esté bien sujeto presionando suavemente hacia abajo. Coloque el disco y el vástago en el centro del recipiente del procesador de alimentos. (FIG. 4.)
6. Vuelva a colocar la tapa del recipiente del procesador de alimentos y ciérrela girándola en el sentido de las agujas del reloj. (FIG. 5.)
7. Para sujetar la hoja de amolar, sosténgala con cuidado con una mano mientras con la otra mano coloca el vástago a través del centro de la cuchilla de moler. La hoja debe colocarse en la base del eje. Coloque la cuchilla de triturar y el vástago en el centro del recipiente del procesador de alimentos.

NOTAS:

- No utilice uno de los discos y la cuchilla de moler al mismo tiempo.
- Los discos son reversibles para cambiar entre triturador / rebanado grueso o fino.

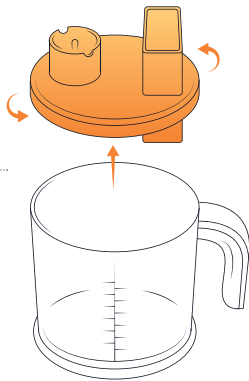


FIG 1.

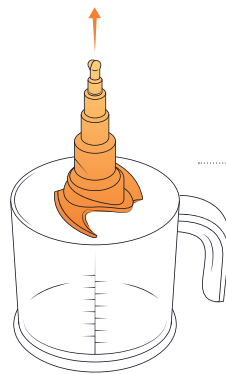


FIG 2.

FIG 3.

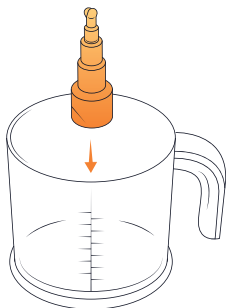


FIG 4.

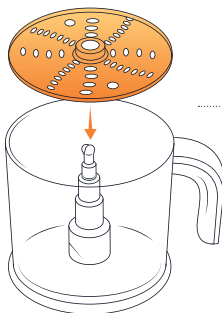
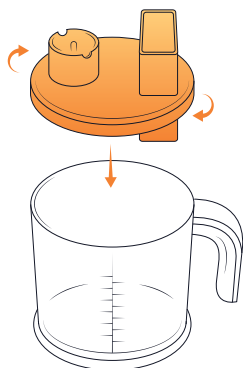


FIG 5.



Cuidado de SU **FORCE BLEND F3**

Nota: Limpie siempre **FORCE BLEND F3** después de cada uso.

1. Apague y desenchufe el **FORCE BLEND F3**. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del **FORCE BLEND F3** con un paño húmedo.
3. Las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las partes desmontables con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Si fuera necesario póngalas en remojo.

Nota: Tanto las tapas de la taza medidora y de la procesador de alimentos, así como los accesorios para batir no son aptos para lavavajillas.

Nota: Las piezas desmontables tienen un revestimiento antiadherente. Evite el uso de utensilios de metal y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para grasas rebeldes:
 - a.) Mezcle 30 ml de bicarbonato de sodio y 15 ml de agua en un tazón pequeño para formar una pasta unttable.
 - b.) Use una esponja para esparcir la pasta en las partes desmontables y frótelas. Deje reposar las partes desmontables durante 15 minutos antes de enjuagarlas.
 - c.) Lave las partes desmontables con agua y jabón antes de usarlas.
5. Limpie el interior del **FORCE BLEND F3** con una esponja o un paño húmedo y no abrasivo. No lo sumerja en agua.
6. Seque antes de usarlo.

Nota: asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de encender el **FORCE BLEND F3**.

Nota: Después de procesar alimentos coloreados, las partes plásticas del aparato pueden perder color. Se recomienda limpiar estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas en el lavavajillas.



Accesorios

Puede comprar accesorios para su **FORCE BLEND F3** visitando www.japroducts.eu y buscando el punto de venta más adecuado.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con support@japroducts.eu.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA

POSIBLE SOLUCIÓN

La mezcladora no se enciende.

- Asegúrese de que la mezcladora esté enchufada.
- Empuje el accesorio de forma segura en la mezcladora.

La mezcladora emite olor.

- La mezcladora puede producir algún olor cuando la use por primera vez. Esto es normal.
- La mezcladora se ha utilizado durante demasiado tiempo. Desenchúfela y déjala enfriar durante 30 minutos.

La mezcladora ha dejado de funcionar.

- La mezcladora se protegerá y se detendrá sola después de un uso prolongado. Espere 30 minutos.

La mezcladora comienza a vibrar de manera anormal o hace mucho ruido.

- Demasiados alimentos procesados, reduzca la cantidad de los mismos.
- Use la mezcladora sobre una superficie estable y nivelada.
- Compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación no sea demasiado alto.

La cuchilla se atasca durante el procesamiento de alimentos.

- Desenchufe la mezcladora y saque el cabezal de mezclado del vaso. Vuelva a conectar la alimentación y baje lentamente el cabezal mezclador mientras lo mueve hacia arriba y hacia abajo.



Información sobre la garantía

JAP garantiza que todos sus productos son de la más alta calidad en materiales, mano de obra y servicio durante 2 años, a partir de la fecha de compra hasta el final del período de garantía. La duración de la garantía puede variar entre las categorías de productos.

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su nuevo producto, no dude en comunicarse con nosotros.



Atención al cliente

www.japproducts.eu
De Beverspijken 7D
5221EE 's-Hertogenbosch
Holanda

¡Nuestra atenta familia interna está lista para ayudarle con cualquier pregunta que pueda tener!

✉ Correo electrónico: support@japproducts.eu

☎ Teléfono: +31736447405 (workdays from 09.00 – 17.00 CET)

Tenga a mano su ID del pedido antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



Eliminación de aparatos eléctricos

La directiva europea 2012/19 /UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), especifica que los aparatos eléctricos domésticos viejos no deben desecharse con los residuos municipales normales sin clasificar. Los electrodomésticos viejos deben recogerse por separado, con el fin de optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo de "papelera con ruedas" cruzado en el producto le recuerda su obligación de desechar el aparato correctamente. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o el minorista para obtener información sobre la eliminación correcta de electrodomésticos viejos y / o sus baterías.



MUESTRENOS LO QUE ESTÁ HACIENDO

Esperamos que le haya sido de ayuda. Estamos ansiosos por ver sus hermosos resultados y creemos que querrá compartirlos. Nuestra comunidad espera sus comentarios.

#JAPproducts



Instagram :
@jap_nl



Facebook :
JAP_nl



MÁS PRODUCTOS JAP

Si está satisfecha con este **FORCE BLEND F3**,
la línea de productos no se detiene aquí.



Questions or concerns?
support@japroducts.eu

www.japroducts.eu