

*electromix*  
FOOD PROCESSOR

FOODPROCESSOR  
HANDLEIDING



**TT-FP900**

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)

[www.turbotronic.nl](http://www.turbotronic.nl)







Bedankt voor het kiezen:

**FOODPROCESSOR van TurboTronic® .**

TT-FP900 is ideaal voor dagelijks gebruik - of u nu gezonder wilt eten, creatiever wilt zijn of gewoon tijd wilt besparen bij het bereiden van maaltijden. Dagelijkse maaltijdbereiding wordt gemakkelijk gemaakt met een glazen kan van 1,5 liter en een kom van 3 liter die is voorzien van handgreep en handige schenktuit voor eenvoudig schenken. Het uniek ontworpen roestvrijstalen mes hakkt en pureert nauwkeurig. Met de instelbare 2 snelheden én pulsfunctie geeft de foodprocessor u nauwkeurige controle over grove of fijne resultaten. Ideaal voor het maken van een grove pico de gallo, een romige hummus, gladde saus of smakelijke dressing.

**Bewaar deze instructie**

**Alleen voor huishoudelijk gebruik!**

	Geeft aan dat u de instructies moet lezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een gevaar aan dat persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke materiële schade kan veroorzaken als de waarschuwing bij dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor binnenshuis en huishoudelijk gebruik.

## ■ VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Dompel het apparaat nooit onder in een vloeistof **en scherpe randen**. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Voorkom dat kinderen of andere personen die de werking van dit apparaat niet kennen dit apparaat gebruiken, tenzij zij de juiste instructie hebben gekregen. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of onderricht zijn in het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn onderhoudsagent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Houdt uw vingers uit de buurt van bewegende delen en gemonteerd gereedschap. Steek nooit uw vingers enz. in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

- Met het oog op de veiligheid van uw kinderen dient u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, piepschuim enz.) buiten hun bereik te houden.
- Kom niet in aanraking met veiligheidsschakelaars.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkvlak.
- Wees zeer voorzichtig wanneer u de messen of inzetstukken hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u ze uit de machine haalt, de snijranden zijn zeer scherp.
- Wacht tot de bewegende delen niet meer draaien voordat u het deksel van de machine verwijdert.
- De op de accessoires aangegeven maximale inhoud niet overschrijden.

## ■ **VOOR HET AANSLUITEN OP STROOM**

- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het type voeding en de netspanning overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.
- Scheur bij het eerste gebruik alle verpakkingspapier en plastic zakken eraf. Maak de fittingen schoon.

## ■ **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## ■ **2 SNELHEIDSREGELAAR & PULSSNELHEID**

- Als u wilt dat de keukenmachine langzaam beweegt, draait u de instelling op niveau "1".
- Als de keukenmachine snel moet werken, zet u de instelling op niveau "2".
- Gebruik de pulsschakelaar voor een hogere snelheid. Stop de pulsschakelaar om de motor te stoppen.

## ■ **HET GEBRUIK VAN DE MESSEN**



De 2 messen zijn misschien wel het meest veelzijdig van alle hulpstukken.

### Voor roestvrij stalen messen:

- ▲ Snijd het voedsel voor de verwerking in stukjes ter grootte van de duwer.
- ▲ Laat niet meer dan 3 min. per keer werken, laat de motor afkoelen voor de volgende bewerking met mistens 30 min.
- ▲ Voor grover voedsel gebruikt u de pulsschakelaar.

Voedsel	Verwerkingsgrootte	Hoeveelheid	tijd	Snelheid
Ui	In 4 stukken Zonder schil	250g	ongeveer 30-60 sec.	Impuls
Knoflook	Zonder schil	250g	ongeveer 30-60 sec.	Impuls
Wortel	< 2x2 cm	250g	ongeveer 30-60 sec.	Snelheid 2/puls
Vlees	< 2x2 cm zonder bot	250g	ongeveer 30-60 sec.	Snelheid 2/puls

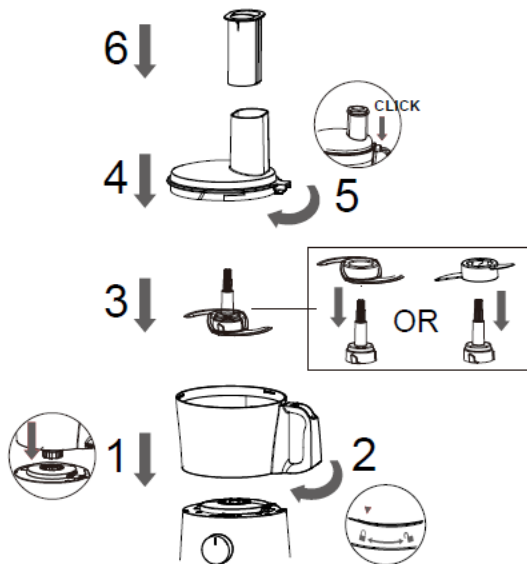
### Voor kunststof mesblad:

- ▲ Laat niet meer dan 2 min. per keer werken, laat de motor afkoelen voor de volgende bewerking met minstens 30 min.

Voedsel	Stel hoeveelheid voor		Tijd	Snelheid
Meel / water	Meel	100g	ongeveer. 90 sec.	Snelheid 1
	water	65g		

Mengen van cakebeslag	Eieren	1 stuks	ongeveer 2 min.	Snelheid 1
	Margarine	50g		
	Suiker	50g		
	Meel	50g		
	Bakpoeder	1g		

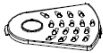
- Volg onderstaande stroomafbeelding stap voor stap om de machine te monteren.
- Zorg ervoor dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 5 goed vergrendeld zijn, anders werkt de machine niet.
- In stap 3 kan een roestvrijstalen mes of een kunststof mes worden gebruikt.
- Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegengestelde stroom en richting.
- Open de deksel pas als de messen volledig stilstaan



## **GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE: JULIENNE / FRIET & SNIJMES**



- ▲ Let op de capaciteitslijn van de container. Als het voedsel de maximumlijn op de container nadert, stop dan met werken en giet het voedsel uit.
- ▲ Schakel in en druk gelijkmatig met de duwer - steek nooit uw vingers in de toevoerbuis.
- ▲ Werk niet langer dan 3 min. per keer, Laat de motor voor de volgende bewerking minstens 30 min. afkoelen.



Julienne mes



Snijsmes



Frietmes

<u>Voedsel</u>	<u>Stel hoeveelheid voor</u>	<u>Verwerkingstijd</u>	<u>Snelheden</u>		
			<u>Julienne Schijf</u>	<u>Snijschijf</u>	<u>Frietschijf</u>
<u>Wortel</u>	500g	<u>ongeveer 1 min.</u>	<u>Snelheid 1</u>	<u>Snelheid 2</u>	<u>N/A</u>
<u>Aardappel</u>	500g	<u>ongeveer 1 min.</u>	<u>N/A</u>	<u>N/A</u>	<u>Snelheid 2</u>
<u>Courgette</u>	500g	<u>ongeveer 1 min.</u>	<u>N/A</u>	<u>Snelheid 2</u>	<u>N/A</u>
<u>Prei</u>	500g	<u>ongeveer 1 min.</u>	<u>N/A</u>	<u>Snelheid 2</u>	<u>N/A</u>
<u>Bieten zonder schil</u>	500g	<u>ongeveer 1 min.</u>	<u>N/A</u>	<u>Snelheid 2</u>	<u>N/A</u>

Voor de beste prestaties volgt u de bovenstaande suggestie over de snelheden.

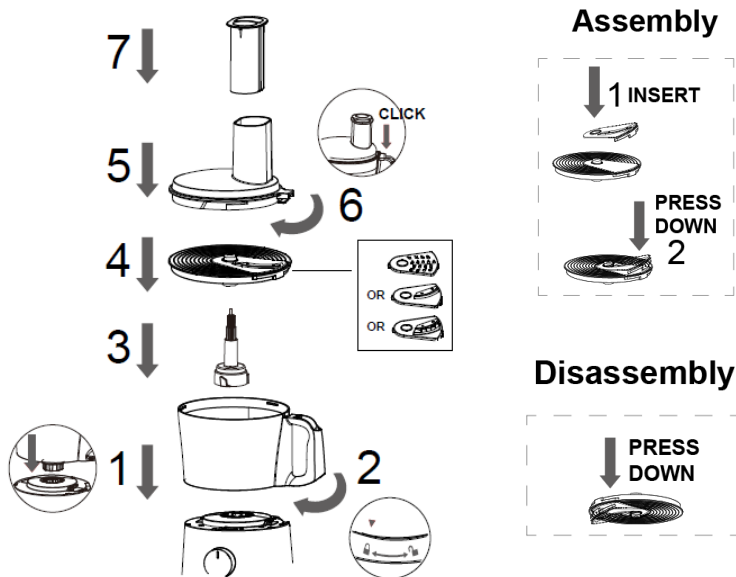
Voor het Julienne mes wordt snelheid 1 voorgesteld.

Voor het snijmes wordt snelheid 2 voorgesteld.

Voor frietmes wordt voorgesteld op snelheid 2

1. Volg de afbeelding om de machine stap voor stap in elkaar te zetten.
2. Zorg ervoor dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 6 goed vergrendeld zijn, anders werkt de machine niet.
3. In stap 4 kunnen 3 type bladen worden ingesteld, zorg ervoor dat beide bladen goed vastzitten op de bladhouder.
4. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegengestelde stroom en richting.
5. Wees altijd voorzichtig met het mes, want het is zeer scherp.
6. Open de deksel pas als de messen volledig stilstaan.





## MET BEHULP VAN DE EMULGEERSCHIJF



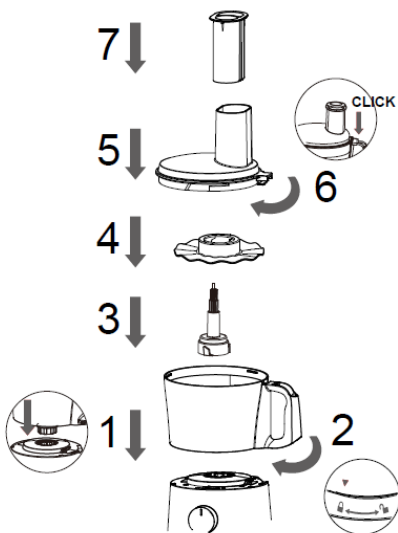
Te gebruiken voor aioli, instantpudding, mayonaise, slagroom, het opkloppen van eieren, eiwitten en biscuïtmixen.

- \* Gelieve niet te gebruiken om cake mengsels met boter te bereiden. of margarine of om deeg te kneden.
- \* Gebruik voor het opkloppen van eiwit eieren op kamertemperatuur. Zorg ervoor dat de kom en de emulgeerschijf droog zijn en vrij van vet.
- \* Reinig de emulgeerschijf na elk gebruik.

Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten achter elkaar.  
Laat de motor ten minste 30 minuten afkoelen voor de volgende ronde.

1. Volg de afbeelding om de machine stap voor stap in elkaar te zetten.
2. Zorg ervoor dat de kom in stap 2 en de deksel in stap 6 goed vergrendeld zijn, anders werkt de machine niet.
3. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegengestelde stroom en richting.
4. Neem de emulgeerschijf alleen uit het apparaat als het volledig is gestopt.

Voor het beste verwerkingsresultaat: **gebruik de max. snelheid.**



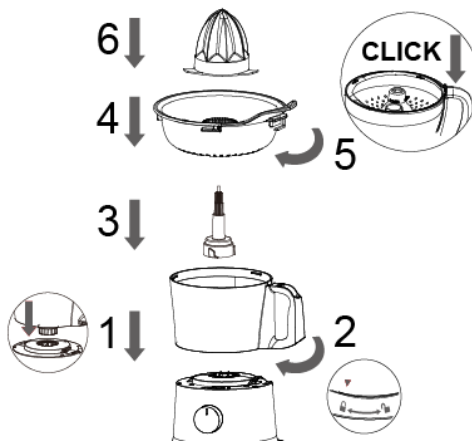
## ■ HET GEBRUIK VAN DE CITRUSPERS



Gebruik deze citruspersers om het sap uit citrusvruchten te persen (bijvoorbeeld sinaasappels).

Let op de capaciteitslijn. Zodra het voedsel de maximumlijn op de container nadert, moet u stoppen en het voedsel uitgieten.

- ▲ Werk niet langer dan 3 min. per keer, Laat de motor voor de volgende bewerking minstens 30 min. afkoelen.
  - ▲ Voor de beste prestaties drukt u de vrucht niet alleen verticaal maar ook links of rechts in.
1. Volg de afbeelding om de machine stap voor stap in elkaar te zetten.
  2. Zorg ervoor dat de kom in stap 2 en de sapcentrifuge in stap 5 goed vergrendeld zijn, anders werkt het apparaat niet.
  3. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegengestelde stroom en richting.
  4. Haal de sapcentrifuge pas uit de machine als deze helemaal stilstaat.

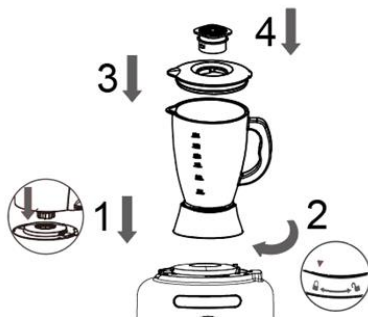


## ■ GEBRUIK VAN DE MIXER



- ▲ Werk niet langer dan 2 min. Laat de motor voor de volgende handeling minstens 30 min. afkoelen.

- ▲ Open de deksel nooit als het mes nog draait. Voor extra voorzichtigheid kunt u de stekker uit het stopcontact halen voordat u de deksel verwijdert.
  - ▲ Om tijdens de verwerking vloeibare ingrediënten toe te voegen, verwijdert u de maatbeker van de deksel en giet u de vloeistof door de opening in de deksel.
  - ▲ Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat je ze verwerkt.
  - ▲ Giet voor een grote hoeveelheid ingrediënten kleine batches in plaats van een grote hoeveelheid in één keer.
  - ▲ Gebruik gekookte ingrediënten voor een soepbereiding.
  - ▲ Als een vloeistof heet is of de neiging heeft te schuimen (bv. melk), doe dan niet meer dan 1 liter in de blenderkan om morsen te voorkomen.
  - ▲ Als het resultaat niet bevredigend is, schakelt u het apparaat uit en roert u de ingrediënten met een spatel.
  - ▲ Voor het beste verwerkingsresultaat: **gebruik de maximale snelheid of pulsfunctie.**
1. Volg de afbeelding om de machine stap voor stap in elkaar te zetten.
  2. Zorg ervoor dat de pot in stap 2 goed afsluit, anders werkt de machine niet.
  3. Na gebruik kunt u de machine demonteren door tegengestelde stroom en richting.
  4. Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het roestvrij stalen blad, want het is zeer scherp.
  5. Open de deksel alleen als de messen volledig stilstaan.



## ■ **REINIGING**

- Verwijder voor het schoonmaken het netsnoer uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing met motor niet onder in water.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik alleen een vochtige doek om de buitenkant van de behuizing te reinigen.
- Onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen, kunnen in een sopje worden gereinigd.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

## ■ **CORRECTE VERWIJDERING**



Dit product bevat recycleerbare materialen.

Gooi dit product niet weg als gesorteerd huishoudelijk afval. Neem contact op met uw gemeente voor het dichtstbijzijnde inzamelpunt.

## ■ **PROBLEMEN OPLOSSEN**

<b>PROBLEEM</b>	<b>EENVOUDIGE OPLOSSING</b>
De machine werkt niet	* Er zit een veiligheidsvergrendeling op de verwerkingskom/menger. Zorg ervoor dat de kom en het slot goed vergrendeld zijn. * Als de motor nog steeds niet start, controleer dan het netsnoer en het stopcontact.
Friet en Julienne Schijf	* Verwijder altijd alle geblokkeerde aardappelen van de schijf voordat u meer aardappelen verwerkt.
Er blijft wat voedsel achter op de schijf na verwerking	* Het is normaal dat er kleine stukjes overblijven na de verwerking.

Motor vertraagt bij het mengen van deeg	* De hoeveelheid deeg kan de maximale capaciteit overschrijden. Verwijder de helft en verwerk in twee partijen. * Voeg niet meer dan 250g deeg toe.
Deeg is te droog	* Draai de machine en voeg water toe via het toevoerkontje, 1 eetlepel per keer tot het deeg de binnenkant van de verwerkingskom schoonmaakt.
Deeg is te nat	* Draai de machine en voeg bloem toe via het voedingsblokje, 1 eetlepel per keer tot het deeg de binnenkant van de verwerkingskom schoonmaakt.
Motor vertraagt bij hakmes	* Hoeveelheid vlees kan te veel zijn. Verwijder de helft en verwerk het in twee keer. * Voor het beste resultaat, ontdoe het vlees van vet voordat u het verwerkt.
Trilt/beweegt tijdens de verwerking	* Maak de rubberen voetjes aan de onderkant van het apparaat schoon en droog. * Controleer ook of het maximale draagvermogen niet wordt overschreden.

## VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet bij het normale ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool van de doorgestreepte "vuilnisbak op wieltjes" op het product

herinnert u aan uw verplichting om het apparaat gescheiden in te zamelen.

Consumenten moeten contact opnemen met hun gemeente of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude apparaat.

## **BEPERKTE GARANTIE**

De beperkte garantie geldt voor aankopen bij erkende verkopers van **TurboTronic®**.

**TurboTronic®** Garantiedekking geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

**TurboTronic®** garandeert dat het toestel vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De beperkte garantie geldt alleen als het apparaat onder normale huishoudelijke omstandigheden wordt gebruikt en wordt onderhouden volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende voorwaarden en uitsluitingen:

### **Wat valt onder deze garantie?**

1. De originele eenheid en/of de niet-slijtbare onderdelen die naar het oordeel van **TurboTronic®** defect zijn, zullen worden gerepareerd of vervangen.
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor het toestel te vervangen door een toestel van gelijke of grotere waarde.

### **Wat wordt niet gedekt door deze garantie?**

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals mengvaten, deksels, kopjes, messen, blendervoeten, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging

vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.

2. Elk apparaat waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.

3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatig gebruik, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van het putje van de motorbasis van gemorst voedsel en ander vuil), of schade door verkeerd gebruik tijdens het transport.

4. Gevolgschade en incidentele schade.

5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic** erkende reparateurs<sup>®</sup>. Deze gebreken omvatten schade veroorzaakt tijdens het verzenden, wijzigen of repareren van het **TurboTronic**<sup>®</sup> product (of een van zijn onderdelen) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een niet door **TurboTronic**<sup>®</sup> erkende reparateur.

6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of bediend.

Illustraties kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, daarom kunnen de hierin opgenomen specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

**TurboTronic**<sup>®</sup> en **Z-Line**<sup>®</sup> zijn geregistreerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V.B.A.**<sup>®</sup>

PRINTED IN PRC