

7MAGIC

Food processor

Instruction manual



EU: +49 2104 286 5085



www.7magic.de



support@7magic.de

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT use jet/pressure washers to clean the appliance.
- DO NOT immerse the motor base in water.
- DO NOT attempt to process items that this machine is not designed for. This can damage the cutting attachments.
- DO NOT feed food into the appliance by hand or objects (like knives). ALWAYS use the pusher supplied.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use, before cleaning and before putting on or taking off parts.
- Suitable for indoor and household use only.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Caterlite agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Be extremely careful when handling blades and inserts, especially when assembling/disassembling and cleaning after use. **Blades are very sharp.**
- Do not operate with loose or damaged blades.
- Only use original Caterlite parts and attachments with this appliance.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Caterlite recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Caterlite recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Caterlite product.

Pack Contents

The following is included:

- | | | |
|-------------------|----------------------------|---------------------------------|
| • Motor base | • Blade holder | • Emulsifying plate |
| • Driver | • Slicing blade | • Citrus juicer attachment |
| • Processing bowl | • Coarse grating blade | • Cone |
| • Blade adapter | • Fine grating blade | • Blender Jug, lid and lid plug |
| • Bowl cover | • Chopper blade (metal) | • Instruction manual |
| • Pusher | • Kneading blade (plastic) | |

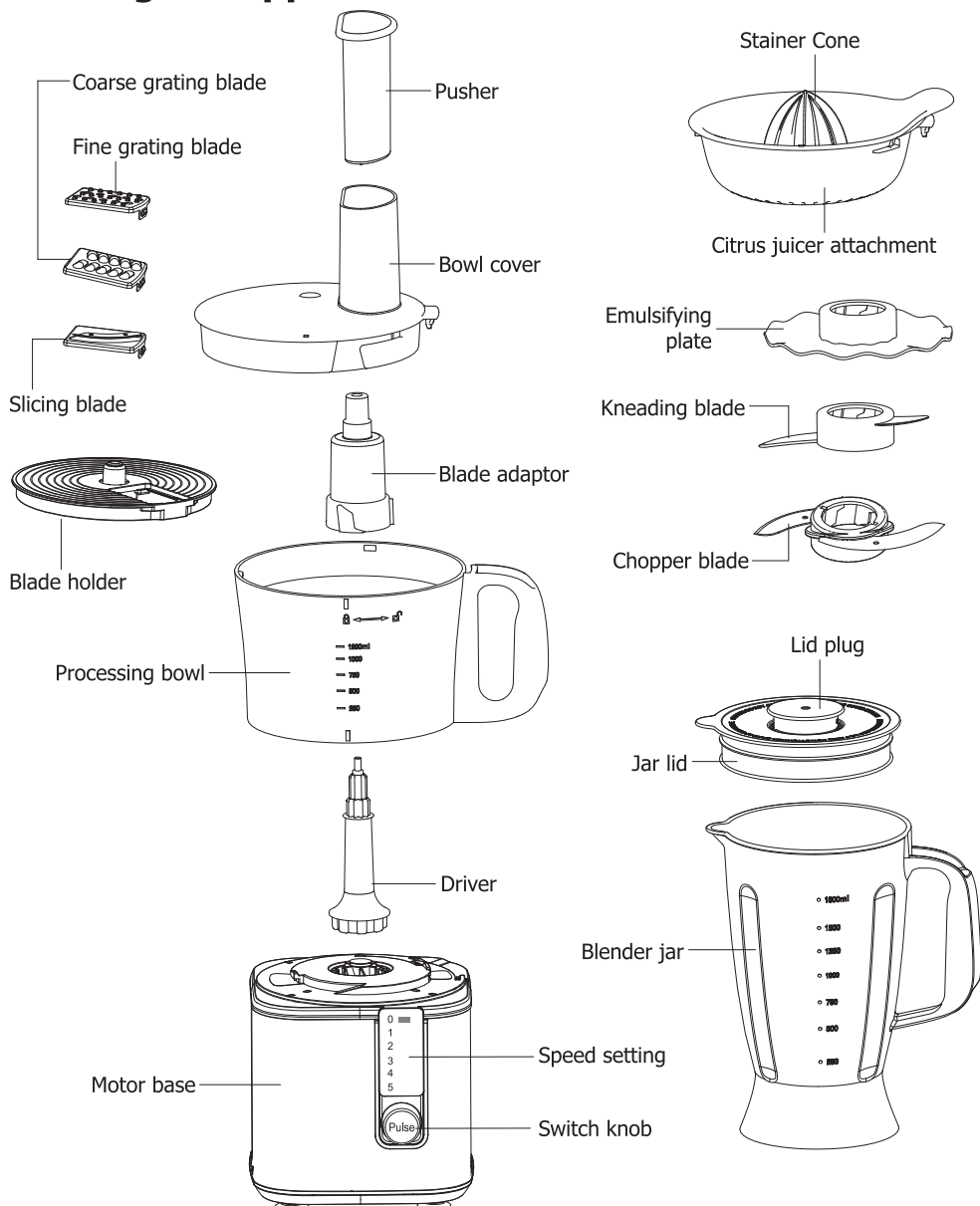
Caterlite prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

Installation

Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and plastic coatings are thoroughly removed from all surfaces. Place the appliance on a flat surface, ensuring the suction feet on the bottom get a firm grip.

Knowing the appliance



Assembly

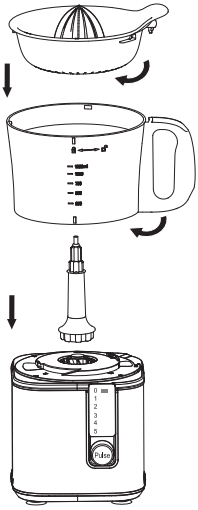
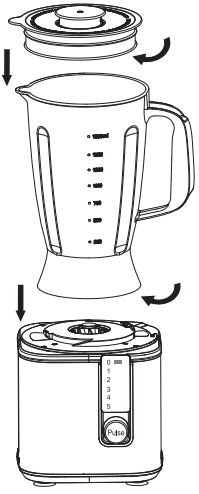
- **Caterlite accept no responsibility for any injury caused by incorrect assembly/ disassembly.**
- **Cutting blade is sharp! Handle with care!**
- **Equipped with a safety switch, the appliance will not start before the parts are securely mounted.**

Before assembly, ensure to:

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Clean all cutting discs and parts that come into contact with food with warm soapy water. For details, refer to section "Cleaning, care & maintenance".
- **Never immerse the motor base in water, nor rinse it under running water.**

Mounting Chopper blade	Mounting Kneading blade	Mounting Emulsifying plate																													
1. Position Driver on motor base. 2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base. 3. Place blade adaptor onto the Driver.																															
4. Place chopper blade onto the blade adaptor. 5. Turn the chopper blade to the right position.	4. Place kneading blade onto the blade adaptor. 5. Turn the kneading blade to the right position.	4. Place Emulsifying plate onto the blade adaptor. 5. Turn the Emulsifying plate to the right position.																													
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl. 7. Place pusher into feeding chute																															
Tips: • Always keep the chopper blade inside the bowl before feeding food. • Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and melt. • Standard chopping time: 30-60 sec <table><tr><th>Food</th><th>Quantity/weight per batch</th></tr><tr><td>Chocolate</td><td>≤100g</td></tr><tr><td>Cheese</td><td>≤200g</td></tr><tr><td>Meat</td><td>≤500g</td></tr><tr><td>Tea or spice</td><td>50~100g</td></tr><tr><td>Fruit & vegetable</td><td>100~300g</td></tr><tr><td>Onion</td><td>≤500g</td></tr></table>	Food	Quantity/weight per batch	Chocolate	≤100g	Cheese	≤200g	Meat	≤500g	Tea or spice	50~100g	Fruit & vegetable	100~300g	Onion	≤500g	Tips: • Always attach kneading blade into the bowl before feeding food. • Standard kneading time: 30-180 sec <table><tr><th>Food</th><th>Quantity/weight per batch</th></tr><tr><td>Flour / Soft Cheese</td><td>≤300g</td></tr><tr><td>Egg</td><td>≤5pieces</td></tr></table>	Food	Quantity/weight per batch	Flour / Soft Cheese	≤300g	Egg	≤5pieces	Tips: • Emulsifying plate can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly. • Do not use Emulsifying plate to knead flour. <table><tr><th>Food</th><th>Quantity/weight per batch</th><th>Time</th></tr><tr><td>Egg</td><td>2~5pcs</td><td>30~70 sec</td></tr><tr><td>Cheese</td><td>125~350ml</td><td>20sec</td></tr></table>	Food	Quantity/weight per batch	Time	Egg	2~5pcs	30~70 sec	Cheese	125~350ml	20sec
Food	Quantity/weight per batch																														
Chocolate	≤100g																														
Cheese	≤200g																														
Meat	≤500g																														
Tea or spice	50~100g																														
Fruit & vegetable	100~300g																														
Onion	≤500g																														
Food	Quantity/weight per batch																														
Flour / Soft Cheese	≤300g																														
Egg	≤5pieces																														
Food	Quantity/weight per batch	Time																													
Egg	2~5pcs	30~70 sec																													
Cheese	125~350ml	20sec																													

Assembly

Mounting the Slicing blade/ Grating blade	Mounting the Citrus juicer attachment	Mounting the Blender jar
1. Position Driver on motor base. 2. Position processing bowl into the Driver and turn clockwise to seat firmly on motor base. 3. Install desired blade onto the blade holder. 4. Place blade holder onto the Driver. 5. Place cover on bowl. 6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl. 7. Put food into the feeding chute. 8. Use pusher to push food down for processing. Tips: • Choose desired blade according to food type and your desired food shape to achieve. • Push softly when feeding food. • Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube. • Feed gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to process, cut it for several batches. 1200ml for one batch.	 Tips: • Install the citrus juicer attachment as shown above. • For citrus juicer function, please choose low speed setting "1". • For use, cut citrus fruit in half and place on the stainer cone. Then press the fruit half gently against the stainer cone to squeeze juice.	 1. Make sure the blade base is fixed tightly to the jar bottom. 2. Put food into the jar. 3. Install jar lid and lid plug properly. 4. Put blender jar onto motor base vertically, then rotate jar clockwise to secure it in place. Tips: • Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation. • 1800ML for one batch. • Lid jug can be used to measure or add ingredients during operation.

Operation

Caution:

- This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If appliance overheats, the unit will turn off automatically. After cooling down sufficiently (about 15 minutes), it will resume operation automatically .
- DO NOT run the appliance continuously for more than 1 minute.
- If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let cool for at least 10 minutes before next round of use. If more than 5 rounds of operation are required, let the machine cool for at least 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.
- Be careful when hot liquid is poured into the bowl or blender jar as it may be ejected out due to a sudden steaming.

1. Turn the switch knob to select speed setting "0", then plug in the appliance.
2. Turn the switch knob to select a suitable speed setting. The relative speed indicator light will illuminate and the appliance will start to work.
3. **Pulse function:** Press down the switch knob and hold to start. Release to stop.
4. After use, select the speed setting "0", then unplug and let the motor cool down.

Cleaning, Care & Maintenance

- Always disconnect from power supply before cleaning.
- Always allow to cool before cleaning.
- Let the motor come to a complete stop before disassembly and cleaning.
- Never immerse the motor base in water, nor rinse it under running water.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean all removable parts.
- Dry thoroughly after cleaning.

Warning: Blade is sharp - handle with care.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Parts not mounted securely	Mount the parts securely
Appliance stops working suddenly	Appliance overheats thus auto re-set is activated	Let the appliance cool sufficiently
Motor works while components do not run	Driver not installed correctly	Re-install the driver

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Processing bowl Capacity		Dimensions h x w x d mm	Weight
				Max.	Liquid		
FP415	220-240V~ 50-60Hz	750W	5A	2000ml	1200ml	385 x 200 x 245	3.3kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Caterlite products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Caterlite.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Caterlite reserve the right to change specifications without notice.

7MAGIC

Küchenmaschine

Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
- Die Installation und eventuelle Reparaturen sollten von einem Servicemitarbeiter/qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Produkt.
- Konsultieren Sie die lokalen und nationalen Normen, um die folgenden Bestimmungen einzuhalten:
 - Gesetzgebung zu Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz
 - BS EN-Regelwerke
 - Vorsichtsmaßnahmen bei Feuer
 - IEE-Verdrahtungsvorschriften
 - Gebäudevorschriften
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts KEINE Strahl- oder Hochdruckreiniger.
- Tauchen Sie den Motorsockel NICHT in Wasser ein.
- Versuchen Sie NICHT, Gegenstände zu verarbeiten, für die dieses Gerät nicht ausgelegt ist. Dadurch können die Schneidaufsätze beschädigt werden.
- Führen Sie Lebensmittel NICHT mit der Hand oder mit Gegenständen (wie Messern) in das Gerät ein. Verwenden Sie IMMER den mitgelieferten Stößel.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie es reinigen und bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt geeignet.
- Bewahren Sie alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Entsorgen Sie die Verpackung entsprechend den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Caterlite-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Seien Sie beim Umgang mit Klingen und Einsätzen äußerst vorsichtig, insbesondere beim Zusammenbau/der Demontage und der Reinigung nach dem Gebrauch. Die Klingen sind sehr scharf.
- Arbeiten Sie nicht mit losen oder beschädigten Klingen.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur Originalteile und -aufsätze von Caterlite.
- Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Caterlite empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von einer sachkundigen Person geprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes umfassen: Sichtprüfung, Polaritätstest, Isolationskontinuität und Funktionstest.
- Caterlite empfiehlt, dass dieses Produkt an einen Stromkreis angeschlossen wird, der durch einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter (RCD) geschützt ist.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um dieses Handbuch sorgfältig durchzulesen. Die richtige Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres Caterlite-Produkts.

Inhalt der Packung

Das Folgende ist enthalten:

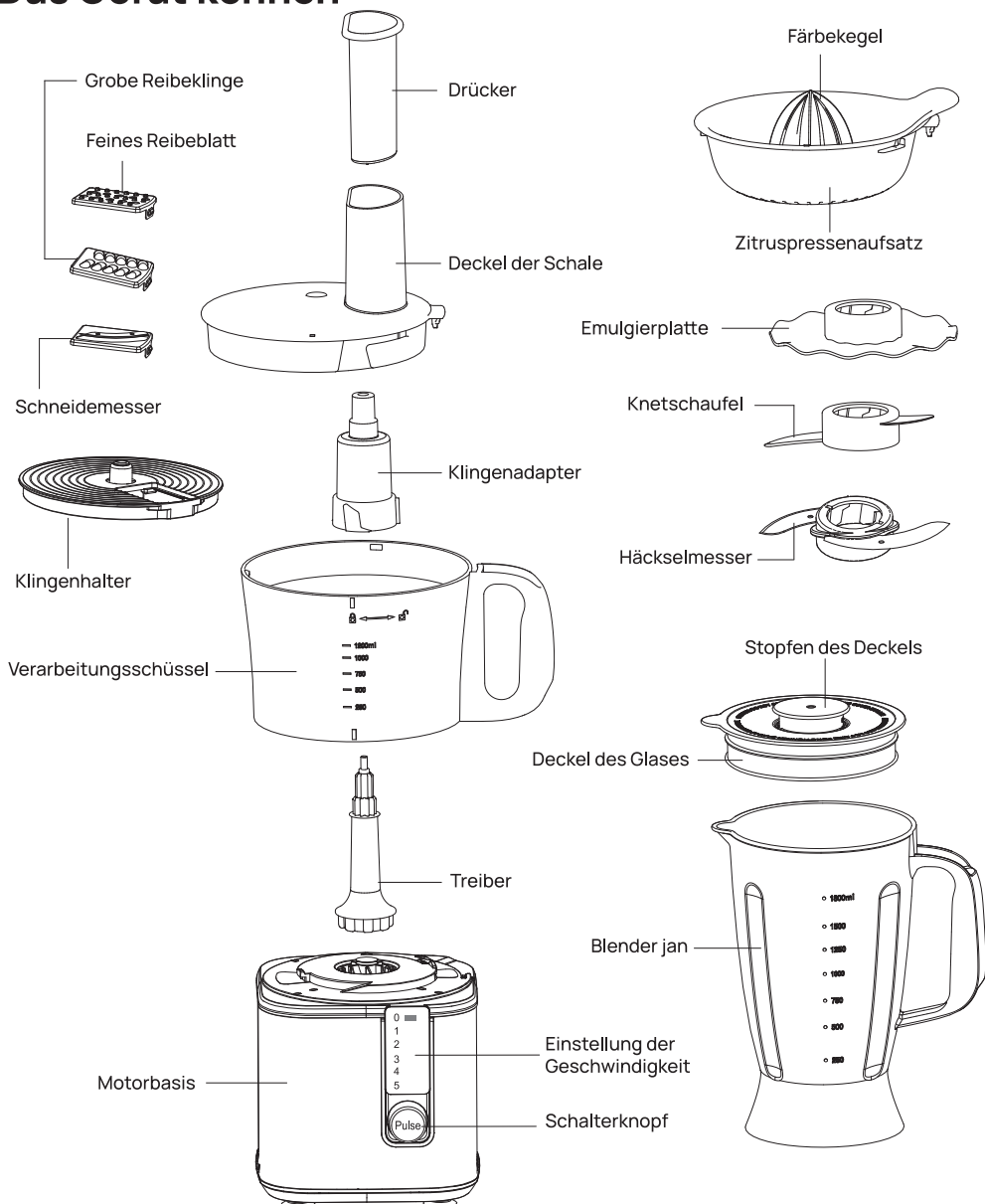
- | | | |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|
| • Sockel des Motors | • Klingenhalter | • Emulgierplatte |
| • Treiber | • Schneidemesser | • Zitruspressenaufsatz |
| • Verarbeitungsschale | • Reibeklinge grob | • Kegel |
| • Klingenadapter | • Reibeklinge fein | • Mixerbehälter, Deckel und |
| • Schüsseldeckel | • Häckselmesser (Metall) | • Deckelverschluss |
| • Stößel | • Knetmesser (Kunststoff) | Gebrauchsanweisung |

Caterlite ist stolz auf Qualität und Service und stellt sicher, dass der Inhalt zum Zeitpunkt des Auspackens voll funktionsfähig und frei von Schäden ist. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren Caterlite-Händler.

Einrichtung

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Schutzfolien und Kunststoffbeschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt sind. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass die Saugfüße an der Unterseite einen festen Halt haben.

Das Gerät kennen



Montage

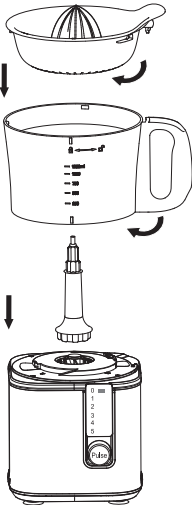
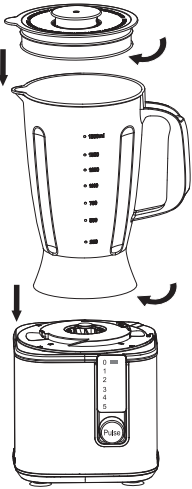
- Caterlite übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen, die durch falsche Montage/Demontage verursacht werden.
- Die Klinge ist scharf! Vorsichtig handhaben!
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der es erst in Betrieb nimmt, wenn die Teile sicher montiert sind.

Before assembly, ensure to:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Reinigen Sie alle Schneidscheiben und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmer Seifenlauge. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt "Reinigung, Pflege und Wartung".
- **Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser ein, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.**

Montage Hackmesser		Montage Knetschaufel		Montage Knetschaufel																														
1. Setzen Sie den Treiber auf den Motorsockel. 2. Setzen Sie die Verarbeitungsschale in den Treiber und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest auf dem Motorsockel sitzt. 3. Setzen Sie den Klingenadapter auf den Treiber.																																		
4. Setzen Sie das Hackmesser auf den Messeradapter. 5. Drehen Sie das Häckselmesser in die richtige Position.		4. Setzen Sie das Knetmesser auf den Messeradapter. 5. Drehen Sie das Knetmesser in die richtige Position.		4. Setzen Sie die Emulgierplatte auf den Klingenadapter. 5. Drehen Sie die Emulgierplatte in die richtige Position.																														
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel auf der Schüssel einrastet. 7. Schieber in den Einfüllschacht einsetzen																																		
Tipps: • Halten Sie das Zerkleinerungsmesser immer in der Schüssel, bevor Sie das Futter einfüllen. • Verwenden Sie die Impulsfunktion mehrmals, um ein zu feines Schneiden zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hartkäse oder Schokolade schneiden. Diese Materialien werden sonst überhitzt und schmelzen. • Standard-Zerkleinerungszeit: 30-60 Sekunden <table><tr><th>Lebensmittel</th><th>Menge/Gewicht pro Charge</th></tr><tr><td>Schokolade</td><td>≤100g</td></tr><tr><td>Käse</td><td>≤200g</td></tr><tr><td>Fleisch</td><td>≤500g</td></tr><tr><td>Tee oder Gewürze</td><td>50~100g</td></tr><tr><td>Obst und Gemüse</td><td>100~300g</td></tr><tr><td>Zwiebel</td><td>≤500g</td></tr></table>		Lebensmittel	Menge/Gewicht pro Charge	Schokolade	≤100g	Käse	≤200g	Fleisch	≤500g	Tee oder Gewürze	50~100g	Obst und Gemüse	100~300g	Zwiebel	≤500g	Tipps: • Setzen Sie das Knetmesser immer in den Napf ein, bevor Sie das Futter füttern. • Standard-Knetzeit: 30-180 Sekunden <table><tr><th>Lebensmittel</th><th>Menge/ Gewicht pro Charge</th></tr><tr><td>Mehl / Weichkäse</td><td>≤300g</td></tr><tr><td>Ei</td><td>≤5Stücke</td></tr></table>		Lebensmittel	Menge/ Gewicht pro Charge	Mehl / Weichkäse	≤300g	Ei	≤5Stücke	Tipps: • Die Emulgierplatte kann zum Mischen von Käse und Ei, zur schnellen Herstellung von Mayonnaise und Pudding verwendet werden. • Verwenden Sie die Emulgierplatte nicht zum Kneten von Mehl. <table><tr><th>Lebensmittel</th><th>Menge/ Gewicht pro Charge</th><th>Zeit</th></tr><tr><td>Ei</td><td>2~5pcs</td><td>30~70 sec</td></tr><tr><td>Käse</td><td>125~350ml</td><td>20sec</td></tr></table>		Lebensmittel	Menge/ Gewicht pro Charge	Zeit	Ei	2~5pcs	30~70 sec	Käse	125~350ml	20sec
Lebensmittel	Menge/Gewicht pro Charge																																	
Schokolade	≤100g																																	
Käse	≤200g																																	
Fleisch	≤500g																																	
Tee oder Gewürze	50~100g																																	
Obst und Gemüse	100~300g																																	
Zwiebel	≤500g																																	
Lebensmittel	Menge/ Gewicht pro Charge																																	
Mehl / Weichkäse	≤300g																																	
Ei	≤5Stücke																																	
Lebensmittel	Menge/ Gewicht pro Charge	Zeit																																
Ei	2~5pcs	30~70 sec																																
Käse	125~350ml	20sec																																

Montage

Montage des Schneidemessers/Raspelmessers	Montage des Zitruspressenaufsatzes	Anbringen des Mixerbehälters
1. Setzen Sie den Treiber auf den Motorsockel. 2. Setzen Sie die Verarbeitungsschale im Uhrzeigersinn in den Treiber ein, bis sie fest auf dem Motorsockel sitzt. 3. Setzen Sie die gewünschte Klinge auf den Klingenhalter. Setzen Sie den Klingenhalter auf den Treiber. 4. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. 5. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er auf der Schüssel einrastet. 7. Geben Sie das Futter in den Einfüllschacht. 8. Verwenden Sie den Schieber, um die Lebensmittel zur Verarbeitung nach unten zu drücken. Tipps: • Wählen Sie die gewünschte Klinge je nach Futterart und gewünschter Form des Futters. Beim Füttern der Nahrung sanft drücken. • Schneiden Sie die Nahrung entsprechend dem Durchmesser des Fütterungsrohrs in kleinere Stücke vor. • Füttern Sie langsam, um eine bessere Wirkung zu erzielen. Wenn Sie weiche Lebensmittel schneiden, wählen Sie eine niedrigere Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel suppig werden. Wenn große Mengen an Lebensmitteln verarbeitet werden müssen, schneiden Sie sie in mehreren Chargen. 1200 ml für eine Charge.	 Tipps: • Bringen Sie den Zitruspressenaufsatz wie oben gezeigt an. • Für die Zitruspressenfunktion wählen Sie bitte die niedrige Geschwindigkeitsstufe "1". • Schneiden Sie die Zitrusfrüchte in zwei Hälften und legen Sie sie auf den Fruchtkegel. Drücken Sie dann die Fruchthälfte leicht gegen den Fruchtkegel, um den Saft auszupressen.	 1. Vergewissern Sie sich, dass der Klingenboden fest mit dem Glasboden verbunden ist. 2. Füllen Sie die Lebensmittel in das Gefäß. 3. Setzen Sie den Deckel des Behälters und den Deckelverschluss richtig ein. 4. Setzen Sie den Mixerbehälter senkrecht auf den Motorsockel und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Tipps: • Es wird empfohlen, die PULSE-Funktion zum Vormischen vor dem Betrieb zu wählen. • 1800ML für eine Charge. • Der Deckelkrug kann zum Abmessen oder Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs verwendet werden.

Operation

Vorsicht!

- Dieses Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung gegen hohe Temperaturen ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Nachdem es ausreichend abgekühlt ist (ca. 15 Minuten), nimmt es den Betrieb automatisch wieder auf.
- Lassen Sie das Gerät NICHT länger als 1 Minute ununterbrochen laufen.
- Wenn der Betrieb nicht innerhalb von 1 Minute beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen. Wenn mehr als 5 Durchgänge erforderlich sind, lassen Sie das Gerät mindestens 90 Minuten lang auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächsten 5 Durchgänge durchführen. Dies kann die Lebensdauer des Geräts verlängern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Schüssel oder den Mixbehälter gegossen wird, da sie durch plötzliches Dampfen herausgeschleudert werden kann.

1. Drehen Sie den Schalterknopf, um die Geschwindigkeitsstufe "0" zu wählen, und schließen Sie das Gerät an.
2. Drehen Sie den Schalterknopf, um eine geeignete Geschwindigkeitsstufe zu wählen. Die Kontrollleuchte für die jeweilige Geschwindigkeit leuchtet auf und das Gerät beginnt zu arbeiten.
3. **Impulsfunktion:** Zum Starten den Schaltknopf drücken und gedrückt halten. Zum Anhalten loslassen.
4. Wählen Sie nach dem Gebrauch die Geschwindigkeitseinstellung "0"; ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie den Motor abkühlen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
- Lassen Sie den Motor vor der Demontage und Reinigung vollständig zum Stillstand kommen.
- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser ein, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein feuchtes Tuch, um alle abnehmbaren Teile zu reinigen.
- Trocknen Sie sie nach der Reinigung gründlich ab.

Warnung: Klinge ist scharf - mit Vorsicht behandeln.

Fehlersuche

Eine Reparatur muss bei Bedarf von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Störung	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt und eingeschaltet ist.
	Stecker oder Kabel ist beschädigt	Stecker oder Kabel auswechseln
	Die Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Sicherung des Steckers auswechseln
	Fehler in der Netzstromversorgung	Netzstromversorgung prüfen
	Teile nicht sicher montiert	Montieren Sie die Teile sicher
Das Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr	Das Gerät überhitzt und die automatische Wiedereinschaltung ist aktiviert	Lassen Sie das Gerät ausreichend
Der Motor funktioniert, aber die Komponenten laufen nicht	Treiber nicht korrekt installiert	Den Treiber wieder einbauen

Technische Daten

Modell	Spannung	Leistung	Strom	Verarbeitungsbehälter Kapazität		Abmessungen hxbxd mm	Gewicht
				Max.	Flüssigkeit		
FP415	220-240V~ 50-60Hz	750W	5A	2000ml	1200ml	385 x 200 x 245	3.3kg

Elektrische Verkabelung

Dieses Gerät wird mit einem 3-poligen BS1363-Stecker und -Kabel geliefert.
Der Stecker muss an eine geeignete Netzsteckdose angeschlossen werden.
Dieses Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführende Leitung (braun) an die mit L gekennzeichnete Klemme
- Neutralleiter (blau) an die mit N gekennzeichnete Klemme

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.

Elektrische Trennstellen müssen frei von Hindernissen gehalten werden. Für den Fall, dass eine Notabschaltung erforderlich ist, müssen sie leicht zugänglich sein.

Einhaltung der Vorschriften

Das WEEE-Logo auf diesem Produkt oder seiner Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit und/oder die Umwelt zu vermeiden, muss das Produkt in einem zugelassenen und umweltfreundlichen Recyclingverfahren entsorgt werden. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie vom Produktlieferanten oder von der für die Abfallentsorgung zuständigen Behörde in Ihrer Region.



Die Teile von Caterlite wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und bundesstaatlichen Behörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Die Produkte von Caterlite sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Caterlite in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderweitig, produziert oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass alle Details zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind, jedoch behält sich Caterlite das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

7MAGIC

Robot de cuisine

Manuel d'instructions



EU: +49 2104 286 5085



www.7magic.de



support@7magic.de

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être effectuées par un employé de service/technicien qualifié. Ne retirez aucune composante de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour respecter les réglementations suivantes :
 - Législation sur la santé et la sécurité au travail
 - Normes BS EN
 - Précautions contre les incendies
 - Règlements de câblage IEE
 - Règlements de construction
- N'utilisez PAS de nettoyeurs à jet ou à haute pression pour nettoyer l'appareil. NE plongez PAS la base du moteur dans l'eau.
- N'essayez PAS de traiter des objets pour lesquels cet appareil n'est pas conçu.
- Cela peut endommager les accessoires de coupe.
- NE mettez PAS les aliments dans l'appareil avec votre main ou avec des objets (comme des couteaux). Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique
- lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de fixer ou de retirer des pièces.
- Convient uniquement pour une utilisation en intérieur et domestique.
- Gardez tous les emballages hors de la portée des enfants. Jetez l'emballage conformément aux réglementations des autorités locales.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un représentant Caterlite ou un technicien qualifié recommandé pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la manière d'utiliser l'appareil.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord des tables ou des comptoirs et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation des lames et des accessoires, en particulier lors de l'assemblage/démontage et du nettoyage après utilisation. Les lames sont très tranchantes.
- N'utilisez pas de lames lâches ou endommagées.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine Caterlite pour cet appareil.
- NE laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Caterlite recommande que cet appareil soit inspecté régulièrement (au moins une fois par an) par une personne compétente. L'inspection doit inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, continuité de l'isolation et test de fonctionnement.
- Caterlite recommande que ce produit soit connecté à un circuit protégé par un disjoncteur différentiel approprié (RCD).

Introduction

Veillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et une utilisation appropriés de cet appareil garantissent les meilleures performances possibles de votre produit Caterlite.

Contenu de l'emballage

Ce qui suit est inclus :

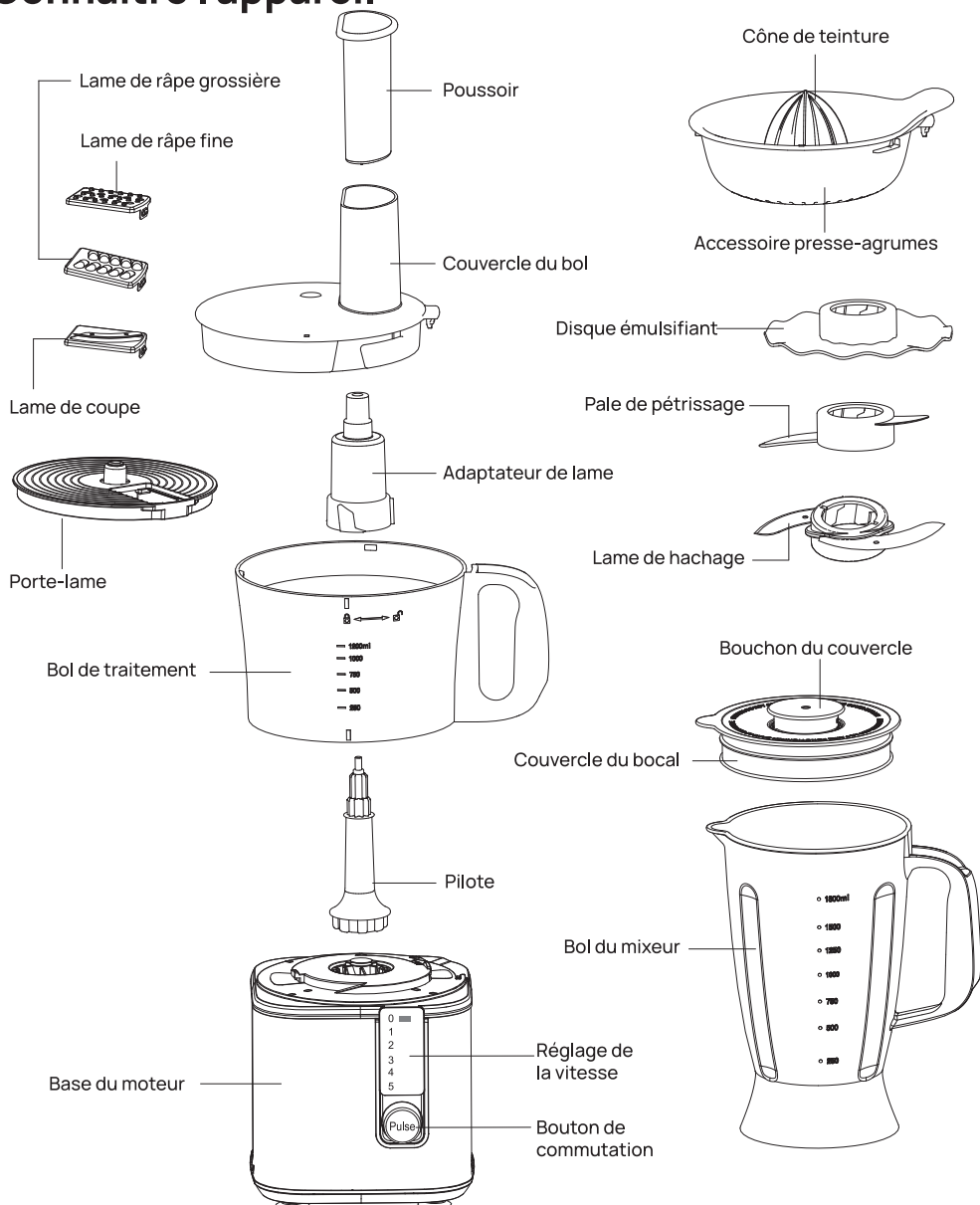
- | | | |
|----------------------|----------------------------------|---|
| • Base du moteur | • Support de lame | • Disque émulsifiant |
| • Pilote | • Lame de coupe | • Accessoire presse-agrumes |
| • Bol de traitement | • Lame de râpe grossière | • Cône |
| • Adaptateur de lame | • Lame de râpe fine | • Bol mixeur, couvercle et fermeture de couvercle |
| • Couvercle du bol | • Lame de hachage (métal) | • Mode d'emploi |
| • Poussoir | • Lame de pétrissage (plastique) | |

Caterlite est fier de la qualité et du service, garantissant que le contenu est pleinement fonctionnel et exempt de dommages au moment du déballage. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre revendeur Caterlite.

Mobilier

Sortez l'appareil de son emballage. Assurez-vous que tous les films protecteurs et revêtements en plastique sont soigneusement retirés de toutes les surfaces. Placez l'appareil sur une surface plane, en vous assurant que les pieds à ventouse en dessous sont bien fixés.

Connaître l'appareil



Montage

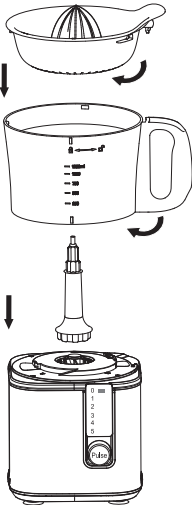
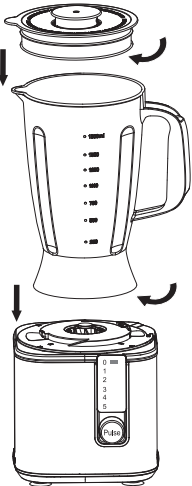
- Caterlite décline toute responsabilité en cas de blessures causées par un montage/démontage incorrect.
- La lame est tranchante ! Manipulez avec précaution !
- L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui ne s'active que lorsque les pièces sont correctement assemblées.

Avant l'assemblage, assurez-vous de :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Nettoyez tous les disques de coupe et les pièces en contact avec les aliments avec de l'eau chaude savonneuse. Pour plus de détails, consultez la section "Nettoyage, entretien et maintenance."
- **Ne plongez jamais la base du moteur dans l'eau et ne la rincez pas sous l'eau courante.**

Montage du couperet	Montage du crochet pétrisseur	Montage de la palette à pétrir																													
1. Placez le conducteur sur la base du moteur. 2. Insérez le bol de traitement dans le conducteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il soit fermement en place sur la base du moteur. 3. Placez l’adaptateur de lame sur le conducteur.																															
4. Placez la lame de hachage sur l’adaptateur de lame. 5. Tournez la lame de hachage en position correcte.	4. Placez la lame à pétrir sur l’adaptateur de lame. 5. Tournez la lame à pétrir en position correcte.	4. Placez le disque émulsifiant sur l’adaptateur de lame. 5. Tournez le disque émulsifiant en position correcte.																													
6. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que le couvercle se verrouille sur le bol. 7. Insérez le poussoir dans la goulotte d’alimentation.																															
Conseils : • Gardez toujours la lame de hachage dans le bol avant d’ajouter les aliments. • Utilisez la fonction impulsion plusieurs fois pour éviter de trop hacher. Ne faites pas fonctionner la machine trop longtemps lorsque vous hachez du fromage dur ou du chocolat. Ces matériaux peuvent surchauffer et fondre. • Temps de hachage standard : 30-60 secondes. <table><tr><th>Aliments</th><th>Quantité/Poids par lot</th></tr><tr><td>Chocolat</td><td>≤100g</td></tr><tr><td>Fromage</td><td>≤200g</td></tr><tr><td>Viande</td><td>≤500g</td></tr><tr><td>Thé ou épices</td><td>50~100g</td></tr><tr><td>Fruits et légumes</td><td>100~300g</td></tr><tr><td>Oignon</td><td>≤500g</td></tr></table>	Aliments	Quantité/Poids par lot	Chocolat	≤100g	Fromage	≤200g	Viande	≤500g	Thé ou épices	50~100g	Fruits et légumes	100~300g	Oignon	≤500g	Conseils : • Insérez toujours la lame à pétrir dans le bol avant d’ajouter les ingrédients. • Temps de pétrissage standard : 30-180 secondes. <table><tr><th>Aliments :</th><th>Quantité/ Poids par lot :</th></tr><tr><td>Farine / Fromage à pâte molle</td><td>≤ 300g</td></tr><tr><td>Œuf</td><td>≤ 5pièces</td></tr></table>	Aliments :	Quantité/ Poids par lot :	Farine / Fromage à pâte molle	≤ 300g	Œuf	≤ 5pièces	Conseils : • Le disque émulsifiant peut être utilisé pour mélanger du fromage et des œufs, préparer rapidement de la mayonnaise et des puddings. • N'utilisez pas le disque émulsifiant pour pétrir la pâte. <table><tr><th>Aliments :</th><th>Quantité/poids par lot</th><th>temps</th></tr><tr><td>Œuf</td><td>2~5pcs</td><td>30~70 sec</td></tr><tr><td>Fromage</td><td>125~350ml</td><td>20sec</td></tr></table>	Aliments :	Quantité/poids par lot	temps	Œuf	2~5pcs	30~70 sec	Fromage	125~350ml	20sec
Aliments	Quantité/Poids par lot																														
Chocolat	≤100g																														
Fromage	≤200g																														
Viande	≤500g																														
Thé ou épices	50~100g																														
Fruits et légumes	100~300g																														
Oignon	≤500g																														
Aliments :	Quantité/ Poids par lot :																														
Farine / Fromage à pâte molle	≤ 300g																														
Œuf	≤ 5pièces																														
Aliments :	Quantité/poids par lot	temps																													
Œuf	2~5pcs	30~70 sec																													
Fromage	125~350ml	20sec																													

Montage

Montage de la lame de coupe/lame de râpe	Montage des Zitruspressenaufsatzes	Anbringen des Mixerbehälters
1. Placez le conducteur sur la base du moteur. 2. Insérez le bol de traitement dans le conducteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement installé sur la base du moteur. 3. Fixez la lame souhaitée sur le support de lame. 4. Placez le support de lame sur le conducteur. 5. Mettez le couvercle sur le bol. 6. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol. 7. Ajoutez les aliments dans la goulotte d'alimentation. 8. Utilisez le poussoir pour presser les aliments vers le bas pour le traitement. Conseils : • Choisissez la lame souhaitée en fonction du type d'aliment et de la forme souhaitée de l'aliment. • Pressez doucement lorsque vous donnez de la nourriture. • Prédécoupez les aliments en petits morceaux en fonction du diamètre de la sonde d'alimentation. • Nourrissez lentement pour un meilleur effet. Lorsque vous coupez des aliments mous, sélectionnez une vitesse inférieure pour éviter de rendre les aliments mous. Si de grandes quantités d'aliments doivent être transformées, coupez-les en plusieurs lots. 1200 ml pour un lot.	 Conseils : • Fixez l'accessoire presse-agrumes comme indiqué ci-dessus. • Pour la fonction de pressage des agrumes, veuillez sélectionner la vitesse basse "1". • Coupez les agrumes en deux et placez-les sur le cône de pressage. Ensuite, appuyez doucement les moitiés de fruits contre le cône de pressage pour extraire le jus.	 1. Assurez-vous que la base de la lame est solidement fixée à la base en verre. 2. Remplissez le récipient avec les aliments. 3. Placez correctement le couvercle du récipient et le verrou du couvercle. 4. Placez le récipient du mixeur verticalement sur la base du moteur, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Conseils : • Il est recommandé d'utiliser la fonction PULSE pour le prémélange avant l'opération. • 1800ML par lot. • Le couvercle du pichet peut être utilisé pour mesurer ou ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement.

Opération

Prudence!

- Cet appareil est équipé d'un mécanisme de protection contre les hautes températures. Si l'appareil surchauffe, il s'éteindra automatiquement. Après avoir suffisamment refroidi (environ 15 minutes), il reprendra automatiquement son fonctionnement.
- Ne laissez PAS l'appareil fonctionner en continu pendant plus d'une minute.
- Si l'opération n'est pas terminée en une minute, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Si plus de 5 cycles sont nécessaires, laissez l'appareil refroidir à température ambiante pendant au moins 90 minutes avant de réaliser les 5 cycles suivants. Cela peut prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol ou le récipient du mixeur, car il peut être expulsé en raison d'une vaporisation soudaine.

1. Tournez le bouton de commande pour sélectionner le réglage de vitesse "O" et branchez l'appareil.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner une vitesse appropriée. Le voyant correspondant à la vitesse choisie s'allumera et l'appareil commencera à fonctionner.
3. Fonction impulsion : Pour démarrer, appuyez et maintenez le bouton de commande. Pour arrêter, relâchez-le.
4. Après utilisation, sélectionnez le réglage de vitesse "O", débranchez l'appareil et laissez le moteur refroidir.

Nettoyage, Entretien et Maintenance

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.
- Laissez le moteur s'arrêter complètement avant de le démonter et de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la base du moteur dans l'eau et ne la rincez pas sous l'eau courante.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer toutes les pièces amovibles.
- Séchez-les soigneusement après le nettoyage.

Avertissement : La lame est tranchante - manipulez avec précaution.

Dépannage

Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié si nécessaire.

Panne	Cause Probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifiez si l'appareil est correctement branché et allumé.
	La prise ou le câble est endommagé	Remplacer la fiche ou le câble
	Le fusible dans la prise a sauté	Remplacer le fusible de la fiche
	Panne dans l'alimentation électrique principale	Vérifiez l'alimentation électrique
	Les pièces ne sont pas montées en toute sécurité	Assemblez les pièces en toute sécurité
L'appareil a soudain cessé de fonctionner	L'appareil surchauffe et le redémarrage automatique est activé	Laissez l'appareil refroidir suffisamment
Le moteur fonctionne, mais les composants ne fonctionnent pas	Le pilote n'est pas correctement installé	Réinstaller le pilote

Données techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Conteneur de traitement Capacité		Dimensions h x l x p mm	Poids
				Max.	Liquide		
FP415	220-240V~ 50-60Hz	750W	5A	2000ml	1200ml	385 x 200 x 245	3.3kg

Câblage Électrique

Cet appareil est fourni avec une prise et un câble BS1363 à 3 broches.

La prise doit être connectée à une prise secteur appropriée.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil sous tension (marron) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points de séparation électrique doivent être dégagés de tout obstacle. En cas d'arrêt d'urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité aux réglementations

Le logo DEEE sur ce produit ou sa documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour éviter des dommages potentiels à la santé humaine et/ou à l'environnement, le produit doit être éliminé par un processus de recyclage approuvé et respectueux de l'environnement. Pour plus d'informations sur la mise au rebut appropriée de ce produit, veuillez contacter le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'élimination des déchets de votre région.



Les pièces de Caterlite ont été soumises à des tests de produit rigoureux pour répondre aux normes et spécifications établies par des autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits de Caterlite sont marqués avec le symbole suivant



Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans l'autorisation écrite préalable de Caterlite. Tous les efforts sont faits pour s'assurer que tous les détails sont corrects au moment de l'impression ; cependant, Caterlite se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis.