

COSO®
DESIGN

**Original
Operating Manual
Food Processor (13621)**



USA Branch

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 13621 09-24-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

1	Operating Manual	4
1.1	General Safety information	4
1.2	General	4
1.3	Information in this manual	5
1.4	Limitation of liability	5
1.5	Warning notices	5
1.6	Copyright protection	6
2	Safety	6
2.1	Intended use	6
2.2	Sources of danger	6
2.2.1	Dangers due to electrical power	6
3	Commissioning	7
3.1	Safety information	7
3.2	Delivery scope and transport inspection	7
3.3	Before first use	7
3.4	Disposal of the packaging	8
4	Design and Function	8
4.1	Overview	8
4.2	Control knob	9
4.3	Rating plate	9
5	Operation and Handling	9
5.1	3-in-1 Pushers	9
5.2	Assembling the blades	10
5.2.1	Chopping blade	10
5.2.2	Kneading blade	11
5.3	Assembling the discs	12
5.3.1	2-in-1 discs	12
6	Cleaning and Maintenance	13
6.1	Safety information	13
6.2	Cleaning	13
7	Troubleshooting	13
7.1	Safety notices	14
7.2	Troubleshooting table	14
8	Disposal of the Old Device	14
9	Guarantee	15
10	Technical Data	15

1 Operating Manual

1.1 General Safety information

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- ▶ This appliance is for household use only.
- ▶ Never dip machine into any liquid. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- ▶ Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction. 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Always disconnect the machine from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- ▶ Use only original spare parts.
- ▶ In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- ▶ Do not interfere with any safety switches.
- ▶ Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- ▶ Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from machine, their cutting edges are very sharp.
- ▶ Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the machine.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.

BEFORE CONNECTING TO POWER

- ▶ Before connecting to the power, recheck the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- ▶ Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.2 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your Food Processor will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.3 Information in this manual

These Operating Instructions are a component of the Food Processor (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.5 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the device.

1.6 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO Design USA LLC reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
- in B&Bs,
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

Warning

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- Use the device exclusively for its intended use.
- Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 Sources of danger

2.2.1 Dangers due to electrical power

Danger Mortal danger due to electrical power!

Due to the risk of electrocution, never attempt to touch or repair live wires or subassemblies!

Danger Mortal danger due to electrical power!

Observe the following safety guidelines to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord connection to the main appliance is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician.
- ▶ Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use and before cleaning the appliance or storing the appliance after use.
- ▶ Never attempt to open the appliance's housing under any circumstances. There is a danger of electrocution whenever the housing is opened. In addition, the appliance will not function properly if the housing is open.
- ▶ Never touch the appliance or its plug with wet hands.
- ▶ Do not operate the appliance if its power cord or plug appears to be damaged, malfunctioning or if the appliance has been dropped. If the power cord is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician or the manufacturer to avoid risk of injury.
- ▶ Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Safety information

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!
Observe the following safety notice to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

The Food Processor includes the following components:

- Food Processor
- Fine slicer / grater
- Rough slicer / grater
- Spatula
- Kneading blade
- Chopping blade
- 3 in 1 pusher
- Operating manual

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

3.3 Before first use

1. Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
2. Clean all portable parts like described under cleaning and maintenance.

3.4 Disposal of the packaging

Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact. Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.



Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

4 Design and Function

This chapter provides you with an overview of your Food Processor and explains some of its key features.

4.1 Overview



4.2 Control knob



0: Off

Max: Highest power level

Turn the control knob clockwise to start the device and to increase the power

P: Pulse function

Use pulse switch for a faster speed. Stop the pulse switch to stop the motor. Turn the control knob counter-clockwise to start the pulse function

4.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the bottom of the unit.

5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

Warning

- ▶ Do not leave the device unsupervised during operation to be able to react quickly in case of dangers.

5.1 3-in-1 Pushers

The pushers help you to insert ingredients of different sizes into the container, when using a slicer / grater.

Pusher A: For small, thin ingredients

1. Insert pusher B and C into the containers feed chute firstly.
2. Insert the ingredients into the hole of pusher B.
3. Press down the ingredients with pusher A. This ensures cleaner cutting results.

Pusher B: For middle sized ingredients

Insert pusher A into pusher B firstly before usage. Pusher B needs to be used together with pusher A.

1. Insert pusher C into the containers feed chute firstly.
2. Insert the ingredients into the hole of pusher C.
3. Press down the ingredients with pusher B.

Pusher C: Use the entire feed chute to process large ingredients

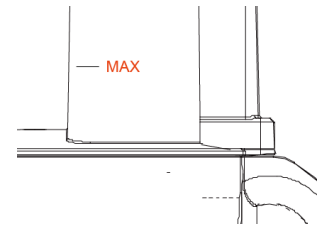
Pusher C needs to be used together with Pusher A and B.

1. Insert the food into the feed chute of the container lid.
2. Press food down with Pusher C.



Please note

- ▶ Pusher C always has to be inserted in the feed chute of the lid, as its pin unlocks the safety protection of the device.
- ▶ Pay attention to the MAX mark on the feed chute. If the food is higher than this mark, the pin of pusher C maybe can't unlock the device.
- ▶ For the best performance, choose the smallest size pusher.

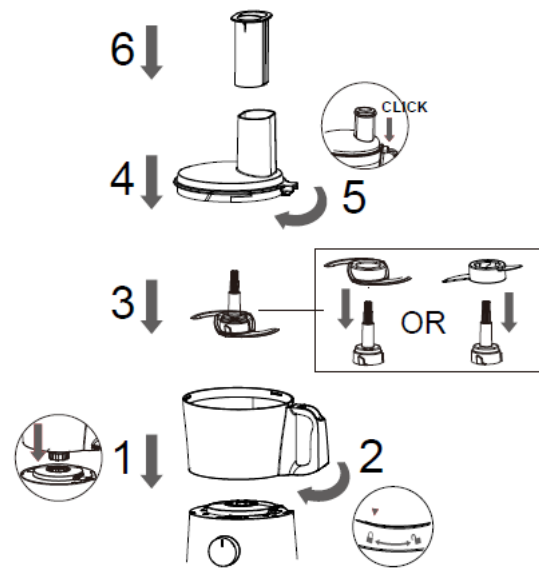


Attention

- ▶ Never put your fingers in the feed chute.

5.2 Assembling the blades

1. Clean all portable parts like described under cleaning and maintenance.
2. Follow below flow picture step by step to assemble the device
3. Place the container on the motor block. Turn it clockwise to lock it.
4. Assemble your desired blade on the carrier like shown in step 3. Ensure that it's fixed well on the carrier.
5. Place the carrier on the pin in the middle of the container.
6. Place the lid on the container. Turn the lid clockwise until it is locked.
7. Remove the pushers A and B.
8. Plug in the device, you can start the device with the control knob and insert the ingredients now.
9. You can put in pusher A and B again after inserting all ingredients, so no liquids can splash out during operation.
10. After operation, you can disassemble the device by opposite flow and direction.



Please note

- ▶ Ensure that the container in step 2 and the lid in step 5 are locked well, or the machine will not work.

Attention

- ▶ Only open the lid when the blades have stopped completely.
- ▶ Always be careful when handling the blades as they are very sharp.

5.2.1 Chopping blade

With the chopping blade you can cut vegetables, fruits, meat, nuts, herbs, chocolate, dried bread cubes, dried fruits or ingredients of a similar consistency.



Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	Into 4 pcs Without skin	9 oz	approx. 30-60 sec.	Pulse
Garlic	Without skin	9 oz	approx. 30-60 sec.	Pulse
Carrot	< 1x1 inch	9 oz	approx. 30-60 sec.	Max/ Pulse
Meat	< 1x1 inch without bone	9 oz	approx. 30-60 sec.	Max/ Pulse

Please note

- ▶ For a fine result, select a high power level.
- ▶ For a coarser result use the pulse function, to have a better control of the operation.
- ▶ Do not use meat or hard ingredients that are larger than 1 x 1 inch.
- ▶ If you want to process ingredients with a stone, remove the stone first.
- ▶ If you want to process ingredients with a thick skin, remove the skin first.
- ▶ Before processing, cut the food into pusher size pieces.
- ▶ Don't let the device work more than 3 minutes per use.
- ▶ Let the motor cool down for at least 30 minutes after each use before the next operation.
- ▶ Please pay attention to the capacity line of the container. Once the food approaches the max line on the container, please stop the operation and pour out the food.

5.2.2 Kneading blade

Use the kneading blade to process dough for bread, pizza, cookies, cakes, muffins or pastries.



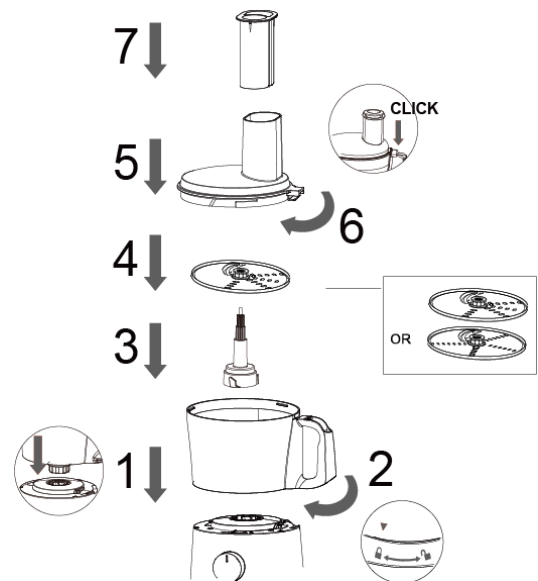
Food	Suggest quantity		Processing time	Speed
Flour / water	Flour	14 oz	approx. 90 sec.	Speed 1
	Water	9 oz		
Mixing of cake batter	Eggs	4 pcs	approx. 2 min.	Speed 1
	Margarine	7 oz		
	Sugar	7 oz		
	Flour	7 oz		
	Baking powder	1 tsp		

Please note

- ▶ Choose a slow speed for heavy dough.
- ▶ Don't let the device work more than 2 minutes per use.
- ▶ Do not process more than 18 oz dough.
- ▶ Let the motor cool down for at least 30 minutes after each use before the next operation.

5.3 Assembling the discs

1. Clean all portable parts like described under cleaning and maintenance.
2. Follow below flow picture step by step to assemble the device
3. Place the container on the motor block. Turn it clockwise to lock it.
4. Place the carrier on the pin in the middle of the container.
5. Assemble your desired blade on the carrier like shown in step 4. One Side of each disc is for slicing, one side is for rasping. Ensure that it's fixed well on the carrier.
6. Place the lid on the container. Turn the lid clockwise until it is locked.
7. Depending on the ingredient you want to insert, remove the pushers if necessary, so that the ingredient fits through the respective opening.
8. Plug in the device, you can start the device with the control knob and insert the ingredients now.
9. Press down the ingredients evenly with the Pushers.
10. After operation, you can disassemble the device by opposite flow and direction.



Please note

- ▶ Ensure that the container in step 2 and the lid in step 6 are locked well, or the device will not work.

Attention

- ▶ Only open the lid when the discs have stopped completely.
- ▶ Always be careful when handling the discs as their blades are very sharp.

5.3.1 2-in-1 discs

The two discs can be used for fine or rough slicing and grating. Every disc has two sides, one for slicing, the other one for rasping.



Food	Suggest quantity	Processing time	Speeds	
			Rasp	Slicer Disc
Carrot	18 oz	approx. 1 min.	Medium	Medium
Potato	18 oz	approx. 1 min.	Medium	Medium
Zucchini	18 oz	approx. 1 min.	Medium	Medium
Leek	18 oz	approx. 1 min.	Medium	Medium
Beetroot without skin	18 oz	approx. 1 min.	Medium	Medium

Please note

- ▶ A medium power is suggested.
- ▶ Fill your food into the feed chute so that it hits the cutting discs as vertically as possible.
- ▶ Please pay attention to the capacity line of the container. Once the food approaches the max line on the container, please stop the operation and pour out the food.
- ▶ Don't let the device work more than 3 minutes per use
- ▶ Let the motor cool down for at least 30 minutes after each use before the next operation
- ▶ If you want to insert ingredients with a stone, remove the stone firstly.
- ▶ If you want to insert ingredients with a thick skin, remove the skin firstly.
- ▶ Do not insert hard ingredients.

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

6.1 Safety information

Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals.
- ▶ Pull out the mains plug before cleaning the device.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

6.2 Cleaning

Before cleaning please remove the power cord from the socket.

Do not immerse the Motor block into water. Please only use a damp sponge to clean the outside of the housing.

Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

Do not use any abrasive detergents.

Warning

- ▶ Never put the motor block in water or under running water.
- ▶ Be sure to unplug the device before cleaning. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or device in water or liquid.

7 Troubleshooting

The following table may help you narrow down and address minor malfunctions:

7.1 Safety notices

Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

7.2 Troubleshooting table

PROBLEM	SOLUTION
The device does not work	There is a safety interlock switch on the container. Please ensure that the container is securely locked into position. If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
Some food remains on the disc after processing	It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when mixing dough	The amount of dough may have exceeded the maximum capacity. Remove half and process in two batches. Do not add more than 18 oz dough.
Dough is too dry	Let the device run and add water through feed chute, 1 tablespoon at a time.
Dough is too wet	Let the device run and add flour through feed chute, 1 tablespoon at a time.
Motor slows down when using the chopping blade	Amount of meat may be too much. Remove half and process in two batches. For the best result, trim the meat of fat before processing.
Vibrates/moves during processing	Clean and dry the rubber feet at the bottom of the unit. Also make sure that the maximum load capacity has not been exceeded.

Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



Please note

- ▶ Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

9 Guarantee

Caso USA WARRANTY

We provide a 12 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a comparable trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase) and after this contact, ship the unit back to Caso USA for repair or replacement at our option.

Info@CasoDesignUSA.com

10 Technical Data

Device	Food Processor
Name	Food Processor
Item No.	13621
Voltage	120V/60HZ
Power consumption	600W
Net Weight	7.8 lbs
Product dimension inch	9.85 x 9.05 x 16.54"

COSO[®]
DESIGN

Manuel d'utilisation original

Food Processor (13621)



Succursale USA

CASO Design USA LLC

info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 13621 09-24-2021

Sous réserve d'erreurs d'impression et de typographie.

© 2021 CASO Design USA LLC

11	Manuel d'utilisation	19
11.1	GARANTIES IMPORTANTES	19
11.2	Généralités	20
11.3	Informations relatives à ce manuel	20
11.4	Limite de responsabilités	20
11.5	Avis d'avertissement	20
11.6	Protection intellectuelle	21
12	Sécurité	21
12.1	Utilisation conforme	21
12.2	Sources de danger	22
12.2.1	Dangers du courant électrique	22
13	Mise en service	22
13.1	Consignes de sécurité	22
13.2	Inventaire et contrôle de transport	23
13.3	Before first use	23
13.4	Elimination des emballages	23
14	Conception et fonctionnement	23
14.1	Schéma	24
14.2	Bouton de commande	24
14.3	Plaque signalétique	25
15	Opération et manipulation	25
15.1	Poussoirs 3 en 1	25
15.2	Assemblage des lames	26
15.2.1	Lame de hachage	26
15.2.1	Lame de pétrissage	27
15.3	Assemblage des disques	28
15.3.1	Disques 2 en 1	28
16	Nettoyage et entretien	29
16.1	Informations sur la sécurité	29
16.2	Nettoyage	29
17	Dépannage	30
17.1	Consignes de sécurité	30
17.2	Causes et rectification des défauts	30
18	Elimination des appareils usés	30
19	Garantie	31
20	Données techniques	31

11 Manuel d'utilisation

11.1 GARANTIES IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans un liquide. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- ▶ Évitez que des enfants ou d'autres personnes ne connaissant pas le fonctionnement de cet appareil ne l'utilisent, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Débranchez toujours la machine si elle est laissée sans surveillance et avant de la monter, de la démonter ou de la nettoyer.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ Gardez vos doigts à l'écart des pièces mobiles et des outils adaptés. Ne mettez jamais vos doigts etc. dans le mécanisme de la charnière.
- ▶ N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, nous vous prions de garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
- ▶ N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- ▶ Placez la machine sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- ▶ Faites très attention lorsque vous manipulez les lames ou les plaquettes. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, leurs bords tranchants sont très aiguisés.
- ▶ Attendez que les pièces mobiles cessent de fonctionner avant de retirer le couvercle de la machine.
- ▶ Ne dépassez pas la teneur maximale indiquée sur les accessoires.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le type d'alimentation et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- ▶ Lors de la première utilisation, enlevez tous les papiers d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les raccords.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

11.2 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre Food Processor vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation !

11.3 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au Food Processor (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service
- sa réparation
- son utilisation,
- et/ou son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

11.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation non conforme
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

11.5 Avis d'avertissement

Les avertissements suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation concerné ici.

Danger

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner la mort ou des blessures graves.

Danger

► Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter tout risque de mort ou de blessure grave.

Avertissement

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures graves.

► Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Attention

Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures légères ou modérées.

► Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

Remarque

Un tel avis indique des informations complémentaires qui simplifient la manipulation de la machine.

11.6 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

12 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

12.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux. L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple:

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme

Avertissement

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

12.2 Sources de danger

12.2.1 Dangers du courant électrique

Danger Danger de mort par électrocution!

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension!

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si la connexion du cordon d'alimentation de l'appareil principal est endommagée, vous devrez la faire réparer ou remplacer par un électricien agréé.
- ▶ Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation et avant de nettoyer l'appareil ou de le ranger après utilisation.
- ▶ N'essayez en aucun cas d'ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque d'électrocution lorsque le boîtier est ouvert. En outre, l'appareil ne fonctionnera pas correctement si le boîtier est ouvert.
- ▶ Ne touchez jamais l'appareil ou sa fiche avec des mains mouillées.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche semble être endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devrez le faire réparer ou remplacer par un électricien agréé ou par le fabricant pour éviter tout risque de blessure.
- ▶ Ne ramassez pas l'appareil s'il tombe dans l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil.

13 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

13.1 Consignes de sécurité

Avertissement

Des dommages personnels et matériels peuvent survenir lors de la mise en service de l'appareil !

Respectez l'avis de sécurité suivant pour éviter de tels dangers :

Avertissement

► Les matériaux d'emballage ne peuvent pas être utilisés pour jouer. Cela présente un risque de suffocation.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

En règle générale, le Food Processor est livré avec les éléments suivants :

- Food Processor
- Trancheuse/râpe fine
- Trancheuse/râpeuse grossière
- Spatule
- Lame de pétrissage
- Lame de hachage
- Poussoir 3 en 1
- Mode d'emploi

Remarque

- Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

13.3 Before first use

1. Sortez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage.
2. Nettoyez toutes les pièces mobiles comme indiqué dans la rubrique nettoyage et entretien.

13.4 Elimination des emballages

Caso croit en l'importance du recyclage et a sélectionné des matériaux d'emballage qui non seulement protègent votre appareil des dommages pendant le transport, mais qui peuvent être recyclés pour minimiser tout impact écologique.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet de préserver les matières premières et de réduire les déchets. Emmenez les matériaux d'emballage qui ne sont plus nécessaires à un point de collecte pour le recyclage afin de les éliminer correctement.



Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

14 Conception et fonctionnement

Ce chapitre vous fournit des avis de sécurité importants sur la conception et le fonctionnement de l'appareil.

14.1 Schéma



- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 1. Poussoir 3 en 1 | 6. Bloc moteur | 10. Spatule |
| 2. Goulotte d'alimentation | 7. Bouton de commande | 11. Lame de hachage |
| 3. Couvercle du conteneur | 8. Trancheuse/râpe fine | 12. Lame de pétrissage |
| 4. Conteneur avec balance | 9. Trancheuse/râpeuse grossière | |
| 5. Porte-lames | | |

14.2 Bouton de commande



0: Éteint

Max: Niveau de puissance le plus élevé

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer l'appareil et pour augmenter la puissance.

P: Fonction d'impulsion

Utilisez l'interrupteur d'impulsion pour une vitesse plus rapide. Arrêtez l'interrupteur d'impulsion pour arrêter le moteur. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour démarrer la fonction d'impulsion.

14.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique avec les données de connexion et de performance se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.

15 Opération et manipulation

Ce chapitre vous fournit des informations importantes concernant le fonctionnement de l'appareil. Respectez les consignes suivantes pour éviter les dangers et les dommages :

Avertissement

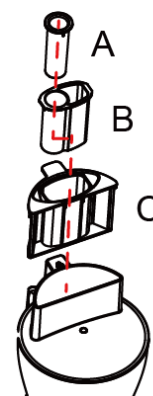
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement afin de pouvoir réagir rapidement en cas de danger.

15.1 Poussoirs 3 en 1

Les poussoirs vous aident à insérer des ingrédients de différentes tailles dans le conteneur, lorsque vous utilisez une trancheuse/râpe.

Poussoir A : Pour les ingrédients petits et fins

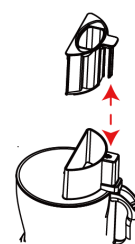
1. Insérez d'abord les poussoirs B et C dans la goulotte d'alimentation des conteneurs.
2. Insérez les ingrédients dans le trou du poussoir B.
3. Appuyez sur les ingrédients avec le poussoir A. Cela permet d'obtenir des résultats de coupe plus nets.



Poussoir B : Pour les ingrédients de taille moyenne

Insérez le poussoir A dans le poussoir B avant de l'utiliser. Le poussoir B doit être utilisé avec le poussoir A.

1. Insérez d'abord le poussoir C dans la goulotte d'alimentation des conteneurs.
2. Insérez les ingrédients dans le trou du poussoir C.
3. Appuyez sur les ingrédients avec le poussoir B.



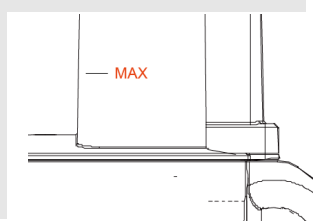
Poussoir C : Utilisez la totalité de la goulotte d'alimentation pour traiter les gros ingrédients.

Le poussoir C doit être utilisé avec les poussoirs A et B.

1. Insérez les aliments dans la goulotte d'alimentation du couvercle du conteneur.
2. Appuyez sur les aliments avec le poussoir C.

Remarque

- ▶ Le poussoir C doit toujours être inséré dans la goulotte d'alimentation du couvercle, car sa goupille déverrouille la protection de sécurité du dispositif.
- ▶ Faites attention à la marque MAX sur la goulotte d'alimentation. Si l'aliment est plus haut que ce repère, la goupille du poussoir C ne pourra peut-être pas déverrouiller l'appareil.
- ▶ Pour obtenir les meilleures performances, choisissez le poussoir de la plus petite taille.

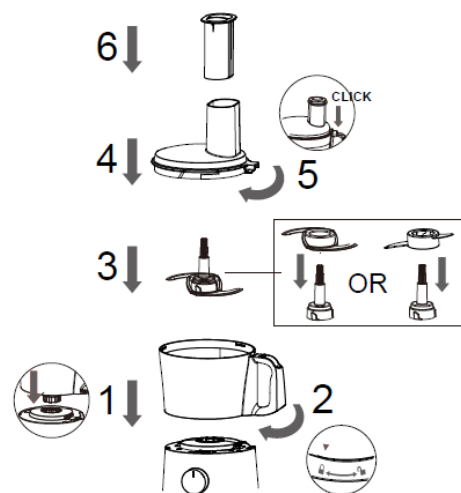


Attention

► Ne mettez jamais vos doigts dans la goulotte d'alimentation.

15.2 Assemblage des lames

1. Nettoyez toutes les pièces mobiles comme indiqué dans la rubrique nettoyage et entretien.
2. Suivez l'image ci-dessous étape par étape pour assembler l'appareil.
3. Placez le conteneur sur le bloc moteur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Assemblez la lame de votre choix sur le support comme indiqué à l'étape 3. Assurez-vous qu'elle est bien fixée sur le support.
5. Placez le support sur l'axe situé au milieu du conteneur.
6. Placez le couvercle sur le conteneur. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
7. Retirez les poussoirs A et B.
8. Branchez l'appareil, vous pouvez démarrer l'appareil avec le bouton de commande et insérer les ingrédients maintenant.
9. Vous pouvez remettre en place les poussoirs A et B après avoir inséré tous les ingrédients, afin d'éviter toute projection de liquide pendant le fonctionnement.
10. Après le fonctionnement, vous pouvez démonter l'appareil par flux et sens inverses.



Remarque

► Assurez-vous que le conteneur de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 5 sont bien verrouillés, faute de quoi la machine ne fonctionnera pas.

Attention

- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames se sont complètement arrêtées.
- Faites toujours attention lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très tranchantes.

15.2.1 Lame de hachage

La lame de hachage permet de couper des légumes, des fruits, de la viande, des noix, des herbes, du chocolat, des cubes de pain sec, des fruits secs ou des ingrédients de consistance similaire.



Alimentation	Taille de traitement	Quantité	Temps de traitement	Vitesse
Oignon	En 4 morceaux sans peau	9 oz	environ 30 à 60 sec.	Impulsion
Ail	Sans peau	9 oz	environ 30 à 60 sec.	Impulsion
Carotte	< 1x1 inch	9 oz	environ 30 à 60 sec.	Max/ Impulsion
Viande	< 1x1 inch sans de l'os	9 oz	environ 30 à 60 sec.	Max/ Impulsion

Remarque

- ▶ Pour un résultat fin, sélectionnez un niveau de puissance élevé.
- ▶ Pour un résultat plus grossier, utilisez la fonction d'impulsion, pour avoir un meilleur contrôle de l'opération.
- ▶ N'utilisez pas de viande ou d'ingrédients durs d'une taille supérieure à 1 x 1 inch.
- ▶ Si vous voulez traiter des ingrédients dotés d'un noyau, retirez d'abord le noyau.
- ▶ Si vous voulez traiter des ingrédients à la peau épaisse, retirez d'abord la peau.
- ▶ Avant la transformation, coupez les aliments en morceaux de la taille d'un pouce.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 3 minutes par utilisation.
- ▶ Après chaque utilisation, laissez le moteur refroidir pendant au moins 30 minutes avant l'opération suivante.
- ▶ Veuillez faire attention à la ligne de capacité du conteneur. Lorsque les aliments approchent de la ligne de capacité maximale du conteneur, veuillez arrêter l'opération et verser les aliments.

15.2.1 Lame de pétrissage

Utilisez la lame de pétrissage pour travailler la pâte à pain, à pizza, à biscuits, à gâteaux, à muffins ou à pâtisseries.



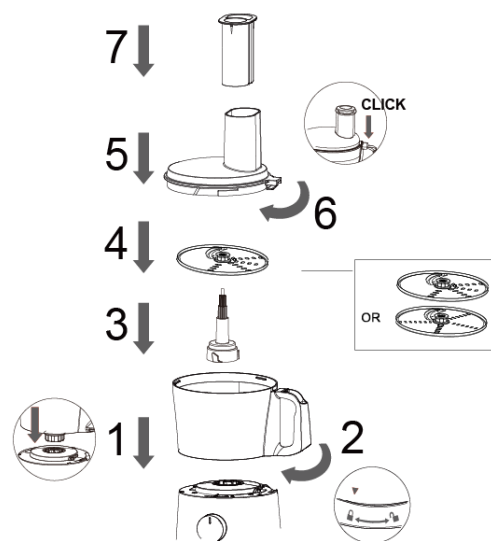
Alimentation	Quantité suggérée		Temps de traitement	Vitesse
Farine / eau	Farine	14 oz	environ 90 sec.	Vitesse 1
	Eau	9 oz		
Mélange de la pâte à gâteau	Œufs	4 pièces	environ 2 min.	Vitesse 1
	Margarine	7 oz		
	Sucre	7 oz		
	Farine	7 oz		
	Poudre à lever	1 tsp		

Remarque

- ▶ Choisissez une vitesse lente pour les pâtes lourdes.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 2 minutes par utilisation.
- ▶ Ne traitez pas plus de 18 oz de pâte.
- ▶ Après chaque utilisation, laissez le moteur refroidir pendant au moins 30 minutes avant l'opération suivante.

15.3 Assemblage des disques

1. Nettoyez toutes les pièces mobiles comme indiqué dans la rubrique nettoyage et entretien.
2. Suivez l'image ci-dessous étape par étape pour assembler l'appareil.
3. Placez le conteneur sur le bloc moteur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Placez le support sur l'axe situé au milieu du conteneur.
5. Assemblez la lame de votre choix sur le support comme indiqué à l'étape 4. Un côté de chaque disque est destiné à trancher, l'autre à râper. Assurez-vous qu'il est bien fixé sur le support.
6. Placez le couvercle sur le conteneur. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
7. En fonction de l'ingrédient que vous souhaitez insérer, retirez les poussoirs si nécessaire, afin que l'ingrédient passe par l'ouverture correspondante.
8. Branchez l'appareil, vous pouvez maintenant démarrer l'appareil avec le bouton de commande et insérer les ingrédients.
9. Appuyez uniformément sur les ingrédients avec les poussoirs.
10. Après le fonctionnement, vous pouvez démonter l'appareil par flux et sens inverse.



Remarque

- Assurez-vous que le conteneur de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 6 sont bien verrouillés, sinon le dispositif ne fonctionnera pas.

Attention

- N'ouvrez le couvercle que lorsque les disques se sont complètement arrêtés.
- Faites toujours attention lorsque vous manipulez les disques, car leurs lames sont très tranchantes.

15.3.1 Disques 2 en 1

Les deux disques peuvent être utilisés pour émincer et râper finement ou grossièrement. Chaque disque a deux faces, l'une pour trancher, l'autre pour râper.



Alimentation	Quantité suggérée	Temps de traitement	Vitesses	
			Râpe	Disque trancheur
Carotte	18 oz	environ 1 min.	Moyen	Moyen
Pomme de terre	18 oz	environ 1 min.	Moyen	Moyen
Courgettes	18 oz	environ 1 min.	Moyen	Moyen
Poireau	18 oz	environ 1 min.	Moyen	Moyen
Betterave sans peau	18 oz	environ 1 min.	Moyen	Moyen

Remarque

- ▶ Une puissance moyenne est suggérée.
- ▶ Remplissez vos aliments dans la goulotte d'alimentation de manière à ce qu'elle frappe les disques de coupe aussi verticalement que possible.
- ▶ Veuillez faire attention à la ligne de capacité du conteneur. Lorsque les aliments approchent de la ligne de capacité maximale du conteneur, veuillez arrêter l'opération et verser les aliments.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 3 minutes par utilisation.
- ▶ Après chaque utilisation, laissez le moteur refroidir pendant au moins 30 minutes avant l'opération suivante.
- ▶ Si vous voulez insérer des ingrédients dotés d'un noyau, retirez d'abord le noyau.
- ▶ Si vous voulez insérer des ingrédients à la peau épaisse, retirez d'abord la peau.
- ▶ N'insérez pas d'ingrédients durs.

16 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

16.1 Informations sur la sécurité

Attention

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de commencer à nettoyer l'appareil :

- ▶ L'appareil doit être nettoyé à intervalles réguliers.
- ▶ Débranchez la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants agressifs ou abrasifs.
- ▶ Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.

16.2 Nettoyage

Avant le nettoyage, veuillez retirer le cordon d'alimentation de la prise.

Ne immergez pas le bloc moteur dans l'eau. Veuillez utiliser uniquement une éponge humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Les composants qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Laissez les pièces sécher complètement avant de réassembler l'appareil.

N'utilisez pas de détergents abrasifs.

Attention

- ▶ Ne mettez jamais le bloc moteur dans l'eau ou sous l'eau courante.
- ▶ Veuillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un liquide.

17 Dépannage

Le tableau suivant permet de localiser et de rectifier les défauts mineurs.

17.1 Consignes de sécurité

Attention

- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil

17.2 Causes et rectification des défauts

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Un interrupteur de sécurité se trouve sur le conteneur. Veuillez vous assurer que le conteneur est bien verrouillé en position. Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.
Certains aliments restent sur le disque après le traitement	Il est normal que de petits morceaux subsistent après le traitement.
Le moteur ralentit lors du mélange de la pâte	La quantité de pâte peut avoir dépassé la capacité maximale. Retirez la moitié et traitez-la en deux lots. N'ajoutez pas plus de 18 oz de pâte.
La pâte est trop sèche	Laissez l'appareil fonctionner et ajoutez de l'eau par la goulotte d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois.
La pâte est trop humide	Laissez l'appareil fonctionner et ajoutez la farine par la goulotte d'alimentation, une cuillère à soupe à la fois.
Le moteur ralentit lors de l'utilisation de la lame de hachage	La quantité de viande peut être trop importante. Enlever la moitié et traiter en deux fois. Pour un résultat optimal, enlevez le gras de la viande avant de la traiter.
Vibrations/mouvements pendant le traitement	Nettoyez et séchez les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil. Vérifiez également que la capacité de charge maximale n'a pas été dépassée.

Remarque

- Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes indiquées ci-dessus, veuillez contacter le service clientèle.

18 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



Remarque

- ▶ Veuillez apporter votre ancien appareil au centre de recyclage le plus proche pour qu'il soit éliminé en toute sécurité.
- ▶ Jusqu'à ce qu'il puisse être éliminé correctement, rangez votre ancien appareil hors de portée des enfants.

19 Garantie

GARANTIE USA Caso

Nous accordons une garantie de 12 mois sur ce produit, à compter de la date de vente, pour des défauts imputables à des défauts de production ou de matériel.

Cette disposition n'affecte pas vos droits à la garantie légale conformément à l'article 439 et suivants du BGB-E (Code civil allemand). Sont exclus de la garantie les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation inappropriée, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'une incidence mineure sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

Les consommables, les dommages liés au transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages résultant de réparations non effectuées par nos soins, sont également exclus de la garantie.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des situations domestiques et possède les niveaux de performance appropriés. Toute utilisation dans des situations commerciales n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation dans une situation domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale supplémentaire.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil comparable ne présentant aucun problème. Tout défaut en attente doit être signalé dans les 14 jours suivant la livraison. Toute autre réclamation est exclue.

Pour faire valoir un droit à la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (toujours nous fournir une preuve d'achat) et après ce contact, renvoyez l'appareil à Caso USA pour réparation ou remplacement, à notre choix.

Info@CasoDesignUSA.com

20 Données techniques

Appareil	Processeur d'aliments
Nom	Food Processor
Numéro d'article	13621
Données de raccordement	120V/60HZ
Puissance consommée	600W
Poids net	7.8 lbs
Dimension du produit en pouces	9.85 x 9.05 x 16.54"