YASHE

Stackable 3-Bowl FOOD PROCESSOR



User Manual

Model No.: 25JM08-Q

220-240V~ 50/60Hz, 350W

Please read this manual carefully before use. Keep it properly.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing YASHE! Before using your new YASHE product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

English.....4~10

Deutsch.....11~17

Français.....18~24

Italiano.....25~31

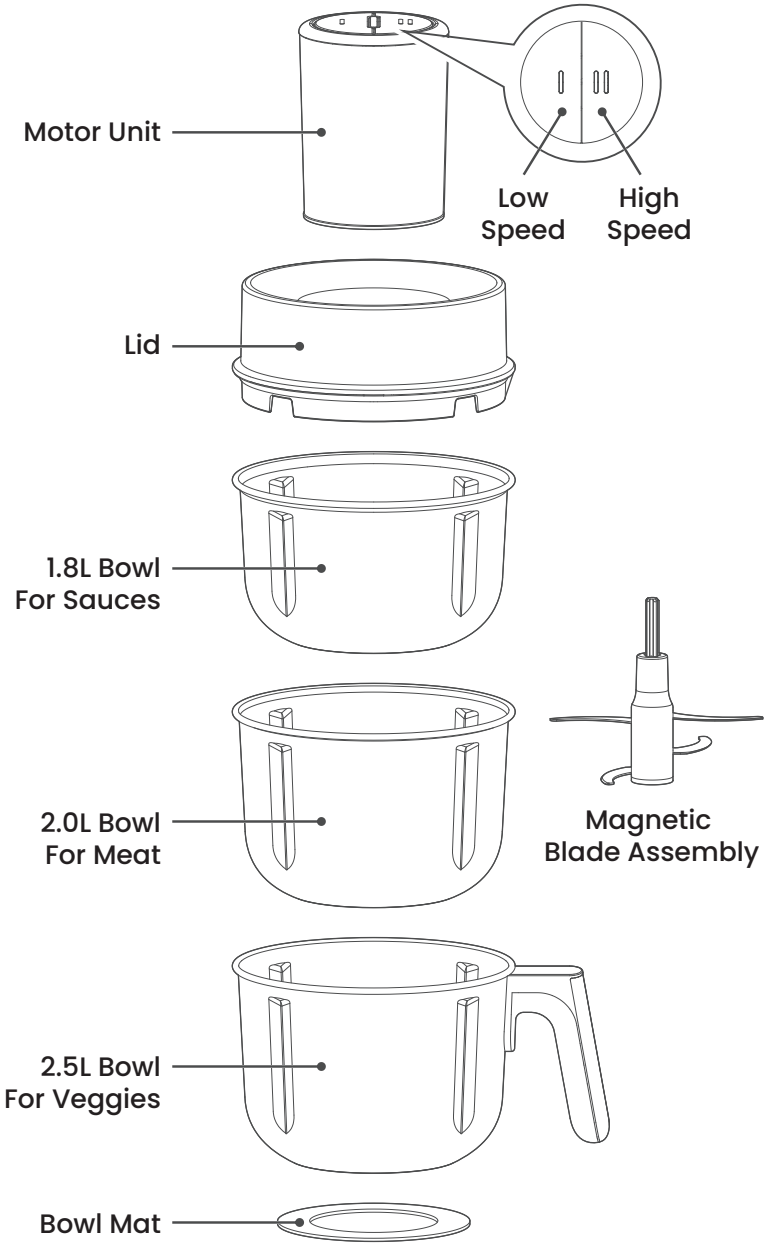
España.....32~38

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock, or other injury, follow all instructions and safety guidelines.

1. Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
2. This appliance is intended for **indoor household use only**.
3. Place the appliance on a **stable, level surface** before operation.
4. **DO NOT** use the appliance if the power cord or plug is damaged. If the supply cord is damaged, it must be replaced by **qualified personnel**.
5. To reduce the risk of electric shock, **DO NOT immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquids**.
6. **DO NOT** operate the appliance with **wet hands** or while standing on a wet surface.
7. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from moving parts and cutting blades during operation.
8. **Always unplug the appliance** before cleaning, assembling, or disassembling.
9. **Do not** use an extension cord. **Do not** pull on the power cord when unplugging.
10. Close supervision is necessary when used near children.
11. This appliance is not intended for use by children. Keep out of reach of children.
12. **DO NOT** place near gas or electric burners or ovens.
13. If the appliance emits unusual noise, odor, excessive heat, or malfunctions, stop using it immediately.
14. **WARNING:** The cutting blade is extremely sharp. Handle with care to avoid injury.
15. If food becomes jammed, switch off and unplug the appliance before attempting to remove it.
16. **Do not** add hot ingredients (above 140°F / 60°C) for mixing.
17. **Do not** operate the product continuously for more than 30 seconds. If the base overheats, stop use for about 30 minutes and allow it to cool before resuming.
18. **Do not** use any accessories or parts not supplied with this appliance to avoid hazards.
19. **Do not** disassemble the appliance or modify its internal wiring, components, or safety devices.
20. **WARNING:** Do not use this product in a strong magnetic environment. The blade assembly is magnetic; keep it away from children to prevent accidental ingestion or injury.

PRODUCT COMPONENTS



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

1 Remove all packaging materials from the unit.

2 Wash removable parts in warm, soapy water, then thoroughly rinse and air-dry all parts(except the Main Unit).

3 Wipe the main unit with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

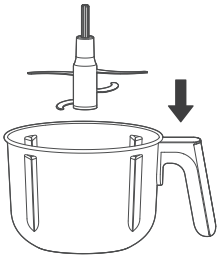
Note: See "CLEANING & MAINTENANCE" for details.

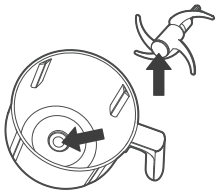
SPECIFICATIONS

Model No.:	25JM08-Q
Power Supply:	220-240V~ 50/60Hz, 350W
Speed Level:	2 Speed
Stackable Bowls:	1.8L Bowl for Sauces
	2.0L Bowl for Meat
	2.5L Bowl for Veggies

OPERATING INSTRUCTIONS

1 Insert the base of the magnetic blade assembly into the slot at the bottom of the bowl.

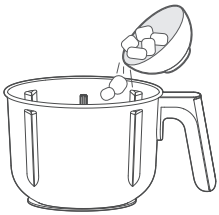




⚠Note

Before each use, thoroughly clean the bottom of the blade and the bowl slot.

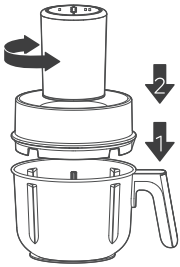
2 Cut ingredients into small pieces (no larger than 2 × 2 × 6 cm) and place them into the bowl.



⚠Note

- *Do not exceed the maximum fill line of the bowl.*
- *If the blade becomes misaligned after adding ingredients, adjust it to the correct position.*
- *Cut harder vegetables into smaller pieces for more even mixing.*

3 Place the lid on the bowl, then set the main unit firmly on top and gently twist to align the motor head to complete installation.



⚠Note

- *During each use, place the included non-slip mat under the bowl to keep it stable.*
- *Do not operate the product until all parts are properly assembled.*

4 Plug in the power, hold the main unit firmly, and press the speed button to start. Release the button to stop.



⚠Note

- *If ingredients stick to the bowl, unplug the power cord first, then push the ingredients back into the bowl and continue grinding.*
- *Do not operate for more than 30 seconds at a time. Allow a 2-minute interval between uses; after 3 consecutive runs, wait 15 minutes for the motor to cool before using again.*

OPERATING INSTRUCTIONS

5 After use, wait until the blades have completely stopped, unplug the power and remove the main unit, open the lid, take out the blade assembly, and then remove the processed ingredients.

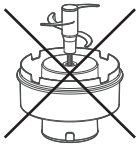


⚠ Note

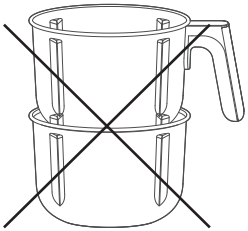
The blade is very sharp; handle with care to avoid injury when removing it.

IMPORTANT SAFETY NOTES

- Do not play with the main unit or magnetic blade assembly. Never insert the blade assembly upside down into the connector of the main unit to avoid serious cuts.



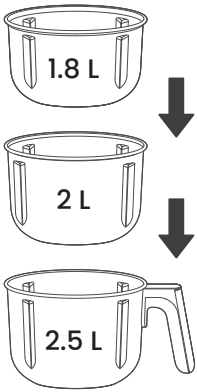
Bowl Functions & Storage



Small Bowl
For Sauces
or other use

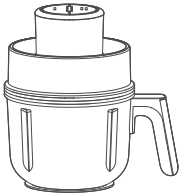
Medium Bowl
For Meat Grinding

Large Bowl
For Veggies
Chopping



⚠ Note

- *Align the notches as shown and nest the bowls from small to large for storage.*
- *Do not force a larger bowl into a smaller one*



OPERATING INSTRUCTIONS

RECOMMENDED PROCESSING GUIDE

IMPORTANT: Continuous operation may trigger overheat protection—allow the unit to cool for about 30 minutes before resuming.

Bowl	Ingredients	Max Fill(g)	Speed Level	Time (s)	Notes
Large (2.5L)	Carrot	400	Speed Ⅱ	5-20	Cut into 20×20×20 mm. Pulse (1s on / 1s off). Wash & dry leafy greens; adjust time as needed.
	Chili	400	Speed Ⅱ	5-30	
	Napa Cabbage	300	Speed Ⅰ	5-30	
Medium (2.0L)	Beef / Pork	500	Speed Ⅱ	30	Remove bones/skin/ tendons. Cut into 20×20×60 mm.
Small (1.8L)	Chicken Breast (Raw) /Lean Meat (Raw) /Cooked Pumpkin	200	Speed Ⅱ	Adjust to desired fineness	Add ≤30% water if needed. For meat: prep as above. Cool lid 15s after hot use.

CLEANING & MAINTENANCE

IMPORTANT: Proper cleaning and maintenance will help ensure safe operation and extend the service life of the appliance.

IMPORTANT SAFETY NOTES

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Wait until the blades have completely stopped before disassembling and cleaning.
- Do not immerse the main unit in water or any other liquid.

CLEANING AFTER EACH USE

1. Disassembly the lid, blade assembly, and bowl before cleaning.
2. Wash all accessories(except motor unit) with warm water and mild detergent.
3. Wipe the motor unit with a soft, damp cloth.
4. Allow all parts to air dry completely before reassembling.
   Note: Cover the blade with a blade guard to avoid accidental cuts.

MAINTENANCE

- Keep the appliance clean and dry when not in use.
- Periodically check that all parts are properly installed.
- Store the appliance in a cool, dry place.

TROUBLESHOOTING

The appliance does not work.
- Make sure the power cord is properly plugged into a 220-240V~ 50/60Hz outlet.
- Check whether the main unit is aligned with the blade shaft.

Motor emits odor during use.
- Initial odor is normal and will disappear after a few uses.
- Avoid prolonged continuous operation; allow the unit to cool for 30 minutes.

Severe vibration during operation.
- Some vibration during processing is normal; use pulse operation.
- Check whether the main unit is properly aligned with the blade shaft.

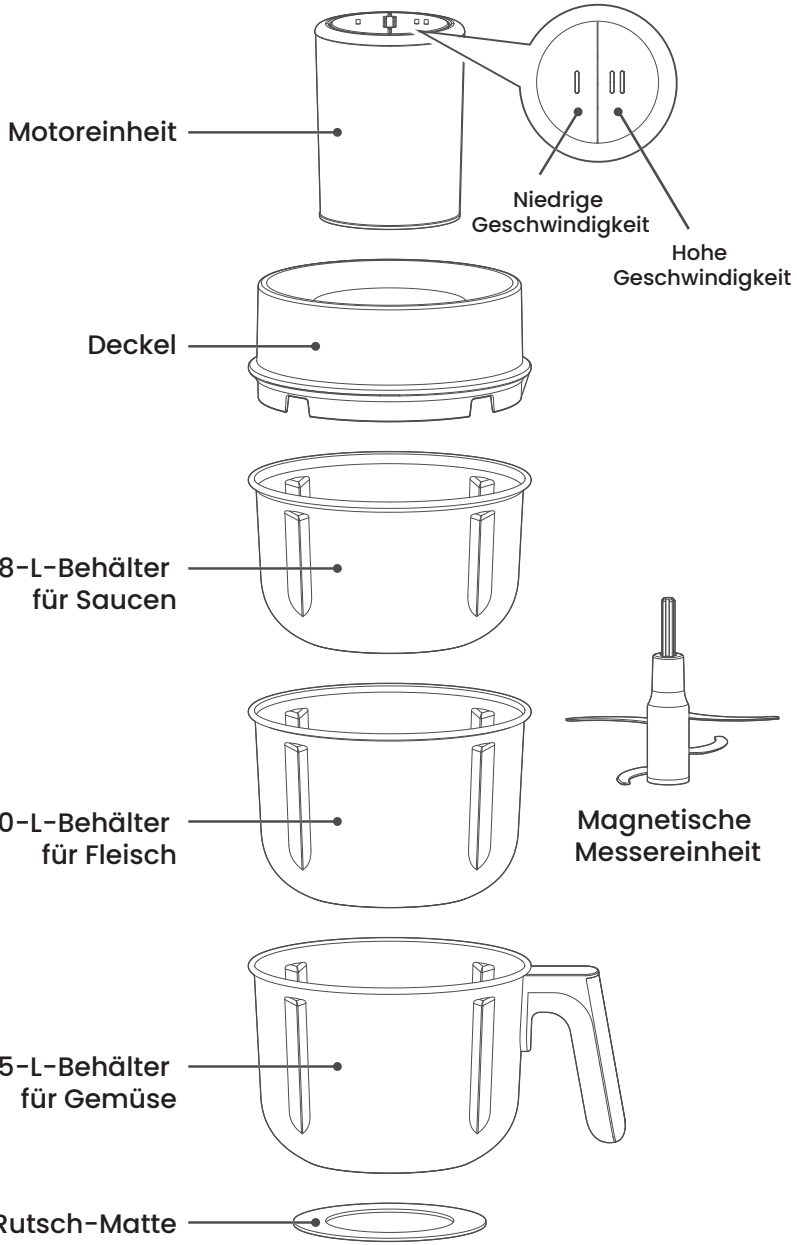
Blade stops during operation.
- Do not overload the bowl.
- Unplug and remove excess ingredients, and restart.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder anderen Verletzungen zu verringern, befolgen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsrichtlinien.

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts und seines Zubehörs alle Anweisungen.
2. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
3. Stellen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine stabile, ebene Fläche.
4. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden.
5. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Bedienen Sie das Gerät NICHT mit nassen Händen oder wenn Sie auf einer nassen Oberfläche stehen.
7. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Utensilien während des Betriebs von beweglichen Teilen und Schneidemessern fern.
8. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, zusammenbauen oder zerlegen.
9. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
10. Eine genaue Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
11. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
12. Stellen Sie das Gerät NICHT in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder Öfen.
13. Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Gerüche, übermäßige Hitze oder Fehlfunktionen aufweist, stellen Sie die Verwendung sofort ein.
14. **WARNUNG:** Das Schneidemesser ist extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um, um Verletzungen zu vermeiden.
15. Wenn sich Lebensmittel verklemmen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie versuchen, diese zu entfernen.
16. Fügen Sie keine heißen Zutaten (über 60 °C / 140 °F) zum Mixen hinzu.
17. Betreiben Sie das Produkt nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Sockel überhitzt, unterbrechen Sie die Nutzung für etwa 30 Minuten und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie fortfahren.
18. Verwenden Sie kein Zubehör oder Teile, die nicht mit diesem Gerät geliefert wurden, um Gefahren zu vermeiden.
19. Zerlegen Sie das Gerät nicht und modifizieren Sie nicht die internen Kabel, Komponenten oder Sicherheitsvorrichtungen.
20. **WARNUNG:** Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einer stark magnetischen Umgebung. Die Messereinheit ist magnetisch; halten Sie sie von Kindern fern, um ein versehentliches Verschlucken oder Verletzungen zu vermeiden.

PRODUKTBESTANDTEILE



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WICHTIG: Lesen Sie alle Warnhinweise zu Beginn dieser Bedienungsanleitung, bevor Sie fortfahren.

1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

2 Waschen Sie abnehmbare Teile in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und lassen Sie alle Teile (außer der Haupteinheit) an der Luft trocknen.

3 Wischen Sie die Haupteinheit mit einem weichen Tuch ab. Lassen Sie sie vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

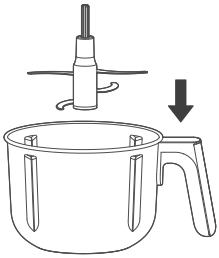
Hinweis: Weitere Details finden Sie unter „REINIGUNG & WARTUNG".

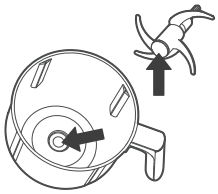
TECHNISCHE DATEN

Modellnr.:	25JM08-Q
Stromversorgung:	220-240V~ 50/60Hz, 350W
Geschwindigkeitsstufen:	2 Stufen
Stapelbare Behälter:	1,8-L-Behälter für Saucen
	2,0-L-Behälter für Fleisch
	2,5-L-Behälter für Gemüse

BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Setzen Sie die Basis der magnetischen Messereinheit in den Schlitz am Boden des Behälters ein.

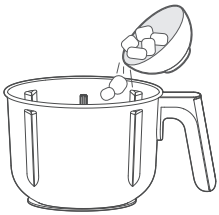




⚠ Hinweis

Reinigen Sie vor jedem Gebrauch die Unterseite des Messers und den Schlitz im Behälter gründlich.

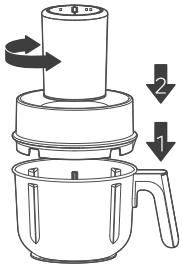
2 Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke (nicht größer als 2 x 2 x 6 cm) und geben Sie sie in den Behälter.



⚠ Hinweis

- *Überschreiten Sie nicht die maximale Fülllinie des Behälters.*
- *Falls sich das Messer nach dem Hinzufügen von Zutaten verschiebt, bringen Sie es wieder in die richtige Position.*
- *Schneiden Sie härteres Gemüse in kleinere Stücke, um ein gleichmäßigeres Mixergebnis zu erzielen.*

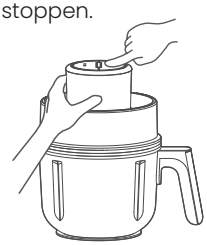
3 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, setzen Sie dann die Haupteinheit fest darauf und drehen Sie sie leicht, um den Motorkopf auszurichten und die Montage abzuschließen.



⚠ Hinweis

- *Legen Sie bei jedem Gebrauch die mitgelieferte Anti-Rutsch-Matte unter den Behälter, um ihn stabil zu halten.*
- *Betreiben Sie das Produkt erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind.*

4 Schließen Sie das Gerät an den Strom an, halten Sie die Haupteinheit gut fest und drücken Sie die Geschwindigkeitstaste, um zu starten. Lassen Sie die Taste los, um zu stoppen.



⚠ Hinweis

- *Wenn Zutaten am Behälter kleben bleiben, ziehen Sie zuerst den Netzstecker, schieben Sie die Zutaten dann zurück in den Behälter und fahren Sie mit dem Zerkleinern fort.*
- *Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden am Stück. Lassen Sie zwischen den Anwendungen eine Pause von 2 Minuten; warten Sie nach 3 aufeinanderfolgenden Durchgängen 15 Minuten, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie ihn wieder verwenden.*

5 Warten Sie nach dem Gebrauch, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie die Haupteinheit ab. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie die Messereinheit heraus und entnehmen Sie dann die verarbeiteten Zutaten.

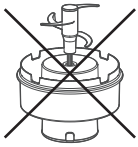


⚠ Hinweis

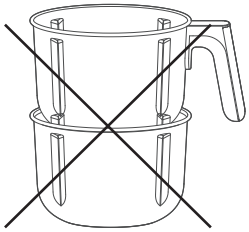
Das Messer ist sehr scharf; gehen Sie beim Herausnehmen vorsichtig damit um, um Verletzungen zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Spielen Sie nicht mit der Haupteinheit oder der magnetischen Messereinheit. Setzen Sie die Messereinheit niemals verkehrt herum in den Anschluss der Haupteinheit ein, um schwere Schnittverletzungen zu vermeiden.



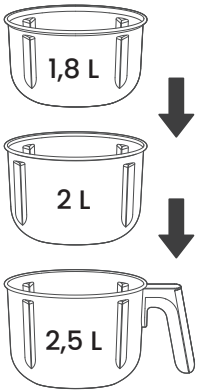
BEHÄLTERFUNKTIONEN & LAGERUNG



Kleiner Behälter (1,8 L): Für Saucen oder andere Zwecke

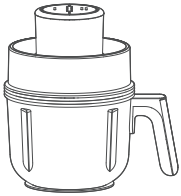
Mittlerer Behälter (2 L): Zum Zerkleinern von Fleisch

Großer Behälter (2,5 L): Zum Hacken von Gemüse



⚠ Hinweis

Richten Sie die Kerben wie abgebildet aus und stapeln Sie die Behälter zur Aufbewahrung von klein nach groß ineinander. Drücken Sie einen größeren Behälter nicht gewaltsam in einen kleineren.



BEDIENUNGSANLEITUNG

EMPFOHLENER VERARBEITUNGSLEITFADEN

WICHTIG: Dauerbetrieb kann den Überhitzungsschutz auslösen – lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie fortfahren.

Behälter	Zutaten	Max. Kapazität (g)	Stufe	Zeit (s)	Hinweise
Groß (2,5 L)	Karotte	400	Stufe II	5-20	In 20x20x20 mm schneiden. Pulsieren (1 Sek. an / 1 Sek. aus). Blattgemüse waschen & trocknen; Zeit nach Bedarf anpassen.
	Chili	400	Stufe II	5-30	
	Chinakohl	300	Stufe I	5-30	
Mittel (2,0 L)	Rind / Schwein	500	Stufe II	30	Knochen/Haut/Sehnen entfernen. In 20x20x60 mm schneiden.
Klein (1,8 L)	Hähnchenbrust (roh) / Mageres Fleisch (roh) / Gekochter Kürbis	200	Stufe II	An gewünschten Feinheitsgrad anpassen	Bei Bedarf max. 30 % Wasser hinzufügen. Für Fleisch: Wie oben vorbereiten. Deckel nach heißem Gebrauch 15 Sek. abkühlen lassen.

REINIGUNG & WARTUNG

WICHTIG: Eine sachgemäße Reinigung und Wartung trägt dazu bei, einen sicheren Betrieb zu gewährleisten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen.
- Tauchen Sie die Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

1. Zerlegen Sie Deckel, Messereinheit und Behälter vor der Reinigung.
2. Waschen Sie alle Zubehörteile (außer der Motoreinheit) mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Lassen Sie alle Teile an der Luft vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
   Hinweis: Decken Sie das Messer mit einem Messerschutz ab, um versehentliche Schnittverletzungen zu vermeiden.

WARTUNG

- Halten Sie das Gerät sauber und trocken, wenn es nicht verwendet wird.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät funktioniert nicht.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ordnungsgemäß an eine 220-240V~ 50/60Hz-Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob die Haupteinheit auf die Messerwelle ausgerichtet ist.

Motor gibt während des Gebrauchs Geruch ab.

- Ein anfänglicher Geruch ist normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.
- Vermeiden Sie längeren Dauerbetrieb; lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.

Starke Vibrationen während des Betriebs.

- Eine gewisse Vibration während der Verarbeitung ist normal; verwenden Sie den Pulsbetrieb.
- Überprüfen Sie, ob die Haupteinheit ordnungsgemäß auf die Messerwelle ausgerichtet ist.

Messer stoppt während des Betriebs.

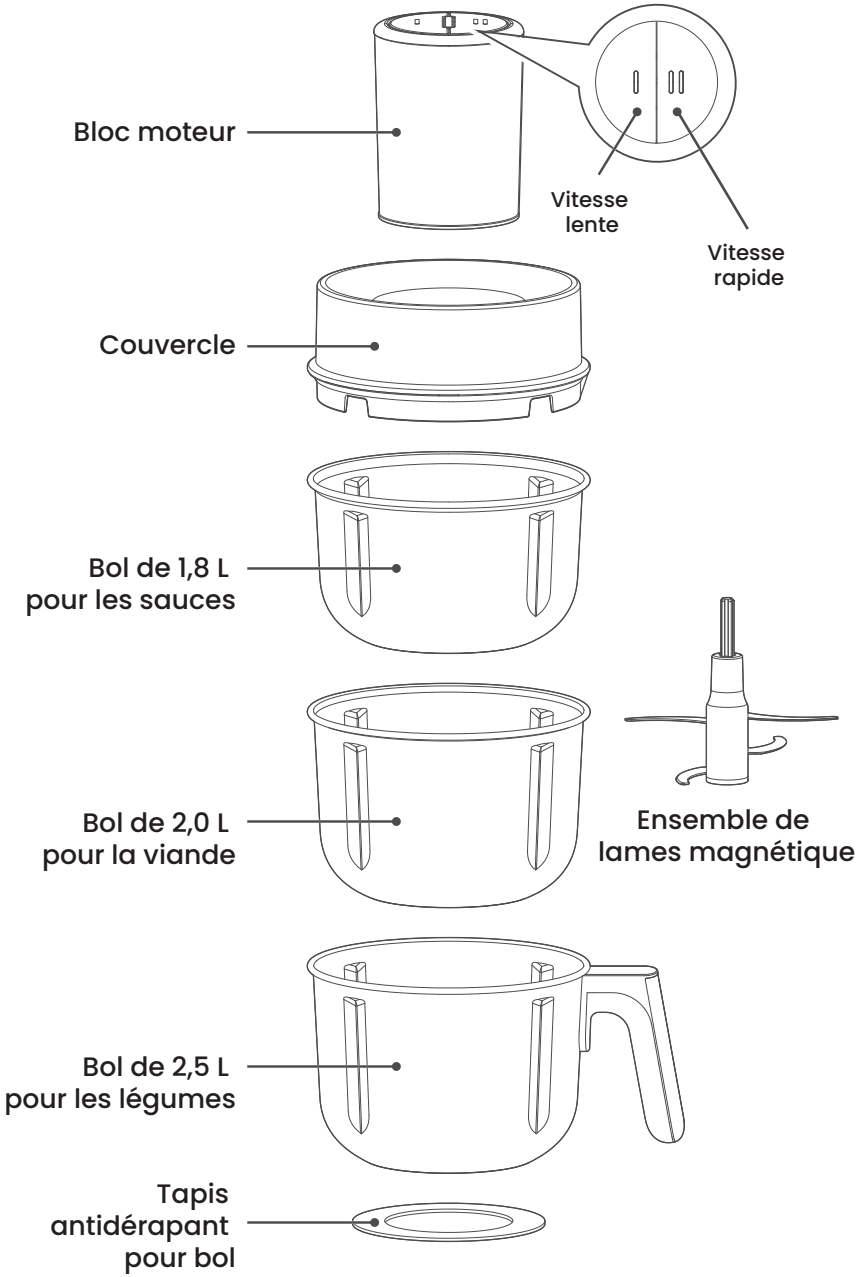
- Überladen Sie den Behälter nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie überschüssige Zutaten und starten Sie das Gerät neu.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, veuillez suivre toutes les instructions et consignes de sécurité.

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur.
3. Placer l'appareil sur une surface stable et plane avant utilisation.
4. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel qualifié.
5. Pour réduire le risque de choc électrique, NE PAS plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou en se tenant sur une surface mouillée.
7. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces mobiles et des lames de coupe pendant le fonctionnement.
8. Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage, le montage ou le démontage.
9. Ne pas utiliser de rallonge. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
10. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Tenir hors de portée des enfants.
12. NE PAS placer à proximité de brûleurs à gaz ou électriques ou de fours.
13. Si l'appareil émet un bruit inhabituel, une odeur, une chaleur excessive ou présente un dysfonctionnement, cesser immédiatement de l'utiliser.
14. **AVERTISSEMENT:** La lame de coupe est extrêmement tranchante. Manipuler avec soin pour éviter les blessures.
15. Si des aliments restent coincés, éteindre et débrancher l'appareil avant de tenter de les retirer.
16. Ne pas ajouter d'ingrédients chauds (plus de 60 °C / 140 °F) pour le mixage.
17. Ne pas faire fonctionner le produit en continu pendant plus de 30 secondes. Si la base surchauffe, arrêter l'utilisation pendant environ 30 minutes et laisser refroidir avant de reprendre.
18. Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non fournis avec cet appareil afin d'éviter tout danger.
19. Ne pas démonter l'appareil ni modifier son câblage interne, ses composants ou ses dispositifs de sécurité.
20. **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser ce produit dans un environnement fortement magnétique. L'ensemble de lames est magnétique ; le tenir éloigné des enfants pour éviter toute ingestion accidentelle ou blessure.

COMPOSANTS DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT: Passer en revue tous les avertissements au début de ce manuel d'utilisation avant de procéder.

1 Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.

2 Laver les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse, puis rincer abondamment et laisser sécher à l'air libre toutes les pièces (à l'exception du bloc principal).

3 Essuyer le bloc principal avec un chiffon doux. Laisser sécher complètement avant utilisation.

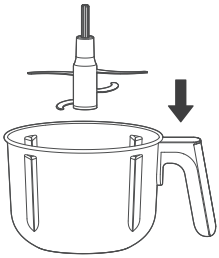
Remarque: Voir la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » pour plus de détails.

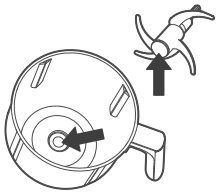
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° de modèle:	25JM08-Q
Alimentation électrique:	220-240V~ 50/60Hz, 350W
Niveaux de vitesse:	2 vitesses
Bols empilables:	Bol de 1,8 L pour les sauces
	Bol de 2,0 L pour la viande
	Bol de 2,5 L pour les légumes

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1 Insérer la base de l'ensemble de lames magnétique dans la fente au fond du bol.

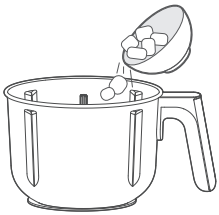




⚠ Remarque

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement la base de la lame et la fente du bol.

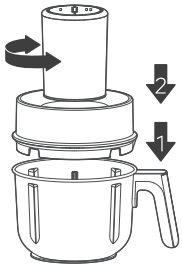
2 Couper les ingrédients en petits morceaux (pas plus de 2 x 2 x 6 cm) et les placer dans le bol.



⚠ Remarque

- *Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum du bol.*
- *Si la lame se désaligne après l'ajout d'ingrédients, la replacer dans la bonne position.*
- *Couper les légumes plus durs en plus petits morceaux pour un mélange plus homogène.*

3 Placer le couvercle sur le bol, puis poser fermement le bloc principal par-dessus et tourner doucement pour aligner la tête du moteur afin de terminer l'installation.



⚠ Remarque

- *Lors de chaque utilisation, placer le tapis antidérapant inclus sous le bol pour le maintenir stable.*
- *Ne pas faire fonctionner le produit tant que toutes les pièces ne sont pas correctement assemblées.*

4 Brancher l'appareil, tenir fermement le bloc principal et appuyer sur le bouton de vitesse pour démarrer. Relâcher le bouton pour arrêter.



⚠ Remarque

- *Si des ingrédients collent au bol, débrancher d'abord le cordon d'alimentation, puis repousser les ingrédients dans le bol et reprendre le hachage.*
- *Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 secondes à la fois. Laisser un intervalle de 2 minutes entre les utilisations ; après 3 cycles consécutifs, attendre 15 minutes que le moteur refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.*

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5 Après utilisation, attendre l'arrêt complet des lames, débrancher l'alimentation et retirer le bloc principal. Ouvrir le couvercle, sortir l'ensemble de lames, puis retirer les ingrédients transformés.

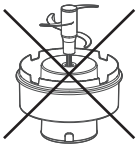


⚠ **Remarque**

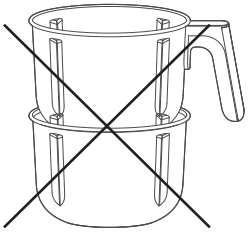
La lame est très tranchante ; la manipuler avec précaution pour éviter de se blesser en la retirant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas jouer avec le bloc principal ou l'ensemble de lames magnétique. Ne jamais insérer l'ensemble de lames à l'envers dans le connecteur du bloc principal afin d'éviter des coupures graves.



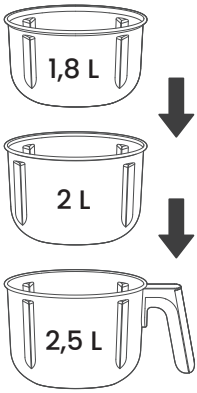
FONCTIONS DES BOLS ET RANGEMENT



Petit bol (1,8 L) :
Pour les sauces
ou autre utilisation

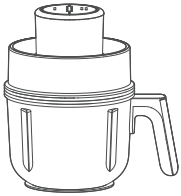
Bol moyen (2 L)
Pour hacher
la viande

Grand bol (2,5 L) :
Pour hacher
les légumes



⚠ **Remarque**

Aligner les encoches comme illustré et emboîter les bols du plus petit au plus grand pour le rangement. Ne pas forcer l'insertion d'un grand bol dans un bol plus petit.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

GUIDE DE PRÉPARATION RECOMMANDÉ

IMPORTANT: Un fonctionnement continu peut déclencher la protection contre la surchauffe – laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de reprendre.

Bol	Ingrédients	Max. Capacité (g)	Vitesse	Temps (s)	Remarques
Grand (2,5 L)	Carotte	400	Vitesse II	5-20	Couper en 20x20x20 mm. Impulsion (1 s marche / 1 s arrêt). Laver et sécher les légumes à feuilles ; ajuster le temps si nécessaire.
	Piment	400	Vitesse II	5-30	
	Chou chinois	300	Vitesse I	5-30	
Moyen (2,0 L)	Bœuf / Porc	500	Vitesse II	30	Retirer les os/la peau/les tendons. Couper en 20x20x60 mm.
Petit (1,8 L)	Blanc de poulet (cru) / Viande maigre (crue) / Citrouille cuite	200	Vitesse II	Ajuster selon la finesse souhaitée	Ajouter max. 30 % d'eau si nécessaire. Pour la viande : préparer comme ci-dessus. Refroidir le couvercle 15 s après une utilisation chaude.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT: Un nettoyage et un entretien appropriés contribueront à garantir un fonctionnement sûr et à prolonger la durée de vie de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Attendre l'arrêt complet des lames avant de démonter et de nettoyer.
- Ne pas plonger le bloc principal dans l'eau ou tout autre liquide.

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

1. Démonter le couvercle, l'ensemble de lames et le bol avant le nettoyage.
2. Laver tous les accessoires (à l'exception du bloc moteur) à l'eau chaude et avec un détergent doux.
3. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.
4. Laisser toutes les pièces sécher complètement à l'air libre avant de les remonter.
   Remarque: Couvrir la lame avec un protège-lame pour éviter les coupures accidentelles.

ENTRETIEN

- Garder l'appareil propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Vérifier périodiquement que toutes les pièces sont correctement installées.
- Ranger l'appareil dans un endroit frais et sec.

DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas.

- S'assurer que le cordon d'alimentation est correctement branché sur une prise de 220-240V~ 50/60Hz.
- Vérifier si le bloc principal est aligné avec l'axe de la lame.

Le moteur dégage une odeur pendant l'utilisation.

- Une odeur initiale est normale et disparaîtra après quelques utilisations.
- Éviter un fonctionnement continu prolongé ; laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes.

Fortes vibrations pendant le fonctionnement.

- Une certaine vibration pendant la préparation est normale ; utiliser le fonctionnement par impulsions.
- Vérifier si le bloc principal est correctement aligné avec l'axe de la lame.

La lame s'arrête pendant le fonctionnement.

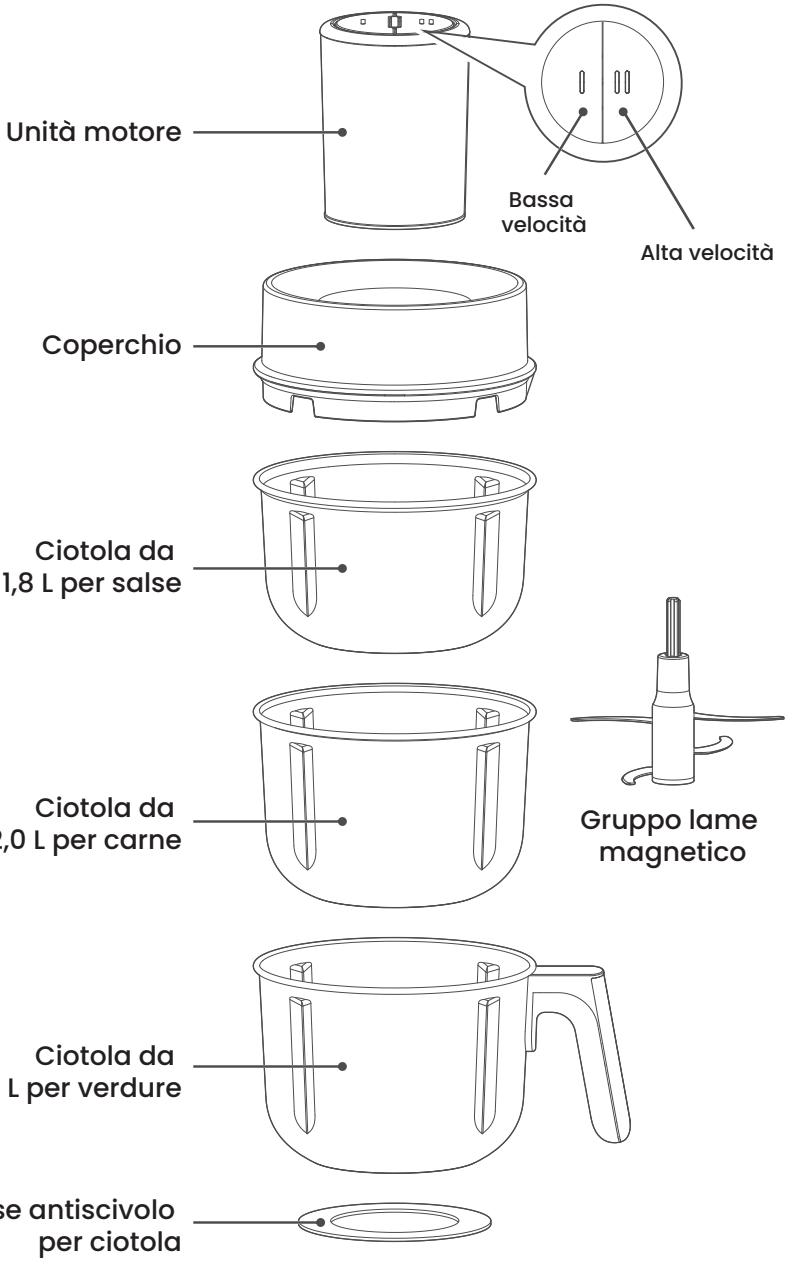
- Ne pas surcharger le bol.
- Débrancher, retirer l'excédent d'ingrédients et redémarrer.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o altre lesioni, seguire tutte le istruzioni e le linee guida sulla sicurezza.

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e i suoi accessori.
2. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana prima dell'uso.
4. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato.
5. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, NON immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. NON utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o stando in piedi su una superficie bagnata.
7. Tenere mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalle parti in movimento e dalle lame di taglio durante il funzionamento.
8. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima della pulizia, del montaggio o dello smontaggio.
9. Non utilizzare prolunghe. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina.
10. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini.
11. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
12. NON posizionare vicino a fornelli a gas o elettrici o forni.
13. Se l'apparecchio emette rumori insoliti, odori, calore eccessivo o malfunzionamenti, interromperne immediatamente l'uso.
14. **AVVERTENZA:** La lama di taglio è estremamente affilata. Maneggiare con cura per evitare lesioni.
15. In caso di inceppamento del cibo, spegnere e scollegare l'apparecchio prima di tentare di rimuoverlo.
16. Non aggiungere ingredienti caldi (superiori a 60 °C / 140 °F) per la miscelazione.
17. Non far funzionare il prodotto in modo continuo per più di 30 secondi. Se la base si surriscalda, interrompere l'uso per circa 30 minuti e lasciarla raffreddare prima di riprendere.
18. Non utilizzare accessori o parti non forniti con questo apparecchio per evitare pericoli.
19. Non smontare l'apparecchio né modificare il cablaggio interno, i componenti o i dispositivi di sicurezza.
20. **AVVERTENZA:** Non utilizzare questo prodotto in un ambiente fortemente magnetico. Il gruppo lame è magnetico; tenerlo lontano dai bambini per evitare l'ingestione accidentale o lesioni.

COMPONENTI DEL PRODOTTO



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: Rivedere tutte le avvertenze all'inizio di questo manuale utente prima di procedere.

1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'unità.

2 Lavare le parti rimovibili in acqua calda e sapone, quindi sciacquare accuratamente e lasciare asciugare all'aria tutte le parti (ad eccezione dell'unità principale).

3 Pulire l'unità principale con un panno morbido. Lasciare asciugare completamente prima dell'uso.

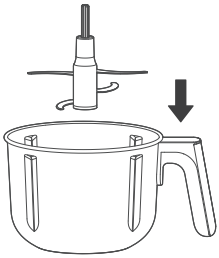
Nota: Vedere "PULIZIA E MANUTENZIONE" per i dettagli.

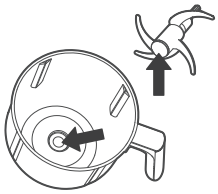
SPECIFICHE TECNICHE

Modello N.:	25JM08-Q
Alimentazione:	220-240V~ 50/60Hz, 350W
Livelli di velocità:	2 velocità
Ciotole impilabili:	Ciotola da 1,8 L per salse
	Ciotola da 2,0 L per carne
	Ciotola da 2,5 L per verdure

ISTRUZIONI PER L'USO

1 Inserire la base del gruppo lame magnetico nella fessura sul fondo della ciotola.

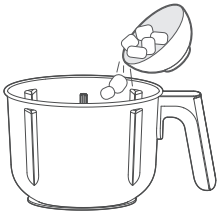




⚠ Nota

Prima di ogni utilizzo, pulire accuratamente il fondo della lama e la fessura della ciotola.

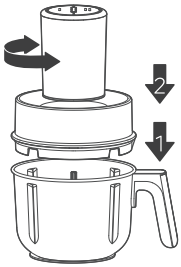
2 Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi (non più grandi di 2 x 2 x 6 cm) e posizionarli nella ciotola.



⚠ Nota

- *Non superare la linea di riempimento massimo della ciotola.*
- *Se la lama si disallinea dopo aver aggiunto gli ingredienti, riportarla nella posizione corretta.*
- *Tagliare le verdure più dure in pezzi più piccoli per ottenere una miscelazione più uniforme.*

3 Posizionare il coperchio sulla ciotola, quindi posizionare saldamente l'unità principale sopra e ruotare delicatamente per allineare la testa del motore per completare l'installazione.



⚠ Nota

- *Durante ogni utilizzo, posizionare la base antiscivolo inclusa sotto la ciotola per mantenerla stabile.*
- *Non mettere in funzione il prodotto finché tutte le parti non sono assemblate correttamente.*

4 Collegare l'alimentazione, tenere saldamente l'unità principale e premere il pulsante della velocità per avviare. Rilasciare il pulsante per fermare l'apparecchio.



⚠ Nota

- *Se gli ingredienti si attaccano alla ciotola, scollegare prima il cavo di alimentazione, quindi spingere gli ingredienti di nuovo nella ciotola e riprendere a tritare.*
- *Non far funzionare in modo continuo per più di 30 secondi alla volta. Lasciare un intervallo di 2 minuti tra un utilizzo e l'altro; dopo 3 cicli consecutivi, attendere 15 minuti affinché il motore si raffreddi prima di riutilizzarlo.*

5 Dopo l'uso, attendere che le lame si siano completamente fermate, scollegare l'alimentazione e rimuovere l'unità principale. Aprire il coperchio, estrarre il gruppo lame e quindi rimuovere gli ingredienti lavorati.

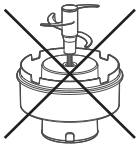


⚠ Nota

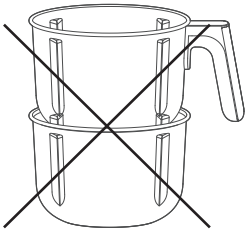
La lama è molto affilata; maneggiare con cura per evitare lesioni durante la rimozione.

NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Non giocare con l'unità principale o con il gruppo lame magnetico. Non inserire mai il gruppo lame capovolto nel connettore dell'unità principale per evitare gravi tagli.



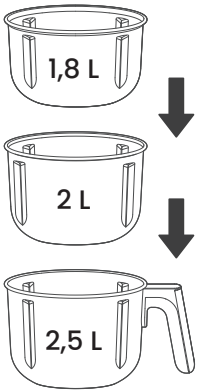
FUNZIONI DELLE CIOTOLE E CONSERVAZIONE



Ciotola piccola (1,8 L):
Per salse o altri usi

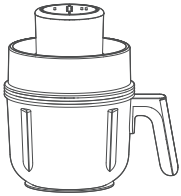
Ciotola media (2 L):
Per tritare la carne

Ciotola grande (2,5 L):
Per tritare le verdure



⚠ Nota

Allineare le tacche come mostrato e impilare le ciotole dalla più piccola alla più grande per riporle. Non forzare una ciotola grande in una più piccola.



ISTRUZIONI PER L'USO

GUIDA CONSIGLIATA PER LA LAVORAZIONE

IMPORTANTE: Il funzionamento continuo può attivare la protezione dal surriscaldamento: lasciare raffreddare l'unità per circa 30 minuti prima di riprendere.

Ciotola	Ingredienti	Max. Capacità (g)	Velocità	Tempo (s)	Note
Grande (2,5 L)	Carota	400	Velocità II	5-20	Tagliare in pezzi da 20x20x20 mm. A impulsi (1 sec acceso / 1 sec spento). Lavare e asciugare le verdure a foglia; regolare il tempo se necessario.
	Peperoncino	400	Velocità II	5-30	
	Cavolo cinese	300	Velocità I	5-30	
Media (2,0 L)	Manzo / Maiale	500	Velocità II	30	Rimuovere ossa/pelle/ tendini. Tagliare in pezzi da 20x20x60 mm.
Piccola (1,8 L)	Petto di pollo (crudo) / Carne magra (cruda) / Zucca cotta	200	Velocità II	Regolare in base alla finezza desiderata	Aggiungere max 30% di acqua se necessario. Per la carne: preparare come sopra. Far raffreddare il coperchio per 15 sec dopo l'uso a caldo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: Una pulizia e una manutenzione adeguate contribuiranno a garantire un funzionamento sicuro e a prolungare la durata dell'apparecchio.

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia.
- Attendere che le lame si siano completamente fermate prima di smontare e pulire.
- Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi.

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

1. Smontare il coperchio, il gruppo lame e la ciotola prima della pulizia.
2. Lavare tutti gli accessori (tranne l'unità motore) con acqua calda e detergente neutro.
3. Pulire l'unità motore con un panno morbido e umido.
4. Lasciare asciugare completamente all'aria tutte le parti prima di riassemblarle.
   Nota: Coprire la lama con una protezione per evitare tagli accidentali.

MANUTENZIONE

- Mantenere l'apparecchio pulito e asciutto quando non è in uso.
- Verificare periodicamente che tutte le parti siano installate correttamente.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio non funziona.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente a una presa da 220-240V~ 50/60Hz.
- Verificare che l'unità principale sia allineata con l'albero della lama.

Il motore emette odore durante l'uso.

- L'odore iniziale è normale e scomparirà dopo alcuni utilizzi.
- Evitare l'uso continuo e prolungato; lasciare raffreddare l'unità per 30 minuti.

Forti vibrazioni durante il funzionamento.

- Una certa vibrazione durante la lavorazione è normale; utilizzare il funzionamento a impulsi.
- Verificare che l'unità principale sia allineata correttamente con l'albero della lama.

La lama si ferma durante il funzionamento.

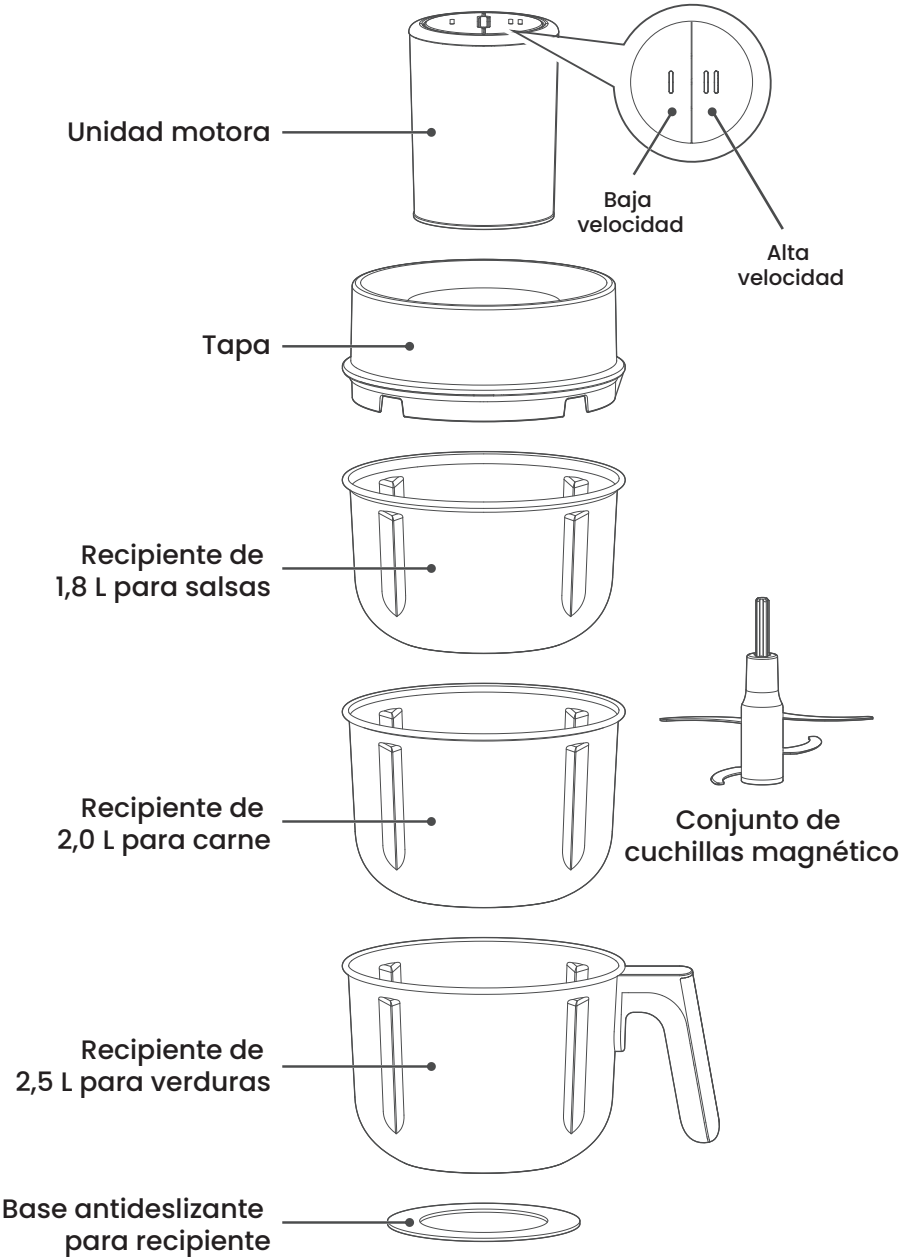
- Non sovraccaricare la ciotola.
- Scollegare, rimuovere gli ingredienti in eccesso e riavviare.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica u otras lesiones, siga todas las instrucciones y pautas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y sus accesorios.
2. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
3. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada antes de usarlo.
4. NO use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por personal cualificado.
5. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
6. NO utilice el aparato con las manos mojadas o mientras esté de pie sobre una superficie mojada.
7. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas móviles y las cuchillas de corte durante el funcionamiento.
8. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo, montarlo o desmontarlo.
9. No use un cable de extensión (alargador). No tire del cable de alimentación para desenchufarlo.
10. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cerca de niños.
11. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
12. NO lo coloque cerca de quemadores de gas o eléctricos ni de hornos.
13. Si el aparato emite ruidos inusuales, olores, calor excesivo o no funciona correctamente, deje de usarlo inmediatamente.
14. **ADVERTENCIA:** La cuchilla de corte está extremadamente afilada. Manipúlela con cuidado para evitar lesiones.
15. Si los alimentos se atascan, apague y desenchufe el aparato antes de intentar retirarlos.
16. No agregue ingredientes calientes (a más de 60 °C / 140 °F) para mezclar.
17. No haga funcionar el producto de forma continua durante más de 30 segundos. Si la base se sobrecalienta, suspenda su uso durante unos 30 minutos y deje que se enfríe antes de reanudarlo.
18. No utilice accesorios o piezas no suministrados con este aparato para evitar peligros.
19. No desmonte el aparato ni modifique su cableado interno, componentes o dispositivos de seguridad.
20. **ADVERTENCIA:** No utilice este producto en un entorno con campos magnéticos fuertes. El conjunto de cuchillas es magnético; manténgalo alejado de los niños para evitar la ingestión accidental o lesiones.

COMPONENTES DEL PRODUCTO



ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revise todas las advertencias al principio de este manual del usuario antes de continuar.

1 Retire todos los materiales de embalaje de la unidad.

2 Lave las piezas extraíbles con agua tibia y jabón, luego enjuague bien y deje secar al aire todas las piezas (excepto la unidad principal).

3 Limpie la unidad principal con un paño suave. Deje que se seque completamente antes de usarla.

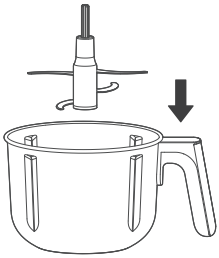
Nota: Consulte "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" para obtener más detalles.

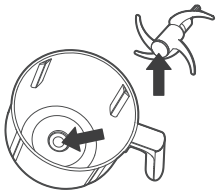
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N.º de modelo:	25JM08-Q
Alimentación eléctrica:	220-240V~ 50/60Hz, 350W
Niveles de velocidad:	2 velocidades
Recipientes apilables:	Recipiente de 1,8 L para salsas
	Recipiente de 2,0 L para carne
	Recipiente de 2,5 L para verduras

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1 Inserte la base del conjunto de cuchillas magnético en la ranura en la parte inferior del recipiente.

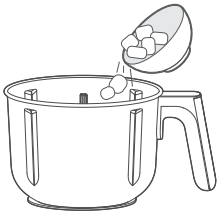




⚠ Nota

Antes de cada uso, limpie a fondo la parte inferior de la cuchilla y la ranura del recipiente.

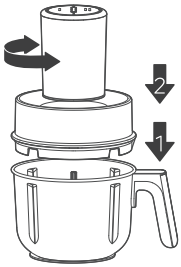
2 Corte los ingredientes en trozos pequeños (no mayores de 2 x 2 x 6 cm) y colóquelos en el recipiente.



⚠ Nota

- *No exceda la línea de llenado máximo del recipiente.*
- *Si la cuchilla se desalinea después de agregar los ingredientes, ajústela a la posición correcta.*
- *Corte las verduras más duras en trozos más pequeños para una mezcla más uniforme.*

3 Coloque la tapa en el recipiente, luego coloque la unidad principal firmemente en la parte superior y gire suavemente para alinear el cabezal del motor y completar la instalación.



⚠ Nota

- *Durante cada uso, coloque la base antideslizante incluida debajo del recipiente para mantenerlo estable.*
- *No ponga en funcionamiento el producto hasta que todas las piezas estén correctamente ensambladas.*

4 Enchufe la alimentación, sostenga la unidad principal firmemente y presione el botón de velocidad para comenzar. Suelte el botón para detener.



⚠ Nota

- *Si los ingredientes se pegan al recipiente, desenchufe primero el cable de alimentación, luego empuje los ingredientes hacia el fondo del recipiente y continúe picando.*
- *No opere de forma continua por más de 30 segundos a la vez. Permita un intervalo de 2 minutos entre usos; después de 3 ciclos consecutivos, espere 15 minutos para que el motor se enfríe antes de volver a usarlo.*

5 Después de usarlo, espere hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo, desenchufe la alimentación y retire la unidad principal, abra la tapa, saque el conjunto de cuchillas y luego retire los ingredientes procesados.

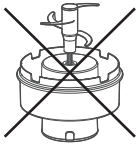


⚠ **Nota**

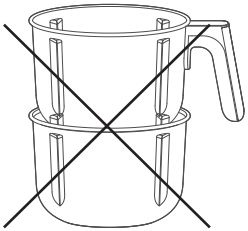
La cuchilla está muy afilada; manipúlela con cuidado para evitar lesiones al retirarla.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No juegue con la unidad principal ni con el conjunto de cuchillas magnético. Nunca inserte el conjunto de cuchillas boca abajo en el conector de la unidad principal para evitar cortes graves.



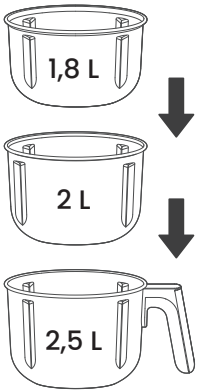
FUNCIONES Y ALMACENAMIENTO DE LOS RECIPIENTES



Recipiente pequeño (1,8 L):
Para salsas u otros usos

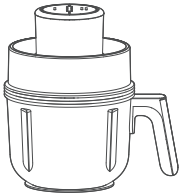
Recipiente mediano (2 L):
Para picar carne

Recipiente grande (2,5 L):
Para picar verduras



⚠ **Nota**

Alinee las muescas como se muestra y apile los recipientes de menor a mayor tamaño para su almacenamiento. No fuerce la entrada de un recipiente grande en uno más pequeño.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

GUÍA DE PROCESAMIENTO RECOMENDADA

IMPORTANTE: El funcionamiento continuo puede activar la protección contra sobrecalentamiento; deje que la unidad se enfríe durante unos 30 minutos antes de continuar.

Recipiente	Ingredientes	Llenado máx. (g)	Velocidad	Tiempo (s)	Notas
Grande (2,5 L)	Zanahoria	400	Velocidad II	5-20	Cortar en 20x20x20 mm. Pulsar (1 s encendido / 1 s apagado). Lavar y secar las verduras de hoja; ajustar el tiempo según sea necesario.
	Chile	400	Velocidad II	5-30	
	Col china	300	Velocidad I	5-30	
Mediano (2,0 L)	Ternera / Cerdo	500	Velocidad II	30	Quitar huesos/piel/ tendones. Cortar en 20x20x60 mm.
Pequeño (1,8 L)	Pechuga de pollo (cruda) / Carne magra (cruda) / Calabaza cocida	200	Velocidad II	Ajustar a la finura deseada	Añadir máx. 30 % de agua si es necesario. Para la carne: preparar como se indica arriba. Enfriar la tapa 15 s después de un uso en caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: Una limpieza y un mantenimiento adecuados ayudarán a garantizar un funcionamiento seguro y a prolongar la vida útil del aparato.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo antes de desmontar y limpiar.
- No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

1. Desmonte la tapa, el conjunto de cuchillas y el recipiente antes de limpiarlos.
2. Lave todos los accesorios (excepto la unidad motora) con agua tibia y un detergente suave.
3. Limpie la unidad motora con un paño suave y húmedo.
4. Deje que todas las piezas se sequen al aire completamente antes de volver a montarlas. **Nota:** Cubra la cuchilla con un protector de cuchillas para evitar cortes accidentales.

MANTENIMIENTO

- Mantenga el aparato limpio y seco cuando no esté en uso.
- Compruebe periódicamente que todas las piezas estén instaladas correctamente.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no funciona.

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente enchufado a una toma de corriente de 220-240V~ 50/60Hz.
- Compruebe si la unidad principal está alineada con el eje de la cuchilla.

El motor emite olor durante el uso.

- El olor inicial es normal y desaparecerá después de algunos usos.
- Evite el funcionamiento continuo y prolongado; deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos.

Fuerte vibración durante el funcionamiento.

- Cierta vibración durante el procesamiento es normal; utilice el funcionamiento por pulsos.
- Compruebe si la unidad principal está correctamente alineada con el eje de la cuchilla.

La cuchilla se detiene durante el funcionamiento.

- No sobrecargue el recipiente.
- Desenchufe el aparato, retire el exceso de ingredientes y reinicie.

YASHE

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST.,WILMINGTON DE 19801

Questions or Concerns?

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com

Mon-Fri, 9:00 am - 5:00 pm PST/PDT