

YOER

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Astralo Pro KM04BK



| | | | |
|-----|---|-----------------------------|-----|
| CZ | ● | INSTRUKCE K OBSLUZE | 3 |
| DE | ● | INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG | 26 |
| EN | ● | INSTRUCTION MANUAL | 53 |
| ES | ● | INSTRUCCIONES DE USO | 77 |
| FR | ● | INSTRUCTIONS D'UTILISATION | 104 |
| HRV | ● | UPUTE ZA UPORABU | 132 |
| HU | ● | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ | 156 |
| IT | ● | ISTRUZIONI PER L'USO | 186 |
| PL | ● | INSTRUKCJA OBSŁUGI | 212 |
| RO | ● | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE | 237 |
| SK | ● | NÁVOD NA OBSLUHU | 264 |
| SL | ● | NAVODILA ZA UPORABO | 291 |
| UA | ● | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ | 319 |

DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

Když použitím elektrický spotřebiče, základní bezpečnost opatření je třeba vždy dodržovat, vč následující:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
2. Ujistěte se, že napětí vaší zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
3. Ujistěte se, že je zásuvka řádně uzemněna.
4. Udržujte zařízení mimo zdroje vlhkosti, tepla a přímého slunečního záření.
5. Pro ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním neponořujte kabel, zástrčku nebo jednotku do vody nebo jiných kapalin.
6. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají zkušenosti a znalosti, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
7. Udržujte zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
8. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu, pultu nebo se dotýkat horkých povrchů.
9. Zařízení nepoužívejte, pokud je jeho napájecí kabel nebo zástrčka poškozená nebo v případě jakékoli jiné poruchy.
10. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej opravit servis výrobce nebo kvalifikovaný technik, aby nedošlo k poškození.
11. Před odpojením zařízení vypněte. Po použití zařízení vždy odpojte.
12. Před přenášením nebo čištěním zařízení odpojte.
13. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

14. Neobsluhujte zařízení mokřýma rukama nebo bosí.
15. Pokud se během provozu zařízení objeví neobvyklý zvuk nebo zápach, okamžitě jej vypněte a odpojte ze sítě.
16. Pokud zařízení náhle přestane fungovat, vypněte jej a okamžitě odpojte ze sítě, nechte jednotku 60 minut vychladnout, znovu ji zapojte a znovu zapněte.
17. Pokud automatická ochrana proti přehřátí často vypíná zařízení, kontaktujte zákaznický servis.
18. Při použití prodlužovacího kabelu se ujistěte, že nepřekračujete maximální jmenovitý provozní výkon / zatížení prodlužovacího kabelu.
19. Při odpojování zařízení držte za zástrčku, ne za kabel.
20. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř nejsou žádné části, které by mohl uživatel opravit.
21. Spotřebič není určen k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
22. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, protože by mohlo způsobit
23. nesprávnou funkci zařízení, jeho poškození nebo poškození.
24. Nevkládejte prsty ani žádné jiné části těla do mísy, mixéru, mlecí komory, příslušenství na výrobu těstovin, komory na krájení ani jiných otvorů v základně stroje nebo nainstalovaného příslušenství. Dodávané posunovače potravin slouží k podávání produktů do mlecí komory a řezací komory.
25. Před instalací nebo vyjmutím příslušenství odpojte zařízení.
26. Při manipulaci s mixérem a řeznými čepelemi mlýnku, vyprazdňování nádoby mixéru a během čištění buďte opatrní.
27. Břity mixéru jsou velmi ostré. Hrozí nebezpečí úrazu. Během provozu se nikdy nedotýkejte džbánu uvnitř a nikdy do něj nevkładejte žádné předměty.
28. Používejte mixér pouze s pevně uzavřeným víkem a nasazeným uzávěrem.
29. Do džbánu nikdy nedávejte horké přísady.

30. Nepoužívejte mixér k mixování ingrediencí bez přidávání tekutin a nenechávejte nože pracovat bez jídla uvnitř konvice, protože by mohlo dojít k poškození motoru. Pokud se většina přísad usadila na stěnách džbánu, vypněte mixér a seškrábněte přísady ze stěn pomocí plastové nebo silikonové stěrky.
31. Nikdy nepřekračujte maximální pracovní kapacitu mixovací nádoby (1,5 l) a maximální pracovní kapacitu mísy mlýnku.
32. Používejte zařízení maximálně 10 minut v kuse. Mezi každým použitím nechte přístroj 30 minut vychladnout.
33. Při používání jednotlivých příslušenství kuchyňského stroje nikdy nepřekračujte maximální povolenou dobu a maximální povolené rychlosti.
34. Mlýnek na maso nepoužívejte k mletí kostí, ořechů nebo jiných tvrdých předmětů.
35. Před mletím v mlýnku na maso je třeba maso očistit od kostí, šlach a tuku a nakrájet na kousky o velikosti cca 2 x 2 x 10 cm. Nepoužívejte mražené maso.
36. Mísa musí být vždy instalována během provozu zařízení.
37. Neomezujte proudění vzduchu pod zařízením.
38. Většinu prvků lze mýt v myčce nádobí. Pamatujte, že tímto způsobem nesmíte mýt mlecí komoru, násypku, pojistnou matici, šnek mlecí komory, příslušenství na výrobu těstovin a základnu přístroje.
Používejte zařízení pouze k účelům, ke kterým je určeno.
39. Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru.
40. Zařízení není určeno pro venkovní použití.
41. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití na suchém povrchu. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
42. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody vzniklé nedodržením návodu k použití.

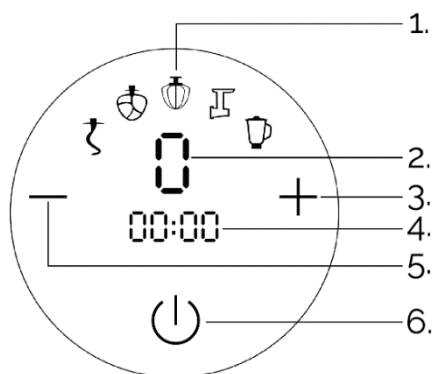
POZNEJTE SVŮJ KUCHYŇSKÝ STROJ



| | |
|---|--|
| 1. Řezací nůž | 24. Uzávěr mixéru |
| 2. Deska pro jemné řezání | 25. Víko mixéru |
| 3. Hrubá řezná deska | 26. Džbán |
| 4. Střední řezná deska | 27. Řezné nože mixéru |
| 5. Příloha cookie | 28. Základna mixéru |
| 6. Struhadlo na jemné strouhání | 29. Šlehač |
| 7. Struhadlo na hrubé strouhání | 30. Míchací lopatka |
| 8. Struhadlo na krájení tenkých plátků | 31. Háček |
| 9. Struhadlo na krájení silných plátků | 32. Miska mlýnku |
| 10. Struhadlo na strouhání/jemné sekání | 33. Modul ostří brusky |
| 11. Šnek mlecí komory | 34. Těsnění brusky |
| 12. Hlavní posunovač jídla | 35. Základna kuchyňského stroje |
| 13. Zásobník násypky | 36. Protiskluzové nožičky |
| 14. Mlecí komora | 37. Mísa kuchyňského stroje s rukojetí |
| 15. Řezání komora hlídat | 38. Kryt |
| 16. Kráječ na potraviny | 39. Podavač |
| 17. Řezná komora | 40. Klobásový nástavec |
| 18. Osa směšovacího prvku | 41. Kebbe /kibbeh příloha |
| 19. Kryt bočního držáku hlavy | 42. Výstupní port Kebbe /kibbeh |
| 20. Hlava kuchyňského stroje | 43. Nástavec na krájení klobás a sušenek |

| | |
|---|--------------------------------------|
| 21. Kryt horního držáku hlavy | 44. Pojistná matice |
| 22. Ovládací panel s displejem | 45. Příslušenství na výrobu těstovin |
| 23. Zvedací páka hlavy kuchyňského stroje | |

OVLÁDACÍ KNOFLÍK



1. Doporučené příslušenství
2. Zvolená úroveň rychlosti
3. Tlačítko pro zvýšení rychlosti a času
4. Zvolený čas
5. Tlačítko pro snížení rychlosti a času
6. Tlačítko ZAP/VYP

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

| | |
|--------------------|-------------------|
| Moc | 1200W |
| Napětí / Frekvence | 220-240V~ 50/60Hz |

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím přístroj a jeho příslušenství důkladně umyjte.














UPOZORNĚNÍ

NESTRKEJTE PRSTY ANI ŽÁDNÉ JINÉ ČÁSTI TĚLA DO MÍSY, MLECÍ KOMORY, VÝSTUPNÍHO OTVORU, ŘEZÁKU, PŘÍSLUŠENSTVÍ NA VÝROBU TĚSTOVIN ANI JINÝCH OTVORŮ NA ZAŘÍZENÍ NEBO NAMONTOVANÉM PŘÍSLUŠENSTVÍ BĚHEM PROVOZU NEBO KDYŽ JE ZAŘÍZENÍ VYPNUTÉ, ALE ZŮSTÁVÁ PŘIPOJENÉ DO ZÁSUVKY, PROTOŽE TO MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ ZRANĚNÍ. PRO VKLÁDÁNÍ SUROVIN DO MLECÍCH A ŘEZACÍCH KOMOR POUŽÍVEJTE DODANÉ TLAČIDLO.

DŮLEŽITÉ:

- Pokud je pro zařízení znatelně obtížné drtit, drtit nebo míchat produkty, stiskněte „+“ pro zvýšení výkonu. Pokud má zařízení při nastavení nejvyššího výkonu stále potíže s prováděním své práce, vypněte jej a použijte méně viskózní přísady.
- Nikdy nepřekračujte maximální přípustné časy a maximální přípustné rychlosti při používání jednotlivých příslušenství kuchyňských strojů.
- Nepoužívejte více funkcí zařízení současně.
- Nepoužívejte mixér k mixování ingrediencí bez přidávání tekutin a nenechávejte nože pracovat bez jídla uvnitř konvice, protože by mohlo dojít k poškození motoru.
- Maximální hmotnost ingrediencí je 1 kg.
- Mísa musí být vždy instalována během provozu zařízení.
- Hlava kuchyňského stroje se během provozu mírně pohybuje. Pokud se tolik pohybuje, změňte rychlost na nižší.
- Před zahájením práce se seznamte s doporučeným nastavením rychlosti a tabulkou pracovních časů.

DOPORUČENÉ NASTAVENÍ RYCHLOSTI

| Rychlost |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ DOPORUČENO

✓ POVOLENO

X ZAKÁZÁNO

MAXIMÁLNĚ POVOLENÁ PRACOVNÍ DOBA

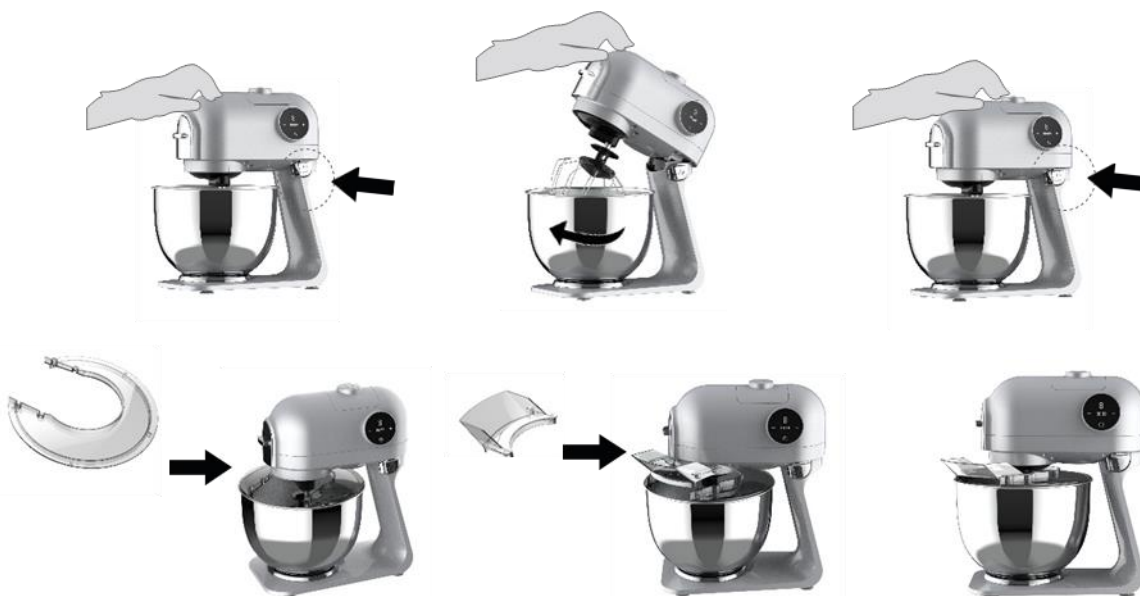
| Příslušenství | Čas |
|------------------------|--------|
| Háček | 5 min |
| Míchání pádlo | 5 min |
| Šlehač | 6 min |
| Mixér | 2 min |
| Řezačka | 10 min |
| Maso mlýnek | 6 min |
| Klobása příloha | 6 min |
| Příloha cookie | 6 min |
| Kebbe / kibbeh příloha | 6 min |
| Bruska | 30 s |

MIXER

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch.
2. Stiskněte zvedací páku hlavy kuchyňského stroje a zvedněte hlavu nahoru, dokud neuslyšíte, že zapadla na místo.
3. Nasadte míchací lopatku, hák nebo šlehač na osu míchacího prvku tak, aby vložka na ose zasunula do drážky na držáku míchacího prvku. Zatlačte ji dovnitř, dokud neucítíte odpor, a poté ji otočte ve směru hodinových ručiček. Charakteristické „cvaknutí“ informuje, že směšovací prvek byl správně nainstalován.
4. Umístěte misku do držáku. Otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte odpor. Vložte ingredience dovnitř.
5. Zatímco držíte hlavu kuchyňského stroje, stiskněte zvedací páku a spouštějte ji, dokud neuslyšíte, že zapadla na místo.
6. Umístěte kryt na mísu způsobem, který vám umožní namontovat podavač ve směru, který usnadňuje pohodlné přidávání přísad během provozu kuchyňského stroje. Umístěte podavač do oblasti výřezu krytu a poté pevně zatlačte, aby se obě součásti spojily.



Míchací prvky:



Míchací metla – pro přípravu řídkých těst (například palačinkového těsta)



Šlehač – pro šlehání vajec nebo smetany



Háček – pro hnětení hustých těst (například těsta na křehké pečivo nebo kynutého těsta)

Míchání

POZOR: Mixovací prvek se po vypnutí nebo odpojení zařízení chvíli otáčí.

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Volitelně můžete přidávat přísady za chodu stroje podavačem umístěným v krytu mísy, přičemž dávejte pozor, aby se dovnitř nedostaly prsty nebo jiné části těla nebo oblečení.
4. Zařízení dokončí svou činnost automaticky.
Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítka ON/OFF.
5. Před zvednutím hlavy kuchyňského stroje a vyjmutím mísy nejprve sejměte podavač a kryt.
6. Chcete-li míchací prvek vyjmout, zatlačte jej směrem k ose, otočte proti směru hodinových ručiček a vytáhněte jej z držáku.

MIXÉR

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Vložte ingredience do džbánu a zavřete víko úplným zatlačením. Kryt výtoku džbánu na víku by jej měl zcela zakrývat.
3. Vložte uzávěr do držáku na víku a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte, že zapadla na místo. Zkuste víčko vytáhnout nahoru – pokud jej lze částečně zvednout, znamená to, že bylo nasazeno nesprávně, což může způsobit vytečení obsahu nádoby během provozu mixéru.
4. Odstraňte horní víko držáku hlavy tak, že jej přidržíte tahem nahoru.
5. Chcete-li namontovat nádobu mixéru do horního držáku hlavy, zarovnejte výstupky obklopující kroužek mixéru s otevřenými prostory v držáku a poté nádobu otočte proti směru hodinových ručiček.



Pomocí mixéru

POZOR: Nepoužívejte mixér k míchání těsta nebo drcení tvrdých předmětů, jako jsou ořechy, kosti a jiné.

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Volitelně můžete během přípravy vašich produktů dočasně pozastavit chod mixéru stisknutím tlačítka ON/OFF a odměrku odpojit otočením doleva a vytažením nahoru. To vám umožní přidávat přísady bez otevření víka.
4. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.
5. Vyjměte mixér otáčením ve směru hodinových ručiček.
6. Znovu nainstalujte víko horního držáku hlavy tak, že jej zatlačíte, dokud neucítíte odpor.

BRUSKA

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odšroubujte modul čepele s těsněním, poté nasypete suché přísady, jako jsou kávová zrna, ořechy nebo bylinky, do mísy mlýnku a našroubujte modul čepele s těsněním zpět na mísu mlýnku, dokud neucítíte odpor. Nepřekračujte maximální hladinu vyznačenou na misce mlýnku na sklo.
3. Odstraňte horní víko držáku hlavy tak, že jej přidržíte tahem nahoru.
4. Chcete-li namontovat mlýnek do horního držáku hlavy, vyrovnejte výstupky obklopující kroužek mlýnku s otevřenými prostory v držáku a poté otočte mlýnek proti směru hodinových ručiček.



Pomocí mlýnku

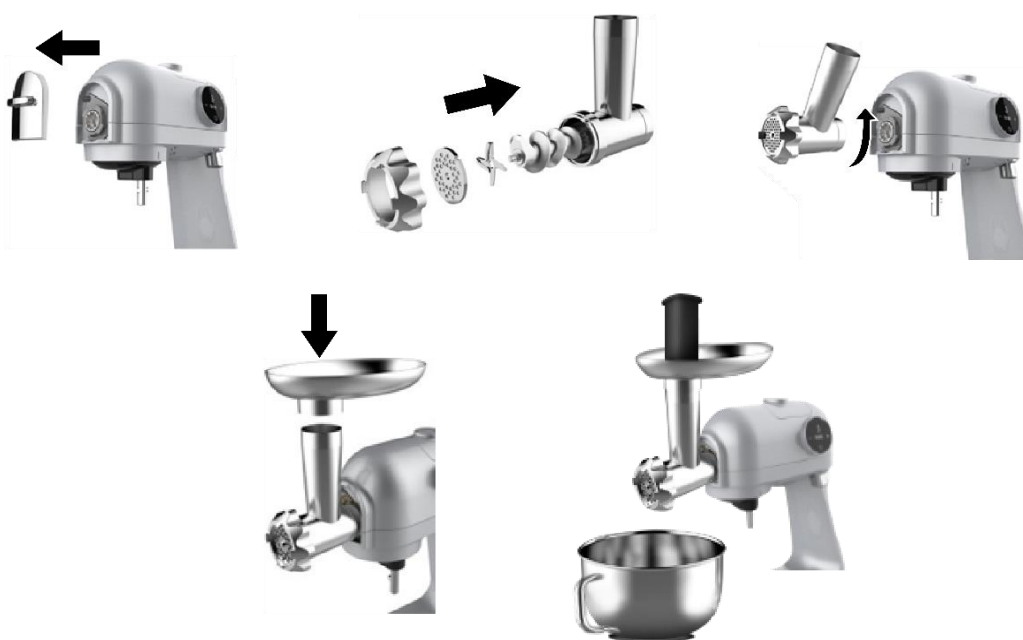
1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítko napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.
Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítko ON/OFF.
4. Vyjměte mlýnek otočením ve směru hodinových ručiček.
5. Znovu nainstalujte víko horního držáku hlavy tak, že jej zatlačíte, dokud neucítíte odpor.

MLÝNEK NA MASO

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy jeho vytažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Zasuňte šnek do mlecí komory, dokud neucítíte, že zapadl na místo.
4. Nasadte řezací nůž na šnek konvexní stranou dovnitř a dávejte pozor, abyste se nepořezali ostrím.
1. Nasadte zvolenou řeznou destičku na šnek tak, aby kruhová vložka řezné komory zapadla do drážky řezné destičky. Nasadte a utáhněte pojistnou matici.
5. Zasuňte mlecí komoru do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
6. Otáčejte mlecí komorou proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
7. Nasuňte zásobník násypky na mlecí komoru. Vložte hlavní přitlačovač potravin do otvoru v horní části mlecí komory.



Užitečné informace: Víko v horní části hlavního přísunu potravin lze otevřít vytažením nahoru. Můžete jej použít pro uložení talířů nebo nástavců na těstoviny.

Broušení

POZOR: Nepoužívejte zařízení k mletí kostí, ořechů nebo jiných tvrdých předmětů. Před mletím je třeba maso očistit od kostí, šlach a tuku a nakrájet na kousky o velikosti asi 2 x 2 x 10 cm. Nepoužívejte mražené maso.

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Vyjměte přitlačovač potravin, vložte kousky masa do násypky a zatlačte je pomocí přitlačovače.
4. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.

Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítka ON/OFF.

TIP: Po použití vložte do mlecí komory kousek chleba a na chvíli přístroj zapněte, aby se odstranilo zbývající maso.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítka, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.

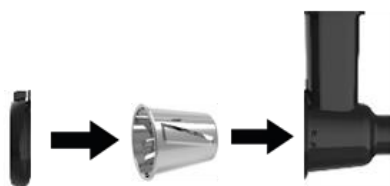


ŘEZAČ

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy jeho vytažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Vložte zvolené struhadlo do řezací komory a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neucítíte odpor. Zajistěte kryt řezací komory.
4. Zasuňte řezací komoru do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
5. Otáčejte řezací komorou proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
6. Vložte přitlačovač potravin do otvoru v horní části komory na řezání.



Řezání

POZOR

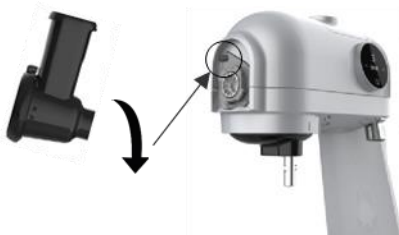
Při používání frézy buďte obzvláště opatrní, protože její rošt zůstává během provozu nezakrytý. Nevkládejte prsty nebo jiné části těla nebo předměty do násypky nebo výstupního otvoru.

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Odstraňte posunovač potravin, vložte produkty do násypky a zatlačte je dovnitř pomocí posunovače potravin.
4. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.

Tip : Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítka ON/OFF.

Užitečné informace: Vykrajovátka lze také použít k přípravě dřeně na bramboráky, bramborových knedlíků apod., ale i k mletí zeleniny, ovoce nebo přípravě čokoládových či kokosových chipsů.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítka, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.



NÁSTAVEC NA UZÁRKU

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsanych činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy zatažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Zasuňte šnek do mlecí komory, dokud neucítíte, že zapadl na místo.
4. Umístěte řeznou desku nástavce na klobásy / sušenky na šnek tak, aby kulatá vložka na řezací komoře zapadla do drážky na řezné desce. Širší strana řezné desky by měla směřovat dovnitř mlecí komory.
5. Nasadte nástavec na klobásy na řeznou desku a poté nasadte a utáhněte pojistnou matici.
6. Zasuňte mlecí komoru do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
7. Otáčejte mlecí komorou proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
8. Nasuňte zásobník násypky na mlecí komoru. Vložte hlavní přitlačovač potravin do otvoru v horní části mlecí komory.



Výroba klobás

1. Namočte pokožku na 10 minut do vlažné vody.
2. Nasuňte mokrou kůži na plastový nástavec. Pokud se kůže přilepí k nástavci, namočte ji ještě jednou.
3. Zapojte zařízení.
4. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítko napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
5. Vyjměte nástavec na potraviny, vložte předem namleté a okořeněné maso do násypky a vtlačte ho nástavcem, přičemž tvoříte klobásy.
6. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.

Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítko ON/OFF.

TIP: Po použití vložte do mlecí komory kousek chleba a na chvíli přístroj zapněte, aby se odstranilo zbývající maso.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítko, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.

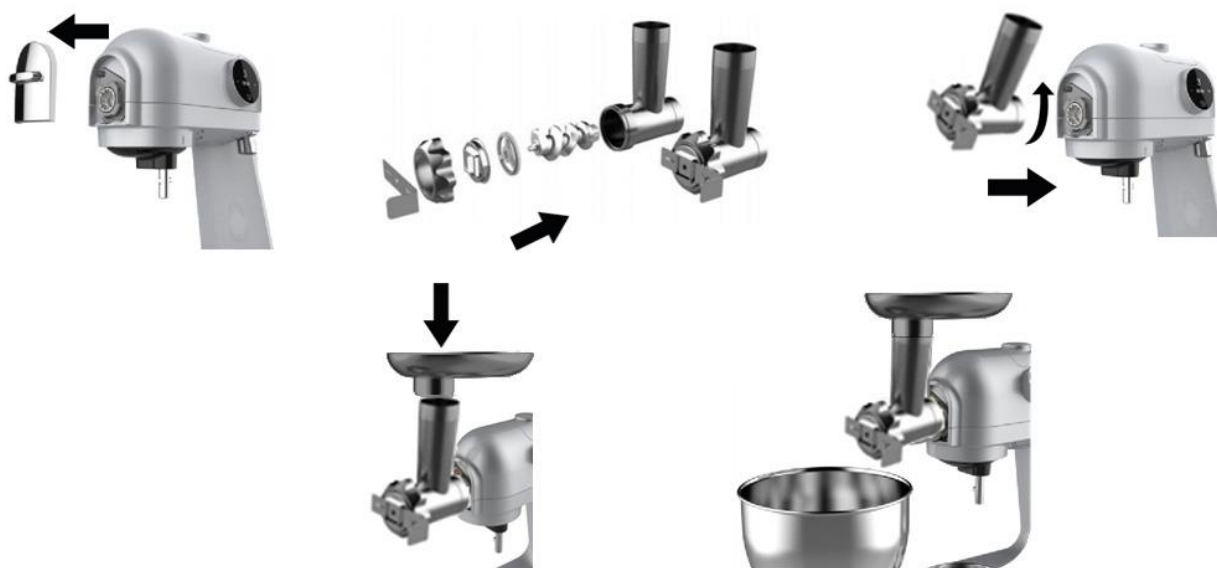


PŘÍLOHA COOKIE

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsanych činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy jeho vytažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Zasuňte šnek do mlecí komory, dokud neucítíte, že zapadl na místo.
4. Umístěte řeznou desku nástavce na klobásy / sušenky na šnek tak, aby odpovídala kulatému tvaru nasadte na řeznou komoru do drážky na řezné desce. Širší strana řezné desky by měla směřovat dovnitř mlecí komory.
5. Nasadte nástavec na sušenky na řeznou desku (bez tvarovacího jezdce) a poté nasadte a utáhněte pojistnou matici.
6. Vložte tvarovací jezdec do štěrbin na nástavci na sušenky.
7. Zasuňte mlecí komoru do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
8. Otáčejte mlecí komorou proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
9. Nasuňte zásobník násypky na mlecí komoru. Vložte hlavní přitlačovač potravin do otvoru v horní části mlecí komory.
10. Vyberte tvar sušenky posunutím posuvníku do požadované polohy.

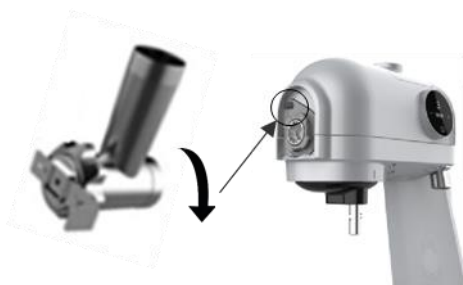


Příprava cookies

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítko napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Vyměňte nástavec na potraviny, vložte dříve připravené těsto na sušenky do násypky a pomocí nástavce jej zatlačte dovnitř.
4. Vytlačené sušenky odřízněte nožem, abyste dosáhli požadované délky sušenek.
5. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.
Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítko ON/OFF.
6. Sušenky pečte v troubě podle zvoleného receptu.

TIP: Po použití vložte do mlecí komory kousek chleba a na chvíli zapněte zařízení, aby se vyčistilo zbývající těsto.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítko, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.



PŘÍLOHA KEBBE / KIBBEH

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsanych činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že hlava kuchyňského stroje je spuštěna a mísa je nainstalována podle pokynů pro instalaci příslušenství mixéru.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy jeho vytažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Zasuňte šnek do mlecí komory, dokud neucítíte, že zapadl na místo.
4. Nasadte nástavec kebbe / kibbeh na šnek, poté nasadte výstupní otvor a zatlačte ho dovnitř, úzkou stranou ven. Poté nasadte a utáhněte pojistnou matici.
5. Zasuňte mlecí komoru do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
6. Otáčejte mlecí komorou proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
7. Nasuňte zásobník násypky na mlecí komoru. Vložte hlavní přitlačovač potravin do otvoru v horní části mlecí komory.



Příprava kebbe / kibbeh

1. Zapojte zařízení.
2. Upravte rychlost pomocí „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Je vhodné řídit se doporučeními v tabulce „DOPORUČENÁ PRACOVNÍ DOBA“.
3. Vyjměte zatlačovač potravin, naplňte předem připravenou směs do násypky a zatlačte ji dovnitř.
4. Vytlačenou trubici odřízněte nožem, abyste dosáhli požadované délky.
5. Do každé připravené trubičky dejte nádivku a její konce vymačkejte.
6. Zařízení dokončí svou činnost automaticky. Odpojte zařízení.
Tip: Chcete-li kdykoli zastavit provoz zařízení, stiskněte tlačítka ON/OFF.
7. Smažte kebbe podle zvoleného receptu.

TIP: Po použití vložte do mlecí komory kousek chleba a na chvíli přístroj zapněte, aby se vyčistila zbývající směs.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítka, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.



DOPLŇKY NA VÝROBU TĚSTOVIN

Instalace příslušenství

UPOZORNĚNÍ: Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.

1. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch. Ujistěte se, že je hlava kuchyňského stroje spuštěna.
2. Odstraňte kryt bočního držáku hlavy jeho vytažením dopředu pomocí rukojeti.
3. Válec s namontovaným válečkovým řezačem zasuněte do držáku pod úhlem 45° doprava. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.
4. Otáčejte válečkem proti směru hodinových ručiček do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí.
5. Umístěte připojenou misku nebo jakoukoli jinou misku pod výpusť na těstoviny.



Příprava těstovin

1. Připravte a prohnětte těsto, poté jej důkladně rozválejte pomocí válečku na těstoviny. Těsto nakrájejte na pláty těstovin o šířce do 14 cm.
Tip: Vyválené těsto posypte moukou, aby se nepřilepilo k nástavci.
2. Volitelně pomocí válečku s nastavovacím knoflíkem: Nastavte váleček na úroveň 1, abyste vyváleli pláty těstovin. Chcete-li to provést, jemně vytáhněte nastavovací knoflík a otočte jej na požadovanou úroveň. Po uvolnění knoflíku automaticky zapadne zpět na místo.
3. Upravte rychlost pomocí tlačítek „+“ a „-“ a stisknutím tlačítka napájení potvrďte svůj výběr. Doporučuje se řídit se pokyny uvedenými v tabulce „NASTAVENÍ RYCHLOSTI“. Nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „-“ a poté stiskněte tlačítka napájení. Doporučuje se řídit se pokyny uvedenými v tabulce „DOPORUČENÝ ČAS“.
4. Protáhněte pláty těstovin válečkem, dokud nezískáte hladký povrch.
5. Pokračujte ve zvyšování úrovně válečku, dokud pláty těstovin nedosáhnou požadované tloušťky.
Důležité: Při použití 2mm válečkového vykrajovátka by tloušťka těsta neměla přesáhnout úroveň 4-5. Při použití 6 mm válečkového vykrajovátka by tloušťka těsta měla být také nastavena maximálně na úroveň 3-5.
Důležité: Nevkládejte prsty, žádné jiné části těla nebo předměty do připojovacího otvoru.
Důležité: Nevkládejte rozvinuté těsto do nástavce.
6. Zařízení se automaticky zastaví. Odpojte zařízení od napájení.
Tip: Chcete-li operaci kdykoli zastavit, stiskněte tlačítka napájení.
7. Použijte připravené těstoviny nebo je nechte oschnout pro pozdější použití.

TIP: Po dokončení rozeberte váleček a válečkovou řezačku a počkejte přibližně 30 minut. Nástavec na výrobu těstovin neponořujte do vody ani jiných tekutin. K čištění krytu příslušenství používejte vlhký, měkký a čistý hadřík. K čištění válečkové frézy a frézy použijte kartáč nebo dřevěnou tyč. Vyčištěné prvky důkladně osušte suchým, měkkým a čistým hadříkem.

Chcete-li mlecí komoru vyjmout, stiskněte a podržte tlačítka, otáčejte komorou ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete úhlu 45°, a poté ji vytáhněte směrem k sobě.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR:

- Před zahájením jakékoli z níže popsaných činností odpojte zařízení ze sítě.
 - Zařízení by mělo být vyčištěno ihned po dokončení práce, protože zaschlé zbytky jídla mohou způsobit, že se příslušenství bude obtížně rozebírat a ztěžuje proces čištění.
 - K čištění žadných částí zařízení nepoužívejte erozivní čisticí prostředky.
 - Většinu prvků lze mýt v myčce na nádobí. Pamatujte, že tímto způsobem nesmíte mýt mlecí komoru, násypku, pojistnou matici, šnek mlecí komory a základnu zařízení.
 - Po každém čištění naneste na řezací nůž a kovové desky mlecí komory tenkou vrstvu rostlinného oleje.
1. Odstraňte veškeré použité příslušenství a zcela je rozeberte.
Poznámka: Nedemontujte čepele nádoby mixéru ze dna nádoby. Důkladně je očistěte měkkým, vlhkým a čistým hadříkem.
 2. Umyjte každou část teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
Poznámka: Nástavec na výrobu těstovin neponořujte do vody ani jiných tekutin. K čištění krytu příslušenství používejte vlhký, měkký a čistý hadřík. K čištění válečkového řezače použijte kartáč nebo dřevěnou tyč. Vyčištěné prvky důkladně osušte suchým, měkkým a čistým hadříkem.
 3. Opláchněte každou část teplou, čistou vodou.
 4. Důkladně osušte všechny části.
 5. Tělo kuchyňského stroje očistěte vlhkým hadříkem a poté jej důkladně osušte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|--|---|--|
| Zařízení nefunguje | Zástrčka je odpojena ze zásuvky. | Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky. |
| Mixér nefunguje | Mixér je nesprávně nainstalován. | Nainstalujte mixér podle návodu k sestavení příslušenství mixéru. |
| Mixér, mlecí komora nebo řezací komora vypadnou ze svého uložení | Příslušenství je nesprávně nainstalováno. | Namontujte příslušenství podle pokynů pro montáž příslušenství kuchyňského stroje. |
| Uzávěr mixéru netěsní | Víčko bylo nesprávně nainstalováno. | Zastavte provoz zařízení, sejměte víčko a správně jej nainstalujte. |
| Jednotka špatně míchá / mele / řeže | Nastavení výkonu je příliš nízké. | Pro nastavení vyšší rychlosti použijte „+“. |
| | Maso nebylo očištěno a/nebo kusy jsou příliš velké. | Maso očistíme a/nebo nakrájíme na menší kousky. |
| | Řezací nůž byl nainstalován na špatné straně. | Nainstalujte řezací nůž konvexní stranou směrem dovnitř k zařízení. |
| | Zařízení se přehřálo. | Vypněte jednotku, odpojte ji a nechte ji alespoň 60 minut vychladnout. |
| | Řezací nůž nebo jiná část je opotřebovaná. | Vyměňte opotřebovaný díl za nový doporučený výrobcem. |
| Zařízení se během provozu vypíná | Jednotka byla používána příliš dlouho. | Vypněte jednotku, odpojte ji a nechte ji alespoň 60 minut vychladnout. Neprovozujte zařízení déle než 15 minut v kuse. |
| | Maso nebylo očištěno a/nebo kusy jsou příliš velké. | Maso očistíme a/nebo nakrájíme na menší kousky. |
| | Zařízení je poškozené. | Odpojte zařízení a kontaktujte servis Yoer. |

PROSTŘEDÍ



■ Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Ohledně nejbližšího sběrného místa se prosím obraťte na místní obec.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou. Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí nebo na rozbitné předměty, jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdosenspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
4. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Hitze und direkter Sonneneinstrahlung fern.
5. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
7. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
8. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn eine andere Fehlfunktion vorliegt.
10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Herstellerservice oder einen qualifizierten Techniker repariert werden, um Schäden zu vermeiden.
11. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker ziehen. Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker.

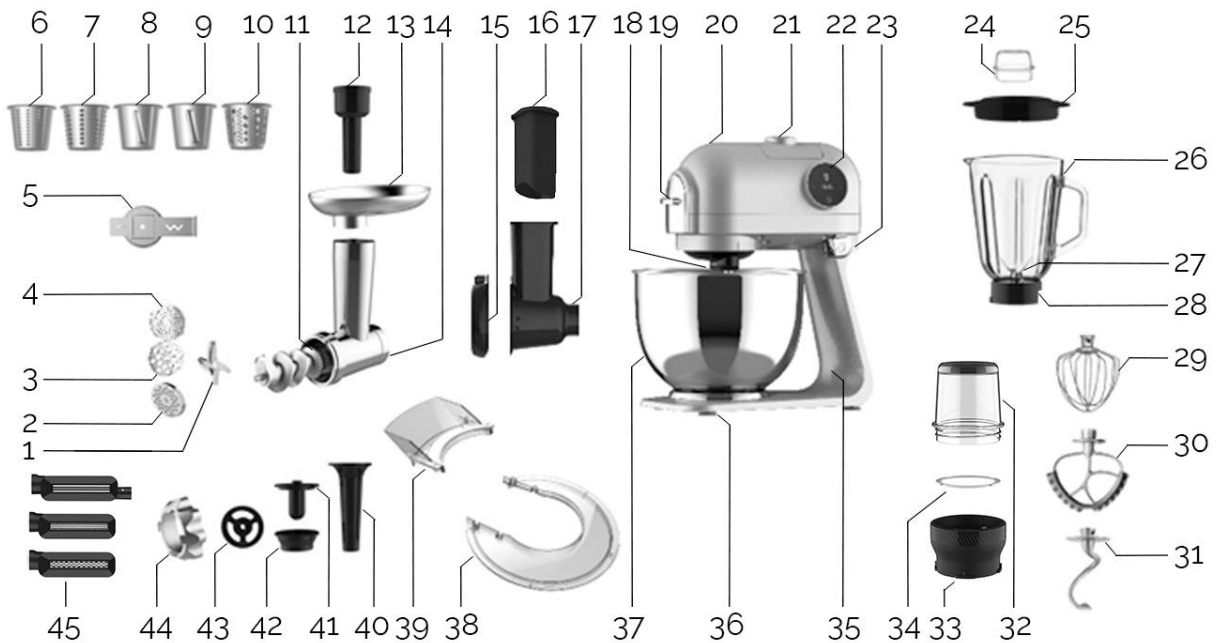
12. Ziehen Sie vor dem Tragen oder Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
13. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
14. Sollten während des Betriebs des Gerätes ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche auftreten, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
15. Wenn das Gerät plötzlich nicht mehr funktioniert, schalten Sie es sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen, schließen Sie es wieder an und schalten Sie es wieder ein.
16. Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät häufig abschaltet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
17. Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass Sie die maximale Nennbetriebsleistung/-belastung des Verlängerungskabels nicht überschreiten.
18. Halten Sie das Gerät beim Herausziehen des Steckers am Stecker und nicht am Kabel fest.
19. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
20. Das Gerät ist nicht für die Steuerung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
21. Verwenden Sie niemals Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, da dies zu Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät führen kann.
22. Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile in die Schüssel, den Mixer, die Mahlkammer, die Auslassöffnung, den Schneidaufsatz, den Pasta-Aufsatz oder andere Öffnungen der Basis des Küchenroboters oder der angebrachten Zubehörteile während des Betriebs des Geräts. Zum Einführen von Lebensmitteln in die Mahlkammer des Fleischwolfs oder des

- Schneidaufsatzes sollten die im Set enthaltenen Stopfer verwendet werden.
23. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör installieren oder entfernen.
 24. Gehen Sie beim Umgang mit den Schneidklingen des Mixers und der Mühle, beim Entleeren des Mixbehälters und beim Reinigen vorsichtig vor.
 25. Die Schneidklingen des Mixers sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Berühren Sie während des Betriebs niemals die Innenseite des Behälters und legen Sie niemals Gegenstände hinein.
 26. Benutzen Sie den Mixer nur mit fest verschlossenem Deckel und aufgesetzter Kappe.
 27. Geben Sie niemals heiße Zutaten in den Krug.
 28. Verwenden Sie den Mixer nicht zum Mixen von Zutaten, ohne Flüssigkeit hinzuzufügen, und lassen Sie die Klingen nicht ohne Lebensmittel im Behälter arbeiten, da dies den Motor beschädigen könnte. Wenn sich die meisten Zutaten an den Wänden des Behälters abgesetzt haben, schalten Sie den Mixer aus und kratzen Sie die Zutaten mit einem Kunststoff- oder Silikonspatel von den Wänden.
 29. Überschreiten Sie niemals die maximale Kapazität des Mixbehälters (1,5 l) und die maximale Kapazität der Mahlschüssel.
 30. Benutzen Sie das Gerät maximal 10 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät zwischen den einzelnen Anwendungen 30 Minuten abkühlen.
 31. Überschreiten Sie niemals die maximal zulässige Zeit und die maximal zulässigen Geschwindigkeiten beim Einsatz einzelner Küchenmaschinen-Zubehörteile.
 32. Verwenden Sie den Fleischwolf nicht zum Zerkleinern von Knochen, Nüssen oder anderen harten Gegenständen.
 33. Vor dem Zerkleinern im Fleischwolf muss das Fleisch von

Knochen, Sehnen und Fett befreit und in etwa 2 x 2 x 10 cm große Stücke geschnitten werden. Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch.

34. Während des Betriebs des Gerätes muss die Schüssel immer eingesetzt sein.
35. Beschränken Sie den Luftstrom unter dem Gerät nicht.
36. Die meisten Elemente können in der Spülmaschine gereinigt werden.
37. Die meisten Zubehörteile des Küchenroboters können in der Spülmaschine gereinigt werden. Beachten Sie jedoch, dass die Mahlkammer, das Tablett, der Befestigungsring, die Schnecke, der Pasta-Aufsatz sowie die Basis des Geräts nicht auf diese Weise gereinigt werden dürfen.
38. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
39. Das Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien vorgesehen.
40. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt auf trockenen Oberflächen vorgesehen. Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich.
41. Für Schäden, die durch Nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
42. Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.

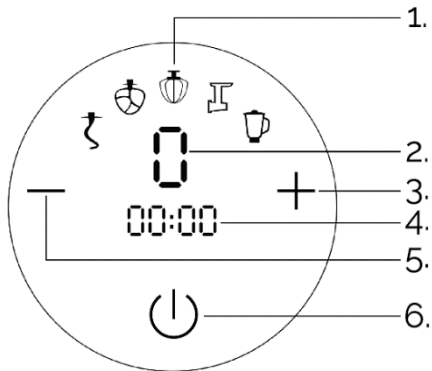
KENNEN SIE IHRE KÜCHENMASCHINE



| | |
|--|---|
| 1. Schneidmesser | 24. Mixerdeckel |
| 2. Feinschneidplatte | 25. Mixerdeckel |
| 3. Grobschneidplatte | 26. Krug |
| 4. Mittlere Schneidplatte | 27. Mixer-Schneidklingen |
| 5. Cookie-Anhang | 28. Mixerbasis |
| 6. Reibe zum feinen Zerkleinern | 29. Schläger |
| 7. Reibe zum groben Zerkleinern | 30. Rührquirl |
| 8. Reibe zum Schneiden dünner Scheiben | 31. Haken |
| 9. Reibe zum Schneiden dicker Scheiben | 32. Mahlschüssel |
| 10. Reibe zum Reiben/feinen Hacken | 33. Schleifblattmodul |
| 11. Mahlkammerschnecke | 34. Gridner-Siegel |
| 12. Haupt-Lebensmittelschieber | 35. Küchenmaschinensockel |
| 13. Einfülltrichter | 36. Anti-Rutsch-Füße |
| 14. Mahlkammer | 37. Küchenmaschinenschüssel mit Griff |
| 15. Schneidkammerschutz | 38. Deckung |
| 16. Cutter Lebensmittelschieber | 39. Zuführung |
| 17. Schneidkammer | 40. Wurstaufsatz |
| 18. Mischelementachse | 41. Kebbe/Kibbeh-Aufsatz |
| 19. Seitliche Kopfhalterungsabdeckung | 42. Kebbe/Kibbeh-Auslassöffnung |
| 20. Küchenmaschinenkopf | 43. Wurst- und Keksaufsatz-Schneideplatte |
| 21. Obere Kopfhalterungsabdeckung | 44. Sicherungsmutter |

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| 22. Bedienfeld mit Display | 45. Nudelzubehör |
| 23. Hebehebel für Küchenmaschinenkopf | |

DER REGLERKNOPF



1. Empfohlenes Zubehör
2. Ausgewählte Geschwindigkeitsstufe
3. Geschwindigkeits- und Zeit-Erhöhungstaste
4. Ausgewählte Zeit
5. Geschwindigkeits- und Zeit-Verringerungstaste

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

| | |
|---------------------|---------------------|
| Leistung | 1200 W |
| Spannung / Frequenz | 220-240 V~ 50/60 Hz |

VERWENDUNG DES GERÄTS

Waschen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich.














VORSICHT

STECKEN SIE KEINE FINGER ODER ANDERE KÖRPERTEILE IN DIE SCHÜSSEL, DIE MAHLKAMMER, DEN AUSLASS, DAS SCHNEIDWERK ODER ANDERE ÖFFNUNGEN DES GERÄTS ODER DER INSTALLIERTEN ZUBEHÖRTEILE WÄHREND DES BETRIEBS ODER WENN DAS GERÄT AUSGESCHALTET, ABER NOCH EINGESTECKT IST, DA DIES SCHWERE KÖRPERVERLETZUNGEN VERURSACHEN KANN. VERWENDEN SIE DIE MITGELIEFERTEN LEBENSMITTELSCHIEBER, UM PRODUKTE IN DIE MAHL- UND SCHNEIDKAMMERN ZU BEFÖRDERN.

WICHTIG:

- Wenn das Mahlen, Zerkleinern oder Mischen von Produkten für das Gerät merklich schwieriger wird, erhöhen Sie die Leistung durch Drücken der Taste „+“. Wenn das Gerät auch bei der höchsten Leistungsstufe Probleme hat, schalten Sie es aus und verwenden Sie weniger viskose Zutaten.
- Überschreiten Sie niemals die maximal zulässigen Zeiten und maximal zulässigen Drehzahlen beim Einsatz einzelner Küchenmaschinen-Zubehörteile.
- Verwenden Sie nicht mehr als eine Gerätefunktion gleichzeitig.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Mixen von Zutaten ohne Zugabe von Flüssigkeit und lassen Sie die Klingen nicht laufen, ohne dass sich Lebensmittel im Behälter befinden, da dies zu Motorschäden führen kann.
- Das maximale Zutatengewicht beträgt 1 kg.
- Während des Gerätebetriebs muss die Schüssel immer installiert sein.
- Der Kopf der Küchenmaschine bewegt sich während des Betriebs leicht. Wenn er sich so stark bewegt, schalten Sie die Geschwindigkeitsstufe auf eine niedrigere.
- Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit der Tabelle mit den empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen und Arbeitszeiten vertraut.

EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

| Geschwindigkeit |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ Empfohlen ✓ Erlaubt X Verboten

MAXIMAL ZULÄSSIGE ARBEITSZEIT

| Zubehörteil | Zeit |
|-----------------------|-------------|
| Haken | 5 Minuten |
| Mischpaddel | 5 Minuten |
| Schläger | 6 Minuten |
| Mixer | 2 Minuten |
| Cutter | 10 Minuten |
| Fleischwolf | 6 Minuten |
| Wurstaufsatz | 6 Minuten |
| Cookie-Anhang | 6 Minuten |
| Kebbe-/Kibbeh-Aufsatz | 6 Minuten |
| Schleifer | 30 Sekunden |

DEUTSCH

Nudelzubehör

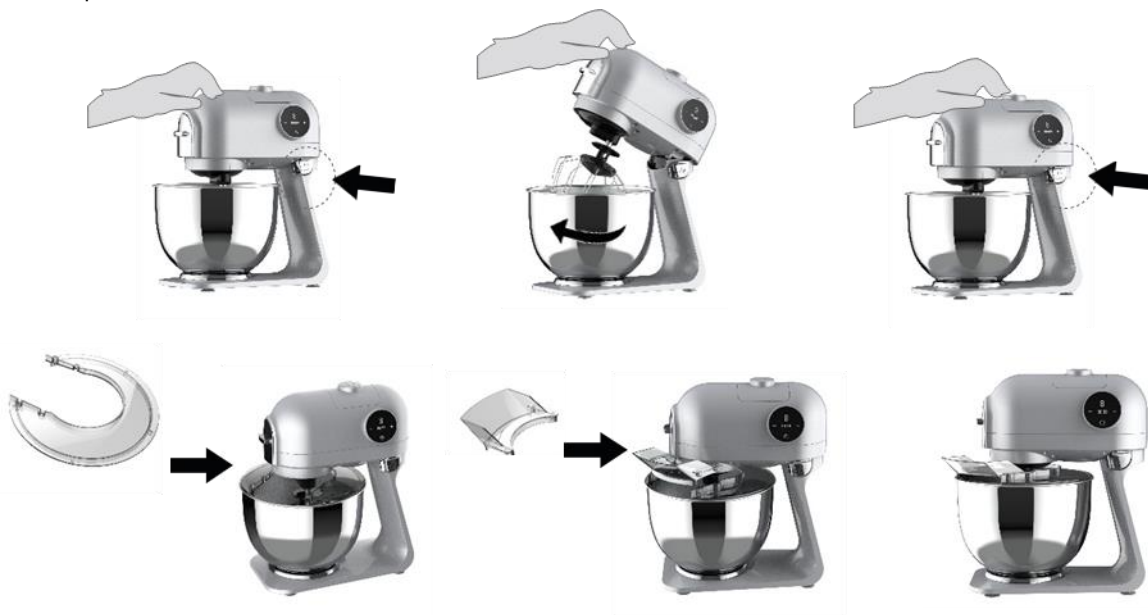
10 Minuten

RÜHRGERÄT

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche.
2. Drücken Sie den Hebehebel des Küchenmaschinenkopfes und heben Sie den Kopf nach oben, bis er hörbar einrastet.
3. Setzen Sie den Mixstab, Knethaken oder Rührbesen auf die Mixstabachse, so dass der Einsatz auf der Achse in die Nut an der Mixstabhalterung gleitet. Drücken Sie ihn hinein, bis Sie einen Widerstand spüren, und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn. Ein charakteristisches „Klicken“ signalisiert, dass der Mixstab richtig eingesetzt ist.
4. Setzen Sie die Schüssel in die Halterung. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren. Geben Sie die Zutaten hinein.
5. Halten Sie den Küchenmaschinenkopf fest, drücken Sie den Hubhebel und senken Sie ihn ab, bis er hörbar einrastet.
6. Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass Sie den Dosierer in einer Richtung montieren können, die eine bequeme Zugabe der Zutaten während des Betriebs der Küchenmaschine ermöglicht. Positionieren Sie den Dosierer im Ausschnitt des Deckels und drücken Sie dann fest, um beide Komponenten zu verbinden.



Mischelemente:



Rührpaddel – für die Zubereitung von niederviskosem Teig (wie Pfannkuchenteig)



Schneebeesen – zum Schlagen von Eiern oder Sahne



Knethaken – zum Kneten von dickem Teig (wie Mürbeteig oder Hefeteig)

Mischen

ACHTUNG: Das Mischelement dreht sich noch einen Moment weiter, nachdem das Gerät ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt wurde.

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Optional können Sie bei laufendem Gerät auch Zutaten über die im Schüsseldeckel befindliche Einfüllöffnung hinzugeben. Achten Sie dabei darauf, dass keine Finger oder andere Körperteile oder Kleidungsstücke hineingelangen.
4. Das Gerät beendet seinen Vorgang automatisch.
Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
5. Bevor Sie den Küchenmaschinenkopf anheben und die Schüssel entfernen, entfernen Sie zunächst den Einfüllstutzen und den Deckel.
6. Zum Entnehmen des Mischelementes dieses in Richtung Achse drücken, gegen den Uhrzeigersinn drehen und aus der Halterung ziehen.

MIXER

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Geben Sie die Zutaten in den Krug und schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn ganz hineindrücken. Die Krug-Ausgussabdeckung auf dem Deckel sollte diesen vollständig abdecken.
3. Setzen Sie die Kappe in die Halterung am Deckel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Versuchen Sie, die Kappe nach oben zu ziehen. Wenn sie sich teilweise anheben lässt, wurde sie nicht richtig eingesetzt, was dazu führen kann, dass während des Betriebs des Mixers Inhalt aus dem Behälter austritt.
4. Entfernen Sie den oberen Deckel der Kopfhalterung, indem Sie ihn festhalten und nach oben ziehen.
5. Um den Mixbehälter in der oberen Kopfhalterung zu befestigen, richten Sie die Vorsprünge rund um den Mixingring an den offenen Stellen in der Halterung aus und drehen Sie den Behälter dann gegen den Uhrzeigersinn.



Verwendung des Mixers

ACHTUNG: Verwenden Sie den Mixer nicht zum Mischen von Teig oder zum Zerkleinern harter Gegenstände wie Nüsse, Knochen oder andere.

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Optional können Sie während der Zubereitung Ihrer Produkte den Betrieb des Mixers vorübergehend unterbrechen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken und den Messbecher auskuppeln, indem Sie ihn nach links drehen und nach oben ziehen. So können Sie Zutaten hinzufügen, ohne den Deckel öffnen zu müssen.
4. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Entfernen Sie den Mixer, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
6. Bringen Sie den Deckel der oberen Kopfhalterung wieder an, indem Sie ihn hineindrücken, bis Sie einen Widerstand spüren.

SCHLEIFER

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Schrauben Sie das Messermodul mit der Dichtung ab, füllen Sie dann trockene Zutaten wie Kaffeebohnen, Nüsse oder Kräuter in den Mahlbehälter und schrauben Sie das Messermodul mit der Dichtung wieder auf den Mahlbehälter, bis Sie einen Widerstand spüren. Überschreiten Sie nicht die auf dem Glasmahlbehälter markierte Höchstmarke.
3. Entfernen Sie den oberen Deckel der Kopfhalterung, indem Sie ihn festhalten und nach oben ziehen.
4. Um die Schleifmaschine in der oberen Kopfhalterung zu befestigen, richten Sie die Vorsprünge rund um den Schleifring an den offenen Stellen in der Halterung aus und drehen Sie die Schleifmaschine dann gegen den Uhrzeigersinn.



Verwendung der Mühle

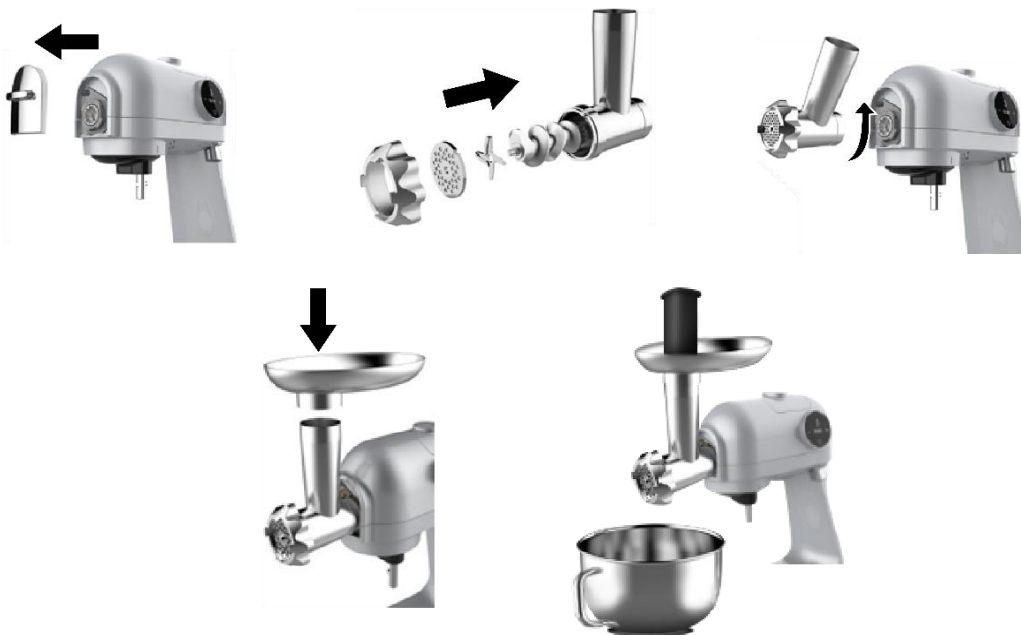
1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
4. Entfernen Sie das Mahlwerk, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
5. Bringen Sie den Deckel der oberen Kopfhalterung wieder an, indem Sie ihn hineindrücken, bis Sie einen Widerstand spüren.

FLEISCHWOLF

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Entfernen Sie die seitliche Kopfhalterungsabdeckung, indem Sie sie am Griff nach vorne ziehen.
3. Schieben Sie die Schnecke in die Mahlkammer, bis sie spürbar einrastet.
4. Setzen Sie das Schneidmesser mit der konvexen Seite nach innen auf den Bohrer und seien Sie dabei vorsichtig, dass Sie sich nicht an den Klingen schneiden.
2. Setzen Sie die gewählte Schneidplatte so auf die Schnecke, dass der runde Einsatz an der Schneidkammer in die Nut der Schneidplatte passt. Setzen Sie die Kontermutter auf und ziehen Sie sie fest.
5. Schieben Sie die Mahlkammer im 45°-Winkel nach rechts in die Halterung. Achten Sie darauf, dass sie vollständig eingeschoben ist.
6. Drehen Sie die Mahlkammer gegen den Uhrzeigersinn in eine vertikale Position, bis sie hörbar einrastet.
7. Schieben Sie den Einfülltrichter auf die Mahlkammer. Stecken Sie den Hauptstopfer in die Öffnung oben in der Mahlkammer.



Gut zu wissen: Der Deckel am oberen Ende des Stopfers lässt sich nach oben öffnen. Er kann beispielsweise zur Aufbewahrung von Schneidplatten oder Nudelvorsätzen verwendet werden.

Mahlen

ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mahlen von Knochen, Nüssen oder anderen harten Gegenständen. Fleisch muss vor dem Mahlen von Knochen, Sehnen und Fett befreit und in etwa 2 x 2 x 10 cm große Stücke geschnitten werden. Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch.

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Den Stopfer entnehmen, Fleischstücke in den Trichter füllen und mit dem Stopfer hineinschieben.
4. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.

TIPP: Legen Sie nach dem Gebrauch ein Stück Brot in die Mahlkammer und schalten Sie das Gerät kurz ein, um das restliche Fleisch herauszulösen.

Um die Mahlkammer zu entfernen, halten Sie die Taste gedrückt, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein Winkel von 45° erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.

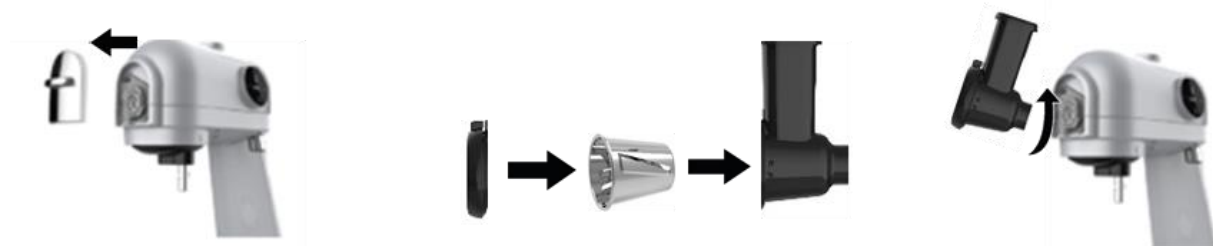


CUTTER

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Entfernen Sie die seitliche Kopfhalterungsabdeckung, indem Sie sie am Griff nach vorne ziehen.
3. Setzen Sie die gewünschte Reibe in die Schneidkammer ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren. Befestigen Sie den Schutz der Schneidkammer.
4. Schieben Sie die Schneidkammer in einem 45°-Winkel nach rechts in ihre Halterung. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig eingesetzt ist.
5. Drehen Sie die Schneidkammer gegen den Uhrzeigersinn in eine vertikale Position, bis sie hörbar einrastet.
6. Führen Sie den Schneidgutschieber in die Öffnung oben in der Schneidkammer ein.



Schneiden**VORSICHT**

Seien Sie beim Einsatz des Fräasers besonders vorsichtig, da dessen Rost während des Betriebs unbedeckt bleibt. Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile oder Gegenstände in den Trichter oder die Auslassöffnung.

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Den Stopfer entnehmen, Produkte in den Trichter füllen und mit dem Stopfer hineinschieben.
4. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.

Gut zu wissen: Mit dem Schneider können Sie außerdem Reibekuchenbrei, Kartoffelknödel usw. zubereiten, aber auch Gemüse und Obst zerkleinern oder Schoko- oder Kokoschips zubereiten.

Um die Mahlkammer zu entfernen, halten Sie die Taste gedrückt, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein 45°-Winkel erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.



WURSTAUSCH

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Entfernen Sie die seitliche Kopfhalterungsabdeckung, indem Sie sie am Griff nach vorne ziehen.
3. Schieben Sie die Schnecke in die Mahlkammer, bis sie spürbar einrastet.
4. Platzieren Sie die Schneidplatte des Wurst-/Keksvorsatzes so auf der Schnecke, dass der runde Einsatz der Schneidkammer in die Nut der Schneidplatte passt. Die breitere Seite der Schneidplatte sollte zur Innenseite der Mahlkammer zeigen.
5. Den Wurstaufsatz auf die Schneidplatte aufsetzen, anschließend die Kontermutter aufstecken und festziehen.
6. Schieben Sie die Mahlkammer im 45°-Winkel nach rechts in die Halterung. Achten Sie darauf, dass sie vollständig eingeschoben ist.
7. Drehen Sie die Mahlkammer gegen den Uhrzeigersinn in eine vertikale Position, bis sie hörbar einrastet.
8. Schieben Sie den Einfülltrichter auf die Mahlkammer. Stecken Sie den Hauptstopfer in die Öffnung oben in der Mahlkammer.



Würste herstellen

1. Die Haut 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Schieben Sie die nasse Haut auf den Kunststoffaufsatz. Wenn die Haut am Aufsatz festklebt, befeuchten Sie sie noch etwas.
3. Schließen Sie das Gerät an.
4. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
5. Den Stopfer entnehmen, das zuvor gemahlene und gewürzte Fleisch in den Trichter füllen und mit dem Stopfer nachschieben, dabei Würste formen.
6. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.

TIPP: Legen Sie nach dem Gebrauch ein Stück Brot in die Mahlkammer und schalten Sie das Gerät kurz ein, um das restliche Fleisch herauszulösen.

Um die Mahlkammer zu entfernen, halten Sie die Taste gedrückt, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein 45°-Winkel erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.



COOKIE-ANHANG

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Entfernen Sie die seitliche Kopfhalterungsabdeckung, indem Sie sie am Griff nach vorne ziehen.
3. Schieben Sie die Schnecke in die Mahlkammer, bis sie spürbar einrastet.
4. Platzieren Sie die Schneidplatte des Wurst-/Plätzchenvorsatzes so auf der Schnecke, dass die runde Einsatz an der Schneidkammer in die Nut der Schneidplatte einpassen. Die breitere Seite der Schneidplatte sollte nach innen zur Innenseite der Mahlkammer zeigen.
5. Den Plätzchenvorsatz (ohne Formschieber) auf die Schneidplatte aufsetzen, aufstecken und festschrauben die Kontermutter.
6. Führen Sie den Formschieber in die Aussparung am Plätzchenvorsatz ein.
7. Schieben Sie die Mahlkammer im 45°-Winkel nach rechts in die Halterung. Achten Sie darauf, dass sie vollständig eingeschoben ist.
8. Drehen Sie die Mahlkammer gegen den Uhrzeigersinn in eine vertikale Position, bis sie hörbar einrastet.
9. Schieben Sie den Einfülltrichter auf die Mahlkammer. Stecken Sie den Hauptstopfer in die Öffnung oben in der Mahlkammer.
10. Wählen Sie die Plätzchenform aus, indem Sie den Schieberegler in die gewünschte Position schieben.

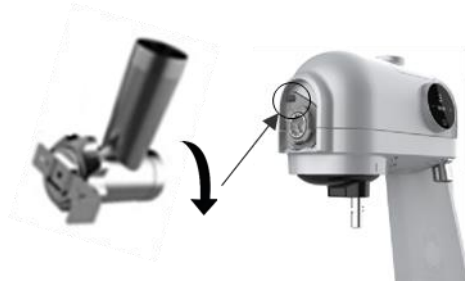


Zubereitung von Cookies

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Den Stopfer entnehmen, den zuvor zubereiteten Keksteig in den Trichter füllen und mit dem Stopfer hineinschieben.
4. Schneiden Sie die herausgepressten Kekse mit einem Messer ab, um die gewünschte Kekslänge zu erreichen.
5. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
6. Backen Sie die Kekse im Ofen gemäß dem gewählten Rezept.

TIPP: Legen Sie nach dem Gebrauch ein Stück Brot in die Mahlkammer und schalten Sie das Gerät kurz ein, um den restlichen Teig auszumahlen.

Um die Mahlkammer zu entfernen, halten Sie die Taste gedrückt, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein 45°-Winkel erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.



KEBBE / KIBBEH-AUFSATZ

Installation von Zubehör

ACHTUNG: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den unten beschriebenen Aktivitäten beginnen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Küchenmaschinenkopf abgesenkt ist und die Schüssel gemäß den Installationsanweisungen für das Mixerzubehör installiert ist.
2. Entfernen Sie die seitliche Kopfhalterungsabdeckung, indem Sie sie am Griff nach vorne ziehen.
3. Schieben Sie die Schnecke in die Mahlkammer, bis sie spürbar einrastet.
4. Den Kebbe-/Kibbeh-Aufsatz auf die Schnecke stecken, anschließend den Auslaufstutzen aufsetzen und mit der schmalen Seite nach außen eindrücken. Anschließend die Kontermutter aufsetzen und festziehen.
5. Schieben Sie die Mahlkammer im 45°-Winkel nach rechts in die Halterung. Achten Sie darauf, dass sie vollständig eingeschoben ist.
6. Drehen Sie die Mahlkammer gegen den Uhrzeigersinn in eine vertikale Position, bis sie hörbar einrastet.
7. Schieben Sie den Einfülltrichter auf die Mahlkammer. Stecken Sie den Hauptstopfer in die Öffnung oben in der Mahlkammer.



Zubereitung von Kebbe / Kibbeh

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Passen Sie die Geschwindigkeit mit „+“ und „-“ an und drücken Sie die Einschalttaste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Richtlinien in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann die Einschalttaste. Es wird empfohlen, die Empfehlungen in der Tabelle „EMPFOHLENE ARBEITSZEITEN“ zu befolgen.
3. Den Stopfer entnehmen, die zuvor zubereitete Masse in den Trichter füllen und mit dem Stopfer nachschieben.
4. Schneiden Sie das extrudierte Rohr mit einem Messer ab, um die gewünschte Länge zu erreichen.
5. Füllen Sie die Füllung in jede vorbereitete Röhre und drücken Sie die Enden zusammen.
6. Das Gerät beendet den Vorgang automatisch. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Tipp: Sie können den Betrieb des Geräts jederzeit stoppen, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.
7. Braten Sie die Kebbe nach Ihrem gewählten Rezept.

TIPP: Nach Gebrauch ein Stück Brot in die Mahlkammer geben und das Gerät kurz einschalten, um die Reste der Mischung auszumahlen.

Um die Mahlkammer zu entfernen, halten Sie die Taste gedrückt, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein 45°-Winkel erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.



NUDELHERSTELLUNGSZUBEHÖR

Zubehörinstallation

VORSICHT: Vor Beginn einer der unten beschriebenen Aktivitäten das Gerät vom Stromnetz trennen.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass der Kopf des Geräts abgesenkt ist.
2. Entfernen Sie die Abdeckung der seitlichen Kopfsteckdose, indem Sie sie nach vorne am Griff ziehen.
3. Schieben Sie die ausgewählte Walze mit dem montierten Messer in einem Winkel von etwa 45° nach rechts in die Kammeröffnung. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig eingeschoben ist.
4. Drehen Sie die Walze gegen den Uhrzeigersinn in die vertikale Position, bis Sie ein deutliches Klicken hören.
5. Stellen Sie die mitgelieferte Schüssel oder ein anderes Gefäß unter den Pasta-Auslass.



Zubereitung von Pasta

1. Bereiten Sie den Teig vor und kneten Sie ihn, anschließend rollen Sie ihn gründlich mit einem Nudelroller aus. Schneiden Sie den Teig in Nudelteige mit einer Breite von bis zu 14 cm.
Tipp: Bestäuben Sie den ausgerollten Teig mit Mehl, um ein Anhaften an der Aufsatzrolle zu verhindern.
2. Optional, unter Verwendung der Walze mit dem Einstellknopf: Stellen Sie die Walze auf Stufe 1 ein, um die Nudelteige auszurollen. Ziehen Sie dazu den Einstellknopf leicht heraus und drehen Sie ihn auf die gewünschte Stufe. Nach dem Loslassen springt der Knopf automatisch in seine Position zurück.
3. Passen Sie die Geschwindigkeit mit den Tasten „+“ und „-“ an und drücken Sie den Einschaltknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Es wird empfohlen, die Anweisungen in der Tabelle „GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN“ zu befolgen. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein und drücken Sie dann den Einschaltknopf. Es wird empfohlen, die Anweisungen in der Tabelle „EMPFOLENE ZEIT“ zu befolgen.
4. Führen Sie die Nudelteige durch die Walze, bis eine glatte Oberfläche erreicht ist.
5. Erhöhen Sie weiterhin die Walzenstufe, bis die Nudelteige die gewünschte Dicke erreichen.
Wichtig: Bei Verwendung der 2-mm-Schneidwalze sollte die Teigdicke Stufe 4-5 nicht überschreiten. Bei Verwendung der 6-mm-Schneidwalze sollte die Teigdicke ebenfalls auf maximal Stufe 3-5 eingestellt sein.
Wichtig: Stecken Sie keine Finger, andere Körperteile oder Gegenstände in die Öffnung des Aufsatzes.
Wichtig: Geben Sie keinen ungerollten Teig in den Aufsatz.
6. Das Gerät stoppt automatisch. Trennen Sie das Gerät dann vom Stromnetz.
Tipp: Um den Vorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen, drücken Sie den Einschaltknopf.
7. Verwenden Sie die zubereitete Pasta oder lassen Sie sie trocknen, um sie später zu verwenden.

TIPP: Nachdem Sie fertig sind, bauen Sie den Aufsatz ab und warten Sie etwa 30 Minuten. Tauchen Sie den Pastaaufsatz nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches, sauberes Tuch, um das Gehäuse des Zubehörs zu reinigen. Verwenden Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Klingen und die Walze zu reinigen. Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch.

Um die Mahlkammer zu entfernen, drücken und halten Sie den Knopf, drehen Sie die Kammer im Uhrzeigersinn, bis ein 45°-Winkel erreicht ist, und ziehen Sie sie dann zu sich heran.



REINIGUNG UND WARTUNG

VORSICHT:

- Bevor Sie mit einer der unten beschriebenen Tätigkeiten beginnen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
 - Das Gerät sollte sofort nach Beendigung der Arbeit gereinigt werden, da eingetrocknete Speisereste das Zerlegen der Zubehöerteile erschweren und den Reinigungsprozess erschweren können.
 - Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, um Teile des Geräts zu reinigen.
 - Die meisten Elemente können in der Spülmaschine gereinigt werden. Denken Sie daran, die Mahlkammer, den Einfülltrichter, die Feststellmutter, die Förderschnecke der Mahlkammer und das Gerätegehäuse nicht auf diese Weise zu reinigen.
 - Nach jeder Reinigung tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Schneidemesser und die Metallplatten der Mahlkammer auf.
1. Entfernen Sie alle verwendeten Zubehöerteile und zerlegen Sie sie vollständig.
Hinweis: Zerlegen Sie die Klingen des Mixkruges nicht von der Basis des Kruges. Reinigen Sie sie gründlich mit einem weichen, feuchten, sauberen Tuch.
 2. Waschen Sie jedes Teil mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
Hinweis: Tauchen Sie den Nudelaufsatz nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches, sauberes Tuch, um das Gehäuse des Zubehörs zu reinigen. Verwenden Sie eine Bürste oder einen Holzstab, um die Klingen und die Walze zu reinigen. Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich mit einem trockenen, weichen, sauberen Tuch.
 3. Spülen Sie jedes Teil mit warmem, sauberem Wasser ab.
 4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
 5. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse der Küchenmaschine zu reinigen, und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| Das Gerät funktioniert nicht | Der Netzstecker ist aus der Steckdose gezogen. | Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. |
| Der Mixer funktioniert nicht | Der Mixer ist nicht richtig installiert. | Installieren Sie den Mixer gemäß der Montageanleitung für das Mixerzubehör. |
| Mixer, Mahlbehälter oder Schneidekammer fallen aus der Halterung | Das Zubehör ist nicht richtig installiert. | Montieren Sie das Zubehör gemäß der Montageanleitung für Küchenmaschinenzubehör. |
| Der Mixerdeckel ist undicht | Die Kappe wurde nicht richtig installiert. | Unterbrechen Sie den Gerätebetrieb, nehmen Sie die Kappe ab und bringen Sie sie ordnungsgemäß an. |
| Das Gerät mischt / mahlt / schneidet schlecht | Die Leistungseinstellung ist zu niedrig. | Mit „+“ können Sie eine höhere Geschwindigkeit einstellen. |
| | Das Fleisch wurde nicht ausgenommen und/oder die Stücke sind zu groß. | Das Fleisch säubern und/oder in kleinere Stücke schneiden. |
| | Das Schneidmesser wurde auf der falschen Seite eingebaut. | Montieren Sie das Schneidmesser mit der konvexen Seite nach innen zum Gerät gerichtet. |
| | Das Gerät ist überhitzt. | Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es mindestens 60 Minuten lang abkühlen. |
| | Das Schneidmesser oder ein anderes Teil ist abgenutzt. | Ersetzen Sie das abgenutzte Teil durch ein vom Hersteller empfohlenes neues Teil. |
| Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus | Das Gerät wurde zu lange verwendet. | Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es mindestens 60 Minuten abkühlen. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten am Stück. |
| | Das Fleisch wurde nicht ausgenommen und/oder die Stücke sind zu groß. | Das Fleisch säubern und/oder in kleinere Stücke schneiden. |
| | Das Gerät ist beschädigt. | Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Yoer-Service. |

UMFELD



■ Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die nächstgelegene Sammelstelle zu erfahren.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und sofern es nicht von unbefugten Personen verändert, repariert oder manipuliert oder durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas und Keramik zurückzuführen sind.

Diese Garantie schränkt die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden, die ihm durch das Gesetz beim Kauf von Geräten zustehen, nicht ein.

Im Garantiefall wende Dich bitte an den verifizierten Händler oder an den Yoer Service. Bitte füge der Reklamation eine Beschreibung der Störung sowie einen Kaufbeleg bei.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Keep the device away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
5. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
6. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those who lack experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
7. Keep the device and its power cord away from children under 8 years old.
8. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
9. Do not use the device if its power cord or plug is damaged, or in case of any other malfunction.
10. If the power cord is damaged, it must be repaired by manufacturer service or a qualified technician to avoid harm.
11. Turn the device off before unplugging. Always unplug the device after use.
12. Unplug the device before carrying or cleaning.
13. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
14. Do not operate the device with wet hands or barefoot.

15. If during operation of the device an unusual noise or smell appears, immediately turn it off and unplug it.
16. If the device suddenly ceases operation, turn it off and unplug it immediately, allow the unit to cool down for 60 minutes, plug it back in and turn it back on.
17. If the automatic overheating protection turns off the device often, contact customer service.
18. When using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage / load of the extension lead.
19. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
20. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
21. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
22. Never use accessories not recommended by the manufacturer, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
23. Do not put fingers or any other body parts into the bowl, blender, grinding chamber, pasta-making accessories, cutting chamber or any other openings of the machine's base or installed accessories. The supplied food pushers are to be used to feed products into the grinding chamber and cutting chamber.
24. Unplug the device before installing or removing accessories.
25. Exercise caution while handling blender and grinder cutting blades, emptying the blender jug and during cleaning.
26. Blender cutting blades are very sharp. There is danger of harm. During operation, never touch the jug on the inside, and never put any objects inside it.
27. Only use the blender with the lid tightly closed and the cap put on.
28. Never put hot ingredients in the jug.

29. Do not use the blender to mix ingredients without adding any fluids, and do not let the blades to work without any food inside the jug, as it might cause damage to the engine. If most ingredients have settled on the walls of the jug, turn the blender off, and scrape the ingredients off the walls using a plastic or silicone spatula.
30. Never exceed the maximum working capacity of the blender jug (1,5 l) and the maximum working capacity of grinder bowl.
31. Use the device for a maximum of 10 minutes at a time. Allow the unit to cool down for 30 minutes between each use.
32. Never exceed the maximum allowable time and maximum allowable speeds when using individual kitchen machine accessories.
33. Do not use the meat grinder to grind bones, nuts or other hard objects.
34. Before grinding in the meat grinder, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.
35. The bowl must always be installed during operation of the device.
36. Do not limit airflow underneath the device.
37. Most of the elements can be washed in a dishwasher. Remember not to wash the grinding chamber, hopper tray, locking nut, grinding chamber auger, pasta-making accessories and the device base this way.
38. Only use the device for its intended purposes.
39. Do not leave the device unattended when turned on.
40. The device is not intended for outdoor use.
41. This appliance is intended for household use only, on dry surfaces. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
42. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

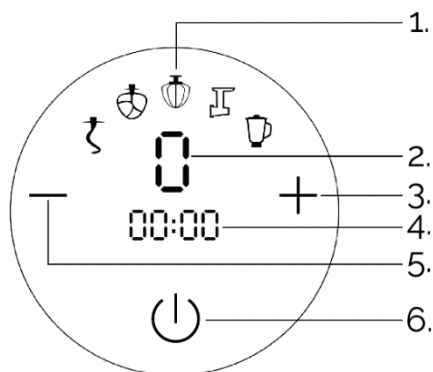
KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



| | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Cutting knife | 24. Blender cap |
| 2. Fine cutting plate | 25. Blender lid |
| 3. Coarse cutting plate | 26. Jug |
| 4. Medium cutting plate | 27. Blender cutting blades |
| 5. Cookie attachment | 28. Blender base |
| 6. Grater for fine shredding | 29. Beater |
| 7. Grater for coarse shredding | 30. Mixing paddle |
| 8. Grater for slicing thin slices | 31. Hook |
| 9. Grater for slicing thick slices | 32. Grinder bowl |
| 10. Grater for grating/fine chopping | 33. Grinder blade module |
| 11. Grinding chamber auger | 34. Grinder seal |
| 12. Main food pusher | 35. Kitchen machine base |
| 13. Hopper tray | 36. Anti-slip feet |
| 14. Grinding chamber | 37. Kitchen machine bowl with handle |
| 15. Cutting chamber guard | 38. Cover |
| 16. Cutter food pusher | 39. Feeder |
| 17. Cutting chamber | 40. Sausage attachment |
| 18. Mixing element axle | 41. Kebbe/kibbeh attachment |
| 19. Side head mount cover | 42. Kebbe/kibbeh outlet port |
| 20. Kitchen machine head | 43. Sausage and cookie attachment cutting plate |

| | |
|--|------------------------------|
| 21. Upper head mount cover | 44. Locking nut |
| 22. Control panel with display | 45. Pasta-making accessories |
| 23. Kitchen machine head lifting lever | |

CONTROL KNOB



1. Recommended accessory
2. Selected speed level
3. Speed and time increment button
4. Selected time
5. Speed and time decrement button
6. ON/OFF button

TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|---------------------|-------------------|
| Power | 1200W |
| Voltage / Frequency | 220-240V~ 50/60Hz |

USING THE DEVICE

Wash the device and its accessories thoroughly before first use.















DO NOT PUT FINGERS OR ANY OTHER BODY PARTS INTO THE BOWL, GRINDING CHAMBER, OUTLET PORT, CUTTER, PASTA-MAKING ACCESSORIES OR ANY OTHER OPENINGS ON THE DEVICE OR INSTALLED ACCESSORIES DURING OPERATION, OR WHEN THE DEVICE IS TURNED OFF BUT REMAINS PLUGGED IN, BECAUSE IT MIGHT CAUSE SERIOUS BODILY HARM. USE THE SUPPLIED FOOD PUSHERS TO FEED PRODUCTS INTO THE GRINDING AND CUTTING CHAMBERS.

IMPORTANT:

- If it becomes noticeably difficult for the device to grind, shred or mix products, press "+" to increase power. If at the highest power setting the device is still having trouble doing its work, turn it off, and use less viscous ingredients.
- Never exceed the maximum allowable times and maximum allowable speeds when using individual kitchen machine accessories.
- Do not use more than one device functionality at a time.
- Do not use the blender to mix ingredients without adding any fluids, and do not let the blades work without any food inside the jug, as it might cause damage to the motor.
- Maximum ingredients weight is 1 kg.
- The bowl must always be installed during device operation.
- The kitchen machine head slightly moves during its operation. If it moves so much change the speed level to a lower one.
- Before commencing work, familiarize yourself with the recommended speed settings and work times table.

RECOMMENDED SPEED SETTINGS

| Speed |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X | X |

★ RECOMMENDED ✓ PERMITTED X PROHIBITED

MAXIMUM PERMITTED WORKING TIME

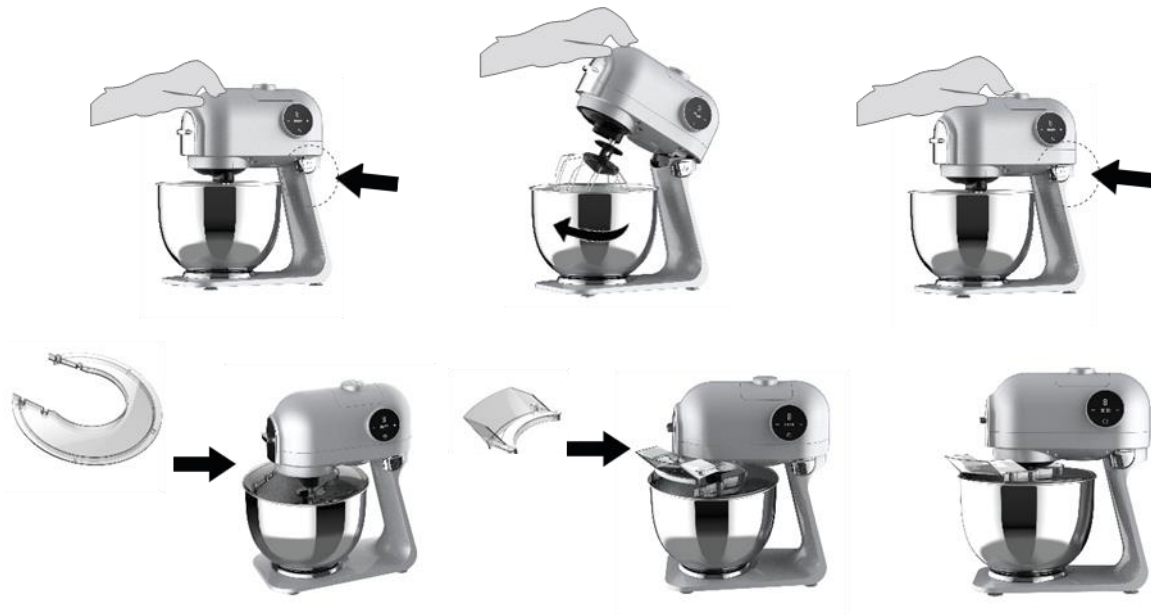
| Accessory | Time |
|---------------------------|--------|
| Hook | 5 min |
| Mixing paddle | 5 min |
| Beater | 6 min |
| Blender | 2 min |
| Cutter | 10 min |
| Meat grinder | 6 min |
| Sausage attachment | 6 min |
| Cookie attachment | 6 min |
| Kebbe / kibbeh attachment | 6 min |
| Grinder | 30 s |
| Pasta-making accessories | 10 min |

MIXER

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Press the kitchen machine head lifting lever and lift the head upwards until you hear it click into place.
3. Put the mixing paddle, hook or beater onto the mixing element axle, so that the inset on the axle slides into the groove on the mixing element mount. Push it in until you feel resistance, and then twist it clockwise. A characteristic "click" informs that the mixing element has been installed properly.
4. Place the bowl in its mount. Twist it clockwise until you feel resistance. Put ingredients inside.
5. While holding the kitchen machine head, press the lifting lever and lower it until you hear it click into place.
6. Place the cover on the bowl in a way that allows you to mount the feeder in a direction that facilitates convenient ingredient addition during the kitchen machine's operation. Position the feeder within the cover's cutout area and then press firmly to connect both components.



Mixing elements:



Mixing paddle – for preparing low-viscosity batter (such as pancake batter)



Beater – for whipping eggs or cream



Hook – for kneading thick doughs (such as shortbread or yeast dough)

Mixing

CAUTION: Mixing element keeps spinning for a moment after the device has been turned off or unplugged.

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Optionally, you can add ingredients while the machine is running through the feeder located in the bowl cover, being careful to ensure that fingers or other body parts or clothing do not get inside.
4. The device will finish its operation automatically.
Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.
5. Before lifting up the kitchen machine head and removing the bowl, first remove the feeder and cover.
6. To remove the mixing element, push it toward the axle, twist counterclockwise and pull it out of its mount.

BLENDER

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Put the ingredients into the jug and close the lid by pressing it in fully. The jug spout cover on the lid should cover it completely.
3. Put the cap into its mount on the lid and twist it clockwise until you feel it click into place. Try pulling the cap upwards – if it can be partially lifted, it means it has been installed improperly, which may cause jug contents to leak out during operation of the blender.
4. Remove the upper head mount lid by holding it by pulling it upwards.
5. To mount the blender jug in the upper head mount, align the protrusions surrounding the blender ring with the open spaces in the mount, then twist the jug counterclockwise.



Using the blender

CAUTION: Do not use the blender for mixing dough or crushing hard objects, such as nuts, bones or others.

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Optionally, while preparing your products, you can temporarily pause the blender's operation by pressing the ON/OFF button and disengage the measuring cup by turning it to the left and pulling it upwards. This will allow you to add ingredients without opening the lid.
4. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.
5. Remove the blender by twisting it clockwise.
6. Re-install the upper head mount lid by pressing it in until you feel resistance.

GRINDER

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Unscrew the blade module with the seal, then pour dry ingredients such as coffee beans, nuts, or herbs into the grinder bowl, and screw the blade module with the seal back onto the grinder bowl until you feel resistance. Do not exceed the maximum level marked on the glass grinder bowl.
3. Remove the upper head mount lid by holding it by pulling it upwards.
4. To mount the grinder in the upper head mount, align the protrusions surrounding the grinder ring with the open spaces in the mount, then twist the grinder counterclockwise.



Using the grinder

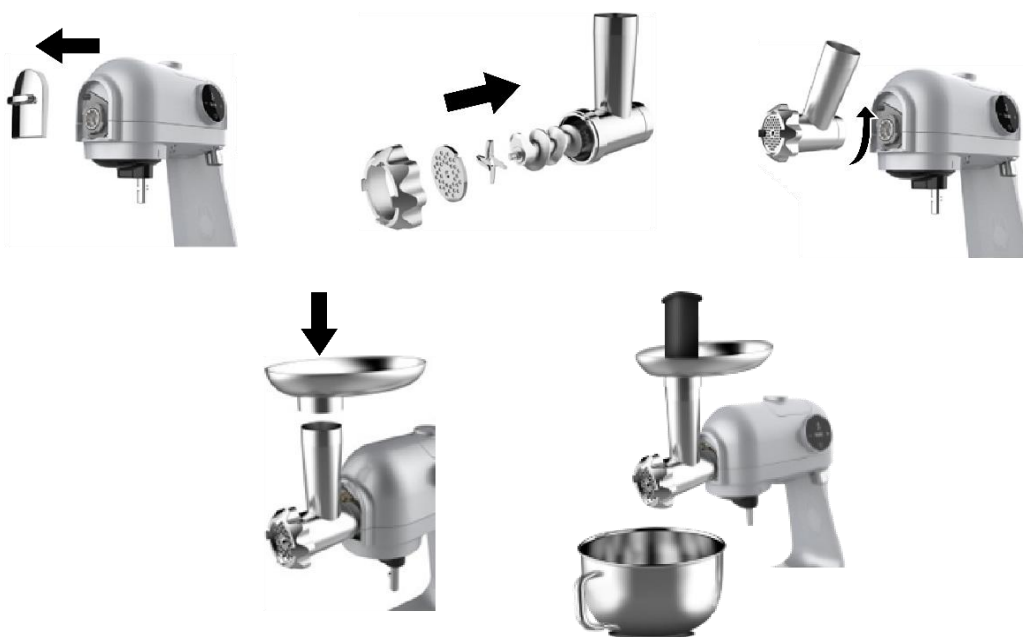
1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.
Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.
4. Remove the grinder by twisting it clockwise.
5. Re-install the upper head mount lid by pressing it in until you feel resistance.

MEAT GRINDER

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Put the cutting knife onto the auger, convex side inwards, while exercising caution not to cut yourself with the blades.
5. Put the chosen cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. Put on and tighten the locking nut.
6. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
7. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
7. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



Useful information: The lid at the top of the main food pusher may be opened by pulling it upwards. You may use it for storing cutting plates or pasta attachments.

Grinding

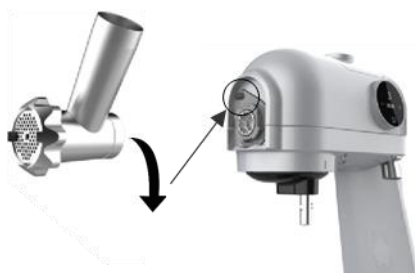
CAUTION: Do not use the device to grind bones, nuts, or other hard objects. Before grinding, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Remove the food pusher, feed pieces of meat into the hopper and push them in with the food pusher.
4. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.

Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.

TIP: After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° is reached, and then pull it towards yourself.

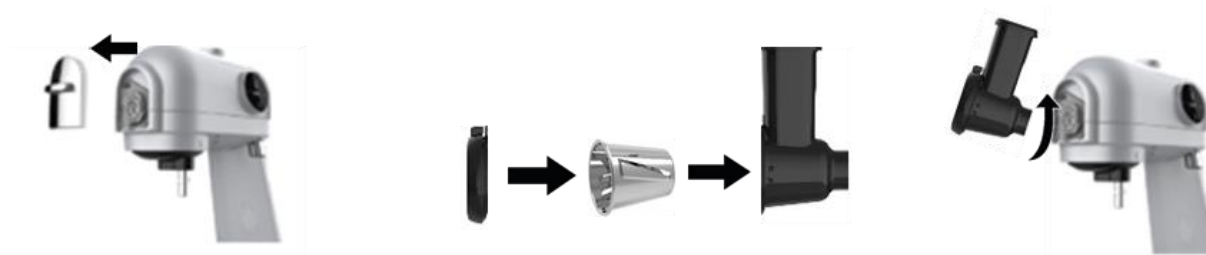


CUTTER

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Put a chosen grater in the cutting chamber and twist it clockwise until you feel resistance. Secure the cutting chamber guard.
4. Slide the cutting chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
5. Twist the cutting chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
6. Insert the cutter food pusher into the opening at the top of the cutting chamber.



Cutting

CAUTION

Be especially careful when using the cutter, because its grate remains uncovered during operation. Do not put fingers or any other body parts, or objects into the hopper or the outlet port.

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Remove the food pusher, feed products into the hopper and push them in with the food pusher.
4. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.

Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.

Useful information: The cutter may also be used to prepare potato pancake pulp, potato dumplings etc., as well as grind down vegetables, fruit, or prepare chocolate or coconut chips.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



SAUSAGE ATTACHMENT

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Place the sausage / cookie attachment cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. The wider side of the cutting plate should be facing the inside of the grinding chamber.
5. Put the sausage attachment onto the cutting plate, and then put on and tighten the locking nut.
6. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
7. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
8. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



Making sausages

1. Soak the skin in lukewarm water for 10 minutes.
2. Slide the wet skin onto the plastic attachment. If the skin sticks to the attachment, wet it some more.
3. Plug in the device.
4. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
5. Remove the food pusher, feed the previously ground and seasoned meat into the hopper and push it in with the food pusher, while forming sausages.
6. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.

Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.

TIP: After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.

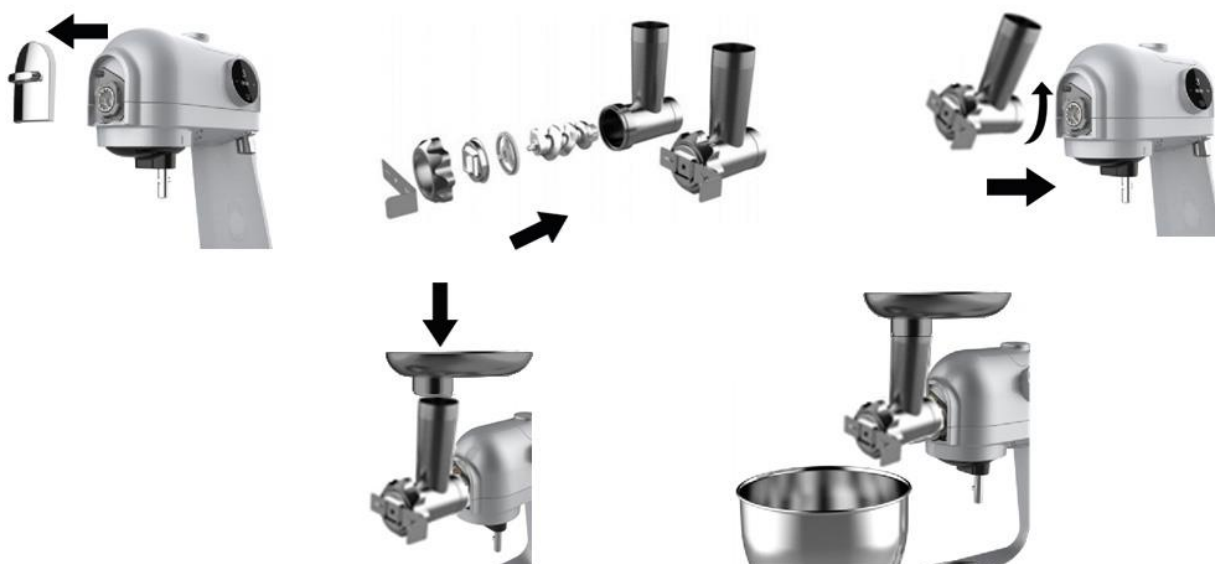


COOKIE ATTACHMENT

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Place the sausage / cookie attachment cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. The wider side of the cutting plate should be facing the inside of the grinding chamber.
5. Put the cookie attachment onto the cutting plate (without the forming slider), and then put on and tighten the locking nut.
6. Insert the forming slider into the crevice on the cookie attachment.
7. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
8. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
9. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.
10. Select cookie shape by sliding the slider in the desired position.

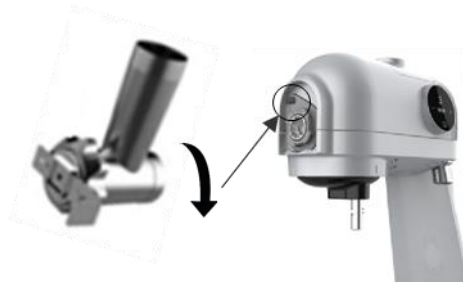


Preparing cookies

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared cookie dough into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded cookies with a knife to achieve desired cookie length.
5. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.
Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.
6. Bake the cookies in an oven according to chosen recipe.

TIP: After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining dough.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



KEBBE / KIBBEH ATTACHMENT

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Put the kebbe / kibbeh attachment on the auger, then put on the outlet port and press it in, the narrow side on the outside. Then, put on and tighten the locking nut.
5. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
6. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
7. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



Preparing kebbe / kibbeh

1. Plug the device in.
2. Adjust the speed using "+" and "-" and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the guidelines in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using "+" and "-" and then press the power button. It is advisable to follow the recommendations in the "RECOMMENDED WORK TIMES" table.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared mixture into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded tube off with a knife to achieve desired length.
5. Put stuffing in each prepared tube and squeeze their ends.
6. The device will finish its operation automatically. Unplug the device.

Tip: To stop the device's operation at any time, press ON/OFF button.

7. Fry the kebbe according to chosen recipe.

TIP: After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining mixture.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



PASTA-MAKING ACCESSORIES

Accessory installation

CAUTION: Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered.
2. Remove the side head mount cover by pulling it forward using the handle.
3. Slide the roller with mounted roller cutter into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
4. Twist the roller counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
5. Place the attached bowl or any other dish under the pasta outlet.



Preparing pasta

1. Prepare and knead the dough, then roll it out thoroughly using a pasta roller. Cut the dough into pasta sheets with a width of up to 14 cm.
Tip: Sprinkle the rolled-out dough with flour to prevent it from sticking to the attachment.
2. Optionally, using the roller with the adjustment knob: Set the roller to level 1 to roll out the pasta sheets. To do this, gently pull out the adjustment knob and turn it to the desired level. After releasing the knob, it will automatically snap back into place.
3. Adjust the speed using the "+" and "-" buttons, and press the power button to confirm your selection. It is recommended to follow the instructions provided in the "SPEED SETTINGS" table. Set the time using the "+" and "-" buttons, then press the power button. It is recommended to follow the instructions provided in the "RECOMMENDED TIME" table.
4. Pass the pasta sheets through the roller until a smooth surface is obtained.
5. Continue increasing the roller level until the pasta sheets reach the desired thickness.
Important: When using the 2 mm roller cutter, the dough thickness should not exceed level 4-5. When using the 6 mm roller cutter, the dough thickness should also be set to a maximum of level 3-5.
Important: Do not place fingers, any other body parts, or objects into the attachment opening.
Important: Do not place unrolled dough into the attachment.
6. The device will stop automatically. Disconnect the device from the power supply.
Tip: To stop the operation at any selected moment, press the power button.
7. Use the prepared pasta or leave it to dry for later use.

TIP: After finishing, disassemble the roller and roller cutter and then wait approximately 30 minutes. Do not immerse the pasta-making attachment in water or any other liquids. Use a damp, soft, clean cloth to clean the accessory housing. Use a brush or wooden stick to clean the roller cutter and the cutter. Thoroughly dry the cleaned elements with a dry, soft, clean cloth.

To remove the grinding chamber, press and hold the button, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION:

- Before commencing any of the activities described below, unplug the device.
 - The device should be cleaned immediately after finishing work as dried up food remains may cause the accessories to become difficult to disassemble and make the cleaning process difficult.
 - Do not use erosive cleaning agents to clean any parts of the device.
 - Most of the elements can be washed in a dishwasher. Remember not to wash the grinding chamber, hopper tray, locking nut, grinding chamber auger and the device base this way.
 - After each cleaning, put a thin layer of vegetable oil on the cutting knife and metal grinding chamber plates.
1. Remove all accessories used and disassemble them completely.
Note: Do not disassemble the blender jar blades from the base of the jar. Clean them thoroughly with a soft, damp, clean cloth.
 2. Wash each part with warm water and some dishwashing liquid.
Note: Do not immerse the pasta-making attachment in water or any other liquids. Use a damp, soft, clean cloth to clean the accessory housing. Use a brush or wooden stick to clean the roller cutter. Thoroughly dry the cleaned elements with a dry, soft, clean cloth.
 3. Rinse each part with warm, clean water.
 4. Thoroughly dry off all parts.
 5. Use a damp cloth to clean the body of the kitchen machine, and then dry it off thoroughly.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| The device does not work | The power plug is disconnected from the wall socket. | Connect the power plug to the wall socket. |
| The blender does not work | The blender is improperly installed. | Install the blender according to the blender accessory assembly instructions. |
| Blender, grinding chamber or cutting chamber falls out of their mount | The accessories are improperly installed. | Mount the accessories following the kitchen machine accessory assembly instructions. |
| The blender cap leaks | The cap has been improperly installed. | Stop device operation, take the cap off and install it properly. |
| The unit is mixing / grinding / cutting poorly | The power setting is too low. | Use „+“ to set higher speed. |
| | The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large. | Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces. |
| | The cutting knife was installed on the wrong side. | Install the cutting knife with the convex side facing inwards to the device. |
| | The device has overheated. | Turn the unit off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes. |
| | The cutting knife or other part has worn out. | Replace the worn out part with a new one recommended by the manufacturer. |
| The device turns off during operation | The unit was used for too long. | Turn the unit off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes. Do not operate the device for longer than 15 minutes at a time. |
| | The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large. | Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces. |
| | The device is damaged. | Unplug the device and contact Yoer service. |

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

Cuando usando eléctrico accesorios, básico seguridad precauciones siem pre se debe seguir, incluyendo la siguiente:

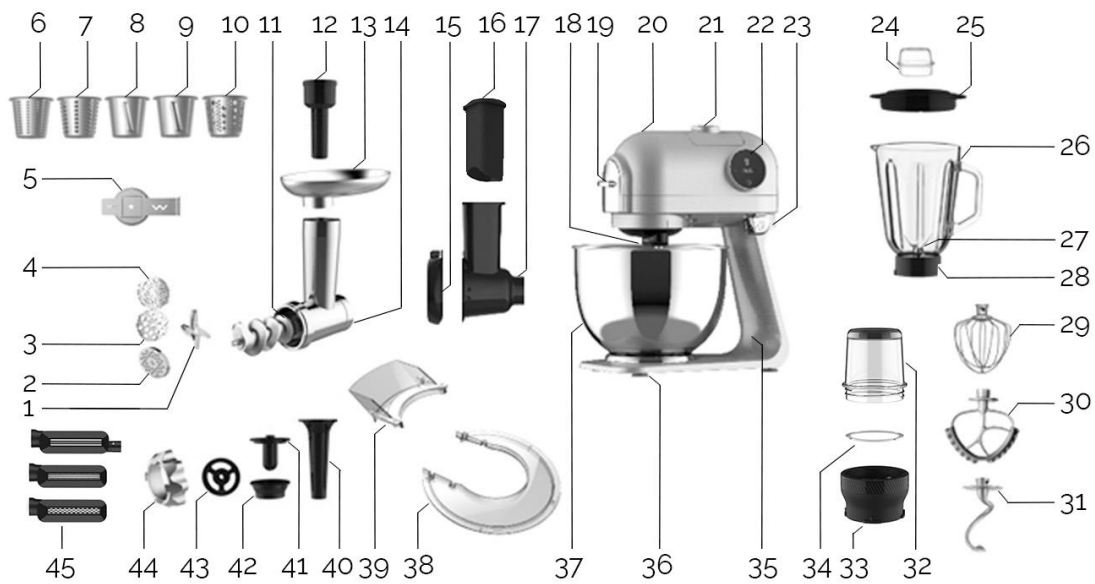
1. Lea todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para futuras consultas.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
3. Asegúrese de que la toma de corriente esté correctamente conectada a tierra.
4. Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de humedad, calor y luz solar directa.
5. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en otros líquidos.
6. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del mismo no deben ser realizados por niños sin supervisión.
7. Mantenga el dispositivo y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o en caso de cualquier otro mal funcionamiento.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el servicio técnico del fabricante o un técnico calificado para evitar daños.

11. Apague el dispositivo antes de desenchufarlo. Desenchufe siempre el dispositivo después de usarlo.
12. Desenchufe el dispositivo antes de transportarlo o limpiarlo.
13. No toque el enchufe de alimentación con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
14. No utilice el dispositivo con las manos mojadas o descalzo.
15. Si durante el funcionamiento del dispositivo aparece un ruido o un olor inusual, apáguelo inmediatamente y desenchúfelo.
16. Si el dispositivo deja de funcionar repentinamente, apáguelo y desconéctelo inmediatamente, deje que la unidad se enfríe durante 60 minutos, vuelva a enchufarlo y enciéndalo nuevamente.
17. Si la protección automática contra sobrecalentamiento apaga el dispositivo con frecuencia, comuníquese con el servicio de atención al cliente.
18. Al utilizar un cable de extensión, asegúrese de no exceder la potencia/carga nominal máxima de funcionamiento del cable de extensión.
19. Al desconectar el dispositivo, sujételo por el enchufe, no por el cable.
20. No intente reparar, desmontar ni modificar el aparato. No contiene piezas que el usuario pueda reparar.
21. El aparato no está diseñado para ser controlado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
22. Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían provocar un funcionamiento incorrecto del dispositivo, dañarlo o provocarle daños.

23. No introduzca los dedos ni ninguna otra parte del cuerpo en el recipiente, la batidora, la cámara de trituración, los accesorios para hacer pasta, la cámara de corte ni en ninguna otra abertura de la base de la máquina o de los accesorios instalados. Los empujadores de alimentos suministrados se deben utilizar para introducir los productos en la cámara de trituración y en la cámara de corte.
24. Desenchufe el dispositivo antes de instalar o quitar accesorios.
25. Tenga cuidado al manipular las cuchillas de corte de la licuadora y el molinillo, al vaciar la jarra de la licuadora y durante la limpieza.
26. Las cuchillas de corte de la licuadora son muy afiladas. Existe peligro de lesiones. Durante el funcionamiento, nunca toque la jarra por dentro ni coloque ningún objeto en su interior.
27. Utilice la licuadora únicamente con la tapa bien cerrada y la tapa puesta.
28. Nunca ponga ingredientes calientes en la jarra.
29. No utilice la licuadora para mezclar ingredientes sin agregar ningún líquido y no deje que las cuchillas funcionen sin ningún alimento dentro de la jarra, ya que podría dañar el motor. Si la mayoría de los ingredientes se han asentado en las paredes de la jarra, apague la licuadora y raspe los ingredientes de las paredes con una espátula de plástico o silicona.
30. Nunca exceda la capacidad máxima de trabajo de la jarra de la licuadora.
(1,5 l) y la capacidad máxima de trabajo del recipiente del molinillo.
30. Utilice el dispositivo durante un máximo de 10 minutos por vez. Deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos entre cada uso.
32. Nunca exceda el tiempo máximo permitido ni las velocidades máximas permitidas al utilizar accesorios individuales de máquinas de cocina.
33. No utilice la picadora de carne para moler huesos, nueces u otros objetos duros.

34. Antes de picar la carne en la picadora, hay que limpiarla de huesos, tendones y grasa y cortarla en trozos de unos 2 x 2 x 10 cm. No utilizar carne congelada.
35. El recipiente debe permanecer siempre instalado durante el funcionamiento del dispositivo.
36. No limite el flujo de aire debajo del dispositivo.
37. La mayoría de los elementos se pueden lavar en el lavavajillas. Recuerde no lavar de esta manera la cámara de molienda, la bandeja de la tolva, la tuerca de seguridad, el sinfín de la cámara de molienda, los accesorios para hacer pasta y la base del aparato.
38. Utilice el dispositivo únicamente para los fines previstos.
39. No deje el dispositivo desatendido cuando esté encendido.
40. El dispositivo no está diseñado para uso en exteriores.
41. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico sobre superficies secas. Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso.
42. El fabricante no acepta responsabilidad por daños resultantes del incumplimiento de la hoja de instrucciones.

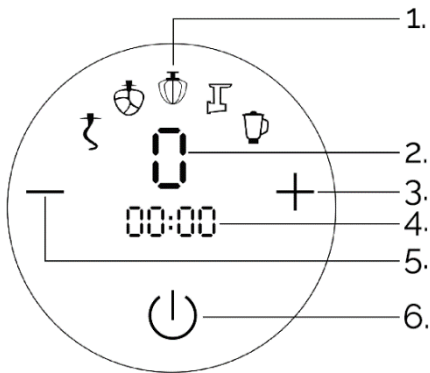
CONOZCA SU MÁQUINA DE COCINA



| | |
|---|--|
| 1. Cuchillo de corte | 24. Tapa de la licuadora |
| 2. Placa de corte fino | 25. Tapa de la licuadora |
| 3. Placa de corte grueso | 26. Jarra |
| 4. Placa de corte mediana | 27. Cuchillas de corte de la licuadora |
| 5. Fijación de cookies | 28. Base de la licuadora |
| 6. Rallador para triturar fino | 29. Batidor |
| 7. Rallador para triturar grueso | 30. Paleta mezcladora |
| 8. Rallador para cortar rodajas finas | 31. Gancho |
| 9. Rallador para cortar rodajas gruesas | 32. Tazón de molinillo |
| 10. Rallador para rallar/picar fino | 33. Módulo de cuchillas de amoladora |
| 11. Barrena de la cámara de molienda | 34. Junta de la amoladora |
| 12. Empujador de alimentos principal | 35. Base para máquina de cocina |
| 13. Bandeja de tolva | 36. Pies antideslizantes |
| 14. Cámara de molienda | 37. Bol para robot de cocina con asa |
| 15. Corte cámara guardia | 38. Portada |
| 16. Cortador empujador de alimentos | 39. Alimentador |
| 17. Cámara de corte | 40. Accesorio para salchichas |
| 18. Eje del elemento mezclador | 41. Accesorio para kebbe /kibbeh |
| 19. Tapa de montaje de cabezal lateral | 42. Puerto de salida de kebbe /kibbeh |
| 20. Cabezal de máquina de cocina | 43. Placa cortadora para salchichas y galletas |

| | |
|--|---------------------------------|
| 21. Tapa de montaje del cabezal superior | 44. Tuerca de bloqueo |
| 22. Panel de control con pantalla | 45. Accesorios para hacer pasta |
| 23. Palanca de elevación del cabezal de la máquina de cocina | |

PERILLA DE CONTROL



1. Accesorio recomendado
2. Nivel de velocidad seleccionado
3. Botón para aumentar velocidad y tiempo
4. Tiempo seleccionado
5. Botón para disminuir velocidad y tiempo
6. Botón de ENCENDIDO/APAGADO

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

| | |
|----------------------|---------------------|
| Fuerza | 1200 W |
| Voltaje / Frecuencia | 220-240 V~ 50/60 Hz |

USO DEL DISPOSITIVO

Lave bien el dispositivo y sus accesorios antes del primer uso.














PRECAUCIÓN

NO INTRODUZCA LOS DEDOS NI NINGUNA OTRA PARTE DEL CUERPO EN EL RECIPIENTE, LA CÁMARA DE MOLIENDA, LA SALIDA, EL CORTADOR, LOS ACCESORIOS PARA HACER PASTA NI EN NINGUNA OTRA ABERTURA DEL DISPOSITIVO O DE LOS ACCESORIOS INSTALADOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO O CUANDO EL DISPOSITIVO ESTÉ APAGADO PERO SIGA CONECTADO A LA CORRIENTE, YA QUE PODRÍA CAUSAR GRAVES LESIONES CORPORALES. UTILICE LOS EMPUJADORES DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA INTRODUCIR LOS PRODUCTOS EN LAS CÁMARAS DE MOLIENDA Y CORTE.

IMPORTANTE:

- Si el aparato tiene dificultades para moler, triturar o mezclar los productos, pulse "+" para aumentar la potencia. Si en la configuración de potencia más alta el aparato sigue teniendo problemas para realizar su trabajo, apáguelo y utilice ingredientes menos viscosos.
- Nunca exceda los tiempos máximos permitidos y las velocidades máximas permitidas al utilizar accesorios individuales de máquinas de cocina.
- No utilice más de una funcionalidad del dispositivo a la vez.
- No utilice la licuadora para mezclar ingredientes sin agregar ningún líquido y no deje que las cuchillas funcionen sin ningún alimento dentro de la jarra, ya que podría dañar el motor.
- El peso máximo de los ingredientes es 1 kg.
- El recipiente debe permanecer siempre instalado durante el funcionamiento del dispositivo.
- El cabezal del robot de cocina se mueve ligeramente durante su funcionamiento. Si se mueve mucho, cambie el nivel de velocidad a uno más bajo.
- Antes de comenzar a trabajar, familiarícese con los ajustes de velocidad recomendados y la tabla de tiempos de trabajo.

AJUSTES DE VELOCIDAD RECOMENDADOS

| Velocidad |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | incógnita | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | incógnita | incógnita | incógnita | ✓ | incógnita |
| 5 | incógnita | incógnita | ★ | ✓ | ★ | ★ | incógnita | incógnita | incógnita | ✓ | incógnita |
| 6 | incógnita | incógnita | ★ | ✓ | incógnita | incógnita | incógnita | incógnita | incógnita | ✓ | incógnita |
| 7 | incógnita | incógnita | incógnita | ★ | incógnita | incógnita | incógnita | incógnita | incógnita | ★ | incógnita |



RECOMENDADO

✓ PERMITIDO

X PROHIBIDO

TIEMPO MÁXIMO DE TRABAJO PERMITIDO

| Accesorio | Tiempo |
|------------------------|------------|
| Gancho | 5 minutos |
| Mezclando paleta | 5 minutos |
| Batidora | 6 minutos |
| Licuadora | 2 minutos |
| Cortador | 10 minutos |
| Carne amoladora | 6 minutos |
| Embutido adjunto | 6 minutos |
| Adjunto de cookies | 6 minutos |
| Kebbe / kibbeh adjunto | 6 minutos |

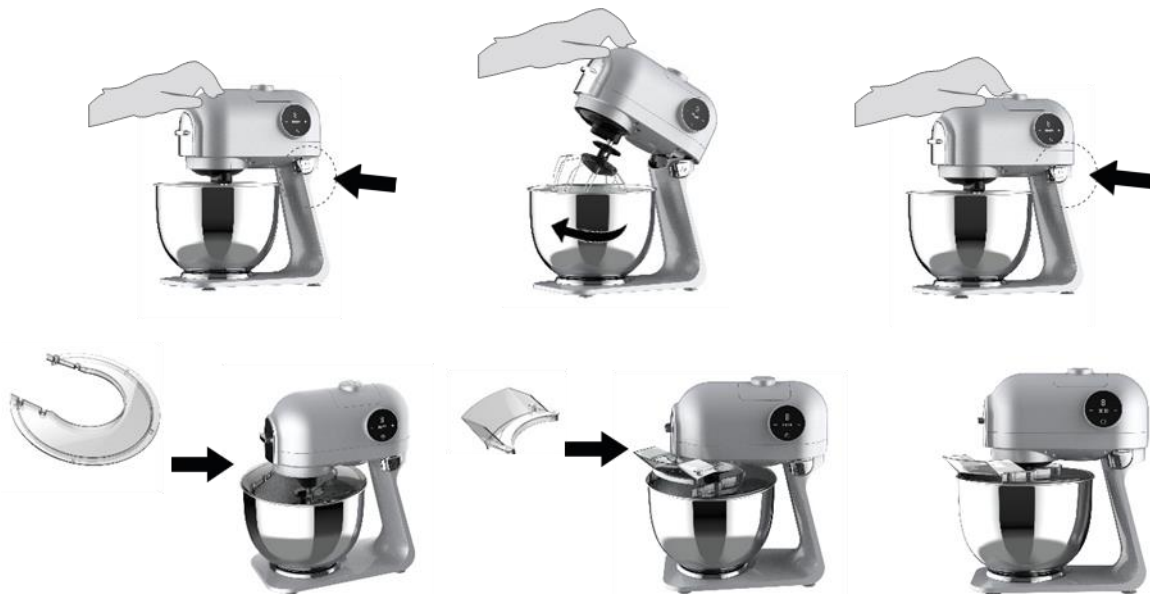
| | |
|---------------------------------|-------------|
| Amoladora | 30 segundos |
| Elaboración de pasta accesorios | 10 minutos |

MEZCLADOR

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable.
2. Presione la palanca de elevación del cabezal del robot de cocina y levante el cabezal hasta que escuche un clic que indica que encaja en su lugar.
3. Coloque la pala mezcladora, el gancho o el batidor sobre el eje del elemento mezclador, de modo que el inserto del eje se deslice dentro de la ranura del soporte del elemento mezclador. Empújelo hasta que note resistencia y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Un "clic" característico le informará que el elemento mezclador se ha instalado correctamente.
4. Colocar el bol en su soporte. Girarlo en el sentido de las agujas del reloj hasta notar resistencia. Introducir los ingredientes en el interior.
5. Mientras sostiene el cabezal del robot de cocina, presione la palanca de elevación y bájela hasta que escuche un clic que indica que encaja en su lugar.
6. Coloque la tapa sobre el recipiente de manera que le permita montar el alimentador en una dirección que facilite la adición de ingredientes durante el funcionamiento de la máquina de cocina. Coloque el alimentador dentro del área recortada de la tapa y luego presione firmemente para conectar ambos componentes.



Elementos de mezcla:



Paleta mezcladora – para preparar masas de baja viscosidad (como la masa para panqueques)



Batidor – para batir huevos o crema



Gancho – para amasar masas densas (como la masa para galletas de mantequilla o masa de levadura)

Mezcla

PRECAUCIÓN: El elemento mezclador continúa girando por un momento después de apagar o desenchufar el dispositivo.

1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Opcionalmente, puede agregar ingredientes mientras la máquina está funcionando a través del alimentador ubicado en la tapa del tazón, teniendo cuidado de que los dedos u otras partes del cuerpo o la ropa no entren en el interior.
4. El dispositivo finalizará su operación automáticamente.
Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.
5. Antes de levantar el cabezal del robot de cocina y retirar el recipiente, retire primero el alimentador y la tapa.
6. Para quitar el elemento mezclador, empújelo hacia el eje, gírelo en sentido antihorario y sáquelo de su soporte.

LICUADORA

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y cierre la tapa presionándola hasta el fondo. La tapa del pico de la jarra debe cubrirla por completo.
3. Coloque la tapa en su lugar y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que sienta que encaja en su lugar. Intente tirar de la tapa hacia arriba: si se puede levantar parcialmente, significa que se ha instalado incorrectamente, lo que puede provocar que el contenido de la jarra se derrame durante el funcionamiento de la licuadora.
4. Retire la tapa del soporte superior de la cabeza sujetándola y tirando de ella hacia arriba.

5. Para montar la jarra de la licuadora en el soporte del cabezal superior, alinee las protuberancias que rodean el anillo de la licuadora con los espacios abiertos en el soporte, luego gire la jarra en sentido antihorario.



Usando la licuadora

PRECAUCIÓN: No utilice la licuadora para mezclar masa o triturar objetos duros, como nueces, huesos u otros.

1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Opcionalmente, mientras preparas tus productos, puedes pausar temporalmente el funcionamiento de la licuadora presionando el botón ON/OFF y desenganchar el vaso medidor girándolo hacia la izquierda y tirando de él hacia arriba. Esto te permitirá agregar ingredientes sin abrir la tapa.
4. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.
5. Retire la licuadora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
6. Vuelva a instalar la tapa del soporte de la cabeza superior presionándola hasta que sienta resistencia.

AMOLADORA

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Desenrosque el módulo de cuchillas con el sello, luego vierta ingredientes secos como granos de café, nueces o hierbas en el recipiente del molinillo y vuelva a enroscar el módulo de cuchillas con el sello en el recipiente del molinillo hasta que sienta resistencia. No exceda el nivel máximo marcado en el recipiente de vidrio del molinillo.
3. Retire la tapa del soporte superior de la cabeza sujetándola y tirando de ella hacia arriba.
4. Para montar el molinillo en el soporte del cabezal superior, alinee las protuberancias que rodean el anillo del molinillo con los espacios abiertos en el soporte, luego gire el molinillo en sentido antihorario.



Usando el molinillo

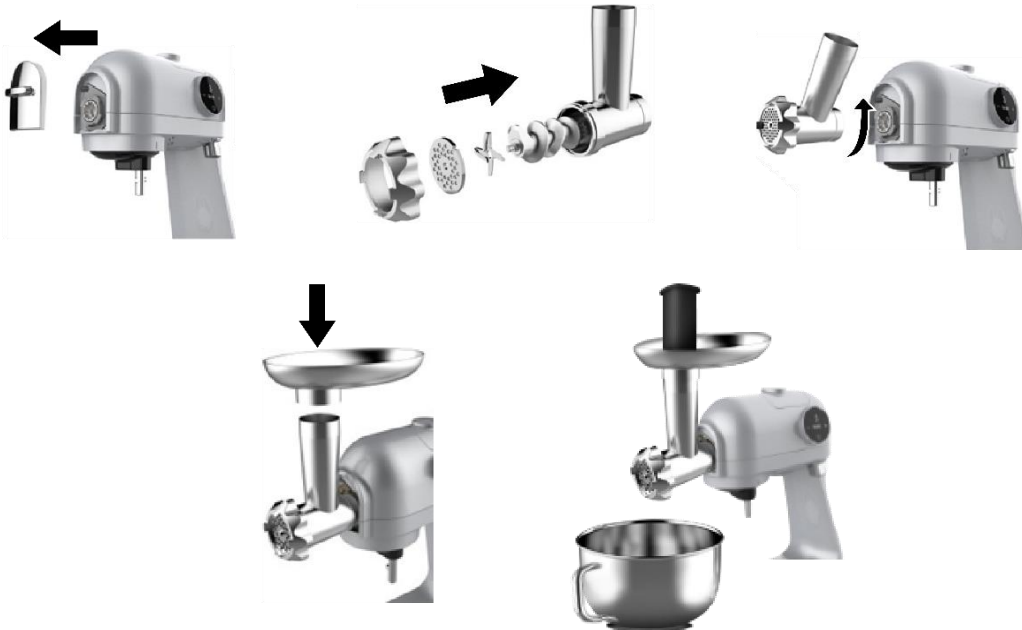
1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.
Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.
4. Retire el molinillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
5. Vuelva a instalar la tapa del soporte de la cabeza superior presionándola hasta que sienta resistencia.

PICADORA DE CARNE

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
3. Deslice el sinfín dentro de la cámara de molienda hasta que sienta que encaja en su posición.
4. Coloque el cuchillo de corte sobre la barrena, con el lado convexo hacia adentro, teniendo cuidado de no cortarse con las cuchillas.
4. Coloque la placa de corte elegida sobre el sinfín de manera que el inserto redondo de la cámara de corte encaje en la ranura de la placa de corte. Coloque y apriete la tuerca de seguridad.
5. Deslice la cámara de molienda en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertada.
6. Gire la cámara de molienda en sentido antihorario hasta colocarla en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que está en su lugar.
7. Empuje la bandeja de la tolva sobre la cámara de molienda. Inserte el empujador principal de alimentos en la abertura ubicada en la parte superior de la cámara de molienda.



Información útil: La tapa situada en la parte superior del empujador de alimentos principal se puede abrir tirando de ella hacia arriba.

Puede utilizarla para guardar platos de corte o accesorios para pasta.

Molienda

PRECAUCIÓN: No utilice el dispositivo para moler huesos, nueces u otros objetos duros. Antes de moler, la carne debe limpiarse de huesos, tendones y grasa y cortarse en trozos de aproximadamente 2 x 2 x 10 cm de tamaño. No utilice carne congelada.

1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Retire el empujador de alimentos, introduzca trozos de carne en la tolva y empújelos hacia adentro con el empujador de alimentos.
4. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.
Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.

CONSEJO: Después de su uso, coloque un trozo de pan en la cámara de molienda y encienda el dispositivo durante un momento para eliminar la carne restante.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar 45° y luego tire de ella hacia usted.

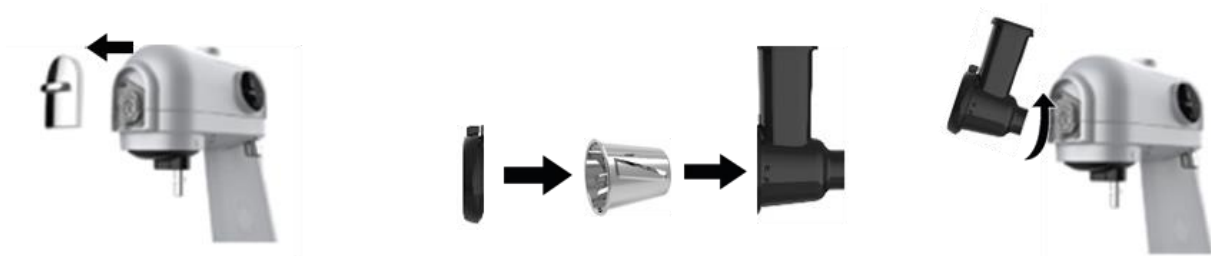


CORTADOR

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
3. Coloque el rallador elegido en la cámara de corte y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que note resistencia. Coloque la protección de la cámara de corte.
4. Deslice la cámara de corte en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertada.
5. Gire la cámara de corte en sentido antihorario hasta colocarla en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que encaja en su lugar.
6. Inserte el empujador de alimentos del cortador en la abertura ubicada en la parte superior de la cámara de corte.



Corte

PRECAUCIÓN

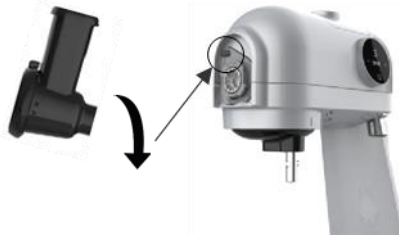
Tenga especial cuidado al utilizar la cortadora, ya que la rejilla permanece descubierta durante su funcionamiento. No introduzca los dedos ni ninguna otra parte del cuerpo, ni objetos en la tolva o el puerto de salida.

1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Retire el empujador de alimentos, introduzca los productos en la tolva y empújelos hacia dentro con el empujador de alimentos.
4. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.

Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.

Información útil: El cortador también se puede utilizar para preparar pulpa de panqueques de papa, albóndigas de papa, etc., así como para moler verduras, frutas o preparar chips de chocolate o coco.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar un ángulo de 45° y luego tire de ella hacia usted.



ACCESORIO PARA SALCHICHAS

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
3. Deslice el sinfín dentro de la cámara de molienda hasta que sienta que encaja en su posición.
4. Coloque la placa de corte del accesorio para salchichas o galletas en el sinfín de manera que la inserción redonda de la cámara de corte encaje en la ranura de la placa de corte. El lado más ancho de la placa de corte debe estar orientado hacia el interior de la cámara de molienda.
5. Coloque el accesorio para salchichas en la placa de corte y luego coloque y apriete la tuerca de bloqueo.
6. Deslice la cámara de molienda en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertada.
7. Gire la cámara de molienda en sentido antihorario hasta colocarla en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que está en su lugar.
8. Empuje la bandeja de la tolva sobre la cámara de molienda. Inserte el empujador principal de alimentos en la abertura ubicada en la parte superior de la cámara de molienda.



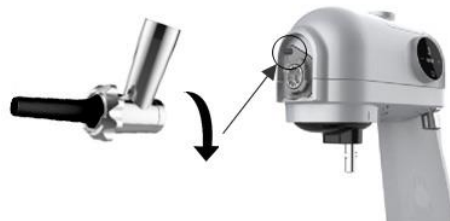
Elaboración de salchichas

1. Remojar la piel en agua tibia durante 10 minutos.
2. Desliza la piel húmeda sobre el accesorio de plástico. Si la piel se pega al accesorio, humidécelo un poco más.
3. Conecte el dispositivo.
4. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
5. Retire el empujador de alimentos, introduzca la carne previamente molida y sazonada en la tolva y empújela con el empujador de alimentos, mientras forma las salchichas.
6. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.

Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.

CONSEJO: Después de su uso, coloque un trozo de pan en la cámara de molienda y encienda el dispositivo durante un momento para eliminar la carne restante.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar un ángulo de 45° y luego tire de ella hacia usted.



ADJUNTO DE COOKIES

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
 2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
 3. Deslice el sinfín dentro de la cámara de molienda hasta que sienta que encaja en su posición.
 4. Coloque la placa de corte del accesorio para salchichas/galletas en el sinfín de manera que encaje en la parte redonda.
- Inserte la cuchilla en la ranura de la placa de corte en la cámara de corte. El lado más ancho de la placa de corte debe estar orientado hacia el interior de la cámara de molienda.
5. Coloque el accesorio para galletas sobre la placa de corte (sin el deslizador formador) y luego coloque y apriete la tuerca de bloqueo.
 6. Inserte el deslizador formador en la grieta del accesorio para galletas.
 7. Deslice la cámara de molienda en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertada.
 8. Gire la cámara de molienda en sentido antihorario hasta colocarla en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que está en su lugar.
 9. Empuje la bandeja de la tolva sobre la cámara de molienda. Inserte el empujador principal de alimentos en la abertura ubicada en la parte superior de la cámara de molienda.
 10. Seleccione la forma de la galleta deslizando el control deslizante a la posición deseada.



Preparando galletas

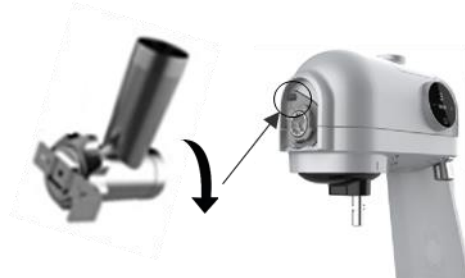
1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Retire el empujador de alimentos, introduzca la masa de galletas previamente preparada en la tolva y empújela hacia adentro con el empujador de alimentos.
4. Corte las galletas extruidas con un cuchillo para lograr el largo de galleta deseado.
5. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.

Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.

6. Hornee las galletas en el horno según la receta elegida.

CONSEJO: Después de su uso, coloque un trozo de pan en la cámara de molienda y encienda el dispositivo durante un momento para eliminar la masa restante.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar un ángulo de 45° y luego tire de ella hacia usted.



ACCESORIO PARA KEBBE/KIBBEE

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal de la batidora esté bajado y que el bol esté instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación del accesorio de la batidora.
2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
3. Deslice el sinfín dentro de la cámara de molienda hasta que sienta que encaja en su posición.
4. Coloque el accesorio para kebbe /kibbeh en la barrena, luego coloque el puerto de salida y presiónelo hacia adentro, con el lado angosto hacia afuera. Luego, coloque y ajuste la tuerca de seguridad.
5. Deslice la cámara de molienda en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertada.
6. Gire la cámara de molienda en sentido antihorario hasta colocarla en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que está en su lugar.
7. Empuje la bandeja de la tolva sobre la cámara de molienda. Inserte el empujador principal de alimentos en la abertura ubicada en la parte superior de la cámara de molienda.



Preparando kebbe /kibbeh

1. Conecte el dispositivo.
2. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-" y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las pautas de la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-" y luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las recomendaciones de la tabla "TIEMPOS DE TRABAJO RECOMENDADOS".
3. Retire el empujador de alimentos, introduzca la mezcla previamente preparada en la tolva y empujela hacia adentro con el empujador de alimentos.
4. Corte el tubo extruido con un cuchillo para lograr la longitud deseada.
5. Coloque el relleno en cada tubo preparado y apriete sus extremos.
6. El dispositivo finalizará su funcionamiento automáticamente. Desconecte el dispositivo.

Consejo: Para detener el funcionamiento del dispositivo en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.

7. Freír el kebbe según la receta elegida.

CONSEJO: Después de su uso, coloque un trozo de pan en la cámara de molienda y encienda el dispositivo durante un momento para eliminar la mezcla restante.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar un ángulo de 45° y luego tire de ella hacia usted.



ACCESORIOS PARA HACER PASTA

Instalación de accesorios

PRECAUCIÓN: Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el cabezal del robot de cocina esté bajado.
2. Retire la cubierta del soporte del cabezal lateral tirando de ella hacia adelante usando el mango.
3. Deslice el rodillo con el cortador de rodillos montado en su soporte en un ángulo de 45° hacia la derecha. Asegúrese de que esté completamente insertado.
4. Gire el rodillo en sentido antihorario hasta colocarlo en posición vertical hasta que escuche un clic que indica que está en su lugar.
5. Coloque el recipiente adjunto o cualquier otro plato debajo de la salida de la pasta.



Preparando pasta

1. Preparar y amasar la masa, luego extenderla bien con un rodillo para pasta. Cortar la masa en láminas de hasta 14 cm de ancho.

Consejo: Espolvorea la masa estirada con harina para evitar que se pegue al accesorio.

2. Opcionalmente, utilice el rodillo con la perilla de ajuste: coloque el rodillo en el nivel 1 para extender las láminas de pasta. Para ello, tire suavemente de la perilla de ajuste y gírela hasta el nivel deseado. Después de soltar la perilla, volverá a su lugar automáticamente.
3. Ajuste la velocidad con los botones "+" y "-", y presione el botón de encendido para confirmar su selección. Se recomienda seguir las instrucciones proporcionadas en la tabla "CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD". Configure el tiempo con los botones "+" y "-", luego presione el botón de encendido. Se recomienda seguir las instrucciones proporcionadas en la tabla "TIEMPO RECOMENDADO".
4. Pasar las láminas de pasta por el rodillo hasta obtener una superficie lisa.
5. Continúe aumentando el nivel del rodillo hasta que las láminas de pasta alcancen el grosor deseado.

Importante: Cuando se utiliza el cortador de rodillos de 2 mm, el grosor de la masa no debe superar el nivel 4-5. Cuando se utiliza el cortador de rodillos de 6 mm, el grosor de la masa también debe ajustarse a un máximo del nivel 3-5.

Importante: No coloque los dedos, ninguna otra parte del cuerpo ni objetos en la abertura del accesorio.

Importante: No coloque masa sin enrollar en el accesorio.

6. El dispositivo se detendrá automáticamente. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.

Consejo: Para detener la operación en cualquier momento seleccionado, presione el botón de encendido.

7. Utilice la pasta preparada o déjela secar para usarla más tarde.

CONSEJO: Después de terminar, desmonte el rodillo y el cortador de rodillos y espere aproximadamente 30 minutos. No sumerja el accesorio para hacer pasta en agua ni en ningún otro líquido. Utilice un paño húmedo, suave y limpio para limpiar la carcasa del accesorio. Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar el rodillo cortador y el cortador. Seque bien los elementos limpios con un paño seco, suave y limpio.

Para retirar la cámara de molienda, mantenga presionado el botón, gire la cámara en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar un ángulo de 45° y luego tire de ella hacia usted.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN:

- Antes de comenzar cualquiera de las actividades descritas a continuación, desconecte el dispositivo.
 - El dispositivo debe limpiarse inmediatamente después de terminar el trabajo, ya que los restos de comida secos pueden hacer que los accesorios sean difíciles de desmontar y dificultar el proceso de limpieza.
 - No utilice agentes de limpieza erosivos para limpiar ninguna parte del dispositivo.
 - La mayoría de los elementos se pueden lavar en el lavavajillas. Recuerde no lavar de esta manera la cámara de molienda, la bandeja de la tolva, la tuerca de seguridad, el sinfín de la cámara de molienda y la base del dispositivo.
 - Después de cada limpieza, aplique una fina capa de aceite vegetal en la cuchilla de corte y en las placas metálicas de la cámara de molienda .
1. Retire todos los accesorios utilizados y desmóntelos completamente.
Nota: No desmonte las cuchillas de la jarra de la licuadora de la base de la jarra. Límpielas bien con un paño suave, húmedo y limpio.
 2. Lave cada parte con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas.
Nota: No sumerja el accesorio para hacer pasta en agua ni en ningún otro líquido. Utilice un paño húmedo, suave y limpio para limpiar la carcasa del accesorio. Utilice un cepillo o un palo de madera para limpiar el cortador de rodillos. Seque bien los elementos limpios con un paño seco, suave y limpio.
 3. Enjuague cada parte con agua tibia y limpia.
 4. Seque completamente todas las piezas.
 5. Utilice un paño húmedo para limpiar el cuerpo del robot de cocina y luego séquelo bien.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| El dispositivo no funciona | El enchufe de alimentación está desconectado de la toma de pared. | Conecte el enchufe de alimentación a la toma de pared. |
| La licuadora no funciona | La licuadora está instalada incorrectamente. | Instale la licuadora de acuerdo con las instrucciones de montaje de los accesorios de la licuadora. |
| La licuadora, la cámara de molienda o la cámara de corte se caen de su soporte | Los accesorios están instalados incorrectamente. | Monte los accesorios siguiendo las instrucciones de montaje de los accesorios del robot de cocina. |
| La tapa de la licuadora gotea | La tapa se ha instalado incorrectamente. | Detenga el funcionamiento del dispositivo, retire la tapa e instálelo correctamente. |
| La unidad está mezclando/moliendo/cortando mal | El ajuste de potencia es demasiado bajo. | Utilice „+“ para establecer una velocidad más alta. |
| | La carne no fue limpiada y/o los trozos son demasiado grandes. | Limpiar la carne y/o cortarla en trozos más pequeños. |
| | La cuchilla de corte se instaló en el lado incorrecto. | Coloque la cuchilla de corte con el lado convexo hacia el interior del dispositivo. |
| | El dispositivo se ha sobrecalentado. | Apague la unidad, desconéctela y déjela enfriar durante al menos 60 minutos. |
| | La cuchilla de corte u otra pieza se ha desgastado. | Reemplace la pieza desgastada por una nueva recomendada por el fabricante. |
| El dispositivo se apaga durante el funcionamiento. | La unidad se utilizó durante demasiado tiempo. | Apague la unidad, desenchúfela y déjela enfriar durante al menos 60 minutos. No utilice el dispositivo durante más de 15 minutos seguidos. |
| | La carne no fue limpiada y/o los trozos son demasiado grandes. | Limpiar la carne y/o cortarla en trozos más pequeños. |
| | El dispositivo está dañado. | Desconecte el dispositivo y comuníquese con el servicio técnico de Yoer. |

AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recolección más cercano.

GARANTÍA Y REPARACIÓN

La garantía del producto incluye los defectos resultantes de defectos de material o fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por ninguna persona no autorizada o dañado por un uso indebido o transporte. La garantía no se aplica a los defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a los elementos frágiles como el vidrio y la cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de una reclamación de garantía, póngase en contacto con el vendedor verificado o con el servicio técnico de Yoer. Al presentar la reclamación, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra .

IMPORTANTES GARANTIES

Quand en utilisant électrique appareils électroménagers, basique sécurité précautions doit toujours être suivi, y compris ce qui suit:

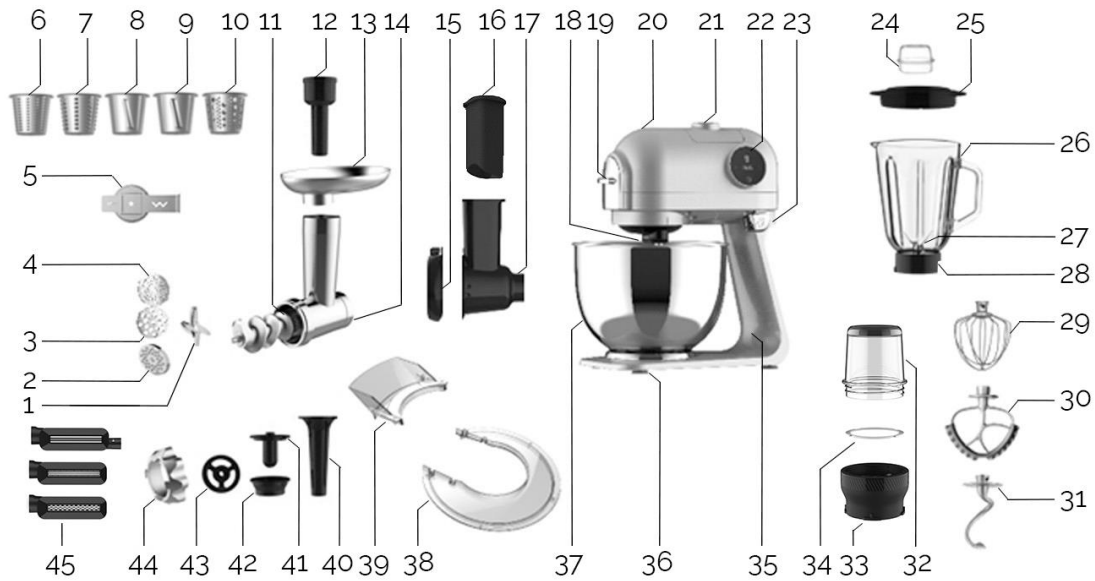
1. Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.
3. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
4. Gardez l'appareil à l'abri des sources d'humidité, de chaleur et de la lumière directe du soleil.
5. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
7. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table, du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou en cas de tout autre dysfonctionnement.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par le service du fabricant ou par un technicien qualifié pour éviter tout dommage.

11. Éteignez l'appareil avant de le débrancher. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
12. Débranchez l'appareil avant de le transporter ou de le nettoyer.
13. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
14. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.
15. Si pendant le fonctionnement de l'appareil un bruit ou une odeur inhabituelle apparaît, éteignez-le immédiatement et débranchez-le.
16. Si l'appareil cesse soudainement de fonctionner, éteignez-le et débranchez-le immédiatement, laissez-le refroidir pendant 60 minutes, rebranchez-le et rallumez-le.
17. Si la protection automatique contre la surchauffe éteint souvent l'appareil, contactez le service client.
18. Lorsque vous utilisez une rallonge, assurez-vous de ne pas dépasser la puissance/charge nominale maximale de la rallonge.
19. Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez-le par la fiche et non par le cordon.
20. N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
21. L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
22. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant, car cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil, l'endommager ou causer des dommages.
23. N'introduisez pas les doigts ou toute autre partie du corps dans le bol, le mixeur, la chambre de broyage, les accessoires de fabrication de pâtes, la chambre de coupe ou toute autre ouverture de la base de la machine ou des accessoires installés.
24. Les poussoirs fournis doivent être utilisés pour introduire les produits dans la chambre de broyage et la chambre de coupe.

25. Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires.
26. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames de coupe du mixeur et du broyeur, lorsque vous videz le bol du mixeur et pendant le nettoyage.
27. Les lames du mixeur sont très tranchantes. Il existe un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais l'intérieur du bol et n'y placez aucun objet.
28. N'utilisez le mixeur qu'avec le couvercle bien fermé et le bouchon mis en place.
29. Ne mettez jamais d'ingrédients chauds dans le bol.
30. N'utilisez pas le mixeur pour mélanger des ingrédients sans ajouter de liquide et ne laissez pas les lames fonctionner sans aucun aliment à l'intérieur du bol, car cela pourrait endommager le moteur. Si la plupart des ingrédients se sont déposés sur les parois du bol, éteignez le mixeur et grattez les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule en plastique ou en silicone.
30. Ne dépassez jamais la capacité de travail maximale du bol mixeur. (1,5 l) et la capacité de travail maximale du bol du broyeur.
31. N'utilisez l'appareil que pendant 10 minutes maximum à la fois. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes entre chaque utilisation.
32. Ne dépassez jamais le temps maximal autorisé et les vitesses maximales autorisées lorsque vous utilisez des accessoires individuels de robot de cuisine.
33. N'utilisez pas le hachoir à viande pour broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
34. Avant de passer la viande au hachoir à viande, il faut la débarrasser des os, des tendons et de la graisse et la couper en morceaux d'environ 2 x 2 x 10 cm. N'utilisez pas de viande congelée.
35. La cuvette doit toujours être installée pendant le fonctionnement de l'appareil.

36. Ne limitez pas la circulation d'air sous l'appareil.
37. La plupart des éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle.
N'oubliez pas de ne pas laver de cette façon la chambre de broyage, le bac à trémie, l'écrou de blocage, la vis sans fin de la chambre de broyage, les accessoires de fabrication de pâtes et la base de l'appareil.
38. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
39. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
40. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
41. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement, sur des surfaces sèches. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
42. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'instructions.

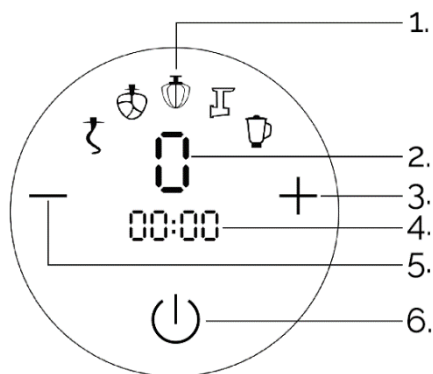
CONNAISSEZ VOTRE MACHINE DE CUISINE



| | |
|---|--|
| 1. Couteau de coupe | 24. Bouchon du mixeur |
| 2. Plaque de coupe fine | 25. Couvercle du mixeur |
| 3. Plaque de coupe grossière | 26. Cruche |
| 4. Plaque de coupe moyenne | 27. Lames de coupe pour mixeur |
| 5. Attachement de cookie | 28. Base du mixeur |
| 6. Râpe pour râper finement | 29. Batteur |
| 7. Râpe pour râper grossièrement | 30. Palette de mélange |
| 8. Râpe pour trancher des tranches fines | 31. Crochet |
| 9. Râpe pour trancher des tranches épaisses | 32. Bol du broyeur |
| 10. Râpe pour râper/hacher finement | 33. Module de lame de broyeur |
| 11. Vis sans fin de la chambre de broyage | 34. Joint de broyeur |
| 12. Poussoir principal | 35. Base du robot de cuisine |
| 13. Bac à trémie | 36. Pieds antidérapants |
| 14. Chambre de broyage | 37. Bol avec poignée pour robot de cuisine |
| 15. Découpe chambre garde | 38. Couverture |
| 16. Coupe-aliments poussoir | 39. Mangeoire |
| 17. Chambre de coupe | 40. Accessoire pour saucisses |
| 18. Axe de l'élément de mélange | 41. Accessoire Kebbe / kibbeh |
| 19. Couvercle de montage latéral de la tête | 42. Port de sortie de Kebbe /Kibbeh |
| 20. Tête de robot de cuisine | 43. Plaque de découpe pour saucisses et biscuits |

| | |
|---|--|
| 21. Couvercle de montage de la tête supérieure | 44. Contre-écrou |
| 22. Panneau de commande avec écran | 45. Accessoires pour la fabrication de pâtes |
| 23. Levier de levage de la tête du robot de cuisine | |

BOUTON DE COMMANDE



1. Accessoire recommandé
2. Niveau de vitesse sélectionné
3. Bouton pour augmenter la vitesse et le temps
4. Temps sélectionné
5. Bouton pour diminuer la vitesse et le temps
6. Bouton MARCHE/ARRÊT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---------------------|---------------------|
| Pouvoir | 1200 W |
| Tension / Fréquence | 220-240 V~ 50/60 Hz |

UTILISATION DE L'APPAREIL

Lavez soigneusement l'appareil et ses accessoires avant la première utilisation.














NE METTEZ PAS LES DOIGTS NI AUCUNE AUTRE PARTIE DU CORPS DANS LE BOL, LA CHAMBRE DE BROYAGE, LA SORTIE, LE COUPEUR, LES ACCESSOIRES POUR LA FABRICATION DE PÂTES OU TOUT AUTRE OUVERTURE DU DISPOSITIF OU DES ACCESSOIRES INSTALLÉS PENDANT LE FONCTIONNEMENT, OU LORSQUE L'APPAREIL EST ÉTEINT MAIS RESTE BRANCHÉ, CAR CELA POURRAIT CAUSER DES BLESSURES GRAVES. UTILISEZ LES POUSSOIRS FOURNIS POUR INTRODUIRE LES PRODUITS DANS LES CHAMBRES DE BROYAGE ET DE COUPE.

IMPORTANT:

- Si l'appareil a du mal à mouliner, déchiqueter ou mélanger des produits, appuyez sur « + » pour augmenter la puissance. Si, à la puissance la plus élevée, l'appareil a toujours du mal à faire son travail, éteignez-le et utilisez des ingrédients moins visqueux.
- Ne dépassez jamais les durées maximales autorisées et les vitesses maximales autorisées lorsque vous utilisez des accessoires individuels de robot de cuisine.
- N'utilisez pas plus d'une fonctionnalité de l'appareil à la fois.
- N'utilisez pas le mixeur pour mélanger des ingrédients sans ajouter de liquide et ne laissez pas les lames fonctionner sans aucun aliment à l'intérieur du bol, car cela pourrait endommager le moteur.
- Le poids maximum des ingrédients est de 1 kg.
- La cuvette doit toujours être installée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- La tête du robot de cuisine bouge légèrement pendant son fonctionnement. Si elle bouge autant, diminuez le niveau de vitesse.
- Avant de commencer le travail, familiarisez-vous avec les réglages de vitesse recommandés et le tableau des temps de travail.

PARAMÈTRES DE VITESSE RECOMMANDÉS

| Vitesse |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ RECOMMANDÉ ✓ AUTORISÉ X INTERDIT

TEMPS DE TRAVAIL MAXIMUM AUTORISÉ

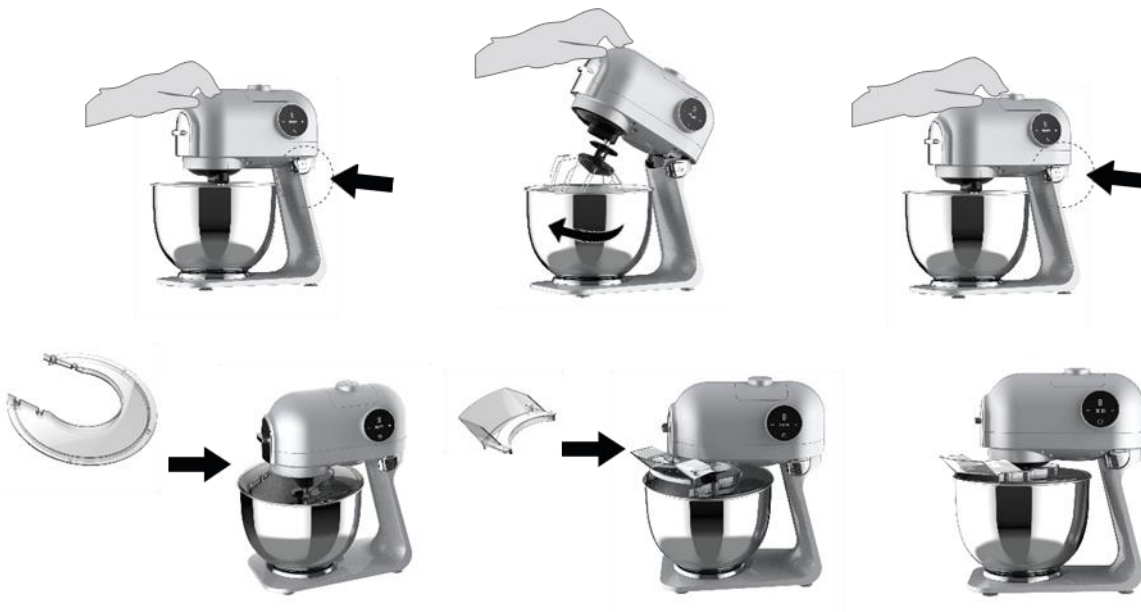
| Accessoire | Temps |
|-----------------------------|------------|
| Crochet | 5 minutes |
| Mélangeur | 5 minutes |
| Batteur | 6 minutes |
| Mixer | 2 minutes |
| Coupeur | 10 minutes |
| Viande broyeur | 6 minutes |
| Saucisse pièce jointe | 6 minutes |
| Pièce jointe de cookie | 6 minutes |
| Kebbé / kibbeh pièce jointe | 6 minutes |
| Broyeur | 30 s |

MIXER

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Appuyez sur le levier de levage de la tête du robot de cuisine et soulevez la tête vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
3. Placez la palette de mélange, le crochet ou le batteur sur l'axe de l'élément de mélange, de manière à ce que l'insert de l'axe glisse dans la rainure du support de l'élément de mélange. Poussez-le jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Un « clic » caractéristique indique que l'élément de mélange a été correctement installé.
4. Placez le bol dans son support. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir une résistance. Mettez les ingrédients à l'intérieur.
5. Tout en tenant la tête du robot de cuisine, appuyez sur le levier de levage et abaissez-le jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
6. Placez le couvercle sur le bol de manière à pouvoir monter le doseur dans une direction qui facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement du robot culinaire. Positionnez le doseur dans la zone découpée du couvercle, puis appuyez fermement pour connecter les deux composants.



Mélange d'éléments:

Palette de mélange – pour préparer des pâtes à faible viscosité (comme la pâte à crêpes)



Fouet – pour fouetter les œufs ou la crème



Crochet – pour pétrir des pâtes épaisses (comme la pâte sablée ou la pâte à levure)

Mélange

ATTENTION: L'élément de mélange continue de tourner pendant un moment après que l'appareil a été éteint ou débranché.

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. En option, vous pouvez ajouter des ingrédients pendant que la machine fonctionne grâce au doseur situé dans le couvercle du bol, en prenant soin de veiller à ce que les doigts ou d'autres parties du corps ou vêtements ne pénètrent pas à l'intérieur.
4. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement.
Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
5. Avant de soulever la tête du robot culinaire et de retirer le bol, retirez d'abord le doseur et le couvercle.
6. Pour retirer l'élément mélangeur, poussez-le vers l'axe, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de son support.

MIXER

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Mettez les ingrédients dans le bol et fermez le couvercle en appuyant dessus à fond. Le couvercle du bec verseur du bol doit le recouvrir complètement.
3. Placez le bouchon dans son support sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous sentiez un clic. Essayez de tirer le bouchon vers le haut. S'il peut être partiellement soulevé, cela signifie qu'il a été mal installé, ce qui peut entraîner une fuite du contenu du récipient pendant le fonctionnement du mixeur.
4. Retirez le couvercle du support de tête supérieur en le tenant en le tirant vers le haut.
5. Pour monter le bol mixeur sur le support de tête supérieur, alignez les saillies entourant la bague du mixeur avec les espaces ouverts du support, puis tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Utilisation du mixeur

ATTENTION: N'utilisez pas le mixeur pour mélanger de la pâte ou écraser des objets durs, tels que des noix, des os ou autres.

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. En option, pendant la préparation de vos produits, vous pouvez mettre temporairement en pause le fonctionnement du mixeur en appuyant sur le bouton ON/OFF et désengager le verre doseur en le tournant vers la gauche et en le tirant vers le haut. Cela vous permettra d'ajouter des ingrédients sans ouvrir le couvercle.
4. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.
5. Retirez le mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Réinstallez le couvercle du support de tête supérieur en appuyant dessus jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

BROYEUR

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Dévissez le module de lames avec le joint, puis versez les ingrédients secs tels que les grains de café, les noix ou les herbes dans le bol du broyeur, puis revissez le module de lames avec le joint sur le bol du broyeur jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le bol en verre du broyeur.
3. Retirez le couvercle du support de tête supérieur en le tenant en le tirant vers le haut.
4. Pour monter le broyeur dans le support de tête supérieur, alignez les saillies entourant la bague du broyeur avec les espaces ouverts du support, puis tournez le broyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Utilisation du broyeur

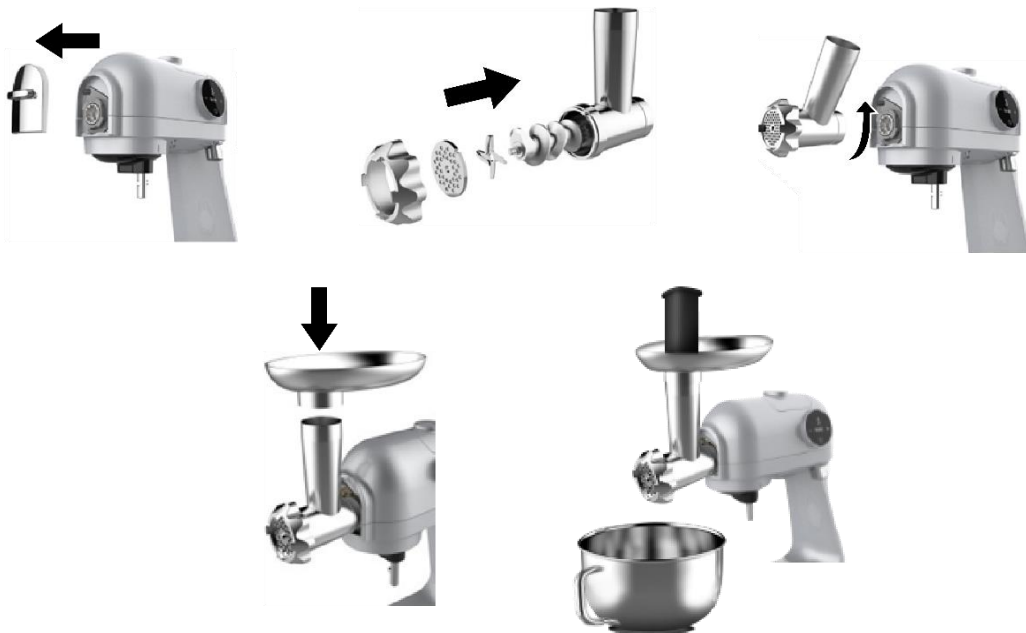
1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.
Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
4. Retirez le broyeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Réinstallez le couvercle du support de tête supérieur en appuyant dessus jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

Hachoir à viande

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Faites glisser la vis sans fin dans la chambre de broyage jusqu'à ce que vous sentiez un clic de mise en position.
4. Placez le couteau de coupe sur la tarière, côté convexe vers l'intérieur, en prenant soin de ne pas vous couper avec les lames.
5. Placez la plaque de coupe choisie sur la vis sans fin de manière à ce que l'insert rond de la chambre de coupe s'adapte à la rainure de la plaque de coupe. Mettez en place et serrez l'écrou de blocage.
5. Faites glisser la chambre de broyage dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'elle est complètement insérée.
6. Tournez la chambre de broyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
7. Poussez le plateau de la trémie sur la chambre de broyage. Insérez le poussoir principal dans l'ouverture située en haut de la chambre de broyage.



Informations utiles: Le couvercle situé au-dessus du poussoir principal peut être ouvert en le tirant vers le haut. Vous pouvez l'utiliser pour ranger des plaques de coupe ou des accessoires pour pâtes.

Hachage

ATTENTION: N'utilisez pas l'appareil pour broyer des os, des noix ou d'autres objets durs. Avant de hacher, la viande doit être débarrassée des os, des tendons et de la graisse, puis coupée en morceaux d'environ 2 x 2 x 10 cm. N'utilisez pas de viande congelée.

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. Retirez le poussoir, introduisez les morceaux de viande dans la trémie et poussez-les à l'aide du poussoir.
4. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.

Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.

CONSEIL: Après utilisation, placez un morceau de pain dans la chambre de broyage et allumez l'appareil un instant pour éliminer les restes de viande.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.

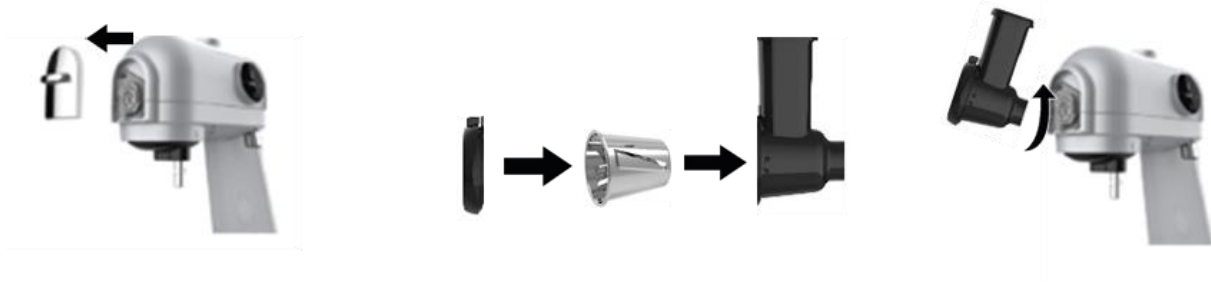


COUPEUR

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Placez la râpe de votre choix dans la chambre de coupe et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Fixez la protection de la chambre de coupe.
4. Faites glisser la chambre de coupe dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'elle est complètement insérée.
5. Tournez la chambre de coupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
6. Insérez le poussoir du coupe-aliments dans l'ouverture située en haut de la chambre de coupe.



Coupe

PRUDENCE

Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation du coupe-légumes, car sa grille reste découverte pendant le fonctionnement. N'introduisez pas les doigts ou toute autre partie du corps, ni aucun objet dans la trémie ou dans l'orifice de sortie.

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les indications du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. Retirez le poussoir alimentaire, introduisez les produits dans la trémie et poussez-les à l'aide du poussoir alimentaire.
4. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.

Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.

Informations utiles: Le coupe-pommes de terre peut également être utilisé pour préparer de la pulpe de galette de pommes de terre, des boulettes de pommes de terre, etc., ainsi que pour broyer des légumes, des fruits ou préparer des pépites de chocolat ou de noix de coco.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.



ACCESSOIRE POUR SAUCISSE

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Faites glisser la vis sans fin dans la chambre de broyage jusqu'à ce que vous sentiez un clic de mise en position.
4. Placez la plaque de découpe de l'accessoire pour saucisses/biscuits sur la vis sans fin de manière à ce que l'insert rond de la chambre de découpe s'adapte à la rainure de la plaque de découpe. Le côté le plus large de la plaque de découpe doit être orienté vers l'intérieur de la chambre de broyage.
5. Placez l'accessoire à saucisses sur la plaque de coupe, puis mettez en place et serrez l'écrou de blocage.
6. Faites glisser la chambre de broyage dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'elle est complètement insérée.
7. Tournez la chambre de broyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
8. Poussez le plateau de la trémie sur la chambre de broyage. Insérez le poussoir principal dans l'ouverture située en haut de la chambre de broyage.



Fabrication de saucisses

1. Faire tremper la peau dans de l'eau tiède pendant 10 minutes.
2. Faites glisser la peau humide sur l'accessoire en plastique. Si la peau colle à l'accessoire, mouillez-le encore un peu.
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
5. Retirez le poussoir, introduisez la viande préalablement hachée et assaisonnée dans la trémie et poussez-la avec le poussoir tout en formant des saucisses.
6. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.
Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.

CONSEIL: Après utilisation, placez un morceau de pain dans la chambre de broyage et allumez l'appareil un instant pour éliminer les restes de viande.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.



ANNEXE COOKIE

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Faites glisser la vis sans fin dans la chambre de broyage jusqu'à ce que vous sentiez un clic de mise en position.
4. Placez la plaque de coupe de l'accessoire pour saucisses/biscuits sur la vis sans fin de manière à ce qu'elle s'adapte au rond inséré dans la chambre de coupe dans la rainure de la plaque de coupe. Le côté le plus large de la plaque de coupe doit être tourné vers l'intérieur de la chambre de broyage.
5. Placez l'accessoire à biscuits sur la plaque de découpe (sans le curseur de fromage), puis mettez en place et serrez l'écrou de blocage.
6. Insérez le curseur de fromage dans la fente de l'accessoire à biscuits.
7. Faites glisser la chambre de broyage dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'elle est complètement insérée.
8. Tournez la chambre de broyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
9. Poussez le plateau de la trémie sur la chambre de broyage. Insérez le poussoir principal dans l'ouverture située en haut de la chambre de broyage.
10. Sélectionnez la forme du cookie en faisant glisser le curseur dans la position souhaitée.

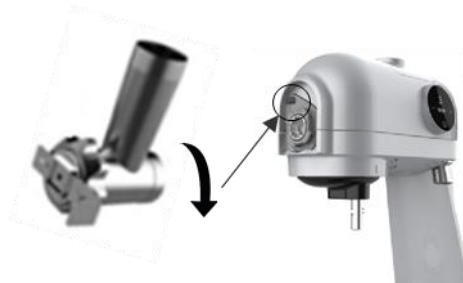


Préparation des cookies

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. Retirez le poussoir, introduisez la pâte à biscuits préalablement préparée dans la trémie et poussez-la avec le poussoir.
4. Coupez les biscuits extrudés avec un couteau pour obtenir la longueur de biscuit souhaitée.
5. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.
Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
6. Cuire les biscuits au four selon la recette choisie.

CONSEIL: Après utilisation, placez un morceau de pain dans la chambre de broyage et allumez l'appareil un instant pour éliminer la pâte restante.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.



ATTACHEMENT KEBBE / KIBBEH

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée et que le bol est installé conformément aux instructions d'installation des accessoires du mixeur.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Faites glisser la vis sans fin dans la chambre de broyage jusqu'à ce que vous sentiez un clic de mise en position.
4. Placez l'accessoire kebbe / kibbeh sur la tarière, puis placez l'orifice de sortie et appuyez dessus, le côté étroit vers l'extérieur. Ensuite, mettez en place et serrez l'écrou de blocage.
5. Faites glisser la chambre de broyage dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'elle est complètement insérée.
6. Tournez la chambre de broyage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic de mise en place.
7. Poussez le plateau de la trémie sur la chambre de broyage. Insérez le poussoir principal dans l'ouverture située en haut de la chambre de broyage.



Préparation du kebbe / kibbeh

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la vitesse à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions du tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - » puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est conseillé de suivre les recommandations du tableau « TEMPS DE TRAVAIL RECOMMANDÉS ».
3. Retirez le poussoir, introduisez le mélange préalablement préparé dans la trémie et poussez-le à l'aide du poussoir.
4. Coupez le tube extrudé avec un couteau pour obtenir la longueur souhaitée.
5. Mettez la farce dans chaque tube préparé et pressez leurs extrémités.
6. L'appareil terminera son fonctionnement automatiquement. Débranchez l'appareil.
Astuce: Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
7. Faites frire le kebbe selon la recette choisie.

CONSEIL: Après utilisation, placez un morceau de pain dans la chambre de broyage et allumez l'appareil un instant pour éliminer le reste du mélange.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.



ACCESSOIRES POUR LA FABRICATION DE PÂTES

Installation d'accessoires

ATTENTION: Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que la tête du robot de cuisine est abaissée.
2. Retirez le couvercle du support de tête latéral en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.
3. Faites glisser le rouleau avec le coupe-rouleau monté dans son support à un angle de 45° vers la droite. Assurez-vous qu'il est complètement inséré.
4. Tournez le rouleau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5. Placez le bol fourni ou tout autre plat sous la sortie des pâtes.



Préparation des pâtes

1. Préparez et pétrissez la pâte, puis étalez-la soigneusement à l'aide d'un laminoir à pâtes. Coupez la pâte en feuilles d'une largeur maximale de 14 cm.

Astuce: Saupoudrez la pâte étalée de farine pour éviter qu'elle ne colle à l'accessoire.

2. En option, utilisez le rouleau avec le bouton de réglage : Réglez le rouleau sur le niveau 1 pour dérouler les feuilles de pâtes. Pour ce faire, tirez doucement sur le bouton de réglage et tournez-le jusqu'au niveau souhaité. Après avoir relâché le bouton, il se remettra automatiquement en place.
3. Réglez la vitesse à l'aide des boutons « + » et « - », puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour confirmer votre sélection. Il est recommandé de suivre les instructions fournies dans le tableau « RÉGLAGES DE VITESSE ». Réglez l'heure à l'aide des boutons « + » et « - », puis appuyez sur le bouton d'alimentation. Il est recommandé de suivre les instructions fournies dans le tableau « TEMPS RECOMMANDÉ ».

4. Passez les feuilles de pâtes au rouleau jusqu'à obtenir une surface lisse.

5. Continuez à augmenter le niveau du rouleau jusqu'à ce que les feuilles de pâtes atteignent l'épaisseur souhaitée.

Important: Lorsque vous utilisez le coupe-rouleau de 2 mm, l'épaisseur de la pâte ne doit pas dépasser le niveau 4-5. Lorsque vous utilisez le coupe-rouleau de 6 mm, l'épaisseur de la pâte doit également être réglée au maximum sur le niveau 3-5.

Important: ne placez pas les doigts, aucune autre partie du corps ni aucun objet dans l'ouverture de fixation.

Important: Ne placez pas de pâte déroulée dans l'accessoire.

6. L'appareil s'arrête automatiquement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Astuce: Pour arrêter l'opération à tout moment, appuyez sur le bouton d'alimentation.

7. Utilisez les pâtes préparées ou laissez-les sécher pour une utilisation ultérieure.

CONSEIL: Une fois terminé, démontez le rouleau et le coupe-rouleau puis attendez environ 30 minutes. Ne plongez pas l'accessoire pour pâtes dans l'eau ou tout autre liquide. Utilisez un chiffon humide, doux et propre pour nettoyer le boîtier de l'accessoire. Utilisez une brosse ou un bâton en bois pour nettoyer le coupe-rouleau et le coupe-rouleau. Séchez soigneusement les éléments nettoyés avec un chiffon sec, doux et propre.

Pour retirer la chambre de broyage, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé, tournez la chambre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre un angle de 45°, puis tirez-la vers vous.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PRUDENCE:

- Avant de commencer l'une des activités décrites ci-dessous, débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être nettoyé immédiatement après avoir terminé le travail, car les restes d'aliments séchés peuvent rendre les accessoires difficiles à démonter et rendre le processus de nettoyage difficile.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage érosifs pour nettoyer les pièces de l'appareil.
- La plupart des éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'oubliez pas de ne pas laver la chambre de broyage, le bac à trémie, l'écrou de blocage, la vis sans fin de la chambre de broyage et le socle de l'appareil de cette façon.
- Après chaque nettoyage, appliquez une fine couche d'huile végétale sur le couteau de coupe et les plaques métalliques de la chambre de broyage .

1. Retirez tous les accessoires utilisés et démontez-les complètement.

Remarque: Ne démontez pas les lames du bol mixeur de la base du bol. Nettoyez-les soigneusement avec un chiffon doux, humide et propre.

2. Lavez chaque pièce avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.

Remarque: Ne plongez pas l'accessoire pour pâtes dans l'eau ou tout autre liquide. Utilisez un chiffon humide, doux et propre pour nettoyer le boîtier de l'accessoire. Utilisez une brosse ou un bâton en bois pour nettoyer le rouleau coupe-pâte. Séchez soigneusement les éléments nettoyés avec un chiffon sec, doux et propre.

3. Rincez chaque partie avec de l'eau tiède et propre.

4. Séchez soigneusement toutes les pièces.

5. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le corps du robot de cuisine, puis séchez-le soigneusement.

DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche d'alimentation est débranchée de la prise murale. | Branchez la fiche d'alimentation sur la prise murale. |
| Le mixeur ne fonctionne pas | Le mixeur est mal installé. | Installez le mixeur conformément aux instructions d'assemblage des accessoires du mixeur. |
| Le mixeur, la chambre de broyage ou la chambre de coupe tombe de son support | Les accessoires sont mal installés. | Montez les accessoires en suivant les instructions de montage des accessoires du robot de cuisine. |
| Le bouchon du mixeur fuit | Le capuchon a été mal installé. | Arrêtez le fonctionnement de l'appareil, retirez le capuchon et installez-le correctement. |
| L'appareil mélange/broie/coupe mal | Le réglage de puissance est trop faible. | Utilisez « + » pour régler une vitesse plus élevée. |
| | La viande n'a pas été nettoyée et/ou les morceaux sont trop gros. | Nettoyez la viande et/ou coupez-la en morceaux plus petits. |
| | Le couteau de coupe a été installé du mauvais côté. | Installez le couteau de coupe avec le côté convexe tourné vers l'intérieur de l'appareil. |
| | L'appareil a surchauffé. | Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes. |
| | Le couteau de coupe ou une autre pièce est usé. | Remplacez la pièce usée par une nouvelle recommandée par le fabricant. |
| L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement | L'appareil a été utilisé trop longtemps. | Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 minutes d'affilée. |
| | La viande n'a pas été nettoyée et/ou les morceaux sont trop gros. | Nettoyez la viande et/ou coupez-la en morceaux plus petits. |
| | L'appareil est endommagé. | Débranchez l'appareil et contactez le service Yoer. |

ENVIRONNEMENT



■ Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit couvre les défauts résultant de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou altéré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport. La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ou des objets cassants tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ni aucun autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le vendeur vérifié ou le service Yoer. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

VAŽNO ZAŠTITE

Kada korištenjem električni uređaji, Osnovni, temeljni sigurnost mjere predostrožnosti treba uvijek slijediti, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici.
3. Provjerite je li utičnica ispravno uzemljena.
4. Držite uređaj dalje od izvora vlage, topline i izravne sunčeve svjetlosti.
5. Za zaštitu od požara, strujnog udara i ozljeda nemojte uranjati kabel, utikač ili jedinicu u vodu ili druge tekućine.
6. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja ako su bile pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje su uključene. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
7. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite dalje od djece mlađe od 8 godina.
8. Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola, pulta ili da dodiruje vruće površine.
9. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen ili u slučaju bilo kakvog drugog kvara.
10. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga popraviti servis proizvođača ili kvalificirani tehničar kako bi se izbjegle ozljede.
11. Isključite uređaj prije isključivanja. Uvijek isključite uređaj nakon upotrebe.
12. Isključite uređaj prije nošenja ili čišćenja.
13. Nemojte dodirivati utikač mokrim rukama jer biste mogli izazvati strujni udar.
14. Nemojte rukovati uređajem mokrih ruku ili bosih nogu.

15. Ako se tijekom rada uređaja pojavi neobičan zvuk ili miris, odmah ga isključite i izvucite utikač.
16. Ako uređaj iznenada prestane raditi, odmah ga isključite i iskopčajte, ostavite uređaj da se ohladi 60 minuta, ponovno ga uključite i ponovno uključite.
17. Ako automatska zaštita od pregrijavanja često isključuje uređaj, obratite se korisničkoj službi.
18. Kada koristite produžni kabel, pazite da ne premašite maksimalnu nazivnu radnu snagu / opterećenje produžnog kabela.
19. Kada isključujete uređaj, držite ga za utikač, a ne za kabel.
20. Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik.
21. Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
22. Nikada nemojte koristiti dodatke koje nije preporučio proizvođač jer to može uzrokovati neispravan rad uređaja, oštetiti ga ili prouzročiti štetu.
23. Ne stavljajte prste ili bilo koje druge dijelove tijela u zdjelu, blender, komoru za mljevenje, pribor za izradu tjestenine, komoru za rezanje ili bilo koje druge otvore postolja stroja ili ugrađenog pribora. Isporučeni gurači hrane koriste se za ubacivanje proizvoda u komoru za mljevenje i komoru za rezanje.
24. Isključite uređaj prije instaliranja ili uklanjanja dodatne opreme.
25. Budite oprezni pri rukovanju reznim oštricama blendera i mlina, pražnjenju vrča blendera i tijekom čišćenja.
26. Oštrice blendera su vrlo oštre. Postoji opasnost od ozljeda. Tijekom rada nikada ne dodirujte vrč s unutarnje strane i nikada ne stavljajte nikakve predmete u njega.
27. Koristite blender samo sa čvrsto zatvorenim poklopcem i nataknutim poklopcem.
28. Nikada nemojte stavljati vruće sastojke u vrč.

29. Ne koristite blender za miješanje sastojaka bez dodavanja tekućine i nemojte dopustiti da oštrice rade bez hrane u vrču jer to može oštetiti motor. Ako se većina sastojaka nataložila na stijenkama vrča, isključite blender i ostružite sastojke sa stijenki plastičnom ili silikonskom lopaticom.
30. Nikada nemojte prekoračiti maksimalni radni kapacitet vrča blendera (1,5 l) i maksimalnog radnog kapaciteta posude mlinca.
31. Koristite uređaj maksimalno 10 minuta odjednom. Ostavite jedinicu da se ohladi 30 minuta između svake upotrebe.
32. Nikada nemojte prekoračiti maksimalno dopušteno vrijeme i najveće dopuštene brzine kada koristite pojedinačne dodatke kuhinjskog stroja.
33. Nemojte koristiti stroj za mljevenje mesa za mljevenje kostiju, oraha ili drugih tvrdih predmeta.
34. Prije mljevenja u stroju za mljevenje mesa meso je potrebno očistiti od kostiju, tetiva i masnoće te ga narezati na komade veličine oko 2 x 2 x 10 cm. Nemojte koristiti smrznuto meso.
35. Zdjela mora uvijek biti postavljena tijekom rada uređaja.
36. Ne ograničavajte protok zraka ispod uređaja.
37. Većina elemenata može se prati u perilici posuđa. Ne zaboravite da na ovaj način ne perete komoru za mljevenje, ladicu za spremnik, sigurnosnu maticu, svrdlo komore za mljevenje, pribor za izradu tjestenine i postolje uređaja.
38. Koristite uređaj samo u svrhu za koju je namijenjen.
39. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
40. Uređaj nije namijenjen za vanjsku upotrebu.
41. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu, na suhim površinama. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
42. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu nepridržavanjem lista s uputama.

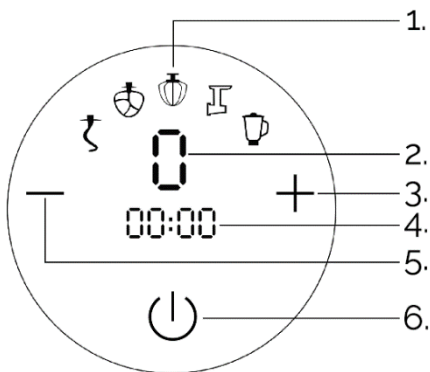
UPOZNAJTE SVOJ KUHINJSKI STROJ



| | |
|--|--|
| 1. Nož za rezanje | 24. Poklopac blendera |
| 2. Ploča za fino rezanje | 25. Poklopac blendera |
| 3. Ploča za grubo rezanje | 26. Vrč |
| 4. Srednja ploča za rezanje | 27. Oštrice za rezanje blendera |
| 5. Prilog za kolačiće | 28. Baza blendera |
| 6. Rende za fino usitnjavanje | 29. Batinaš |
| 7. Rende za grubo usitnjavanje | 30. Lopatica za miješanje |
| 8. Rende za rezanje tankih ploški | 31. Kuka |
| 9. Rende za rezanje debelih šnita | 32. Posuda za mljevenje |
| 10. Rende za ribanje/sitno sjeckanje | 33. Modul oštrice brusilice |
| 11. Pužnica komore za mljevenje | 34. Brtva brusilice |
| 12. Glavni potiskivač hrane | 35. Postolje kuhinjskog stroja |
| 13. Posuda za lijevak | 36. Noge protiv klizanja |
| 14. Komora za mljevenje | 37. Posuda za kuhinjski stroj s ručkom |
| 15. Rezanje komora straža | 38. Poklopac |
| 16. Rezač za potiskivanje hrane | 39. Hranilica |
| 17. Komora za rezanje | 40. Nastavak za kobasice |
| 18. Osovina elementa za miješanje | 41. Kebbe /kibbeh dodatak |
| 19. Bočni poklopac za montažu na glavu | 42. Kebbe /kibbeh izlazni otvor |
| 20. Glava kuhinjskog stroja | 43. Ploča za rezanje nastavka za kobasice i kolačiće |

| | |
|---|---------------------------------|
| 21. Poklopac gornjeg nosača glave | 44. Zaporna matica |
| 22. Upravljačka ploča sa zaslonom | 45. Pribor za izradu tjestenine |
| 23. Poluga za podizanje glave kuhinjskog stroja | |

KONTROLNA GUMB



1. Recommended accessory
2. Selected speed level
3. Speed and time increment button
4. Selected time
5. Speed and time decrement button
6. ON/OFF button

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA

| | |
|---------------------|-------------------|
| Vlast | 1200 W |
| Napon / frekvencija | 220-240V~ 50/60Hz |

KORIŠTENJE UREĐAJA

Prije prve uporabe temeljito operite uređaj i njegove dodatke.














UPOZORENJE

NE STAVLJAJTE PRSTE ILI BILO KOJI DRUGI DIO TIJELA U ZDJELU, KOMORU ZA MLJEVENJE, IZLAZNI OTVOR, REZAČ, DODATKE ZA PRAVLJENJE TJESTENINE ILI BILO KOJE DRUGE OTVORE NA UREĐAJU ILI UGRAĐENIM DODACIMA TIJEKOM RADA ILI KADA JE UREĐAJ ISKLJUČEN, ALI JOŠ UVIJEK UKLJUČEN U STRUJU, JER TO MOŽE UZROKOVATI OZBILJNE TJELESNE OZLJEDE. KORISTITE PRILožENE GURAČE HRANE ZA UBACIVANJE NAMIRNICA U KOMORE ZA MLJEVENJE I REZANJE.

VAŽNO:

- Ako uređaju postane primjetno teško mljeti, usitniti ili miješati proizvode, pritisnite "+" za povećanje snage. Ako na najvišoj postavci snage uređaj i dalje ima problema s radom, isključite ga i koristite manje viskozne sastojke.
- Nikada nemojte prekoračiti maksimalna dopuštena vremena i najveće dopuštene brzine kada koristite pojedinačne dodatke kuhinjskih strojeva.
- Ne koristite više od jedne funkcije uređaja odjednom.
- Ne koristite blender za miješanje sastojaka bez dodavanja tekućine i nemojte dopustiti da oštrice rade bez hrane u vrču jer to može oštetiti motor.
- Maksimalna težina sastojaka je 1 kg.
- Zdjela mora uvijek biti instalirana tijekom rada uređaja.
- Glava kuhinjskog stroja lagano se pomiče tijekom rada. Ako se toliko pomiče, promijenite razinu brzine na nižu.
- Prije početka rada upoznajte se s preporučenim postavkama brzine i tablicom radnih vremena.

PREPORUČENE POSTAVKE BRZINE

| Ubrzati |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ **PREPORUČENO** ✓ **DOPUŠTENO** X **ZABRANJENO**

MAKSIMALNO DOPUŠTENO RADNO VRIJEME

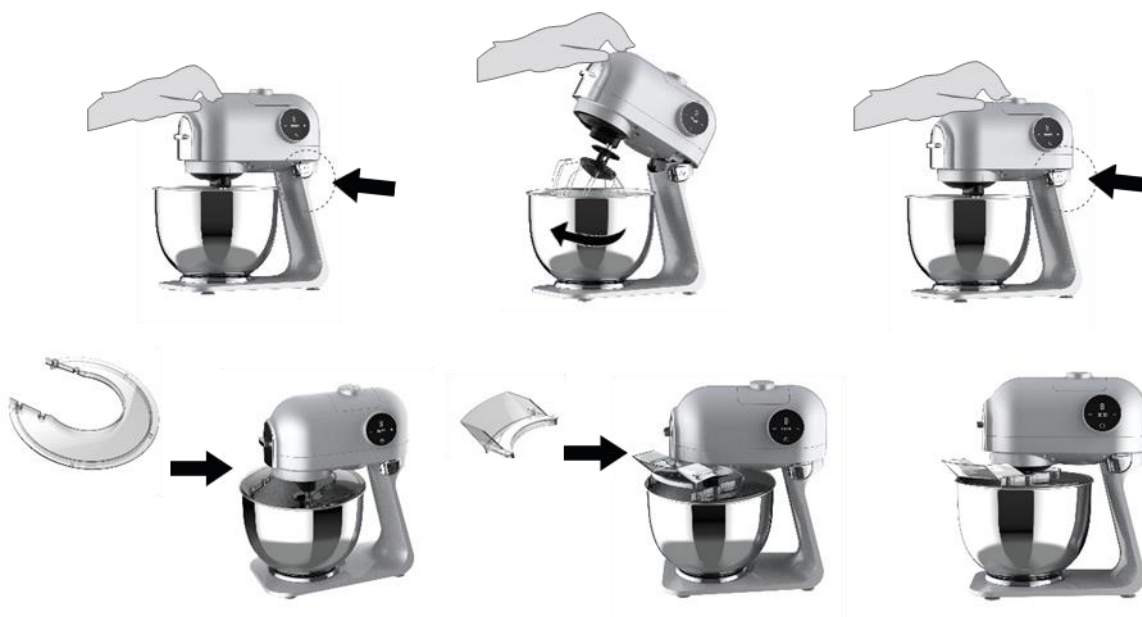
| Pribor | Vrijeme |
|-------------------------|---------|
| Kuka | 5 min |
| Miješanje veslo | 5 min |
| Gonič | 6 min |
| Miješalica | 2 min |
| Rezač | 10 min |
| Meso brusilica | 6 min |
| Kobasica privitak | 6 min |
| Privitak za kolačiće | 6 min |
| Kebbe / kibbeh privitak | 6 min |
| Brusilica | 30 s |

MIKSER

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu.
2. Pritisnite polugu za podizanje glave kuhinjskog stroja i podignite glavu prema gore dok ne čujete da škljocne.
3. Stavite lopaticu za miješanje, kuku ili metlicu na osovinu elementa za miješanje, tako da umetak na osovini sklizne u utor na nosaču elementa za miješanje. Gurajte ga dok ne osjetite otpor, a zatim ga zakrenite u smjeru kazaljke na satu. Karakterističan "klik" obavještava da je element za miješanje ispravno instaliran.
4. Postavite zdjelu u njezin nosač. Okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne osjetite otpor. Stavite sastojke unutra.
5. Dok držite glavu kuhinjskog stroja, pritisnite polugu za podizanje i spustite je dok ne čujete da škljocne.
6. Postavite poklopac na zdjelu na način koji vam omogućuje montiranje hranilice u smjeru koji olakšava prikladno dodavanje sastojaka tijekom rada kuhinjskog stroja. Postavite ulagač unutar područja izreza na poklopcu, a zatim ga čvrsto pritisnite da spojite obje komponente.



Elementi za miješanje:

Metlica za miješanje – za pripremu smjese niske viskoznosti (poput smjese za palačinke)



Metlica za tučenje – za tučenje jaja ili vrhnja



Kukica – za miješanje gustih tijesta (poput tijesta za prhke kekse ili dizana tijesta)

Miješanje

OPREZ: Element za miješanje nastavlja se okretati trenutak nakon što je uređaj isključen ili izvučen iz struje.

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Po izboru, možete dodati sastojke dok stroj radi kroz ulagač koji se nalazi u poklopcu zdjele, pazeći da prsti ili drugi dijelovi tijela ili odjeća ne uđu unutra.
4. Uređaj će automatski završiti svoj rad.
Savjet: Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.
5. Prije nego što podignete glavu kuhinjskog stroja i uklonite zdjelu, prvo uklonite ulagač i poklopac.
6. Da biste uklonili element za miješanje, gurnite ga prema osovini, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvucite ga iz nosača.

MIJEŠALICA

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Stavite sastojke u vrč i zatvorite poklopac pritiskom do kraja. Poklopac izljeva vrča na poklopcu trebao bi ga u potpunosti prekriti.
3. Stavite poklopac u njegov nosač na poklopcu i okrećite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne osjetite da je škljocnuo na mjesto. Pokušajte povući čep prema gore – ako se može djelomično podići, to znači da nije pravilno postavljen, što može uzrokovati curenje sadržaja vrča tijekom rada blendera.
4. Uklonite poklopac gornjeg nosača za glavu držeći ga povlačenjem prema gore.
5. Za montažu vrča blendera na gornji držač glave, poravnajte izbočine koje okružuju prsten blendera s otvorenim prostorima u nosaču, zatim okrenite vrč u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Pomoću miješalice

OPREZ: Ne koristite blender za miješanje tijesta ili drobljenje tvrdih predmeta, kao što su orasi, kosti ili drugo.

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Po želji, dok pripremate svoje proizvode, možete privremeno pauzirati rad blendera pritiskom na tipku ON/OFF i odvojiti mjernu posudu okretanjem ulijevo i povlačenjem prema gore. To će vam omogućiti dodavanje sastojaka bez otvaranja poklopca.
4. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.
5. Uklonite blender tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.
6. Ponovno postavite poklopac gornjeg nosača za glavu pritiskajući ga dok ne osjetite otpor.

MRLIVICA

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Odvijte modul oštrice s brtvom, zatim uspite suhe sastojke kao što su zrna kave, orašasti plodovi ili začinsko bilje u zdjelu mlina i zavrните modul oštrice s brtvom natrag na posudu mlina dok ne osjetite otpor. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu označenu na staklenoj posudi mlinca.
3. Uklonite poklopac gornjeg nosača za glavu držeći ga povlačenjem prema gore.
4. Za montažu brusilice na gornji nosač glave, poravnajte izbočine koje okružuju prsten mlina s otvorenim prostorima u nosaču, a zatim okrenite mlin u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



Korištenje mlina

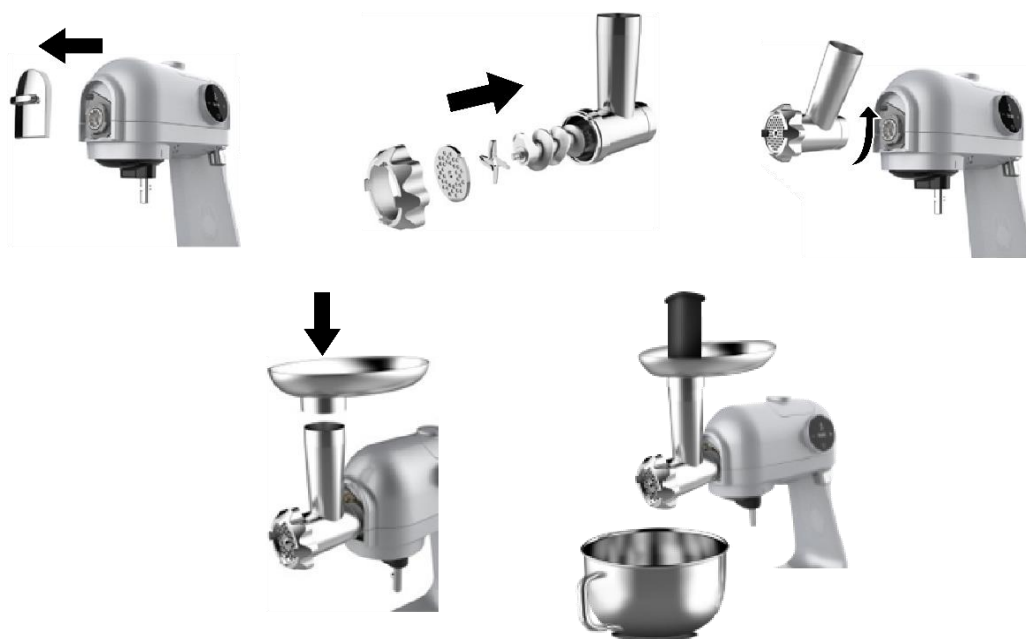
1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.
Savjet: Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.
4. Uklonite mlin okrećući ga u smjeru kazaljke na satu.
5. Ponovno postavite poklopac gornjeg nosača za glavu pritiskajući ga dok ne osjetite otpor.

MAŠINA ZA MLJEVENJE MESA

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštена i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Gurnite svrdlo u komoru za mljevenje dok ne osjetite da je škljocnuo na svoje mjesto.
4. Stavite nož za rezanje na svrdlo, konveksnom stranom prema unutra, pritom pazite da se ne porežete oštricama.
6. Stavite odabranu reznu ploču na svrdlo tako da okrugli umetak na reznjoj komori odgovara utoru na reznjoj ploči. Stavite i zategnite sigurnosnu maticu.
5. Gurnite komoru za mljevenje u njen nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
6. Okrećite komoru za mljevenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomiti položaj dok ne čujete da škljocne.
7. Gurnite ladicu lijevka na komoru za mljevenje. Umetnite glavni potiskivač hrane u otvor na vrhu komore za mljevenje.



Korisne informacije: Poklopac na vrhu glavnog gurača hrane može se otvoriti povlačenjem prema gore. Možete ga koristiti za spremanje tanjura za rezanje ili nastavaka za tjesteninu.

Mljevenje

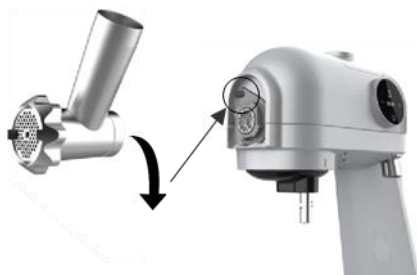
OPREZ: Nemojte koristiti uređaj za mljevenje kostiju, oraha ili drugih tvrdih predmeta. Prije mljevenja meso je potrebno očistiti od kostiju, tetiva i masnoće te narezati na komade veličine oko 2 x 2 x 10 cm. Nemojte koristiti smrznuto meso.

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Uklonite potiskivač hrane, ubacite komade mesa u spremnik i gurnite ih potiskivačem hrane.
4. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.

Savjet : Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.

SAVJET: Nakon upotrebe stavite komad kruha u komoru za mljevenje i uključite uređaj na trenutak kako biste očistili preostalo meso.

Za uklanjanje komore za mljevenje, pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete 45°, a zatim je povucite prema sebi.

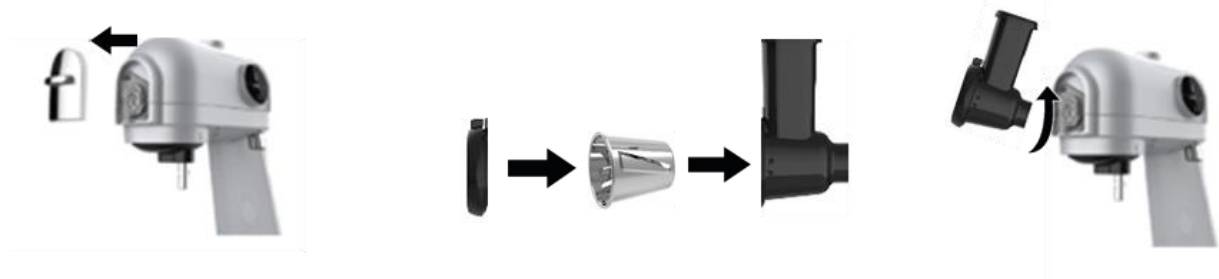


REZAČ

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Stavite odabrani ribež u komoru za rezanje i okrećite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne osjetite otpor. Osigurajte štitnik komore za rezanje.
4. Gurnite komoru za rezanje u njen nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
5. Okrenite komoru za rezanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomit položaj dok ne čujete da škljocne.
6. Gurač hrane umetnite u otvor na vrhu komore za rezanje.



Rezanje

OPREZ

Budite posebno oprezni pri uporabi rezača jer njegova rešetka tijekom rada ostaje nepokrivena. Nemojte stavljati prste ili druge dijelove tijela ili predmete u spremnik ili izlazni otvor.

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Uklonite potiskivač hrane, ubacite proizvode u spremnik i gurnite ih unutra pomoću potiskivača hrane.
4. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.

Savjet: Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.

Korisne informacije: Rezač se također može koristiti za pripremu pulpe od krumpirovih palačinki, okruglica od krumpira itd., kao i za mljevenje povrća, voća ili pripremu čokoladnih ili kokosovih komadića.

Za uklanjanje komore za mljevenje pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete kut od 45°, a zatim je povucite prema sebi.



NASTAVAK ZA KOBASICE

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Gurnite svrdlo u komoru za mljevenje dok ne osjetite da je škljocnuo na svoje mjesto.
4. Postavite ploču za rezanje nastavka za kobasice/kolačiće na svrdlo na takav način da okrugli umetak na komori za rezanje pristane na utor na ploči za rezanje. Šira strana ploče za rezanje treba biti okrenuta prema unutrašnjosti komore za mljevenje.
5. Stavite nastavak za kobasice na ploču za rezanje, a zatim stavite i zategnite sigurnosnu maticu.
6. Gurnite komoru za mljevenje u njen nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
7. Okrećite komoru za mljevenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomiti položaj dok ne čujete da škljocne.
8. Gurnite ladicu lijevka na komoru za mljevenje. Umetnite glavni potiskivač hrane u otvor na vrhu komore za mljevenje.



Izrada kobasica

1. Namočite kožu u mlaku vodu 10 minuta.
2. Navucite mokru kožu na plastični nastavak. Ako se koža zalijepi za nastavak, još ga namočite.
3. Uključite uređaj.
4. Podesite brzinu pomoću "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme pomoću "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
5. Uklonite potiskivač hrane, stavite prethodno samljeveno i začinjeno meso u spremnik i gurajte ga potiskivačem hrane, dok oblikujete kobasice.
6. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.

Savjet: Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.

SAVJET: Nakon upotrebe stavite komad kruha u komoru za mljevenje i uključite uređaj na trenutak kako biste očistili preostalo meso.

Za uklanjanje komore za mljevenje pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete kut od 45°, a zatim je povucite prema sebi.

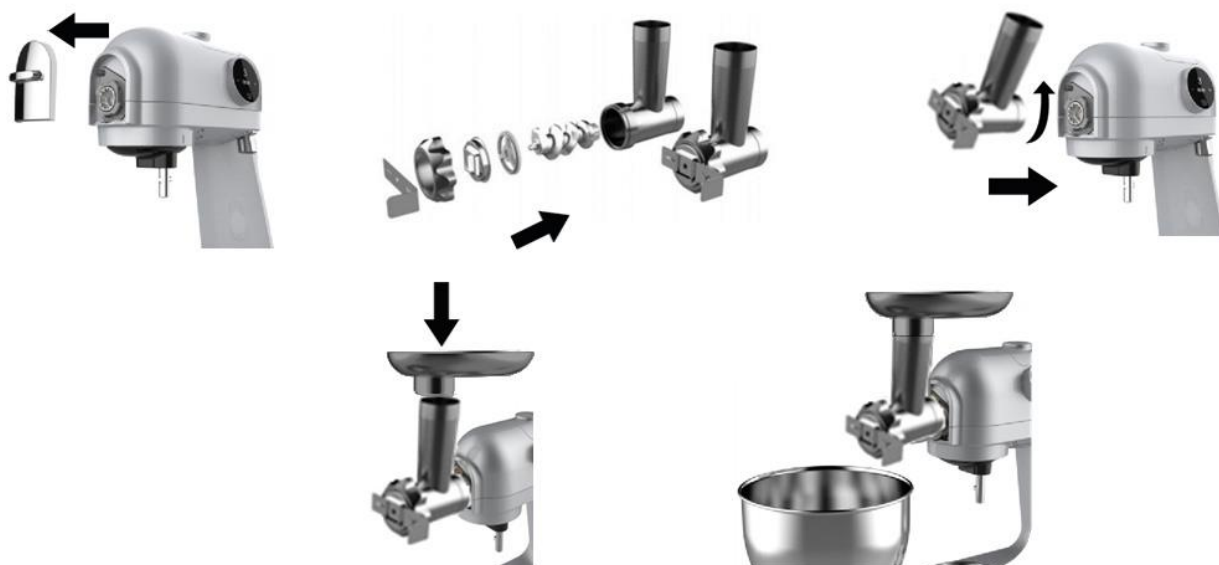


PRILOG KOLAČIĆA

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Gurnite svrdlo u komoru za mljevenje dok ne osjetite da je škljocnuo na svoje mjesto.
4. Postavite ploču za rezanje nastavka za kobasice/kolačiće na svrdlo na takav način da odgovara krugu umetak na reznoj komori u utor na reznoj ploči. Šira strana ploče za rezanje treba biti okrenuta prema unutrašnjosti komore za mljevenje.
5. Stavite nastavak za kolačiće na ploču za rezanje (bez klizača za oblikovanje), a zatim stavite i zategnite sigurnosnu maticu.
6. Umetnite klizač za oblikovanje u prorez na nastavku za kolačiće.
7. Gurnite komoru za mljevenje u njen nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
8. Okrećite komoru za mljevenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomiti položaj dok ne čujete da škljocne.
9. Gurnite ladicu lijevka na komoru za mljevenje. Umetnite glavni potiskivač hrane u otvor na vrhu komore za mljevenje.
10. Odaberite oblik kolačića pomicanjem klizača u željeni položaj.

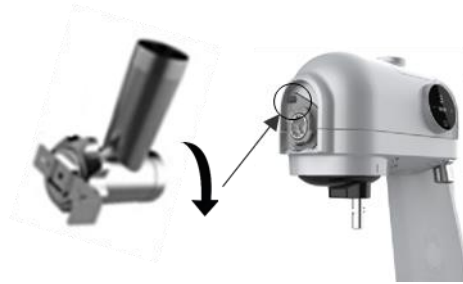


Priprema kolačića

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Uklonite potiskivač hrane, ubacite prethodno pripremljeno tijesto za kekse u spremnik i gurnite ga unutra pomoću potiskivača hrane.
4. Ekstrudirane kolačiće odrežite nožem kako biste postigli željenu duljinu kolačića.
5. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.
Savjet : Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.
6. Kolačiće ispecite u pećnici prema odabranom receptu.

SAVJET: Nakon upotrebe stavite komad kruha u komoru za mljevenje i uključite uređaj na trenutak kako biste očistili preostalo tijesto.

Za uklanjanje komore za mljevenje pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete kut od 45°, a zatim je povucite prema sebi.



NASTAVAK ZA KEBBE / KIBBEH

Montaža pribora

OPREZ: Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštena i je li zdjela postavljena u skladu s uputama za montažu pribora miksera.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Gurnite svrdlo u komoru za mljevenje dok ne osjetite da je škljocnuo na svoje mjesto.
4. Stavite nastavak za kebbe /kibbeh na svrdlo, zatim stavite izlazni otvor i pritisnite ga unutra, uskom stranom prema van. Zatim stavite i zategnite sigurnosnu maticu.
5. Gurnite komoru za mljevenje u njen nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
6. Okrećite komoru za mljevenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomiti položaj dok ne čujete da škljocne.
7. Gurnite ladicu lijevka na komoru za mljevenje. Umetnite glavni potiskivač hrane u otvor na vrhu komore za mljevenje.



Priprema kebba / kibbeha

1. Uključite uređaj.
2. Podesite brzinu koristeći "+" i "-" i pritisnite tipku za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti smjernice u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme koristeći "+" i "-" i zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporučljivo je pridržavati se preporuka u tablici "PREPORUČENA VREMENA RADA".
3. Uklonite potiskivač hrane, dodajte prethodno pripremljenu smjesu u spremnik i potisnite je potiskivačem hrane.
4. Ekstrudiranu cijev odrežite nožem kako biste postigli željenu duljinu.
5. U svaku pripremljenu tubu staviti nadjev i stisnuti im krajeve.
6. Uređaj će automatski završiti svoj rad. Isključite uređaj.

Savjet: Za zaustavljanje rada uređaja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku ON/OFF.

7. Ispecite ćevap po odabranom receptu.

SAVJET: Nakon upotrebe stavite komad kruha u komoru za mljevenje i uključite uređaj na trenutak kako biste očistili preostalu smjesu.

Za uklanjanje komore za mljevenje pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete kut od 45°, a zatim je povucite prema sebi.



PRIBOR ZA IZRADU TJESTENINE

Montaža pribora

OPREZ : Prije nego započnete bilo koju od dolje opisanih aktivnosti, isključite uređaj.

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu. Provjerite je li glava kuhinjskog stroja spuštена.
2. Uklonite poklopac bočnog nosača glave povlačenjem prema naprijed pomoću ručke.
3. Gurnite valjak s montiranim rezačem valjka u njegov nosač pod kutom od 45° udesno. Provjerite je li umetnut do kraja.
4. Okrećite valjak u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u okomit položaj dok ne čujete da škljoca.
5. Stavite pričvršćenu zdjelu ili bilo koju drugu posudu ispod otvora za ispuštanje tjestenine.



Priprema tjestenine

1. Pripremite i umijesite tijesto, a zatim ga temeljito razvaljajte pomoću valjka za tjesteninu. Tijesto narežite na listove tjestenine širine do 14 cm.
Savjet: Razvaljano tijesto pospite brašnom kako se ne bi zalijepilo za nastavak.
2. Po želji, pomoću valjka s gumbom za podešavanje: Postavite valjak na razinu 1 za razvaljavanje listova tjestenine. Da biste to učinili, lagano izvucite gumb za podešavanje i okrenite ga na željenu razinu. Nakon otpuštanja gumba, automatski će se vratiti na mjesto.
3. Podesite brzinu pomoću gumba "+" i "-" i pritisnite gumb za uključivanje kako biste potvrdili svoj odabir. Preporuča se slijediti upute navedene u tablici "POSTAVKE BRZINE". Postavite vrijeme pomoću tipki "+" i "-", zatim pritisnite tipku za napajanje. Preporuča se slijediti upute navedene u tablici "PREPORUČENO VRIJEME".
4. Listove tjestenine provucite kroz valjak dok ne dobijete glatku površinu.
5. Nastavite povećavati razinu valjka dok listovi tjestenine ne postignu željenu debljinu.
Važno: Kada koristite rezač s valjkom od 2 mm, debljina tijesta ne smije prelaziti razinu 4-5. Kada koristite rezač s valjkom od 6 mm, debljinu tijesta također treba postaviti na maksimalnu razinu 3-5.
Važno: Ne stavljajte prste, druge dijelove tijela ili predmete u otvor za dodatak.
Važno: Ne stavljajte razvaljano tijesto u nastavak.
6. Uređaj će se automatski zaustaviti. Isključite uređaj iz napajanja.
Savjet: Za zaustavljanje rada u bilo kojem odabranom trenutku pritisnite tipku za napajanje.
7. Pripremljenu tjesteninu upotrijebite ili ostavite da se osuši za kasniju upotrebu.

SAVJET: Nakon završetka, rastavite valjak i rezač s valjcima i pričekajte približno 30 minuta. Nemojte uranjati nastavak za izradu tjestenine u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Za čišćenje kućišta pribora koristite vlažnu, meku i čistu krp. Koristite četku ili drveni štapić za čišćenje valjkastog rezača i rezača. Očišćene elemente temeljito osušite suhom, mekom i čistom krpom.

Za uklanjanje komore za mljevenje pritisnite i držite gumb, okrenite komoru u smjeru kazaljke na satu dok ne postignete kut od 45°, a zatim je povucite prema sebi.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

OPREZ:

- Prije započinjanja bilo koje od aktivnosti opisanih u nastavku, isključite uređaj.
- Uređaj treba očistiti odmah nakon završetka rada jer osušeni ostaci hrane mogu uzrokovati teškoće rastavljanja pribora i otežati proces čišćenja.
- Nemojte koristiti erozivna sredstva za čišćenje za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.
- Većina elemenata može se prati u perilici posuđa. Ne zaboravite da ne perete komoru za mljevenje, ladicu spremnika, sigurnosnu maticu, puž komore za mljevenje i bazu uređaja na ovaj način.
- Nakon svakog čišćenja, stavite tanak sloj biljnog ulja na nož za rezanje i metalne ploče komore za mljevenje .

1. Uklonite sav korišteni pribor i potpuno ga rastavite.

Napomena: Ne rastavljajte oštrice posude blendera s dna posude. Temeljito ih očistite mekom, vlažnom i čistom krpom.

2. Operite svaki dio toplom vodom i malo tekućine za pranje posuđa.

Napomena: Nemojte uranjati nastavak za izradu tjestenine u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Za čišćenje kućišta pribora koristite vlažnu, meku i čistu krpom. Koristite četku ili drveni štapić za čišćenje valjkastog rezača. Očišćene elemente temeljito osušite suhom, mekom i čistom krpom.

3. Svaki dio isperite toplom, čistom vodom.

4. Temeljito osušite sve dijelove.

5. Kućište kuhinjskog stroja očistite vlažnom krpom, a zatim ga temeljito osušite.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem | Mogući uzrok | Otopina |
|--|--|---|
| Uređaj ne radi | Utikač je izvučen iz zidne utičnice. | Spojite utikač u zidnu utičnicu. |
| Blender ne radi | Blender nije ispravno instaliran. | Instalirajte blender prema uputama za montažu pribora za blender. |
| Blender, komora za mljevenje ili komora za rezanje ispadaju iz svog nosača | Pribor je nepravilno instaliran. | Montirajte dodatke prema uputama za sastavljanje pribora kuhinjskog stroja. |
| Poklopac blendera curi | Poklopac je nepropisno postavljen. | Zaustavite rad uređaja, skinite poklopac i ispravno ga postavite. |
| Jedinica loše miješa / melje / reže | Postavka snage je preniska. | Koristite „+“ za postavljanje veće brzine. |
| | Meso nije očišćeno i/ili su komadi preveliki. | Meso očistite i/ili narežite na manje komade. |
| | Nož za rezanje postavljen je na pogrešnu stranu. | Postavite nož za rezanje s konveksnom stranom okrenutom prema unutra prema uređaju. |
| | Uređaj se pregrijao. | Isključite uređaj, odspojite ga i ostavite da se hladi najmanje 60 minuta. |
| | Nož za rezanje ili neki drugi dio se istrošio. | Zamijenite istrošeni dio novim koji preporučuje proizvođač. |
| Uređaj se isključuje tijekom rada | Jedinica je korištena predugo. | Isključite uređaj, odspojite ga i ostavite da se hladi najmanje 60 minuta. Ne koristite uređaj dulje od 15 minuta odjednom. |
| | Meso nije očišćeno i/ili su komadi preveliki. | Meso očistite i/ili narežite na manje komade. |
| | Uređaj je oštećen. | Isključite uređaj i kontaktirajte Yoer servis. |

OKOLIŠ

■ Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad. Obratite se lokalnoj općini za najbliže sabirno mjesto.

GARANCIJA I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravlján ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom. Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili servisu Yoer. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Amikor segítségével elektromos készülékek, alapvető biztonság óvintézkedések mindig követni kell, beleértve a következő:

1. Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra.
2. Győződjön meg arról, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a névleges címkén feltüntetett feszültséggel.
3. Győződjön meg arról, hogy a konnektor megfelelően földelve van.
4. Tartsa távol a készüléket nedvességtől, hőtől és közvetlen napfénytől.
5. A tűz, áramütés és sérülés elleni védelem érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetékét, a csatlakozódugót vagy az egységet.
6. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
7. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekektől.
8. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről, a pultról, és ne érjen hozzá forró felületekhez.
9. Ne használja a készüléket, ha annak tápkábele vagy csatlakozója megsérült, vagy bármilyen más meghibásodás esetén.
10. Ha a tápkábel megsérült, a sérülés elkerülése érdekében javíttassa meg a gyártó szervizzel vagy szakképzett technikussal.

11. Kihúzás előtt kapcsolja ki a készüléket. Használat után mindig húzza ki a készüléket.
12. Húzza ki a készüléket a konnektorból szállítás vagy tisztítás előtt.
13. Ne érintse meg a hálózati csatlakozódugót nedves kézzel, mert áramütést okozhat.
14. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel vagy mezítláb.
15. Ha a készülék működése közben szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
16. Ha a készülék hirtelen leáll, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból, hagyja lehűlni 60 percig, majd csatlakoztassa vissza, majd kapcsolja be.
17. Ha az automatikus túlmelegedés elleni védelem gyakran kikapcsolja a készüléket, forduljon az ügyfélszolgálatához.
18. Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító vezeték maximális névleges teljesítményét/terhelését.
19. A készülék kihúzásakor a dugót fogja meg, ne a vezetékét.
20. Ne próbálja megjavítani, szétszerelni vagy módosítani a készüléket. A belsejében nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek.
21. A készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelhető.
22. Soha ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, mert az a készülék hibás működését, károsodását vagy sérülését okozhatja.
23. Ne tegye ujjait vagy más testrészeit a tálba, a turmixgépbe, az őrlőkamrába, a tésztakészítő tartozékokba, a vágókamrába vagy a gép alapjának vagy a beszerelt tartozékok bármely más nyílásába. A mellékelt élelmiszer-tolók a termékek őrlőkamrába és vágókamrába történő betáplálására szolgálnak.
24. A tartozékok beszerelése vagy eltávolítása előtt húzza ki a készüléket.

25. Legyen óvatos a turmixgép és a daráló vágópengéinek kezelése, a turmixkancsó üritése és a tisztítás során.
26. A turmixgép vágópengéi nagyon élesek. Fennáll a sérülés veszélye. Működés közben soha ne érintse meg a kancsó belsejét, és soha ne tegyen bele semmilyen tárgyat.
27. A turmixgépet csak szorosan lezárt fedéllel és felhelyezett kupakkal használja.
28. Soha ne tegyen forró hozzávalókat a kancsóba.
29. Ne használja a turmixgépet az összetevők összekeverésére folyadék hozzáadása nélkül, és ne hagyja, hogy a pengék úgy működjenek, hogy nincs étel a kancsóban, mert az károsíthatja a motort. Ha a legtöbb hozzávaló leragadt a kancsó falán, kapcsolja ki a turmixgépet, és egy műanyag vagy szilikon spatulával kaparja le a hozzávalókat a falakról.
30. Soha ne lépje túl a turmixkancsó maximális teljesítményét (1,5 l) és a darálótál maximális teljesítménye.
31. Egyszerre legfeljebb 10 percig használja a készüléket. Hagyja a készüléket lehűlni 30 percig minden használat között.
32. Soha ne lépje túl a megengedett maximális időt és maximális sebességet az egyes konyhai gép tartozékok használatakor.
33. Ne használja a húsdarálót csontok, diófélék vagy más kemény tárgyak darálására.
34. A húsdarálóban való darálás előtt a húst meg kell tisztítani a csontoktól, inaktól és zsírtól, és körülbelül 2 x 2 x 10 cm-es darabokra kell vágni. Ne használjon fagyasztott húst.
35. A tálat a készülék működése közben mindig fel kell szerelni.
36. Ne korlátozza a légáramlást a készülék alatt.
37. Az elemek többsége mosogatógépben mosható. Ne feledje, hogy az őrlőkamrát, a garattálcát, a biztosítóanyát, az őrlőkamra csigást, a tésztakészítő tartozékokat és a készülék alját ne mossuk így.
38. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
39. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket bekapcsolt állapotban.
40. A készülék nem kültéri használatra készült.
41. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, száraz

- felületeken. Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
42. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

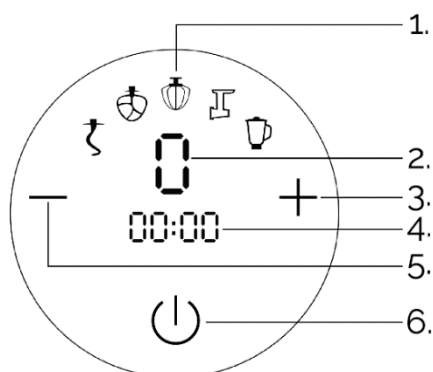
ISMERJE A KONYHAGÉPÉT



| | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Vágókés | 24. Turmixgép kupakja |
| 2. Finom vágólap | 25. Turmixgép fedele |
| 3. Durva vágólap | 26. Kancsó |
| 4. Közepes vágólap | 27. Turmixgép vágópengék |
| 5. Cookie-melléklet | 28. Turmixgép alap |
| 6. Reszelő finom aprításhoz | 29. Verő |
| 7. Reszelő durva aprításhoz | 30. Keverőlapát |
| 8. Reszelő vékony szeletekre | 31. Horog |
| 9. Reszelő vastag szeletek szeleteléséhez | 32. Darálótál |
| 10. Reszelő aprításhoz/aprításhoz | 33. Daráló penge modul |
| 11. Csiszolókamrás csiga | 34. Daráló tömités |
| 12. Fő ételnyomó | 35. Konyhai gépalap |
| 13. Garattálca | 36. Csúszásgátló lábak |
| 14. Csiszoló kamra | 37. Konyhai géptálca fogantyúval |
| 15. Vágás kamra őr | 38. Borító |
| 16. Vágó ételtoló | 39. Etető |
| 17. Vágókamra | 40. Kolbászmelléklet |
| 18. Keverőelem tengely | 41. Kebbe /kibbeh melléklet |
| 19. Oldalsó fejtartó burkolat | 42. Kebbe /kibbeh kimeneti port |
| 20. Konyhai gépfej | 43. Kolbász és süti rögzítő vágólap |

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 21. Felső fejtartó burkolat | 44. Biztosító anya |
| 22. Vezérlőpult kijelzővel | 45. Tésztakészítési kellékek |
| 23. Konyhai gép fejemelő karja | |

VEZÉRLŐGOMB



1. Ajánlott tartozék
2. Kiválasztott sebességszint
3. Sebesség- és időnövelő gomb
4. Kiválasztott idő
5. Sebesség- és időcsökkentő gomb
6. BE/KI gomb

MŰSZAKI ELŐÍRÁS

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Hatalom | 1200W |
| Feszültség / Frekvencia | 220-240V~ 50/60Hz |

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Az első használat előtt alaposan mossa le a készüléket és tartozékait.














FIGYELEM

NE TEGYE UJJÁT VAGY A TEST BÁRMELY MÁS RÉSZÉT A TÁLBA, A DARÁLÓ KAMRÁBA, A KIMENETI NYÍLÁSBA, A VÁGÓSZERKEZETBE, A TÉSZTAKÉSZÍTŐ KIEGÉSZÍTŐKBE VAGY A KÉSZÜLÉK ILLETVE A FELSZERELT TARTOZÉKOK BÁRMELY MÁS NYÍLÁSÁBA MŰKÖDÉS KÖZBEN, VAGY AKKOR, HA A KÉSZÜLÉK KI VAN KAPCSOLVA, DE MÉG BE VAN CSATLAKOZTATVA AZ ÁRAMHÁLÓZATBA, MIVEL EZ SÚLYOS TESTI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT. HASZNÁLJA A MELLÉKELT ÉLELMISZER-TOLÓKAT AZ ALAPANYAGOK DARÁLÓ- ÉS VÁGÓKAMRÁKBA JUTTATÁSÁHOZ.

FONTOS:

- Ha a készülék számára észrevehetően megnehezíti a termékek őrlését, aprítását vagy keverését, nyomja meg a „+” gombot a teljesítmény növeléséhez. Ha a legmagasabb teljesítménybeállítás mellett a készüléknek továbbra is gondjai vannak a munkájával, kapcsolja ki, és használjon kevésbé viszkózus összetevőket.
- Soha ne lépje túl a megengedett maximális időt és maximális sebességet az egyes konyhai gép tartozékok használatakor.
- Egyszerre ne használjon több eszközfunkciót.
- Ne használja a turmixgépet az összetevők összekeverésére folyadék hozzáadása nélkül, és ne hagyja, hogy a pengék úgy működjenek, hogy nincs étel a kancsóban, mert az károsíthatja a motort.
- Az összetevők maximális súlya 1 kg.
- A tálat mindig fel kell szerelni a készülék működése közben.
- A konyhai gépfej kissé elmozdul működés közben. Ha ennyit mozog, állítsa a sebességet alacsonyabbra.
- A munka megkezdése előtt ismerkedjen meg az ajánlott sebességbeállításokkal és a munkaidő táblázattal.

AJÁNLOTT SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK

| Sebeség |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ AJÁNLOTT ✓ ENGEDÉLYEZETT X TILOS

MEGENGEDETT MAXIMÁLIS MUNKAIDŐ

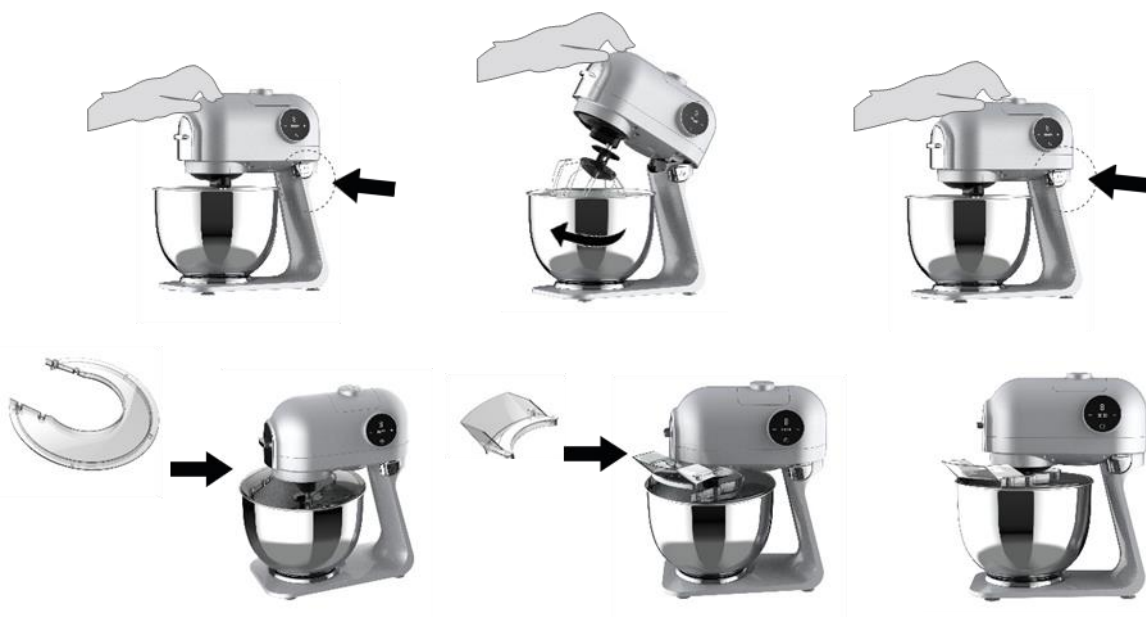
| Tartozék | Idő |
|----------------------------|---------|
| Horog | 5 perc |
| Keverés lapát | 5 perc |
| Cséplőmunkás | 6 perc |
| Keverőgép | 2 perc |
| Vágó | 10 perc |
| Hús őrlőgép | 6 perc |
| Kolbász mellékletet | 6 perc |
| Cookie- melléklet | 6 perc |
| Kebbe / kibbeh mellékletet | 6 perc |
| Őrlőgép | 30 s |

KEVERŐ

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre.
2. Nyomja meg a konyhai gép fejemelő karját, és emelje felfelé a fejet, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
3. Helyezze a keverőlapátot, horgot vagy habverőt a keverőelem tengelyére úgy, hogy a tengelyen lévő betét becsússzon a keverőelem-tartó hornyába. Nyomja be, amíg ellenállást nem érez, majd csavarja az óramutató járásával megegyező irányba. Jellegzetes „kattanás” jelzi, hogy a keverőelem megfelelően van felszerelve.
4. Helyezze a tálat a tartójába. Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez. Tedd bele a hozzávalókat.
5. A konyhai gépfejet tartva nyomja meg az emelőkart, és engedje le, amíg a helyére nem kattant.
6. Helyezze a fedelet a táltra úgy, hogy az adagolót olyan irányban rögzítse, amely megkönnyíti a hozzávalók kényelmes adagolását a konyhai gép működése közben. Helyezze az adagolót a fedél kivágási területén belülre, majd nyomja meg erősen mindkét alkatrészt csatlakoztatásához.



Keverő elemek:

Keverőlapát – alacsony viszkozitású tészták elkészítéséhez (például palacsintatészta)



Habverő – tojás vagy tejszín felveréséhez



Dagasztóhorog – sűrű tészták dagasztásához (például omlós vagy kelt tészta)

Keverés

VIGYÁZAT: A keverőelem egy pillanatig forog, miután a készüléket kikapcsolták vagy kihúzták a konnektorból.

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Opcionálisan hozzáadhat hozzávalókat, miközben a gép áthalad a tál fedelében található adagolón, ügyelve arra, hogy az ujjak vagy más testrészek vagy ruházat ne kerüljön bele.
4. A készülék automatikusan befejezi működését.
Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.
5. Mielőtt felemeli a konyhai géphejet és eltávolítja a tálat, először vegye le az adagolót és a fedelet.
6. A keverőelem eltávolításához nyomja a tengely felé, csavarja el az óramutató járásával ellentétes irányba, és húzza ki a tartójából.

KEVERŐGÉP

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Tegye a hozzávalókat a kancsóba, és teljesen benyomva zárja le a fedelet. A fedelén lévő kancsó kifolyó fedelének teljesen le kell fednie azt.
3. Tegye a kupakot a fedélén lévő tartójába, és csavarja az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattann. Próbálja meg felfelé húzni a kupakot – ha részben meg lehet emelni, az azt jelenti, hogy nem megfelelően lett felszerelve, ami a turmixgép működése közben a kancsó tartalmának kiszivárgását okozhatja.
4. Vegye le a felső fejtartó fedelét úgy, hogy felfelé húzva tartsa.
5. A turmixkancsónak a felső fejtartóba való felszereléséhez illessze a turmixgyűrűt körülvevő kiemelkedéseket a tartóban lévő szabad helyekhez, majd forgassa el a kancsót az óramutató járásával ellentétes irányba.



A turmixgép használata

VIGYÁZAT: Ne használja a turmixgépet tészta keverésére vagy kemény tárgyak, például diófélék, csontok vagy egyéb összetörésére.

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Opcionálisan a termékek elkészítése közben ideiglenesen szüneteltetheti a turmixgép működését a BE/KI gomb megnyomásával, és kikapcsolhatja a mérőpoharat balra forgatva és felfelé húzva. Ez lehetővé teszi az összetevők hozzáadását a fedél kinyitása nélkül.
4. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.
5. Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva vegye ki a turmixgépet.
6. Helyezze vissza a felső fejtartó fedelét úgy, hogy addig nyomja befelé, amíg ellenállást nem érez.

ÖRLŐGÉP

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálát a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Csavarja le a pengemodult a tömítéssel, majd öntsön száraz hozzávalókat, például kávébabot, diót vagy fűszernövényeket a darálótálba, és csavarja vissza a pengemodult a tömítéssel együtt a darálótálra, amíg ellenállást nem érez. Ne lépje túl az üvegdaráló edényén feltüntetett maximális szintet.
3. Vegye le a felső fejtartó fedelét úgy, hogy felfelé húzva tartsa.
4. A darálónak a felső fejtartóba való felszereléséhez igazítsa a darálógyűrűt körülvevő kiemelkedéseket a tartóban lévő szabad helyekhez, majd forgassa el a darálót az óramutató járásával ellentétes irányba.



A daráló használata

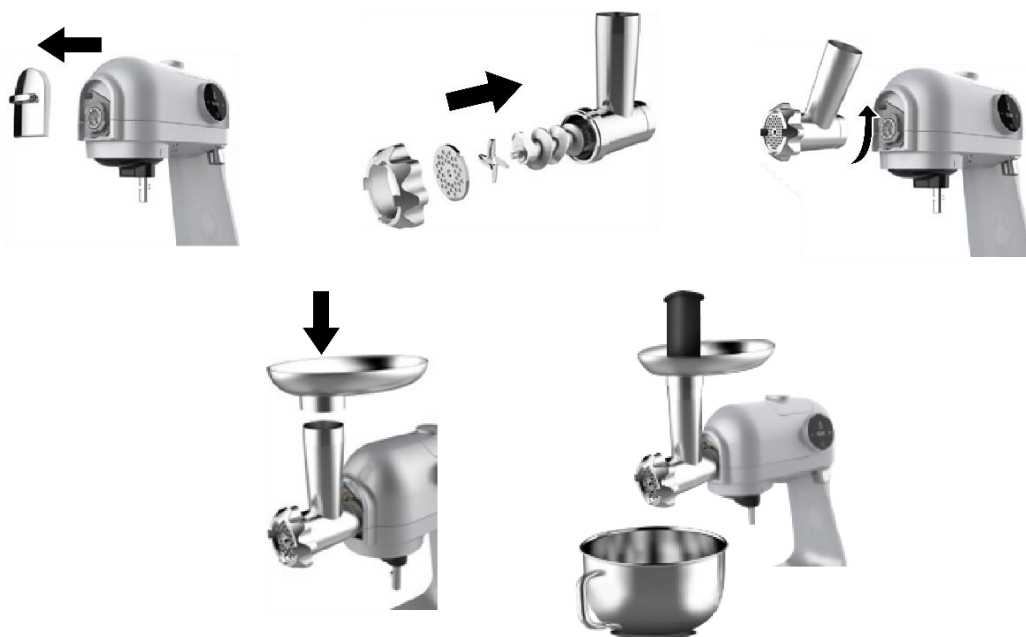
1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.
Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.
4. Távolítsa el a darálót az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
5. Helyezze vissza a felső fejtartó fedelét úgy, hogy addig nyomja befelé, amíg ellenállást nem érez.

HÚSDARÁLÓ

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Csúsztassa a csigát a csiszolókamrába, amíg nem érzi, hogy a helyére kattant.
4. Helyezze a vágókést a csigára, domború oldalával befelé, miközben ügyeljen arra, hogy ne vágja meg magát a késekkel.
7. Helyezze fel a kiválasztott vágólemezt a csigára úgy, hogy a vágókamra kerek betétje illeszkedjen a vágólap hornyához. Helyezze fel és húzza meg a rögzítő anyát.
5. Csúsztassa a csiszolókamrát a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
6. Forgassa el a csiszolókamrát az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
7. Tolja a garattálcát az őrlőkamrára. Helyezze be a fő élelmiszer-tolót az őrlőkamra tetején lévő nyílásba.



Hasznos információk: A fő ételnyomó tetején lévő fedelet felfelé húzva lehet kinyitni. Használhatja vágólapok vagy tésztatartozékok tárolására.

Köszörelés

VIGYÁZAT: Ne használja a készüléket csontok, diófélék vagy más kemény tárgyak őrlésére. Darálás előtt a húst meg kell tisztítani a csontoktól, inaktól és zsirtól, és körülbelül 2 x 2 x 10 cm-es darabokra kell vágni. Ne használjon fagyasztott húst.

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Távolítsa el az ételtőlőt, tegye be a húsdarabokat a garatba, és nyomja be őket az ételnyomóval.
4. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.

Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.

TIPP: Használat után tegyen egy darab kenyeret az őrőlkamrába, és kapcsolja be egy pillanatra a készüléket, hogy eltávolítsa a maradék húst.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-ot, majd húzza maga felé.

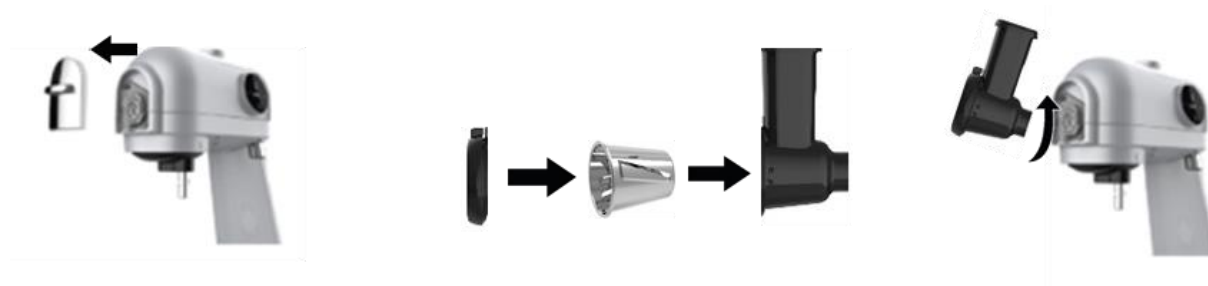


VÁGÓ

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységeket bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Tegyen egy kiválasztott reszelőt a vágókamrába, és csavarja az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállást nem érez. Rögzítse a vágókamra védőburkolatát.
4. Csúsztassa a vágókamrát a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
5. Forgassa el a vágókamrát az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
6. Helyezze be a vágó ételtolót a vágókamra tetején lévő nyílásba.



Vágás

VIGYÁZAT

A vágó használatakor legyen különösen óvatos, mert a rács működés közben fedetlen marad. Ne dugjon ujjakat vagy más testrészeket vagy tárgyakat a garatba vagy a kimeneti nyílásba.

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Távolítsa el az élelmiszertolót, töltsse be a termékeket a garatba, és nyomja be az élelmiszertolóval.
4. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.

Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.

Hasznos tudnivalók: A vágógép használható burgonya palacsintapép, burgonyagombóc stb. készítésére, valamint zöldségek, gyümölcsök ledarálására, csokoládé vagy kókuszreszelék elkészítésére is.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-os szöveget, majd húzza maga felé.



KOLBÁSZ RÖGZÍTÉS

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységeket bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Csúsztassa a csigát a csiszolókamrába, amíg nem érzi, hogy a helyére kattant.
4. Helyezze a kolbász/sütemény rögzítőlapját a csigákra úgy, hogy a vágókamra kerek betétje illeszkedjen a vágólap hornyához. A vágólap szélesebb oldalának a csiszolókamra belseje felé kell néznie.
5. Helyezze a kolbászfeltétet a vágólapra, majd tegye fel és húzza meg a rögzítőanyát.
6. Csúsztassa a csiszolókamrát a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
7. Forgassa el a csiszolókamrát az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
8. Tolja a garattálcát az őrlőkamrára. Helyezze be a fő élelmiszer-tolót az őrlőkamra tetején lévő nyílásba.



Kolbász készítés

1. Áztassa a bőrt langyos vízben 10 percig.
2. Csúsztassa a nedves bőrfelületet a műanyag tartozékra. Ha a bőr rátapad a tartozékra, nedvesítse meg még egy kicsit.
3. Csatlakoztassa a készüléket.
4. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
5. Távolítsa el az ételnyomót, töltsse be az előzőleg darált és fűszerezett húst a garatba, és tolja be az ételnyomóval, közben kolbászokat formáz.
6. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.

Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.

TIPP: Használat után tegyen egy darab kenyeret az őrlőkamrába, és kapcsolja be egy pillanatra a készüléket, hogy eltávolítsa a maradék húst.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-os szöveget, majd húzza maga felé.

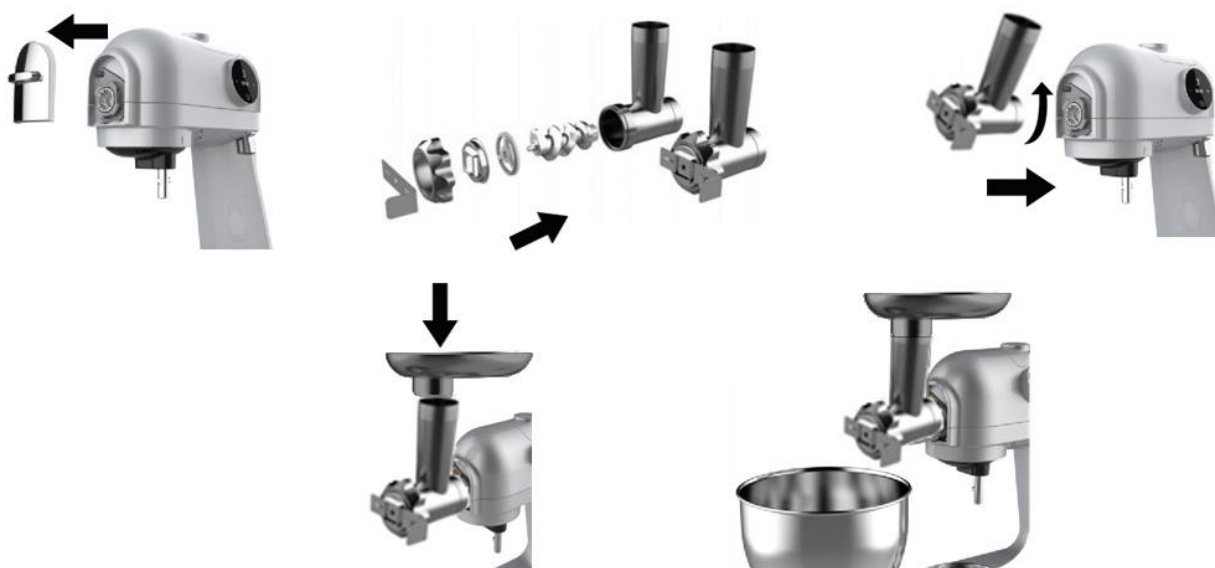


SÜTI MELLÉKLET

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Csúsztassa a csigát a csiszolókamrába, amíg nem érzi, hogy a helyére kattant.
4. Helyezze a kolbász/sütemény vágólemezt a csigákra úgy, hogy illeszkedjen a körhöz beilleszteni a vágókamrába a vágólap hornyába. A vágólap szélesebb oldalának a csiszolókamra belseje felé kell néznie.
5. Helyezze a süti rögzítőelemet a vágólapra (alakító csúszka nélkül), majd tegye fel és húzza meg a rögzítő anyát.
6. Illessze be a formáló csúszkát a sütitartozékon lévő részbe.
7. Csúsztassa a csiszolókamrát a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
8. Forgassa el a csiszolókamrát az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
9. Tolja a garattálcát az őrlőkamrára. Helyezze be a fő élelmiszer-tolót az őrlőkamra tetején lévő nyílásba.
10. Válassza ki a süti alakját a csúszka kívánt pozícióba csúsztatásával.

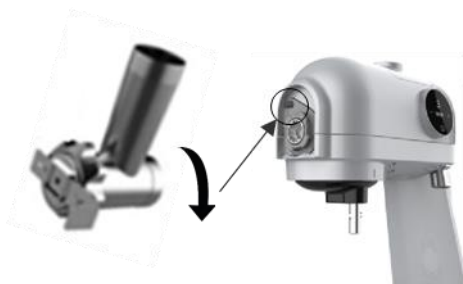


Süti elkészítése

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Távolítsa el az ételnyomót, adagolja az előzőleg elkészített süti tésztát a garatba, és nyomja be az ételnyomóval.
4. Vágja le az extrudált sütiket egy késsel, hogy elérje a kívánt süti hosszúságot.
5. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.
Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.
6. A sütiket sütőben sütjük a kiválasztott recept szerint.

TIPP: Használat után tegyen egy darab kenyeret az órlókamrába, és kapcsolja be egy pillanatra a készüléket, hogy a maradék tészta kiürüljön.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-os szöveget, majd húzza maga felé.



KEBBE / KIBBEH MELLÉKLET

Tartozékok beszerelése

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt elkezdené az alábbiakban leírt tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gépfej le van engedve, és a tálat a keverőtartozékok beszerelési utasításai szerint szerelték fel.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Csúsztassa a csigát a csiszolókamrába, amíg nem érzi, hogy a helyére kattant.
4. Helyezze fel a kebbe / kibbeh toldalékot a csigára, majd tegye rá a kimeneti nyílást és nyomja be, a keskeny oldalát kívülről. Ezután helyezze fel és húzza meg a rögzítőanyát.
5. Csúsztassa a csiszolókamrát a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
6. Forgassa el a csiszolókamrát az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
7. Tolja a garattálcát az őrlőkamrára. Helyezze be a fő élelmiszer-tolót az őrlőkamra tetején lévő nyílásba.



Kebbe / kibbeh előkészítése

1. Csatlakoztassa a készüléket.
2. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a "SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK" táblázatban található útmutatásokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombbal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Célszerű követni az „AJÁNLOTT MUNKAIDŐK” táblázatban szereplő ajánlásokat.
3. Távolítsa el az ételnyomót, adagolja az előzőleg elkészített keveréket a garatba, és nyomja be az ételnyomóval.
4. Vágja le az extrudált csövet egy késsel a kívánt hosszúság eléréséhez.
5. Minden előkészített csőbe töltsön töltelékkel, és nyomja össze a végüket.
6. A készülék automatikusan befejezi működését. Húzza ki a készüléket.

Tipp: A készülék működésének bármikori leállításához nyomja meg a BE/KI gombot.

7. kebbe-t a választott recept szerint megsütjük .

TIPP: Használat után tegyen egy darab kenyeret az őrlőkamrába, és kapcsolja be egy pillanatra a készüléket, hogy eltávolítsa a maradék keveréket.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-os szöveget, majd húzza maga felé.



TÉSZTAKÉSZÍTÉSI KIEGÉSZÍTŐK

Tartozékok beszerelése

VIGYÁZAT: Mielőtt elkezdené az alábbiakban ismertetett tevékenységek bármelyikét, húzza ki a készüléket.

1. Helyezze a készüléket sima, stabil felületre. Győződjön meg arról, hogy a konyhai gép feje le van engedve.
2. Távolítsa el az oldalsó fejtartó fedelét a fogantyú segítségével előre húzva.
3. Csúsztassa a hengert a felszerelt görgős maróval a tartójába 45°-os szögben jobbra. Győződjön meg arról, hogy teljesen be van helyezve.
4. Forgassa el a görgőt az óramutató járásával ellentétes irányba függőleges helyzetbe, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
5. Helyezze a mellékelt edényt vagy bármilyen más edényt a tésztakifolyó alá.



Tészta elkészítése

1. A tésztát elkészítjük és összegyúrjuk, majd tésztahengerrel alaposan kinyújtjuk. Vágja a tésztát legfeljebb 14 cm széles tésztaalapokra.
Tipp: A kinyújtott tésztát szórjuk meg liszttel, hogy ne ragadjon rá a toldalékra.
2. Opcionálisan a beállító gombbal ellátott henger használatával: Állítsa a hengert 1-es szintre a tésztaalapok kinyújtásához. Ehhez óvatosan húzza ki a beállító gombot, és fordítsa el a kívánt szintre. A gomb elengedése után automatikusan visszapattan a helyére.
3. Állítsa be a sebességet a „+” és „-” gombokkal, majd nyomja meg a bekapcsológombot a választás megerősítéséhez. Javasoljuk, hogy kövesse a „SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSOK” táblázatban található utasításokat. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal, majd nyomja meg a bekapcsológombot. Javasoljuk, hogy kövesse az „AJÁNLOTT IDŐPONT” táblázatban található utasításokat.
4. Tolja át a tésztaalapokat a hengeren, amíg sima felületet nem kap.
5. Folytassa a henger szintjének emelését, amíg a tésztaalapok el nem érik a kívánt vastagságot.
Fontos: A 2 mm-es hengervágó használatakor a tészta vastagsága nem haladhatja meg a 4-5 szintet. A 6 mm-es hengervágó használatakor a tészta vastagságát is maximum 3-5 szintre kell beállítani.
Fontos: Ne helyezze ujjait, más testrészeit vagy tárgyakat a rögzítőnyílásba.
Fontos: Ne helyezzen kicsavart tésztát a tartozékba.
6. A készülék automatikusan leáll. Válassza le a készüléket az áramellátásról.
Tipp: A művelet bármely kiválasztott pillanatban történő leállításához nyomja meg a bekapcsológombot.
7. Használja fel az elkészített tésztát, vagy hagyja megszáradni későbbi felhasználáshoz.

TIPP: A befejezés után szerelje szét a hengert és a hengervágót, majd várjon körülbelül 30 percet. Ne merítse a tésztakészítő tartozékot vízbe vagy más folyadékba. Használjon nedves, puha, tiszta ruhát a tartozékhoz tisztításához. Kefével vagy fapálcával tisztítsa meg a hengeres vágót és a vágót. Alaposan szárítsa meg a megtisztított elemeket egy száraz, puha, tiszta ruhával.

A csiszolókamra eltávolításához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot, forgassa el a kamrát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a 45°-os szöveget, majd húzza maga felé.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

VIGYÁZAT:

- Az alábbiakban ismertetett tevékenységek bármelyikének megkezdése előtt húzza ki a készüléket.
- A készüléket a munka befejezése után azonnal meg kell tisztítani, mivel a kiszáradt ételmaradékok megnehezíthetik a tartozékok szétszerelését és megnehezíthetik a tisztítási folyamatot.
- Ne használjon eróziót okozó tisztítószeret a készülék alkatrészeinek tisztítására.
- A legtöbb elem mosogatógépben mosható. Ne feledje, hogy a csiszolókamrát, a garattálcát, a biztosítóanyát, a csiszolókamra csigáját és a készülék alját ne mossuk így.
- Minden tisztítás után tegyen egy vékony réteg növényi olajat a vágókésre és a fém csiszolókamra lemezeire.

1. Távolítsa el az összes használt tartozékot, és szerelje szét teljesen.

Megjegyzés: Ne szerelje szét a turmixedény pengéit az edény aljáról. Alaposan tisztítsa meg őket puha, nedves, tiszta ruhával.

2. Mossa el az egyes részeket meleg vízzel és némi mosogatószerrel.

Megjegyzés: Ne merítse a tésztakészítő tartozékot vízbe vagy más folyadékba. Használjon nedves, puha, tiszta ruhát a tartozékház tisztításához. A hengeres vágó tisztításához használjon kefért vagy fapálcát. Alaposan szárítsa meg a megtisztított elemeket egy száraz, puha, tiszta ruhával.

3. Öblítse le az egyes részeket meleg, tiszta vízzel.

4. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.

5. Nedves ruhával tisztítsa meg a konyhai gép testét, majd alaposan szárítsa meg.

HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A készülék nem működik | A tápcsatlakozó ki van húzva a fali aljzatból. | Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz. |
| A turmixgép nem működik | A turmixgép nem megfelelően van beszerelve. | Szerelje fel a turmixgépet a turmixtartozékok összeszerelési utasításai szerint. |
| A turmixgép, az őrlőkamra vagy a vágókamra kiesik a tartójukból | A tartozékok helytelenül vannak beszerelve. | Szerelje fel a tartozékokat a konyhai gép tartozékok összeszerelési útmutatója szerint. |
| A turmixgép kupakja szivárog | A kupak nem megfelelően lett felszerelve. | Állítsa le a készülék működését, vegye le a kupakot és szerelje fel megfelelően. |
| Az egység rosszul keveri / csiszolja / vágja | A teljesítménybeállítás túl alacsony. | A „+” gombbal állítsa be a nagyobb sebességet. |
| | A húst nem tisztították meg és/vagy a darabok túl nagyok. | A húst megtisztítjuk és/vagy kisebb darabokra vágjuk. |
| | A vágókés rossz oldalra lett beszerelve. | Szerelje be a vágókés domború oldalával befelé a készülék felé. |
| | A készülék túlmelegedett. | Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja hűlni legalább 60 percig. |
| | A vágókés vagy más alkatrész elhasználódott. | Cserélje ki az elhasználódott alkatrészt a gyártó által ajánlott újra. |
| A készülék működés közben kikapcsol | A készülék túl sokáig volt használva. | Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja hűlni legalább 60 percig. Egyszerre ne működtesse a készüléket 15 percnél tovább. |
| | A húst nem tisztították meg és/vagy a darabok túl nagyok. | A húst megtisztítjuk és/vagy kisebb darabokra vágjuk. |
| | A készülék sérült. | Húzza ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba a szervizzel. |

KÖRNYEZET



■ Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz a legközelebbi gyűjtőpontért.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt. A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, például üveg- és kerámiatárgyakra.

Ez a jótállás nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer szervizhez. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló dokumentumot.

IMPORTANTE SALVAGUARDIE

Quando utilizzando elettrico elettrodomestici, di base sicurezza precauzioni dovrebbe essere sempre seguito, compreso il seguente:

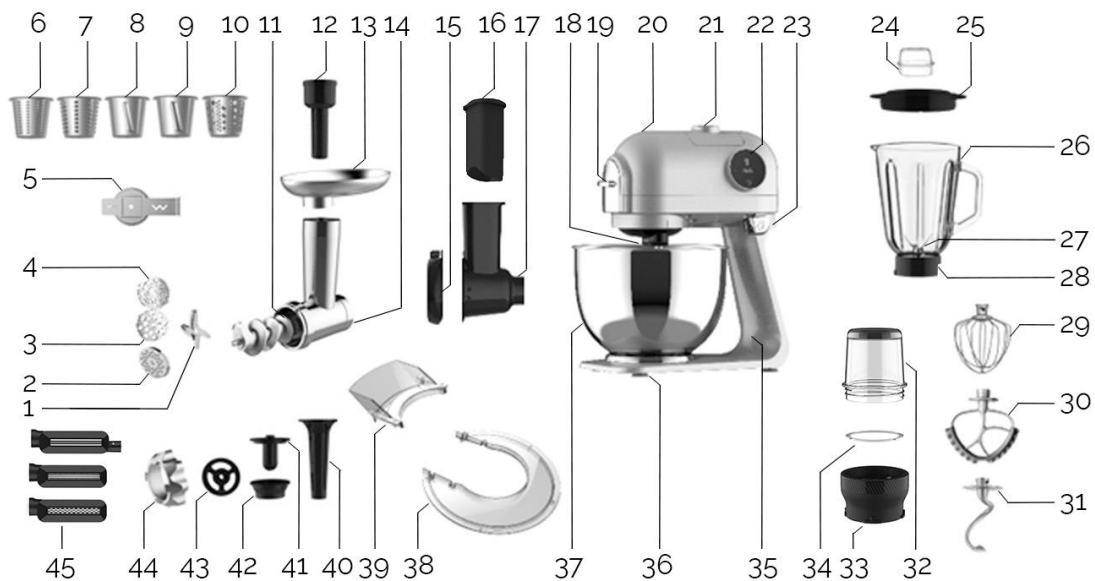
1. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
2. Assicuratevi che la tensione della vostra presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.
3. Assicurarvi che la presa sia correttamente messa a terra.
4. Tenere il dispositivo lontano da fonti di umidità, calore e luce solare diretta.
5. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
7. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
8. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di qualsiasi altro malfunzionamento.
10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere riparato dal servizio di assistenza del produttore o da un tecnico qualificato per evitare danni.
11. Spegnerne il dispositivo prima di scollegarlo. Scollegare sempre il dispositivo dopo l'uso.

12. Scollegare il dispositivo prima di trasportarlo o pulirlo.
13. Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate, perché potrebbe causare scosse elettriche.
14. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
15. Se durante il funzionamento dell'apparecchio si avverte un rumore o un odore insolito, spegnerlo immediatamente e scollegarlo dalla presa di corrente.
16. Se il dispositivo smette improvvisamente di funzionare, spegnerlo e scollegarlo immediatamente, lasciare raffreddare l'unità per 60 minuti, ricollegarla e riaccenderla.
17. Se la protezione automatica contro il surriscaldamento spegne spesso il dispositivo, contattare il servizio clienti.
18. Quando si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare la potenza/carico nominale massima della prolunga.
19. Quando si scollega il dispositivo, afferrarlo dalla spina e non dal cavo.
20. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio. Non ci sono parti riparabili dall'utente all'interno.
21. L'apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.
22. Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore, poiché potrebbero compromettere il funzionamento del dispositivo, danneggiarlo o arrecare danni.
23. Non mettere le dita o altre parti del corpo nella ciotola, nel frullatore, nella camera di macinazione, negli accessori per la preparazione della pasta, nella camera di taglio o in qualsiasi altra apertura della base della macchina o degli accessori installati. Gli spingi-cibo in dotazione devono essere utilizzati per alimentare i prodotti nella camera di macinazione e nella camera di taglio.
24. Scollegare il dispositivo prima di installare o rimuovere gli accessori.

25. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame del frullatore e del tritatutto, quando si svuota il contenitore del frullatore e durante la pulizia.
26. Le lame del frullatore sono molto affilate. C'è il rischio di farsi male. Durante il funzionamento, non toccare mai la brocca all'interno e non mettere mai oggetti al suo interno.
27. Utilizzare il frullatore solo con il coperchio ben chiuso e il tappo inserito.
28. Non mettere mai ingredienti caldi nella caraffa.
29. Non usare il frullatore per mescolare ingredienti senza aggiungere liquidi e non lasciare che le lame lavorino senza cibo all'interno della brocca, poiché ciò potrebbe danneggiare il motore. Se la maggior parte degli ingredienti si è depositata sulle pareti della brocca, spegnere il frullatore e raschiare gli ingredienti dalle pareti utilizzando una spatola di plastica o silicone.
30. Non superare mai la capacità massima di lavoro della caraffa del frullatore (1,5 l) e la capacità massima di lavoro della ciotola del macinino.
31. Utilizzare il dispositivo per un massimo di 10 minuti alla volta. Lasciare raffreddare l'unità per 30 minuti tra un utilizzo e l'altro.
32. Non superare mai il tempo massimo consentito e le velocità massime consentite quando si utilizzano singoli accessori per robot da cucina.
33. Non utilizzare il tritacarne per macinare ossa, noci o altri oggetti duri.
34. Prima di macinare nel tritacarne, la carne deve essere pulita da ossa, tendini e grasso e tagliata in pezzi di circa 2 x 2 x 10 cm. Non usare carne congelata.
35. La ciotola deve essere sempre installata durante il funzionamento dell'apparecchio.
36. Non limitare il flusso d'aria sotto il dispositivo.

37. La maggior parte degli elementi può essere lavata in lavastoviglie. Ricordarsi di non lavare in questo modo la camera di macinazione, il vassoio della tramoggia, il dado di bloccaggio, la coclea della camera di macinazione, gli accessori per la preparazione della pasta e la base del dispositivo.
38. Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
39. Non lasciare il dispositivo incustodito quando è acceso.
40. Il dispositivo non è destinato all'uso all'esterno.
41. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, su superfici asciutte. Ogni altro uso è considerato inappropriato e pericoloso.
42. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza del foglio di istruzioni.

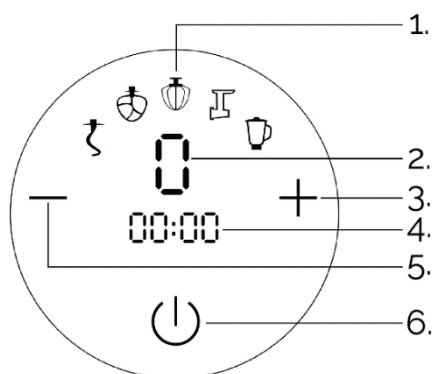
CONOSCI LA TUA MACCHINA DA CUCINA



| | |
|---|--|
| 1. Coltello da taglio | 24. Tappo del frullatore |
| 2. Piastra di taglio fine | 25. Coperchio del frullatore |
| 3. Piastra di taglio grossolana | 26. Brocca |
| 4. Piastra di taglio media | 27. Lame da taglio per frullatore |
| 5. Allegato cookie | 28. Base del frullatore |
| 6. Grattugia per tritare finemente | 29. Battitore |
| 7. Grattugia per tritare grossolanamente | 30. Frusta di miscelazione |
| 8. Grattugia per tagliare a fette sottili | 31. Amo |
| 9. Grattugia per tagliare fette spesse | 32. Ciotola del macinino |
| 10. Grattugia per grattugiare/tritare finemente | 33. Modulo lama smerigliatrice |
| 11. Coclea della camera di macinazione | 34. Guarnizione del macinacaffè |
| 12. Spingitore principale del cibo | 35. Base per macchina da cucina |
| 13. Vassoio tramoggia | 36. Piedini antiscivolo |
| 14. Camera di macinazione | 37. Ciotola per robot da cucina con manico |
| 15. Taglio camera guardia | 38. Copertura |
| 16. Taglierina per alimenti | 39. Mangiatoia |
| 17. Camera di taglio | 40. Accessorio per salsicce |
| 18. Asse dell'elemento di miscelazione | 41. Attacco Kebbe /kibbeh |
| 19. Copertura del supporto della testa laterale | 42. Porta di uscita Kebbe /kibbeh |
| 20. Testa del robot da cucina | 43. Piastra per tagliare salsicce e biscotti |

| | |
|--|---|
| 21. Copertura superiore del supporto della testa | 44. Dado di bloccaggio |
| 22. Pannello di controllo con display | 45. Accessori per la preparazione della pasta |
| 23. Leva di sollevamento della testa del robot da cucina | |

MANOPOLA DI CONTROLLO



1. Accessorio consigliato
2. Livello di velocità selezionato
3. Pulsante per aumentare velocità e tempo
4. Tempo selezionato
5. Pulsante per diminuire velocità e tempo
6. Pulsante ACCESO/SPENTO

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|----------------------|-------------------|
| Energia | 1200W |
| Tensione / Frequenza | 220-240V~ 50/60Hz |

UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

Lavare accuratamente il dispositivo e i suoi accessori prima del primo utilizzo.














ATTENZIONE

NON INSERIRE LE DITA O ALTRE PARTI DEL CORPO NELLA CIOTOLA, NELLA CAMERA DI MACINAZIONE, NELLA PORTA DI USCITA, NEL TAGLIERINO, NEGLI ACCESSORI PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA O IN QUALSIASI ALTRO APERTURA DEL DISPOSITIVO O DEGLI ACCESSORI INSTALLATI DURANTE IL FUNZIONAMENTO O QUANDO IL DISPOSITIVO È SPENTO MA ANCORA COLLEGATO ALLA CORRENTE, POICHÉ POTREBBE PROVOCARE GRAVI LESIONI. UTILIZZARE I PRESSORI ALIMENTARI FORNITI PER INSERIRE I PRODOTTI NELLE CAMERE DI MACINAZIONE E TAGLIO.

IMPORTANTE:

- Se il dispositivo diventa notevolmente difficile macinare, sminuzzare o mescolare i prodotti, premere "+" per aumentare la potenza. Se con l'impostazione di potenza più alta il dispositivo ha ancora problemi a svolgere il suo lavoro, spegnerlo e utilizzare ingredienti meno viscosi.
- Non superare mai i tempi e le velocità massime consentiti quando si utilizzano singoli accessori del robot da cucina.
- Non utilizzare più di una funzionalità del dispositivo alla volta.
- Non utilizzare il frullatore per mescolare ingredienti senza aggiungere liquidi e non lasciare che le lame funzionino senza cibo nel contenitore, poiché ciò potrebbe danneggiare il motore.
- Il peso massimo degli ingredienti è 1 kg.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, la ciotola deve essere sempre installata.
- La testa del robot da cucina si muove leggermente durante il funzionamento. Se si muove troppo, abbassare il livello di velocità.
- Prima di iniziare il lavoro, familiarizzare con le impostazioni di velocità consigliate e con la tabella dei tempi di lavoro.

IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ CONSIGLIATE

| Velocità |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ CONSIGLIATO ✓ CONSENTITO X VIETATO

TEMPO MASSIMO DI LAVORO CONSENTITO

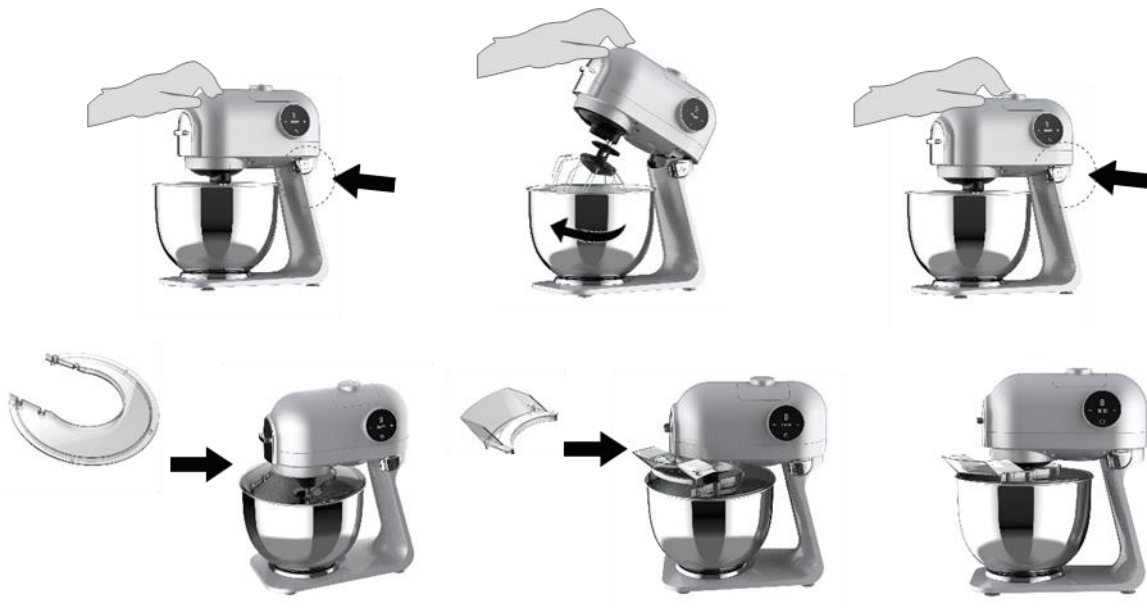
| Accessorio | Tempo |
|-------------------------|------------|
| Gancio | 5 minuti |
| Miscelazione pagaia | 5 minuti |
| Battitore | 6 minuti |
| Miscelatore | 2 minuti |
| Taglierina | 10 minuti |
| Carne smerigliatrice | 6 minuti |
| Salsiccia allegato | 6 minuti |
| Allegato cookie | 6 minuti |
| Kebbe / kibbeh allegato | 6 minuti |
| Macinacaffè | 30 secondi |

MISCELATORE

Installazione accessori

ATTENZIONE: prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
2. Premere la leva di sollevamento della testa del robot da cucina e sollevare la testa verso l'alto finché non si sente uno scatto.
3. Posizionare la paletta di miscelazione, il gancio o la frusta sull'asse dell'elemento di miscelazione, in modo che l'inserto sull'asse scorra nella scanalatura sul supporto dell'elemento di miscelazione. Spingerlo finché non si avverte resistenza, quindi ruotarlo in senso orario. Un caratteristico "clac" informa che l'elemento di miscelazione è stato installato correttamente.
4. Posizionare la ciotola nel suo supporto. Girarla in senso orario finché non si avverte resistenza. Mettere gli ingredienti all'interno.
5. Tenendo ferma la testa del robot da cucina, premere la leva di sollevamento e abbassarla finché non si sente uno scatto.
6. Posizionare il coperchio sulla ciotola in modo da poter montare l'alimentatore in una direzione che faciliti l'aggiunta comoda degli ingredienti durante il funzionamento della macchina da cucina. Posizionare l'alimentatore all'interno dell'area di ritaglio del coperchio e quindi premere con fermezza per collegare entrambi i componenti.



Elementi di miscelazione:

Pala per mescolare – per preparare impasti a bassa viscosità (come la pastella per pancake)



Frusta – per montare uova o panna



Gancio – per impastare impasti densi (come pasta frolla o impasti lievitati)

Miscelazione

ATTENZIONE: l'elemento di miscelazione continua a girare per un momento dopo che il dispositivo è stato spento o scollegato.

1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. In alternativa, è possibile aggiungere gli ingredienti mentre la macchina è in funzione attraverso l'apposito alimentatore situato nel coperchio della ciotola, facendo attenzione a non far entrare dita, altre parti del corpo o indumenti.
4. Il dispositivo terminerà automaticamente la sua operazione.
Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.
5. Prima di sollevare la testa del robot da cucina e rimuovere la ciotola, rimuovere l'alimentatore e il coperchio.
6. Per rimuovere l'elemento di miscelazione, spingerlo verso l'asse, ruotarlo in senso antiorario ed estrarlo dal suo supporto.

MISCELATORE

Installazione accessoria

ATTENZIONE: prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Metti gli ingredienti nella brocca e chiudi il coperchio premendolo completamente. Il beccuccio della brocca sul coperchio dovrebbe coprirlo completamente.
3. Inserire il tappo nel suo supporto sul coperchio e ruotarlo in senso orario finché non si sente uno scatto in posizione. Provare a tirare il tappo verso l'alto: se si riesce a sollevarlo parzialmente, significa che è stato installato in modo non corretto, il che potrebbe causare la fuoriuscita del contenuto della brocca durante il funzionamento del frullatore.
4. Rimuovere il coperchio superiore del supporto della testa tenendolo fermo e tirandolo verso l'alto.
5. Per montare la caraffa del frullatore nel supporto superiore, allineare le sporgenze che circondano l'anello del frullatore con gli spazi aperti nel supporto, quindi ruotare la caraffa in senso antiorario.



Utilizzo del frullatore

ATTENZIONE: non utilizzare il frullatore per impastare o frantumare oggetti duri, come noci, ossa o altri.

1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Facoltativamente, durante la preparazione dei prodotti, è possibile mettere temporaneamente in pausa il funzionamento del frullatore premendo il pulsante ON/OFF e disinnestare il misurino ruotandolo verso sinistra e tirandolo verso l'alto. Ciò consentirà di aggiungere ingredienti senza aprire il coperchio.
4. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.
5. Per rimuovere il frullatore, ruotarlo in senso orario.
6. Reinstallare il coperchio superiore del supporto della testa premendolo finché non si avverte resistenza.

MACINATRICE

Installazione accessoria

ATTENZIONE: prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Svitare il modulo lama con la guarnizione, quindi versare ingredienti secchi come chicchi di caffè, noci o erbe nella ciotola del macinacaffè e riavvitare il modulo lama con la guarnizione sulla ciotola del macinacaffè fino a quando non si avverte resistenza. Non superare il livello massimo segnato sulla ciotola del macinacaffè in vetro.
3. Rimuovere il coperchio superiore del supporto della testa tenendolo fermo e tirandolo verso l'alto.
4. Per montare la smerigliatrice nel supporto superiore della testina, allineare le sporgenze che circondano l'anello della smerigliatrice con gli spazi aperti nel supporto, quindi ruotare la smerigliatrice in senso antiorario.



Utilizzo del macinino

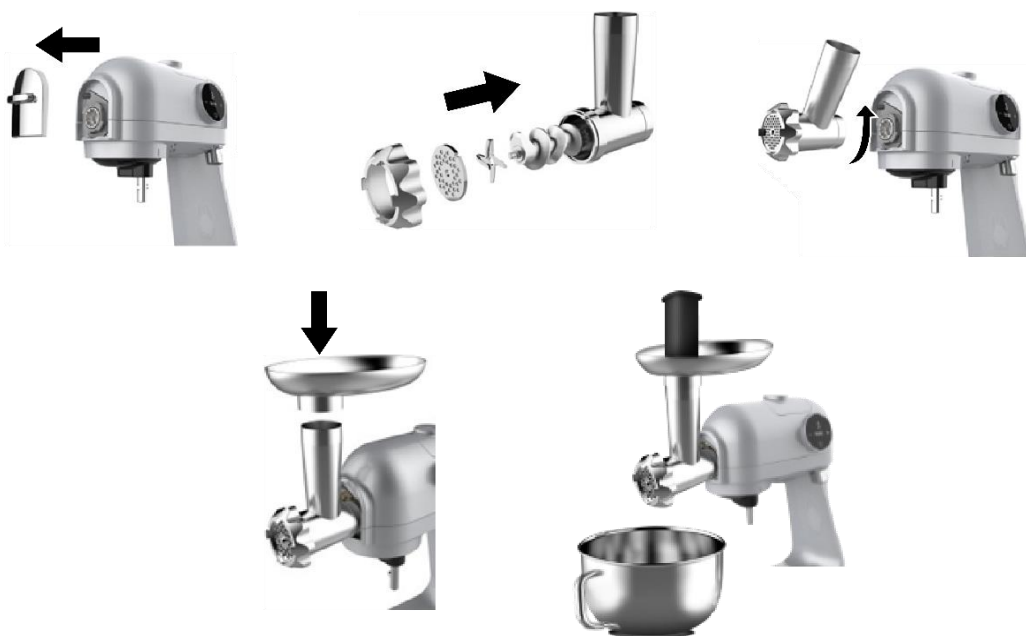
1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.
Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.
4. Rimuovere il macinino ruotandolo in senso orario.
5. Reinstallare il coperchio superiore del supporto della testa premendolo finché non si avverte resistenza.

TRITACARNE

Installazione accessori

ATTENZIONE: prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Far scorrere la coclea nella camera di macinazione finché non si avverte uno scatto che indica il corretto posizionamento.
4. Posizionare il coltello da taglio sulla coclea, con il lato convesso rivolto verso l'interno, facendo attenzione a non tagliarsi con le lame.
8. Posizionare la piastra di taglio scelta sulla coclea in modo tale da adattare l'inserto rotondo sulla camera di taglio alla scanalatura sulla piastra di taglio. Inserire e serrare il dado di bloccaggio.
5. Far scorrere la camera di macinazione nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurati che sia inserita completamente.
6. Ruotare la camera di macinazione in senso antiorario fino a portarla in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
7. Spingere il vassoio della tramoggia sulla camera di macinazione. Inserire lo spingi-cibo principale nell'apertura nella parte superiore della camera di macinazione.



Informazioni utili: Il coperchio in cima al pressa-cibo principale può essere aperto tirandolo verso l'alto. Puoi usarlo per riporre i piatti da taglio o gli accessori per la pasta.

Macinazione

ATTENZIONE: Non utilizzare il dispositivo per macinare ossa, noci o altri oggetti duri. Prima di macinare, la carne deve essere pulita da ossa, tendini e grasso e tagliata in pezzi di circa 2 x 2 x 10 cm. Non utilizzare carne congelata.

1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Rimuovere il pressa-cibo, inserire i pezzi di carne nella tramoggia e spingerli dentro con il pressa-cibo.
4. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.

Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.

SUGGERIMENTO: Dopo l'uso, mettere un pezzo di pane nella camera di macinazione e accendere l'apparecchio per un momento per eliminare la carne rimanente.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere 45°, quindi tirarla verso di sé.

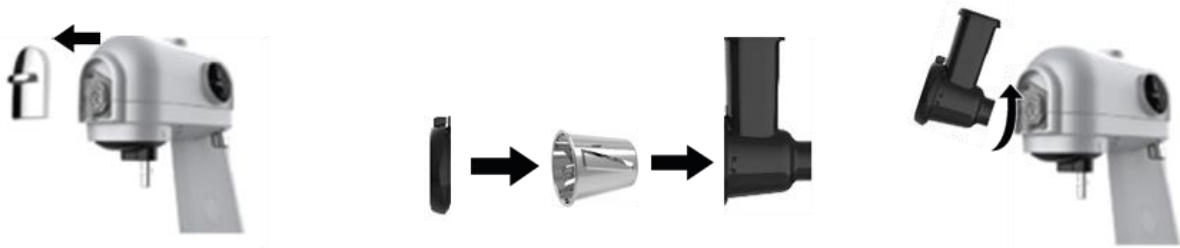


TAGLIERINA

Installazione accessoria

ATTENZIONE: Prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Metti una grattugia scelta nella camera di taglio e girala in senso orario finché non senti resistenza. Fissa la protezione della camera di taglio.
4. Far scorrere la camera di taglio nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurarsi che sia inserita completamente.
5. Ruotare la camera di taglio in senso antiorario fino a portarla in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
6. Inserire il dispositivo di spinta del cibo nell'apertura situata nella parte superiore della camera di taglio.



Taglio

ATTENZIONE

Prestare particolare attenzione quando si utilizza il cutter, perché la sua griglia rimane scoperta durante il funzionamento. Non mettere le dita o altre parti del corpo, o oggetti nella tramoggia o nella porta di uscita.

1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Rimuovere il dispositivo di spinta del cibo, immettere i prodotti nella tramoggia e spingerli dentro con il dispositivo di spinta del cibo.
4. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.

Suggerimento: per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.

Informazioni utili: Il cutter può essere utilizzato anche per preparare la polpa di frittelle di patate, gnocchi di patate ecc., nonché per macinare verdure, frutta o preparare scaglie di cioccolato o di cocco.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere un angolo di 45°, quindi tirarla verso di sé.



ACCESSORIO PER SALSICCE

Installazione accessoria

ATTENZIONE: prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Far scorrere la coclea nella camera di macinazione finché non si avverte uno scatto che indica il corretto posizionamento.
4. Posizionare la piastra di taglio dell'accessorio per salsicce/biscotti sulla coclea in modo tale da adattare l'inserto rotondo sulla camera di taglio alla scanalatura sulla piastra di taglio. Il lato più largo della piastra di taglio deve essere rivolto verso l'interno della camera di macinazione.
5. Posizionare l'accessorio per salsicce sulla piastra di taglio, quindi inserire e serrare il dado di bloccaggio.
6. Far scorrere la camera di macinazione nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurati che sia inserita completamente.
7. Ruotare la camera di macinazione in senso antiorario fino a portarla in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
8. Spingere il vassoio della tramoggia sulla camera di macinazione. Inserire lo spingi-cibo principale nell'apertura nella parte superiore della camera di macinazione.



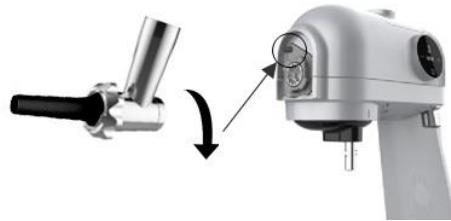
Fare le salsicce

1. Immergere la pelle in acqua tiepida per 10 minuti.
2. Fai scivolare la pelle bagnata sull'accessorio di plastica. Se la pelle si attacca all'accessorio, bagnala ancora un po'.
3. Collegare il dispositivo.
4. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
5. Togliere il pressatore, introdurre la carne precedentemente macinata e condita nella tramoggia e spingerla dentro con il pressatore, formando nel contempo le salsicce.
6. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.

Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.

SUGGERIMENTO: Dopo l'uso, mettere un pezzo di pane nella camera di macinazione e accendere l'apparecchio per un momento per eliminare la carne rimanente.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere un angolo di 45°, quindi tirarla verso di sé.

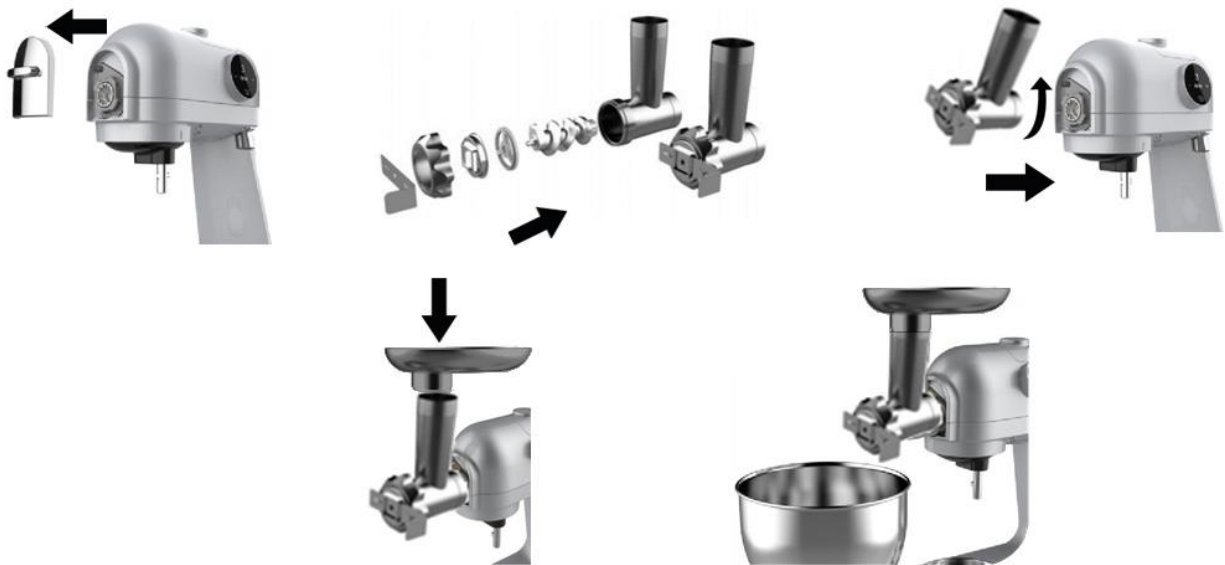


ALLEGATO COOKIE

Installazione accessori

ATTENZIONE: Prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Far scorrere la coclea nella camera di macinazione finché non si avverte uno scatto che indica il corretto posizionamento.
4. Posizionare la piastra di taglio per salsicce/biscotti sulla coclea in modo tale da adattarla al cerchio inserto sulla camera di taglio nella scanalatura sulla piastra di taglio. Il lato più largo della piastra di taglio deve essere rivolto verso l'interno della camera di macinazione.
5. Posizionare l'accessorio per biscotti sulla piastra di taglio (senza il cursore per formare i biscotti), quindi inserire e stringere il dado di bloccaggio.
6. Inserire il cursore per la formatura nella fessura dell'accessorio per biscotti.
7. Far scorrere la camera di macinazione nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurati che sia inserita completamente.
8. Ruotare la camera di macinazione in senso antiorario fino a portarla in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
9. Spingere il vassoio della tramoggia sulla camera di macinazione. Inserire lo spingi-cibo principale nell'apertura nella parte superiore della camera di macinazione.
10. Selezionare la forma del biscotto facendo scorrere il cursore nella posizione desiderata.



Preparazione dei biscotti

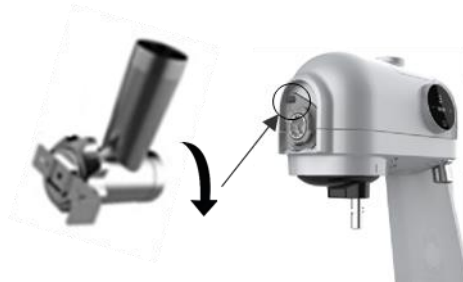
1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Togliere lo spingi-alimenti, inserire l'impasto per biscotti precedentemente preparato nella tramoggia e spingerlo dentro con lo spingi-alimenti.
4. Tagliare i biscotti estrusi con un coltello per ottenere la lunghezza desiderata.
5. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.

Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.

6. Cuocere i biscotti in forno seguendo la ricetta scelta.

SUGGERIMENTO: Dopo l'uso, mettere un pezzo di pane nella camera di macinazione e accendere l'apparecchio per un attimo per eliminare l'impasto rimasto.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere un angolo di 45°, quindi tirarla verso di sé.



ATTACCO KEBBE / KIBBEH

Installazione accessoria

ATTENZIONE: Prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata e che la ciotola sia installata secondo le istruzioni di installazione dell'accessorio mixer.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Far scorrere la coclea nella camera di macinazione finché non si avverte uno scatto che indica il corretto posizionamento.
4. Posizionare l'accessorio kebbe / kibbeh sulla coclea, quindi posizionare la porta di uscita e premerla, il lato stretto all'esterno. Quindi, posizionare e stringere il dado di bloccaggio.
5. Fai scorrere la camera di macinazione nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurati che sia inserita completamente.
6. Ruotare la camera di macinazione in senso antiorario fino a portarla in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
7. Spingere il vassoio della tramoggia sulla camera di macinazione. Inserire lo spingi-cibo principale nell'apertura nella parte superiore della camera di macinazione.



Preparazione del kebbe /kibbeh

1. Collegare il dispositivo.
2. Regolare la velocità utilizzando "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le linee guida nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando "+" e "-" e quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le raccomandazioni nella tabella "TEMPI DI LAVORO CONSIGLIATI".
3. Togliere il pressa-cibo, immettere il composto precedentemente preparato nella tramoggia e spingerlo dentro con il pressa-cibo.
4. Tagliare il tubo estruso con un coltello per ottenere la lunghezza desiderata.
5. Mettere il ripieno in ogni tubo preparato e schiacciarne le estremità.
6. Il dispositivo terminerà automaticamente il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo.

Suggerimento: Per interrompere il funzionamento del dispositivo in qualsiasi momento, premere il pulsante ON/OFF.

7. Friggere il kebbe secondo la ricetta scelta.

SUGGERIMENTO: Dopo l'uso, mettere un pezzo di pane nella camera di macinazione e accendere l'apparecchio per un attimo per eliminare il composto rimasto.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere un angolo di 45°, quindi tirarla verso di sé.



ACCESSORI PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA

Installazione accessoria

ATTENZIONE: Prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che la testa del robot da cucina sia abbassata.
2. Rimuovere il coperchio del supporto laterale della testa tirandolo in avanti utilizzando la maniglia.
3. Far scorrere il rullo con la taglierina montata nel suo supporto con un angolo di 45° verso destra. Assicurarsi che sia inserito completamente.
4. Ruotare il rullo in senso antiorario fino a portarlo in posizione verticale, finché non si sente uno scatto.
5. Posizionare la ciotola in dotazione o un altro piatto sotto l'uscita della pasta.



Preparare la pasta

1. Preparare e impastare l'impasto, quindi stenderlo accuratamente con una macchina per la pasta. Tagliare l'impasto in sfoglie di pasta con una larghezza massima di 14 cm.

Consiglio: cospargere la pasta stesa con un po' di farina per evitare che si attacchi all'accessorio.

2. Facoltativamente, utilizzando il rullo con la manopola di regolazione: Impostare il rullo al livello 1 per stendere le sfoglie di pasta. Per fare ciò, estrarre delicatamente la manopola di regolazione e ruotarla al livello desiderato. Dopo aver rilasciato la manopola, questa tornerà automaticamente in posizione.
3. Regolare la velocità utilizzando i pulsanti "+" e "-" e premere il pulsante di accensione per confermare la selezione. Si consiglia di seguire le istruzioni fornite nella tabella "IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ". Impostare il tempo utilizzando i pulsanti "+" e "-", quindi premere il pulsante di accensione. Si consiglia di seguire le istruzioni fornite nella tabella "TEMPO CONSIGLIATO".
4. Passare le sfoglie di pasta attraverso la sfogliatrice fino ad ottenere una superficie liscia.
5. Continuare ad aumentare la velocità del rullo fino a quando la sfoglia di pasta non raggiunge lo spessore desiderato.

Importante: quando si utilizza il tagliapasta a rulli da 2 mm, lo spessore dell'impasto non deve superare il livello 4-5. Quando si utilizza il tagliapasta a rulli da 6 mm, lo spessore dell'impasto deve essere impostato al massimo sul livello 3-5.

Importante: non inserire dita, altre parti del corpo o oggetti nell'apertura di attacco.

Importante: non inserire l'impasto srotolato nell'accessorio.

6. Il dispositivo si fermerà automaticamente. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione.

Suggerimento: per interrompere l'operazione in qualsiasi momento, premere il pulsante di accensione.

7. Utilizzare la pasta preparata oppure lasciarla essiccare per un utilizzo successivo.

SUGGERIMENTO: Dopo aver terminato, smontare il rullo e il tagliapasta e attendere circa 30 minuti.

Non immergere l'accessorio per fare la pasta in acqua o altri liquidi. Utilizzare un panno umido, morbido e pulito per pulire l'alloggiamento dell'accessorio. Utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno per pulire il tagliapasta e il tagliapasta. Asciugare accuratamente gli elementi puliti con un panno asciutto, morbido e pulito.

Per rimuovere la camera di macinazione, tenere premuto il pulsante, ruotare la camera in senso orario fino a raggiungere un angolo di 45°, quindi tirarla verso di sé.



PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

- Prima di iniziare una qualsiasi delle attività descritte di seguito, scollegare il dispositivo.
 - L'apparecchio deve essere pulito subito dopo aver terminato il lavoro, poiché i residui di cibo essiccato potrebbero rendere difficile lo smontaggio degli accessori e complicare la pulizia.
 - Non utilizzare detergenti aggressivi per pulire le parti del dispositivo.
 - La maggior parte degli elementi può essere lavata in lavastoviglie. Ricordatevi di non lavare in questo modo la camera di macinazione, il vassoio della tramoggia, il dado di bloccaggio, la coclea della camera di macinazione e la base del dispositivo.
 - Dopo ogni pulizia, applicare uno strato sottile di olio vegetale sulla lama di taglio e sulle piastre metalliche della camera di macinazione.
1. Rimuovere tutti gli accessori utilizzati e smontarli completamente.
Nota: non smontare le lame del contenitore del frullatore dalla base del contenitore. Pulirle accuratamente con un panno morbido, umido e pulito.
 2. Lavare ogni parte con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.
Nota: non immergere l'accessorio per la pasta in acqua o altri liquidi. Utilizzare un panno umido, morbido e pulito per pulire l'alloggiamento dell'accessorio. Utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno per pulire il tagliapasta. Asciugare accuratamente gli elementi puliti con un panno asciutto, morbido e pulito.
 3. Sciacquare ogni parte con acqua calda e pulita.
 4. Asciugare accuratamente tutte le parti.
 5. Per pulire il corpo del robot da cucina, utilizzare un panno umido e asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|--|
| Il dispositivo non funziona | La spina di alimentazione è scollegata dalla presa a muro. | Collegare la spina di alimentazione alla presa a muro. |
| Il frullatore non funziona | Il frullatore non è installato correttamente. | Installare il frullatore seguendo le istruzioni di montaggio degli accessori del frullatore. |
| Il frullatore, la camera di macinazione o la camera di taglio cadono dal loro supporto | Gli accessori non sono installati correttamente. | Montare gli accessori seguendo le istruzioni di montaggio degli accessori del robot da cucina. |
| Il tappo del frullatore perde | Il tappo non è stato installato correttamente. | Interrompere il funzionamento del dispositivo, togliere il tappo e reinstallarlo correttamente. |
| L'unità mescola/macina/taglia male | L'impostazione della potenza è troppo bassa. | Utilizzare „+“ per impostare una velocità maggiore. |
| | La carne non è stata pulita e/o i pezzi sono troppo grandi. | Pulire la carne e/o tagliarla in pezzi più piccoli. |
| | Il coltello da taglio è stato installato sul lato sbagliato. | Installare il coltello da taglio con il lato convesso rivolto verso l'interno del dispositivo. |
| | Il dispositivo si è surriscaldato. | Spegnere l'unità, staccare la spina e lasciarla raffreddare per almeno 60 minuti. |
| | Il coltello da taglio o un'altra parte si è usurata. | Sostituire la parte usurata con una nuova consigliata dal produttore. |
| Il dispositivo si spegne durante il funzionamento | L'unità è stata utilizzata per troppo tempo. | Spegnere l'unità, scollegarla e lasciarla raffreddare per almeno 60 minuti. Non utilizzare il dispositivo per più di 15 minuti alla volta. |
| | La carne non è stata pulita e/o i pezzi sono troppo grandi. | Pulire la carne e/o tagliarla in pezzi più piccoli. |
| | Il dispositivo è danneggiato. | Scollegare il dispositivo e contattare l'assistenza Yoer. |

AMBIENTE



Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Contattare il comune locale per conoscere il punto di raccolta più vicino.

GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto include difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità alle istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto. La garanzia non si applica a difetti derivanti da usura naturale di componenti o oggetti fragili come articoli in vetro e ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente né altri diritti garantiti dalle leggi in materia di acquisto di elettrodomestici.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o Yoer Service. Durante l'invio della richiesta, allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una prova di acquisto.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

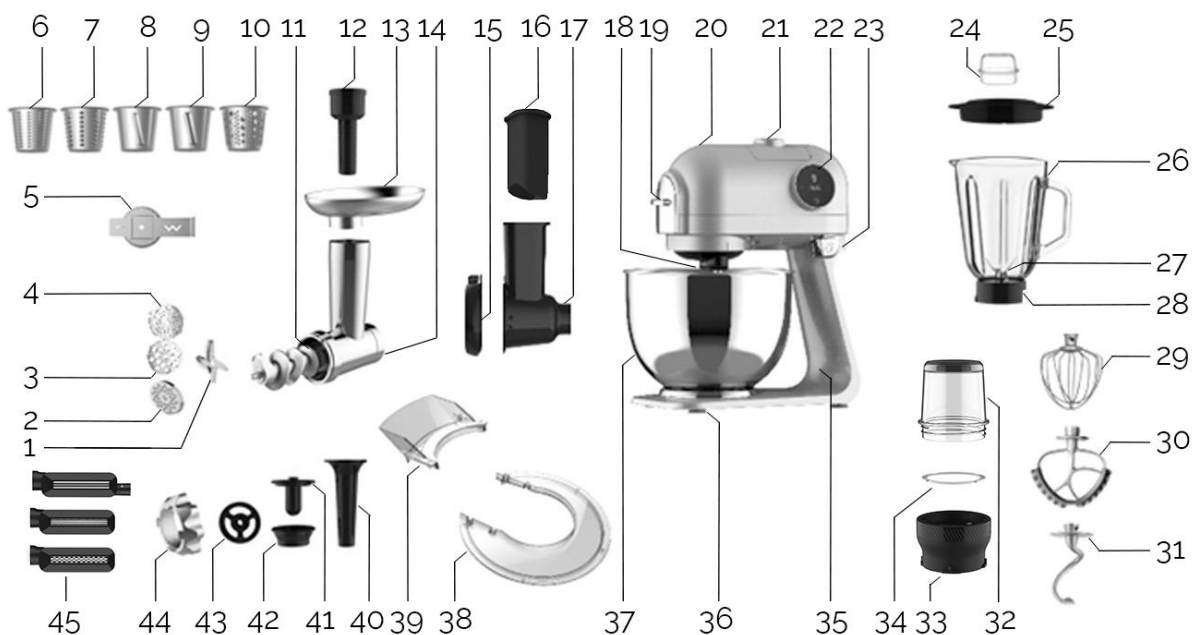
1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego światła słonecznego.
5. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
6. To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane i zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
7. Przechowuj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
8. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
9. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
11. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odtaczaj urządzenie od zasilania zawsze po zakończonej pracy.

12. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do przenoszenia oraz czyszczenia.
13. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
14. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.
15. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
16. Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie wyłącz je, a następnie odłącz je od zasilania, pozwól robotowi stygnąć przez 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
17. Jeżeli system automatycznego zabezpieczenia przed przegrzaniem często wyłącza urządzenie skontaktuj się z serwisem producenta.
18. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy / obciążenia przedłużacza.
19. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
20. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
21. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
22. Nie używaj akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta, gdyż może spowodować to niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
23. Nie wkładaj palców, ani żadnych innych części ciała do miski, blendera, komory mielenia, otworu wylotowego, szatkownicy, przystawki do przyrządzania makaronu ani żadnych innych otworów bazy robota czy zamocowanych akcesoriów podczas pracy urządzenia. Do włączania produktów do komory mielenia przystawki do mielenia mięsa czy szatkownicy należy używać popychaczy załączonych w zestawie.

24. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
25. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi młynka i blendera, opróżniania kielicha oraz w trakcie czyszczenia.
26. Ostrza blendera są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Podczas pracy ostrzy nigdy nie dotykaj kielicha od środka i nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów do środka.
27. Używaj blendera tylko z ciasno zamkniętą pokrywą i założoną miarką.
28. Nigdy nie umieszczaj gorących składników w kielichu.
29. Nie miksuj w blenderze produktów spożywczych bez dodatku płynów i nie pozwól ostrzom pracować bez żadnej żywności, ponieważ może to spowodować zatarcie silnika. Jeśli większość składników osiadła na ściankach kielicha wyłącz blender i zeskrob składniki ze ścianek za pomocą plastikowej lub silikonowej szpatułki.
30. Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności roboczej kielicha blendera (1,5 l), ani maksymalnej pojemności roboczej miski młynka.
31. Używaj urządzenie w odcinkach czasu nie dłuższych niż 10 minut. Pozwól robotowi stygnąć przez 30 minut pomiędzy każdym użyciem.
32. Nigdy nie przekraczaj maksymalnego dozwolonego czasu oraz maksymalnych dozwolonych prędkości korzystając z poszczególnych akcesoriów robota kuchennego.
33. Nie używaj maszynki do mięsa do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów.
34. Przed mieleniem w przystawce do mielenia mięsa należy je oczyścić z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.
35. Podczas pracy urządzenia miska musi zawsze być zamontowana.
36. Nie ograniczaj przepływu powietrza pod spodem urządzenia.

37. Większość elementów wyposażenia robota można myć w zmywarce. Pamiętaj, żeby nie myć w ten sposób komory mielenia, tacki, pierścienia mocującego, ślimaka, przystawki do przyrządzania makaronu oraz bazy urządzenia.
38. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
39. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
40. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
41. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
42. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

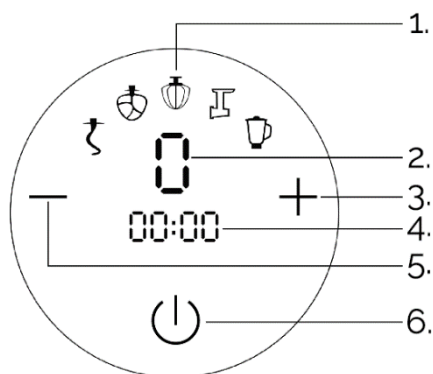
POZNAJ SWÓJ ROBOT KUCHENNY



| | |
|---|--|
| 1. Nożyk | 24. Miarka blendera |
| 2. Sitko drobne | 25. Pokrywa blendera |
| 3. Sitko grube | 26. Kielich |
| 4. Sitko średnie | 27. Ostrza blendera |
| 5. Nasadka do ciastek | 28. Podstawa blendera |
| 6. Tarka do siekania na cienkie wiórki | 29. Trzepaczka |
| 7. Tarka do siekania na grube wiórki | 30. Mieszadło |
| 8. Tarka do krojenia na cienkie plasterki | 31. Hak |
| 9. Tarka do krojenia na grube plasterki | 32. Miska młynka |
| 10. Tarka do ucierania/drobного szatkowania | 33. Moduł z ostrzami młynka |
| 11. Ślimak komory mielenia | 34. Uszczelka młynka |
| 12. Popychacz główny | 35. Podstawa robota |
| 13. Tacka komory mielenia | 36. Nóżki antypoślizgowe |
| 14. Komora mielenia | 37. Misa robota z uchwytem |
| 15. Osłona komory szatkownicy | 38. Osłona misy |
| 16. Popychacz szatkownicy | 39. Podajnik |
| 17. Komora szatkownicy | 40. Nasadka do kielbas |
| 18. Oś elementu mieszającego | 41. Nasadka do kebbe/kibbeh |
| 19. Osłona bocznego gniazda głowicy | 42. Element wylotowy nasadki do kebbe/kibbeh |
| 20. Głowica robota | 43. Sitko nasadek do kielbas i ciastek |

| | |
|--------------------------------------|---|
| 21. Osłona górnego gniazda głowicy | 44. Pierścień mocujący |
| 22. Panel sterowania z wyświetlaczem | 45. Akcesoria do przyrządzania makaronu |
| 23. Przycisk podnoszenia głowicy | |

POKRĘTŁO STEROWANIA



1. Zalecane akcesorium
2. Wybrana prędkość
3. Przycisk zwiększania prędkości oraz czasu
4. Wybrany czas
5. Przycisk zmniejszania prędkości oraz czasu
6. Włącznik / wyłącznik

DANE TECHNICZNE

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Moc | 1200W |
| Napięcie / Częstotliwość | 220-240V~ 50/60Hz |

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Dokładnie umyj urządzenie oraz wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem.












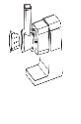

UWAGA

PODCZAS PRACY URZĄDZENIA LUB GDY NIE JEST ONO WŁĄCZONE, ALE JEST PODŁĄCZONE DO ZASILANIA NIE WOLNO WKŁADAĆ PALCÓW, ANI ŻADNYCH INNYCH CZĘŚCI CIAŁA DO MISY, KOMORY MIELENIA, PRZYSTAWKI DO PRZYRZĄDZANIA MAKARONU, OTWORU WYLOTOWEGO, SZATKOWNICY, ANI ŻADNYCH INNYCH OTWORÓW BAZY URZĄDZENIA CZY ZAMOCOWANYCH AKCESORIÓW, GDYŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIELESNE. DO WPROWADZANIA ŻYWNOŚCI DO PRZYSTAWKI DO MIELENIA MIĘSA ORAZ SZATKOWNICY SŁUŻĄ ZAŁĄCZONE POPYCHACZE.

WAŻNE:

- Jeżeli podczas pracy zaobserwujesz, że urządzeniu ciężko jest zmielić, poszatkować, czy wymieszać produkty, użyj „+” by zwiększyć moc. Jeżeli na najwyższym ustawieniu urządzenie nadal działa z widocznym oporem, wyłącz je i użyj składników o rzadszej konsystencji.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych dozwolonych czasów oraz maksymalnych dozwolonych prędkości korzystając z poszczególnych akcesoriów robota kuchennego.
- Nie używaj więcej niż jednej funkcji urządzenia naraz.
- Nie miksuj w blenderze produktów spożywczych bez dodatku płynów i nie pozwól ostrzom pracować bez żadnej żywności, ponieważ może to spowodować zatarcie silnika.
- Maksymalna masa składników nie może przekraczać 1 kg.
- Podczas pracy urządzenia misa musi zawsze być zamontowana.
- Delikatny ruch głowicy podczas pracy jest zjawiskiem normalnym. W przypadku, gdy głowica rusza się bardzo mocno zmniejsz prędkość pracy robota.
- Przed przystąpieniem do pracy zapoznaj się z tabelą ustawień prędkości i zalecanych czasów.

USTAWIENIA PRĘDKOŚCI

| Prędkość pracy |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ Zalecana ✓ Dozwolona X Niedozwolona

MAKSYMALNY DOZWOLONY CZAS PRACY

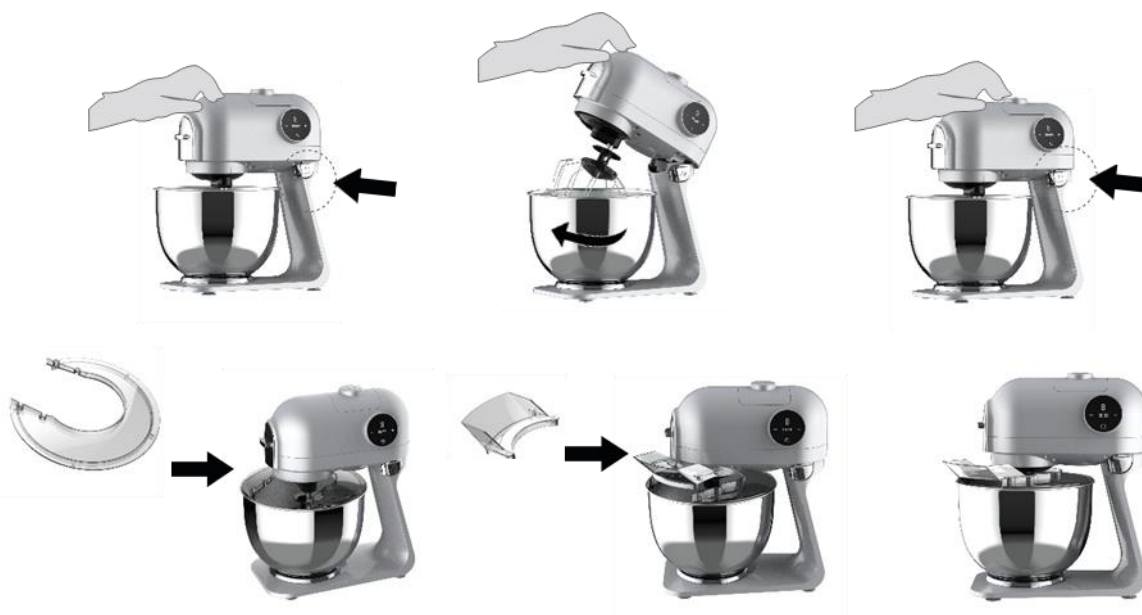
| Akcesorium | Czas |
|--------------------------------------|-------------|
| Hak | 5 min |
| Mieszadło | 5 min |
| Trzepaczka | 6 min |
| Blender | 2 min |
| Szatkownica | 10 min |
| Przystawka do mielenia mięsa | 6 min |
| Nasadka do kielbas | 6 min |
| Nasadka do ciastek | 6 min |
| Nasadka do kebbe / kibbeh | 6 min |
| Młynek | 30 s |
| Przystawka do przyrządzania makaronu | 10 min |

MIKSER

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Naciśnij przycisk podnoszenia głowicy, a następnie ponieś głowicę ku górze aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
3. Nałóż mieszadło, hak lub trzepaczkę na oś elementu mieszającego tak, by wypustka na osi wsunęła się w wyżłobienie w gnieździe elementu mieszającego. Dociśnij, aż poczujesz opór, a następnie przekręć element w prawo. Charakterystyczne kliknięcie informuje o prawidłowym zamontowaniu elementu mieszającego.
4. Umieść misę w gnieździe mocującym. Przekręć ją w prawo, aż poczujesz opór. Wrzuć do niej składniki.
5. Przytrzymując głowicę robota, naciśnij przycisk podnoszenia głowicy i opuść głowicę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
6. Nałóż na misę ostonę w taki sposób, by podajnik zamontować w kierunku umożliwiającym wygodne dodawanie składników podczas pracy robota. Umieść podajnik w miejscu wycięcia ostony, a następnie dociśnij, by połączyć oba elementy.



Elementy mieszające:



Mieszadło – służy do przygotowywania ciast o rzadszej konsystencji (np. ciasto na naleśniki)



Trzepaczka – służy do ubijania jajek bądź śmietany



Hak – służy do zagniatania gęstych ciast (np. ciasta kruchego czy drożdżowego)

Miksowanie

UWAGA: Element mieszający urządzenia kręci się jeszcze przez moment po wyłączeniu urządzenia czy odłączeniu zasilania.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Opcjonalnie, możesz dodawać składniki podczas pracy poprzez podajnik umieszczony w osłonie miski, uważając przy tym by palce czy inne części ciała bądź ubioru nie dostały się do wewnątrz.
4. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.

Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.

5. Przed podniesieniem głowicy robota i demontażem miski zdejmij podajnik oraz osłonę miski.
6. Aby zdemontować element mieszający dociśnij go do osi, przekręć w lewo i wysuń z mocowania.

BLENDER

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się że głowica robota jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Wrzuć składniki do kielicha i zamknij pokrywę dociskając ją do końca. Osłona dziubka kielicha na pokrywie powinna być do niego równomiernie dopasowana.
3. Włóż miarkę do gniazda na pokrywie i przekręć w prawo, aż poczujesz opór. Wykonaj próbę podniesienia zamontowanej miarki – jeśli da się ją częściowo podnieść, oznacza to, iż jest zamontowana nieprawidłowo, co może skutkować w wyciekaniu zawartości kielicha podczas pracy blendera.
4. Zdejmij osłonę górnego gniazda głowicy pociągając ją ku górze.
5. By zamontować kielich w górnym gnieździe głowicy skieruj wypustki otaczające pierścień blendera w kierunku wolnych przestrzeni w gnieździe, a następnie przekręć kielich ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Używanie blendera

UWAGA: Nie używaj blendera do miksowania ciast lub kruszenia twardych produktów takich jak orzechy, kości czy inne twarde przedmioty.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Opcjonalnie, podczas przygotowywania produktów możesz chwilowo zatrzymać pracę blendera poprzez naciśnięcie wyłącznika i zdemonstrować miarkę poprzez przekręcenie jej w lewo i pociągnięcie ku górze. Pozwoli to na dodanie składników bez otwierania pokrywy.
4. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.
5. Przekręć kielich ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara by go zdemonstrować.
6. Przymocuj osłonę górnego gniazda głowicy poprzez dociśnięcie jej, aż poczujesz opór.

MŁYNEK

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się że głowica robota jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Odkręć moduł z ostrzami młynka wraz z uszczelką, a następnie wsyp suche składniki takie jak ziarna kawy, orzechy czy zioła do miski młynka i przykręć moduł z ostrzami wraz z uszczelką do miski młynka do momentu, aż poczujesz opór. Nie przekraczaj poziomu maksymalnego oznaczonego na szklanej misce młynka.
3. Zdejmij osłonę górnego gniazda głowicy pociągając ją ku górze.
4. By zamontować młynek w górnym gnieździe głowicy skieruj wypustki otaczające pierścień młynka w kierunku wolnych przestrzeni w gnieździe, a następnie przekręć młynek ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Używanie młynka

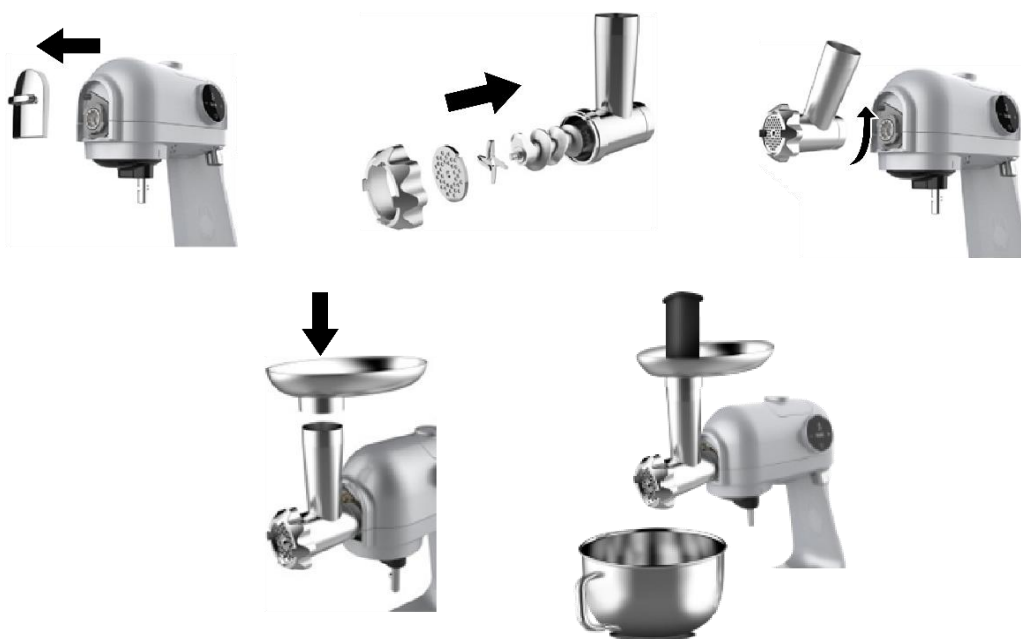
1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.
Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.
4. Przekręć młynek ruchem zgodnym z ruchem wskazówek zegara by go zdemontować.
5. Przymocuj osłonę górnego gniazda głowicy poprzez dociśnięcie jej, aż poczujesz opór.

PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się że głowica robota jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia, aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż nożyk na końcówkę ślimaka wypukłą stroną do wewnątrz, uważając przy tym żeby nie przeciąć się ostrzami.
5. Nałóż wybrane sitko na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w sitku. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
6. Przekręć komorę mielenia ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
7. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



Przydatna informacja: Górną pokrywę popychacza maszynki do mięsa można otworzyć pociągając ją ku górze i użyć go jako schowek na sitka lub nasadki do makaronu.

Mielenie

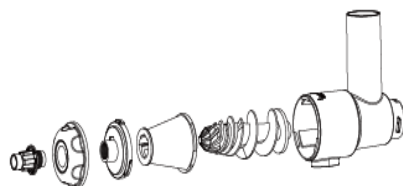
UWAGA: Nie używaj maszynki do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów. Przed mieleniem należy oczyścić mięso z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj kawałki mięsa do podajnika i dociskaj je popychaczem
4. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.

Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.

WSKAZÓWKA: Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.

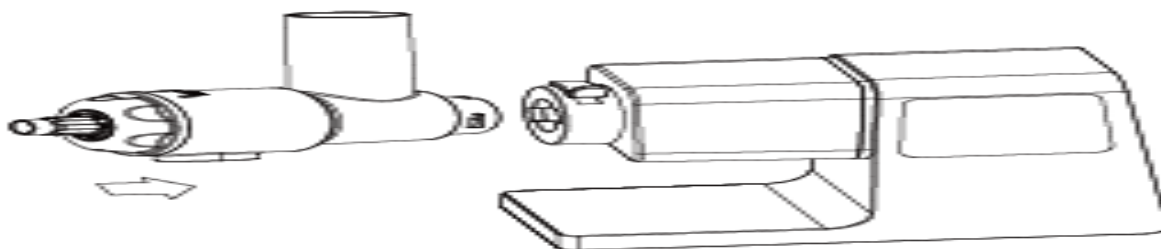


SZATKOWNICA

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica robota jest opuszczona i misa jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Umieść dowolną tarkę w komorze szatkownicy i przekręć ją w prawo aż poczujesz opór, a następnie przymocuj osłonę komory szatkownicy.
4. Wsuń komorę szatkownicy do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
5. Przekręć komorę szatkownicy ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
6. Wsuń popychacz do górnego otworu komory szatkownicy.



Szatkowanie

UWAGA

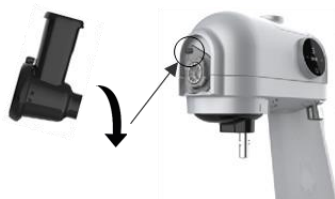
Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania szatkownicy, gdyż jej tarka tnąca jest odstępiona podczas pracy. Nie wolno wkładać palców, ani żadnych innych części ciała oraz przedmiotów do otworu wylotowego bądź wlotowego komory.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj jedzenie do górnego otworu szatkownicy i dociskaj je popychaczem szatkownicy.
4. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.

Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.

Przydatna informacja: Szatkownicy możesz użyć, by przygotować miazgę na placki ziemniaczane, kopytka itp., jak również rozdrobnić warzywa, owoce czy przygotować wiórki czekoladowe lub kokosowe.

Aby zdemontować komorę szatkownicy, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



NASADKA DO KIEŁBAS

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż sitko nasadek do kiełbas i ciastek na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w nasadce. Szersza strona sitka powinna być skierowana do wewnątrz komory.
5. Nałóż na sitko nasadkę do kiełbas, po czym nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
7. Przekręć komorę mielenia ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
8. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



Formowanie kielbasy

1. Namocz flak w letniej wodzie przez 10 minut przed przystąpieniem do nabijania.
2. Nałóż mokry flak na plastikową nasadkę. Jeżeli flak przykleja się do nasadki, zwilż go dodatkowo wodą.
3. Podłącz urządzenie do zasilania.
4. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
5. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio zmielone i przyprawione mięso do podajnika i dociskaj je popychaczem jednocześnie formując kielbasy.
6. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.

Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.

WSKAZÓWKA: Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.

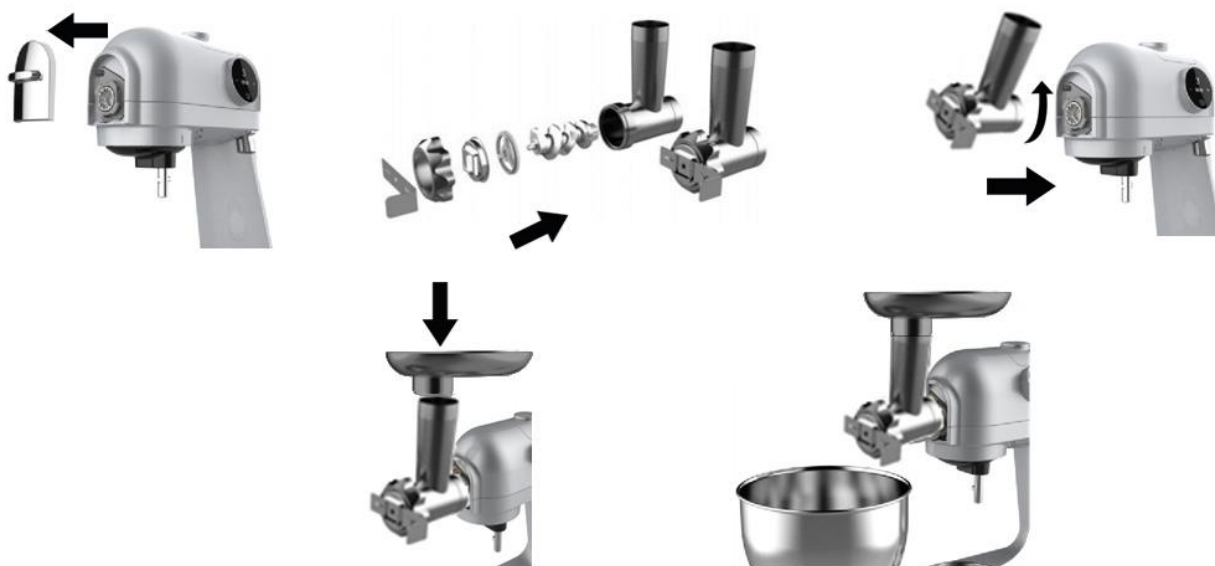


NASADKA DO CIASTEK

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż sitko nasadek do kiełbas i ciastek na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w nasadce. Szersza strona sitka powinna być skierowana do wewnątrz komory.
5. Nałóż na sitko nasadkę do ciastek (bez blaszki formującej), po czym nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń blaszkę formującą w szczelinę nasadki do ciastek.
7. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
8. Przekręć komorę mielenia ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
9. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.
10. Wybierz kształt ciastek przesuwając blaszkę w pożądaną pozycję.

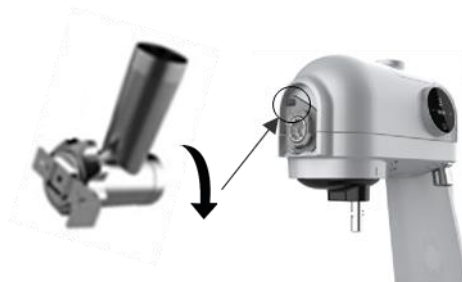


Przygotowywanie ciastek

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
 2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
 3. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio przygotowane ciasto do górnego otworu komory mielenia i dociskaj je popychaczem.
 4. Odcinaj wytłaczane ciastka nożem, by uzyskać pożądane długości ciastek.
 5. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.
- Wskazówka:** By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.
6. Upiecz ciastka w piekarniku zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.

WSKAZÓWKA: Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego ciasta.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



NASADKA DO KEBBE / KIBBEH

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż na ślimak nasadkę do kebbe / kibbeh, po czym nałóż i dociśnij element wylotowy nasadki węższą stroną na zewnątrz. Następnie nałóż i dokręć pierścień mocujący.
5. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
6. Przekręć komorę mielenia ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
7. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



Przygotowywanie kebbe / kibbeh

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
3. Wyjmij popychacz, wkładaj uprzednio przygotowaną mieszankę i dociskaj ją popychaczem.
4. Przycinaj wytłaczaną rurkę na odcinki pożądanej długości.
5. Włóż nadzienie do każdego odcinka otrzymanej rurki i dociśnij jej końce.
6. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.
Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.
7. Smaż zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.

WSKAZÓWKA: Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego ciasta.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



PRZYSTAWKA DO PRZYRZĄDZANIA MAKARONU

Montaż akcesoriów

UWAGA: Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona.
2. Zdejmij osłonę bocznego gniazda głowicy pociągając ją za uchwyt do przodu.
3. Wsuń wybraną rolkę wraz z wybranym zamontowanym nożem do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
4. Przekręć rolkę ruchem przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
5. Umieść dołączoną misę lub inne naczynie pod wylotem makaronu.



Przygotowywanie makaronu

1. Przygotuj i zagnieć ciasto, a następnie rozwałkuj je dokładnie za pomocą wałka do makaronu. Potnij ciasto na płaty makaronu o szerokości do 14 cm.

Wskazówka: Posyp rozwałkowane ciasto mąką by zapobiec przyklejeniu się ciasta do przystawki.

2. Opcjonalnie, korzystając z rolki z pokrętkiem: Wybierz najmniejszy poziom grubości, aby rozwałkować płaty makaronu. W tym celu należy lekko wyciągnąć pokrętko regulacyjne i obrócić je dożądanego poziomu. Po zwolnieniu pokrętkła, automatycznie wskoczy ono z powrotem na miejsce.
3. Dobierz prędkość za pomocą „+” i „-” i naciśnij włącznik by zaakceptować wybór. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „USTAWIENIA PRĘDKOŚCI”. Ustaw czas za pomocą „+” i „-”, a następnie naciśnij włącznik. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „ZALECANY CZAS”.
4. Przepuszczaj płaty makaronu przez rolkę, aż do uzyskania gładkiej powierzchni.
5. Kontynuuj zwiększanie poziomu grubości za pomocą pokrętkła, aż do momentu, gdy płaty makaronu osiągną żądaną grubość.

Ważne: Podczas korzystania z noża tnącego 2 mm, grubość ciasta nie powinna przekraczać 4-5 poziomu. Natomiast przy użyciu noża tnącego 6 mm, grubość ciasta również powinna być ustawiona maksymalnie na 3-5 poziom.

Ważne: Nie umieszczaj palców, ani żadnych innych części ciała oraz przedmiotów w otworze przystawki.

Ważne: Nie umieszczaj w przystawce nierozwałkowanego ciasta.

6. Urządzenie zakończy pracę automatycznie. Odłącz wówczas urządzenie od zasilania.

Wskazówka: By móc zatrzymać pracę w wybranym momencie naciśnij włącznik.

7. Użyj przyrządzony makaron lub pozostaw go do wyschnięcia do późniejszego użycia.

WSKAZÓWKA: Po skończonej pracy zdemontuj przystawkę, a następnie odczekaj ok. 30 minut. Nie zanurzaj przystawki do przyrządzania makaronu w wodzie ani w żadnych innych płynach. Do czyszczenia obudowy akcesoriów użyj wilgotnej, miękkiej, czystej szmatki. Do czyszczenia ostrzy oraz wnętrza rolki użyj pędzla lub drewnianego patyczka. Osusz dokładnie umyte elementy suchą, miękką, czystą szmatką.

Aby zdemontować przystawkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA:

- Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności wyłącz robot, a następnie odłącz urządzenie od zasilania.
 - Czyszczenie należy wykonać tuż po skończeniu pracy, gdyż przyschnięte jedzenie może spowodować problemy z rozebraniem akcesoriów oraz utrudnić proces czyszczenia.
 - Nie używaj żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.
 - Większość elementów wyposażenia robota można myć w zmywarce. Pamiętaj, żeby nie myć w ten sposób komory mielenia, tacki, pierścienia mocującego, ślimaka, akcesoriów do przyrządzania makaronu oraz bazy urządzenia.
 - Po każdym czyszczeniu nałóż cienką warstwę oliwy spożywczej na nożyk i metalowe sitka przystawki do mielenia mięsa.
1. Zdemontuj wszystkie użyte akcesoria i rozłóż je na części pierwsze.
Ważne: Nie demontuj ostrzy kielicha od podstawy kielicha. Umyj je dokładnie miękką wilgotną czystą szmatką.
 2. Umyj każdy element używając ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń.
Ważne: Nie zanurzaj przystawki do przyrządzania makaronu w wodzie ani w żadnych innych płynach. Do czyszczenia obudowy akcesoriów użyj wilgotnej, miękkiej, czystej szmatki. Do czyszczenia ostrzy użyj pędzla lub drewnianego patyczka. Osusz dokładnie umyte elementy suchą, miękką, czystą szmatką.
 3. Optucz każdy element czystą, ciepłą wodą.
 4. Wysusz dokładnie wszystkie części.
 5. Do czyszczenia obudowy robota użyj lekko wilgotnej szmatki, a następnie dokładnie osusz obudowę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| Urządzenie nie działa | Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego. | Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego. |
| Blender nie działa | Blender został nieprawidłowo zamontowany. | Zamontuj blender zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów blendera. |
| Blender, komora mielenia lub szatkownicy wypada z mocowania | Akcesoria zostały niepoprawnie zamontowane. | Zamontuj akcesoria zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów robota. |
| Miarka blendera przecieka | Miarka została nieprawidłowo zamontowana. | Zatrzymaj pracę urządzenia, wyjmij miarkę i zamocuj ją prawidłowo. |
| Robot słabo miesza/ mieli lub szatkuje żywność | Ustawiona moc jest zbyt niska. | Użyj „+” by ustawić wyższą moc. |
| | Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże | Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki. |
| | Nożyk przystawki do mielenia mięsa został zamontowany odwrotnie. | Zamontuj nożyk wypukłą stroną do wewnątrz komory mielenia. |
| | Urządzenie jest przegrzane. | Wyłącz robota, odłącz go od zasilania i pozwól mu stygnąć przez min. 60 minut. |
| | Nożyk lub inny element zużył się. | Wymień część na nową, rekomendowaną przez producenta. |
| Urządzenie wyłącza się podczas pracy | Urządzenie było używane zbyt długo | Wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania i pozwól mu stygnąć przez min. 60 minut. Nie używa robota nieprzerwanie dłużej niż 10 minut. |
| | Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże | Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki. |
| | Urządzenie uległo uszkodzeniu. | Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem Yoer. |

ŚRODOWISKO

■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

MĂSURI DE SALVARE IMPORTANTE

Când folosind electric aparate, de bază Siguranță precauții ar trebui să fie întotdeauna urmate, inclusiv următoarele:

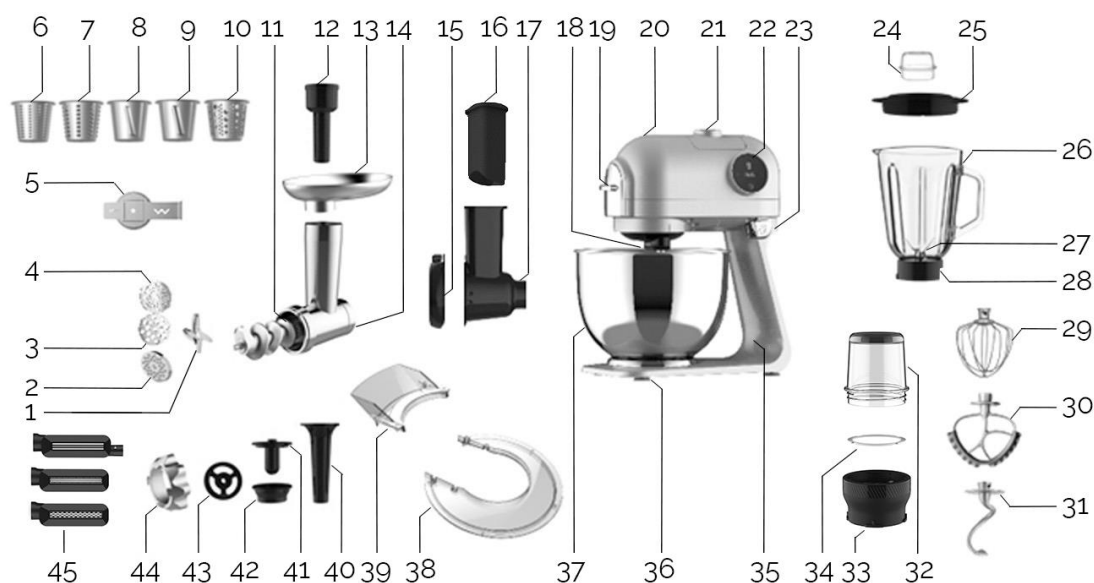
1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
2. Asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde tensiunii indicate pe eticheta de identificare.
3. Asigurați-vă că priza este împământată corespunzător.
4. Țineți aparatul departe de surse de umiditate, căldură și lumina directă a soarelui.
5. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și rănilor, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau în alte lichide.
6. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către cei care nu au experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instruire cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii fără supraveghere.
7. Țineți dispozitivul și cablul de alimentare departe de copiii sub 8 ani.
8. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei, blatului sau să atingă suprafețele fierbinți.
9. Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare sau ștecherul său sunt deteriorate sau în cazul oricărei alte defecțiuni.
10. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie reparat de service-ul producătorului sau de un tehnician calificat pentru a evita vătămările.
11. Opriți dispozitivul înainte de a deconecta. Deconectați întotdeauna dispozitivul după utilizare.

12. Deconectați dispozitivul înainte de transport sau curățare.
13. Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude, deoarece ar putea provoca șoc electric.
14. Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude sau desculț.
15. Dacă în timpul funcționării dispozitivului apare un zgomot sau un miros neobișnuit, opriți-l imediat și scoateți-l din priză.
16. Dacă dispozitivul încetează brusc să funcționeze, opriți-l și deconectați-l imediat, lăsați unitatea să se răcească timp de 60 de minute, conectați-l din nou și porniți-l din nou.
17. Dacă protecția automată la supraîncălzire oprește dispozitivul des, contactați serviciul pentru clienți.
18. Când utilizați un prelungitor, vă rugăm să vă asigurați că nu depășiți puterea maximă nominală de funcționare/sarcina a prelungitorului.
19. Când deconectați dispozitivul, țineți de ștecher, nu de cablu.
20. Nu încercați să reparați, dezasamblați sau modificați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
21. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat de un temporizator extern sau de un sistem separat de telecomandă.
22. Nu utilizați niciodată accesorii nerecomandate de producător, deoarece ar putea cauza funcționarea necorespunzătoare a dispozitivului, deteriorarea sau deteriorarea acestuia.
23. Nu introduceți degetele sau alte părți ale corpului în bol, blender, camera de măcinare, accesoriile de preparare a pastelor, camera de tăiere sau orice alte orificii ale bazei mașinii sau accesoriile instalate. Impingatoarele de alimente furnizate vor fi folosite pentru a introduce produse în camera de măcinare și camera de tăiere.
24. Deconectați dispozitivul înainte de a instala sau scoate accesoriile.
25. Aveți grijă atunci când manipulați lamele de tăiere ale blenderului și al râșniței, când goliți vasul blenderului și în timpul curățării.
26. Lamele de tăiere ale blenderului sunt foarte ascuțite. Există pericol de vătămare. În timpul funcționării, nu atingeți niciodată ulciorul din interior și nu introduceți niciodată obiecte în interiorul acestuia.

-
27. Folosiți blenderul numai cu capacul bine închis și capacul pus.
 28. Nu puneți niciodată ingrediente fierbinți în ulcior.
 29. Nu folosiți blenderul pentru a amesteca ingrediente fără a adăuga lichid și nu lăsați lamele să funcționeze fără alimente în interiorul vasului, deoarece ar putea deteriora motorul. Dacă majoritatea ingredientelor s-au așezat pe pereții ulciorului, opriți blenderul și răzuiți ingredientele de pe pereți folosind o spatulă de plastic sau silicon.
 30. Nu depășiți niciodată capacitatea maximă de lucru a blenderului (1,5 l) și capacitatea maximă de lucru a vasului de râșniță.
 6. Utilizați dispozitivul timp de maximum 10 minute o dată. Lăsați unitatea să se răcească timp de 30 de minute între fiecare utilizare.
 32. Nu depășiți niciodată timpul maxim permis și vitezele maxime permise atunci când utilizați accesorii individuale pentru mașini de bucătărie.
 33. Nu folosiți mașina de tocat carne pentru a măcina oase, nuci sau alte obiecte dure.
 34. Înainte de a măcina în mașina de tocat carne, carnea trebuie curățată de oase, tendoane și grăsime și tăiată în bucăți de aproximativ 2 x 2 x 10 cm. Nu folosiți carne congelată.
 35. Vasul trebuie instalat întotdeauna în timpul funcționării dispozitivului.
 36. Nu limitați fluxul de aer sub dispozitiv.
 37. Majoritatea elementelor pot fi spalate în mașina de spalat vase. Nu uitați să nu spălați camera de măcinare, tava buncărului, piulița de blocare, melcul camerei de măcinare, accesoriiile pentru prepararea pastelor și baza dispozitivului în acest fel.
 38. Utilizați dispozitivul numai în scopurile pentru care a fost prevăzut.
 39. Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat când este pornit.
 40. Aparatul nu este destinat utilizării în exterior.
 41. Acest aparat este destinat numai uzului casnic, pe suprafețe uscate. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.

42. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni.

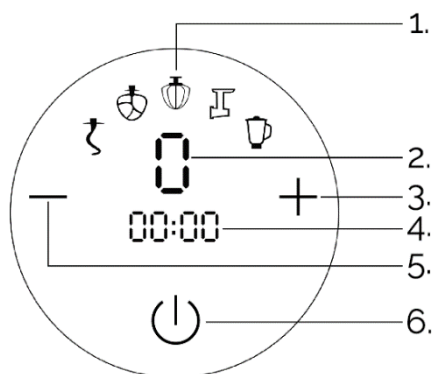
CUNOAȘTE-ȚI MAȘINA DE BUCĂTARE



| | |
|--|--|
| 1. Cuțit de tăiere | 24. Capac blender |
| 2. Placă de tăiere fină | 25. Capacul blenderului |
| 3. Placă de tăiere grosieră | 26. ulcior |
| 4. Placă de tăiere medie | 27. Lame de tăiere pentru blender |
| 5. Atașament cookie | 28. Baza blenderului |
| 6. Răzătoare pentru mărunțire fină | 29. Bătător |
| 7. Răzătoare pentru mărunțire grosieră | 30. Paleta de amestecare |
| 8. Razatoare pentru felierea felii subtiri | 31. Cârlig |
| 9. Răzătoare pentru felia felii groase | 32. Bol râșniță |
| 10. Răzătoare pentru răzuire/tocare fină | 33. Modulul lamei polizorului |
| 11. Snecul camerei de măcinare | 34. Garnitura râșniță |
| 12. Împingător principal de alimente | 35. Baza mașinii de bucătărie |
| 13. Tava buncâr | 36. Picioare anti-alunecare |
| 14. Camera de măcinare | 37. Bol mașină de bucătărie cu mâner |
| 15. Tăiere cameră paznic | 38. Acoperire |
| 16. Cutter împingător alimente | 39. Hrănitor |
| 17. Camera de tăiere | 40. Atașament cârnați |
| 18. Axa element de amestecare | 41. Atașamentul Kebbe /kibbeh |
| 19. Capac de montare a capului lateral | 42. Port de ieșire Kebbe /kibbeh |
| 20. Cap de mașină de bucătărie | 43. Placă de tăiere atașată cârnați și prăjituri |

| | |
|---|--|
| 21. Capac superior de montare a capului | 44. Piuliță de blocare |
| 22. Panou de control cu display | 45. Accesorii pentru prepararea pastelor |
| 23. Maneta de ridicare a capului masinii de bucatarie | |

BUTON DE CONTROL



1. Accesoriu recomandat
2. Nivel de viteză selectat
3. Buton pentru creșterea vitezei și a timpului
4. Timp selectat
5. Buton pentru reducerea vitezei și a timpului
6. Buton PORNIT/OPRIT

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

| | |
|----------------------|-------------------|
| Putere | 1200W |
| Tensiune / Frecvență | 220-240V~ 50/60Hz |

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

Spălați bine dispozitivul și accesoriile sale înainte de prima utilizare.














NU INTRODUCEȚI DEGETELE SAU ALTE PĂRȚI ALE CORPULUI ÎN BOL, CAMERA DE MĂCINARE, PORTUL DE EVACUARE, TĂIETOR, ACCESORIILE PENTRU PREPARAREA PASTEI SAU ORICE ALTE DESCHIDERI ALE DISPOZITIVULUI SAU ACCESORIILE MONTATE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII SAU CÂND DISPOZITIVUL ESTE OPRIT, DAR RĂMÂNE CONECTAT LA CURENT, DEOARECE ACEST LUCRU POATE PROVOCA RĂNI GRAVE. UTILIZAȚI ÎMPINGĂTOARELE DE ALIMENTE FURNIZATE PENTRU A INTRODUCEREA PRODUSE ÎN CAMERELE DE MĂCINARE ȘI TĂIERE.

IMPORTANT:

- Dacă dispozitivul devine considerabil dificil de măcinat, mărunțit sau amestecat, apăsați „+” pentru a crește puterea. Dacă la cea mai mare putere, dispozitivul întâmpină în continuare probleme în a-și face treaba, opriți -l și utilizați ingrediente mai puțin vâscoase.
- Nu depășiți niciodată timpii și vitezele maxime admise atunci când utilizați accesorii individuale pentru mașini de bucătărie.
- Nu utilizați mai mult de o funcționalitate a dispozitivului simultan.
- Nu utilizați blenderul pentru a amesteca ingrediente fără a adăuga lichid și nu lăsați lamele să funcționeze fără alimente în interiorul vasului, deoarece ar putea deteriora motorul.
- Greutatea maximă a ingredientelor este de 1 kg.
- Vasul trebuie instalat întotdeauna în timpul funcționării dispozitivului.
- Capul mașinii de bucătărie se mișcă ușor în timpul funcționării. Dacă se mișcă atât de mult, schimbați nivelul de viteză la unul mai mic.
- Înainte de a începe lucrul, familiarizați-vă cu setările de viteză recomandate și cu tabelul timpilor de lucru.

SETĂRI DE VITEZĂ RECOMANDATE

| Viteză |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |



RECOMANDAT

✓ PERMIS

X INTERZIS

TIMPUL MAXIM PERMIS DE LUCRU

| Accesorii | Timp |
|-----------------------------|--------|
| Cârlig | 5 min |
| Amestecarea vâslă | 5 min |
| Bătător | 6 min |
| Blender | 2 min |
| Cutter | 10 min |
| Carne polizor | 6 min |
| Cârnat atașament | 6 min |
| Atașament pentru cookie-uri | 6 min |
| Kebbe / kibbeh atașament | 6 min |

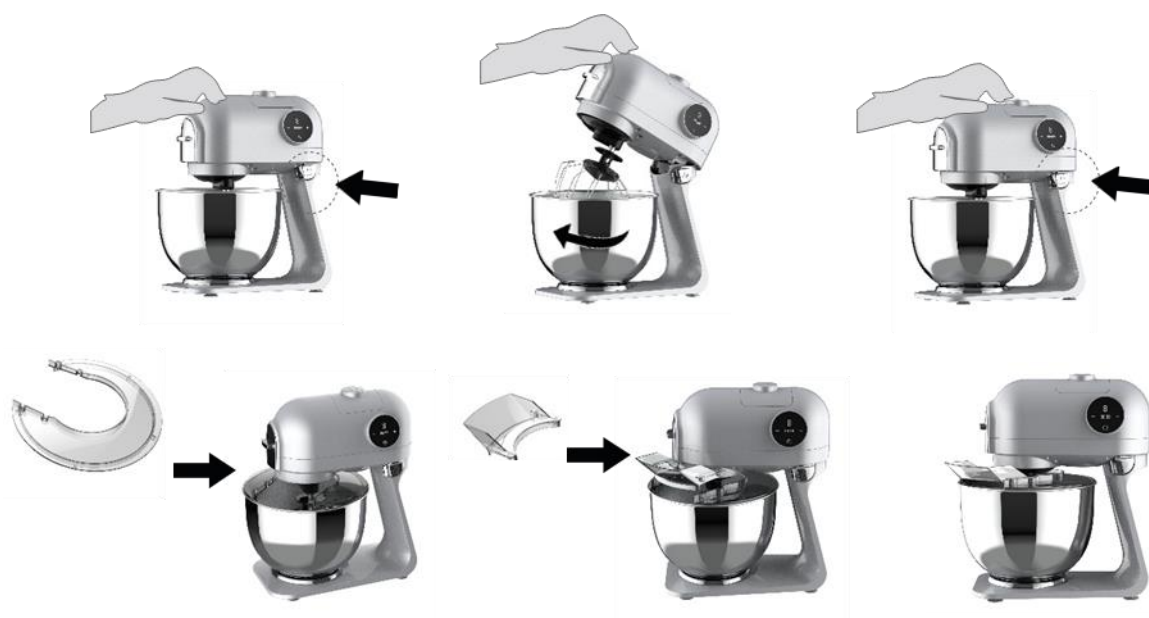
| | |
|-------------------------------|--------|
| Polizor | 30 s |
| Prepararea pastelor accesorii | 10 min |

MIXER

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă.
2. Apăsați pârghia de ridicare a capului mașinii de bucătărie și ridicați capul în sus până când auziți un clic în poziție.
3. Puneți paleta de amestecare, cârligul sau batătorul pe axa elementului de amestecare, astfel încât inserția de pe axă să alunece în canelura de pe suportul elementului de amestecare. Împingeți-l până când simțiți rezistență, apoi răsuciți-l în sensul acelor de ceasornic. Un „clic” caracteristic informează că elementul de amestecare a fost instalat corect.
4. Așezați vasul în suportul său. Răsuciți-l în sensul acelor de ceasornic până simțiți rezistență. Pune ingredientele înăuntru.
5. În timp ce țineți capul mașinii de bucătărie, apăsați pârghia de ridicare și coborâți-o până când auziți un clic în poziție.
6. Așezați capacul pe bol într-un mod care vă permite să montați alimentatorul într-o direcție care facilitează adăugarea convenabilă a ingredientelor în timpul funcționării mașinii de bucătărie. Poziționați alimentatorul în zona decupată a capacului și apoi apăsați ferm pentru a conecta ambele componente.



Elemente de amestecare:

Paletă de amestecare – pentru prepararea aluatului cu vâscozitate scăzută (cum ar fi aluatul pentru clătite)



Tel – pentru baterea ouălor sau a smântânii



Cârlig – pentru frământarea aluaturilor dense (cum ar fi aluatul fraged sau aluatul dospit)

Amestecare

ATENȚIE: Elementul de amestecare continuă să se rotească pentru un moment după ce dispozitivul a fost oprit sau deconectat.

1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setati ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Opțional, puteți adăuga ingrediente în timp ce mașina rulează prin alimentatorul situat în capacul bolului, având grijă să vă asigurați că degetele sau alte părți ale corpului sau îmbrăcămintea nu pătrund înăuntru.
4. Dispozitivul își va termina automat funcționarea.
Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.
5. Înainte de a ridica capul mașinii de bucătărie și de a scoate vasul, mai întâi scoateți alimentatorul și capacul.
6. Pentru a scoate elementul de amestec, împingeți-l spre ax, răsuciți în sens invers acelor de ceasornic și trageți-l din suport.

BLENDER

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborâte și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Puneți ingredientele în vas și închideți capacul apăsând-o complet. Capacul gurii de pe capac trebuie să îl acopere complet.
3. Puneți capacul în suportul său de pe capac și răsuciți-l în sensul acelor de ceasornic până când simțiți că se fixează în poziție. Încercați să trageți capacul în sus – dacă poate fi parțial ridicat, înseamnă că a fost instalat incorect, ceea ce poate duce la scurgerea conținutului din vas în timpul funcționării blenderului.
4. Scoateți capacul de sus a capului ținându-l trăgând în sus.
5. Pentru a monta vasul blenderului în suportul superior al capului, aliniați proeminențele din jurul inelului blenderului cu spațiile deschise din suport, apoi răsuciți vasul în sens invers acelor de ceasornic.



Folosind blenderul

ATENȚIE: Nu utilizați blenderul pentru a amesteca aluatul sau a zdrobi obiecte dure, cum ar fi nuci, oase sau altele.

1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setați ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Opțional, în timpul pregătirii produselor, puteți întrerupe temporar funcționarea blenderului apăsând butonul ON/OFF și decuplați paharul de măsurare rotind-o spre stânga și trăgând-o în sus. Acest lucru vă va permite să adăugați ingrediente fără a deschide capacul.
4. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.
5. Scoateți blenderul răsucindu-l în sensul acelor de ceasornic.
6. Reinstalați capacul de sus a capului apăsând-l până când simțiți rezistență.

POLIZOR

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborâte și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Deșurubați modulul de lame cu sigiliul, apoi turnați ingrediente uscate, cum ar fi boabe de cafea, nuci sau ierburi în vasul de râșniță și înșurubați modulul de lame cu sigiliul înapoi pe vasul de râșniță până când simțiți rezistență. Nu depășiți nivelul maxim marcat pe vasul de râșniță de sticlă.
3. Scoateți capacul de sus a capului ținându-l trăgând în sus.
4. Pentru a monta polizorul în suportul superior al capului, aliniați proeminențele care înconjoară inelul polizorului cu spațiile deschise din suport, apoi răsuciți polizorul în sens invers acelor de ceasornic.



Folosind râșnița

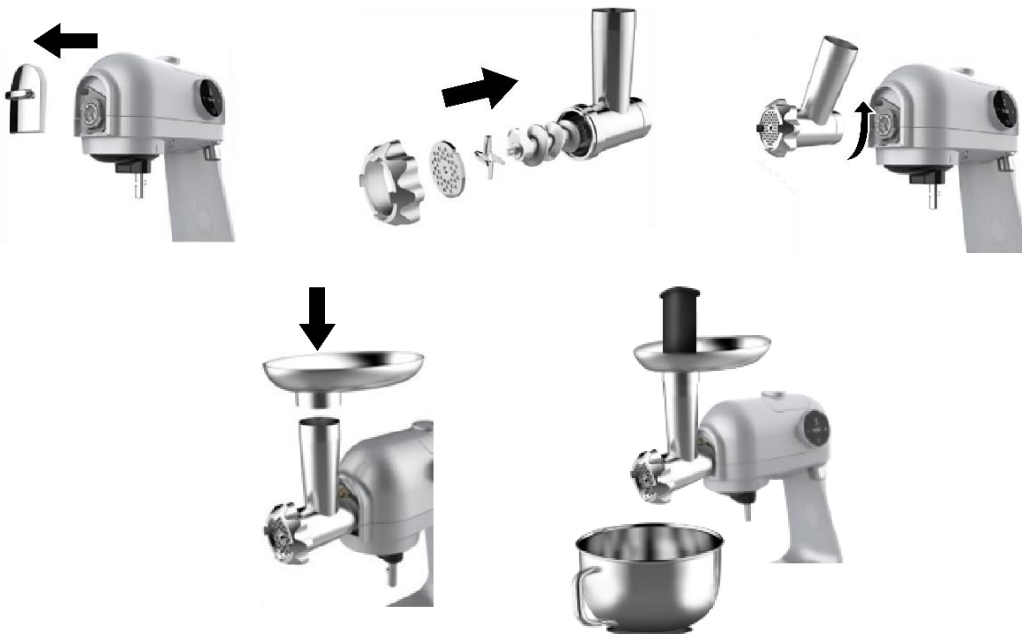
1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setați ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.
Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.
4. Scoateți râșnița răsucind-o în sensul acelor de ceasornic.
5. Reinstalați capacul de sus a capului apăsând-l până când simțiți rezistență.

MAȘINĂ DE TOCĂT CARNE

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborâte și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Glisați șnecul în camera de măcinare până când simțiți că se fixează în poziție.
4. Puneți cuțitul de tăiere pe melc, cu partea convexă spre interior, având grijă să nu vă tăiați cu lamele.
9. Puneți placa de tăiere aleasă pe șneac astfel încât să se potrivească inserția rotundă de pe camera de tăiere la canelura de pe placa de tăiere. Puneți și strângeți piulița de blocare.
5. Glisați camera de măcinare în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
6. Răsuciți camera de măcinare în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
7. Împingeți tava buncărului în camera de măcinare. Introduceți împingătorul principal de alimente în deschiderea din partea superioară a camerei de măcinare.



Informații utile: Capacul din partea superioară a dispozitivului principal de împingere a alimentelor poate fi deschis trăgându-l în sus.

Îl puteți folosi pentru depozitarea plăcilor de tăiat sau a accesoriilor pentru paste.

Slefuire

ATENȚIE: Nu folosiți dispozitivul pentru a măcina oase, nuci sau alte obiecte dure. Înainte de măcinare, carnea trebuie curățată de oase, tendoane și grăsime și tăiată în bucăți de aproximativ 2 x 2 x 10 cm. Nu folosiți carne congelată.

1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setați ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Scoateți împingătorul de alimente, introduceți bucăți de carne în buncăr și împingeți-le cu împingătorul de alimente.
4. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.

Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.

SFAT: După utilizare, puneți o bucată de pâine în camera de măcinat și porniți dispozitivul pentru o clipă pentru a elimina carnea rămasă.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când ajungeți la 45°, apoi trageți-o spre dvs.

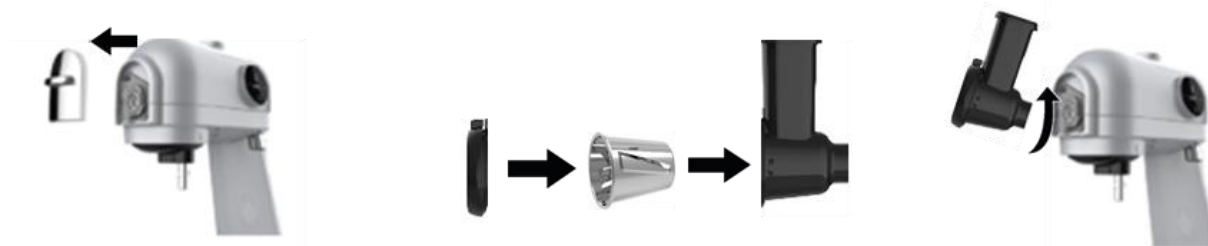


CUTTER

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborât și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Pune o răzătoare aleasă în camera de tăiere și răsuciți-o în sensul acelor de ceasornic până simțiți rezistență. Asigurați apărătoria camerei de tăiere.
4. Glisați camera de tăiere în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
5. Răsuciți camera de tăiere în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
6. Introduceți dispozitivul de împingere a alimentelor pentru tăiere în deschiderea din partea superioară a camerei de tăiere.



Tăiere

ATENȚIE

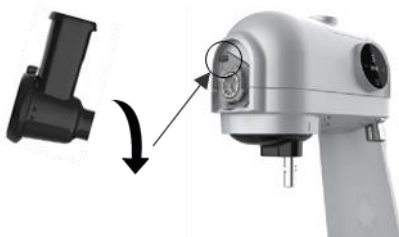
Fiți deosebit de atenți când utilizați tăietorul, deoarece grătarul acestuia rămâne neacoperit în timpul funcționării. Nu introduceți degetele sau alte părți ale corpului sau obiecte în buncăr sau orificiul de evacuare.

1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setați ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Scoateți împingătorul de alimente, introduceți produsele în buncăr și împingeți-le cu împingătorul de alimente.
4. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.

Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.

Informații utile: Cuțitorul poate fi folosit și pentru a pregăti pulpa de clătite de cartofi, găluște de cartofi etc., precum și pentru a măcina legume, fructe sau pentru a pregăti ciocolată sau chipsuri de nucă de cocos.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când se ajunge la un unghi de 45°, apoi trageți-o spre dvs.



ATASA CRANATI

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborât și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Glisați șnecul în camera de măcinare până când simțiți că se fixează în poziție.
4. Așezați placa de tăiere a atașamentului pentru cârnați / prăjituri pe melc astfel încât să se potrivească inserția rotundă de pe camera de tăiere la canelura de pe placa de tăiere. Partea mai lată a plăcii de tăiere trebuie să fie orientată spre interiorul camerei de măcinare.
5. Puneți accesoriul pentru cârnați pe placa de tăiere, apoi puneți și strângeți piulița de blocare.
6. Glisați camera de măcinare în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
7. Răsuciți camera de măcinare în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
8. Împingeți tava buncărului în camera de măcinare. Introduceți împingătorul principal de alimente în deschiderea din partea superioară a camerei de măcinare.



Facerea cârnaților

1. Înmuiați pielea în apă caldă timp de 10 minute.
2. Glisați pielea umedă pe accesoriul din plastic. Dacă pielea se lipește de atașament, mai udați-l puțin.
3. Conectați dispozitivul.
4. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setati ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
5. Scoateți împingătorul de alimente, introduceți carnea măcinată și condimentată anterior în buncăr și împingeți-o cu împingătorul de alimente, în timp ce formați cârnați.
6. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.

Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.

SFAT: După utilizare, puneți o bucată de pâine în camera de măcinat și porniți dispozitivul pentru o clipă pentru a elimina carnea rămasă.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când se ajunge la un unghi de 45°, apoi trageți-o spre dvs.



ANEXA DE COOKIE

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborâte și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Glisați șnecul în camera de măcinare până când simțiți că se fixează în poziție.
4. Așezați placa de tăiere a atașamentului pentru cârnați / prăjituri pe melc astfel încât să se potrivească rotundului introdus pe camera de tăiere până la canelura de pe placa de tăiere. Partea mai lată a plăcii de tăiere trebuie să fie orientată spre interiorul camerei de măcinare.
5. Puneți accesoriul pentru fursecuri pe placa de tăiere (fără glisorul de formare), apoi puneți și strângeți piulița de blocare.
6. Introduceți glisorul de formare în crăpătura de pe accesoriul pentru prăjituri.
7. Glisați camera de măcinare în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
8. Răsuciți camera de măcinare în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
9. Împingeți tava buncărului în camera de măcinare. Introduceți împingătorul principal de alimente în deschiderea din partea superioară a camerei de măcinare.
10. Selectați forma prăjiturii glisând cursorul în poziția dorită.

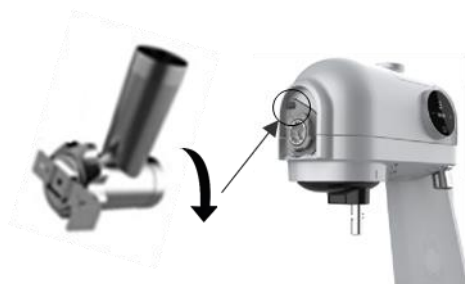


Pregătirea cookie-urilor

1. Conectați dispozitivul.
 2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setati ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
 3. Scoateți împingătorul de alimente, introduceți aluatul de fursecuri pregătit anterior în buncăr și împingeți-l cu împingătorul de alimente.
 4. Tăiați fursecurile extrudate cu un cuțit pentru a obține lungimea dorită a prăjiturii.
 5. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.
- Sfat** : Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.
6. Coaceți fursecurile în cuptor după rețeta aleasă.

SFAT: După utilizare, puneți o bucată de pâine în camera de măcinat și porniți aparatul pentru o clipă pentru a îndepărta aluatul rămas.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când se ajunge la un unghi de 45°, apoi trageți-o spre dvs.



ATASAMENT KEBBE / KIBBEH

Instalare accesorii

ATENȚIE: Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul mașinii de bucătărie este coborâte și că bolul este instalat conform instrucțiunilor de instalare a accesoriilor pentru mixer.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Glisați șnecul în camera de măcinare până când simțiți că se fixează în poziție.
4. Puneți accesoriul kebbe / kibbeh pe melc, apoi puneți orificiul de evacuare și apăsați-l, partea îngustă în exterior. Apoi, puneți și strângeți piulița de blocare.
5. Glisați camera de măcinare în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
6. Răsuciți camera de măcinare în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
7. Împingeți tava buncărului în camera de măcinare. Introduceți împingătorul principal de alimente în deschiderea din partea superioară a camerei de măcinare.



Se prepară kebbe /kibbeh

1. Conectați dispozitivul.
2. Reglați viteza folosind „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setati ora folosind „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Este indicat să respectați recomandările din tabelul „TIMP DE LUCRU RECOMANDAT”.
3. Scoateți împingătorul de alimente, introduceți amestecul pregătit anterior în buncăr și împingeți-l cu împingătorul de alimente.
4. Tăiați tubul extrudat cu un cuțit pentru a obține lungimea dorită.
5. Puneți umplutura în fiecare tub pregătit și strângeți-le capetele.
6. Dispozitivul își va termina automat funcționarea. Deconectați dispozitivul.

Sfat: Pentru a opri funcționarea dispozitivului în orice moment, apăsați butonul ON/OFF.

7. Prăjiți kebbe -ul conform rețetei alese.

SFAT: După utilizare, puneți o bucată de pâine în camera de măcinat și porniți dispozitivul pentru o clipă pentru a elimina amestecul rămas.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când se ajunge la un unghi de 45°, apoi trageți-o spre dvs.



ACCESORII PENTRU PREPARAREA PASTELOR

Instalare accesorii

ATENȚIE : Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.

1. Așezați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Asigurați-vă că capul aparatului de bucătărie este coborât.
2. Scoateți capacul de montare a capului lateral trăgându-l înainte folosind mânerul.
3. Glisați rola cu tăietorul cu role montat în suportul său la un unghi de 45° spre dreapta. Asigurați-vă că este introdus complet.
4. Răsuciți rola în sens invers acelor de ceasornic într-o poziție verticală până când auziți un clic în poziție.
5. Puneți bolul atașat sau orice alt fel de mâncare sub orificiul pentru paste.



Pregătirea pastelor

1. Pregătiți și frământați aluatul, apoi întindeți-l bine folosind o rolă pentru paste. Tăiați aluatul în foi de paste cu o lățime de până la 14 cm.
Sfat: Presărați aluatul rulat cu făină pentru a nu se lipi de atașament.
2. Opțional, folosind rola cu butonul de reglare: Setați rola la nivelul 1 pentru a întinde foile de paste. Pentru a face acest lucru, trageți ușor butonul de reglare și rotiți-l la nivelul dorit. După eliberarea butonului, acesta se va fixa automat la loc.
3. Reglați viteza utilizând butoanele „+” și „-” și apăsați butonul de pornire pentru a confirma selecția. Se recomandă să urmați instrucțiunile furnizate în tabelul „SETĂRI DE VITEZĂ”. Setați ora folosind butoanele „+” și „-”, apoi apăsați butonul de pornire. Se recomandă să urmați instrucțiunile din tabelul „TIMP RECOMANDAT”.
4. Treceți foile de paste prin rolă până se obține o suprafață netedă.
5. Continuați să creșteți nivelul rolei până când foile de paste ajung la grosimea dorită.
Important: Când utilizați tăietorul cu role de 2 mm, grosimea aluatului nu trebuie să depășească nivelul 4-5. Când utilizați tăietorul cu role de 6 mm, grosimea aluatului trebuie, de asemenea, setată la un nivel maxim de 3-5.
Important: Nu introduceți degetele, alte părți ale corpului sau obiecte în deschiderea atașării.
Important: Nu puneți aluatul desfășurat în atașament.
6. Dispozitivul se va opri automat. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.
Sfat: Pentru a opri operațiunea în orice moment selectat, apăsați butonul de pornire.
7. Folosiți pastele pregătite sau lăsați-le să se usuce pentru o utilizare ulterioară.

SFAT: După terminare, dezamblați rola și tăietorul cu role și apoi așteptați aproximativ 30 de minute. Nu scufundați accesoriul pentru paste în apă sau în alte lichide. Utilizați o cârpă umedă, moale și curată pentru a curăța carcasa accesoriilor. Folosiți o perie sau un băț de lemn pentru a curăța dispozitivul de tăiere cu role și dispozitivul de tăiere. Uscați bine elementele curățate cu o cârpă uscată, moale și curată.

Pentru a scoate camera de măcinare, apăsați și mențineți apăsat butonul, răsuciți camera în sensul acelor de ceasornic până când se ajunge la un unghi de 45°, apoi trageți-o spre dvs.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENȚIE:

- Înainte de a începe oricare dintre activitățile descrise mai jos, deconectați dispozitivul.
 - Dispozitivul trebuie curățat imediat după terminarea lucrărilor, deoarece resturile de alimente uscate pot face ca accesoriile să devină dificil de dezamblat și să îngreuneze procesul de curățare.
 - Nu utilizați agenți de curățare erozivi pentru a curăța părțile dispozitivului.
 - Majoritatea elementelor pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu uitați să nu spălați camera de măcinare, tava buncărului, piulița de blocare, melcul camerei de măcinare și baza dispozitivului în acest fel.
 - După fiecare curățare, puneți un strat subțire de ulei vegetal pe cuțitul de tăiere și pe plăcile metalice ale camerei de măcinare.
1. Scoateți toate accesoriile folosite și dezamblați-le complet.
Notă: Nu dezamblați lamele borcanului blenderului de la baza borcanului. Curățați-le bine cu o cârpă moale, umedă și curată.
 2. Spălați fiecare parte cu apă caldă și puțin lichid de spălat vase.
Notă: Nu scufundați accesoriul pentru paste în apă sau în alte lichide. Utilizați o cârpă umedă, moale și curată pentru a curăța carcasa accesoriilor. Folosiți o perie sau un bețișor de lemn pentru a curăța tăietorul cu role. Uscați bine elementele curățate cu o cârpă uscată, moale și curată.
 3. Clătiți fiecare parte cu apă caldă și curată.
 4. Uscați bine toate părțile.
 5. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța corpul mașinii de bucătărie și apoi uscați-l bine.

DEPANARE

| Problemă | Cauza posibila | Soluție |
|--|---|---|
| Aparatul nu funcționează | Ștecherul este deconectat de la priza de perete. | Conectați ștecherul la priza de perete. |
| Blenderul nu funcționează | Blenderul este instalat incorect. | Instalați blenderul conform instrucțiunilor de asamblare a accesoriilor pentru blender. |
| Blenderul, camera de măcinare sau camera de tăiere cade din suport | Accesoriile sunt instalate incorect. | Montați accesoriile urmând instrucțiunile de asamblare a accesoriilor pentru mașina de bucătărie. |
| Capacul blenderului curge | Capacul a fost instalat incorect. | Opriti funcționarea dispozitivului, scoateți capacul și instalați-l corect. |
| Unitatea se amestecă / măcina / taie prost | Setarea de putere este prea mică. | Folosiți „+” pentru a seta o viteză mai mare. |
| | Carnea nu a fost curățată și/sau bucățile sunt prea mari. | Curățați carnea și/sau tăiați-o în bucăți mai mici. |
| | Cuțitul de tăiere a fost instalat pe partea greșită. | Instalați cuțitul de tăiere cu partea convexă îndreptată spre interior spre dispozitiv. |
| | Aparatul s-a supraîncălzit. | Opriti unitatea, deconectați-o și lăsați-o să se răcească timp de cel puțin 60 de minute. |
| | Cuțitul de tăiere sau altă parte s-a uzat. | Înlocuiți piesa uzată cu una nouă recomandată de producător. |
| Dispozitivul se oprește în timpul funcționării | Unitatea a fost folosită prea mult timp. | Opriti unitatea, deconectați-o și lăsați-o să se răcească timp de cel puțin 60 de minute. Nu utilizați dispozitivul mai mult de 15 minute o dată. |
| | Carnea nu a fost curățată și/sau bucățile sunt prea mari. | Curățați carnea și/sau tăiați-o în bucăți mai mici. |
| | Aparatul este deteriorat. | Deconectați dispozitivul și contactați serviciul Yoer. |

MEDIU

■ Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Vă rugăm să contactați municipalitatea locală pentru cel mai apropiat punct de colectare.

GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport. Garanția nu se aplică defectelor care rezultă din uzura naturală a componentelor sau nici materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și o dovadă de cumpărare.

DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Kedy použitím elektrické spotrebiče, základné bezpečnosť prevencia treba vždy dodržiavať, vrátane nasledujúci:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie.
2. Uistite sa, že napätie vašej zásuvky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
3. Uistite sa, že zásuvka je správne uzemnená.
4. Udržujte zariadenie mimo zdrojov vlhkosti, tepla a priameho slnečného žiarenia.
5. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením neponárajte kábel, zástrčku ani jednotku do vody alebo iných tekutín.
6. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktorým chýbajú skúsenosti a znalosti, ak im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú možným rizikám. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
7. Zariadenie a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
8. Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez okraj stola, pultu alebo aby sa dotýkal horúcich povrchov.
9. Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený jeho napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade akejkoľvek inej poruchy.
10. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho opraviť servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo poškodeniu.
11. Pred odpojením prístroj vypnite. Po použití zariadenie vždy odpojte.

12. Pred prenášaním alebo čistením zariadenie odpojte.
13. Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
14. Neobsluhujte prístroj mokrými rukami alebo bosými nohami.
15. Ak sa počas prevádzky zariadenia objaví nezvyčajný zvuk alebo zápach, okamžite ho vypnite a odpojte zo siete.
16. Ak zariadenie náhle prestane fungovať, okamžite ho vypnite a odpojte, nechajte zariadenie 60 minút vychladnúť, znova ho zapojte a zapnite.
17. Ak automatická ochrana proti prehriatiu často vypína zariadenie, kontaktujte zákaznícky servis.
18. Keď používate predlžovací kábel, uistite sa, že neprekračujete maximálny menovitý prevádzkový výkon/zatiaženie predlžovacieho kábla.
19. Pri odpájaní zariadenia držte za zástrčku, nie za kábel.
20. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.
21. Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
22. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca, pretože môže spôsobiť nesprávnu činnosť zariadenia, jeho poškodenie alebo poruchu.
23. Nevkladajte prsty ani žiadne iné časti tela do misy, mixéra, mlecej komory, príslušenstva na výrobu cestovín, komory na krájanie ani iných otvorov v základni stroja alebo inštalovaného príslušenstva. Dodávané posúvače potravín sa používajú na podávanie produktov do mlecej komory a komory na rezanie.
24. Pred inštaláciou alebo odstránením príslušenstva odpojte zariadenie.
25. Pri manipulácii s mixérom a reznými nožmi mlynčeka, pri vyprázdňovaní nádoby mixéra a počas čistenia buďte opatrní.

26. Nože mixéra sú veľmi ostré. Hrozí nebezpečenstvo ublíženia na zdraví. Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte kanvice na vnútornej strane a nikdy do nej nevkladajte žiadne predmety.
27. Mixér používajte iba s pevne uzavretým vekom a nasadeným uzáverom.
28. Do kanvice nikdy nedávajte horúce ingrediencie.
29. Mixér nepoužívajte na mixovanie ingrediencií bez pridania tekutín a nenechajte nože pracovať bez jedla vo vnútri kanvice, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu motora. Ak sa väčšina ingrediencií usadila na stenách džbánu, vypnite mixér a zoškrabte ingrediencie zo stien pomocou plastovej alebo silikónovej špachtle.
30. Nikdy neprekračujte maximálnu pracovnú kapacitu nádoby mixéra (1,5 l) a maximálny pracovný objem misky mlynčeka.
30. Prístroj používajte naraz maximálne 10 minút. Medzi každým použitím nechajte prístroj 30 minút vychladnúť.
31. Pri používaní samostatného príslušenstva kuchynského stroja nikdy neprekračujte maximálny povolený čas a maximálne povolené otáčky.
32. Mlynček na mäso nepoužívajte na mletie kostí, orechov alebo iných tvrdých predmetov.
33. Pred mletím na mäsovom mlynčeku je potrebné mäso očistiť od kostí, šliach a tuku a nakrájať na kúsky s veľkosťou približne 2 x 2 x 10 cm. Nepoužívajte mrazené mäso.
34. Miska musí byť vždy nainštalovaná počas prevádzky zariadenia.
35. Neobmedzujte prúdenie vzduchu pod zariadením.
36. Väčšinu prvkov je možné umývať v umývačke riadu. Nezabudnite týmto spôsobom umývať mleciu komoru, zásobník, poistnú maticu, závitovku mlecej komory, príslušenstvo na prípravu cestovín a základňu prístroja.
37. Prístroj používajte iba na účely, na ktoré je určený.
38. Keď je zapnuté zariadenie, nenechávajte ho bez dozoru.
39. Zariadenie nie je určené na vonkajšie použitie.

40. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti na suchom povrchu. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
41. Výrobca nepreberá zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie.

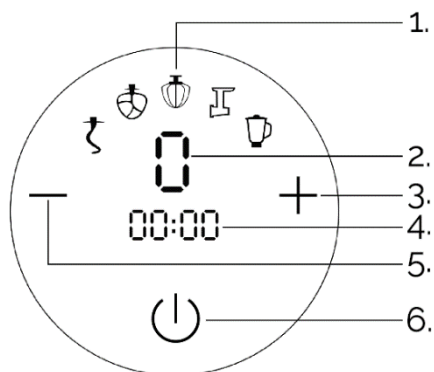
POZNAJ SVOJ KUCHYNSKÝ STROJ



| | |
|--|---|
| 1. Rezací nôž | 24. Uzáver mixéra |
| 2. Jemná rezná doska | 25. Veko mixéra |
| 3. Hrubý rezný tanier | 26. Džbán |
| 4. Stredná rezná doska | 27. Rezacie čepele mixéra |
| 5. Cookie príloha | 28. Základňa mixéra |
| 6. Strúhadlo na jemné strúhanie | 29. Šľahač |
| 7. Strúhadlo na hrubé strúhanie | 30. Miešacie lopatky |
| 8. Strúhadlo na krájanie tenkých plátkov | 31. Háčik |
| 9. Strúhadlo na krájanie hrubých plátkov | 32. Miska mlynčeka |
| 10. Strúhadlo na strúhanie/jemné sekanie | 33. Modul čepele brúsky |
| 11. Šnek mlecej komory | 34. Tesnenie brúsky |
| 12. Hlavný posúvač jedla | 35. Základňa kuchynského stroja |
| 13. Zásobník zásobníka | 36. Protišmykové nožičky |
| 14. Mlecia komora | 37. Miska kuchynského stroja s rukoväťou |
| 15. Stríhanie komora strážit | 38. Kryt |
| 16. Krájač na zatlačanie jedla | 39. Podávač |
| 17. Rezná komora | 40. Klobásová príloha |
| 18. Náprava zmiešavacieho prvku | 41. Kebbe /kibbeh príloha |
| 19. Kryt bočného uchytenia hlavy | 42. Výstupný port Kebbe /kibbeh |
| 20. Hlava kuchynského stroja | 43. Nástavec na krájanie klobásy a sušienky |

| | |
|---|--------------------------------------|
| 21. Kryt horného držiaka hlavy | 44. Poistovacia matica |
| 22. Ovládací panel s displejom | 45. Príslušenstvo na výrobu cestovín |
| 23. Zdvíhacia páka hlavy kuchynského stroja | |

OVLÁDACÍ GOMBÍK



1. Odporúčané príslušenstvo
2. Zvolená úroveň rýchlosti
3. Tlačidlo na zvýšenie rýchlosti a času
4. Zvolený čas
5. Tlačidlo na zníženie rýchlosti a času
6. Tlačidlo ZAP/VYP

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

| | |
|----------------------|-------------------|
| Síla | 1200 W |
| Napätie / Frekvencia | 220-240V~ 50/60Hz |

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Pred prvým použitím prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne umyte.














UPOZORNENIE

NEVKLADAJTE PRSTY ANI INÉ ČASTI TELA DO MISE, MLECIEJ KOMORY, VÝSTUPNÉHO OTVORU, REZAČA, PRÍSLUŠENSTVA NA VÝROBU CESTOVÍN ANI DO INÝCH OTVOROV NA ZARIADENÍ ALEBO NAMONTOVANOM PRÍSLUŠENSTVE POČAS PREVÁDZKY, ANI KEĎ JE ZARIADENIE VYPNUTÉ, ALE ZOSTÁVA PRIPOJENÉ K ELEKTRINE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE ZRANENIA. NA VKLADANIE PRODUKTOV DO MLECIEJ A REZACEJ KOMORY POUŽÍVAJTE DODANÉ TLAČIDLÁ NA JEDLO.

DÔLEŽITÉ:

- Ak je pre zariadenie viditeľne ťažké mlieč, drviť alebo miešať produkty, stlačením „+“ zvýšte výkon. Ak má zariadenie pri nastavení najvyššieho výkonu stále problémy s vykonávaním svojej práce, vypnite ho a použite menej viskózne prísady.
- Pri používaní samostatného príslušenstva kuchynského stroja nikdy neprekračujte maximálne povolené časy a maximálne povolené rýchlosti.
- Nepoužívajte súčasne viac funkcií zariadenia.
- Mixér nepoužívajte na mixovanie ingrediencií bez pridania tekutín a nenechajte čepele pracovať bez jedla vo vnútri kanvice, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu motora.
- Maximálna hmotnosť ingrediencií je 1 kg.
- Miska musí byť vždy nainštalovaná počas prevádzky zariadenia.
- Hlava kuchynského stroja sa počas prevádzky mierne pohybuje. Ak sa toľko pohybuje, zmeňte úroveň rýchlosti na nižšiu.
- Pred začatím práce sa oboznámte s odporúčanými nastaveniami rýchlosti a tabuľkou pracovných časov.

ODPORUČANÉ NASTAVENIA RÝCHLOSTI

| Rýchlosť |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ ODPORUČANÉ ✓ POVOLENÉ X ZAKÁZANÉ

MAXIMÁLNY POVOLENÝ PRACOVNÝ ČAS

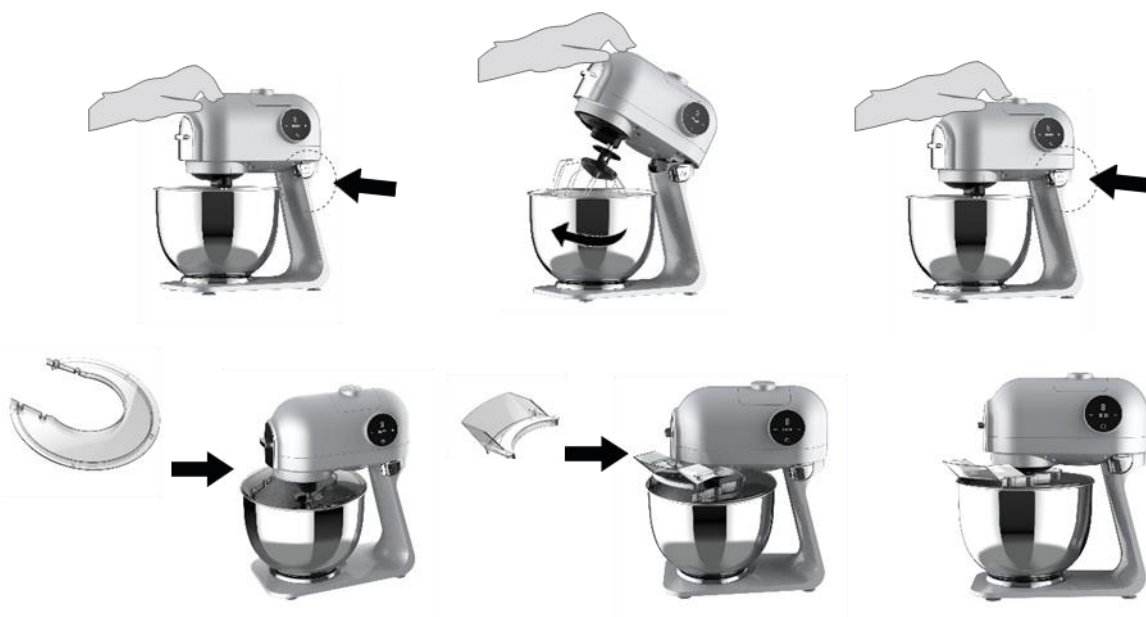
| Doplňok | Čas |
|------------------------|--------|
| Háčik | 5 min |
| Miešanie pádlo | 5 min |
| Šľahač | 6 min |
| Blender | 2 min |
| Rezačka | 10 min |
| Mäso brúska | 6 min |
| Klobása príloha | 6 min |
| Príloha cookie | 6 min |
| Kebbe / kibbeh príloha | 6 min |
| Brúska | 30 s |

MIEŠAČ

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch.
2. Stlačte páku na zdvíhanie hlavy kuchynského stroja a zdvihnite hlavu nahor, kým nezačujete zacvaknutie.
3. Nasadte miešaciu lopatku, hák alebo šľahač na os miešacieho prvku tak, aby sa vložka na osi zasunula do drážky na držiaku miešacieho prvku. Zatlačte ho, kým nepocítite odpor, a potom ho otočte v smere hodinových ručičiek. Charakteristické „cvaknutie“ informuje, že miešací prvok bol správne nainštalovaný.
4. Vložte misku do držiaka. Otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nepocítite odpor. Vložte ingrediencie dovnútra.
5. Počas držania hlavy kuchynského stroja stlačte zdvíhaciu páku a spustite ju, kým nezačujete zacvaknutie.
6. Umiestnite kryt na misu spôsobom, ktorý vám umožní namontovať podávač v smere, ktorý uľahčuje pohodlné pridávanie prísad počas prevádzky kuchynského stroja. Umiestnite podávač do oblasti výrezu krytu a potom pevne zatlačte, aby ste oba komponenty spojili.



Miešacie prvky:

Miešacia metla – na prípravu nízkoviskózných ciest (napríklad cestíčko na palacinky).



Šľahacia metla – na šľahanie vajec alebo krému.



Háčik – na miesenie hustých ciest (napríklad krehké cesto alebo kysnuté cesto)

Miešanie

UPOZORNENIE: Po vypnutí alebo odpojení zariadenia sa miešací prvok chvíľu otáča.

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Voliteľne môžete pridávať prísady, kým stroj beží cez podávač umiestnený v kryte misy, pričom dávajte pozor, aby sa dovnútra nedostali prsty alebo iné časti tela alebo odev.
4. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky.
Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.
5. Pred zdvihnutím hlavy kuchynského stroja a vybratím misy najskôr odstráňte podávač a kryt.
6. Ak chcete odstrániť miešací prvok, zatlačte ho smerom k osi, otočte proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite ho z držiaka.

BLENDER

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Vložte ingrediencie do džbánu a zatvorte veko úplným zatlačením. Kryt výtoku džbánu na veku by ho mal úplne zakryť.
3. Vložte uzáver do držiaka na veku a otočte ním v smere hodinových ručičiek, až kým nepocítite, že zapadol na miesto. Skúste potiahnuť uzáver smerom nahor – ak sa dá čiastočne zdvihnúť, znamená to, že bol nesprávne nainštalovaný, čo môže spôsobiť vytečenie obsahu nádoby počas prevádzky mixéra.
4. Odstráňte vrchný kryt držiaka hlavy tak, že ho podržíte a potiahnete smerom nahor.
5. Ak chcete namontovať nádobu mixéra do horného držiaka hlavy, zarovnajzte výčnelky obklopujúce prstenec mixéra s otvorenými priestormi v držiaku a potom nádobu otočte proti smeru hodinových ručičiek.



Pomocou mixéra

UPOZORNENIE: Nepoužívajte mixér na miesenie cesta alebo drvenie tvrdých predmetov, ako sú orechy, kosti alebo iné.

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Voliteľne môžete počas prípravy vašich produktov dočasne pozastaviť činnosť mixéra stlačením tlačidla ON/OFF a odmerku odpojiť otočením doľava a potiahnutím nahor. To vám umožní pridávať prísady bez otvárania veka.
4. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.
5. Odstráňte mixér jeho otočením v smere hodinových ručičiek.
6. Znova nainštalujte veko horného držiaka hlavy tak, že ho zatlačíte, kým nepocítite odpor.

BRÚSKA

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odskrutkujte čepeľový modul s tesnením, potom do misy mlynčeka nasypete suché prísady, ako sú kávové zrná, orechy alebo bylinky, a naskrutkujte čepeľový modul s tesnením späť na misu mlynčeka, kým nepocítite odpor. Neprekračujte maximálnu hladinu vyznačenú na miske mlynčeka na sklo.
3. Odstráňte vrchný kryt držiaka hlavy tak, že ho podržite a potiahnete smerom nahor.
4. Ak chcete namontovať brúsku do horného držiaka hlavy, zarovnajete výstupky obklopujúce krúžok brúsky s otvorenými priestormi v držiaku a potom otočte brúsku proti smeru hodinových ručičiek.



Pomocou brúsky

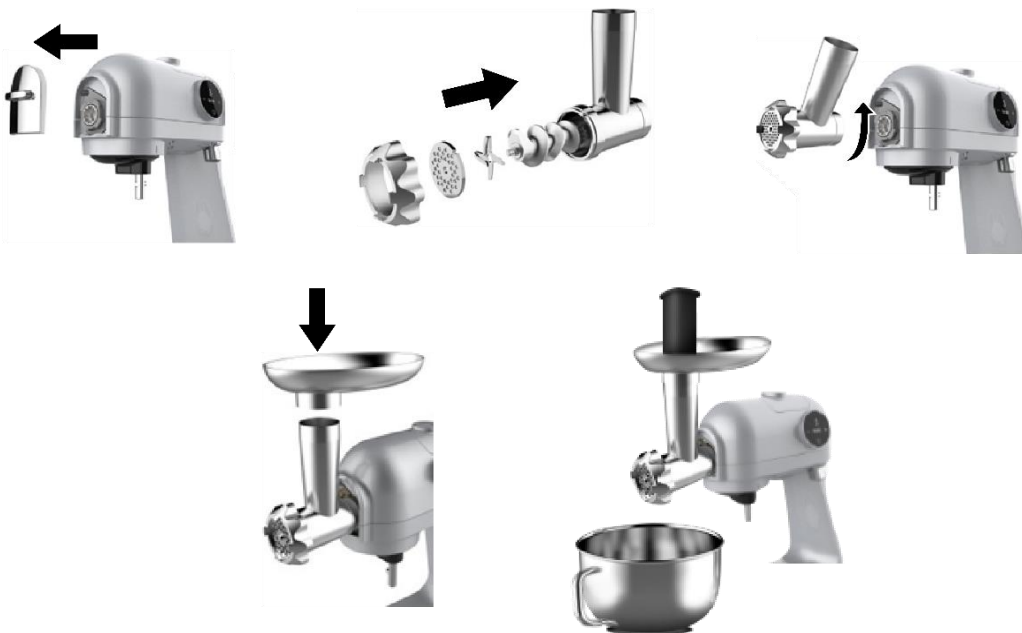
1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.
Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.
4. Odstráňte mlynček otočením v smere hodinových ručičiek.
5. Znova nainštalujte veko horného držiaka hlavy tak, že ho zatlačíte, kým nepocítite odpor.

MLYNÚČ NA MÄSO

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Zasuňte závitovku do mlecej komory, kým nepocítite, že zapadla na miesto.
4. Nasadte rezací nôž na závitovku konvexnou stranou dovnútra, pričom dávajte pozor, aby ste sa neporezali čepeľami.
10. Nasadte zvolenú reznú dosku na závitovku tak, aby okrúhla vložka na reznej komore zapadla do drážky na reznej doske. Nasadte a utiahnite poistnú maticu.
5. Zasuňte mleciu komoru do držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
6. Otočte mleciu komoru proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete zacvaknutie.
7. Zásobník zasuňte do mlecej komory. Vložte hlavný posúvač potravín do otvoru v hornej časti mlecej komory.



Užitočné informácie: Veko v hornej časti hlavného posúvača potravín je možné otvoriť potiahnutím nahor. Môžete ho použiť na odkladanie krájacích tanierov alebo nástavcov na cestoviny.

Brúsenie

UPOZORNENIE: Prístroj nepoužívajte na brúsenie kostí, orechov alebo iných tvrdých predmetov. Pred mletím je potrebné mäso očistiť od kostí, šliach a tuku a nakrájať na kúsky s veľkosťou približne 2 x 2 x 10 cm. Nepoužívajte mrazené mäso.

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ ČASY PRÁCE“.
3. Odstráňte posúvač potravín, vložte kúsky mäsa do zásobníka a zatlačte ich dovnútra pomocou posúvača.
4. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.

Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.

TIP: Po použití vložte kúsok chleba do mlecej komory a na chvíľu zapnite prístroj, aby sa vyčistilo zvyšné mäso.

Ak chcete odstrániť mleciu komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.

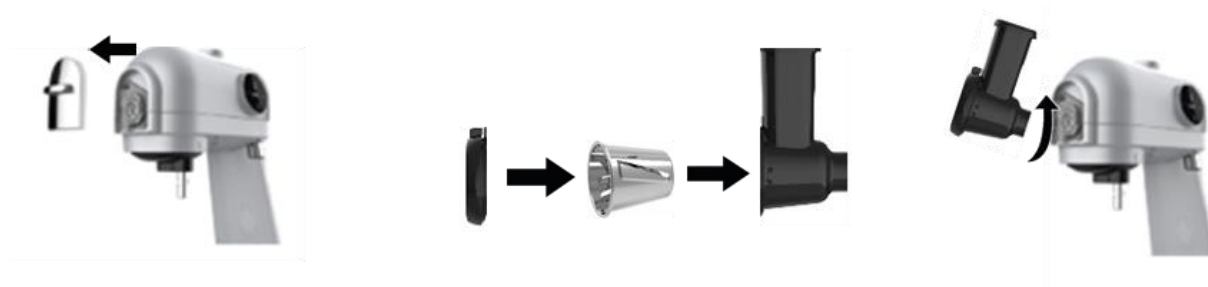


REZAČ

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Vložte vybrané strúhadlo do reznej komory a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, kým nepocítite odpor. Zaistite ochranný kryt reznej komory.
4. Zasuňte rezaciu komoru do jej držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
5. Otáčajte rezacou komorou proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete cvaknutie na miesto.
6. Vložte posúvač potravín do otvoru v hornej časti komory na krájanie.



Rezanie

POZOR

Pri používaní frézy buďte obzvlášť opatrní, pretože jej rošt zostáva počas prevádzky nezakrytý. Nevkladajte prsty ani iné časti tela ani predmety do zásobníka alebo výstupného otvoru.

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Odstráňte posúvač potravín, vložte produkty do zásobníka a zatlačte ich dovnútra pomocou posúvača potravín.
4. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.

Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.

Užitočné informácie: Vykrajovačku je možné použiť aj na prípravu dužiny na zemiakové placky, zemiakových knedlí a pod., ale aj na mletie zeleniny, ovocia, či prípravu čokoládových či kokosových lupienkov.

Ak chcete odstrániť mlecíu komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.



NÁSTAVEC NA PÁRBU

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Zasuňte závitovku do mlecej komory, kým nepocítite, že zapadla na miesto.
4. Umiestnite krájaciu dosku na nástavec na klobásky/sušienky na závitovku tak, aby okrúhla vložka na reznej komore zapadla do drážky na krájacej doske. Širšia strana reznej dosky by mala smerovať dovnútra mlecej komory.
5. Nasadte nástavec na klobásky na reznú dosku a potom nasadte a utiahnite poistnú maticu.
6. Zasuňte mleciu komoru do držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
7. Otočte mleciu komoru proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete kliknutie na miesto.
8. Zásobník zasuňte do mlecej komory. Vložte hlavný posúvač potravín do otvoru v hornej časti mlecej komory.



Výroba klobás

1. Namočte pokožku na 10 minút do vlažnej vody.
2. Nasuňte mokrú pokožku na plastový nástavec. Ak sa koža prilepí na nástavec, namočte ju ešte viac.
3. Zapojte zariadenie.
4. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
5. Odstráňte posúvač potravín, vložte predtým pomleté a ochutené mäso do násypky a zatlačte ho pomocou posúvača, pričom formujete klobásy.
6. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.

Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.

TIP: Po použití vložte kúsok chleba do mlecej komory a na chvíľu zapnite prístroj, aby sa vyčistilo zvyšné mäso.

Ak chcete odstrániť mleciu komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.

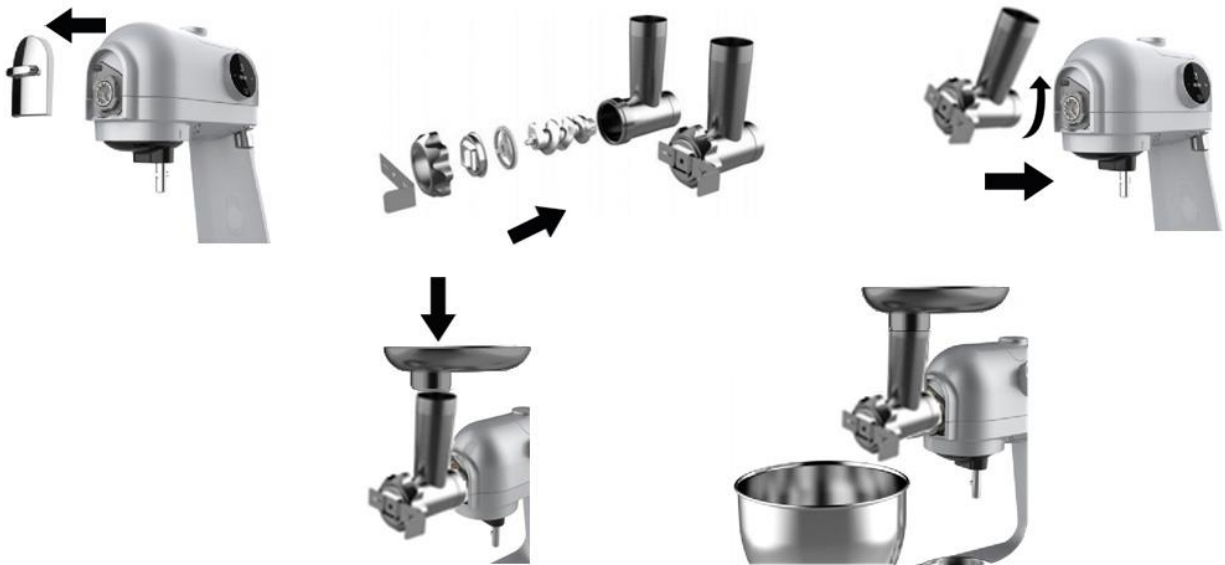


PRÍLOHA COOKIE

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Zasuňte závitovku do mlecej komory, kým nepocítite, že zapadla na miesto.
4. Položte krájaciu dosku na nástavec na klobásky / sušienky na závitovku tak, aby zapadla do kruhu vložkou na reznú komoru do drážky na reznej doske. Širšia strana reznej dosky by mala smerovať dovnútra mlecej komory.
5. Nasadte nástavec na sušienky na reznú dosku (bez formovacieho posúvača) a potom nasadte a utiahnite poistnú maticu.
6. Vložte tvarovací posúvač do štrbiny na nástavci na sušienky.
7. Zasuňte mleciu komoru do držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
8. Otočte mleciu komoru proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete kliknutie na miesto.
9. Zásobník zasuňte do mlecej komory. Vložte hlavný posúvač potravín do otvoru v hornej časti mlecej komory.
10. Vyberte tvar cookie posunutím posúvača do požadovanej polohy.

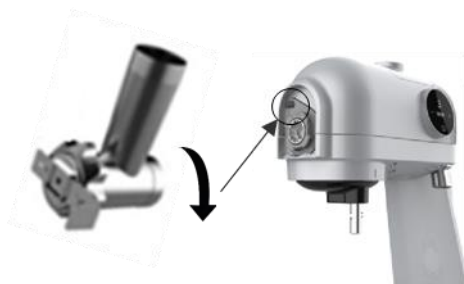


Príprava cookies

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Odstráňte posúvač potravín, vložte predtým pripravené cesto na sušienky do násypky a zatlačte ho dovnútra pomocou posúvača.
4. Vytlačené sušienky odrežte nožom, aby ste dosiahli požadovanú dĺžku.
5. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.
Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.
6. Koláčiky pečieme v rúre podľa zvoleného receptu.

TIP: Po použití vložte kúsok chleba do mleceej komory a na chvíľu zapnite zariadenie, aby sa vyčistilo zvyšné cesto.

Ak chcete odstrániť mlecie komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.



KEBBE / KIBBEH PRÍLOHA

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená a misa je nainštalovaná podľa pokynov na inštaláciu príslušenstva mixéra.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Zasuňte závitovku do mlecej komory, kým nepocítite, že zapadla na miesto.
4. Nasadte nástavec na kebbe / kibbeh na závitovku, potom nasadte výstupný otvor a zatlačte ho dovnútra, úzka strana je zvonka. Potom nasadte a utiahnite poistnú maticu.
5. Zasuňte mlecíu komoru do držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
6. Otočte mlecíu komoru proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete zacvaknutie.
7. Zásobník zasuňte do mlecej komory. Vložte hlavný posúvač potravín do otvoru v hornej časti mlecej komory.



Príprava kebbe / kibbeh

1. Zapojte zariadenie.
2. Upravte rýchlosť pomocou „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Je vhodné riadiť sa odporúčaniami v tabuľke „ODPORUČENÉ PRACOVNÉ DOBY“.
3. Odstráňte posúvač potravín, vložte predtým pripravenú zmes do násypky a zatlačte ju dovnútra pomocou posúvača.
4. Vytlačenú trubicu odrežte nožom, aby ste dosiahli požadovanú dĺžku.
5. Do každej pripravenej skúmavky vložte plnku a ich konce stlačte.
6. Zariadenie dokončí svoju činnosť automaticky. Odpojte zariadenie.
Tip: Ak chcete kedykoľvek zastaviť prevádzku zariadenia, stlačte tlačidlo ON/OFF.
7. Vypráždajte kebbe podľa zvoleného receptu.

TIP: Po použití vložte kúsok chleba do mlecej komory a na chvíľu zapnite prístroj, aby sa vyčistila zvyšná zmes.

Ak chcete odstrániť mlecíu komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.



DOPLNKY NA VÝROBU CESTOV

Inštalácia príslušenstva

UPOZORNENIE: Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.

1. Postavte zariadenie na rovný, stabilný povrch. Uistite sa, že hlava kuchynského stroja je spustená.
2. Odstráňte kryt bočného držiaka hlavy potiahnutím dopredu pomocou rukoväte.
3. Zasuňte valec s namontovaným valčekovým rezačom do držiaka pod uhlom 45° doprava. Uistite sa, že je úplne zasunutý.
4. Otáčajte valčekom proti smeru hodinových ručičiek do zvislej polohy, kým nezačujete zacvaknutie.
5. Umiestnite pripojenú misku alebo akúkoľvek inú misku pod výpusť na cestoviny.



Príprava cestovín

1. Pripravte a vymieste cesto, potom ho dôkladne rozvalkajte pomocou valčeka na cestoviny. Cesto nakrájajte na cestoviny so šírkou do 14 cm.
Tip: Vyvalkané cesto posypeme múkou, aby sa neprilepilo na nástavec.
2. Voliteľne pomocou valčeka s nastavovacím gombíkom: Nastavte valček na úroveň 1, aby ste rozvinuli pláty cestovín. Za týmto účelom jemne vytiahnite nastavovací gombík a otočte ho na požadovanú úroveň. Po uvoľnení gombíka automaticky zapadne späť na miesto.
3. Upravte rýchlosť pomocou tlačidiel „+“ a „-“ a stlačením tlačidla napájania potvrdíte svoj výber. Odporúča sa postupovať podľa pokynov uvedených v tabuľke „NASTAVENIA RÝCHLOSTI“. Nastavte čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“ a potom stlačte tlačidlo napájania. Odporúča sa postupovať podľa pokynov uvedených v tabuľke „ODPORÚČANÝ ČAS“.
4. Cestoviny prechádzajte cez valček, kým nezískate hladký povrch.
5. Pokračujte vo zvyšovaní úrovne valčeka, kým pláty cestovín nedosiahnu požadovanú hrúbku.
Dôležité: Pri použití 2 mm valčekového vykrajovača by hrúbka cesta nemala presiahnuť úroveň 4-5. Pri použití 6 mm valčekového vykrajovača by mala byť hrúbka cesta nastavená maximálne na úroveň 3-5.
Dôležité: Do otvoru na pripevnenie nekladajte prsty, žiadne iné časti tela ani predmety.
Dôležité: Nevkladajte rozvinuté cesto do nástavca.
6. Zariadenie sa automaticky zastaví. Odpojte zariadenie od napájania.
Tip: Ak chcete zastaviť operáciu v ľubovoľnom zvolenom okamihu, stlačte tlačidlo napájania.
7. Použite pripravené cestoviny alebo ich nechajte uschnúť na neskoršie použitie.

TIP: Po dokončení rozoberte valček a valčekovú frézu a počkajte približne 30 minút. Nástavec na výrobu cestovín neponárajte do vody ani iných tekutín. Na čistenie krytu príslušenstva použite vlhkú, mäkkú a čistú handričku. Na čistenie valčekovej frézy a frézy použite kefu alebo drevenú tyčinku. Vyčistené prvky dôkladne osušte suchou, mäkkou a čistou handričkou.

Ak chcete odstrániť mlecíu komoru, stlačte a podržte tlačidlo, otáčajte komorou v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete uhol 45°, a potom ju potiahnite smerom k sebe.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR:

- Pred začatím akýchkoľvek činností popísaných nižšie odpojte zariadenie zo siete.
 - Zariadenie by sa malo vyčistiť ihneď po ukončení práce, pretože zaschnuté zvyšky jedla môžu spôsobiť, že príslušenstvo sa ťažko rozoberie a sťaží proces čistenia.
 - Na čistenie žiadnych častí zariadenia nepoužívajte erozívne čistiace prostriedky.
 - Väčšinu prvkov je možné umývať v umývačke riadu. Nezabudnite týmto spôsobom umývať mleciu komoru, zásobník, poistnú maticu, závitovku mlecej komory a základňu zariadenia.
 - Po každom čistení naneste tenkú vrstvu rastlinného oleja na rezací nôž a kovové dosky mlecej komory .
1. Odstráňte všetko použité príslušenstvo a úplne ho rozoberte.
Poznámka: Nedemontujte čepele nádoby mixéra zo spodnej časti nádoby. Dôkladne ich očistite mäkkou, vlhkou a čistou handričkou.
 2. Umyte každú časť teplou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu.
Poznámka: Nástavec na výrobu cestovín neponárajte do vody ani iných tekutín. Na čistenie krytu príslušenstva použite vlhkú, mäkkú a čistú handričku. Na čistenie valčekovej frézy použite kefu alebo drevenú tyčinku. Vyčistené prvky dôkladne osušte suchou, mäkkou a čistou handričkou.
 3. Opláchnite každú časť teplou, čistou vodou.
 4. Dôkladne osušte všetky časti.
 5. Na čistenie tela kuchynského stroja použite vlhkú handričku a potom ho dôkladne osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|--|--|--|
| Zariadenie nefunguje | Sieťová zástrčka je odpojená od nástennej zásuvky. | Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky. |
| Nefunguje mixér | Mixér je nesprávne nainštalovaný. | Nainštalujte mixér podľa pokynov na montáž príslušenstva mixéra. |
| Mixér, mlecia komora alebo rezacia komora vypadne zo svojho uloženia | Príslušenstvo je nesprávne nainštalované. | Namontujte príslušenstvo podľa pokynov na montáž príslušenstva kuchynského stroja. |
| Uzáver mixéra uniká | Uzáver bol nesprávne nainštalovaný. | Zastavte prevádzku zariadenia, odstráňte uzáver a správne ho nainštalujte. |
| Jednotka zle mieša / melie / reže | Nastavenie výkonu je príliš nízke. | Na nastavenie vyššej rýchlosti použite „+“. |
| | Mäso nebolo očistené a/alebo kusy sú príliš veľké. | Mäso očistíme a/alebo nakrájame na menšie kúsky. |
| | Rezací nôž bol nainštalovaný na nesprávnej strane. | Nainštalujte rezací nôž konvexnou stranou smerom dovnútra k zariadeniu. |
| | Zariadenie sa prehrialo. | Vypnite jednotku, odpojte ju a nechajte ju vychladnúť aspoň 60 minút. |
| | Rezací nôž alebo iná časť je opotrebovaná. | Vymeňte opotrebovanú časť za novú, odporúčanú výrobcom. |
| Zariadenie sa počas prevádzky vypne | Jednotka bola používaná príliš dlho. | Vypnite jednotku, odpojte ju a nechajte ju vychladnúť aspoň 60 minút. Neprevádzkujte zariadenie dlhšie ako 15 minút v kuse. |
| | Mäso nebolo očistené a/alebo kusy sú príliš veľké. | Mäso očistíme a/alebo nakrájame na menšie kúsky. |
| | Zariadenie je poškodené. | Odpojte zariadenie a kontaktujte servis Yoer. |

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu, kde nájdete najbližšie zberné miesto.

ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná iba vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba, alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo rozbitných prvkov, ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

POMEMBNO VAROVALA

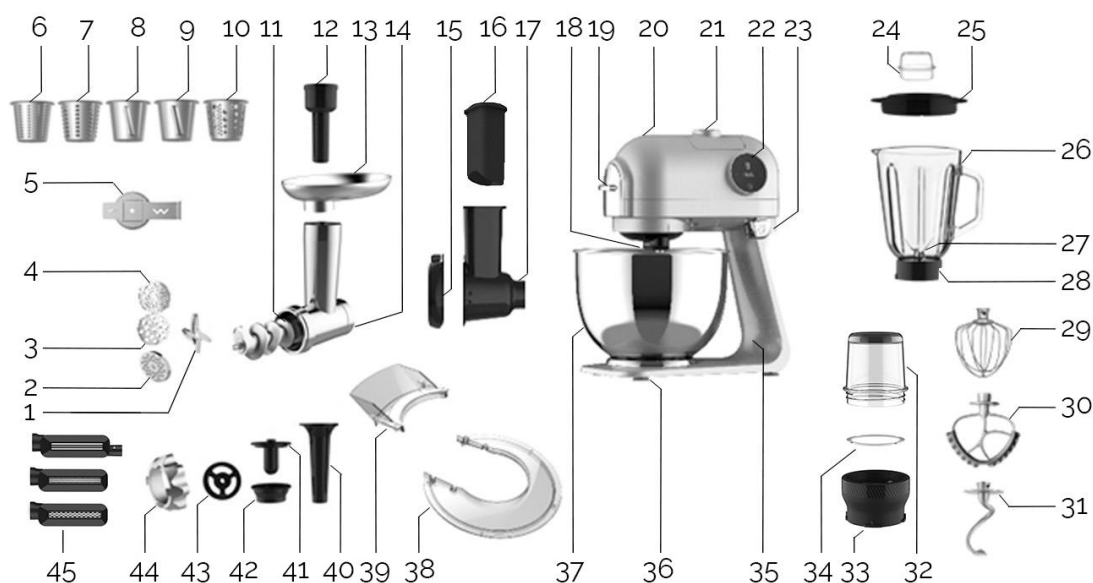
Kdaj uporabo električni aparati, osnovni varnost previdnostni ukrepi je treba vedno upoštevati, vključno z naslednje:

1. Pred uporabo preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
2. Prepričajte se, da vaša izhodna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na nazivni nalepki.
3. Prepričajte se, da je vtičnica pravilno ozemljena.
4. Napravo hranite stran od virov vlage, toplote in neposredne sončne svetlobe.
5. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in poškodbami kabla, vtiča ali enote ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
6. To napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane s tem. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
7. Napravo in njen napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
8. Ne dovolite, da napajalni kabel visi čez rob mize, pulta ali da se dotika vročih površin.
9. Naprave ne uporabljajte, če je njen napajalni kabel ali vtič poškodovan ali v primeru kakršne koli druge okvare.
10. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora popraviti servis proizvajalca ali usposobljen tehnik, da preprečite poškodbe.
11. Izklopite napravo, preden jo odklopite. Po uporabi napravo vedno odklopite.

12. Pred prenašanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
13. Vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami, ker lahko povzroči električni udar.
14. Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami ali bosi.
15. Če se med delovanjem naprave pojavi nenavaden hrup ali vonj, jo takoj izklopite in izključite iz električnega omrežja.
16. Če naprava nenadoma preneha delovati, jo takoj izklopite in izvlecite iz električnega omrežja, pustite, da se enota ohlaja 60 minut, jo ponovno priključite in ponovno vključite.
17. Če avtomatska zaščita pred pregrevanjem pogosto izklopi napravo, se obrnite na službo za pomoč uporabnikom.
18. Pri uporabi podaljška poskrbite, da ne presežete največje nazivne delovne moči/obremenitve podaljška.
19. Ko izklapljate napravo, držite za vtič, ne za kabel.
20. Ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati naprave. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik.
21. Aparat ni predviden za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
22. Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, ker lahko povzročijo nepravilno delovanje naprave, jo poškodujejo ali povzročijo škodo.
23. Ne segajte s prsti ali drugimi deli telesa v posodo, mešalnik, mlinčno komoro, pripomočke za pripravo testenin, rezalno komoro ali katere koli druge odprtine podnožja stroja ali nameščenih dodatkov. Priloženi potiskalci hrane se uporabljajo za dovajanje izdelkov v komoro za mletje in komoro za rezanje.
24. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem dodatne opreme izključite napravo.
25. Bodite previdni pri rokovanju z rezili mešalnika in mlinčka, praznjenjem vrča mešalnika in med čiščenjem.
26. Rezila mešalnika so zelo ostra. Obstaja nevarnost poškodb. Med delovanjem se vrča nikoli ne dotikajte znotraj in vanj ne postavljajte nobenih predmetov.

27. Mešalnik uporabljajte samo s tesno zaprtim pokrovom in nameščenim pokrovčkom.
28. V vrč nikoli ne dajajte vročih sestavin.
29. Ne uporabljajte mešalnika za mešanje sestavin brez dodajanja tekočine in ne pustite, da rezila delujejo brez hrane v vrču, saj lahko poškodujete motor. Če se je večina sestavin usedla na stene vrča, izklopite blender in s plastično ali silikonsko lopatko postrgajte sestavine s sten.
30. Nikoli ne prekoračite največje delovne zmogljivosti vrča mešalnika (1,5 l) in maksimalno delovno prostornino posode mlinčka.
31. Napravo uporabljajte največ 10 minut naenkrat. Med vsako uporabo pustite, da se enota ohladi 30 minut.
32. Nikoli ne prekoračite največjega dovoljenega časa in največjih dovoljenih hitrosti pri uporabi posameznih dodatkov kuhinjskih strojev.
33. Mlinčka za meso ne uporabljajte za mletje kosti, oreščkov ali drugih trdih predmetov.
34. Meso pred mletjem v stroju za mletje mesa očistimo kosti, kit in maščobe ter ga narežemo na kose velikosti približno 2 x 2 x 10 cm. Ne uporabljajte zamrznjenega mesa.
35. Med delovanjem naprave mora biti posoda vedno nameščena.
36. Ne omejujte pretoka zraka pod napravo.
37. Večino elementov lahko perete v pomivalnem stroju. Ne pozabite, da na ta način ne pomivate komore za mletje, pladnja lijaka, zaklepne matice, svedra komore za mletje, pripomočkov za pripravo testenin in podnožja naprave.
38. Napravo uporabljajte samo za predvidene namene.
39. Vključene naprave ne puščajte brez nadzora.
40. Naprava ni namenjena za uporabo na prostem.
41. Ta aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu na suhih površinah. Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
42. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja lista z navodili.

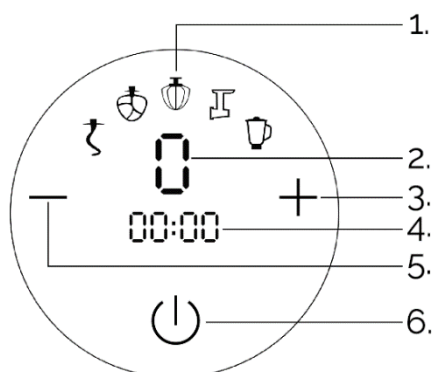
SPOZNAJTE SVOJ KUHINJSKI STROJ



| | |
|---|--|
| 1. Rezalni nož | 24. Pokrov mešalnika |
| 2. Plošča za fino rezanje | 25. Pokrov mešalnika |
| 3. Plošča za grobo rezanje | 26. Vrč |
| 4. Srednja rezalna plošča | 27. Rezila mešalnika |
| 5. Priloga piškotka | 28. Osnova mešalnika |
| 6. Rende za fino drobljenje | 29. Tapač |
| 7. Rende za grobo drobljenje | 30. Mešalna lopatica |
| 8. Grater za rezanje tankih rezin | 31. Kavelj |
| 9. Grater za rezanje debelih rezin | 32. Posoda za mlinček |
| 10. Grater za ribanje/drobno seklanje | 33. Modul rezil brusilnika |
| 11. Polž komore za mletje | 34. Tesnilo brusilnika |
| 12. Glavni potiskač hrane | 35. Podnožje kuhinjskega stroja |
| 13. Pladenj lijaka | 36. Protizdrsne noge |
| 14. Mletna komora | 37. Posoda za kuhinjski stroj z ročajem |
| 15. Rezanje komora stražar | 38. Pokrov |
| 16. Rezalnik za potiskanje hrane | 39. Podajalnik |
| 17. Rezalna komora | 40. Nastavek za klobase |
| 18. Os mešalnega elementa | 41. Kebbe / kibbeh nastavek |
| 19. Stranski pokrov za pritrditev glave | 42. Izhodna odprtina Kebbe / kibbeh |
| 20. Glava kuhinjskega stroja | 43. Plošča za rezanje nastavka za klobase in piškote |

| | |
|---|-------------------------------------|
| 21. Pokrov zgornjega nosilca glave | 44. Zaporna matica |
| 22. Nadzorna plošča z zaslonom | 45. Pripomočki za izdelavo testenin |
| 23. Ročica za dvig glave kuhinjskega stroja | |

KONTROLNI GUMB



1. Odporúčané príslušenstvo
2. Zvolená úroveň rýchlosti
3. Tlačidlo na zvýšenie rýchlosti a času
4. Zvolený čas
5. Tlačidlo na zníženie rýchlosti a času
6. Tlačidlo ZAP/VYP

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

| | |
|----------------------|-------------------|
| Moč | 1200 W |
| Napetost / frekvenca | 220-240V~ 50/60Hz |

UPORABA NAPRAVE

Napravo in njene dodatke pred prvo uporabo temeljito operite.














UPOZORNENIE

NEVKLADAJTE PRSTY ANI INÉ ČASTI TELA DO MISE, MLECEJ KOMORY, VÝSTUPNÉHO OTVORU, REZAČA, PRÍSLUŠENSTVA NA PRÍPRAVU CESTOVÍN ANI DO INÝCH OTVOROV NA ZARIADENÍ ALEBO NA NAINŠTALOVANOM PRÍSLUŠENSTVE POČAS PREVÁDZKY, ANI KEĎ JE ZARIADENIE VYPNUTÉ, ALE ZOSTÁVA PRIPOJENÉ K ELEKTRINE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE ZRANENIE. NA VKLADANIE PRODUKTOV DO MLECEJ A REZAČEJ KOMORY POUŽÍVAJTE DODANÉ TLAČIDLÁ NA JEDLO.

POMEMBNO:

- Če naprava opazno oteži mletje, drobljenje ali mešanje izdelkov, pritisnite "+", da povečate moč. Če ima naprava pri najvišji nastavitvi moči še vedno težave z delom, jo izklopite in uporabite manj viskozne sestavine.
- Nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih časov in največjih dovoljenih hitrosti pri uporabi posameznih dodatkov kuhinjskih strojev.
- Ne uporabljajte več kot ene funkcije naprave hkrati.
- Ne uporabljajte mešalnika za mešanje sestavin brez dodajanja tekočine in ne pustite, da rezila delujejo brez hrane v vrču, saj lahko poškodujete motor.
- Največja teža sestavin je 1 kg.
- Med delovanjem naprave mora biti posoda vedno nameščena.
- Glava kuhinjskega stroja se med delovanjem rahlo premika. Če se premakne tako močno, spremenite stopnjo hitrosti na nižjo.
- Pred začetkom dela se seznanite s priporočenimi nastavitvami hitrosti in tabelo delovnih časov.

PRIPOROČENE NASTAVITVE HITROSTI

| Hitrost |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ PRIPOROČENO ✓ DOVOLJENO X PREPOVEDANO

NAJDALJŠI DOVOLJENI DELOVNI ČAS

| Pripomoček | Čas |
|------------------------|--------|
| Kavelj | 5 min |
| Mešanje veslo | 5 min |
| stepalnik | 6 min |
| Mešalnik | 2 min |
| Rezalnik | 10 min |
| meso mlinček | 6 min |
| klobasa priloga | 6 min |
| Priloga piškotka | 6 min |
| Kebbe / kibbeh priloga | 6 min |

SLOVENSKO

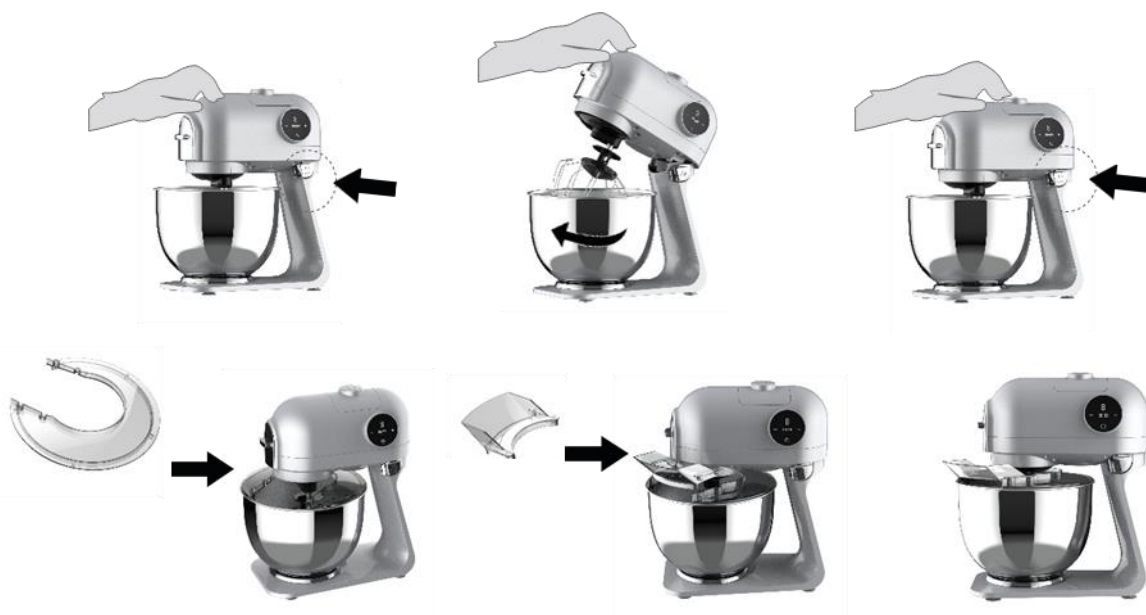
| | |
|---------------------------|--------|
| Mlinček | 30 s |
| Izdelava testenin dodatki | 10 min |

MEŠALNIK

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino.
2. Pritisnite ročico za dvig glave kuhinjskega stroja in dvignite glavo navzgor, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
3. Mešalno lopatico, kavelj ali stepalnik namestite na os mešalnega elementa, tako da vložek na osi zdrsne v utor na nosilcu mešalnega elementa. Potisnite ga, dokler ne začutite upora, nato pa ga zavrtite v smeri urinega kazalca. Značilen "klik" sporoča, da je bil mešalni element pravilno nameščen.
4. Postavite skledo v nosilec. Zasukajte ga v smeri urinega kazalca, dokler ne začutite upora. Notri dajte sestavine.
5. Medtem ko držite glavo kuhinjskega stroja, pritisnite dvižno ročico in jo spustite, dokler ne zaskočite.
6. Pokrov postavite na skledo tako, da lahko podajalnik namestite v smeri, ki olajša priročno dodajanje sestavin med delovanjem kuhinjskega stroja. Postavite podajalnik v območje izreza pokrova in nato močno pritisnite, da povežete obe komponenti.



Elementi za mešanje:

Mešalna lopatica – za pripravo nizkoviskoznih zmesi (na primer testo za palačinke)



Metlica za stepanje – za stepanje jajc ali smetane.



Kavelj – za gnetenje gostega testa (na primer krhko testo ali kvašeno testo).

Mešanje

POZOR: Mešalni element se vrti še nekaj trenutkov, potem ko napravo izklopite ali odklopite.

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Po želji lahko dodajate sestavine, medtem ko stroj teče skozi podajalnik, ki se nahaja v pokrovu posode, pri čemer pazite, da prsti ali drugi deli telesa ali oblačila ne pridejo v notranjost.
4. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje.
Namig: Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.
5. Preden dvignete glavo kuhinjskega stroja in odstranite posodo, najprej odstranite podajalnik in pokrov.
6. Če želite odstraniti mešalni element, ga potisnite proti osi, zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca in izvlecite iz nosilca.

MEŠALNIK

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Sestavine dajte v vrč in zaprite pokrov tako, da ga do konca pritisnete. Pokrov izliva vrča na pokrovu mora popolnoma pokrivati.
3. Pokrovček namestite v nastavek na pokrovu in ga sukajte v smeri urinega kazalca, dokler ne začutite, da se zaskoči. Poskusite potegniti pokrovček navzgor – če ga je mogoče delno dvigniti, pomeni, da je bil nameščen nepravilno, zaradi česar lahko med delovanjem mešalnika vsebina vrča izteče.
4. Odstranite zgornji pokrov nastavka za glavo, tako da ga držite tako, da ga povlečete navzgor.
5. Če želite vrč mešalnika namestiti na zgornji nosilec glave, poravnajte izbokline, ki obdajajo obroč mešalnika, z odprtimi prostori v nosilcu, nato vrč zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



Uporaba mešalnika

POZOR: Mešalnika ne uporabljajte za mešanje testa ali drobljenje trdih predmetov, kot so orehi, kosti ali drugo.

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Po želji lahko med pripravo izdelkov začasno prekinete delovanje mešalnika s pritiskom na gumb VKLOP/IZKLOP in izklopite merilno skodelico tako, da jo obrnete v levo in povlečete navzgor. Tako boste lahko dodajali sestavine brez odpiranja pokrova.
4. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.
5. Odstranite mešalnik tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca.
6. Znova namestite pokrov zgornjega nosilca za glavo, tako da ga pritisnete navznoter, dokler ne začutite upora.

MLIN

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odvijte rezalni modul s tesnilom, nato v posodo mlinčka stresite suhe sestavine, kot so kavna zrna, oreščki ali zelišča, in privijte rezilni modul s tesnilom nazaj na posodo mlinčka, dokler ne začutite upora. Ne prekoračite najvišje ravni, označene na stekleni posodi mlinčka.
3. Odstranite zgornji pokrov nastavka za glavo, tako da ga držite tako, da ga povlečete navzgor.
4. Če želite brusilnik namestiti na zgornji nosilec glave, poravnajte izbokline, ki obdajajo obroč brusilnika, z odprtimi prostori v nosilcu, nato pa brusilnik zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



Uporaba mlinčka

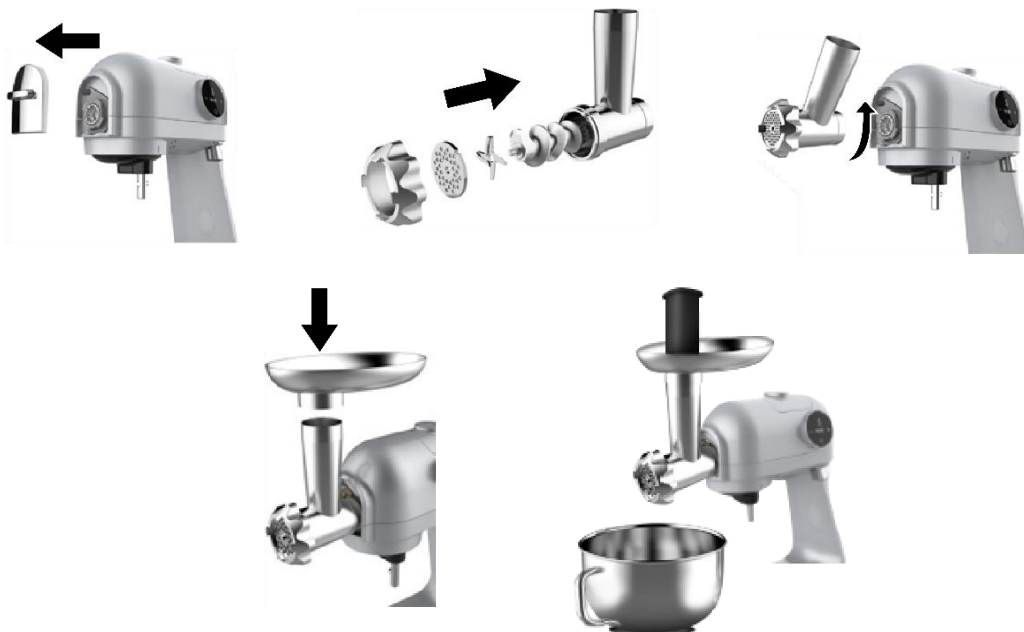
- .1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.
Namig: Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.
4. Odstranite brusilnik tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca.
5. Znova namestite pokrov zgornjega nosilca za glavo, tako da ga pritisnete navznoter, dokler ne začutite upora.

MLIN ZA MESO

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, izklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrditev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. Potisnite sveder v komoro za mletje, dokler ne začutite, da se zaskoči.
4. Nož za rezanje namestite na sveder s konveksno stranjo navznoter, pri tem pa pazite, da se z rezili ne urežete.
11. Izbrano rezalno ploščo namestite na polž tako, da se okrogli vložek na rezalni komori prilega utoru na rezalni plošči. Namestite in privijte zaklepno matico.
5. Potisnite komoro za mletje v njen nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
6. Zasukajte komoro za mletje v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
7. Pladenj lijaka potisnite na komoro za mletje. Vstavite glavni potiskač hrane v odprtino na vrhu komore za mletje.



Koristne informacije: Pokrov na vrhu glavnega potiskala za hrano lahko odprete tako, da ga povlečete navzgor.

Uporabite ga lahko za shranjevanje rezalnih plošč ali nastavkov za testenine.

Mletje

POZOR: Naprave ne uporabljajte za mletje kosti, oreščkov ali drugih trdih predmetov. Meso pred mletjem očistimo kosti, kit in maščobe ter ga narežemo na približno 2 x 2 x 10 cm velike kose. Ne uporabljajte zamrznjenega mesa.

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Odstranite potiskalo za živila, napolnite koščke mesa v lijak in jih potisnite noter s potiskalom za živila.
4. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.

Namig: Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.

NASVET: Po uporabi dajte kos kruha v mlinček in napravo za trenutek vklopite, da očistite preostalo meso.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.

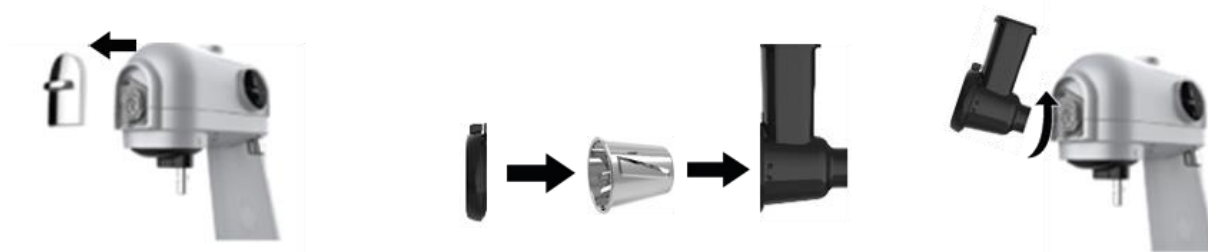


REZALNIK

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrditev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. V rezalno komoro vstavite izbrano strgalo in ga sukajte v smeri urinega kazalca, dokler ne začutite upora. Zavarujte zaščito rezalne komore.
4. Potisnite rezalno komoro v njen nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
5. Zasukajte rezalno komoro v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
6. Vstavite potiskalo za hrano rezalnika v odprtino na vrhu komore za rezanje.



Rezanje

POZOR

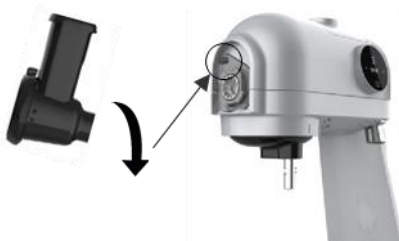
Pri uporabi rezalnika bodite še posebej previdni, saj njegova rešetka med delovanjem ostane nepokrita. Ne vstavljajte prstov ali drugih delov telesa ali predmetov v lijak ali izhodno odprtino.

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Odstranite potiskalo hrane, napolnite izdelke v lijak in jih potisnite noter s potiskalom hrane.
4. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.

Namig: Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.

Koristne informacije: Rezalnik lahko uporabite tudi za pripravo pire krompirjevih palačink, krompirjevih svaljkov itd., kot tudi za mletje zelenjave, sadja ali pripravo čokoladnih ali kokosovih koščkov.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete kota 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.



NASTAVEK ZA KLOBASE

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrnitev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. Potisnite sveder v komoro za mletje, dokler ne začutite, da se zaskoči.
4. Rezalno ploščo za nastavek za klobase/piškote postavite na sveder tako, da se okrogel vložek na rezalni komori prilega utoru na rezalni plošči. Širša stran rezalne plošče mora biti obrnjena proti notranjosti mlevne komore.
5. Namestite nastavek za klobase na rezalno ploščo, nato namestite in privijte zaklepno matico.
6. Potisnite komoro za mletje v njen nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
7. Zasukajte komoro za mletje v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
8. Pladenj lijaka potisnite na komoro za mletje. Vstavite glavni potiskač hrane v odprtino na vrhu komore za mletje.



Izdelava klobas

1. Kožo namočite v mlačno vodo 10 minut.
2. Moko kožo potisnite na plastični nastavek. Če se koža prilepi na nastavek, ga še malo zmočite.
3. Priključite napravo.
4. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
5. Odstranite potiskalo hrane, predhodno zmleto in začinjeno meso dajte v lijak in ga potisnite noter s potiskalom hrane, pri tem pa oblikujte klobasice.
6. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.

Namig : Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.

NASVET: Po uporabi dajte kos kruha v mlinček in napravo za trenutek vklopite, da očistite preostalo meso.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete kota 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.

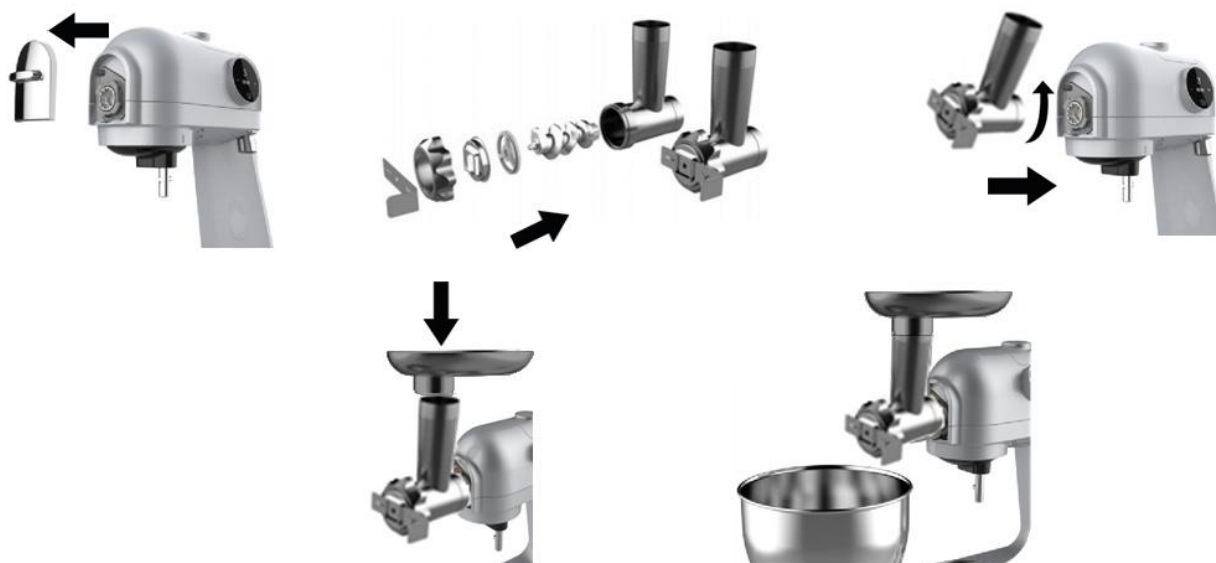


PRILOGA PIŠKOTKA

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrditev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. Potisnite sveder v komoro za mletje, dokler ne začutite, da se zaskoči.
4. Ploščo za rezanje nastavka za klobase/piškote postavite na sveder tako, da se prilega krogu vstavite na rezalno komoro v utor na rezalni plošči. Širša stran rezalne plošče mora biti obrnjena proti notranjosti mlevne komore.
5. Nastavek za piškote namestite na rezalno ploščo (brez drsnika za oblikovanje), nato namestite in privijte zaklepno matico.
6. Vstavite drsnik za oblikovanje v špranjo na nastavku za piškote.
7. Potisnite komoro za mletje v njen nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
8. Zasukajte komoro za mletje v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
9. Pladenj lijaka potisnite na komoro za mletje. Vstavite glavni potiskač hrane v odprtino na vrhu komore za mletje.
10. Izberite obliko piškotka tako, da drsnik potisnete v zeleni položaj.

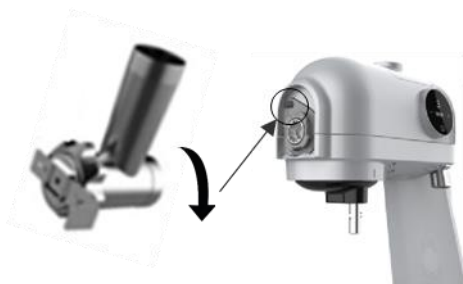


Priprava piškotov

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Odstranite potiskalo hrane, predhodno pripravljeno testo za piškote napolnite v lijak in ga potisnite noter s potiskalom hrane.
4. Ekstrudirane piškote odrežemo z nožem, da dosežemo želeno dolžino piškotov.
5. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.
Namig : Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.
6. Piškote spečemo v pečici po izbranem receptu.

NASVET: Po uporabi dajte kos kruha v mlinček in napravo za trenutek vklopite, da odstranite ostanke testa.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete kota 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.



NASTAVEK KEBBE / KIBBEH

Namestitev dodatne opreme

POZOR: Preden začnete katero koli od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena in da je posoda nameščena v skladu z navodili za namestitev dodatne opreme mešalnika.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrnitev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. Potisnite sveder v komoro za mletje, dokler ne začutite, da se zaskoči.
4. Namestite nastavek za kebbe /kibbeh na polž, nato namestite izhodno odprtino in ga pritisnite navznoter, z ozko stranjo na zunanji strani. Nato namestite in privijte zaklepno matico.
5. Potisnite komoro za mletje v njen nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
6. Zasukajte komoro za mletje v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
7. Pladenj lijaka potisnite na komoro za mletje. Vstavite glavni potiskač hrane v odprtino na vrhu komore za mletje.



Priprava kebbe / kibbeh

1. Priključite napravo.
2. Prilagodite hitrost z "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da upoštevate smernice v tabeli "NASTAVITVE HITROSTI". Nastavite čas z "+" in "-" in nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je upoštevati priporočila v tabeli »PRIPOROČENI DELOVNI ČASI«.
3. Odstranite potiskalo za živila, predhodno pripravljeno mešanico napolnite v lijak in jo s potiskalom potisnite noter.
4. Ekstrudirano cev odrežite z nožem, da dosežete zeleno dolžino.
5. V vsako pripravljeno cevko dajte nadev in njune konce stisnite.
6. Naprava bo samodejno zaključila svoje delovanje. Odklopite napravo.
Namig: Če želite kadar koli zaustaviti delovanje naprave, pritisnite gumb VKLOP/IZKLOP.
7. Kebbe ocvremo po izbranem receptu.

NASVET: Po uporabi dajte kos kruha v mlinček in napravo za trenutek vklopite, da očistite ostanke zmesi.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete kota 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.



PRIPOMOČKI ZA IZDELAVO TESTENIN

Namestitev dodatne opreme

POZOR : Preden začnete s katero od spodaj opisanih dejavnosti, izklopite napravo.

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino. Prepričajte se, da je glava kuhinjskega stroja spuščena.
2. Odstranite stranski pokrov za pritrditev glave, tako da ga povlečete naprej z ročajem.
3. Potisnite valj z nameščenim valjčnim rezalnikom v nosilec pod kotom 45° v desno. Prepričajte se, da je popolnoma vstavljen.
4. Zasukajte valj v nasprotni smeri urinega kazalca v navpičen položaj, dokler ne zaslišite, da se zaskoči.
5. Pod odprtino za odtok testenin postavite priloženo skledo ali katero koli drugo posodo.



Priprava testenin

1. Pripravite in pregnetite testo, nato pa ga z valjarjem za testenine temeljito razvaljajte. Testo narežemo na lističe testenin širine do 14 cm.

Namig: Razvaljano testo potresemo z moko, da se ne prime na nastavek.

2. Po želji lahko uporabite valjček z nastavitvenim gumbom: Valjček nastavite na stopnjo 1, da razvaljate liste testenin. Če želite to narediti, nežno izvlecite nastavitveni gumb in ga obrnite na zeleno raven. Ko sprostite gumb, se samodejno zaskoči nazaj na svoje mesto.
3. Prilagodite hitrost z gumboma "+" in "-" in pritisnite gumb za vklop, da potrdite izbiro. Priporočljivo je, da sledite navodilom v tabeli »NASTAVITVE HITROSTI«. Nastavite čas z gumboma "+" in "-", nato pritisnite gumb za vklop. Priporočljivo je, da upoštevate navodila v tabeli "PRIPOROČENI ČAS".
4. Liste testenin pretlačimo skozi valjar, dokler ne dobimo gladke površine.
5. Še naprej povečujte nivo valja, dokler listi testenin ne dosežejo zelene debeline.

Pomembno: Pri uporabi 2 mm valjčnega rezalnika debelina testa ne sme preseči stopnje 4-5. Pri uporabi 6 mm valjčnega rezalnika mora biti tudi debelina testa nastavljena na največjo stopnjo 3-5.

Pomembno: Ne postavljajte prstov, drugih delov telesa ali predmetov v odprtino za nastavek.

Pomembno: V nastavek ne nameščajte razvaljanega testa.

6. Naprava se samodejno zaustavi. Odklopite napravo iz električnega omrežja.

Namig: Če želite ustaviti delovanje v katerem koli izbranem trenutku, pritisnite gumb za vklop.

7. Pripravljene testenine uporabite ali jih pustite, da se posušijo za kasnejšo uporabo.

NASVET : Ko končate, razstavite valj in rezalnik valjev ter počakajte približno 30 minut. Nastavka za peko testenin ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Za čiščenje ohišja dodatne opreme uporabite vlažno, mehko in čisto krpo. S krtačo ali leseno palico očistite valjni rezalnik in rezalnik. Očiščene elemente temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo.

Če želite odstraniti komoro za mletje, pritisnite in držite gumb, zavrtite komoro v smeri urinega kazalca, dokler ne dosežete kota 45°, nato pa jo povlecite proti sebi.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

POZOR:

- Preden začnete s katero od spodaj opisanih dejavnosti, odklopite napravo.
 - Napravo očistite takoj po končanem delu, saj lahko zasušeni ostanki hrane povzročijo težave pri razstavljanju pribora in otežijo postopek čiščenja.
 - Za čiščenje delov naprave ne uporabljajte erozivnih čistil.
 - Večino elementov lahko pomivate v pomivalnem stroju. Ne pozabite, da na ta način ne pomivate komore za mletje, pladnja lijaka, zaklepne matice, polža komore za mletje in podnožja naprave.
 - Po vsakem čiščenju nanosite tanko plast rastlinskega olja na rezalni nož in plošče kovinske komore za mletje .
1. Odstranite vse uporabljene dodatke in jih popolnoma razstavite.
Opomba: rezil posode mešalnika ne razstavljajte z dna posode. Temeljito jih očistite z mehko, vlažno in čisto krpo.
 2. Vsak del operite s toplo vodo in nekaj tekočine za pomivanje posode.
Opomba: Nastavka za peko testenin ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Za čiščenje ohišja dodatne opreme uporabite vlažno, mehko in čisto krpo. Za čiščenje valjčnega rezalnika uporabite krtačo ali leseno palico. Očiščene elemente temeljito osušite s suho, mehko in čisto krpo.
 3. Vsak del sperite s toplo, čisto vodo.
 4. Vse dele temeljito osušite.
 5. Za čiščenje ohišja kuhinjskega stroja uporabite vlažno krpo in jo nato temeljito osušite.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Težava | Možen vzrok | rešitev |
|--|--|---|
| Naprava ne deluje | Napajalni vtič je izključen iz stenske vtičnice. | Napajalni vtič priključite v stensko vtičnico. |
| Mešalnik ne deluje | Mešalnik je nepravilno nameščen. | Mešalnik namestite v skladu z navodili za sestavljanje dodatka za mešalnik. |
| Mešalnik, komora za mletje ali komora za rezanje padejo iz nosilca | Dodatki so nepravilno nameščeni. | Namestite dodatke v skladu z navodili za sestavljanje dodatkov kuhinjskega stroja. |
| Pokrovček mešalnika pušča | Pokrovček je bil nepravilno nameščen. | Prekinite delovanje naprave, odstranite pokrovček in jo pravilno namestite. |
| Enota slabo meša/melje/reže | Nastavitev moči je prenizka. | Za nastavitev višje hitrosti uporabite »+«. |
| | Meso ni bilo očiščeno in/ali so kosi preveliki. | Meso očistimo in/ali narežemo na manjše kose. |
| | Rezalni nož je bil nameščen na napačni strani. | Namestite rezalni nož tako, da je konveksna stran obrnjena navznoter proti napravi. |
| | Naprava se je pregrela. | Izklopite enoto, jo odklopite in pustite, da se ohladi vsaj 60 minut. |
| | Nož za rezanje ali drug del je obrabljen. | Obrabljeni del zamenjajte z novim, ki ga priporoča proizvajalec. |
| Naprava se med delovanjem izklopi | Enota je bila predolgo uporabljena. | Izklopite enoto, jo odklopite in pustite, da se ohladi vsaj 60 minut. Naprave ne uporabljajte dlje kot 15 minut naenkrat. |
| | Meso ni bilo očiščeno in/ali so kosi preveliki. | Meso očistimo in/ali narežemo na manjše kose. |
| | Naprava je poškodovana. | Odklopite napravo in se obrnite na Yoer servis. |

OKOLJE



■ Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Tega izdelka ne odvrzite med neločene komunalne odpadke. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno občino.

GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta. Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe komponent ali lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

Коли використовуючи електричні прилади, основний безпеки запобіжні заходи слід завжди дотримуватися, в т.ч наступне:

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції та збережіть їх для подальшого використання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці.
3. Переконайтеся, що розетка правильно заземлена.
4. Тримайте пристрій подалі від джерел вологи, тепла та прямих сонячних променів.
5. Щоб захиститися від пожежі, ураження електричним струмом і травм, не занурюйте шнур, вилку або пристрій у воду чи інші рідини.
6. Цим пристроєм можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або особи, які не мають досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
7. Тримайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
8. Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу, прилавка або торкатися гарячих поверхонь.
9. Не використовуйте пристрій, якщо його шнур живлення чи вилка пошкоджені, або у разі будь-якої іншої несправності.
10. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має відремонтувати сервісна служба виробника або кваліфікований фахівець, щоб уникнути пошкодження.

11. Перед від'єднанням від мережі вимкніть пристрій. Завжди відключайте пристрій від мережі після використання.
12. Перед перенесенням або чищенням від'єднайте пристрій від мережі.
13. Не торкайтеся вилки мокрими руками, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
14. Не використовуйте пристрій мокрими руками або босоніж.
15. Якщо під час роботи пристрою з'являється незвичний шум або запах, негайно вимкніть його та від'єднайте від мережі.
16. Якщо пристрій раптово припинить роботу, негайно вимкніть його та від'єднайте від мережі, дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин, знову підключіть його та знову увімкніть.
17. Якщо автоматичний захист від перегріву часто вимикає пристрій, зверніться до служби підтримки клієнтів.
18. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну номінальну робочу потужність/навантаження подовжувача.
19. Від'єднуючи пристрій від мережі, тримайтеся за вилку, а не за шнур.
20. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або
21. модифікувати прилад. Всередині немає частин, які обслуговує користувач.
22. Прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
23. Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником, оскільки це може спричинити неправильну роботу пристрою, його пошкодження або завдати шкоди.
24. Не вставляйте пальці чи будь-які інші частини тіла в чашу, блендер, шліфувальну камеру, приладдя для приготування макаронних виробів, різальну камеру чи будь-які інші отвори основи машини чи встановлених аксесуарів. Штовхачі їжі, що входять до комплекту, використовуються для подачі продуктів у камеру подрібнення та камеру різання.

25. Від'єднайте пристрій від мережі, перш ніж встановлювати або знімати аксесуари.
26. Будьте обережні під час поводження з ріжучими лезами блендера та млинця, спорожнення глека блендера та під час чищення.
27. Ріжучі леза блендера дуже гострі. Існує небезпека нанесення шкоди. Під час роботи ніколи не торкайтеся глечика зсередини та не кладіть всередину жодних предметів.
28. Використовуйте блендер тільки з щільно закритою кришкою та надягнутою кришкою.
29. Ніколи не кладіть гарячі інгредієнти в глечик.
30. Не використовуйте блендер для змішування інгредієнтів без додавання будь-яких рідин і не дозволяйте лезам працювати без їжі в глечику,
31. оскільки це може пошкодити двигун. Якщо більшість інгредієнтів осіло на стінках глечика, вимкніть блендер і зіскрібайте інгредієнти зі стінок пластиковою або силіконовою лопаткою.
30. Ніколи не перевищуйте максимальну робочу ємність глека блендера (1,5 л) і максимальна робоча ємність чаші м'ясорубки.
32. Використовуйте пристрій максимум 10 хвилин за раз. Дайте пристрою охолонути протягом 30 хвилин між кожним використанням.
32. Ніколи не перевищуйте максимально допустимий час і максимально допустимі швидкості при використанні індивідуальних аксесуарів кухонної машини.
33. Не використовуйте м'ясорубку для подрібнення кісток, горіхів та інших твердих предметів.
34. Перед подрібненням на м'ясорубці м'ясо необхідно очистити від кісток, сухожиль і жиру і нарізати шматками розміром приблизно 2 x 2 x 10 см. Не використовуйте заморожене м'ясо.
35. Під час роботи приладу чаша завжди повинна бути встановлена.
36. Не обмежуйте потік повітря під пристроєм.
37. Більшість елементів можна мити в посудомийній машині.

Пам'ятайте, що таким чином не можна мити камеру для подрібнення, піддон бункера, стопорну гайку, шнек камери для подрібнення, аксесуари для приготування макаронних виробів і основу пристрою.

38. Використовуйте прилад тільки за призначенням.

39. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

Пристрій не призначений для використання на вулиці.

41. Цей прилад призначений лише для побутового використання на сухих поверхнях. Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.

42. Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену недотриманням інструкцій.

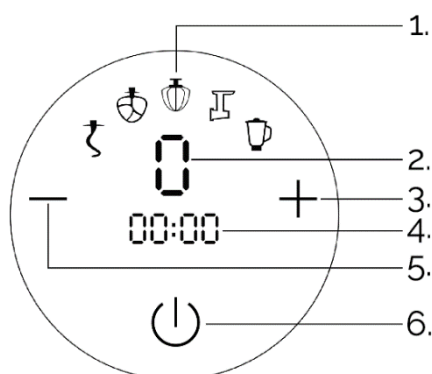
ЗНАЙ СВОЮ КУХОННУ МАШИНУ



| | |
|--|---|
| 1. Розкрійний ніж | 24. Кришка блендера |
| 2. Пластина для тонкого різання | 25. Кришка блендера |
| 3. Пластина грубого різання | 26. Глечик |
| 4. Середня ріжуча пластина | 27. Ріжучі леза блендера |
| 5. Вкладення cookie | 28. Основа блендера |
| 6. Терка для дрібного шинкування | 29. Вибійник |
| 7. Терка для крупної подрібнення | 30. Міксер |
| 8. Терка для нарізки тонкими скибочками | 31. Гачок |
| 9. Терка для нарізки товстими скибками | 32. Чаша млинця |
| 10. Терка для натирання/дрібного нарізання | 33. Ножевий модуль болгарки |
| 11. Шнек подрібнювальної камери | 34. Сальник болгарки |
| 12. Головний штовхач їжі | 35. Основа кухонної машини |
| 13. Лоток бункера | 36. Протиковзкі ніжки |
| 14. Камера подрібнення | 37. Чаша кухонна машина з ручкою |
| 15. Розкрій палата сторожовий | 38. Обкладинка |
| 16. Кутер штовхач їжі | 39. Годівниця |
| 17. Камера різання | 40. Насадка для ковбаси |
| 18. Вісь змішувального елемента | 41. Насадка Kebbe / kibbeh |
| 19. Бічна кришка кріплення голови | 42. Вихідний порт Kebbe / kibbeh |
| 20. Головка кухонної машини | 43. Насадка для нарізання ковбаси та печива |

| | |
|--|---|
| 21. Верхня кришка кріплення голови | 44. Стопорна гайка |
| 22. Панель управління з дисплеєм | 45. Приладдя для виготовлення макаронів |
| 23. Важіль підйому головки кухонної машини | |

РУЧКА КЕРУВАННЯ



1. Рекомендоване приладдя
2. Вибраний рівень швидкості
3. Кнопка збільшення швидкості та часу
4. Вибраний час
5. Кнопка зменшення швидкості та часу
6. Кнопка УВИМК/ВИМК

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

| | |
|-------------------|----------------------|
| потужність | 1200 Вт |
| Напруга / частота | 220-240 В ~ 50/60 Гц |

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Ретельно вимийте пристрій та його аксесуари перед першим використанням.














УВАГА

НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ПАЛЬЦІ АБО ІНШІ ЧАСТИНИ ТІЛА В ЧАШУ, КАМЕРУ ПОДРІБНЕННЯ, ВИХІДНИЙ ОТВІР, НІЖ, ПРИСТОСУВАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ АБО ІНШІ ВІДЧИНЕННЯ НА ПРИЛАДІ ЧИ ВСТАНОВЛЕНИХ АКСЕСУАРАХ ПІД ЧАС РОБОТИ АБО КОЛИ ПРИЛАД ВИМКНЕНИЙ, АЛЕ ВСЕ ЩЕ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО МЕРЕЖІ, ОСКІЛЬКИ ЦЕ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ СЕРІОЗНІ ТРАВМИ. ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОСТАЧЕНІ ШТОВХАЧІ ДЛЯ ЗАНЕСЕННЯ ПРОДУКТІВ У КАМЕРИ ПОДРІБНЕННЯ ТА РІЗАННЯ.

ВАЖЛИВО:

- Якщо пристрою стає помітно важко подрібнювати, подрібнювати або змішувати продукти, натисніть «+», щоб збільшити потужність. Якщо на найвищому рівні потужності пристрій усе ще не працює, вимкніть його та використовуйте менш в'язкі інгредієнти.
- Ніколи не перевищуйте максимально допустимий час і максимально допустимі швидкості, використовуючи окремі аксесуари кухонної машини.
- Не використовуйте більше ніж одну функцію пристрою одночасно.
- Не використовуйте блендер для змішування інгредієнтів без додавання будь-яких рідин і не дозволяйте лезам працювати без їжі в глечичку, оскільки це може пошкодити двигун.
- Максимальна вага інгредієнтів 1 кг.
- Під час роботи пристрою чаша завжди повинна бути встановлена.
- Під час роботи головка кухонної машини трохи рухається. Якщо він так сильно рухається, змініть рівень швидкості на нижчий.
- Перед початком роботи ознайомтеся з рекомендованими налаштуваннями швидкості та таблицею робочого часу.

РЕКОМЕНДОВАНІ ПАРАМЕТРИ ШВИДКОСТІ

| Швидкість |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ✓ |
| 3 | ★ | ★ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | ★ | ✓ | ★ |
| 4 | X | ★ | ✓ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 5 | X | X | ★ | ✓ | ★ | ★ | X | X | X | ✓ | X |
| 6 | X | X | ★ | ✓ | X | X | X | X | X | ✓ | X |
| 7 | X | X | X | ★ | X | X | X | X | X | ★ | X |

★ РЕКОМЕНДОВАНО ✓ ДОЗВОЛЕНО X ЗАБОРОНЕНО

МАКСИМАЛЬНО ДОЗВОЛЕНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ

| Акcesуар | час |
|-------------------------|-------|
| Гачок | 5 хв |
| Змішування весло | 5 хв |
| Збивачка | 6 хв |
| блендер | 2 хв |
| Різак | 10 хв |
| м'ясо м'ясорубка | 6 хв |
| Ковбаса вкладення | 6 хв |
| Вкладення cookie | 6 хв |
| Кеббе / кіббе вкладення | 6 хв |

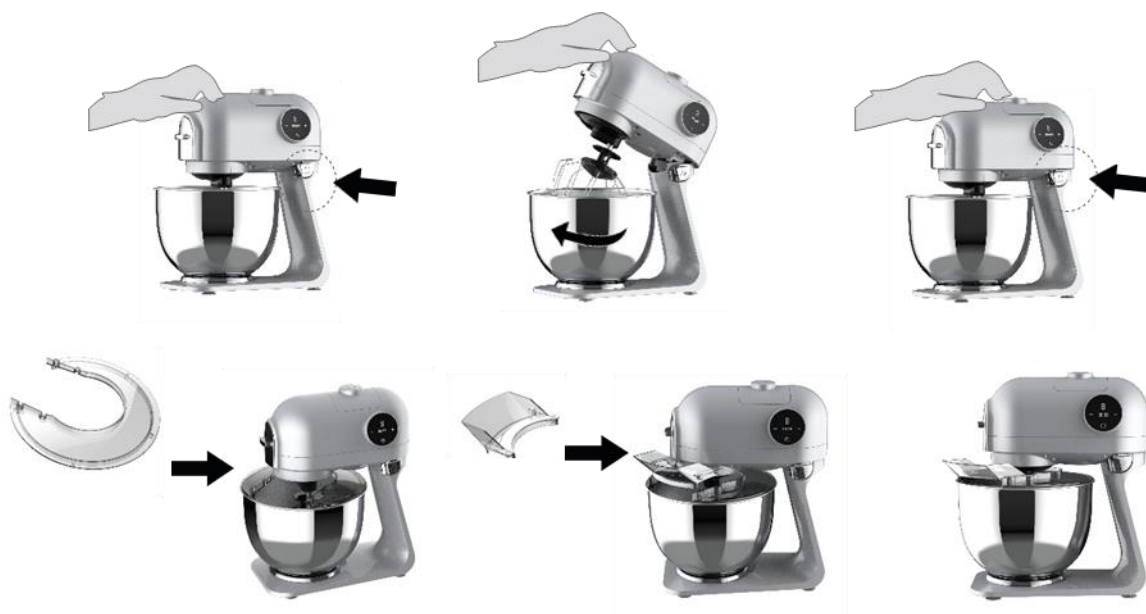
| | |
|----------------------------------|-------|
| М'ясорубка | 30 с |
| Виготовлення макаронів аксесуари | 10 хв |

ЗМІШУВАЧ

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню.
2. Натисніть важіль підйому головки кухонної машини та піднімайте головку вгору, доки не почуєте клацання.
3. Встановіть мішалю лопатку, гачок або бітер на вісь змішувального елемента так, щоб вставка на осі ковзала в паз на кріпленні змішувального елемента. Натисніть на нього, доки не відчуєте опір, а потім поверніть за годинниковою стрілкою. Про те, що змішувальний елемент встановлено правильно, повідомляє характерне «клацання».
4. Помістіть чашу в її кріплення. Покрутіть його за годинниковою стрілкою, поки не відчуєте опір. Помістіть інгредієнти всередину.
5. Утримуючи головку кухонної машини, натисніть на підйомний важіль і опустіть його, поки не почуєте клацання.
6. Розташуйте кришку на чаші таким чином, щоб можна було встановити годівницю в напрямку, який полегшує додавання інгредієнтів під час роботи кухонної машини. Розташуйте пристрій подачі в області вирізу кришки, а потім міцно натисніть, щоб з'єднати обидва компоненти.



Елементи змішування:



Лопатка для змішування – для приготування низьков'язкого тіста (наприклад, млинцевого тіста).



Вінчик – для збивання яєць або крему.



Гак – для замішування густого тіста (наприклад, пісочного або дріжджового тіста)

Змішування

УВАГА: змішувальний елемент продовжує обертатися деякий час після того, як пристрій було вимкнено або відключено від мережі.

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. За бажанням ви можете додавати інгредієнти, поки машина працює через пристрій подачі, розташований у кришці чаші, стежачи, щоб пальці або інші частини тіла чи одяг не потрапили всередину.
4. Пристрій автоматично завершить роботу.
Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.
5. Перш ніж підняти головку кухонної машини та вийняти чашу, спочатку зніміть годівницю та кришку.
6. Щоб зняти змішувальний елемент, штовхніть його до осі, поверніть проти годинникової стрілки та витягніть із кріплення.

БЛЕНДЕР

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкції зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Помістіть інгредієнти в глечик і закрийте кришку, натиснувши на неї повністю. Кришка носика глечика на кришці має закривати її повністю.
3. Вставте ковпачок у кріплення на кришці та повертайте його за годинниковою стрілкою, поки не відчуєте, що він став на місце із клацанням. Спробуйте потягнути кришку вгору – якщо її можна підняти частково, це означає, що вона була встановлена неправильно, що може спричинити витікання вмісту глечика під час роботи блендера.
4. Зніміть верхню кришку кріплення для голови, тримаючи її, потягнувши вгору.
5. Щоб закріпити глечик блендера у верхньому кріпленні головки, вирівняйте виступи, що оточують кільце блендера, з відкритими просторами в кріпленні, а потім поверніть глечик проти годинникової стрілки.



За допомогою блендера

УВАГА: не використовуйте блендер для замішування тіста або подрібнення твердих предметів, таких як горіхи, кістки тощо.

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. За бажанням під час приготування продуктів ви можете тимчасово призупинити роботу блендера, натиснувши кнопку ON/OFF, і від'єднати мірну чашку, повернувши її ліворуч і потягнувши вгору. Це дозволить додавати інгредієнти, не відкриваючи кришки.
4. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.
5. Зніміть блендер, повернувши його за годинниковою стрілкою.
6. Знову встановіть верхню кришку кріплення на голову, натиснувши на неї, поки не відчуєте опір.

МАШИНКА

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкцій зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Відкрутіть лопатевий модуль із ущільнювачем, потім насипте сухі інгредієнти, такі як кавові зерна, горіхи або трави, у чашу подрібнювача та закрутіть лезовий модуль із ущільнювачем назад на чашу подрібнювача, поки не відчуєте опір. Не перевищуйте максимальний рівень, позначений на скляній чаші подрібнювача.
3. Зніміть верхню кришку кріплення для голови, тримаючи її, потягнувши вгору.
4. Щоб закріпити шліфувальну машину на кріпленні верхньої головки, вирівняйте виступи, що оточують кільце шліфувальної машини, з відкритими місцями в кріпленні, а потім поверніть шліфувальну машину проти годинникової стрілки.



Використання м'ясорубки

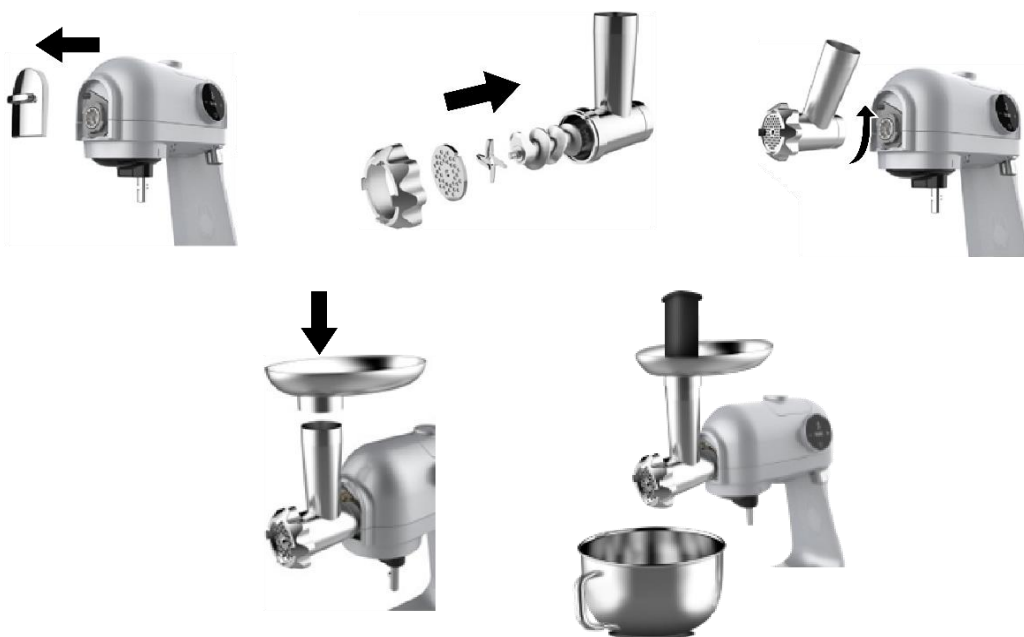
1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.
Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.
4. Зніміть м'ясорубку, повернувши її за годинниковою стрілкою.
5. Знову встановіть верхню кришку кріплення на голову, натиснувши на неї, поки не відчуєте опір.

М'ЯСОРУБКА

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкцій зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Вставте шнек у шліфувальну камеру, доки не відчуєте, що він зафіксувався на місці.
4. Покладіть ріжучий ніж на шнек опуклою стороною всередину, при цьому будьте обережні, щоб не порізатися лезами.
5. Встановіть вибрану ріжучу пластину на шнек таким чином, щоб кругла вставка на ріжучій камері прилягала до канавки на ріжучій пластині. Одягніть і затягніть стопорну гайку.
6. Вставте шліфувальну камеру в її кріплення під кутом 45° вправо. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
7. Поверніть шліфувальну камеру проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки не почуєте клацання.
8. Вставте лоток бункера на камеру подрібнення. Вставте основний штовхач їжі в отвір у верхній частині камери для подрібнення.



Корисна інформація: кришку у верхній частині основного штовхача їжі можна відкрити, потягнувши її вгору.

Ви можете використовувати його для зберігання різучих тарілок або насадок для пасти.

Подрібнення

УВАГА: не використовуйте пристрій для подрібнення кісток, горіхів або інших твердих предметів. Перед подрібненням м'ясо необхідно очистити від кісток, сухожил'я і жиру і нарізати шматками розміром приблизно 2 x 2 x 10 см. Не використовуйте заморожене м'ясо.

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. Зніміть штовхач їжі, завантажте шматочки м'яса в бункер і заштовхніть їх за допомогою штовхача їжі.
4. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.

Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.

ПОРАДА: Після використання покладіть шматок хліба в камеру для подрібнення та увімкніть пристрій на мить, щоб очистити залишки м'яса.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинникову стрілкою до 45°, а потім потягніть її на себе.

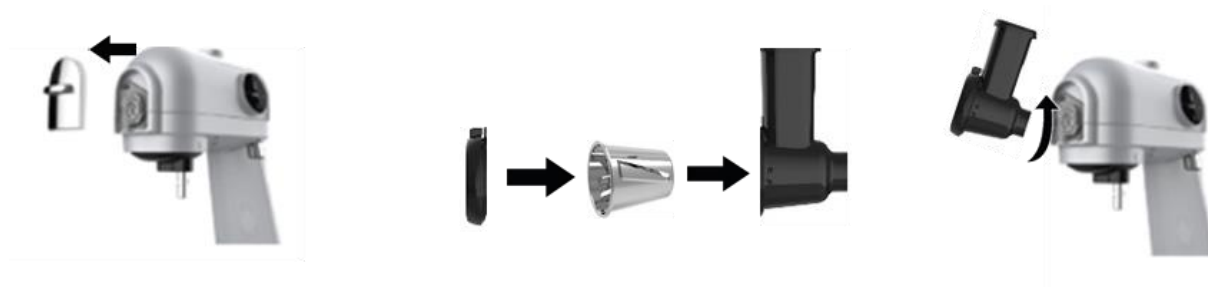


РІЗАЦЬ

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкції зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Помістіть вибрану тертку в ріжучу камеру і обертайте її за годинниковою стрілкою, поки не відчуєте опір. Закріпіть захисний кожух ріжучої камери.
4. Вставте ріжучу камеру в її кріплення під кутом 45° вправо. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
5. Поверніть ріжучу камеру проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки не почуєте клацання.
6. Вставте штовхач харчових продуктів ножа в отвір у верхній частині ріжучої камери.



Нарізка

УВАГА

Будьте особливо обережні, користуючись різак, оскільки його решітка під час роботи залишається відкритою. Не кладіть пальці, будь-які інші частини тіла або предмети в бункер або вихідний отвір.

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. Зніміть штовхач їжі, завантажте продукти в бункер і заштовхніть їх за допомогою штовхача їжі.
4. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.

Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.

Корисна інформація: Кутер також можна використовувати для приготування м'якоті картопляних млинців, картопляних вареників тощо, а також для подрібнення овочів, фруктів, приготування шоколаду чи кокосової стружки.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинниковою стрілкою до досягнення кута 45°, а потім потягніть її на себе.



НАКЛАДКА ДЛЯ КОВБАСИ

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкції зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Вставте шнек у шліфувальну камеру, доки не відчуєте, що він зафіксувався на місці.
4. Помістіть ріжучу пластину для ковбаси/печива на шнек таким чином, щоб кругла вставка ріжучої камери відповідала канавці ріжучої пластини. Широка сторона ріжучої пластини повинна бути звернена до внутрішньої сторони шліфувальної камери.
5. Встановіть насадку для ковбасок на ріжучу пластину, а потім надіньте та затягніть стопорну гайку.
6. Вставте шліфувальну камеру в її кріплення під кутом 45° вправо. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
7. Поверніть шліфувальну камеру проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки не почуєте клацання.
8. Вставте лоток бункера на камеру подрібнення. Вставте основний штовхач їжі в отвір у верхній частині камери для подрібнення.



Виготовлення ковбас

1. Замочіть шкіру в теплій воді на 10 хвилин.
2. Посуньте вологу шкіру на пластикову насадку. Якщо шкіра прилипає до насадки, намочіть її ще трохи.
3. Підключіть пристрій до мережі.
4. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
5. Зніміть штовхач їжі, покладіть попередньо подрібнене та приправлене м'ясо в бункер і проштовхніть його за допомогою штовхача їжі, формуючи ковбаски.
6. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.

Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.

ПОРАДА: Після використання покладіть шматок хліба в камеру для подрібнення та увімкніть пристрій на мить, щоб очистити залишки м'яса.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинниковою стрілкою до досягнення кута 45°, а потім потягніть її на себе.

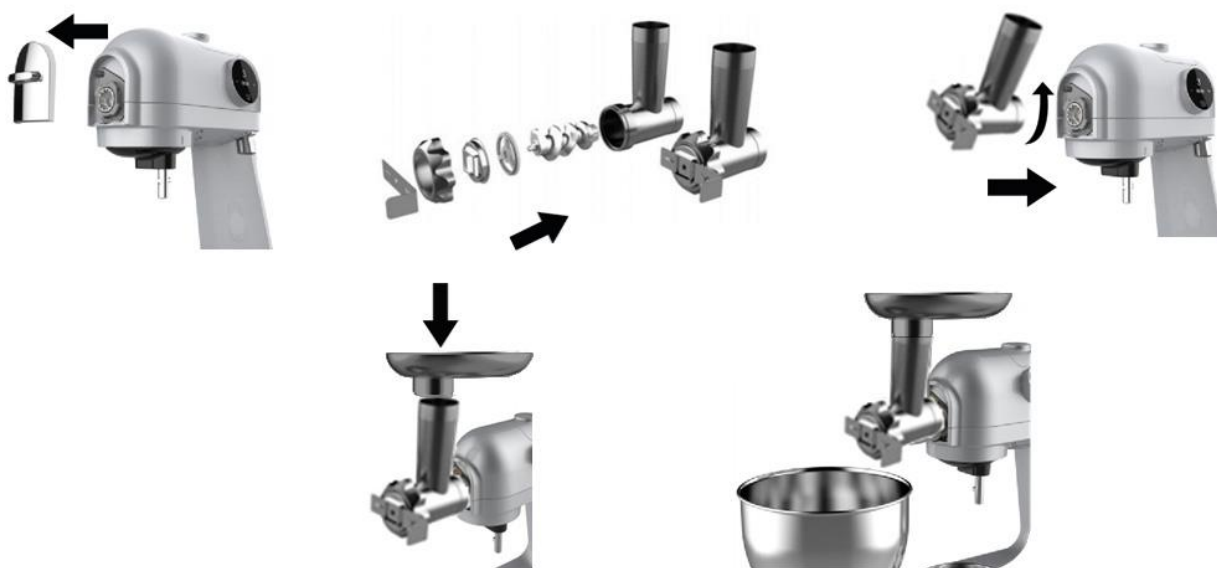


ВЛОЖЕННЯ КОКІВ

Установка аксесуарів

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкції зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Вставте шнек у шліфувальну камеру, доки не відчуєте, що він зафіксувався на місці.
4. Помістіть насадку для нарізання ковбаси/печива на шнек таким чином, щоб відповідати круглій частині вставку на ріжучій камері до канавки на ріжучій пластині. Широка сторона ріжучої пластини повинна бути звернена до внутрішньої частини шліфувальної камери.
5. Встановіть насадку для печива на ріжучу пластину (без повзунка), а потім надіньте та затягніть стопорну гайку.
6. Вставте повзунок для формування в щілину на насадці для печива.
7. Вставте шліфувальну камеру в її кріплення під кутом 45° вправо. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
8. Поверніть шліфувальну камеру проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки не почуєте клацання.
9. Вставте лоток бункера на камеру подрібнення. Вставте основний штовхач їжі в отвір у верхній частині камери для подрібнення.
10. Виберіть форму печива, пересунувши повзунок у потрібне положення.

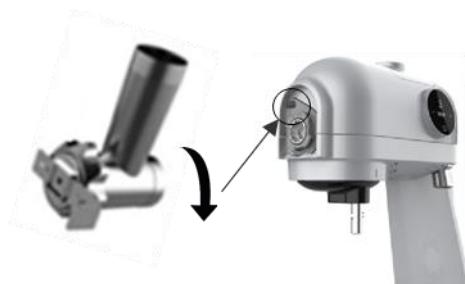


Приготування печива

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. Зніміть штовхач їжі, завантажте попередньо підготовлене тісто для печива в бункер і заштовхніть його за допомогою штовхача їжі.
4. Видавлене печиво відріжте ножем, щоб досягти бажаної довжини.
5. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.
Порада: щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.
6. Випікати печиво в духовці за обраним рецептом.

ПОРАДА: Після використання покладіть шматок хліба в камеру для подрібнення та увімкніть пристрій на мить, щоб очистити залишки тіста.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинниковою стрілкою до досягнення кута 45°, а потім потягніть



КРЕПЛЕННЯ КЕВВЕ / КІВВЕН**Установка аксесуарів**

УВАГА: перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена, а чаша встановлена відповідно до інструкції зі встановлення аксесуарів міксера.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Вставте шнек у шліфувальну камеру, доки не відчуєте, що він зафіксувався на місці.
4. Встановіть насадку для кеббе / кіббе на шнек, потім надіньте вихідний отвір і натисніть на нього вузькою стороною назовні. Потім надіньте та затягніть стопорну гайку.
5. Вставте шліфувальну камеру в її кріплення під кутом 45° вправо. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
6. Поверніть шліфувальну камеру проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки не почуєте клацання.
7. Вставте лоток бункера на камеру подрібнення. Вставте основний штовхач їжі в отвір у верхній частині камери для подрібнення.



Приготування кеббе / кіббе

1. Підключіть пристрій до мережі.
2. Відрегулюйте швидкість за допомогою «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися вказівок у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою «+» і «-», а потім натисніть кнопку живлення. Бажано дотримуватися рекомендацій у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС РОБОТИ».
3. Зніміть штовхач їжі, завантажте попередньо приготовлену суміш у бункер і заштовхніть її за допомогою штовхача їжі.
4. Відріжте екструдовану трубку ножем, щоб досягти потрібної довжини.
5. У кожен підготовлену трубочку покласти начинку і стиснути її кінці.
6. Пристрій автоматично завершить роботу. Вимкніть пристрій.

Порада : щоб у будь-який момент припинити роботу пристрою, натисніть кнопку ON/OFF.

7. Смажимо шашлик за обраним рецептом.

ПОРАДА: Після використання покладіть шматок хліба в камеру для подрібнення та увімкніть пристрій на мить, щоб очистити залишки суміші.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинниковою стрілкою до досягнення кута 45°, а потім потягніть її на себе.



АКСЕСУАРИ ДЛЯ ВИГОТУВАННЯ МАКАРОНІВ

Установка аксесуарів

УВАГА : перед початком будь-яких дій, описаних нижче, вимкніть пристрій.

1. Встановіть пристрій на рівну стійку поверхню. Переконайтеся, що головка кухонної машини опущена.
2. Зніміть кришку бокового кріплення голови, потягнувши її вперед за ручку.
3. Посуньте ролик із встановленим роликовим різаком у його кріплення під кутом 45° праворуч. Переконайтеся, що він вставлений повністю.
4. Покрутіть ролик проти годинникової стрілки у вертикальне положення, доки він не стане на місце з клацанням.
5. Помістіть прикріплену миску або будь-який інший посуд під вихідний отвір для макаронів.



Приготування пасти

1. Приготувати та замісити тісто, потім ретельно його розкочати за допомогою макаронного валика. Наріжте тісто на листи макаронів шириною до 14 см.

Порада: посипте розкочане тісто борошном, щоб воно не прилипало до насадки.

2. Додатково за допомогою валика з ручкою регулювання: встановіть валик на рівень 1, щоб розкочати листи пасти. Для цього обережно витягніть ручку регулювання і поверніть її на потрібний рівень. Після відпускання ручки вона автоматично повернеться на місце.
3. Відрегулюйте швидкість за допомогою кнопок «+» і «-» і натисніть кнопку живлення, щоб підтвердити свій вибір. Рекомендується дотримуватися інструкцій, наведених у таблиці «НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ». Встановіть час за допомогою кнопок «+» і «-», потім натисніть кнопку живлення. Рекомендується дотримуватися інструкцій, наведених у таблиці «РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС».
4. Пропустіть листи пасти через валик до отримання гладкої поверхні.
5. Продовжуйте збільшувати рівень ролика, поки листи макаронних виробів не досягнуть потрібної товщини.

Важливо: при використанні 2-мм роликового різака товщина тіста не повинна перевищувати рівень 4-5. У разі використання 6-міліметрового роликового різака товщина тіста також повинна бути встановлена на рівні максимум 3-5.

Важливо: не кладіть пальці, будь-які інші частини тіла або предмети в отвір для кріплення.

Важливо: не кладіть розгорнуте тісто в насадку.

6. Пристрій автоматично зупиниться. Відключіть пристрій від джерела живлення.

Порада: щоб зупинити операцію в будь-який вибраний момент, натисніть кнопку живлення.

7. Використовуйте готову пасту або дайте їй висохнути для подальшого використання.

ПОРАДА: Після завершення роботи розберіть валик і роликовий різак, а потім зачекайте приблизно 30 хвилин. Не занурюйте насадку для приготування пасти у воду чи будь-які інші рідини.

Використовуйте вологу, м'яку, чисту тканину для очищення корпусу приладдя. Використовуйте щітку або дерев'яну паличку, щоб очистити роликовий різак і різак. Ретельно висушіть очищені елементи сухою м'якою чистою тканиною.

Щоб зняти шліфувальну камеру, натисніть і утримуйте кнопку, поверніть камеру за годинниковою стрілкою до досягнення кута 45°, а потім потягніть її на себе.



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА:

- Перед початком будь-яких дій, описаних нижче, від'єднайте пристрій від мережі.
 - Пристрій слід очистити одразу після закінчення роботи, оскільки засохлі залишки їжі можуть спричинити труднощі з розбиранням приладдя та ускладнити процес чищення.
 - Не використовуйте ерозивні миючі засоби для очищення будь-яких частин пристрою.
 - Більшість елементів можна мити в посудомийній машині. Пам'ятайте, що таким чином не мийте подрібнювальну камеру, лоток бункера, стопорну гайку, шнек подрібнювальної камери та основу пристрою.
 - Після кожного очищення наносите тонкий шар рослинної олії на ріжучий ніж і металеві пластини шліфувальної камери .
1. Зніміть усі використовувані аксесуари та повністю розберіть їх.
Примітка: не знімайте леза чаші блендера з основи чаші. Ретельно почистіть їх м'якою вологою чистою тканиною.
 2. Вимийте кожну частину теплою водою з додаванням засобу для миття посуду.
Примітка: не занурюйте насадку для приготування пасти у воду чи будь-які інші рідини. Використовуйте вологу, м'яку, чисту тканину для очищення корпусу приладдя. Використовуйте щітку або дерев'яну паличку, щоб очистити роликівий різак. Ретельно висушіть очищені елементи сухою м'якою чистою тканиною.
 3. Промийте кожну частину теплою чистою водою.
 4. Ретельно висушіть усі частини.
 5. Використовуйте вологу тканину, щоб очистити корпус кухонної машини, а потім ретельно висушіть його.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| проблема | Можлива причина | Рішення |
|--|--|--|
| Прилад не працює | Вилка живлення від'єднана від настінної розетки. | Підключіть вилку до настінної розетки. |
| Блендер не працює | Блендер встановлено неправильно. | Встановіть блендер відповідно до інструкції зі збирання аксесуарів для блендера. |
| Блендер, камера подрібнення або камера для різання випадає з кріплення | Аксесуари встановлено неправильно. | Встановіть аксесуари, дотримуючись інструкції зі збирання аксесуарів кухонної машини. |
| Кришка блендера тече | Ковпачок встановлено неправильно. | Зупиніть роботу пристрою, зніміть ковпачок і встановіть його належним чином. |
| Пристрій погано змішує/подрібнює/ріже | Значення потужності занадто низьке. | Використовуйте «+», щоб встановити вищу швидкість. |
| | М'ясо не очищене та/або шматки занадто великі. | Очистіть м'ясо та/або наріжте його дрібнішими шматочками. |
| | Ріжучий ніж був встановлений не тим боком. | Встановіть ріжучий ніж опуклою стороною всередину пристрою. |
| | Пристрій перегрівся. | Вимкніть пристрій, від'єднайте його від мережі та дайте йому охолонути принаймні 60 хвилин. |
| | Ріжучий ніж або інша деталь зносилася. | Замініть зношену деталь на нову, рекомендовану виробником. |
| Під час роботи пристрій вимикається | Пристрій використовувався занадто довго. | Вимкніть пристрій, від'єднайте його від мережі та дайте йому охолонути принаймні 60 хвилин. Не використовуйте пристрій довше 15 хвилин за раз. |
| | М'ясо не очищене та/або шматки занадто великі. | Очистіть м'ясо та/або наріжте його дрібнішими шматочками. |
| | Пристрій пошкоджено. | Від'єднайте пристрій від мережі та зверніться до служби Yoer. |

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



■ Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Будь ласка, зверніться до місцевого муніципалітету щодо найближчого пункту прийому.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів або предметів, що б'ються, таких як скло та кераміка.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби Yoer. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.

yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

