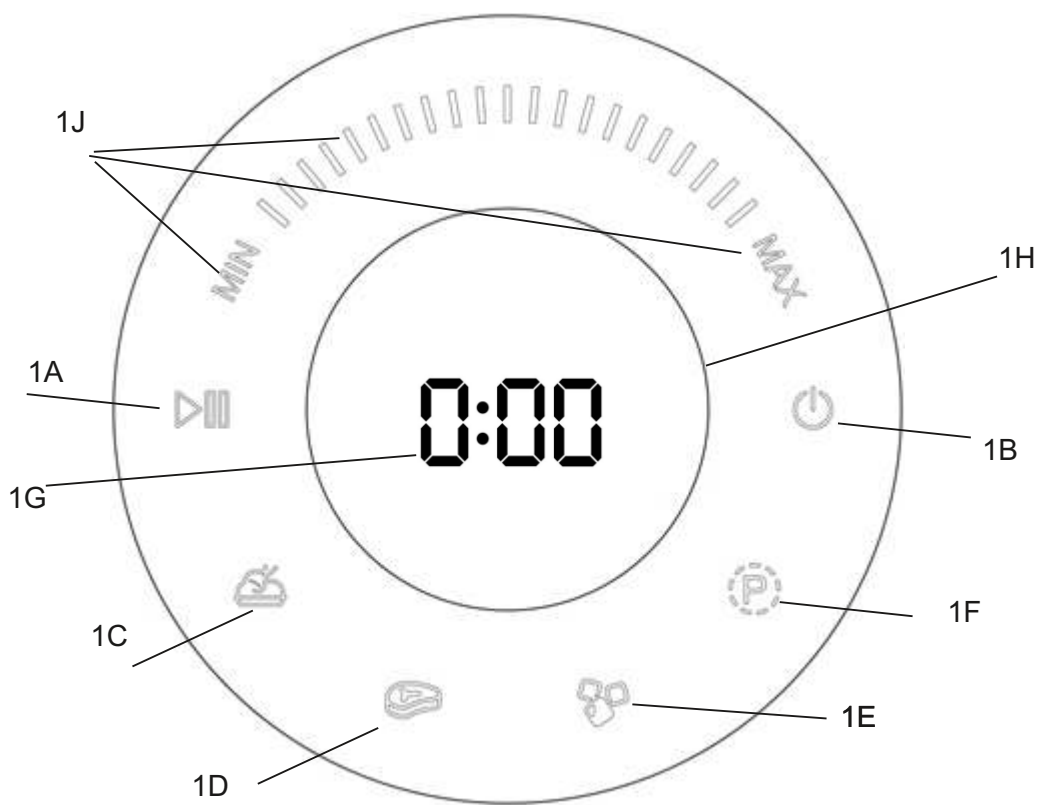
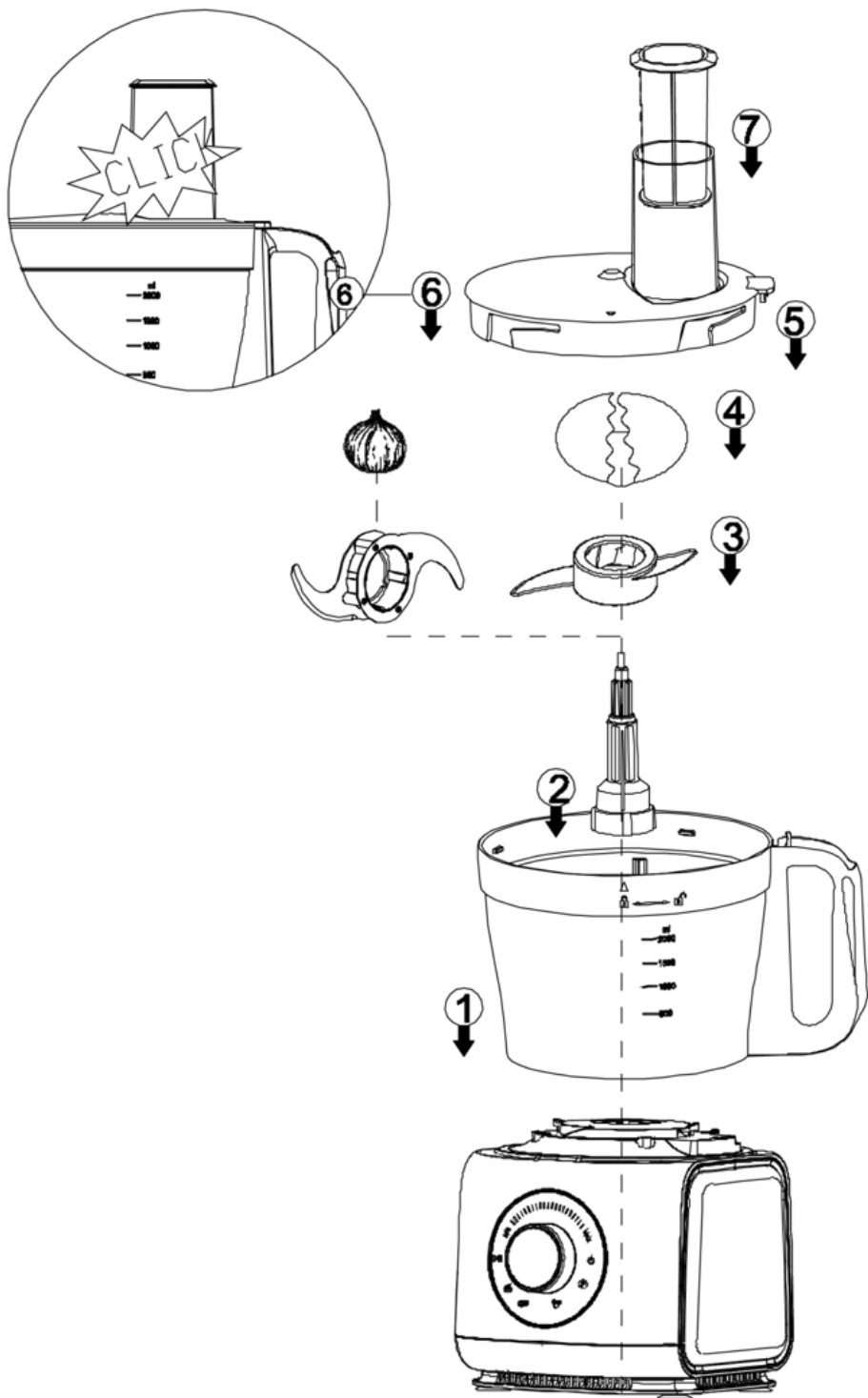


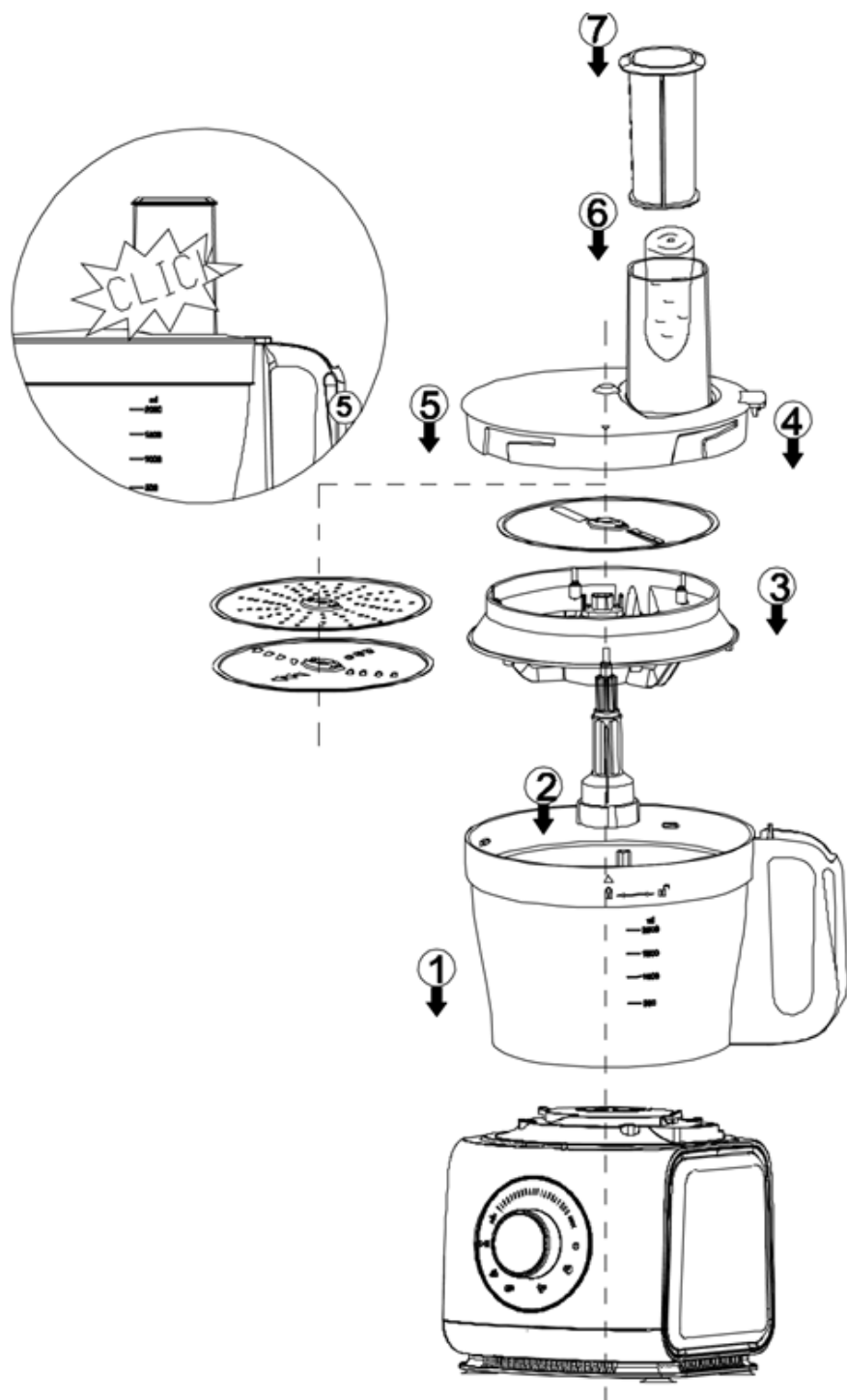
A.

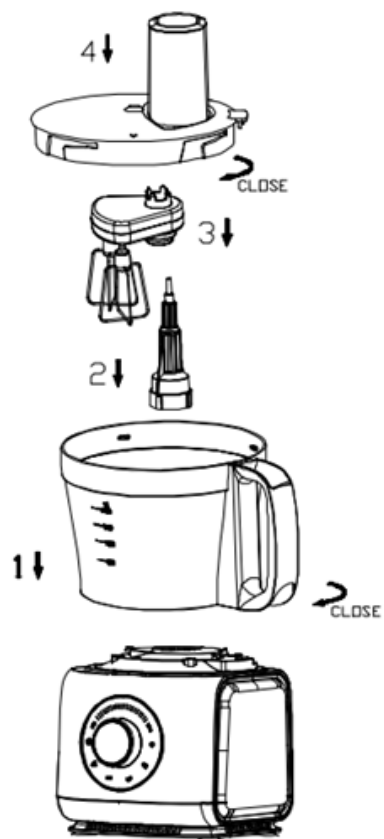


B.

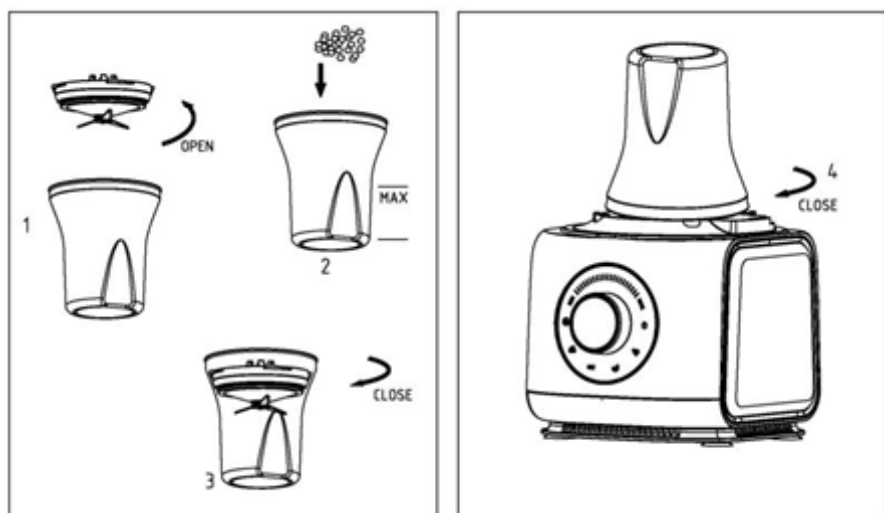


C.

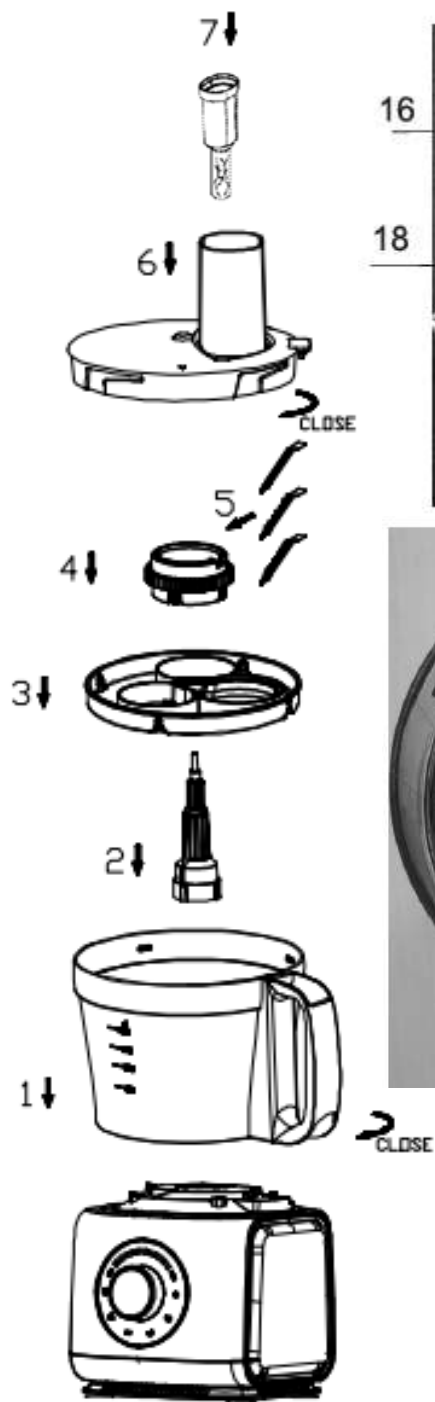




E.



F.



G.

SAFETY CONDITIONS. IMPORTANT INSTRUCTIONS ON SAFETY OF USE
PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

The warranty conditions are different, if the device is used for commercial purpose.

1. Before using the product please read carefully and always comply with the following instructions. The manufacturer is not responsible for any damages due to any misuse.
2. The product is only to be used indoors. Do not use the product for any purpose that is not compatible with its application.
3. The applicable voltage is 220-240V, ~50/60Hz. For safety reasons it is not appropriate to connect multiple devices to one power outlet.
4. Please be cautious when using around children. Do not let the children to play with the product. Do not let children or people who do not know the device to use it without supervision.
5. **WARNING:** This device may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons without experience or knowledge of the device, only under the supervision of a person responsible for their safety, or if they were instructed on the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its operation. Children should not play with the device. Cleaning and maintenance of the device should not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and these activities are carried out under supervision.
6. After you are finished using the product always remember to gently remove the plug from the power outlet holding the outlet with your hand. Never pull the power cable!!!
7. Never leave the product connected to the power source without supervision. Even when use is interrupted for a short time, turn it off from the network, unplug the power.
8. Never put the power cable, the plug or the whole device into the water. Never expose the product to the atmospheric conditions such as direct sun light or rain, etc.. Never use the product in humid conditions.
9. Periodically check the power cable condition. If the power cable is damaged the product should be turned to a professional service location to be replaced in order to avoid hazardous situations.
10. Never use the product with a damaged power cable or if it was dropped or damaged in any other way or if it does not work properly. Do not try to repair the defected product yourself because it can lead to electric shock. Always turn the damaged device to a professional service location in order to repair it. All the repairs can be done only by authorized service professionals. The repair that was done incorrectly can cause hazardous situations for the user.
11. Never put the product on or close to the hot or warm surfaces or the kitchen appliances like the electric oven or gas burner.
12. Never use the product close to combustibles.
13. Do not let cord hang over edge of counter.
14. For additional protection, it is advisable to install a residual current device (RCD) with a rated residual current in the electrical circuit.
15. Do not immerse the motor unit in water.
16. Before cleaning and removing accessories set speed control to OFF position and unplug the power cable.
17. Before operating the device check if all parts and accessories are properly mounted.
18. During mixing of hot products exercise extreme caution to avoid burning. Do not exceed

the capacity of 2000 ml.

19. The device has been designed to prepare small amounts of food products. The device is not intended for industrial food processing.

Product description – Food processor – Figure A

- | | |
|--|--|
| 1. Touch control panel | 2. Motor base |
| 3. Bowl | 4. Driving shaft (bigger) |
| 5. Disc holder | 6. Slicing disc |
| 7. Shredding disc – for thick shavings | 8. Shredding disc – for fine shavings |
| 9. Lid | 10. Pusher (not for spiralizer function) |
| 11. Grinder blade unit | 12. Grinder container |
| 13. Gear shaft (smaller) | 14. Gear holder |
| 15. Gear | 16. Slicing blade – for thick ribbons |
| 17. Shredding blade – for thicker threads (Linguine noodles size) | |
| 18. Fine shredding blade – for thinner threads (Spagetti noodles size) | |
| 19. Pusher (for spiralizer function only) | 20. Chopper blade plastic protectors |
| 21. Stainless steel chopper blade | 22. Kneading blade |
| 23. Double beater | 24. Spatula |

TOUCH CONTROL PANEL (1):

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1A. Start / Pause button | 1B. Power button |
| 1C. Smoothie function button | 1D. Meat chopping function button |
| 1E. Ice crush function button | 1F. Pulse function button |
| 1G. LCD screen for working time presentation | 1H. Speed regulation knob |
| 1J. Manually speed selection indicator (from MIN to MAX) | |

The touch buttons are: the Power button (1B), the Pulse function button (1F), Ice crushing button (1E), the Meat chopping button (1D), the Smoothie button (1C), and the Start / Pause button (1A).

You can also select speed manually by turning the knob (1H) from "MIN" – slowest speed to "MAX" – maximum speed, if you do not choose the auto mode functions.

Manual mode:

Press the Power button (1B). Single beep will be heard. Choose the related speed by rotating the knob (1H), 7 speeds can be used from "MIN" – slowest speed to "MAX" – maximum speed, the LED indicator (1J) show the selected speed. Once the speed is confirmed please press the Start / Pause button (1A) to start the program. Press the power button (1B) to stop the program and turn off the device.

Auto modes

available for functions: Ice crush, Smoothie, Meat chopping

Turn on the device by pressing the Power button (1B), then choose the related button between: Ice crush function (1E) or Smoothie function (1C) or Meat chopping function (1D).

The blinking icon shows the function is selected, press the Start / Pause button (1A) to start selected program. Once the working is started the LCD screen (1G) will show countdown working time until the program is finished. During the working process for auto mode, you can pause the program by pressing Start / Pause button (1A), the device can resume to work once this button be touched again, the machine will continue to work till program is finished.

The operation time of each mode:

Ice crush mode: 1 minute, time counts down from 60 seconds and stop at 0 second, use food processor bowl.

Meat chopping mode: 30 seconds, time counts down from 30 seconds and stop at 0 second, use food processor bowl.

Smoothie mode: 1 minute, time counts down from 60 seconds and stop at 0 second, use food processor bowl.

Auto modes sometime needs to be repeated to reach expected the consistency of the food being processed.

Manual mode: 2 minutes, time counts up from 0 second and stop at 2 minutes.

Start / Pause button :

Press this button (1A) to pause during work, press this button again to continue the work, and enter standby mode without operation for period of 1 minute.

Pulse function :

Pulse function is operated in manual mode, just press Pulse button (1F) to start and release to stop working. During the period the Pulse button (1F) is pressed the motor works only.

Notice:

Once the auto mode is selected but not confirmed (before pressing the Start / Pause button (1A)), you can turn the knob (1H) to manual mode. Then choose the function you need, and start the function by pressing the Start / Pause button (1A). Please note that the device will turn off automatically if there is no further actions within 2 minutes.

PROTECTION DEVICE

This device is equipped with a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the unit will turn off

automatically and resume operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

CHOPPER FUNCTION - Chopping blade (21) – installation according to Figure C.

Standard processing time is from 30 seconds to 1 minute. Suggested volume in one batch of food put into the bowl is:

Chocolate ≤ 200g

Cheese ≤ 350g

Meat ≤ 800g

Vegetable & Spice 100~150g

Fruit 300~500g

Onion ≤ 800g

MIXING FUNCTION – Kneading blade (22) – installation according to Figure C.

Standard food processing time is from 20 seconds to 30 seconds. Suggested volume in one batch of food put into the bowl is:

Flour and other ingredients ≤ 800g (pizza dough, pancake dough)

Soft cheese ≤ 800g

Eggs ≤ 10pcs (mayonnaise)

The ratio of flour to water while mixing is 1 : 0.6, means 100g flour need 60g water to make best effect.

SLICING AND SHREDDING FUNCTION – discs 6,7,8 - installation according to Figure D.

Assemble the slicing disc (6) to cut the food in slices or shred the cabbage.

Assemble the shredding disc (7) – for thick shavings..

Assemble the shredding disc (8) – for fine shavings.

Standard processing time is 1 minute.

After assembling, start the device to see if the device is working properly. Then stop the device and prepare food.

Choose the blade disc according to ingredients and the cutting shape required.

Put selected disc into the plastic disc holder (5), then seat it in the driving shaft (4), close the bowl cover (9), and lock it well to hear "click"

. You can start to process the food when the device work normally. If the size of the food is small, you should place the pusher (10) on the feeding tube, push the food down with pusher (10). If the food is larger than the feeding tube's cross section, please cut the food into smaller pieces before put them into the feeding tube, use pusher (10) to press the food.

Do not press too large pieces of food into the feeding tube and do not press the pusher (10) with force. In this case, cut the food into smaller pieces.

Tips :

In the manual mode, the speed can be selected from 1 to 7 by rotary knob (1H) . The speed of 1 to 7 is from slow to fast. The appropriate speed can be selected according to the softness of the food and the need to process the food. For soft fruits and vegetables should be selected speed with low-speed gears. Please turn to a higher-speed gear immediately if the food cannot be processed.

WHIPPING FUNCTION - Double beater (23) - installation according to Figure E.

Suggested volume per one food batch for double beater:

Egg: 2~10 pieces, time: 30~70 seconds

Cream 30% (cold from refrigerator for best effect): 200~550ml, time: 30~60~90~120 seconds

Egg white: 3~5 pieces, time: 180~240 seconds

Make sure that knob (1H) is on position "0" speed, plug in and use pulse button (1F) 2-3 times as pre-mixing. Then choose "max" speed for whipping.

GRINDING FUNCTION - Grinder (11-12) - installation according to Figure F.

Using the grinder, you can grind coffee beans, nuts, almonds, seeds (linseed, sunflower, etc.), spices (pepper, cumin, etc.), sugar into powdered sugar, etc.

1. Hold the grinder blade unit (11) and then turn it clockwise to separate it from the grinder container (12).
2. Invert the grinder container (12) to make the edge face upwards, then put the ingredients into the container (12) and fix it onto the grinder blade unit (11) by turning the blade unit (11) counterclockwise.
3. Place the grinder (11 + 12) onto the motor base (2) and then turn it clockwise until it locks in place.
4. Use the pulse setting 1-2 times as pre-grinding, then choose MAX speed for grinding.
5. Do not continuously operate the grinder for more than 15 seconds. Allow the motor to cool down for 1 minute before next use.

Attention: Do not put too much ingredients exceeding half a cup (75g coffee bean), and make sure the grinder is fixed firmly, otherwise, the ingredients may spill out of the container during operation.

SSPIRALIZER FUNCTION - Spiralizer (13-19) - installation according to Figure G.

The function of spiralizer is to cut the food into different shape like: spaghetti pasta, Linguine pasta or vegetable spirals to decorate your dishes. The processing food types:

- boiled: beets potatoes, carrots
- raw :cucumber, zucchini ect.

Position the processing bowl (2) onto motor base (1), turn clockwise to make it fixed firmly. Place the gear shaft (smaller) (13) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically. Place the gear holder (14) into the bowl, there is only one position that allows to fix it proper. Correct position is shown at picture with Figure G. The gear holder (14) should be located into the bowl on the concave side! The gear holder (14) has got 3 wholes, the biggest whole should be located next to the bowl's holder.

Choose the spiralizer blades (16, 17 or 18) you want, slide it in the gear (15), then place the gear (15) into biggest circle whole in the gear holder (14), close the bowl cover. The position of spiralizer should be below the feeding tube.

Start the device to see if the device is working properly. Then choose MAX speed and start process spiralizer. First, cut the food into 80-100mm length with knife, cut both ends to flat. The food impale on end of the pusher (19) with convex ribs, then put the food into feeding tube, and press the pusher (19). The food will slowly drop down and cut out the desired food shape. If the food in bowl is full, need stop device and take it out.

Note: When processing of different food, clean the blade before change food type. It is recommended that the device continuous processing time should not exceed 2 minutes.

CLEANING AND STORAGE

1. Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the device, do not immerse motor base (2) and power cord it in water.
2. All removable accessories can be cleaned in water except motor base (2), dry the wet parts after cleaning.
3. For easy cleaning, you can put in some warm water and detergent and let it run for a while when cleaning the bowl (3).
4. Always place the device in dry and air flow place.
5. DO NOT use hard (solid) detergent to avoid the scratching on product..
6. DO NOT operate the device for more than 2 minutes at a stretch.
7. TWO minute ON and THREE minutes OFF, max. 5 circles, then turn off the device and let it cool down to room temperature.

TROUBLE SHOOTING

Problem 1: The device doesn't work.

Solution : Ensure correct assembly. Make sure power plug is plugged in properly. Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.

Problem 2: The device stops running suddenly.

Solution: The bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover until hear "click".

Problem 3: Motor is running, while accessories do not run.

Solution: Make sure the shaft (4 or 13) is installed correctly / tightly on the rotor inside the bowl.

TECHNICAL SPECIFICATION

Max rotation: 16500 rpm +/-5%

Bowl max capacity 3,5 liters for dry food & 2,0 liters for liquids

Power: 1000W Max power: 2000W

Power supply: 220-240V~ 50-60Hz

Unit measurement: 28x24x42cm

Operation time : 2 minutes ON and 3 minutes OFF, max. 5 circles, then turn off the device and let it cool down to room temperature.



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may effect the environment. Do not dispose this appliance in the common waste bin.

DEUTSCH

SICHERHEITSBEDINGUNGEN. WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT DES GEBRAUCHS BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKUNFTIGE BEZUG AUFBEWAHREN

Die Garantiebedingungen gelten abweichend, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird.

1. Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie sie immer. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Missbrauch.
2. Das Produkt darf nur in Innenräumen verwendet werden. Verwenden Sie das Produkt nicht für einen Zweck, der nicht mit seiner Anwendung kompatibel ist.
3. Die anwendbare Spannung beträgt 220-240V, ~50/60Hz. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht sinnvoll, mehrere Geräte an eine Steckdose anzuschließen.
4. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie in der Nähe von Kindern verwenden. Lassen Sie die Kinder nicht mit dem Produkt spielen. Lassen Sie Kinder oder Personen, die das Gerät nicht kennen, es nicht ohne Aufsicht benutzen.
5. **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwendet werden, oder wenn sie in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und sich der Gefahren bewusst sind, die mit dem Betrieb verbunden sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und diese Tätigkeiten werden unter Aufsicht durchgeführt.
6. Denken Sie nach Beendigung der Verwendung des Produkts immer daran, den Stecker vorsichtig aus der Steckdose zu ziehen, indem Sie die Steckdose mit der Hand halten. Ziehen

Sie niemals am Netzkabel!!!

7. Lassen Sie das Produkt niemals ohne Aufsicht an die Stromquelle angeschlossen. Auch wenn die Nutzung für kurze Zeit unterbrochen wird, schalten Sie es vom Netzwerk aus, ziehen Sie den Netzstecker.
8. Niemals das Netzkabel, den Stecker oder das ganze Gerät ins Wasser tauchen. Setzen Sie das Produkt niemals atmosphärischen Bedingungen wie direkter Sonneneinstrahlung oder Regen usw. aus. Verwenden Sie das Produkt niemals unter feuchten Bedingungen.
9. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte das Produkt zum Austausch an eine Fachwerkstatt übergeben werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
10. Verwenden Sie das Produkt niemals mit einem beschädigten Netzkabel oder wenn es heruntergefallen oder auf andere Weise beschädigt wurde oder wenn es nicht richtig funktioniert. Versuchen Sie nicht, das defekte Produkt selbst zu reparieren, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Bringen Sie das beschädigte Gerät immer zu einer Fachwerkstatt, um es reparieren zu lassen. Alle Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die unsachgemäß durchgeführte Reparatur kann zu gefährlichen Situationen für den Benutzer führen.
11. Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in die Nähe von heißen oder warmen Oberflächen oder Küchengeräten wie Elektroherd oder Gasbrenner.
12. Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von brennbaren Stoffen.
13. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Theke hängen.
14. Als zusätzlichen Schutz empfiehlt es sich, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstrom im Stromkreis zu installieren.
15. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.
16. Bevor Sie Zubehör reinigen und entfernen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF und ziehen Sie das Netzkabel ab.
17. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile richtig montiert sind.
18. Beim Mischen heißer Produkte äußerste Vorsicht walten lassen, um ein Anbrennen zu vermeiden. Überschreiten Sie nicht das Fassungsvermögen von 2000 ml.
19. Das Gerät wurde entwickelt, um kleine Mengen von Lebensmitteln zuzubereiten. Das Gerät ist nicht für die industrielle Lebensmittelverarbeitung bestimmt.

Produktbeschreibung – Küchenmaschine – Abbildung A

- | | |
|--|---|
| 1. Touch-Bedienfeld | 2. Motorbasis |
| 3. Schüssel | 4. Antriebsschale (größer) |
| 5. Scheibenhalter | 6. Schneidscheibe |
| 7. Zerkleinerungsscheibe – für dicke Späne | 8. Zerkleinerungsscheibe – für feine Späne |
| 9. Deckel | 10. Drücker (nicht für Spiralisierfunktion) |
| 11. Schleifmessereinheit | 12. Schleifbehälter |
| 13. Getriebewelle (kleiner) | 14. Getriebelhalter |
| 15. Zahnrad | 16. Schneidmesser – für dicke Bänder |
| 17. Schreddermesser – für dickere Fäden (Linguine-Nudeln-Größe) | |
| 18. Feine Schredder-Messer – für dünnere Fäden (Spagetti-Nudeln-Größe) | |
| 19. Drücker (nur für Spiralisierfunktion) | 20. Kunststoffschutz der Zerhackermesser |
| 21. Hackmesser aus Edelstahl | 22. Knetmesser |
| 23. Doppelschläger | 24. Spachtel |

TOUCH-BEDIENFELD (1):

- | | |
|---|--|
| 1A. Start-/Pause-Taste | 1B. Ein-/Aus-Taste |
| 1C. Smoothie-Funktionstaste | 1D. Taste für die Funktion zum Zerkleinern von Fleisch |
| 1E. Ice-Crush-Funktionstaste | 1F. Pulsfunktionstaste |
| 1G. LCD-Bildschirm zur Arbeitszeitdarstellung | 1H. Drehknopf zur Geschwindigkeitsregulierung |
| 1J. Manuelle Geschwindigkeitsauswahlanzeige (von MIN bis MAX) | |

Die Touch-Tasten sind: die Power-Taste (1B), die Pulse-Funktionstaste (1F), die Eiszerkleinerungstaste (1E), die Fleischhacken-Taste (1D), die Smoothie-Taste (1C) und die Start/Pause-Taste (1A.).).

Sie können die Geschwindigkeit auch manuell auswählen, indem Sie den Drehknopf (1H) von „MIN“ – langsamste Geschwindigkeit auf „MAX“ – maximale Geschwindigkeit drehen, wenn Sie die Auto-Modus-Funktionen nicht wählen.

Manueller Modus:

Drücken Sie den Netzschalter (1B). Ein einzelner Piepton ist zu hören. Wählen Sie die entsprechende Geschwindigkeit durch Drehen des Knopfes (1H), 7 Geschwindigkeiten können verwendet werden von „MIN“ – langsamste Geschwindigkeit bis „MAX“ – maximale Geschwindigkeit, die LED-Anzeige (1J) zeigt die gewählte Geschwindigkeit an. Sobald die Geschwindigkeit bestätigt ist, drücken Sie bitte die Start/Pause-Taste (1A), um das Programm zu starten. Drücken Sie den Netzschalter (1B), um das Programm zu stoppen und das Gerät auszuschalten.

Auto-Modi

verfügbar für Funktionen: Ice Crush, Smoothie, Fleischhacken

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Power-Taste (1B) drücken, und wählen Sie dann die entsprechende Taste zwischen: Ice-Crush-Funktion (1E) oder Smoothie-Funktion (1C) oder Fleischhacken-Funktion (1D).

Das blinkende Symbol zeigt an, dass die Funktion ausgewählt ist. Drücken Sie die Start / Pause-Taste (1A), um das ausgewählte Programm zu starten. Sobald die Arbeit begonnen hat, zeigt der LCD-Bildschirm (1G) die Countdown-Arbeitszeit an, bis das Programm beendet ist. Während des Arbeitsprozesses für den Automatikmodus können Sie das Programm durch Drücken der Start / Pause-Taste (1A) anhalten, das Gerät kann die Arbeit fortsetzen, sobald diese Taste erneut gedrückt wird, die Maschine arbeitet weiter, bis das Programm beendet ist.

Die Betriebszeit jedes Modus:

Ice-Crush-Modus: 1 Minute, die Zeit zählt von 60 Sekunden herunter und stoppt bei 0 Sekunden, verwenden Sie die Schüssel der Küchenmaschine.

Fleischzerkleinerungsmodus: 30 Sekunden, die Zeit zählt von 30 Sekunden herunter und stoppt bei 0 Sekunden, verwenden Sie die Schüssel der Küchenmaschine.

Smoothie-Modus: 1 Minute, die Zeit zählt von 60 Sekunden herunter und stoppt bei 0 Sekunden, verwenden Sie die Schüssel der Küchenmaschine.

Die automatischen Modi müssen manchmal wiederholt werden, um die erwartete Konsistenz des verarbeiteten Lebensmittels zu erreichen.

Manueller Modus: 2 Minuten, die Zeit zählt von 0 Sekunden hoch und stoppt bei 2 Minuten.

Start/Pause-Taste:

Drücken Sie diese Taste (1A), um die Arbeit zu unterbrechen, drücken Sie diese Taste erneut, um die Arbeit fortzusetzen, und wechseln Sie für 1 Minute in den Standby-Modus ohne Betrieb.

Pulsfunktion:

Die Pulsfunktion wird im manuellen Modus betrieben, drücken Sie einfach die Pulse-Taste (1F), um zu starten und loszulassen, um die Arbeit zu beenden. Während die Pulse-Taste (1F) gedrückt wird, läuft nur der Motor.

Notiz:

Sobald der Auto-Modus ausgewählt, aber nicht bestätigt wurde (bevor Sie die Start-/Pause-Taste (1A) drücken), können Sie den Drehknopf (1H) in den manuellen Modus drehen. Wählen Sie dann die gewünschte Funktion aus und starten Sie die Funktion durch Drücken der Start/Pause-Taste (1A). Bitte beachten Sie, dass sich das Gerät automatisch ausschaltet, wenn innerhalb von 2 Minuten keine weiteren Aktionen erfolgen.

SCHUTZVORRICHTUNG

Dieses Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung gegen hohe Temperaturen ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab und nimmt den Betrieb wieder auf, nachdem der Motor ausreichend abgekühlt ist (nach ca. 30 Minuten).

HÄCKSLERFUNKTION - Hackmesser (21) – Einbau gemäß Abbildung C.

Die Standardverarbeitungszeit für Lebensmittel beträgt 30 Sekunden bis 1 Minute. Das empfohlene Volumen für eine Futtercharge, die in die Schüssel gegeben wird, ist:

Schokolade ≤ 200g

Käse ≤ 350g

Fleisch ≤ 800g

Gemüse & Gewürze 100~150g

Obst 300~500g

Zwiebel ≤ 800g

MISCHFUNKTION – Knetmesser (22) – Einbau gemäß Bild C.

Die Standardverarbeitungszeit für Lebensmittel beträgt 20 Sekunden bis 30 Sekunden. Das empfohlene Volumen für eine Futtercharge, die in die Schüssel gegeben wird, ist:

Mehl und weitere Zutaten ≤ 800g (Pizzateig, Pfannkuchenteig)

Weichkäse ≤ 800g

Eier ≤ 10 Stück (Mayonnaise)

Das Verhältnis von Mehl zu Wasser beim Mischen beträgt 1 : 0,6, dh 100 g Mehl benötigen 60 g Wasser, um die beste Wirkung zu erzielen.

SCHNEID- UND ZERKLEINERUNGSFUNKTION – Scheiben 6,7,8 – Einbau gemäß Abbildung D.

Montieren Sie die Schneidscheibe (6), um das Essen in Scheiben zu schneiden oder den Kohl zu zerkleinern.

Zerkleinerungsscheibe (7) montieren – für dicke Späne.

Zerkleinerungsscheibe (8) montieren – für feine Späne.

Die Standardverarbeitungszeit beträgt 1 Minute.

Starten Sie das Gerät nach dem Zusammenbau, um zu sehen, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Stoppen Sie dann das Gerät und bereiten Sie das Essen zu.

Wählen Sie die Messerscheibe nach den Zutaten und der gewünschten Schnittform.

Legen Sie die ausgewählte Disc in den Kunststoff-Dischalter (5), setzen Sie sie dann in die Antriebswelle (4), schließen Sie die Schüsselabdeckung (9) und verriegeln Sie sie gut, um ein "Klicken" zu hören. Sie können mit der Verarbeitung der Lebensmittel beginnen, wenn das Gerät normal funktioniert. Wenn das Futter klein ist, sollten Sie den Stopfer (10) auf den Einfüllschacht setzen, das Futter mit dem Stopfer (10) nach unten drücken. Wenn das Futter größer als der Querschnitt der Einfüllöffnung ist, schneiden Sie die

Nahrung bitte in kleinere Stücke, bevor Sie sie in die Einfüllöffnung geben, verwenden Sie den Stopfer (10), um das Futter zu drücken.

Drücken Sie nicht zu große Futterstücke in den Einfüllschacht und drücken Sie nicht mit Gewalt auf den Stopfer (10). Schneiden Sie in diesem Fall das Essen in kleinere Stücke.

Tipps:

Im manuellen Modus kann mit dem Drehknopf (1H) die Geschwindigkeit von 1 bis 7 gewählt werden. Die Geschwindigkeit von 1 bis 7 ist von langsam bis schnell. Je nach Weichheit des Lebensmittels und der Notwendigkeit, das Lebensmittel zu verarbeiten, kann die geeignete Geschwindigkeit gewählt werden. Bei weichem Obst und Gemüse sollte die Geschwindigkeit mit langsamen Gängen gewählt werden. Bitte schalten Sie sofort in einen schnelleren Gang, wenn die Lebensmittel nicht verarbeitet werden können.

SCHLAGFUNKTION - Doppelschläger (23) - Installation gemäß Abbildung E.

Empfohlenes Volumen pro Lebensmittelcharge für Doppelrührer:

Ei: 2~10 Stück, Zeit: 30~70 Sekunden

Sahne 30% (kalt aus dem Kühlschrank für beste Wirkung): 200~550ml, Zeit: 30~60~90~120 Sekunden

Eiweiß: 3~5 Stück, Zeit: 180~240 Sekunden

Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf (1H) auf Geschwindigkeitsposition „0“ befindet, stecken Sie ihn ein und verwenden Sie den Impulsknopf (1F) 2-3 Mal zum Vormischen. Wählen Sie dann die „max“-Geschwindigkeit zum Schlagen.

SCHLEIFFUNKTION - Mahlwerk (11-12) - Einbau gemäß Abbildung F.

Mit der Mühle können Sie Kaffeebohnen, Nüsse, Mandeln, Samen (Leinsamen, Sonnenblumen usw.), Gewürze (Pfeffer, Kreuzkümmel usw.), Zucker zu Puderzucker usw.

1. Halten Sie die Mahlmessereinheit (11) fest und drehen Sie sie dann im Uhrzeigersinn, um sie vom Mahlbehälter (12) zu trennen.
2. Drehen Sie den Mahlbehälter (12) um, sodass die Kante nach oben zeigt, geben Sie die Zutaten in den Behälter (12) und befestigen Sie ihn an der Mahlwerk-Messereinheit (11), indem Sie die Messereinheit (11) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Setzen Sie das Mahlwerk (11 + 12) auf den Motorsockel (2) und drehen Sie es dann im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
4. Verwenden Sie die Impulseinstellung 1-2 Mal als Vorschleifen, dann wählen Sie die MAX-Geschwindigkeit zum Schleifen.
5. Betreiben Sie das Mahlwerk nicht länger als 15 Sekunden. Lassen Sie den Motor vor dem nächsten Gebrauch 1 Minute abkühlen.

Achtung: Geben Sie nicht zu viel Zutaten ein, die eine halbe Tasse (75 g Kaffeebohne) überschreiten, und stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk fest sitzt, da sonst die Zutaten während des Betriebs aus dem Behälter herauslaufen können.

SSPIRALIZERFUNKTION - Spiralizer (13-19) - Installation gemäß Abbildung G.

Die Funktion des Spiralschneiders besteht darin, das Essen in verschiedene Formen zu schneiden, wie: Spaghetti-Nudeln, Linguine-Nudeln oder Gemüsespiralen, um Ihre Gerichte zu dekorieren. Die verarbeitenden Lebensmittelarten:

- gefettet: Rübenkartoffeln, Karotten
- roh: Gurke, Zucchini ect.

Setzen Sie die Verarbeitungsschüssel (2) auf die Motorbasis (1) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest zu befestigen. Setzen Sie die Getriebewelle (kleiner) (13) auf den Rotor in der Schüssel und setzen Sie sie senkrecht ein. Setzen Sie den Getriebehälter (14) in die Schüssel ein, es gibt nur eine Position, die es erlaubt, ihn richtig zu befestigen. Die richtige Position zeigt das Bild mit Abbildung G. Der Zahnradhalter (14) sollte sich auf der konkaven Seite in der Schüssel befinden! Der Zahnradhalter (14) hat 3 Löcher, das größte Loch sollte sich neben dem Schüsselhalter befinden.

Wählen Sie die gewünschten Spiralschneidermesser (16, 17 oder 18), schieben Sie sie in das Zahnrad (15), legen Sie das Zahnrad (15) in den größten Kreis im Zahnradhalter (14) und schließen Sie den Schüsseldeckel. Die Position des Spiralschneiders sollte sich unterhalb des Zuführungsrohrs befinden.

Starten Sie das Gerät, um zu sehen, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Wählen Sie dann die MAX-Geschwindigkeit und starten Sie die Spiralisierer. Schneiden Sie zuerst die Lebensmittel mit einem Messer auf 80-100 mm Länge, schneiden Sie beide Enden flach ab. Das Essen am Ende des Stopfers (19) mit konvexen Rippen aufspießen, dann das Essen in die Einfüllöffnung geben und den Stopfer (19) drücken. Das Essen fällt langsam herunter und schneidet die gewünschte Lebensmittelform aus. Wenn das Essen in der Schüssel voll ist, müssen Sie das Gerät stoppen und herausnehmen.

Hinweis: Reinigen Sie bei der Verarbeitung verschiedener Lebensmittel die Klinge, bevor Sie die Lebensmittelart wechseln. Es wird empfohlen, dass die kontinuierliche Verarbeitungszeit des Geräts 2 Minuten nicht überschreiten sollte.

REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Bitte ziehen Sie das Schutz vor Stromschlägen während der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose, tauchen Sie den Motorsockel (2) und das Netzkabel nicht in Wasser.
2. Alle abnehmbaren Zubehörtteile können mit Ausnahme des Motorsockels (2) in Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie die nassen Teile nach der Reinigung.
3. Zur leichteren Reinigung können Sie beim Reinigen der Schüssel (3) etwas warmes Wasser und Spülmittel einfüllen und eine Weile laufen lassen.
4. Stellen Sie das Gerät immer an einem trockenen Ort mit Luftstrom auf.
5. Verwenden Sie KEINE harten (festen) Reinigungsmittel, um Kratzer auf dem Produkt zu vermeiden.
6. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als 2 Minuten am Stück.
7. ZWEI Minuten EIN und DREI Minuten AUS, max. 5 Kreise, dann schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem 1: Das Gerät funktioniert nicht.

Lösung : Auf korrekte Montage achten. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob das Stromnetz ausgelöst hat oder ob ein Stromausfall vorliegt.

Problem 2: Das Gerät hört plötzlich auf zu laufen.

Lösung: Die Schüssel kann sich bei intensiver Verarbeitung lösen. Bitte montieren Sie die Schüsselabdeckung wieder, bis Sie ein "Klicken" hören.

Problem 3: Motor läuft, während Zubehör nicht läuft.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Welle (4 oder 13) richtig / zehnt auf dem Rotor in der Schüssel installiert ist.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Max. Rotation: 16500 U/min +/-5%

Schüssel max. Fassungsvermögen 3,5 Liter für Trockenfutter & 2,0 Liter für Flüssigkeiten

Leistung: 1000W

Maximale Leistung: 2000W

Stromversorgung: 220-240V~ 50-60Hz

Maßeinheit: 28x24x42cm

Betriebszeit : 2 Minuten EIN und 3 Minuten AUS, max. 5 Kreise, dann schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.



Den Pappkarton im Altpapier entsorgen. Polyäthylenbeutel (PE) in dem Behälter für Kunststoff entsorgen. Das abgenutzte Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle bringen, da es gefährliche Substanzen enthält, die die Umwelt gefährden können. Das Gerät sollte in einer Form abgegeben werden, die eine weitere Nutzung unmöglich macht. Wenn es Batterien enthält, sollten diese rausgenommen und separat an einer Sammelstelle abgegeben werden. Das Gerät darf nicht in den Hausmüll rausgeworfen werden!!!

FRANÇAIS

CONDITIONS DE SÉCURITÉ. INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR FUTURE RÉFÉRENCE

Les conditions de garantie sont différentes si l'appareil est utilisé à des fins commerciales.

1. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement et toujours respecter les instructions suivantes. Le fabricant n'est pas responsable des dommages dus à une mauvaise utilisation.

2. Le produit ne doit être utilisé qu'à l'intérieur. N'utilisez pas le produit à des fins incompatibles avec son application.

3. La tension applicable est de 220-240V, ~50/60Hz. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas approprié de connecter plusieurs appareils à une seule prise de courant.

4. S'il vous plaît soyez prudent lorsque vous utilisez autour des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Ne laissez pas des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas l'appareil l'utiliser sans surveillance.

5. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissance de l'appareil, uniquement sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et sont conscients des dangers associés à son fonctionnement. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et que ces activités sont effectuées sous surveillance.

6. Une fois que vous avez fini d'utiliser le produit, n'oubliez jamais de retirer délicatement la fiche de la prise de courant en tenant la prise avec votre main. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation !!!

7. Ne laissez jamais le produit connecté à la source d'alimentation sans surveillance. Même lorsque l'utilisation est interrompue pendant une courte période, éteignez-le du réseau, débranchez l'alimentation.

8. Ne mettez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou l'ensemble de l'appareil dans l'eau. N'exposez jamais le produit aux conditions atmosphériques telles que la lumière directe du soleil ou la pluie, etc. N'utilisez jamais le produit dans des conditions humides.

9. Vérifiez périodiquement l'état du câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, le produit doit être remis à un centre de service professionnel pour être remplacé afin d'éviter les situations dangereuses.

10. N'utilisez jamais le produit avec un câble d'alimentation endommagé ou s'il est tombé ou endommagé de toute autre manière ou s'il ne fonctionne pas correctement. N'essayez pas de réparer vous-même le produit défectueux car cela peut entraîner un choc électrique. Confiez toujours l'appareil endommagé à un centre de service professionnel afin de le réparer. Toutes les réparations ne peuvent être effectuées que par des professionnels de service agréés. La réparation qui a été effectuée de manière incorrecte peut entraîner des situations dangereuses pour l'utilisateur.

11. Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de surfaces chaudes ou chaudes ou d'appareils de cuisine tels que le four électrique ou le brûleur à gaz.

12. N'utilisez jamais le produit à proximité de combustibles.

13. Ne laissez pas le cordon pendre du bord du comptoir.

14. Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer un dispositif à courant résiduel (RCD) avec un courant résiduel nominal dans le circuit électrique.

15. Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau.

16. Avant de nettoyer et de retirer les accessoires, réglez le contrôle de vitesse sur la position OFF et débranchez le câble d'alimentation.

17. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si toutes les pièces et accessoires sont correctement montés.

18. Pendant le mélange de produits chauds, faites preuve d'une extrême prudence pour éviter de brûler. Ne pas dépasser la capacité de 2000 ml.

19. L'appareil a été conçu pour préparer de petites quantités de produits alimentaires. L'appareil n'est pas destiné à la transformation industrielle des aliments.

Description du produit – Robot de cuisine – Figure A

1. Panneau de commande tactile

3. Bol

5. Support de disque

7. Disque à râper – pour les copeaux épais

9. Couvercle

11. Unité de lames du broyeur

13. Arbre d'engrenage (plus petit)

15. Engrenage

17. Lame de déchetage - pour les fils plus épais (taille de nouilles Linguine)

18. Lame de déchetage fine - pour les bandes de roulement plus fines (taille de nouilles Spagueti)

19. Poussoir (pour fonction spiraliseur uniquement)

21. Lame de hachoir en acier inoxydable

23. Double batteur

2. Base du moteur

4. Moitié d'entraînement (plus grand)

6. Disque à trancher

8. Disque à râper – pour les copeaux fins

10. Poussoir (pas pour la fonction spiraliseur)

12. Récipient du broyeur

14. Support d'engrenage

16. Lame à trancher – pour les rubans épais

17. Lame de déchetage

20. Protections en plastique des lames du hachoir

22. Lame de pétrissage

24. Spatule

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE (1) :

1A. Bouton Démarrer/Pause

1C. Bouton de fonction Smoothie

1E. Bouton de fonction de broyage de glace

1G. Écran LCD pour la présentation du temps de travail

1J. Indicateur de sélection manuelle de la vitesse (de MIN à MAX)

1B. Bouton marche

1D. Bouton de fonction de hachage de viande

1F. Bouton de fonction d'impulsion

1H. Bouton de réglage de la vitesse

Les boutons tactiles sont : le bouton d'alimentation (1B), le bouton de fonction Pulse (1F), le bouton de broyage de glace (1E), le bouton de hachage de viande (1D), le bouton Smoothie (1C) et le bouton Start/Pause (1A).

Vous pouvez également sélectionner la vitesse manuellement en tournant le bouton (1H) de « MIN » – vitesse la plus lente à « MAX » – vitesse maximale, si vous ne choisissez pas les fonctions du mode automatique.

Mode manuel:

Appuyez sur le bouton d'alimentation (1B). Un seul bip se fera entendre. Choisissez la vitesse correspondante en tournant le bouton (1H), 7 vitesses peuvent être utilisées de « MIN » – vitesse la plus lente à « MAX » – vitesse maximale, l'indicateur LED (1J) indique la vitesse sélectionnée. Une fois la vitesse confirmée, appuyez sur le bouton Départ / Pause (1A) pour démarrer le programme. Appuyez sur le bouton d'alimentation (1B) pour arrêter le programme et éteindre l'appareil.

Modes automatiques

disponible pour les fonctions : Ice crush, Smoothie, Hachage de viande

Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation (1B), puis choisissez le bouton associé entre : la fonction de broyage de glace

(1E) ou la fonction de smoothie (1C) ou la fonction de hachage de viande (1D).

L'icône clignotante indique que la fonction est sélectionnée, appuyez sur le bouton Départ / Pause (1A) pour démarrer le programme sélectionné. Une fois le travail commencé, l'écran LCD (1G) affichera le compte à rebours du temps de travail jusqu'à la fin du programme. Pendant le processus de travail pour le mode automatique, vous pouvez suspendre le programme en appuyant sur le bouton Démarrer / Pause (1A), l'appareil peut reprendre son fonctionnement une fois que ce bouton est à nouveau touché, la machine continuera à fonctionner jusqu'à la fin du programme.

Le temps de fonctionnement de chaque mode :

Mode glaçons : 1 minute, le temps décompte à partir de 60 secondes et s'arrête à 0 seconde, utilisez le bol du robot culinaire.

Mode hachage de viande : 30 secondes, le temps décompte à partir de 30 secondes et s'arrête à 0 seconde, utilisez le bol du robot culinaire.

Mode smoothie : 1 minute, le temps décompte à partir de 60 secondes et s'arrête à 0 seconde, utilisez le bol du robot culinaire.

Les modes automatiques doivent parfois être répétés pour atteindre la consistance attendue des aliments traités.

Mode manuel : 2 minutes, le temps décompte à partir de 0 seconde et s'arrête à 2 minutes.

Bouton Démarrer/Pause :

Appuyez sur ce bouton (1A) pour faire une pause pendant le travail, appuyez à nouveau sur ce bouton pour continuer le travail et entrez en mode veille sans opération pendant une période de 1 minute.

Fonction d'impulsion :

La fonction Pulse fonctionne en mode manuel, appuyez simplement sur le bouton Pulse (1F) pour démarrer et relâchez pour arrêter de fonctionner. Pendant la période où le bouton Pulse (1F) est enfoncé, le moteur fonctionne uniquement.

Avis:

Une fois le mode auto sélectionné mais non validé (avant d'appuyer sur le bouton Start/Pause (1A)), vous pouvez tourner le bouton (1H) en mode manuel. Choisissez ensuite la fonction dont vous avez besoin, et démarrez la fonction en appuyant sur le bouton Start/Pause (1A). Veuillez noter que l'appareil s'éteindra automatiquement s'il n'y a aucune autre action dans les 2 minutes.

DISPOSITIF DE PROTECTION

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les hautes températures. Si la température devient trop élevée, l'unité s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement une fois que le moteur aura suffisamment refroidi (après environ 30 minutes).

FONCTION DE COUPE - Lame de coupe (21) - installation selon la figure C.

Le temps de traitement standard est de 30 secondes à 1 minute. Le volume suggéré dans un lot d'aliments mis dans le bol est :

Chocolat ≤ 200g

Fromage ≤ 350g

Viande ≤ 800g

Légumes et épices 100~150g

Fruits 300~500g

Oignon 800g

FONCTION DE MÉLANGE – Lame de pétrissage (22) – installation selon la figure C.

Le temps de traitement standard des aliments est de 20 à 30 secondes. Le volume suggéré dans un lot d'aliments mis dans le bol est :

Farine et autres ingrédients ≤ 800g (pâte à pizza, pâte à crêpes)

Fromage à pâte molle ≤ 800g

Oeufs ≤ 10pcs (mayonnaise)

Le rapport farine/eau pendant le mélange est de 1 : 0,6, ce qui signifie que 100 g de farine ont besoin de 60 g d'eau pour obtenir le meilleur effet.

FONCTION DE TRANCHAGE ET DE BROYAGE - disques 6,7,8 - installation selon la figure D.

Assemblez le disque éminceur (6) pour couper les aliments en tranches ou râper le chou.

Assemblez le disque à râper (7) – pour les copeaux épais. .

Assemblez le disque à râper (8) – pour des copeaux fins.

Le temps de traitement standard est de 1 minute.

Après l'assemblage, démarrez l'appareil pour voir s'il fonctionne correctement. Arrêtez ensuite l'appareil et préparez les aliments.

Choisissez le disque porte-lames en fonction des ingrédients et de la forme de coupe souhaitée.

Mettez le disque sélectionné dans le porte-disque en plastique (5), puis placez-le dans l'arbre d'entraînement (4), fermez le couvercle du bol (9) et verrouillez-le bien pour entendre un "clic". Vous pouvez commencer à traiter les aliments lorsque l'appareil fonctionne normalement. Si la taille des aliments est petite, vous devez placer le poussoir (10) sur le tube d'alimentation, pousser les aliments vers le bas avec le poussoir (10). Si les aliments sont plus gros que la section transversale du tube d'alimentation, veuillez couper les aliments en petits morceaux avant de les mettre dans le tube d'alimentation, utilisez le poussoir (10) pour appuyer sur les aliments.

N'enfoncez pas de trop gros morceaux d'aliments dans le tube d'alimentation et n'appuyez pas trop fort sur le poussoir (10). Dans ce cas, coupez les aliments en plus petits morceaux.

Conseils:

En mode manuel, la vitesse peut être sélectionnée de 1 à 7 par bouton rotatif (1H). La vitesse de 1 à 7 va de lente à rapide. La vitesse appropriée peut être sélectionnée en fonction de la douceur des aliments et de la nécessité de les traiter. Pour les fruits et légumes mous, il faut sélectionner la vitesse avec des vitesses à basse vitesse. Veuillez passer immédiatement à une vitesse supérieure si les aliments ne peuvent pas être traités.

FONCTION DE FOUETTAGE - Double batteur (23) - installation selon la figure E.

Volume suggéré par lot d'aliments pour batteur double :

Oeuf : 2-10 pièces, temps : 30-70 secondes

Crème 30% (à froid du réfrigérateur pour un meilleur effet) : 200-550ml, temps : 30-60-90-120 secondes

Blanc d'oeuf : 3-5 pièces, temps : 180-240 secondes

Assurez-vous que le bouton (1H) est sur la vitesse "0", branchez-le et utilisez le bouton d'impulsion (1F) 2 à 3 fois comme pré-mélange.

Choisissez ensuite la vitesse « max » pour fouetter.

FONCTION DE BROYAGE - Grinder (11-12) - installation selon la Figure F.

À l'aide du moulin, vous pouvez mouliner des grains de café, des noix, des amandes, des graines (lin, tournesol, etc.), des épices (poivre, cumin, etc.), du sucre en sucre en poudre, etc.

1. Tenez le bloc lames du moulin (11) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le séparer du récipient du moulin (12).

2. Retournez le récipient du broyeur (12) pour que le bord soit tourné vers le haut, puis placez les ingrédients dans le récipient (12) et fixez-le sur le bloc lames du broyeur (11) en tournant le bloc lames (11) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3. Placez le broyeur (11 + 12) sur le socle moteur (2) puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4. Utilisez le réglage d'impulsion 1 à 2 fois comme pré-broyage, puis choisissez la vitesse MAX pour le broyage.

5. Ne faites pas fonctionner le broyeur en continu pendant plus de 15 secondes. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant la prochaine utilisation.

Attention : ne mettez pas trop d'ingrédients dépassant une demi-tasse (75 g de grains de café) et assurez-vous que le moulin est bien fixé, sinon les ingrédients pourraient déborder du récipient pendant le fonctionnement.

FONCTION SPIRALIZER - Spiralizer (13-19) - installation selon la figure G.

La fonction du spiraliseur est de découper les aliments en différentes formes comme : des pâtes spaghetti, des pâtes Linguine ou des spirales de légumes pour décorer vos plats. Les types d'aliments transformés :

- bollied : betteraves pommes de terre, carottes

- cru : concombre, courgette ect.

Positionnez le bol de traitement (2) sur la base du moteur (1), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement. Placez l'arbre de transmission (plus petit) (13) sur le rotor à l'intérieur du bol, placez-le verticalement. Placez le porte-engrenage (14) dans le bol, il n'y a qu'une seule position qui permet de le fixer correctement. La position correcte est indiquée sur l'image avec la figure G. Le porte-engrenage (14) doit être situé dans le bol du côté concave ! Le porte-engrenage (14) a 3 trous, le plus grand ensemble doit être situé à côté du porte-bol.

Choisissez les lames du spiralizer (16, 17 ou 18) que vous souhaitez, glissez-le dans l'engrenage (15), puis placez l'engrenage (15) dans le plus grand cercle entier dans le porte-engrenage (14), fermez le couvercle du bol. La position du spiraliseur doit être en dessous du tube d'alimentation.

Démarrez l'appareil pour voir s'il fonctionne correctement. Ensuite, choisissez la vitesse MAX et démarrez le processus de spiraliseur. Tout d'abord, coupez les aliments en longueur de 80 à 100 mm avec un couteau, coupez les deux extrémités à plat. La nourriture s'empile à l'extrémité du poussoir (19) avec des nervures convexes, puis placez la nourriture dans le tube d'alimentation et appuyez sur le poussoir (19). La nourriture tombera lentement et découpera la forme de nourriture souhaitée. Si la nourriture dans le bol est pleine, arrêtez le dispositif et retirez-le.

Remarque : lors du traitement de différents aliments, nettoyez la lame avant de changer de type d'aliment. Il est recommandé que le temps de traitement continu de l'appareil ne dépasse pas 2 minutes.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

1. Veuillez débrancher le cordon d'alimentation pour vous protéger des chocs électriques lors du nettoyage de l'appareil, ne pas immerger la base du moteur (2) et le cordon d'alimentation dans l'eau.

2. Tous les accessoires amovibles peuvent être nettoyés à l'eau sauf le socle moteur (2), séchez les parties humides après le nettoyage.

3. Pour un nettoyage facile, vous pouvez mettre de l'eau tiède et du détergent et laisser couler pendant un moment lors du nettoyage du bol (3).

4. Placez toujours l'appareil dans un endroit sec et aéré.

5. N'utilisez PAS de détergent dur (solide) pour éviter de rayer le produit.

6. N'utilisez PAS l'appareil pendant plus de 2 minutes d'affilée.

7. DEUX minutes ON et TROIS minutes OFF, max. 5 cercles, puis éteignez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante.

DÉPANNAGE

Problème 1 : L'appareil ne fonctionne pas.

Solution : Assurez-vous d'un assemblage correct. Assurez-vous que la prise d'alimentation est correctement branchée. Vérifiez si le secteur s'est déclenché ou s'il y a une panne de courant.

Problème 2 : L'appareil s'arrête soudainement de fonctionner.

Solution : Le bol peut se desserrer lors d'un traitement vigoureux. Veuillez réinstaller le couvercle du bol jusqu'à ce que vous entendiez un "clic".

Problème 3 : le moteur tourne, tandis que les accessoires ne fonctionnent pas.

Solution : Assurez-vous que l'arbre (4 ou 13) est installé correctement/en douceur sur le rotor à l'intérieur du bol.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Rotation max : 16500 tr/min +/-5%

Bol capacité maximale 3,5 litres pour les aliments secs et 2,0 litres pour les liquides

Puissance : 1000W

Puissance maximale : 2000W

Alimentation : 220-240V~ 50-60Hz

Mesure unitaire: 28x24x42cm

Temps de fonctionnement : 2 minutes ON et 3 minutes OFF, max. 5 cercles, puis éteignez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante.



Respect de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir trier les emballages en carton ainsi que les sachets plastiques (en polyéthylène). L'appareil usagé ne doit pas être jeté à la poubelle mais remis au point de collecte prévu à cet effet car il contient des éléments pouvant être nocifs pour l'environnement. L'appareil électrique doit être remis de manière à limiter au maximum une éventuelle utilisation ultérieure. Si l'appareil contient des piles, il faut les retirer et les remettre à un autre point de collecte.

Ne pas jeter l'appareil dans une poubelle de déchets ménagers !!!

ESPAÑOL

CONDICIONES DE SEGURIDAD. INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD DE USO

POR FAVOR LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

Las condiciones de garantía son diferentes si el dispositivo se utiliza con fines comerciales.

1. Antes de utilizar el producto, lea atentamente y siga siempre las siguientes instrucciones. El fabricante no se hace responsable de los daños debidos a un mal uso.

2. El producto solo debe utilizarse en interiores. No utilice el producto para ningún propósito que no sea compatible con su aplicación.

3. El voltaje aplicable es 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Por razones de seguridad, no es apropiado conectar varios dispositivos a una sola toma de corriente.

4. Tenga cuidado al usarlo cerca de niños. No deje que los niños jueguen con el producto.

No permita que niños o personas que no conozcan el dispositivo lo utilicen sin supervisión.

5. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento del dispositivo, solo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad, o si fueron instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y son conscientes de los peligros asociados con su funcionamiento. Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estas actividades se realicen bajo supervisión.

6. Una vez que haya terminado de usar el producto, recuerde siempre quitar suavemente el enchufe del tomacorriente sosteniendo el tomacorriente con la mano. ¡Nunca tire del cable de alimentación!

7. Nunca deje el producto conectado a la fuente de alimentación sin supervisión. Incluso cuando el uso se interrumpe por un corto tiempo, apáguelo de la red, desenchufe la alimentación.

8. Nunca coloque el cable de alimentación, el enchufe o todo el dispositivo en el agua. Nunca exponga el producto a las condiciones atmosféricas tales como luz solar directa o lluvia, etc. Nunca use el producto en condiciones húmedas.

9. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, el producto debe llevarse a un lugar de servicio profesional para ser reemplazado a fin de evitar situaciones peligrosas.

10. No utilice nunca el producto con un cable de alimentación dañado o si se ha caído o dañado de cualquier otra forma o si no funciona correctamente. No intente reparar el producto defectuoso usted mismo porque puede provocar una descarga eléctrica. Lleve siempre el dispositivo dañado a un lugar de servicio profesional para repararlo. Todas las reparaciones pueden ser realizadas únicamente por profesionales de servicio autorizados. La reparación que se realizó incorrectamente puede causar situaciones peligrosas para el usuario.

11. Nunca coloque el producto sobre o cerca de superficies calientes o calientes o de los electrodomésticos de la cocina como el horno eléctrico o el quemador de gas.
12. Nunca use el producto cerca de combustibles.
13. No deje que el cable cuelgue del borde del mostrador.
14. Para protección adicional, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal en el circuito eléctrico.
15. No sumerja la unidad del motor en agua.
16. Antes de limpiar y quitar los accesorios, coloque el control de velocidad en la posición APAGADO y desenchufe el cable de alimentación.
17. Antes de utilizar el dispositivo, compruebe si todas las piezas y accesorios están montados correctamente.
18. Durante la mezcla de productos calientes, tenga mucho cuidado para evitar quemaduras. No exceda la capacidad de 2000 ml.
19. El dispositivo ha sido diseñado para preparar pequeñas cantidades de productos alimenticios. El dispositivo no está diseñado para el procesamiento industrial de alimentos.

Descripción del producto - Procesador de alimentos - Figura A

- | | |
|---|---|
| 1. Panel de control táctil | 2. Base del motor |
| 3. Cuenco | 4. Estante de conducción (más grande) |
| 5. Soporte de disco | 6. Disco de corte |
| 7. Disco triturador - para virutas gruesas | 8. Disco triturador - para virutas finas |
| 9. Tapa | 10. Empujador (no para función de espiralizador) |
| 11. Unidad de cuchillas trituradoras | 12. Recipiente triturador |
| 13. Eje del engranaje (más pequeño) | 14. Soporte del engranaje |
| 15. Engranaje | 16. Cuchilla rebanadora - para cintas gruesas |
| 17. Cuchilla para triturar - para hilos más gruesos (tamaño de fideos linguini) | |
| 18. Cuchilla para triturar fina - para pisadas más delgadas (tamaño de fideos Spagetti) | |
| 19. Empujador (solo para la función de espiralizador) | 20. Protectores de plástico de las cuchillas de la picadora |
| 21. Cuchilla picadora de acero inoxidable | 22. Cuchilla amasadora |
| 23. Batidor doble | 24. Espátula |

PANEL DE CONTROL TÁCTIL (1):

- | | |
|---|--|
| 1A. Botón Inicio / Pausa | 1B. Botón de encendido |
| 1C. Botón de función batido | 1D. Botón de función para picar carne |
| 1E. Botón de función de triturado de hielo | 1F. Botón de función de pulso |
| 1G. Pantalla LCD para presentación del tiempo de trabajo | 1H. Perilla de regulación de velocidad |
| 1J. Indicador de selección de velocidad manual (de MIN a MAX) | |

Los botones táctiles son: el botón de encendido (1B), el botón de función de pulso (1F), el botón de trituración de hielo (1E), el botón de picar carne (1D), el botón de batido (1C) y el botón de inicio / pausa (1A).

También puede seleccionar la velocidad manualmente girando la perilla (1H) de "MIN" - velocidad más lenta a "MAX" - velocidad máxima, si no elige las funciones del modo automático.

Modo manual:

Presione el botón de encendido (1B). Se escuchará un pitido único. Elija la velocidad relacionada girando la perilla (1H), se pueden usar 7 velocidades desde "MIN" - velocidad más lenta hasta "MAX" - velocidad máxima, el indicador LED (1J) muestra la velocidad seleccionada. Una vez confirmada la velocidad, presione el botón Inicio / Pausa (1A) para iniciar el programa. Presione el botón de encendido (1B) para detener el programa y apagar el dispositivo.

Modos automáticos

disponible para funciones: triturar hielo, batido, picar carne

Encienda el dispositivo presionando el botón de encendido (1B), luego elija el botón relacionado entre: función de trituración de hielo (1E) o función de batido (1C) o función de picado de carne (1D).

El icono parpadeante muestra que la función está seleccionada, presione el botón Inicio / Pausa (1A) para iniciar el programa seleccionado. Una vez que se inicia el trabajo, la pantalla LCD (1G) mostrará el tiempo de trabajo de la cuenta regresiva hasta que finalice el programa. Durante el proceso de trabajo para el modo automático, puede pausar el programa presionando el botón Inicio / Pausa (1A), el dispositivo puede volver a funcionar una vez que se toque este botón nuevamente, la máquina continuará funcionando hasta que el programa termine.

El tiempo de funcionamiento de cada modo:

Modo de trituración de hielo: 1 minuto, el tiempo cuenta hacia atrás desde 60 segundos y se detiene en 0 segundos, use el tazón del procesador de alimentos.

Modo de picar carne: 30 segundos, el tiempo cuenta hacia atrás desde 30 segundos y se detiene en 0 segundos, use el tazón del procesador de alimentos.

Modo batido: 1 minuto, el tiempo cuenta hacia atrás desde 60 segundos y se detiene en 0 segundos, use el tazón del procesador de alimentos.

Los modos automáticos en algún momento deben repetirse para alcanzar la consistencia esperada de los alimentos que se procesan.

Modo manual: 2 minutos, el tiempo cuenta desde 0 segundos y se detiene a los 2 minutos.

Botón de inicio / pausa:

Presione este botón (1A) para hacer una pausa durante el trabajo, presione este botón nuevamente para continuar el trabajo y entre en el modo de espera sin operación por un periodo de 1 minuto.

Función de pulso:

La función de pulso se opera en modo manual, simplemente presione el botón de pulso (1F) para comenzar y suéltelo para dejar de funcionar. Durante el periodo en que se presiona el botón de pulso (1F), el motor solo funciona.

Aviso:

Una vez que se selecciona el modo automático pero no se confirma (antes de presionar el botón Inicio / Pausa (1A)), puede girar la perilla (1H) al modo manual. Luego elija la función que necesita e inicie la función presionando el botón Inicio / Pausa (1A). Tenga en cuenta que el dispositivo se apagará automáticamente si no se realizan más acciones en 2 minutos.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN

Este dispositivo está equipado con un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si la temperatura sube demasiado, la unidad se apagará automáticamente y reanudará el funcionamiento después de que el motor se haya enfriado lo suficiente (después de unos 30 minutos).

FUNCIÓN PICADORA - Cuchilla para picar (21) - instalación de acuerdo con la Figura C.

El tiempo de procesamiento estándar es de 30 segundos a 1 minuto. El volumen sugerido en un lote de comida puesto en el tazón es:

Chocolate ≤ 200g

Queso ≤ 350g

Carne ≤ 800g

Vegetales y especias 100 ~ 150g

Fruta 300 ~ 500g

Cebolla ≤ 800g

FUNCIÓN DE MEZCLA - Cuchilla amasadora (22) - instalación según la Figura C.

El tiempo estándar de procesamiento de alimentos es de 20 a 30 segundos. El volumen sugerido en un lote de comida que se coloca en el tazón es:

Harina y otros ingredientes ≤ 800g (masa para pizza, masa para panqueques)

Queso tierno ≤ 800g

Huevos ≤ 10 piezas (mayonesa)

La proporción de harina a agua mientras se mezcla es de 1: 0,6, lo que significa que 100 g de harina necesitan 60 g de agua para lograr el mejor efecto.

FUNCIÓN DE CORTAR Y TRITURAR - discos 6, 7, 8 - instalación de acuerdo con la Figura D.

Montar el disco rebanador (6) para cortar la comida en rodajas o desmenuzar la col.

Monte el disco triturador (7) - para virutas gruesas. .

Monte el disco triturador (8) - para virutas finas.

El tiempo de procesamiento estándar es de 1 minuto.

Después de ensamblar, encienda el dispositivo para ver si funciona correctamente. Luego detenga el dispositivo y prepare la comida.

Elija el disco de la cuchilla según los ingredientes y la forma de corte requerida.

Coloque el disco seleccionado en el soporte de plástico del disco (5), luego colóquelo en el eje impulsor (4), cierre la tapa del recipiente

(9) y bloquéelo bien para escuchar un "clic". Puede comenzar a procesar la comida cuando el dispositivo funcione normalmente. Si el tamaño de la comida es pequeño, debe colocar el empujador (10) en el tubo de alimentación, empujar la comida hacia abajo con el empujador (10). Si la comida es más grande que la sección transversal del tubo de alimentación, corte la comida en trozos más pequeños antes de colocarlos en el tubo de alimentación, use el empujador (10) para presionar la comida.

No presione trozos de comida demasiado grandes en el tubo de alimentación y no presione el empujador (10) con fuerza. En este caso, corte la comida en trozos más pequeños.

Consejos :

En el modo manual, la velocidad se puede seleccionar de 1 a 7 con el botón giratorio (1H). La velocidad de 1 a 7 es de lenta a rápida. La velocidad adecuada se puede seleccionar de acuerdo con la suavidad de los alimentos y la necesidad de procesarlos. Para frutas y verduras blandas se debe seleccionar la velocidad con engranajes de baja velocidad. Cambie inmediatamente a una velocidad más alta si la comida no se puede procesar.

FUNCIÓN DE LáTigo - Batidor doble (23) - instalación de acuerdo con la Figura E.

Volumen sugerido por lote de comida para batidor doble:

Huevo: 2 ~ 10 piezas, tiempo: 30 ~ 70 segundos

Crema 30% (fria del refrigerador para un mejor efecto): 200 ~ 550 ml, tiempo: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 segundos

Clara de huevo: 3 ~ 5 piezas, tiempo: 180 ~ 240 segundos

Asegúrese de que la perilla (1H) esté en la posición "0" de velocidad, conéctela y use el botón de pulso (1F) 2-3 veces como premezclado. Luego elija la velocidad "máxima" para batir.

FUNCIÓN DE RECTIFICACIÓN - Amoladora (11-12) - instalación de acuerdo con la Figura F.

Con el molinillo, puede moler granos de café, nueces, almendras, semillas (linaza, girasol, etc.), especias (pimienta, comino, etc.), azúcar en azúcar en polvo, etc.

1. Sostenga la unidad de cuchillas de la amoladora (11) y luego gírela en el sentido de las agujas del reloj para separarla del recipiente de la amoladora (12).

2. Invierta el recipiente del triturador (12) para que el borde quede hacia arriba, luego coloque los ingredientes en el recipiente (12) y fíjelo en la unidad de cuchillas del triturador (11) girando la unidad de cuchillas (11) en sentido antihorario.

3. Coloque la amoladora (11 + 12) sobre la base del motor (2) y luego gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.

4. Use el ajuste de pulso 1-2 veces como pre-molido, luego elija la velocidad MÁX para el molido.

5. No opere continuamente el molinillo por más de 15 segundos. Deje que el motor se enfríe durante 1 minuto antes del próximo uso.

Atención: No coloque demasiados ingredientes que excedan de media taza (75g de grano de café), y asegúrese de que el molinillo esté bien fijado, de lo contrario, los ingredientes pueden salirse del recipiente durante el funcionamiento.

FUNCIÓN ESPIRALIZADOR - Espiralizador (13-19) - instalación de acuerdo con la Figura G.

La función del espiralizador es cortar la comida en diferentes formas como: pasta de espagueti, pasta linguini o espirales de verduras para decorar tus platos. Los tipos de alimentos procesados:

- bolied: remolacha, patatas, zanahorias
- crudo: pepino, calabacín, etc.

Coloque el recipiente de procesamiento (2) sobre la base del motor (1), gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente. Coloque el eje del engranaje (más pequeño) (13) en el rotor dentro del tazón, colóquelo verticalmente. Coloque el portaequipos (14) en el cuenco, solo hay una posición que permite fijarlo correctamente. La posición correcta se muestra en la imagen con la Figura G. ¡El soporte de engranajes (14) debe ubicarse en el recipiente en el lado cóncavo! El portaequipos (14) tiene 3 orificios, el conjunto más grande debe ubicarse al lado del portabobinas.

Elija las cuchillas en espiral (16, 17 o 18) que desee, deslícela en el engranaje (15), luego coloque el engranaje (15) en el círculo más grande en el soporte del engranaje (14), cierre la tapa del tazón. La posición del espiralizador debe estar debajo del tubo de alimentación.

Inicio del dispositivo para ver si funciona correctamente. Luego, elija la velocidad **MÁXIMA** e inicie el proceso de espiralizador. Primero, corte la comida en una longitud de 80-100 mm con un cuchillo, corte ambos extremos para que queden planos. La comida se empala en el extremo del empujador (19) con nervaduras convexas, luego coloque la comida en el tubo de alimentación y presione el empujador (19). La comida caerá lentamente y recortará la forma deseada. Si la comida en el tazón está llena, es necesario detener el dispositivo y sacarla.

Nota: Cuando procese diferentes alimentos, limpie la cuchilla antes de cambiar el tipo de alimento. Se recomienda que el tiempo de procesamiento continuo del dispositivo no exceda los 2 minutos.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación para protegerse de descargas eléctricas mientras limpia el dispositivo, no sumerja la base del motor (2) y el cable de alimentación en agua.
2. Todos los accesorios extraíbles se pueden limpiar con agua, excepto la base del motor (2), seque las partes húmedas después de la limpieza.
3. Para facilitar la limpieza, puede poner un poco de agua tibia y detergente y dejarlo correr durante un rato cuando limpie el recipiente (3).
4. Coloque siempre el dispositivo en un lugar seco y con flujo de aire.
5. NO use detergente duro (sólido) para evitar rayar el producto.
6. NO opere el dispositivo durante más de 2 minutos seguidos.
7. DOS minutos ENCENDIDO y TRES minutos APAGADO, máx. 5 círculos, luego apague el dispositivo y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema 1: el dispositivo no funciona.

Solución: asegúrese de que el montaje sea correcto. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté enchufado correctamente. Compruebe si la red eléctrica se ha disparado o si hay un corte de energía.

Problema 2: el dispositivo deja de funcionar de repente.

Solución: El recipiente puede aflojarse durante un procesamiento vigoroso. Vuelva a instalar la tapa del recipiente hasta que escuche un "clic".

Problema 3: El motor está funcionando, mientras que los accesorios no funcionan.

Solución: asegúrese de que el eje (4 o 13) esté instalado correctamente / diezmado en el rotor dentro del recipiente.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Rotación máxima: 16500 rpm +/- 5%

Capacidad máxima del cuenco 3,5 litros para alimentos secos y 2,0 litros para líquidos

Poder: 1000W

Potencia máxima: 2000 W

Fuente de alimentación: 220-240V ~ 50-60Hz

Medida de la unidad: 28x24x42cm

Tiempo de funcionamiento: 2 minutos ENCENDIDO y 3 minutos APAGADO, máx. 5 círculos, luego apague el dispositivo y deje que se enfríe a temperatura ambiente.



Preocupación por el medio ambiente. Por favor, lleva las cajas de cartón a un sitio de reciclaje. Las bolsas de polietileno se deben tirar al cubo de la basura amarillo (para envases). El equipo gastado debe ser entregado en el punto de almacenamiento adecuado, porque las piezas que constituyen el equipo pueden suponer un peligro para el medio ambiente. Debes entregar el equipo Hay que devolver el equipo eléctrico con el fin de evitar su reutilización. Si en el equipo se encuentran pilas, hay que sacarlas y entregar por separado, en un punto de almacenamiento adecuado. No tires el equipo al contenedor para residuos urbanos!!

PORTUGUÊS

CONDIÇÕES DE SEGURANÇA. INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA DE USO

LEIA COM ATENÇÃO E MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA

As condições de garantia são diferentes, se o dispositivo for usado para fins comerciais.

1. Antes de usar o produto, leia com atenção e sempre siga as instruções a seguir. O fabricante não é responsável por quaisquer danos devidos a qualquer uso indevido.
2. O produto só deve ser usado em ambientes internos. Não use o produto para nenhuma

finalidade que não seja compatível com sua aplicação.

3. A tensão aplicável é 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Por motivos de segurança, não é apropriado conectar vários dispositivos a uma tomada elétrica.
4. Tenha cuidado ao usar perto de crianças. Não deixe as crianças brincarem com o produto. Não deixe que crianças ou pessoas que não conheçam o dispositivo o utilizem sem supervisão.
5. AVISO: este dispositivo pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência ou conhecimento do dispositivo, apenas sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança, ou se foram instruídos sobre o uso seguro do dispositivo e estão cientes dos perigos associados ao seu funcionamento. As crianças não devem brincar com o dispositivo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e as atividades sejam realizadas sob supervisão.
6. Depois de terminar de usar o produto, lembre-se sempre de remover com cuidado o plugue da tomada, segurando-a com a mão. Nunca puxe o cabo de alimentação !!!
7. Nunca deixe o produto conectado à fonte de alimentação sem supervisão. Mesmo quando o uso for interrompido por um curto período de tempo, desligue-o da rede e desconecte-o da tomada.
8. Nunca coloque o cabo de alimentação, o plugue ou o dispositivo inteiro na água. Nunca exponha o produto às condições atmosféricas, como luz solar direta ou chuva, etc. Nunca use o produto em condições de umidade.
9. Verifique periodicamente a condição do cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o produto deve ser encaminhado a um local de serviço profissional para ser substituído, a fim de evitar situações perigosas.
10. Nunca use o produto com um cabo de alimentação danificado ou se ele foi derrubado ou danificado de qualquer outra forma ou se não funcionar corretamente. Não tente consertar o produto defeituoso sozinho, pois isso pode causar choque elétrico. Sempre leve o dispositivo danificado a um local de serviço profissional para repará-lo. Todos os reparos podem ser feitos apenas por profissionais de serviço autorizados. O reparo que foi feito incorretamente pode causar situações perigosas para o usuário.
11. Nunca coloque o produto sobre ou próximo de superfícies quentes ou quentes ou de aparelhos de cozinha, como forno elétrico ou queimador a gás.
12. Nunca use o produto próximo a combustíveis.
13. Não deixe o cabo pendurado na borda do balcão.
14. Para proteção adicional, é aconselhável instalar um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual nominal no circuito elétrico.
15. Não mergulhe a unidade do motor na água.
16. Antes de limpar e remover acessórios, coloque o controle de velocidade na posição OFF e desconecte o cabo de alimentação.
17. Antes de operar o dispositivo, verifique se todas as peças e acessórios estão devidamente montados.
18. Durante a mistura de produtos quentes, tenha extremo cuidado para evitar queimaduras. Não exceda a capacidade de 2.000 ml.
19. O dispositivo foi projetado para preparar pequenas quantidades de produtos alimentícios. O dispositivo não se destina ao processamento industrial de alimentos.

Descrição do produto - Processador de alimentos - Figura A

- | | |
|--|--|
| 1. Toque no painel de controle | 2. Base do motor |
| 3. Tigela | 4. Eixo motriz (maior) |
| 5. Suporte de disco | 6. Disco de fatiar |
| 7. Disco de trituração - para aparas grossas | 8. Disco de trituração - para aparas finas |
| 9. Tampa | 10. Empurrador (não para a função espiralizador) |
| 11. Unidade de lâmina do moedor | 12. Recipiente do moedor |

- | | |
|---|---|
| 13. Eixo de engrenagem (menor) | 14. Suporte de engrenagem |
| 15. Engrenagem | 16. Lâmina de corte - para fitas grossas |
| 17. Lâmina de trituração - para fios mais grossos (tamanho do macarrão Linguine) | 20. Protetores de plástico da lâmina picadora |
| 18. Lâmina de trituração fina - para fios mais finos (tamanho do macarrão Spagueti) | 22. Lâmina de amassar |
| 19. Empurrador (apenas para função de espiralizador) | 24. Espátula |
| 21. Lâmina picadora de aço inoxidável | |
| 23. Batedor duplo | |

PAINEL DE CONTROLE DE TOQUE (1):

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1A. Botão Iniciar / Pausa | 5B. Botão de energia |
| 1C. Botão de função Smoothie | 1D. Botão de função para cortar carne |
| 1E. Botão de função para gelo | 1F. Botão de função de pulso |
| 1G. Ecrã LCD para apresentação do tempo de trabalho | 1H. Botão de regulação de velocidade |
| 1J. Indicador de seleção de velocidade manual (de MIN a MAX) | |

Os botões de toque são: o botão Liga / Desliga (1B), o botão de função Pulso (1F), o botão Picar gelo (1E), o botão Picar carne (1D), o botão Smoothie (1C) e o botão Iniciar / Pausa (1A)

Você também pode selecionar a velocidade manualmente girando o botão (1H) de "MIN" - velocidade mais lenta para "MAX" - velocidade máxima, se você não escolher as funções do modo automático.

Modo manual:

Pressione o botão Liga / Desliga (1B). Um único bipie será ouvido. Escolha a velocidade relacionada girando o botão (1H), 7 velocidades podem ser usadas de "MIN" - velocidade mais lenta a "MAX" - velocidade máxima, o indicador LED (1J) mostra a velocidade selecionada. Assim que a velocidade for confirmada, pressione o botão Iniciar / Pausa (1A) para iniciar o programa. Pressione o botão liga / desliga (1B) para interromper o programa e desligar o dispositivo.

Modos automáticos

disponível para as funções: picar gelo, batido, picar carne

Ligue o dispositivo pressionando o botão Liga / Desliga (1B) e, em seguida, escolha o botão relacionado entre: Função para picar gelo (1E) ou função Smoothie (1C) ou função para cortar carne (1D).

O ícone piscando mostra que a função está selecionada, pressione o botão Iniciar / Pausa (1A) para iniciar o programa selecionado. Assim que o trabalho for iniciado, a tela LCD (1G) mostrará a contagem regressiva do tempo de trabalho até que o programa seja concluído. Durante o processo de trabalho para o modo automático, você pode pausar o programa pressionando o botão Iniciar / Pausa (1A), o dispositivo pode retomar o trabalho assim que este botão for tocado novamente, a máquina continuará a trabalhar até que o programa seja concluído.

O tempo de operação de cada modo:

Modo de esmagamento de gelo: 1 minuto, o tempo faz a contagem regressiva de 60 segundos e pára em 0 segundo, use a tigela do processador de alimentos.

Modo de corte de carne: 30 segundos, o tempo faz a contagem regressiva de 30 segundos e pára em 0 segundo, use a tigela do processador de alimentos.

Modo Smoothie: 1 minuto, o tempo faz a contagem regressiva de 60 segundos e pára em 0 segundo, use a tigela do processador de alimentos.

Às vezes, os modos automáticos precisam ser repetidos para atingir a consistência esperada do alimento que está sendo processado.

Modo manual: 2 minutos, o tempo conta a partir de 0 segundos e pára em 2 minutos.

Botão Iniciar / Pausa:

Pressione este botão (1A) para fazer uma pausa durante o trabalho, pressione este botão novamente para continuar o trabalho e entre no modo de espera sem operação por um período de 1 minuto.

Função de pulso:

A função de pulso é operada no modo manual, basta pressionar o botão de pulso (1F) para iniciar e soltar para parar de funcionar.

Durante o período em que o botão Pulso (1F) estiver pressionado, o motor só funcionará.

Perceber:

Uma vez que o modo automático é selecionado, mas não confirmado (antes de pressionar o botão Iniciar / Pausa (1A)), você pode girar o botão (1H) para o modo manual. Em seguida, escolha a função necessária e inicie-a pressionando o botão Início / Pausa (1A). Observe que o dispositivo desligará automaticamente se não houver outras ações em 2 minutos.

DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO

Este dispositivo está equipado com um dispositivo de proteção contra altas temperaturas. Se a temperatura ficar muito alta, a unidade desligará automaticamente e retomará a operação depois que o motor esfriar o suficiente (após cerca de 30 minutos).

FUNÇÃO DO CORTADOR - Lâmina de corte (21) - instalação de acordo com a Figura C.

O tempo de processamento padrão é de 30 segundos a 1 minuto. O volume sugerido em um lote de alimento colocado na tigela é:

- Chocolate ≤ 200g
- Queijo ≤ 350g
- Carne ≤ 800g
- Vegetais e especiarias 100 ~ 150g
- Frutas 300 ~ 500g
- Cebola ≤ 800g

FUNÇÃO DE MISTURA - Lâmina de amassar (22) - instalação de acordo com a Figura C.

O tempo padrão de processamento de alimentos é de 20 segundos a 30 segundos. O volume sugerido em um lote de alimento colocado na tigela é:

- Farinha e outros ingredientes ≤ 800g (massa de pizza, massa de panqueca)
- Queijo macio ≤ 800g

Ovos ≤ 10 unidades (maionese)

A proporção de farinha para água durante a mistura é de 1: 0,6, o que significa que 100g de farinha precisam de 60g de água para produzir o melhor efeito.

FUNÇÃO DE CORTE E RASTREAMENTO - discos 6,7,8 - instalação de acordo com a Figura D.

Monte o disco de fiação (6) para cortar os alimentos em rodelas ou desfiar a couve.

Monte o disco de trituração (7) - para aparas grossas. .

Monte o disco de trituração (8) - para aparas finas.

O tempo de processamento padrão é de 1 minuto.

Após a montagem, inicie o dispositivo para ver se ele está funcionando corretamente. Em seguida, pare o dispositivo e prepare a comida.

Escolha o disco da lâmina de acordo com os ingredientes e a forma de corte necessária.

Coloque o disco selecionado no suporte de disco de plástico (5), em seguida, encaixe-o no eixo de acionamento (4), feche a tampa do copo (9) e trave bem para ouvir um "clique". Você pode começar a processar os alimentos quando o dispositivo funcionar normalmente. Se o tamanho do alimento for pequeno, deve-se colocar o empurrador (10) no tubo de alimentação, empurrar o alimento para baixo com o empurrador (10). Se o alimento for maior do que a seção transversal do tubo de alimentação, corte o alimento em pedaços menores antes de colocá-los no tubo de alimentação, use o botão de pressão (10) para pressionar o alimento.

Não pressione pedaços muito grandes de comida para dentro do tubo de alimentação e não pressione o empurrador (10) com força. Neste caso, corte o alimento em pedaços menores.

Pontas :

No modo manual, a velocidade pode ser selecionada de 1 a 7 pelo botão giratório (1H). A velocidade de 1 a 7 varia de lenta a rápida. A velocidade apropriada pode ser selecionada de acordo com a maciez do alimento e a necessidade de processamento do alimento. Para frutas e vegetais macios, deve-se selecionar a velocidade com engrenagens de baixa velocidade. Por favor, mude para uma marcha de alta velocidade imediatamente se o alimento não puder ser processado.

FUNÇÃO DE CHICOTE - Batedor duplo (23) - instalação de acordo com a Figura E.

Volume sugerido por lote de alimento para batedor duplo:

Ovo: 2 ~ 10 peças, tempo: 30 ~ 70 segundos

Creme 30% (frio da geladeira para melhor efeito): 200 ~ 550ml, tempo: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 segundos

Clara de ovo: 3 ~ 5 peças, tempo: 180 ~ 240 segundos

Certifique-se de que o botão (1H) está na posição "0" velocidade, conecte e use o botão de pulso (1F) 2-3 vezes como pré-mixagem. Em seguida, escolha a velocidade "máxima" para chicotadas.

FUNÇÃO DE MOAGEM - Moedor (11-12) - instalação de acordo com a Figura F.

Usando o moedor, você pode moer grãos de café, nozes, amêndoas, sementes (linhaça, girassol, etc.), especiarias (pimenta, cominho, etc.), açúcar em pó de açúcar, etc.

1. Segure a lâmina da trituradora (11) e gire-a no sentido horário para separá-la do recipiente do triturador (12).

2. Inverta o recipiente do moinho (12) para deixar a borda voltada para cima, em seguida, coloque os ingredientes no recipiente (12) e fixe-o na unidade da lâmina do moedor (11) girando a unidade da lâmina (11) no sentido anti-horário.

3. Coloque a trituradora (11 + 12) na base do motor (2) e gire-a no sentido horário até que ela trave no lugar.

4. Use a configuração de pulso 1-2 vezes como pré-moagem e, a seguir, escolha a velocidade MÁXIMA para moer.

5. Não opere continuamente o moinho por mais de 15 segundos. Deixe o motor esfriar por 1 minuto antes do próximo uso.

Atenção: Não coloque ingredientes em excesso, ultrapassando meia xícara (75g de café em grão), e certifique-se de que o moinho esteja bem fixado, caso contrário, os ingredientes podem derramar para fora do recipiente durante o funcionamento.

FUNÇÃO SSPIRALIZER - Espiralizador (13-19) - instalação de acordo com a Figura G.

A função do espiralizador é cortar os alimentos em formas diferentes como: macarrão espaguete, macarrão Linguine ou espirais de vegetais para decorar seus pratos. Os tipos de alimentos de processamento:

- boiled: beterraba, batata, cenoura

- cru: pepino, abobrinha, etc.

Posicione a tigela de processamento (2) na base do motor (1), gire no sentido horário para fixá-la firmemente. Coloque o eixo de engrenagem (menor) (13) no rotor dentro do copo, assente-o verticalmente. Coloque o porta-engrenagens (14) na tigela, só há uma posição que permite fixá-lo corretamente. A posição correta é mostrada na imagem com a Figura G. O suporte da engrenagem (14) deve ser localizado dentro da tigela no lado côncavo! O porta-engrenagens (14) possui 3 furos, o maior deve estar localizado próximo ao porta-copos.

Escolha as lâminas espiralizadoras (16, 17 ou 18) desejadas, deslize-as na engrenagem (15), depois coloque a engrenagem (15) no círculo maior no porta-engrenagem (14), feche a tampa da tigela. A posição do espiralizador deve ser abaixo do tubo de alimentação.

Inicie o dispositivo para ver se ele está funcionando corretamente. Em seguida, escolha a velocidade MAX e inicie o espiralizador de processo. Primeiro, corte a comida em 80-100 mm de comprimento com uma faca, corte ambas as extremidades no plano. O alimento empala na extremidade do empurrador (19) com costelas convexas, coloque o alimento no tubo de alimentação e pressione o empurrador (19). O alimento vai cair lentamente e cortar o formato de alimento desejado. Se o alimento na tigela estiver cheio, é necessário parar o dispositivo e retirá-lo.

Nota: Ao processar alimentos diferentes, limpe a lâmina antes de alterar o tipo de alimento. Recomenda-se que o tempo de processamento contínuo do dispositivo não exceda 2 minutos.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o cabo de alimentação para protegê-lo de choques elétricos durante a limpeza do dispositivo, não mergulhe a base do motor (2) e o cabo de alimentação na água.

2. Todos os acessórios removíveis podem ser limpos com água, exceto a base do motor (2), seque as partes úmidas após a limpeza.

3. Para uma limpeza fácil, você pode colocar um pouco de água morna e detergente e deixá-los escorrer um pouco ao limpar a tigela (3).

4. Sempre coloque o dispositivo em local seco e com fluxo de ar.
5. NÃO use detergente duro (sólido) para evitar arranhar o produto.
6. NÃO opere o dispositivo por mais de 2 minutos seguidos.
7. DOIS minutos LIGADO e TRES minutos DESLIGADO, máx. 5 círculos, desligue o dispositivo e deixe-o esfriar até a temperatura ambiente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema 1: o dispositivo não funciona.

Solução: assegure a montagem correta. Certifique-se de que o plugue de alimentação esteja conectado corretamente. Verifique se a rede elétrica desarmou ou se há queda de energia.

Problema 2: O dispositivo para de funcionar repentinamente.

Solução: A tigela pode se soltar durante o processamento vigoroso. Reinstale a tampa da tigela até ouvir um "clique".

Problema 3: O motor está funcionando, enquanto os acessórios não funcionam.

Solução: Certifique-se de que o eixo (4 ou 13) esteja instalado corretamente / dizimo no rotor dentro da tigela.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Rotação máxima: 16500 rpm +/- 5%

Tigela com capacidade máxima de 3,5 litros para alimentos secos e 2,0 litros para líquidos

Potência: 1000W

Potência máxima: 2.000 W

Fonte de alimentação: 220-240V ~ 50-60Hz

Medida da unidade: 28x24x42cm

Tempo de operação: 2 minutos LIGADO e 3 minutos DESLIGADO, máx. 5 círculos, desligue o dispositivo e deixe-o esfriar até a temperatura ambiente.



Proteção do meio ambiente. Rogamos, os embalagens de cartão destinem-se para papéis velhos. Os sacos de polietileno (PE) devem-se colocar em contenedores para material plástico. O dispositivo usado deve-se levar a um ponto de armazenamento adequado porque os componentes perigosos que ficam dentro do dispositivo podem ser perigosos para o meio ambiente. O dispositivo elétrico deve-se entregar de modo que se reduza a sua nova utilização e uso. Se no dispositivo há pilhas, devem-se tirar e levar a um ponto de armazenamento em separado. Não colocar o dispositivo em contenedores para resíduos municipais!!

LIETUVIŲ

SAUGOS SĄLYGOS. SVARBIOS NAUDOJIMO SAUGUMO INSTRUKCIJOS PRASOME ATIDŽIAI SKAITYTI IR LAIKYTI ATEITIES NUORODOS

Garantijos sąlygos skiriasi, jei prietaisas naudojamas komerciniams tikslams.

1. Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite ir visada laikykitės šių nurodymų.
Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo.
2. Produktas turi būti naudojamas tik patalpose. Nenaudokite gaminio jokiems tikslams, kurie nesuderinami su jo taikymu.
3. Taikoma įtampa yra 220–240 V, ~ 50/60 Hz. Saugumo sumetimais nėra tikslinga prie vieno maitinimo lizdo prijungti kelis įrenginius.
4. Būkite atsargūs, kai naudojate šalia vaikų. Neleiskite vaikams žaisti su gaminiumi.
Neleiskite vaikams ar žmonėms, nežinantiems prietaiso, jo naudoti be priežiūros.
5. ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenys, neturintys patirties ar žinių apie prietaisą, tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jei jiems buvo nurodyta saugiai naudotis prietaisu ir jie žino apie su jo naudojimu susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu. Prietaisą valyti ir prižiūrėti neturėtų vaikai, išskyrus tuos atvejus, kai jie yra vyresni nei 8 metų, o ši veikla atliekama prižiūrint.
6. Baigę naudoti gaminį, visada nepamirškite ranka švelniai ištraukti kištuką iš maitinimo lizdo. Niekada netraukite maitinimo laido !!!
7. Niekada nepalikite gaminio prijungto prie maitinimo šaltinio be priežiūros. Net kai naudojimas nutrūksta trumpam, išjunkite jį iš tinklo, atjunkite maitinimą.
8. Niekada nedėkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį. Niekada nenaudokite gaminio tokiomis atmosferos sąlygomis, kaip tiesioginė saulės šviesa, lietus ir pan. Niekada nenaudokite gaminio drėgnomis sąlygomis.
9. Periodiškai patikrinkite maitinimo laido būklę. Jei pažeistas maitinimo laidas, gaminį reikia nukreipti į profesionalų aptarnavimo vietą, kad būtų galima pakeisti pavojingas situacijas.
10. Niekada nenaudokite gaminio su pažeistu maitinimo kabeliu, jei jis buvo numestas ar sugadintas kitu būdu, arba jei jis neveikia tinkamai. Nebandykite patys taisyti

sugedusio gaminio, nes tai gali sukelti elektros smūgi. Norėdami jį pataisyti, sugadintą prietaisą visada nukreipkite į profesionalų aptarnavimo vietą. Visus remonto darbus gali atlikti tik įgalioti techninės priežiūros specialistai. Neteisingai atliktas remontas gali sukelti pavojingas situacijas vartotojui.

11. Niekada nestatykite gaminio ant karštų ar šiltų paviršių ar prie jų ar virtuvės prietaisų, tokių kaip elektrinė orkaitė ar dujų degiklis.
12. Niekada nenaudokite gaminio arti degių medžiagų.
13. Neleiskite laidui kaboti virš prekystalio krašto.
14. Norėdami papildomai apsaugoti, elektros grandinėje patartina įrengti likutinės srovės įtaisą (RCD) su vardine liekamąja srove.
15. Nemerkite variklio bloko į vandenį.
16. Prieš valydami ir nuimdami priedus, nustatykite greičio reguliatorių į padėtį OFF ir atjunkite maitinimo laidą.
17. Prieš pradėdami naudoti prietaisą, patikrinkite, ar visos dalys ir priedai yra tinkamai pritvirtinti.
18. Maišydami karštus produktus, būkite ypač atsargūs, kad išvengtumėte degimo. Neviršykite 2000 ml talpos.
19. Prietaisas skirtas nedideliams maisto produktų kiekiams paruošti. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam maisto perdirbimui.

Produkto aprašymas - Virtuvės kombainas - A pav

- | | |
|---|---|
| 1. Paleiskite valdymo pultą | 2. Variklio bazė |
| 3. Dubuo | 4. Vairavimo skara (didesnė) |
| 5. Disko laikiklis | 6. Pjaustymo diskas |
| 7. Smulkinimo diskas - storoms drožlėms | 8. Smulkinimo diskas - smulkioms drožlėms |
| 9. Dangtis | 10. Stumtuvas (ne spiralizatoriaus funkcijai) |
| 11. Malūnėlio ašmenų blokas | 12. Malūnėlio talpykla |
| 13. Pavaros velenas (mažesnis) | 14. Pavarų laikiklis |
| 15. Krumpļiaratis | 16. Pjaustymo ašmenys - storoms juostelėms |
| 17. Smulkinimo peilis - storesniems siūlams („Linguine“ makaronų dydis) | |
| 18. Smulkus smulkinimo peilis - plonesniems profektoriams („Spagetti“ makaronų dydis) | |
| 19. Stūmikas (tik spiralizatoriaus funkcijai) | 20. Smulkintuvo ašmenų plastikinės apsaugos |
| 21. Nerūdijancio plieno smulkintuvo ašmenys | 22. Minkymo ašmenys |
| 23. Dvigubas plaktuvas | 24. Mentelė |

LITTAMUJŲ KONTROLĖS PANELIS (1):

- | | |
|---|--|
| 1A. Paleidimo / sustabdyimo mygtukas | 1B. Įjungimo mygtukas |
| 1C. Smoothie funkcijos mygtukas | 1D. Mėsos pjaustymo funkcijos mygtukas |
| 1E. Ledo trupinimo funkcijos mygtukas | 1F. Pulso funkcijos mygtukas |
| 1G. LCD ekranas darbo laiko pristatymui | 1H. Greičio reguliavimo rankenėlė |
| 1J. Rankinis greičio pasirinkimo indikatorius (nuo MIN iki MAX) | |

Jutikliniai mygtukai yra: maitinimo mygtukas (1B), pulso funkcijos mygtukas (1F), ledo smulkinimo mygtukas (1E), mėsos pjaustymo mygtukas (1D), kokteilio mygtukas (1C) ir pradžios / pauzės mygtukas (1A).

Greitį taip pat galite pasirinkti rankiniu būdu, pasukdami rankenėlę (1H) iš „MIN“ - mažiausias greitis į „MAX“ - maksimalus greitis, jei nepasirenkate automatinio režimo funkcijų.

Rankinis režimas:

Paspauskite maitinimo mygtuką (1B). Pasigirs vienas pytelėjimas. Pasirinkite atitinkamą greitį sukdam rankenėlę (1H), galima naudoti 7 greičius nuo „MIN“ - lėčiausias greitis iki „MAX“ - maksimalus greitis, LED indikatorius (1J) rodo pasirinktą greitį. Patvirtinus greitį, paspauskite mygtuką Pradėti / Pauzė (1A), kad paleistumėte programą. Norėdami sustabdyti programą ir išjungti prietaisą, paspauskite maitinimo mygtuką (1B).

Automatiniai režimai

Galimos šios funkcijos: ledo trupinimas, kokteilis, mėsos pjaustymas

Įjunkite prietaisą paspausdami maitinimo mygtuką (1B), tada pasirinkite atitinkamą mygtuką: Ledo trupinimo funkcija (1E) arba Smoothie funkcija (1C) arba Mėsos pjaustymo funkcija (1D).

Mirksinti piktograma rodo, kad funkcija pasirinkta, paspauskite pradžios / pauzės mygtuką (1A), kad paleistumėte pasirinktą programą. Pradėjus dirbti, LCD ekrane (1G) bus rodomas atgalinis laikas, kol programa bus baigta. Automatinio režimo darbo metu galite pristabdyti programą, paspausdami mygtuką Pradėti / Pauzė (1A). Prietaisas gali vėl pradėti veikti, kai dar kartą paliesite šį mygtuką, aparatas veiks toliau, kol programa bus baigta.

Kiekvieno režimo veikimo laikas:

Ledo trupinimo režimas: 1 minutė, laikas skaičiuojamas nuo 60 sekundžių ir sustoja 0 sekundžių, naudokite virtuvinio kombaino dubenį. Mėsos pjaustymo režimas: 30 sekundžių, laikas skaičiuojamas nuo 30 sekundžių ir sustoja 0 sekundžių, naudokite virtuvinio kombaino dubenį.

Smoothie režimas: 1 minutė, laikas skaičiuojamas nuo 60 sekundžių ir sustoja 0 sekundžių, naudokite virtuvinio kombaino dubenį. Automatinius režimus kartais reikia pakartoti, kad būtų pasiektas numatomas apdorojamo maisto konsistencija.

Rankinis režimas: 2 minutės, laikas skaičiuojamas nuo 0 sekundžių ir sustoja po 2 minučių.

Paleidimo / pristabdymo mygtukas :

Paspauskite šį mygtuką (1A), norėdami pristabdyti darbą, dar kartą paspauskite šį mygtuką, jei norite tęsti darbą, ir įjunkite budėjimo režimą be operacijos 1 minutę.

Pulso funkcija.

Impulsų keitimas veikia rankiniu režimu, tiesiog paspauskite pulso mygtuką (1F), kad pradėtumėte, ir atleiskite, kad nustotų veikti. Per tą laiką, kai spaudžiamas pulso mygtukas (1F), variklis veikia tik.

Pastebėti:

Pasirinkus automatinį režimą, bet nepatvirtinus (prieš paspaudžiant pradžios / pauzės mygtuką (1A)), galite pasukti rankenėlę (1H) į rankinį režimą. Tada pasirinkite reikiamą funkciją ir paleiskite funkciją paspausdami pradžios / pauzės mygtuką (1A). Atminkite, kad prietaisas automatiškai išsijungs, jei per 2 minutes nebus atlikta jokių papildomų veiksmų.

APSAUGOS ĮRENGINIS

Šiame įrenginyje yra apsauginis įtaisas nuo aukštos temperatūros. Jei temperatūra tampa per aukšta, įrenginys automatiškai išsijungia ir vėl pradeda veikti, kai variklis pakankamai atvės (maždaug po 30 minučių).

SMULKINTUVO FUNKCIJA - Smulkinimo peilis (21) - montavimas pagal C paveikslą.

Standartinis apdoravimo laikas yra nuo 30 sekundžių iki 1 minutės. Rekomenduojamas tūris vienoje maisto partijoje, dedamoje į dubenį, yra:

Šokoladas ≤ 200 g

Sūris ≤ 350 g

Mėsa ≤ 800 g

Daržovės ir prieskoniai 100-150 g

Vaisiai 300-500 g

Svogūnai ≤ 800 g

Maišymo funkcija - minkymo peilis (22) - montavimas pagal C paveikslą.

Standartinis maisto apdoravimo laikas yra nuo 20 sekundžių iki 30 sekundžių. Siūlomas tūris vienoje maisto partijoje, dedamoje į dubenį, yra:

Miltai ir kiti ingredientai ≤ 800 g (picos tešla, blynų tešla)

Minkštas sūris ≤ 800 g

Kiaušiniai ≤ 10 vnt (majonezas)

Miltų ir vandens santykis maišant yra 1: 0,6, tai reiškia, kad 100 g miltų reikia 60 g vandens, kad būtų pasiektas geriausias poveikis.

Pjaustymo ir pjaustymo funkcija - diskai 6,7,8 - montavimas pagal D paveikslėlį.

Surinkite pjaustymo diską (6), kad supjaustytumėte maistą skiltelėmis arba susmulkintumėte kopūstus.

Surinkite smulkinimo diską (7) - storoms drožlėms. .

Surinkite smulkinimo diską (8) - smulkioms drožlėms.

Standartinis apdoravimo laikas yra 1 minutė.

Po surinkimo paleiskite įrenginį, kad pamatytumėte, ar jis veikia tinkamai. Tada sustabdykite prietaisą ir paruoškite maistą.

Ašmenų diska pasirinkite pagal ingredientus ir reikalingą pjovimo formą.

Įdėkite pasirinktą diską į plastikinį disko laikiklį (5), tada įdėkite jį į varantįjį veleną (4), uždarykite dubens dangtelį (9) ir gerai užfiksuokite,

kad išgirstumėte prastelėjimą. Maistą galite pradėti apdoroti, kai prietaisas veikia normaliai. Jei maistas yra mažas, pastumtuva

(10) padėkite ant tiekimo vamzdelio, maistą stumkite žemyn stūmikliu (10). Jei maistas yra didesnis už tiekimo vamzdelio

skerspjūvi, prieš padėdami jį į tiekimo vamzdelį, supjaustykite maistą į mažesnius gabalėlius, spausdami maistą, naudokite

stūmiklį (10).

Nespauskite per didelių maisto gabalėlių į tiekimo vamzdelį ir nespauskite stūmikliu (10) jėga. Tokiu atveju maistą supjaustykite mažesniais gabalėliais.

Patarimai:

Rankiniu režimu sukimosi rankenėle (1H) galima pasirinkti greitį nuo 1 iki 7. Greitis nuo 1 iki 7 yra nuo lėto iki greito. Tinkamą greitį galima pasirinkti atsižvelgiant į maisto minkštumą ir poreikį perdirbti maistą. Minkštiems vaisiams ir daržovėms reikia pasirinkti greitį mažo greičio pavaromis. Jei maistas negali būti apdorotas, nedelsdami įjunkite didesnio greičio pavarą.

Plakimo funkcija - dvigubas plaktuvas (23) - montavimas pagal E paveikslą.

Siūlomas tūris vieni maisto partijai dvigubam plakikliui:

Kiaušinis: 2-10 gabalėlių, laikas: 30-70 sekundžių

Kremas 30% (šaltas iš šaldytuvo, kad būtų pasiektas geriausias poveikis): 200 ~ 550 ml, laikas: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekundžių

Kiaušinio baltymas: 3-5 gabalėliai, laikas: 180-240 sekundžių

Įsitikinkite, kad rankenėlė (1H) yra „0“ greičio padėtyje, prijunkite ir 2-3 kartus naudokite impulsinį mygtuką (1F), kad iš anksto sumaišytumėte. Tada pasirinkite „maksimalų“ plakimo greitį.

ŠLIPIMO FUNKCIJA - Šlifukoelis (11-12) - įrengimas pagal F paveikslą.

Naudodami malūnėlį, galite sumalti kavos pupeles, riešutus, migdolus, sėklas (sėmenis, saulėgrąžas ir kt.), Prieskonius (pipirus, kmynus ir kt.), Cukrų ir cukraus pudrą ir kt.

1. Laikykite malūnėlio ašmenų bloką (11) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad atskirtumėte jį nuo malūnėlio talpyklos (12).

2. Apverskite malūnėlio talpyklą (12) taip, kad kraštas būtų nukreiptas į viršų, tada sudėkite ingredientus į indą (12) ir pritvirtinkite jį prie malūnėlio ašmenų bloko (11), pasukdami ašmenų bloką (11) prieš laikrodžio rodyklę.

3. Padėkite malūnėlį (11 + 12) ant variklio pagrindo (2) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos.

4. Naudokite pulso nustatymą 1-2 kartus kaip išankstinį šlifavimą, tada pasirinkite MAX greitį šlifavimui.

5. Nenaudokite malūnėlio nuolat ilgiau nei 15 sekundžių. Prieš kitą naudojimą leiskite varikliui 1 minutę atvėsti.

Dėmesio: nedėkite per daug ingredientų, viršijančių pusę puodelio (75 g kavos pupelių), ir įsitikinkite, kad malūnėlis yra tvirtai pritvirtintas, nes priešingu atveju ingredientai gali išlieti iš talpyklos.

SSPIRALIZATORIO FUNKCIJA - Spiralizatorius (13-19) - diegimas pagal G paveikslą.

Spiralizatoriaus funkcija yra supjaustyti maistą į skirtingas formas, tokias kaip: spagečių makaronai, Linguine makaronai arba daržovių spirales jūsų patiekalams papuošti. Maisto perdirbimo tipai:

- kepti: burokėliai bulvės, morkos
- žalios: agurkas, cukinija ir kt.

Padėkite perdirbimo dubenį (2) ant variklio pagrindo (1), pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad jis būtų tvirtai pritvirtintas. Uždėkite krumpliaračio veleną (mažesni) (13) ant rotoriaus dubenėlio viduje, pastatykite vertikaliai. Įdėkite krumpliaračio laikiklį (14) į dubenį, yra tik viena padėtis, leidžianti jį tinkamai pritvirtinti. Teisinga padėtis parodyta paveikslėlyje su G pav. Pavaros laikiklis (14) turi būti įdėtas į dubenį įgaubtoje pusėje! Krumpliaračio laikiklis (14) turi 3 visumą, didžiausia visuma turi būti šalia dubenėlio laikiklio.

Pasirinkite norimus spiralizatoriaus ašmenis (16, 17 arba 18), įstumkite jį į pavarą (15), tada padėkite pavarą (15) į didžiausią apskritimo pavarą laikiklyje (14), uždarykite dubenėlio dangtį. Spiralizatoriaus padėtis turi būti žemiau tiekimo vamzdžio.

Paleiskite įrenginį, kad pamatytumėte, ar jis veikia tinkamai. Tada pasirinkite MAX greitį ir paleiskite proceso spiralizatorių. Pirmiausia peiliu supjaustykite maistą į 80–100 mm ilgio, abu galus supjaustykite plokščiais. Maistas suspaudžiamas stūmikliu (19) gale su išgaubtais šonkauliais, tada įdėkite maistą į tiekimo vamzdelį ir paspauskite stūmiklį (19). Maistas lėtai nukris ir iškirs norimą maisto formą. Jei dubenyje pilnas maistas, reikia sustabdyti ir išimti.

Pastaba: apdorodami skirtingus maisto produktus, prieš keisdami maisto tipą, išvalykite peiliuką. Rekomenduojama, kad prietaiso nepertraukiamo apdorojimo laikas neviršytų 2 minučių.

VALYMAS IR SANDĖLIAVIMAS

1. Valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laidą, kad išvengtumėte elektros smūgio, nepamirškite variklio pagrindo (2) ir maitinimo laido į vandenį.
2. Visi nuimami priedai gali būti valomi vandenyje, išskyrus variklio pagrindą (2), po valymo išdžiovinkite šlapias dalis.
3. Kad būtų lengviau valyti, galite įpilti šiek tiek šilto vandens ir ploviklio ir leisti jam kurį laiką veikti, kai valote dubenį (3).
4. Prietaisą visada pastatykite sausoje ir oro srauto vietoje.
5. NENAUDOKITE kietų (kietų) ploviklių, kad nesubraižytumėte gaminio.
6. NENAUDOKITE įrenginio ilgiau nei 2 minutes.
7. Dvi minutes ĮJUNGTA ir TRIM minutės ISJUNGTA, maks. 5 apskritimus, tada išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

1 problema: įrenginys neveikia.

Sprendimas: įsitikinkite, kad surinkimas yra teisingas. Įsitikinkite, kad maitinimo kištukas tinkamai prijungtas. Patikrinkite, ar išjungtas elektros tinklas, ar nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų.

2 problema: prietaisas staiga nustoja veikti.

Sprendimas: intensyvaus apdorojimo metu dubuo gali atsilaisvinti. Iš naujo uždėkite dubenėlio dangtį, kol išgirsite „spragtelėjimą“.

3 problema: variklis veikia, o priedai neveikia.

Sprendimas: įsitikinkite, kad velenas (4 arba 13) tinkamai / dešimt kartų sumontuotas ant rotoriaus dubenėlio viduje.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maksimalus sukimasis: 16500 aps/min +/- 5%

Dubenėlio maksimali talpa 3,5 litro sausam maistui ir 2,0 litro skysčiams

Galia: 1000W

Maksimali galia: 2000W

Maitinimas: 220-240V ~ 50-60Hz

Vieneto matmenys: 28x24x42cm

Veikimo laikas: 2 minutes įjungtos ir 3 minutes išjungtos, maks. 5 apskritimus, tada išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros.



Rūpinantis aplinka. Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaise yra baterijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą. Nemesti prietaiso į buitinių atliekų konteinerį!

LATVIEŠU

DROŠĪBAS NOSACĪJUMI. SVARĪGAS NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANU LŪDZU, RŪPĪGI LASIET UN UZGLABĀT NĀKOTNES ATSAUCES

Garantijas nosacījumi ir atšķirīgi, ja ierīci izmanto komerciāliem mērķiem.

1. Pirms produkta lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet un vienmēr ievērojiet šādus norādījumus. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ.

2. Produkts ir paredzēts lietošanai tikai telpās. Nelietojiet izstrādājumu nekādiem mērķiem, kas nav saderīgi ar tā lietojumu.

3. Lietojamais spriegums ir 220–240 V, ~ 50/60 Hz. Drošības apsvērumu dēļ nav pareizi savienot vairākas ierīces ar vienu kontaktligzdu.
4. Lūdzu, esiet piesardzīgs, lietojot apkārt bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar produktu. Neļaujiet bērniem vai cilvēkiem, kuri nezina ierīci, to lietot bez uzraudzības.
5. BRĪDINĀJUMS. Šo ierīci bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai personas, kurām nav pieredzes vai zināšanas par ierīci, drīkst izmantot tikai personas uzraudzībā, kas atbild par viņu drošību, vai ja viņi ir instruēti par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar tās darbību saistītos draudus. Bērniem nevajadzētu spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un šīs darbības veic uzraudzībā.
6. Pēc izstrādājuma lietošanas vienmēr atcerieties maigi noņemt kontaktdakšu no kontaktligzdas, ar roku turot kontaktligzdu. Nekad nevelciet strāvas kabeli !!!
7. Nekad neatstājiet produktu pieslēgtu strāvas avotam bez uzraudzības. Pat tad, ja lietošana uz īsu laiku tiek pārtraukta, izslēdziet to no tīkla, atvienojiet strāvu.
8. Nekad nelieciet barošanas kabeli, kontaktdakšu vai visu ierīci ūdenī. Nekad nepakļaujiet produktu tādos atmosfēras apstākļos kā tieša saules gaisma vai lietus utt. Nekad nelietojiet produktu mitros apstākļos.
9. Periodiski pārbaudiet strāvas kabeļa stāvokli. Ja barošanas kabelis ir bojāts, produkts jānogriež profesionālā servisa vietā, kur tas jānomaina, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
10. Nekad nelietojiet izstrādājumu ar bojātu strāvas kabeli, ja tas tika nomests vai bojāts citā veidā vai ja tas nedarbojas pareizi. Nemēģiniet pats salabot bojāto produktu, jo tas var izraisīt elektrošoku. Lai to salabotu, bojāto ierīci vienmēr nogādājiet profesionālā servisa vietā. Visus remontdarbus var veikt tikai pilnvaroti servisa speciālisti. Nepareizi veikts remonts var radīt bīstamas situācijas lietotājam.
11. Nekad nelieciet izstrādājumu uz karstu vai siltu virsmu vai virtuves ierīču, piemēram, elektriskās krāsns vai gāzes degļa, vai tuvu tam.
12. Nekad nelietojiet produktu degošu tuvumā.
13. Neļaujiet vadam karāties virs letes malas.
14. Papildu aizsardzībai elektriskajā ķēdē ieteicams uzstādīt atlikušās strāvas ierīci (RCD) ar nominālo atlikušo strāvu.
15. Neiegremdējiet motora bloku ūdenī.
16. Pirms tīrīšanas un piederumu noņemšanas iestatiet ātruma regulēšanu OFF stāvoklī un atvienojiet strāvas kabeli.
17. Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai visas detaļas un piederumi ir pareizi uzstādīti.
18. Karstu produktu sajaukšanas laikā esiet ļoti piesardzīgs, lai izvairītos no dedzināšanas. Nepārsniedziet 2000 ml tilpumu.
19. Ierīce ir paredzēta nelielu pārtikas produktu sagatavošanai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai pārtikas pārstrādei.

Produkta apraksts - Virtuves kombains - A attēls

- | | |
|--|--|
| 1. Pieskarieties vadības panelim | 2. Motora pamatne |
| 3. Bļoda | 4. Braukšanas šalle (lielāka) |
| 5. Diska turētājs | 6. Šķēlēšanas disks |
| 7. Smalcināšanas disks - biežām skaidām | 8. Smalcināšanas disks - smalkām skaidām |
| 9. Vāks | 10. Stumdītājs (nav paredzēts spirālveida funkcijai) |
| 11. Slīpmašīnas asmens bloks | 12. Dzirnviņu trauks |
| 13. Zobratu vārpsta (mazāka) | 14. Zobratu turētājs |
| 15. Zobrats | 16. Šķēlēšanas asmens - biežām lentēm |
| 17. Smalcināšanas asmens - biežākiem pavedieniem (Linguine nūdeles izmērs) | |
| 18. Smalks smalcināšanas asmens - plānākiem protektoriem (Spagetti nūdeles izmērs) | |

- 19. Stūmējs (tikai spirālveida funkcijai)
- 21. Nerūsējošā tērauda smalcinātāja asmens
- 23. Dubultā sitējs

- 20. Smalcinātāja asmens plastmasas aizsargi
- 22. Mīcīšanas asmens
- 24. Lāpstīņa

Skārienu vadības panelis (1):

- 1A. Poga Sākt / Pauze
- 1B. Ieslēgšanas poga
- 1C. Smoothie funkcijas poga
- 1D. Gaļas sasmalcināšanas funkcijas poga
- 1E. Ledus drupināšanas funkcijas poga
- 1F. Pulsa funkcijas poga
- 1G. LCD ekrāns darba laika prezentācijai
- 1H. Ātruma regulēšanas poga
- 1J. Ātruma izvēles indikatora manuāli (no MIN līdz MAX)

Pieskāriena pogas ir: barošanas poga (1B), pulsa funkcijas poga (1F), ledus drupināšanas poga (1E), gaļas sasmalcināšanas poga (1D), smūtija poga (1C) un poga Sākt / apturēt (1A).

Ātrumu var izvēlēties arī manuāli, pagriežot pogu (1H) no "MIN" - lēnākais ātrums uz "MAX" - maksimālais ātrums, ja neizvēlaties automātiskā režīma funkcijas.

Manuālais režīms:

Nospiediet barošanas pogu (1B). Atskanēs viens pīkstiens. Izvēlieties saistīto ātrumu, pagriežot pogu (1H), var izmantot 7 ātrumus no "MIN" - lēnākais ātrums līdz "MAX" - maksimālais ātrums, LED indikators (1J) parāda izvēlēto ātrumu. Kad ātrums ir apstiprināts, lūdzu, nospiediet pogu Sākt / Pauze (1A), lai sāktu programmu. Nospiediet barošanas pogu (1B), lai apturētu programmu un izslēgtu ierīci.

Automātiskie režīmi

pieejams funkcijām: ledus drupināšana, smūtījs, gaļas sasmalcināšana
Ieslēdziet ierīci, nospiežot barošanas pogu (1B), pēc tam izvēlieties atbilstošo pogu starp: Ledus drupināšanas funkcija (1E) vai Smoothie funkcija (1C) vai Gaļas sasmalcināšanas funkcija (1D).

Mirgojošā ikona parāda, ka funkcija ir izvēlēta, nospiediet pogu Sākt / Pauze (1A), lai sāktu izvēlēto programmu. Kad darbs ir uzsākts, LCD ekrānā (1G) būs redzams atpakaļskaitīšanas laiks līdz programmas beigām. Automātiskā režīma darba procesa laikā programmu var apturēt, nospiežot pogu Sākt / Pauze (1A). Ierīce var atsākt darbu, tiklīdz šī poga tiks vēlreiz piespiesta, iekārta turpinās strādāt, līdz programma būs pabeigta.

Katra režīma darbības laiks:

Ledus drupināšanas režīms: 1 minūte, laiks tiek skaitīts no 60 sekundēm un apstājas pie 0 sekundes, izmantojiet virtuves kombaina trauku.

Gaļas sasmalcināšanas režīms: 30 sekundes, laiks tiek skaitīts no 30 sekundēm un apstājas pie 0 sekundes, izmantojiet virtuves kombaina trauku.

Smoothie režīms: 1 minūte, laiks tiek skaitīts no 60 sekundēm un apstājas pie 0 sekundes, izmantojiet virtuves kombaina trauku.

Automātiskie režīmi dažkārt ir jāatkārto, lai sasniegtu paredzamo apstrādājamā ēdiena konsistenci.

Manuālais režīms: 2 minūtes, laiks tiek skaitīts no 0 sekundes un apstājas pēc 2 minūtēm.

Poga Sākt / Pauze.

Nospiediet šo pogu (1A), lai pārtrauktu darbu laikā, vēlreiz nospiediet šo pogu, lai turpinātu darbu, un ieslēdziet gaidīšanas režīmu bez darbības 1 minūti.

Pulsa funkcija.

Impulsa funkciju veic manuālā režīmā, vienkārši nospiediet impulsa pogu (1F), lai sāktu, un atlaidiet, lai pārtrauktu darbu. Pulsa pogas (1F) nospiešanas laikā motors darbojas tikai.

Piezīme:

Kad automātiskais režīms ir atlasīts, bet nav apstiprināts (pirms nospiežat pogu Sākt / Pauze (1A)), varat pagriezt pogu (1H) manuālajā režīmā. Pēc tam izvēlieties vajadzīgo funkciju un sāciet to, nospiežot pogu Sākt / Pauze (1A). Lūdzu, ņemiet vērā, ka ierīce automātiski izslēgsies, ja 2 minūšu laikā netiks veiktas nekādas darbības.

AIZSARDZĪBAS IERĪCE

Šī ierīce ir aprīkota ar aizsargierīci pret augstu temperatūru. Ja temperatūra kļūst pārāk augsta, iekārta automātiski izslēgsies un atsāks darbību, kad motors būs pietiekami atdzisis (pēc aptuveni 30 minūtēm).

Smalcinātāja funkcija - smalcināšanas asmens (21) - uzstādīšana saskaņā ar C attēlu.

Standarta apstrādes laiks ir no 30 sekundēm līdz 1 minūtei. Ieteicamais tilpums vienā bļodā ievietotā pārtikas partijā ir:

Šokolāde ≤ 200 g

Siers ≤ 350 g

Gaļa ≤ 800 g

Dārzeņi un garšvielas 100 ~ 150 g

Augļi 300 ~ 500 g

Sipoli ≤ 800 g

MAISĪŠANAS FUNKCIJA - Mīcīšanas asmens (22) - uzstādīšana saskaņā ar C attēlu.

Standarta pārtikas apstrādes laiks ir no 20 sekundēm līdz 30 sekundēm. Ieteicamais tilpums vienā bļodā ievietotā pārtikas partijā ir:

Milti un citas sastāvdaļas ≤ 800 g (picas mīkla, pankūku mīkla)

Mīkstais siers ≤ 800g

Olas ≤ 10 gab. (Majonēze)

Miltu un ūdens attiecība sajaukšanas laikā ir 1 : 0,6, tas nozīmē, ka 100 g miltu ir nepieciešams 60 g ūdens, lai panāktu vislabāko efektu.

LĪDZĒŠANAS UN SASMalcināšanas FUNKCIJA - diskli 6,7,8 - uzstādīšana saskaņā ar D attēlu.

Salieciet šķēlēšanas disku (6), lai ēdieni sagrieztu šķēlēs vai sasmalcinātu kāpostus.

Salieciet smalcināšanas disku (7) - biežām skaidām.

Salieciet smalcināšanas disku (8) - smalkām skaidām.

Standarta apstrādes laiks ir 1 minūte.

Pēc salikšanas iedarbiniet ierīci, lai pārbaudītu, vai ierīce darbojas pareizi. Pēc tam apturiet ierīci un pagatavojiet ēdieni.

Izvēlieties asmens disku atbilstoši sastāvdaļām un nepieciešamajai griešanas formai.

Ievietojiet izvēlēto disku plastmasas diska turētājā (5), pēc tam ievietojiet to piedziņas vārpstā (4), aizveriet blodas vāku (9) un labi nofiksējiet, lai dzirdētu klikšķi. Jūs varat sākt apstrādāt pārtiku, kad ierīce darbojas normāli. Ja ēdiena izmēri ir mazi, jums jānovieto stūmējs (10) uz padeves caurules, ar stūmēju (10) nospiediet ēdieni uz leju. Ja ēdiens ir lielāks par barošanas caurules šķērssgriezumu, lūdzu, sagrieziet to mazākos gabalos, pirms ievietojat to padeves caurulē, izmantojiet spiedi (10), lai saspiestu ēdieni.

Nospiediet padeves caurulē pārāk lielus pārtikas gabalus un nospiediet stūmēju (10) ar spēku. Šajā gadījumā pārtiku sagriez mazākos gabaliņos.

Padomi:

Manuālajā režīmā ātrumu var izvēlēties no 1 līdz 7, izmantojot grozāmo pogu (1H). Ātrums no 1 līdz 7 ir no lēna līdz ātram. Atbilstošo ātrumu var izvēlēties atbilstoši ēdiena maigumam un nepieciešamībai ēdieni pārstrādāt. Mīksti augļiem un dārzeņiem ātrums jāizvēlas ar zema ātruma pānesumiem. Lūdzu, nekavējoties ieslēdziet ātrgaitas pānesumu, ja pārtiku nevar pārstrādāt.

PUKŠANAS FUNKCIJA - dubultā sitējs (23) - uzstādīšana saskaņā ar E attēlu.

Ieteicamais tilpums vienā pārtikas partijā dubultā sitējam:

Ola: 2 ~ 10 gabali, laiks: 30 ~ 70 sekundes

Krēms 30% (auksts no ledusskapja, lai panāktu vislabāko efektu): 200 ~ 550 ml, laiks: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekundes

Olu baltums: 3 ~ 5 gabali, laiks: 180 ~ 240 sekundes

Pārliecinieties, vai poga (1H) ir pozīcijā "0", pievienojiet elektrotīklam un 2-3 reizes izmantojiet pulsa pogu (1F) kā iepriekšēju sajaukšanu.

Pēc tam izvēlieties "maksimālo" sitiena ātrumu.

SLĪPĒŠANAS FUNKCIJA - Slīpmašīna (11-12) - uzstādīšana saskaņā ar F attēlu.

Izmantojot dzimaviņas, jūs varat sasmalcināt kafijas pupiņas, riekstus, mandeles, sēklas (linsēklas, saulespuķes u.c.), garšvielas (piparus, ķimeles u.c.), cukuru cukura pulverī utt.

1. Turiet slīpmašīnas asmeņu bloku (11) un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, lai to atdalītu no dzimaviņu tvertnes (12).

2. Apgrieziet dzimaviņu trauku (12) tā, lai tā mala būtu vērsta uz augšu, tad ievietojiet sastāvdaļas traukā (12) un piestipriniet to pie dzimaviņas asmeņu bloka (11), pagriežot asmeņu bloku (11) pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

3. Novietojiet dzimaviņas (11 + 12) uz motora pamatnes (2) un pēc tam pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā nofiksējas vietā.

4. Izmantojiet pulsa iestatījumu 1-2 reizes kā iepriekšēju slīpēšanu, pēc tam slīpēšanai izvēlieties MAX ātrumu.

5. Nelietojiet dzimaviņas nepārtraukti ilgāk par 15 sekundēm. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet motoram 1 minūti atdzist.

Uzmanību: Nelieciet pārāk daudz sastāvdaļu, kas pārsniedz pusi tasītes (75 g kafijas pupiņu), un pārliecinieties, ka dzimaviņas ir stingri nostiprinātas, pretējā gadījumā sastāvdaļas darbības laikā var izlīst no trauka.

SSPIRALIZATORA FUNKCIJA - Spirālizators (13-19) - uzstādīšana saskaņā ar G attēlu.

Spirālizatora funkcija ir sagriezt ēdieni dažādās formās, piemēram: spageļi makaroni, Linguine makaroni vai dārzeņu spirāles, lai dekorētu jūsu ēdienus. Pārtikas pārstrādes veidi:

- bulied: bietes kartupeļi, burkāni

- neapstrādāts: gurķis, cukini utt.

Novietojiet apstrādes trauku (2) uz motora pamatnes (1), pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai tas būtu stingri nostiprināts.

Novietojiet zobrata vārpstu (mazāku) (13) uz rotora blodas iekšpusē, novietojiet to vertikāli. Ievietojiet pānesumu turētāju (14) blodā, ir tikai viena pozīcija, kas ļauj to pareizi nofiksēt. Pareizais stāvoklis ir parādīts attēlā ar G attēlu. Zobratu turētājs (14) jāievieto blodā ieliektajā pusē! Pānesumu turētājam (14) ir 3 veselas daļas, lielākajam veselumam jāatrodas blakus blodas turētājam.

Izvēlieties vēlamos spirālveida asmeņu (16, 17 vai 18), pabīdiet to pānesumā (15), pēc tam ievietojiet zobratu (15) vislielākajā ritenī pānesumu turētājā (14), aizveriet trauka vāku. Spirālizatora novietojumam jābūt zem padeves caurules.

Palaidiet ierīci, lai redzētu, vai tā darbojas pareizi. Pēc tam izvēlieties MAX ātrumu un palaidiet procesa spirāli. Vispirms ar nazi sagrieziet ēdieni 80-100 mm garumā, sagrieziet abus galus līdzenus. Pārtikas spiediens stūmēja (19) galā ar izliektām ribām, pēc tam ievietojiet ēdieni barošanas caurulē un nospiediet stūmēju (19). Pārtika lēnām nokrītīs un izgriezīs vēlamo pārtikas formu. Ja ēdiens blodā ir pilns, nepieciešama apturēšanas ierīce un jāizņem.

Piezīme: apstrādājot dažādus pārtikas produktus, notīriet asmeni pirms pārtikas veida maiņas. Ieteicams, lai ierīces nepārtrauktais apstrādes laiks nepārsniegtu 2 minūtes.

TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

1. Lūdzu, atvienojiet strāvas vadu, lai ierīces tīrīšanas laikā pasargātu no strāvas trieciena, neiegremdējiet motora pamatni (2) un strāvas vadu ūdenī.

2. Visus noņemamos piederumus var tīrīt ūdenī, izņemot motora pamatni (2), pēc tīrīšanas nosusiniet mitrās daļas.

3. Vieglaid tühisaini varat ielej siltu üdeni un mazgāšanas līdzekli un ļaut tam kādu laiku darboties, tīrot trauku (3).
4. Vienmēr novietojiet ierīci sausā un gaisa plūsmas vietā.
5. NELIETOJĪET cietu (cietu) mazgāšanas līdzekli, lai nesaskrāpētu izstrādājumu.
6. NEDRĪKST darbināt ierīci ilgāk par 2 minūtēm.
7. Divas minūtes ieslēgtas un trīs minūtes izslēgtas, maks. 5 apļus, pēc tam izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.

Problēmu novēršana

1. problēma: ierīce nedarbojas.

Risinājums: Nodrošiniet pareizu montāžu. Pārlicinieties, vai strāvas kontaktdakša ir pievienota pareizi. Pārbaudiet, vai nav atvienots elektrotīkls, vai nav strāvas padeves pārtraukuma.

2. problēma: ierīce pēkšņi pārstāj darboties.

Risinājums: ļūda enerģiskas apstrādes laikā var atslābt. Lūdzu, atkārtoti uzstādiet ļūdas vāku, līdz atskan "klikšķis".

3. problēma: motors darbojas, bet piederumi nedarbojas.

Risinājums: pārlicinieties, vai vārpsta (4 vai 13) ir pareizi / desmitkārtīgi uzstādīta uz rotora ļūdas iekšpusē.

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

Maksimālā griešanās: 16500 apgr./min +/- 5%

Ļūdas maksimālā ietilpība 3,5 litri sausai pārtikai un 2,0 litri šķidrumiem

Jauda: 1000W

Maksimālā jauda: 2000W

Barošanas avots: 220-240V ~ 50-60Hz

Vienības izmērs: 28x24x42cm

Darbības laiks: 2 minūtes ieslēgts un 3 minūtes izslēgts, maks. 5 apļus, pēc tam izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.

temperatūrai.



Apkārtējās vides aizsardzība. Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet atsevišķai pārstrādei. Polietilēna maisījums (PE) izmest plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Lietotās elektropreces nododiet attiecīgajos pieņemšanas punktos. Ierīcē satur bīstamas sastāvdaļas, kas var izraisīt draudus apkārtējai videi. Elektroierīce jānodod tā, lai ierobežotu tās atkārtotu izmantošanu. Ja ierīcē atrodas baterijas, izņemiet tās un nododiet pieņemšanas punktā atsevišķi. Produktu neizmest sadzīves atkritumu konteinerā!

EESTI

OHUTUSTINGIMUSED. OLULISED KASUTUSOHUTUSE JUHISED

LUGEGE Hoolikalt ja Hoidke tulevast viidet

Garantiitingimused on erinevad, kui seadet kasutatakse ärilistel eesmärkidel.

1. Enne toote kasutamist lugege palun hoolikalt läbi ja järgige alati järgmisi juhiseid. Tootja ei vastuta väärikasutamisesest tulenevate kahjude eest.
2. Toodet võib kasutada ainult siseruumides. Ärge kasutage toodet eesmärkidel, mis ei ühildu selle rakendusega.
3. Rakendatav pinge on 220–240 V, ~ 50/60 Hz. Ohutuse huvides ei ole mitme seadme ühendamine ühe pistikupesaga asjakohane.
4. Laste läheduses kasutamisel olge ettevaatlik. Ärge laske lastel tootega mängida. Ärge lubage lastel ega inimestel, kes seadet ei tunne, seda ilma järelevalveta kasutada.
5. HOIATUS. Seda seadet võivad üle 8-aastased lapsed ja piiratud kehaliste, sensorsete või vaimsete võimetega või seadme kogemuste ja teadmisteta inimesed kasutada ainult nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neile õpetati seadme ohutut kasutamist ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on üle 8-aastased ja neid toiminguid teostatakse järelevalve all.
6. Pärast toote kasutamise lõpetamist ärge unustage pistikut pistikupesast hoides käega ettevaatlikult eemaldada. Ärge kunagi tõmmake toitekaablit !!!
7. Ärge kunagi jätke toodet toiteallikaga ühendatud ilma järelevalveta. Isegi kui kasutamine on lühiajaliselt katkestatud, lülitage see võrgust välja, eemaldage toide.
8. Ärge kunagi pange toitekaablit, pistikut ega kogu seadet vette. Ärge kunagi hoidke toodet ilmastikutingimustes, näiteks otsese päikesevalguse või vihma käes. Ärge kunagi kasutage toodet niisketes tingimustes.

9. Kontrollige perioodiliselt toitekaabli seisukorda. Kui toitekaabel on kahjustatud, tuleb ohtlike olukordade vältimiseks pöörduda toote asjatundliku teeninduskoha poole.
10. Ärge kunagi kasutage toodet kahjustatud toitekaabliga, kui see on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud või kui see ei tööta korralikult. Ärge proovige defektiga toodet ise parandada, kuna see võib põhjustada elektrilöögi. Selle parandamiseks pöörake kahjustatud seade alati professionaalsesse teeninduskohta. Kõiki remonditöid saavad teha ainult volitatud hooldustöötajad. Valesti tehtud remont võib põhjustada kasutajale ohtlikke olukordi.
11. Ärge kunagi pange toodet kuumade või soojade pindade ega köögiseadmete (nt elektriahi või gaasipõleti) lähedale.
12. Ärge kunagi kasutage toodet põlevate materjalide läheduses.
13. Ärge laske juhtmel rippuda loenduri serva kohal.
14. Lisakaitseks on soovitatav elektriahelasse paigaldada nimivajuvooluga jääkvooluseade (RCD).
15. Ärge kastke mootorit vette.
16. Enne tarvikute puhastamist ja eemaldamist seadke kiiruse regulaator asendisse OFF ja eemaldage toitekaabel.
17. Enne seadme kasutamist kontrollige, kas kõik osad ja lisaseadmed on õigesti paigaldatud.
18. Kuumade toodete segamise ajal tuleb põletamise vältimiseks olla eriti ettevaatlik. Ärge ületage mahutavust 2000 ml.
19. Seade on mõeldud väikeses koguses toiduainete valmistamiseks. Seade ei ole ette nähtud toiduainete tööstuslikuks töötlemiseks.

Tootekirjeldus - Köögikombain - Joonis A

- | | |
|---|---|
| 1. Puudutage juhtpaneeli | 2. Mootori alus |
| 3. Kauss | 4. Sõidurätt (suurem) |
| 5. Kettahoidja | 6. Viilutusketas |
| 7. Purustusketas - paksude laastude jaoks | 8. Purustusketas - peente laastude jaoks |
| 9. Kaas | 10. Tõukur (mitte spiraalfunktsiooni jaoks) |
| 11. Veski tera üksus | 12. Veski konteiner |
| 13. Hammasratta võll (väiksem) | 14. Hammasrattahoidik |
| 15. Käik | 16. Viilustera - paksude paelte jaoks |
| 17. Purustustera - paksemate niitude jaoks (Linguine'i nuudlite suurus) | |
| 18. Peene lõiketera - õhemate turviste jaoks (Spagetti nuudlite suurus) | |
| 19. Tõukur (ainult spiraalfunktsiooni jaoks) | 20. Hakketera plastikust kaitsmed |
| 21. Roostevabast terasest hakkija tera | 22. Sõtketera |
| 23. Topeltpeksja | 24. Spatula |

PUUDUTUSJUHATUSPANEEL (1):

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1A. Start / paus nupp | 1B. Toitenupp |
| 1C. Smuuti funktsiooninupp | 1D. Liha tükeldamise funktsiooni nupp |
| 1E. Jääpurustusfunktsiooni nupp | 1F. Pulsifunktsiooni nupp |
| 1G. LCD -ekraan tööaja esitlemiseks | 1H. Kiiruse reguleerimise nupp |
| 1J. Kätsi kiiruse valimise indikaator (MIN kuni MAX) | |

Puuetundlikud nupud on: toitenupp (1B), pulssfunktsiooninupp (1F), jääpurustusnupp (1E), liha hakkimise nupp (1D), smuutinupp (1C) ja nupp Start / paus (1A) .

Kiiruse saate valida ka kätsi, keerates nuppu (1H) asendist „MIN” - aeglaseim kiirus asendisse „MAX” - maksimaalne kiirus, kui te ei vali automatrežiimi funktsioone.

Käitsi režiim:

Vajutage toitenuppu (1B). Kõlab üks piiks. Valige vastav pöörlemiskiirus, keerates nuppu (1H), 7 kiirust saab kasutada vahemikus "MIN" - aeglaseim kiirus kuni "MAX" - maksimaalne kiirus, LED -indikaator (1J) näitab valitud kiirust. Kui kiirus on kinnitatud, vajutage programmi käivitamiseks nuppu Start / Paus (1A). Programmi peatamiseks ja seadme väljalülitamiseks vajutage toitenuppu (1B).

Automaatrežiimid

saadaval funktsioonide jaoks: jääpuru, smuuti, liha hakkimine

Lülitage seade sisse, vajutades toitenuppu (1B), seejärel valige vastav nupp: jääpurustusfunktsioon (1E) või smuutifunktsioon (1C) või lihalõikamisfunktsioon (1D).

Vilkuv ikoon näitab, et funktsioon on valitud, valitud programmi käivitamiseks vajutage nuppu Start / Paus (1A). Kui töö on alanud, kuvatakse LCD -ekraanil (1G) loenduri tööaeg kuni programmi lõppemiseni. Automaatrežiimi tööprotsessi ajal saate programmi peatada, vajutades nuppu Start / Paus (1A), seade võib uuesti tööle hakata, kui seda nuppu uuesti puudutada, jätkab masin tööd, kuni programm on lõppenud.

Iga režiimi tööaeg:

Jääpurustusrežiim: 1 minut, aeg loendatakse 60 sekundist ja peatub 0 sekundi järel, kasutage köögikombaini kaussi.

Liha tükeldamise režiim: 30 sekundit, aeg loendatakse 30 sekundist ja peatub 0 sekundi järel, kasutage köögikombaini kaussi.

Smuutirežiim: 1 minut, aeg loendatakse 60 sekundist ja peatub 0 sekundiga, kasutage köögikombaini kaussi.

Automaatrežiime tuleb mõnikord korrata, et saavutada töödeldava toidu oodatud konsistents.

Käsirežiim: 2 minutit, aeg loeb alates 0 sekundist ja peatub 2 minuti pärast.

Start / paus nupp.

Vajutage seda nuppu (1A), et töö ajal paus teha, töö jätkamiseks vajutage seda nuppu uuesti ja lülitage ooterežiim ilma 1 -minutilise kasutamisetähtaajaga.

Pulsi funktsioon.

Impulsside klappimist kasutatakse manuaalrežiimis, käivitamiseks vajutage lihtsalt impulssnuppu (1F) ja töö lõpetamiseks vabastage.

Pulssnupu (1F) vajutamise ajal töötab mootor ainult.

Märkus:

Kui automaatrežiim on valitud, kuid seda ei kinnitata (enne nupu Start / Paus (1A) vajutamist), saate keerata nupu (1H) käitsi. Seejärel valige vajalik funktsioon ja käivitage funktsioon, vajutades nuppu Start / Paus (1A). Pange tähele, et seade lülitub automaatselt välja, kui 2 minuti jooksul ei toimu enam midagi.

KAITSEADE

See seade on varustatud kõrge temperatuuri eest kaitsva seadmega. Kui temperatuur muutub liiga kõrgeks, lülitub seade automaatselt välja ja jätkab tööd, kui mootor on piisavalt jahtunud (umbes 30 minuti pärast).

LÕIKURI FUNKTSIOON - Hakketera (21) - paigaldamine vastavalt joonisele C.

Tavaline töötlemisaeg on 30 sekundist 1 minutini. Soovitatav kogus ühes kausis toiduainete partiis on:

Šokolaad ≤ 200 g

Juust ≤ 350 g

Liha ≤ 800 g

Köögiviljad ja vürtsid 100-150 g

Puuviljad 300–500 g

Sibul ≤ 800 g

SEGAMISFUNKTSIOON - sõtketera (22) - paigaldus vastavalt joonisele C.

Tavaline toiduainete töötlemise aeg on 20 sekundist 30 sekundini. Soovitatav kogus ühes kausis toiduainete partiis on:

Jahu ja muud koostisosad ≤ 800 g (pitsatainas, pannkoogitainas)

Pehme juust ≤ 800 g

Munad ≤ 10 tk (majonees)

Jahu ja vee suhe segamise ajal on 1: 0,6, see tähendab, et 100 g jahu vajab parima efekti saavutamiseks 60 g vett.

VILGIMIS- JA TÜHISTAMISFUNKTSIOON - kettad 6,7,8 - paigaldus vastavalt joonisele D

Pange viilustusketas (6) kokku, et lõigata toit viiludeks või tükeldada kapsas.

Pange purustusketas (7) kokku - paksude laastude jaoks. .

Pange purustusketas (8) kokku - peeneks laastamiseks.

Tavaline töötlemisaeg on 1 minut.

Pärast kokkupanekut käivitage seade, et näha, kas seade töötab korralikult. Seejärel peatage seade ja valmistage toit.

Valige tera ketas vastavalt koostisosadele ja vajalikule lõikevormile.

Asetage valitud ketas plastist kettahoidikusse (5), seejärel asetage see veovõlli (4), sulgege kausi kaas (9) ja lukustage see hästi, et

kuulda klõpsatust. Saate toitu töödelda, kui seade töötab normaalselt. Kui toidu suurus on väike, asetage tõukur (10) söötmistorule, lükake toit tõukuriga (10) alla. Kui toit on suurem kui söötmistoru ristlõige, lõigake toit enne söötmistorusse panemist väiksemateks tükkideks, vajutage toidu vajutamiseks tõukurit (10).

Ärge suruge söötmistorusse liiga suuri toidutükke ega suruge tõukurit (10) jõuga. Sel juhul lõigake toit väiksemateks tükkideks.

Nõuanded:

Käsirežiimis saab pöörleva nupu (1H) abil valida kiiruse vahemikus 1 kuni 7. Kiirus 1 kuni 7 on aeglasest kiireni. Sobiva kiiruse saab valida vastavalt toidu pehmusele ja vajadusele toitu töödelda. Pehmele puu- ja köögiviljade puhul tuleks valida kiirus väikese kiirusega käikudega. Kui toitu ei saa töödelda, lülitage koheselt sisse suurem kiirus.

Piitsutamiskatsioon - topeltpeksja (23) - paigaldamine vastavalt joonisele E.

Soovitatav maht ühe toidupartii kohta topeltpeksja jaoks:

Muna: 2 ~ 10 tükki, aeg: 30 ~ 70 sekundit

Kreem 30% (külmikus külmkapis parima efekti saavutamiseks): 200 ~ 550 ml, aeg: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekundit

Munavalge: 3–5 tükki, aeg: 180–240 sekundit

Veenduge, et nupp (1H) on asendis "0", ühendage pistik vooluvõrku ja kasutage eelsegamiseks 2-3 korda impulssnuppu (1F). Seejärel valige piitsutamiseks "max" kiirus.

LIHVIMISFUNKTSIOON - veski (11-12) - paigaldus vastavalt joonisele F

Veski abil saate jahvatada kohvioad, pähkliid, mandlid, seemned (linaseemned, päevalilled jne), vürtsid (pipar, köömned jne), suhkru tuhksuhkruks jne.

1. Hoidke veski tera üksusest (11) kinni ja keerake seda siis päripäeva, et see veski mahutist (12) eraldada.
2. Pöörake veski anumast (12) nii, et selle serv jääks ülespoole, seejärel pange koostisosad anumasse (12) ja kinnitage see jahvatitera (11) külge, keerates teraüksust (11) vastupäeva.
3. Asetage veski (11 + 12) mootori alusele (2) ja keerake seda päripäeva, kuni see lukustub.
4. Kasutage pulsiseadistust 1-2 korda eeljahvatusena, seejärel valige lihvimiseks MAX kiirus.
5. Ärge kasutage veskit pidevalt kauem kui 15 sekundit. Enne järgmist kasutamist laske mootoril 1 minut jahtuda.

Tähelepanu: Ärge pange liiga palju koostisosi, mis ületavad poolt tassi (75 g kohviolet), ja veenduge, et veski on kindlalt fikseeritud, vastasel juhul võivad koostisosad töötamise ajal mahutist välja valguda.

SSPIRALIZERI FUNKTSIOON - Spiralisaator (13-19) - paigaldamine vastavalt joonisele G.

Spiralisaatori ülesanne on lõigata toit erineva kujuga, näiteks: spagetipasta, Linguine pasta või köögiviljaspiraalid teie roogade kaunistamiseks. Toidu töötlemise tüübid:

- keedetud: peet kartul, porgand
- toores: kurk, suvikõrvits jne.

Asetage töötlemiskauss (2) mootori alusele (1), keerake seda päripäeva, et see kindlalt fikseeruks. Asetage hammasratas (väiksem) (13) kausi sees olevale rootorile ja asetage see vertikaalselt. Asetage hammasrattahoidik (14) kaussi, ainult üks asend võimaldab seda korralikult kinnitada. Õige asend on näidatud joonisel G. Käigukastihoidik (14) tuleb asetada nõusse nõngas osas! Hammasrattahoidjal (14) on 3 tervikut, suurim tervik peaks asuma kausihoidiku kõrval.

Valige soovitud spiraaliterad (16, 17 või 18), libistage see hammasrattaga (15), seejärel asetage käik (15) hammasrattahoidikusse (14) suurimasse ringi, sulgege kausi kaas. Spiralisaatori asend peaks olema toitetoru all.

Käivitage seade, et näha, kas seade töötab korralikult. Seejärel valige MAX kiirus ja käivitage protsessi spiralisaator. Kõigepealt lõigake toit noaga 80-100 mm pikkuseks, lõigake mõlemad otsad lamedaks. Toit kukub tõukuri (19) otsas kumerate ribidega, seejärel pange toit söötmistorusse ja vajutage tõukurile (19). Toit langeb aeglaselt alla ja lõikab soovitud toidukujundi välja. Kui kausis olev toit on täis, vajate seiskamispeatet ja võtke see välja.

Märkus. Erineva toidu töötlemisel puhastage tera enne toidutüübi muutmist. Soovitav on, et seadme pidev töötlemisaeg ei ületaks 2 minutit.

PUHASTAMINE JA HOIUSTAMINE

1. Eemaldage seadme puhastamiseks toitejuhe elektrilõõgi eest, ärge kastke mootori alust (2) ja toitejuhet vette.
2. Kõiki eemaldatavaid tarvikuid saab puhastada vees, välja arvatud mootori alus (2), kuivatage märjad osad pärast puhastamist.
3. Puhastamise hõlbustamiseks võite kaussi (3) puhastades veidi sooja vett ja pesuvahendit sisse lasta.
4. Asetage seade alati kuiva ja õhuvoolu kohas.
5. ÄRGE kasutage kõva (tahket) pesuvahendit, et vältida toote kriimustamist.
6. ÄRGE kasutage seadet pikalt kui 2 minutit.
7. KAKS minutit SEES ja KOLM minutit VÄLJAS, max. 5 ringi, seejärel lülitage seade välja ja laske sellel toatemperatuurini jahtuda.

PROBLEEMIDE TULEMINE

Probleem 1: seade ei tööta.

Lahendus: veenduge, et see on õigesti kokku pandud. Veenduge, et toitepistik on korralikult ühendatud. Kontrollige, kas vooluvõrgustik on välja lülitunud või on voolukatkestus.

Probleem 2: seade lakkab ootamatult töötamast.

Lahendus.: Kauss võib intensiivse töötlemise ajal lahti saada. Paigaldage kausi kaas uuesti, kuni kuulete "klõpsatust".

Probleem 3: mootor töötab, tarvikud aga ei tööta.

Lahendus.: Veenduge, et völli (4 või 13) on nõuetekohaselt / korrektselt paigaldatud kausi sees olevale rootorile.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Maksimaalne pöörlemine: 16500 p/min +/- 5%

Kausi maksimaalne maht 3,5 liitrit kuivtoidule ja 2,0 liitrit vedelikele

Võimsus: 1000W

Maksimaalne võimsus: 2000W

Toide: 220-240V ~ 50-60Hz

Ühiku mõõtmed: 28x24x42cm

Tööaeg: 2 minutit sees ja 3 minutit väljas, max. 5 ringi, seejärel lülitage seade välja ja laske sellel toatemperatuurini jahtuda.



Hoolitse keskkonnakaitse eest..

Kartongist pakendid vii makulatuuri. Kilekotid (PE) viska kasutatud plastiku jaoks ettenähtud mahutitesse.

Kasutatud seadmed vii selleks ettenähtud kogumispunktidesse, sest seadmes leiduvad ohtlikud elemendid võivad olla kahjulikud keskkonnale. Elektriseadmed tuleb anda nii ära, et seadet ei saaks enam uuesti kasutada. Kui seadmes on patareid, tuleb need välja võtta ja anda eraldi kogumispunkti.

Seadet ei tohi visata olmejäätmete konteineritesse!!

ROMÂNĂ

CONDIȚII DE SIGURANȚĂ. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

Condițiile de garanție sunt diferite, dacă dispozitivul este utilizat în scopuri comerciale.

1. Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți cu atenție și să respectați întotdeauna următoarele instrucțiuni. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea abuzivă.

2. Produsul trebuie utilizat numai în interior. Nu utilizați produsul în niciun scop care nu este compatibil cu aplicația sa.

3. Tensiunea aplicabilă este de 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Din motive de siguranță, nu este adecvat să conectați mai multe dispozitive la o priză de curent.

4. Vă rugăm să fiți precauți atunci când folosiți copiii. Nu lăsați copiii să se joace cu produsul. Nu permiteți copiilor sau persoanelor care nu cunosc dispozitivul să îl folosească fără supraveghere.

5. AVERTISMENT: Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau persoane fără experiență sau cunoștințe ale dispozitivului, numai sub supravegherea unei persoane responsabile de siguranța lor sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolele asociate funcționării acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și aceste activități se desfășoară sub supraveghere.

6. După ce ați terminat de utilizat produsul, amintiți-vă întotdeauna să scoateți ușor ștecherul de la priza care ține priza cu mâna. Nu trageți niciodată cablul de alimentare !!!

7. Nu lăsați niciodată produsul conectat la sursa de alimentare fără supraveghere. Chiar și când utilizarea este întreruptă pentru o perioadă scurtă de timp, opriți-o din rețea, deconectați alimentarea.

8. Nu puneți niciodată cablul de alimentare, fișa sau întregul dispozitiv în apă. Nu expuneți niciodată produsul la condiții atmosferice, cum ar fi lumina directă a soarelui sau ploaia etc. Nu folosiți niciodată produsul în condiții de umiditate.

9. Verificați periodic starea cablului de alimentare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, produsul trebuie îndreptat într-o locație de service profesională pentru a fi înlocuit, pentru a evita situațiile periculoase.
10. Nu folosiți niciodată produsul cu un cablu de alimentare deteriorat sau dacă a fost scăpat sau deteriorat în orice alt mod sau dacă nu funcționează corect. Nu încercați să reparați singur produsul defect deoarece poate duce la electrocutare. Rotiți întotdeauna dispozitivul deteriorat într-o locație de service profesională pentru a-l repara. Toate reparațiile pot fi efectuate numai de către profesioniști autorizați. Reparația care a fost făcută incorect poate provoca situații periculoase pentru utilizator.
11. Nu puneți niciodată produsul pe sau aproape de suprafețele calde sau calde sau de aparatele de bucătărie, cum ar fi cuptorul electric sau arzătorul cu gaz.
12. Nu folosiți niciodată produsul aproape de combustibili.
13. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea blatului.
14. Pentru protecție suplimentară, este recomandabil să instalați un dispozitiv de curent rezidual (RCD) cu un curent rezidual nominal în circuitul electric.
15. Nu scufundați unitatea motorului în apă.
16. Înainte de a curăța și scoate accesoriile, setați controlul vitezei în poziția OFF și deconectați cablul de alimentare.
17. Înainte de a utiliza dispozitivul verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt montate corect.
18. În timpul amestecării produselor calde, aveți grijă extremă pentru a evita arderea. Nu depășiți capacitatea de 2000 ml.
19. Dispozitivul a fost conceput pentru a pregăti cantități mici de produse alimentare. Dispozitivul nu este destinat prelucrării industriale a alimentelor.

Descrierea produsului - Robot de bucătărie - Figura A

- | | |
|--|---|
| 1. Atingeți panoul de control | 2. Baza motorului |
| 3. Vas | 4. Șal de conducere (mai mare) |
| 5. Suport disc | 6. Feliere disc |
| 7. Disc de mărunțire - pentru bărbierit gros | 8. Disc de mărunțire - pentru bărbierit fin |
| 9. Capac | 10. Pusher (nu pentru funcția spiralizator) |
| 11. Unitate lamă polizor | 12. Recipient polizor |
| 13. Arborele de transmisie (mai mic) | 14. Suportul de transmisie |
| 15. Angrenaj | 16. Lama pentru tăiere - pentru panglicii groase |
| 17. Lama de mărunțire - pentru fire mai groase (dimensiunea tăitei Linguine) | |
| 18. Lama de mărunțire fină - pentru trepte mai subțiri (mărimea tăitei Spagetti) | |
| 19. Împingător (numai pentru funcția spiralizator) | 20. Protectoare din plastic pentru lama de tăiere |
| 21. Lama de tocător din oțel inoxidabil | 22. Lama de frământat |
| 23. Bătător dublu | 24. Spatula |

PANOU DE CONTROL TOUCH (1):

- | | |
|--|---|
| 1A. Butonul Start / Pauză | 1B. Butonul de pornire |
| 1C. Buton funcție smoothie | 1D. Butonul funcției de tocare a cărnii |
| 1E. Butonul funcției de zdrobire a gheții | 1F. Buton funcție impuls |
| 1G. Ecran LCD pentru prezentarea timpului de lucru | 1H. Buton de reglare a vitezei |
| 1J. Indicator de selecție a vitezei manuale (de la MIN la MAX) | |

Butoanele tactile sunt: butonul de pornire (1B), butonul funcției Pulse (1F), butonul de zdrobire a gheții (1E), butonul de tocat carne (1D), butonul Smoothie (1C) și butonul Start / Pauză (1A).

De asemenea, puteți selecta viteza manual rotind butonul (1H) de la „MIN” - viteza cea mai mică la „MAX” - viteza maximă, dacă nu alegeți funcțiile modului automat.

Mod manual:

Apăsăți butonul de alimentare (1B). Se va auzi un singur bip. Alegeți viteza aferentă rotind butonul (1H), 7 viteze pot fi utilizate de la „MIN” - viteza cea mai mică la „MAX” - viteza maximă, indicatorul LED (1J) arată viteza selectată. Odată ce viteza este confirmată, vă rugăm să apăsați butonul Start / Pauză (1A) pentru a porni programul. Apăsăți butonul de alimentare (1B) pentru a opri programul și a opri dispozitivul.

Moduri automate

disponibil pentru funcții: Crush de gheață, Smoothie, Tocare de carne

Porniți dispozitivul apăsând butonul de pornire (1B), apoi alegeți butonul aferent dintre: funcția Ice crush (1E) sau funcția Smoothie (1C) sau funcția de tocare a cărnii (1D).

Pictograma intermitentă arată că funcția este selectată, apăsați butonul Start / Pauză (1A) pentru a porni programul selectat. Odată ce lucrul este pornit, ecranul LCD (1G) va afișa timpul de lucru cu număratoarea inversă până la finalizarea programului. În timpul procesului de lucru pentru modul automat, puteți întrerupe programul apăsând butonul Start / Pauză (1A), dispozitivul poate relua funcționarea odată ce acest buton este atins din nou, aparatul va continua să funcționeze până când programul este terminat.

Tempul de funcționare al fiecărei mod:

Mod de zdrobire a gheții: 1 minut, timpul se numără înapoi de la 60 de secunde și se oprește la 0 secundă, utilizați vasul procesorului de alimente.

Mod de tocare a cărnii: 30 de secunde, timpul se numără în jos de la 30 de secunde și se oprește la 0 secundă, utilizați vasul procesorului alimentar.

Modul Smoothie: 1 minut, timpul se numără înapoi de la 60 de secunde și se oprește la 0 secundă, utilizați vasul procesorului de bucătărie.

Modurile automate trebuie repetate cândva pentru a atinge consistența așteptată a alimentelor procesate.

Mod manual: 2 minute, timpul crește de la 0 secundă și se oprește la 2 minute.

Buton Start / Pauză :

Apăsați acest buton (1A) pentru a face o pauză în timpul lucrului, apăsați din nou acest buton pentru a continua lucrul și intrați în modul de așteptare fără funcționare pentru o perioadă de 1 minut.

Funcția impuls :

Fuziunea pulsului este operată în modul manual, trebuie doar să apăsați butonul Pulse (1F) pentru a porni și elibera pentru a nu mai funcționa. Pe durata apăsării butonului Pulse (1F) motorul funcționează numai.

Înștiințare:

Odată ce modul automat este selectat, dar nu este confirmat (înainte de a apăsa butonul Start / Pauză (1A)), puteți roti butonul (1H) în modul manual. Apoi alegeți funcția de care aveți nevoie și porniți funcția apăsând butonul Start / Pauză (1A). Rețineți că dispozitivul se va opri automat dacă nu mai există alte acțiuni în termen de 2 minute.

DISPOZITIV DE PROTECȚIE

Acest dispozitiv este echipat cu un dispozitiv de protecție împotriva temperaturilor ridicate. Dacă temperatura devine prea ridicată, unitatea se va opri automat și va relua funcționarea după ce motorul s-a răcit suficient (după aproximativ 30 de minute).

FUNCȚIA CHOPPER - Lama de tocat (21) - instalare conform figurii C.

Tempul standard de procesare este de la 30 de secunde la 1 minut. Volumul sugerat într-un lot de alimente introduse în castron este:

Ciocolată ≤ 200g

Brânză ≤ 350g

Carne ≤ 800g

Legume și condimente 100 ~ 150g

Fruite 300 ~ 500g

Ceapă ≤ 800g

FUNCȚIE DE AMESTECARE - Lama de frământat (22) - instalare conform figurii C.

Tempul standard de procesare a alimentelor este de la 20 de secunde la 30 de secunde. Volumul sugerat într-un lot de alimente introduse în castron este:

Făină și alte ingrediente ≤ 800g (aluat pentru pizza, aluat pentru clătite)

Brânză moale ≤ 800g

Ouă ≤ 10buc (maioneză)

Raportul dintre făină și apă în timpul amestecării este de 1: 0,6, înseamnă că 100g făină au nevoie de 60g apă pentru a obține cel mai bun efect.

FUNCȚIA DE TĂIERE ȘI TĂIERI - discuri 6,7,8 - instalare conform figurii D.

Asamblați discul de feliat (6) pentru a tăia alimentele în felii sau pentru a sfărâma varza.

Asamblați discul de mărunțire (7) - pentru așchii groși. .

Asamblați discul de mărunțire (8) - pentru bărbierit fin.

Tempul standard de procesare este de 1 minut.

După asamblare, porniți dispozitivul pentru a vedea dacă dispozitivul funcționează corect. Apoi opriți dispozitivul și pregătiți mâncarea.

Alegeți discul în funcție de ingrediente și de forma de tăiere necesară.

Puneți discul selectat în suportul de disc din plastic (5), apoi așezați-l în arborele de antrenare (4), închideți capacul vasului (9) și blocați-l bine pentru a auzi „clic”. Puteți începe să procesați alimentele atunci când dispozitivul funcționează normal. Dacă dimensiunea alimentelor este mică, ar trebui să așezați împingătorul (10) pe tubul de alimentare, împingeți alimentele în jos cu împingătorul (10). Dacă alimentele sunt mai mari decât secțiunea transversală a tubului de alimentare, vă rugăm să tăiați alimentele în bucăți mai mici înainte de a le introduce în tubul de alimentare, folosiți împingătorul (10) pentru a apăsa alimentele.

Nu apăsați bucăți prea mari de alimente în tubul de alimentare și nu apăsați împingătorul (10) cu forță. În acest caz, tăiați alimentele în bucăți mai mici.

Sfaturi :

În modul manual, viteza poate fi selectată de la 1 la 7 prin butonul rotativ (1H). Viteza de la 1 la 7 este de la lentă la rapidă. Viteza adecvată poate fi selectată în funcție de catifelarea alimentelor și de necesitatea procesării alimentelor. Pentru fructele și legumele moi trebuie selectate viteza cu unelte cu viteză redusă. Vă rugăm să apălați imediat la o treaptă de viteză mai mare dacă alimentele nu pot fi procesate.

FUNCȚIE DE BATĂ - Baterie dublă (23) - instalare conform figurii E.

Volumul sugerat pentru un lot de alimente pentru bătător dublu:

Ou: 2 ~ 10 bucăți, timp: 30 ~ 70 secunde

Cremlă 30% (rece de la frigider pentru cel mai bun efect): 200 ~ 550ml, timp: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 secunde

Albus de ou: 3 ~ 5 bucăți, timp: 180 ~ 240 secunde

Asigurați-vă că butonul (1H) este pe viteza poziției „0”, conectați și utilizați butonul de impuls (1F) de 2-3 ori ca pre-amestecare. Apoi alegeți viteza „maximă” pentru biciuire.

FUNCȚIA DE GRINDING - Grinder (11-12) - instalare conform figurii F.

Folosind râșnița, puteți măcina boabe de cafea, nuci, migdale, semințe (semințe de in, floarea soarelui etc.), condimente (piper, chimen etc.), zahăr în zahăr pudră etc.

1. Țineți unitatea de lama a polizorului (11) și apoi rotiți-o în sensul acelor de ceasornic pentru a o separa de recipientul polizorului (12).

2. Răsturnați recipientul polizor (12) pentru a face marginea cu fața în sus, apoi introduceți ingredientele în recipient (12) și fixați-l pe unitatea de lama a polizorului (11) rotind unitatea de lama (11) în sens invers acelor de ceasornic.

3. Așezați polizorul (11 + 12) pe baza motorului (2) și apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se blochează în poziție.

4. Utilizați setarea impulsului de 1-2 ori ca pre-măcinare, apoi alegeți viteza MAX pentru măcinare.

5. Nu acționați rectificatorul în mod continuu mai mult de 15 secunde. Lăsați motorul să se răcească 1 minut înainte de următoarea utilizare.

Atenție: Nu puneți prea multe ingrediente care depășesc jumătate de cană (75g boabe de cafea) și asigurați-vă că râșnița este fixată ferm, în caz contrar, ingredientele se pot vărsa din recipient în timpul funcționării.

FUNCȚIE SSPIRALIZER - Spiralizer (13-19) - instalare conform figurii G.

Funcția spiralizatorului este de a tăia mâncarea în diferite forme, cum ar fi: paste spaghete, paste Linguine sau spirale vegetale pentru a vă decora vasele. Tipurile de alimente de prelucrare:

- bolied: sfeclă cartofi, morcovi

- crud: castravete, dovlecei ect.

Poziționați vasul de procesare (2) pe baza motorului (1), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm. Așezați arborele angrenajului (mai mic) (13) pe rotorul din interiorul bolului, așezați-l vertical. Așezați suportul de viteze (14) în vas, există o singură poziție care permite fixarea corectă. Poziția corectă este prezentată în figura cu Figura G. Suportul angrenajului (14) ar trebui să fie amplasat într-un vas pe partea concavă! Suportul pentru unelte (14) are 3 ansambluri, cel mai mare întreg ar trebui să fie situat lângă suportul bolului.

Alegeți lamele de spiralizare (16, 17 sau 18) pe care le doriți, glisați-le în roata dințată (15), apoi așezați roata dințată (15) în cel mai mare întreg cerc din suportul pentru roată (14), închideți capacul bolului. Poziția spiralizatorului trebuie să fie sub tubul de alimentare.

Porniți dispozitivul pentru a vedea dacă dispozitivul funcționează corect. Apoi alegeți viteza MAX și porniți spiralizatorul de proces. Mai întâi, tăiați alimentele în lungime de 80-100 mm cu cuțitul, tăiați ambele capete la plat. Alimentarea se împinge la capătul împingătorului (19) cu nervuri convexe, apoi puneți alimentele în tubul de alimentare și apăsați împingătorul (19). Dacă alimentele din vas sunt pline, trebuie să opriți dispozitivul și să îl scoateți.

Notă: Când prelucrați alimente diferite, curățați lama înainte de a schimba tipul de alimente. Se recomandă ca timpul de procesare continuă a dispozitivului să nu depășească 2 minute.

CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

1. Vă rugăm să deconectați cablul de alimentare pentru a vă proteja de șocurile electrice în timp ce curățați dispozitivul, nu scufundați baza motorului (2) și alimentați-l în apă.

2. Toate accesoriile detașabile pot fi curățate în apă, cu excepția bazei motorului (2), uscați părțile umede după curățare.

3. Pentru o curățare ușoară, puteți pune puțină apă caldă și detergent și lăsați-l să curgă o vreme când curățați vasul (3).

4. Așezați întotdeauna dispozitivul într-un loc uscat și de curgere a aerului.

5. NU folosiți detergent dur (solid) pentru a evita zgârierea produsului ..

6. NU acționați dispozitivul mai mult de 2 minute la distanță.

7. DOUĂ minute pornite și TREI minute oprite, max. 5 cercuri, apoi opriți dispozitivul și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.

DEPANARE

Problema 1: Dispozitivul nu funcționează.

Soluție: Asigurați asamblarea corectă. Asigurați-vă că fișa de alimentare este conectată corect. Verificați dacă rețeaua electrică sa declanșat sau dacă există o întrerupere a curentului.

Problema 2: Dispozitivul nu mai funcționează brusc.

Soluție: Castronul se poate slăbi în timpul prelucrării viguroase. Vă rugăm să reinstalați capacul bolului până când auziți „clic”.

Problema 3: Motorul funcționează, în timp ce accesoriile nu funcționează.

Soluție: Asigurați-vă că arborele (4 sau 13) este instalat corect / zeciuială pe rotorul din interiorul bolului.

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

rotație maximă: 16500 rpm +/- 5%

Capacitate maximă a bolului 3,5 litri pentru alimente uscate și 2,0 litri pentru lichide

Putere: 1000W

Putere maxima: 2000W

Alimentare: 220-240V ~ 50-60Hz

Măsurare unitate: 28x24x42cm

Temp de funcționare: 2 minute PORNIT și 3 minute OPRIT, max. 5 cercuri, apoi opriți dispozitivul și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.



Din grija pentru mediul înconjurător. Ambalajele din carton vă rugăm să le transmiteți șa centrele de maculatură. Sacii din polietilenă (PE) trebuie aruncați în recipientele pentru materialele plastice. Dispozitivul uzat trebuie transmis la punctul corespunzător de depozitare, deoarece componentele periculoase care se găsesc în dispozitiv pot fi foarte periculoase pentru mediul înconjurător. Dispozitivul electric trebuie transmis în așa fel încât să se limiteze utilizarea lui repetată. Dacă în dispozitiv se găsesc baterii acestea trebuie scoase și transmise către

BOSANSKI

SIGURNOSNI USLOVI. VAŽNE UPUTE O SIGURNOSTI UPOTREBE MOLIMO VAS PAŽLJIVO PROČITAJTE I DALJE OBAVLJAJTE

Uvjeti garancije se razlikuju ako se uređaj koristi u komercijalne svrhe.

1. Prije upotrebe proizvoda, pažljivo pročitajte i uvijek se pridržavajte sljedećih uputa. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu bilo kakvom zlouporabom.
2. Proizvod se koristi samo u zatvorenom. Ne koristite proizvod u bilo koju svrhu koja nije kompatibilna sa njegovom primenom.
3. Primjenjivi napon je 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Iz sigurnosnih razloga nije prikladno spajati više uređaja na jednu utičnicu.
4. Budite oprezni kada koristite oko djece. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom. Ne dopustite djeci ili ljudima koji ne poznaju uređaj da ga koriste bez nadzora.
5. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjene fizičke, senzorne ili mentalne sposobnosti, ili osobe bez iskustva ili znanja o uređaju, samo pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost, ili ako su upućeni na sigurno korištenje uređaja i ako su svjesni opasnosti povezanih s njegovim radom. Djeca se ne bi trebala igrati uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i ako se te aktivnosti obavljaju pod nadzorom.
6. Nakon što završite s upotrebom proizvoda, uvijek ne zaboravite da rukom pažljivo izvadite utikač iz utičnice koja drži utičnicu. Nikada ne povlačite kabel za napajanje !!!
7. Nikada ne ostavljajte proizvod priključen na izvor napajanja bez nadzora. Čak i kada je upotreba na kratko prekinuto, isključite je s mreže i isključite napajanje.
8. Nikada ne stavljajte kabel za napajanje, utikač ili cijeli uređaj u vodu. Nikada ne izlažite proizvod atmosferskim uvjetima kao što su izravna sunčeva svjetlost, kiša itd. Nikada ne koristite proizvod u vlažnim uvjetima.
9. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvod treba okrenuti na mjesto profesionalnog servisa radi zamjene kako bi se izbjegle opasne situacije.
10. Nikada ne koristite proizvod sa oštećenim kablom za napajanje ili ako je pao ili oštećen na bilo koji drugi način ili ako ne radi ispravno. Ne pokušavajte sami popraviti oštećeni proizvod jer to može dovesti do strujnog udara. Uvijek okrenite oštećeni uređaj na mjesto profesionalnog servisa kako biste ga popravili. Sve popravke mogu obaviti samo ovlašteni serviseri. Popravak koji je pogrešno izveden može uzrokovati opasne situacije za korisnika.
11. Nikada ne stavljajte proizvod na ili blizu vrućih ili toplih površina ili kuhinjskih uređaja poput električne pećnice ili plinskog plamenika.
12. Nikada ne koristite proizvod blizu zapaljivih materija.

13. Ne dopustite da kabel visi preko ivice brojača.
14. Za dodatnu zaštitu poželjno je u električni krug ugraditi uređaj za preostalu struju (RCD) sa nominalnom preostalom strujom.
15. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu.
16. Prije čišćenja i uklanjanja dodatne opreme postavite kontrolu brzine u položaj OFF i iskopčajte kabel za napajanje.
17. Prije rada uređaja provjerite jesu li svi dijelovi i dodaci pravilno montirani.
18. Tokom miješanja vrućih proizvoda budite izuzetno oprezni kako biste izbjegli sagorijevanje. Ne prelazite kapacitet od 2000 ml.
19. Uređaj je dizajniran za pripremu malih količina prehrambenih proizvoda. Uređaj nije namijenjen industrijskoj preradi hrane.

Opis proizvoda - Kuhač - Slika A

- | | |
|--|---|
| 1. Dodirnite upravljačku ploču | 2. Osnova motora |
| 3. Zdjela | 4. Volačka polica (veća) |
| 5. Držač diska | 6. Disk za rezanje |
| 7. Disk za usitnjavanje - za deblje strugotine | 8. Disk za usitnjavanje - za fino struganje |
| 9. Poklopac | 10. Gurač (nije za funkciju spiralizatora) |
| 11. Jedinica noža brusilice | 12. Spremnik brusilice |
| 13. Zupčasto vratilo (manje) | 14. Nosač zupčanika |
| 15. Zupčanik | 16. Nož za rezanje - za debele vrpce |
| 17. Oštrica za usitnjavanje - za deblje niti (veličina Linguine rezanci) | |
| 18. Oštrica za fino sjeckanje - za tanje gazne površine (veličina spaghetti rezanci) | |
| 19. Gurač (samo za funkciju spiralizatora) | 20. Plastični štitnici noža sjeckalice |
| 21. Oštrica sjeckalice od nehrđajućeg čelika | 22. Oštrica za gnječenje |
| 23. Dupla batina | 24. Lopatica |

DODIRNA UPRAVLJAČKA PLOČA (1):

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1A. Dugme Start / Pauza | 1B. Dugme za uključivanje |
| 1C. Dugme funkcije Smoothie | 1D. Dugme za funkciju seckanja mesa |
| 1E. Dugme za funkciju drobljenja leda | 1F. Dugme sa funkcijom pulsa |
| 1G. LCD ekran za prezentaciju radnog vremena | 1H. Dugme za regulaciju brzine |
| 1J. Indikator odabira brzine ručno (od MIN do MAX) | |

Tasteri na dodir su: dugme za uključivanje (1B), dugme za pulsnu funkciju (1F), dugme za drobljenje leda (1E), dugme za seckanje mesa (1D), dugme za smoothie (1C) i dugme za pokretanje / pauziranje (1A).

Brzinu možete odabrati i ručno okretanjem gumba (1H) sa "MIN" - najsporija brzina na "MAX" - maksimalna brzina, ako ne odaberete funkcije automatskog načina rada.

Ručni način rada:

Pritisnite dugme za napajanje (1B). Čut će se pojedinačni zvučni signal. Odaberite odgovarajuću brzinu okretanjem gumba (1H), 7 brzina se može koristiti od "MIN" - najsporija brzina do "MAX" - maksimalna brzina, LED indikator (1J) prikazuje odabranu brzinu. Nakon što je brzina potvrđena, pritisnite tipku Start / Pauza (1A) za pokretanje programa. Pritisnite dugme za napajanje (1B) da biste zaustavili program i isključili uređaj.

Automatski režimi

dostupno za funkcije: Zgnječenje leda, Smoothie, Sjeckanje mesa

Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje (1B), a zatim odaberite odgovarajuće dugme između: funkcije drobljenja leda (1E) ili funkcije smoothie (1C) ili funkcije sjeckanja mesa (1D).

Trepćuća ikona pokazuje da je funkcija odabrana, pritisnite tipku Start / Pauza (1A) za pokretanje odabranog programa. Kada rad počne, na LCD ekranu (1G) će se odbrojavati radno vrijeme do završetka programa. Tokom procesa rada za automatski način rada, možete pauzirati program pritiskom na tipku Start / Pauza (1A). Uređaj može nastaviti s radom nakon što se ponovno pritisne ovo dugme, stroj će nastaviti raditi sve dok program ne završi.

Vrijeme rada svakog načina rada:

Način drobljenja leda: 1 minuta, vrijeme odbrojava od 60 sekundi i zaustavlja se na 0 sekundi, koristite zdjelu za kuhanje hrane.

Način sjeckanja mesa: 30 sekundi, vrijeme odbrojava od 30 sekundi i zaustavlja se na 0 sekundi, koristite zdjelu za kuhanje hrane.

Način Smoothie: 1 minuta, vrijeme odbrojava od 60 sekundi i zaustavlja se na 0 sekundi, koristite zdjelu za kuhanje hrane.

Automatske načine rada ponekad je potrebno ponoviti kako bi se postigla očekivana konzistencija hrane koja se obrađuje.
Ručni način rada: 2 minute, vrijeme se odbrojava od 0 sekundi i zaustavlja na 2 minute.

Dugme Start / Pauza:

Pritisnite ovo dugme (1A) za pauzu tokom rada, pritisnite ovo dugme ponovo za nastavak rada i uđite u stanje pripravnosti bez rada u trajanju od 1 minute.

Pulsna funkcija:

Funkcija pulsa radi u ručnom načinu rada, samo pritisnite dugme Pulse (1F) za pokretanje i otpuštanje da biste prestali raditi. Za vrijeme trajanja pritiska tipke Pulse (1F), motor radi samo.

Biljeska:

Nakon što je odabran automatski način rada, ali nije potvrđen (prije pritiska na tipku Start / Pauza (1A)), možete okrenuti dugme (1H) u ručni način rada. Zatim odaberite željenu funkciju i pokrenite je pritiskom na tipku Start / Pauza (1A). Imajte na umu da će se uređaj automatski isključiti ako u roku od 2 minute ne poduzmete dodatne radnje.

UREĐAJ ZA ZAŠTITU

Ovaj uređaj je opremljen zaštitnim uređajem od visokih temperatura. Ako temperatura postane previsoka, uređaj će se automatski isključiti i nastaviti s radom nakon što se motor dovoljno ohladio (nakon otprilike 30 minuta).

FUNKCIJA SJEMAČA - Nož za sjeckanje (21) - ugradnja prema slici C.

Standardno vrijeme obrade je od 30 sekundi do 1 minute. Predložena količina u jednoj šarži hrane stavljene u zdjelu je:

Čokolada ≤ 200g

Sir ≤ 350g

Meso ≤ 800g

Povrće i začini 100 ~ 150g

Voće 300 ~ 500g

Luk ≤ 800g

FUNKCIJA MJEŠANJA - Oštrica za gnječenje (22) - instalacija prema slici C.

Standardno vrijeme obrade hrane je od 20 sekundi do 30 sekundi. Predloženi volumen u jednoj šarži hrane stavljene u zdjelu je:

Brašno i drugi sastojci ≤ 800g (tijesto za pizzu, tijesto za palačinke)

Meki sir ≤ 800g

Jaja ≤ 10 komada (majonez)

Omjer brašna i vode pri miješanju je 1: 0,6, što znači da je za 100 g brašna potrebno 60 g vode da bi se postigao najbolji učinak.

FUNKCIJA REZANJA I UKLJUČIVANJA - diskovi 6,7,8 - instalacija prema slici D.

Sastavite disk za rezanje (6) da narežete hranu na kriške ili narežete kupus.

Sastavite disk za usitnjavanje (7) - za deblje strugotine. .

Sastavite disk za usitnjavanje (8) - za fino struganje.

Standardno vrijeme obrade je 1 minuta.

Nakon sastavljanja pokrenite uređaj da vidite radi li uređaj ispravno. Zatim zaustavite uređaj i pripremite hranu.

Odaberite disk oštrice prema sastojcima i željenom obliku rezanja.

Umetnite odabrani disk u držač plastičnog diska (5), zatim ga postavite u pogonsko vratilo (4), zatvorite poklopac zdjele (9) i dobro ga zaključajte da biste čuli "klik". Možete početi obrađivati hranu kada uređaj normalno radi. Ako je veličina hrane mala, postavite potiskivač (10) na cijev za hranjenje, gurnite hranu prema dolje guračem (10). Ako je hrana veća od poprečnog presjeka cijevi za hranjenje, molimo vas da je narežete na manje komade prije nego što je stavite u cijev za hranjenje, pritisnite guračem (10) da pritisnete hranu.

Ne pritisajte prevelike komade hrane u cijev za hranjenje i ne pritisajte potiskivač (10) silom. U tom slučaju hranu narežite na manje komade.

Savjeti:

U ručnom načinu rada, brzina se može odabrati od 1 do 7 pomoću okretnog gumba (1H). Brzina od 1 do 7 je od spore do velike. Odgovarajuća brzina može se odabrati ovisno o mekoći hrane i potrebi obrade hrane. Za meko voće i povrće treba odabrati brzinu s malim brzinama. Molimo vas da odmah prebacite na brži stepen prenosa ako se hrana ne može preraditi.

FUNKCIJA BIČENJA - Dvostruka miješalica (23) - instalacija prema slici E.

Predložena količina po jednoj šarži hrane za dvostruko mučenje:

Jaja: 2 ~ 10 komada, vrijeme: 30 ~ 70 sekundi

Krema 30% (hladna iz hladnjaka za najbolji učinak): 200 ~ 550 ml, vrijeme: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekundi

Bjelanjke: 3 ~ 5 komada, vrijeme: 180 ~ 240 sekundi

Uvjerite se da je gumb (1H) u položaju "0" brzine, uključite ga i upotrijebite pulsno dugme (1F) 2-3 puta kao prethodno miješanje. Zatim odaberite „maksimalnu“ brzinu za mučenje.

FUNKCIJA BRUŠENJA - Brusilica (11-12) - instalacija prema slici F.

Pomoću mlinca možete samljeti zrna kave, orahe, bademe, sjemenke (laneno sjeme, suncokret itd.), Začine (papar, kim itd.), Šećer u šećer u prahu itd.

1. Držite jedinicu noža brusilice (11), a zatim je okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je odvojili od posude brusilice (12).
2. Okrenite posudu brusilice (12) tako da ivica bude okrenuta nagore, a zatim stavite sastojke u posudu (12) i pričvrstite je na jedinicu brusilice (11) okretanjem jedinice sečiva (11) u smeru kazaljke na satu.
3. Postavite brusilicu (11 + 12) na postolje motora (2), a zatim je okrenite u smjeru kazaljke na satu sve dok ne sjedne na mjesto.
4. Postavku impulsa upotrijebite 1-2 puta kao prethodno brušenje, a zatim odaberite MAX brzinu za brušenje.
5. Nemojte neprekidno koristiti brusilicu duže od 15 sekundi. Prije sljedeće upotrebe ostavite motor da se ohladi 1 minutu.

Pažnja: Ne stavljajte previše sastojaka koji prelaze pola šolje (75 g zrna kafe) i pobrinite se da je mlin čvrsto pričvršćen, u suprotnom se sastojci mogu iscuriti iz posude tokom rada.

FUNKCIJA SSPIRALIZATORA - Spiralizator (13-19) - instalacija prema slici G.

Funkcija spiralizatora je rezanje hrane u različite oblike, poput: tjestenine za špagete, tjestenine Linguine ili spirale od povrća za ukrašavanje vaših jela. Vrste hrane za preradu:

- boled: repa krompir, šargarepa
- sirovo: krastavac, tikvice itd.

Postavite posudu za obradu (2) na bazu motora (1), okrenite je u smjeru kazaljke na satu da se čvrsto učvrsti. Postavite vratilo zupčanika (manje) (13) na rotor unutar zdjele i postavite ga okomito. Stavite držač zupčanika (14) u zdjelu, postoji samo jedan položaj koji ga može ispravno pričvrstiti. Tačan položaj prikazan je na slici sa slikom G. Nosač zupčanika (14) treba postaviti u zdjelu na udubljenoj strani! Nosač zupčanika (14) ima 3 cjeline, najveća cjelina treba biti smještena pored držača zdjele.

Odaberite noževe spiralizatora (16, 17 ili 18) koje želite, gurnite ih u zupčanik (15), a zatim postavite zupčanik (15) u najveću krug u držaču zupčanika (14), zatvorite poklopac zdjele. Položaj spiralizatora treba biti ispod cijevi za hranjenje.

Pokrenite uređaj da provjerite radi li uređaj ispravno. Zatim odaberite MAX brzinu i pokrenite procesni spiralizator. Najprije nožem narežite hranu na 80-100 mm, oba kraja prerežite. Nabijač hrane na kraju potiskivača (19) sa ispućenim rebrima, zatim stavite hranu u cijev za hranjenje i pritisnite potiskivač (19). Hrana će polako padati i izrezati željeni oblik hrane. Ako je hrana u zdjeli puna, potrebno je zaustaviti uređaj i izvaditi je.

Napomena: Prilikom prerade različite hrane očistite oštricu prije promjene vrste hrane. Preporučuje se da vrijeme neprekidne obrade uređaja ne prelazi 2 minute.

ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

1. Prilikom čišćenja uređaja iskopčajte kabel za napajanje radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati bazu motora (2) i kabel za napajanje u vodu.
2. Sav uklonjivi pribor može se očistiti u vodi osim osnove motora (2), osušiti mokre dijelove nakon čišćenja.
3. Radi lakšeg čišćenja, možete staviti malo tople vode i deterdženta i pustiti da djeluje neko vrijeme dok čistite zdjelu (3).
4. Uređaj uvek stavljajte na suvo i mesto za protok vazduha.
5. **NEMOJTE** koristiti tvrdi (čvrsti) deterdžent kako biste izbjegli ogrebotine na proizvodu.
6. **NE** rukujte uređajem duže od 2 minute.
7. **DVE** minute **UKLJUČENE** i **TRI** minute **ISKLUČENE**, maks. 5 krugova, a zatim isključite uređaj i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem 1: Uređaj ne radi.

Rješenje: Osigurajte ispravan sklop. Uvjerite se da je utikač pravilno priključen. Provjerite je li se napajanje spojilo ili je došlo do nestanka struje.

Problem 2: Uređaj prestaje raditi iznenada.

Rešenje: Posuda se može olabaviti tokom intenzivne obrade. Molimo vas da ponovo postavite poklopac posude dok ne čujete "klik".

Problem 3: Motor radi, dok pribor ne radi.

Rješenje: Uvjerite se da je vratilo (4 ili 13) ispravno / u desetak postavljeno na rotor unutar zdjele.

TEHNIČKA SPECIFIKACIJA

Maksimalna rotacija: 16500 o/min +/- 5%

Posuda maksimalnog kapaciteta 3,5 litara za suhu hranu i 2,0 litara za tečnosti

Snaga: 1000W

Maksimalna snaga: 2000W

Napajanje: 220-240V ~ 50-60Hz

Jedinica mjere: 28x24x42cm

Vreme rada: 2 minute **UKLJUČENO** i 3 minute **ISKLUČENO**, maks. 5 krugova, a zatim isključite uređaj i ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu.



Brinučići za okoliš..

Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju.

Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!

MAGYAR

BIZTONSÁGI FELTÉTELEK. FONTOS UTASÍTÁSOK A FELHASZNÁLÁSRA KÉRJÜK, ÓVOSAN OLVASSA EL ÉS TARTSA A JOVÓBENI REFERENCIÁT

A garanciális feltételek eltérőek, ha az eszközt kereskedelmi célokra használják.

1. A termék használata előtt olvassa el figyelmesen, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.
2. A terméket csak beltérben szabad használni. Ne használja a terméket olyan célra, amely nem kompatibilis az alkalmazásával.
3. Az alkalmazható feszültség 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Biztonsági okokból nem megfelelő több eszközt egyetlen konnektorhoz csatlakoztatni.
4. Legyen óvatos, ha gyermekek körül használja. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a termékkel. Ne engedje, hogy gyermekek vagy más személyek, akik nem ismerik a készüléket, felügyelet nélkül használhassák.
5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt az eszközt 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, vagy az eszköz tapasztalata vagy ismerete nélkül használhatják csak a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt, vagy ha oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a működésével járó veszélyekkel. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását csak gyermekek végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és ezeket a tevékenységeket felügyelet mellett végzik.
6. Miután befejezte a termék használatát, ne felejtse el óvatosan húzni a csatlakozót a konnektorból tartó kézzel. Soha ne húzza a tápkábelt !!!
7. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket az áramforráshoz csatlakoztatva. Még akkor is, ha a használat rövid ideig megszakad, kapcsolja ki a hálózatról, húzza ki a tápfeszültséget.
8. Soha ne helyezze a vízbe a tápkábelt, a csatlakozót vagy az egész eszközt. Soha ne tegye ki a terméket olyan légköri viszonyoknak, mint a közvetlen napfény vagy az eső, stb. Soha ne használja a terméket nedves körülmények között.
9. Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát. Ha a tápkábel megsérült, akkor a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a terméket szakszervizbe kell vinni, és cserélni ki.
10. Soha ne használja a terméket sérült tápkábellel, vagy ha bármilyen módon leesett vagy megrongálódott, vagy ha nem megfelelően működik. Ne próbálja meg saját maga javítani a hibás terméket, mert áramütést okozhat. A javítás érdekében mindig tegye a sérült készüléket szakszervizbe. Az összes javítást csak hivatalos szervizszakember végezheti. A helytelenül végrehajtott javítás veszélyes helyzeteket okozhat a felhasználó számára.
11. Soha ne tegye a terméket forró vagy meleg felületekre, vagy olyan konyhai eszközökre, mint az elektromos sütő vagy gázégő, vagy azok közelébe.
12. Soha ne használja a terméket éghető anyagok közelében.
13. Ne hagyja, hogy a kábel lógjon a pult szélén.
14. A további védelem érdekében célszerű az áramkörbe névleges maradékárammal rendelkező maradékáram-eszközt (RCD) telepíteni.
15. Ne merítse a motoregységet vízbe.
16. A tartozékok tisztítása és eltávolítása előtt állítsa a fordulatszám-szabályozót OFF állásba, és húzza ki a tápkábelt.
17. A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész és tartozék megfelelően van-e felszerelve.
18. Forró termékek keverése közben fokozott óvatossággal járjon el az égés elkerülése érdekében. Ne lépje túl a 2000 ml úrtartalmat.

19. A készüléket kis mennyiségű élelmiszer előállítására tervezték. A készüléket nem ipari élelmiszer-feldolgozásra szánják.

Termékleírás - Élelmiszer -feldolgozó - A ábra

- | | |
|---|--|
| 1. Érintse meg a kezelőpanelt | 2. Motortalp |
| 3. Tál | 4. Vezetősál (nagyobb) |
| 5. Korongtartó | 6. Szeletelő tárcsa |
| 7. Aprítófárcsa - vastag forgácshoz | 8. Aprítófárcsa - finom forgácshoz |
| 9. Fedél | 10. Toló (nem spirálozó funkcióhoz) |
| 11. Daráló pengéegysége | 12. Darálótartály |
| 13. Hajtóműtengely (kisebb) | 14. Hajtóműtartó |
| 15. Fogaskerék | 16. Szeletelő penge - vastag szalagokhoz |
| 17. Aprító penge - vastagabb szálakhoz (Linguine tészta méret) | |
| 18. Finom aprító penge - vékonyabb futófelületekhez (Spagetti tészta méret) | |
| 19. Toló (csak spirálozó funkcióhoz) | 20. Aprító penge műanyag védők |
| 21. Rozsdamentes acél aprító penge | 22. Dagasztó penge |
| 23. Duplaverő | 24. Spátula |

ÉRINTŐ VEZÉRLŐPANEL (1):

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1A. Start / Szünet gomb | 1B. Bekapcsológomb |
| 1C. Smoothie funkciógomb | 1D. Húsvágó funkció gomb |
| 1E. Jégtörés funkciógomb | 1F. Impulzus funkció gomb |
| 1G. LCD képernyő a munkaidő bemutatásához | 1H. Sebességszabályozó gomb |
| 1J. Kézi sebességválasztó kijelző (MIN -MAX) | |

Az érintőgombok a következők: bekapcsológomb (1B), impulzus funkciógomb (1F), jégtörő gomb (1E), húsdaraboló gomb (1D), turmixgomb (1C) és a Start / Szünet gomb (1A).

A sebességet manuálisan is kiválaszthatja, ha elforgatja a gombot (1H) „MIN” - a legalacsonyabb sebességre - „MAX” - maximális sebességre, ha nem választja ki az automatikus üzemmód funkcióit.

Kézi üzemmód:

Nyomja meg a bekapcsológombot (1B). Egy hangjelzés hallható. Válassza ki a kapcsolódó sebességet a forgatógombbal (1H), 7 sebesség használható a „MIN” - a leglassabb sebességtől a „MAX” - maximális sebességig, a LED kijelző (1J) a kiválasztott sebességet mutatja. A sebesség megerősítése után nyomja meg a Start / Szünet gombot (1A) a program elindításához. Nyomja meg a bekapcsoló gombot (1B) a program leállításához és a készülék kikapcsolásához.

Automatikus üzemmódok

funkciókhoz használható: jégdaráló, turmix, húsdarabolás

Kapcsolja be a készüléket a bekapcsológomb (1B) megnyomásával, majd válassza ki a kapcsolódó gombot: Jégtörési funkció (1E) vagy Smoothie funkció (1C) vagy Húsvágó funkció (1D).

A villogó ikon azt mutatja, hogy a funkció kiválasztva van, nyomja meg a Start / Szünet gombot (1A) a kiválasztott program elindításához. A munka megkezdése után az LCD képernyőn (1G) megjelenik a visszaszámlálási idő a program befejezéséig. Az automatikus üzemmód munkafolyamata során szüneteltetheti a programot a Start / Szünet gomb (1A) megnyomásával, a készülék újra működhet, ha ismét megnyomja ezt a gombot, a gép folytatja a munkát, amíg a program befejeződik.

Az egyes üzemmódok működési ideje:

Jégtörési mód: 1 perc, az idő 60 másodpercről visszaszámol, és 0 másodpercnél megáll, használja a konyhai robotgép edényét.
Húsvágási mód: 30 másodperc, az idő visszaszámol 30 másodpercről, és 0 másodpercnél megáll, használja a konyhai robotgép edényét.
Smoothie mód: 1 perc, az idő 60 másodpercről visszaszámol, és 0 másodpercnél megáll, használja a konyhai robotgép edényét.
Az automatikus üzemmódokat néha meg kell ismételni, hogy elérjék a feldolgozott étel elvárt konzisztenciáját.
Kézi üzemmód: 2 perc, az idő 0 másodperctől számol, és 2 percnél megáll.

Start / Szünet gomb :

Nyomja meg ezt a gombot (1A) a munka közbeni szüneteltetéshez, nyomja meg ismét ezt a gombot a munka folytatásához, és lépjen készenléti üzemmódba 1 perc működés nélkül.

Pulzus funkció!

Az impulzusfunkció kézi üzemmódban működik, csak nyomja meg az impulzus gombot (1F) az indításhoz, és engedje fel, hogy leálljon. A Pulse gomb (1F) lenyomása alatt a motor csak működik.

Értesítés:

Miután kiválasztotta az automatikus üzemmódot, de nem erősítette meg (a Start / Szünet gomb (1A) megnyomása előtt), a gombot (1H) kézi üzemmódba forgathatja. Ezután válassza ki a kívánt funkciót, és indítsa el a funkciót a Start / Szünet gomb (1A) megnyomásával. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék automatikusan kikapcsol, ha 2 percen belül nem végez további műveleteket.

VÉDŐSZER

Ez a készülék magas hőmérséklet elleni védőberendezéssel van felszerelve. Ha a hőmérséklet túl magasra emelkedik, a készülék automatikusan kikapcsol, és a motor megfelelő lehűlése után (kb. 30 perc elteltével) folytatja a működést.

VÁGÓ FUNKCIÓ - Aprító penge (21) - telepítés a C ábra szerint.

A standard feldolgozási idő 30 másodperctől 1 percgig tart. A tálba tett egy adag étel javasolt mennyisége:

- Csokoládé ≤ 200 g
- Sajt ≤ 350 g
- Hús ≤ 800 g
- Zöldség és fűszer 100-150 g
- Gyümölcs 300-500 g
- Hagyma ≤ 800 g

KEVERÉSI FUNKCIÓ - Dagasztókés (22) - a telepítés a C ábra szerint történik.

A szokásos élelmiszer -feldolgozási idő 20 másodperc és 30 másodperc között van. A tálba tett egy adag étel javasolt mennyisége: Liszt és egyéb összetevők ≤ 800 g (pizza tészta, palacsinta tészta)

Lágy sajt ≤ 800 g
Tojás ≤ 10 db (majonéz)

A liszt és a víz aránya keverés közben 1: 0,6, vagyis 100 g liszt 60 g vizet igényel a legjobb hatás eléréséhez.

SZELELÉSI ÉS TÖRELÉSI FUNKCIÓ - lemezek 6,7,8 - telepítés a D ábra szerint

Szerelje össze a szeletelő korongot (6), hogy szeletekre vágja az ételt, vagy aprítsa fel a káposztát.

Szerelje össze az aprító tárcsát (7) - vastag forgácsoshoz.

Szerelje össze az aprító tárcsát (8) - finom forgácsokhoz.

A standard feldolgozási idő 1 perc.

Az összeszerelés után indítsa el a készüléket, és ellenőrizze, hogy megfelelően működik-e. Ezután állítsa le a készüléket és készítsen ételt.

Válassza ki a kés tárcsát az összetevők és a kívánt vágási forma szerint.

Helyezze a kiválasztott lemezt a műanyag tárcsartábla (5), majd helyezze be a hajtótengelybe (4), zárja le a tál fedelét (9), és jól zárja be, hogy hallja a kattantást. Elkezdheti az étel feldolgozását, amikor a készülék normálisan működik. Ha az étel mérete kicsi, helyezze a nyomógombot (10) az adagolósőre, és nyomja le az ételt a nyomógombbal (10). Ha az étel nagyobb, mint az etetőcső keresztmetszete, akkor vágja kisebb darabokra az ételt, mielőtt az etetőcsőbe helyezi, és nyomja meg a nyomógombot (10) az élelmiszer nyomásához.

Ne nyomjon túl nagy mennyiségű ételt az adagolósőre, és ne nyomja meg a nyomót (10) erővel. Ebben az esetben vágja kisebb darabokra az ételt.

Tipp:

Mánuaális üzemmódban a fordulatszámot 1-től 7-ig lehet választani forgatógombbal (1H). Az 1-től 7-ig terjedő sebesség lassú és gyors. A megfelelő sebesség kiválasztható az étel lágyágától és az étel feldolgozásának igényétől függően. A lágy gyümölcsök és zöldségek esetében a sebességet alacsony sebességű sebességváltóval kell kiválasztani. Kérjük, azonnal kapcsoljon nagyobb sebességfokozatba, ha az étel nem feldolgozható.

OSZTÁSI FUNKCIÓ - Dupla ütő (23) - telepítés az E ábra szerint.

Ajánlott mennyiség egy adagonként duplaütőhöz:

Tojás: 2 ~ 10 darab, idő: 30 ~ 70 másodperc

Krém 30% (hűtőszekrényből hűtve a legjobb hatás érdekében): 200 ~ 550 ml, idő: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 másodperc

Tojásfehérje: 3-5 darab, idő: 180-240 másodperc

Győződjön meg arról, hogy a gomb (1H) a „0” sebességű állásban van, dugja be a konnektort, és használja az impulzus gombot (1F) 2-3 alkalommal előkeverésként. Ezután válassza ki a „max” sebességet a hábveréshez.

ÖRINTÉSI FUNKCIÓ - Daráló (11-12) - telepítés az F ábra szerint.

A daráló segítségével őrlheti a kávébabot, a diót, a mandulát, a magvakat (lenmag, napraforgó stb.), A fűszereket (bors, kömény stb.), A cukrot porcukorra stb.

1. Fogja meg a daráló lapját (11), majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy elválassza a darálótartályt (12).

2. Fordítsa meg a darálótartályt (12) úgy, hogy a széle felfelé nézzen, majd tegye a hozzávalókat a tartályba (12), és rögzítse a darálólap egységére (11) a késegyeséget (11) az óramutató járásával ellentétes irányba fordítva.

3. Helyezze a darálót (11 + 12) a motor talpára (2), majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattant.

4. Használja az impulzus beállítást 1-2 alkalommal előcsiszolásként, majd válassza a MAX sebességet az őrléshez.

5. Ne működtesse folyamatosan a darálót 15 másodpercnél tovább. Hagyja a motort 1 perccig lehűlni a következő használat előtt.

Figyelem! Ne tegyen túl sok összetevőt, amely meghaladja a fél csészét (75 g kávébab), és győződjön meg arról, hogy a daráló szilárdan van rögzítve, különben az összetevők működés közben kiomlhatnak a tartályból.

SSPIRALIZER FUNCTION - Spiralizer (13-19) - telepítés a G ábra szerint.

A spirálozó funkciója az, hogy különböző formákra vágja az ételt, például: spagettiszta vagy zöldség spirál az ételek díszítésére. Az élelmiszerek feldolgozása:

- bolied: cékla burgonya, sárgarépa

- nyers: uborka, cukkini stb.

Helyezze a feldolgozóedényt (2) a motor talpára (1), forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy biztosan rögzüljön.

Helyezze a hajtóműtengelyt (kisebb) (13) a tál belsejében lévő rotorra, és helyezze függőlegesen. Helyezze a fogaskeréktartót (14) a tábla, csak egy helyzetben lehet rögzíteni. A helyes pozíció a G ábrán látható. A fogaskeréktartót (14) a homorú oldalon lévő tábla kell helyezni! A fogaskeréktartót (14) 3 egészben van, a legnagyobb egészet a tál tartója mellett kell elhelyezni.

Válassza ki a kívánt spirállapátot (16, 17 vagy 18), csúsztassa a fogaskerékbe (15), majd helyezze a fogaskereket (15) a legnagyobb körbe a fogaskeréktartóban (14), zárja le a tál fedelét. A spirálozó helyzetének az adagolóső alatt kell lennie.

Indítsa el a készüléket, és ellenőrizze, hogy megfelelően működik-e. Ezután válassza a MAX sebességet, és indítsa el a folyamat spirálozót. Először késsel vágja az ételt 80-100 mm hosszúságúra, mindkét végét laposra vágja. Az étel a toló (19) végén domború bordákkal csapódik le, majd tegye az ételt az adagolósőbe, és nyomja meg a nyomógombot (19). Az étel lassan leesik, és kivágja a kívánt ételformát. Ha a táblán lévő étel megtelt, leállított eszközre van szükség, és vegye ki.

Megjegyzés: Ha különböző élelmiszereket dolgoz fel, tisztítsa meg a pengét az étel típusának megváltoztatása előtt. Javasoljuk, hogy a készülék folyamatos feldolgozási ideje ne haladja meg a 2 percet.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

1. A készülék tisztítása közben húzza ki a tápkábelt, hogy megvédje az áramütéstől.

2. Minden kivett tartozék vizel tisztítható, kivéve a motor alapját (2), tisztítás után szárítsa meg a nedves részeket.

3. A könnyű tisztítás érdekében tegyen bele egy kis vizet és mosószeret, és hagyja egy ideig folyni, amikor tisztítja a tálat (3).

4. A készüléket mindig száraz és legáramlósos helyre tegye.

5. NE használjon kemény (szilárd) mosószeret, hogy elkerülje a termék karcolását.

6. NE működtesse a készüléket 2 percnél hosszabb ideig.

7. KET perc BE és HÁROM perc KI, max. 5 kört, majd kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre.

HIBAELHÁRÍTÁS

1. probléma: Az eszköz nem működik.

Megoldás: Győződjön meg a helyes összeszerelésről. Győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően csatlakozik.

Ellenőrizze, hogy a hálózati kioldott-e, vagy nincs-e áramkimaradás.

2. probléma: Az eszköz hirtelen leáll.

Megoldás: A tál meglazulhat az erőteljes feldolgozás során. Kérjük, helyezze vissza a tál fedelét, amíg meg nem hallja a "kattanást".
3. probléma: A motor jár, míg a tartozékok nem.

Megoldás: Győződjön meg arról, hogy a tengely (4 vagy 13) helyesen / tizedik módon van felszerelve a tál belsejében lévő rotorra.

MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

Maximális forgás: 16500 ford/perc +/- 5%

A tál maximális kapacitása 3,5 liter száraz élelmiszerekhez és 2,0 liter folyadékokhoz

Teljesítmény: 1000W

Max teljesítmény: 2000W

Tápellátás: 220-240V ~ 50-60Hz

Az egység mérete: 28x24x42cm

Működési idő: 2 perc BE és 3 perc KI, max. 5 kört, majd kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre.



A környezet védelme érdekében kérjük külön karton dobozok és műanyag zsákokat és dobja őket a megfelelő hulladék közé. Használt készüléket kell eljuttatni a kijelölt gyűjtőhelyekre miatt veszélyes elemek alkatrészeket, amelyek hatással lehetnek a környezetre. Ne dobja a készüléket a közös szemétkosárba.

SUOMI

TURVALLISUUSOLOSUHTEET. TÄRKEITÄ KÄYTTÖTURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA PIDÄ TULEVAISUUDESSA

Takuuehdot ovat erilaiset, jos laitetta käytetään kaupallisiin tarkoituksiin.

1. Lue huolellisesti ennen tuotteen käyttöä ja noudata aina seuraavia ohjeita. Valmistaja ei ole vastuussa väärinkäytöstä johtuvista vahingoista.
2. Tuotetta saa käyttää vain sisätiloissa. Älä käytä tuotetta mihinkään tarkoitukseen, joka ei ole yhteensopiva sen sovelluksen kanssa.
3. Sovellettava jännite on 220–240 V, ~ 50/60 Hz. Turvallisuussyistä ei ole asianmukaista liittää useita laitteita yhteen pistorasiaan.
4. Ole varovainen käyttäessäsi lapsia. Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Älä anna lasten tai muiden, jotka eivät tunne laitetta, käyttää sitä ilman valvontaa.
5. **VAROITUS:** Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteesta, vain heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat tietoisia laitteen toimintaan liittyvistä vaaroista. Lasten ei tule leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja nämä toimet suoritetaan valvonnassa.
6. Kun olet lopettanut tuotteen käytön, muista aina irrottaa pistoke pistorasiasta pitämällä pistorasiaa kädelläsi. Älä koskaan vedä virtajohtoa !!!
7. Älä koskaan jätä tuotetta kytkettynä virtalähteeseen ilman valvontaa. Vaikka käyttö keskeytyisi lyhyeksi ajaksi, katkaise virta verkosta, irrota virta.
8. Älä koskaan työnnä virtajohtoa, pistoketta tai koko laitetta veteen. Älä koskaan altista tuotetta ilmasto-olosuhteille, kuten suoralle auringonvalolle tai sateelle. Älä koskaan käytä tuotetta kosteissa olosuhteissa.
9. Tarkista virtakaapelin kunto säännöllisesti. Jos virtajohto on vaurioitunut, tuote on käännettävä ammattimaiselle huoltopaikalle vaihdettavaksi vaarallisten tilanteiden välttämiseksi.
10. Älä koskaan käytä tuotetta vahingoittuneen virtajohdon kanssa tai jos se on pudonnut tai vahingoittunut millään muulla tavalla tai jos se ei toimi kunnolla. Älä yritä korjata viallista tuotetta itse, koska se voi aiheuttaa sähköiskun. Käännä vaurioitunut laite aina ammattitaitoiseen huoltoon sen korjaamiseksi. Vain valtuutetut huoltoammattilaiset voivat

- tehdä kaikki korjaukset. Väärin tehty korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle vaarallisia tilanteita.
11. Älä koskaan laita tuotetta kuumien tai lämpimien pintojen tai keittiökoneiden, kuten sähköuunin tai kaasupolttimen, päälle tai lähelle.
 12. Älä koskaan käytä tuotetta palavien aineiden lähellä.
 13. Älä anna johdon roikkua tiskin reunan yli.
 14. Lisäsuojaa varten on suositeltavaa asentaa vikavirtasuojalaite (RCD), jonka nimellisvikavirta on sähköpiirissä.
 15. Älä upota moottoriyksikköä veteen.
 16. Aseta nopeuden säädin OFF-asentoon ennen puhdistamista ja lisävarusteiden poistamista ja irrota virtajohto.
 17. Tarkista ennen laitteen käyttöä, että kaikki osat ja lisävarusteet on asennettu oikein.
 18. Ole erityisen varovainen kuumien tuotteiden sekoittamisen aikana palamisen välttämiseksi. Älä ylitä 2000 ml: n tilavuutta.
 19. Laite on suunniteltu valmistamaan pieniä määriä elintarvikkeita. Laitetta ei ole tarkoitettu teolliseen elintarvikkeiden jalostukseen.

Tuotekuvaus - Monitoimikone - Kuva A

- | | |
|--|---|
| 1. Kosketa ohjauspaneelia | 2. Moottorin runko |
| 3. Kulho | 4. Ajohuivi (isompi) |
| 5. Levyn pidike | 8. Silppurilevy - hienoille lastuille |
| 9. Kansi | 10. Työntin (ei kierretoimintoa varten) |
| 11. Hiomateräyksikkö | 12. Jauhatussääliö |
| 13. Vaihdekseli (pienempi) | 14. Vaihdepidike |
| 15. Vaihde | 16. Viipalointiterä - paksuille nauhoille |
| 17. Silpputerä - paksumpille langoille (Linguine -nuudelikoko) | |
| 18. Hieno silpputerä - ohuemmille kulutuspinnoille (Spagetti -nuudelikoko) | |
| 19. Työntölaite (vain spiraalitoimintoa varten) | 20. Silpputerän muovisuojat |
| 21. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu leikkuterä | 22. Sekoitusterä |
| 23. Kaksinkertainen vatkin | 24. Spatula |

KOSKETUSOHJAUSPANEELI (1):

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1A. Käynnistys / tauko -painike | 1B. Virtanappi |
| 1C. Smoothie -toimintopainike | 1D. Lihan silppuritoiminnon painike |
| 1E. Jäänmurskaustoimintopainike | 1F. Pulssitoimintopainike |
| 1G. LCD -näyttö työajan esitykseen | 1H. Nopeuden säätönappi |
| 1J. Manuaalinen nopeudenvallinnan ilmaisin (MIN - MAX) | |

Kosketuspainikkeet ovat: virtapainike (1B), pulssitoimintopainike (1F), jäänmurskauspainike (1E), lihanleikkauspainike (1D), smoothie -painike (1C) ja käynnistys- / tauko -painike (1A).

Voit myös valita nopeuden manuaalisesti kääntämällä nuppia (1H) "MIN" - hitaimmasta nopeudesta "MAX" - suurin nopeus, jos et valitse automaattitilan toimintoja.

Manuaalitila:

Paina virtapainiketta (1B). Kuulet yhden piippauksen. Valitse vastaava nopeus kiertämällä nuppia (1H), 7 nopeutta voidaan käyttää "MIN" - hitain nopeus "MAX" - suurin nopeus, LED -merkkivalo (1J) näyttää valitun nopeuden. Kun nopeus on vahvistettu, käynnistä ohjelma painamalla Käynnistä / Tauko -painiketta (1A). Pysäytä ohjelma ja sammuta laite painamalla virtapainiketta (1B).

Automaattitilat

käytettävissä seuraaville toiminnoille: jäänmurskaus, smoothie, lihan pilkkominen

Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (1B) ja valitse sitten vastaava painike: Jäänmursketoiminto (1E) tai Smoothie -toiminto (1C) tai Lihan pilkkomistoiminto (1D).

Vilkkuva kuvake osoittaa, että toiminto on valittu, käynnistä valittu ohjelma painamalla Käynnistä / Tauko -painiketta (1A). Kun työ on aloitettu, nestekidenäytössä (1G) näkyy laskenta -aika, kunnes ohjelma on päättynyt. Automaattitilan työprosessin aikana voit keskeyttää ohjelman painamalla Käynnistä / Tauko -painiketta (1A), laite voi jatkaa toimintaansa, kun tätä painiketta painetaan uudelleen, kone jatkaa

työskentelyä, kunnes ohjelma on päättynyt.

Kunin tilan toiminta -aika:

Jäämurskaustila: 1 minuutti, aika laskee 60 sekunnista ja pysähtyy 0 sekunnissa, käytä monitoimikoneen kulhoa.

Lihan pilkkominen: 30 sekuntia, aika laskee 30 sekunnista ja pysähtyy 0 sekunnissa, käytä monitoimikoneen kulhoa.

Smoothie -tila: 1 minuutti, aika laskee 60 sekunnista ja pysähtyy 0 sekunnissa, käytä monitoimikoneen kulhoa.

Automaattiloja on joskus toistettava, jotta saavutetaan käsiteltävän ruoan odotettu sakeus.

Manuaalinen tila: 2 minuuttia, aika laskee 0 sekunnista ja pysähtyy 2 minuuttiin.

Käynnistys / tauko -painike :

Paina tätä painiketta (1A), jos haluat keskeyttää työskentelyn, paina tätä painiketta uudelleen jatkaaksesi työtä ja siirtyä valmiustilaan ilman toimintoa 1 minuutin ajaksi.

Pulssitoiminto :

Pulssitoimintoa käytetään manuaalillassa, paina vain pulssipainiketta (1F) käynnistääksesi ja vapauttaaksesi lopettaaksesi työskentelyn.

Pulssipainiketta (1F) painettaessa moottori toimii vain.

Ilmoitus:

Kun automaattitila on valittu, mutta sitä ei ole vahvistettu (ennen Start / Pause -painikkeen (1A) painamista), voit kääntää nupin (1H)

manuaaliseen tilaan. Valitse sitten haluamasi toiminto ja käynnistä toiminto painamalla Käynnistä / Tauko -painiketta (1A). Huomaa, että laite sammuu automaattisesti, jos et tee lisätoimia 2 minuutin kuluessa.

SUOJAUSLAITE

Tämä laite on varustettu suojalaitteella korkeita lämpötiloja vastaan. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, laite sammuu automaattisesti ja jatkaa toimintaansa, kun moottori on jäähtynyt riittävästi (noin 30 minuutin kuluttua).

LASKURIN TOIMINTO - Leikkuuterä (21) - asennus kuvan C mukaisesti.

Normaali käsittelyaika on 30 sekunnista 1 minuuttiin. Suositeltava määrä yhtä kulhoon laitettua ruoka -erää on:

Suklaa ≤ 200 g

Juusto ≤ 350 g

Liha ≤ 800 g

Vihannekset ja mausteet 100-150 g

Hedelmät 300-500 g

Sipuli ≤ 800 g

Sekoitustoiminto - Sekoitusterä (22) - asennus kuvan C mukaisesti.

Normaali elintarvikkeiden käsittelyaika on 20 sekunnista 30 sekuntiin. Suositeltava määrä yhtä kulhoon laitettua ruoka -erää on:

Jauhot ja muut ainesosat ≤ 800 g (pizzataikina, pannukakutaikina)

Pehmeä juusto ≤ 800 g

Munat ≤ 10kpl (majoneesi)

Jauhojen ja veden suhde sekoituksen aikana on 1: 0,6, mikä tarkoittaa, että 100 g jauhoja tarvitsee 60 g vettä parhaan vaikutuksen saavuttamiseksi.

LEIKKAUS- JA RAKKAUSTOIMINTO - levyt 6,7,8 - asennus kuvan D mukaisesti

Kokoa viipalointikiekko (6) leikataksesi ruoka viipaleiksi tai pilkoksi kaali.

Kokoa murskauslevy (7) - paksuja lastuja varten. .

Kokoa murskauslevy (8) - hienoksi lastuksi.

Normaali käsittelyaika on 1 minuutti.

Kokoonpanon jälkeen käynnistä laite nähdäksesi, toimiiko laite oikein. Pysäytä laite ja valmista ruokaa.

Valitse terälevy ainesosien ja tarvittavan leikkausmuodon mukaan.

Aseta valittu levy muovilevypidikkeeseen (5), aseta se sitten vetoakseliin (4), sulje kulhon kansi (9) ja lukitse se hyvin, jotta kuulet napsahduksen. Voit aloittaa ruoan käsittelyn, kun laite toimii normaalisti. Jos ruoan koko on pieni, aseta työntimen (10) syöttöputken päälle ja työnnä ruoka alas painimella (10). Jos ruoka on suurempi kuin syöttöputken poikkileikkaus, leikkaa ruoka pienemmiksi paloiksi, ennen kuin laitat ne syöttöputkeen, paina työntimellä (10) ruokaa.

Älä paina liian suuria ruokakappaleita syöttöputkeen äläkä paina työntintä (10) voimalla. Leikkaa ruoka tässä tapauksessa pienemmiksi paloiksi.

Vinkejä:

Manuaalillassa nopeus voidaan valita 1-7 kiertonupilla (1H). Nopeus 1-7 on hitaasta nopeaan. Sopiva nopeus voidaan valita ruoan pehmeuden ja ruoan käsittelyn tarpeen mukaan. Pehmeille hedelmille ja vihanneksille on valittava nopeus pienillä nopeuksilla. Kytke nopeampi vaihde välittömästi, jos ruokaa ei voida käsitellä.

VAKAUSTOIMINTO - Kaksinkertainen vatkain (23) - asennus kuvan E mukaisesti.

Suositteltu määrä yhtä ruoka -erää kohti kaksinkertaiselle vatkaimelle:

Muna: 2 ~ 10 kpl, aika: 30 ~ 70 sekuntia

Kerma 30% (kylmä jääkaapista parhaan vaikutuksen saavuttamiseksi): 200 ~ 550 ml, aika: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekuntia

Munanvalkoinen: 3-5 kpl, aika: 180-240 sekuntia

Varmista, että nuppi (1H) on asennossa "0", kytke virta ja käytä pulssipainiketta (1F) 2-3 kertaa esisekoituksena. Valitse sitten "max" nopeus vatkaamiseen.

HIHAUSTOIMINTO - Hiomakone (11-12) - asennus kuvan F mukaisesti.

Hiomakoneella voit jauhaa kahvipavut, pähkinät, mantelit, siemenet (pellavansiemenet, auringonkukka jne.), Mausteet (pippuri, kumina jne.), Sokerin tomusokeriksi jne.

1. Pidä kiinni hiomateräyksiköstä (11) ja käännä sitä sitten myötöpäivään erottaaksesi sen hiomakoneen säiliöstä (12).

2. Käännä hiomakoneen säiliö (12) niin, että sen reuna on ylöspäin, ja laita sitten ainekset astiaan (12) ja kiinnitä se hiomateräyksikköön (11) kääntämällä teräyksikköä (11) vastapäivään.

3. Aseta hiomakone (11 + 12) moottorin alustalle (2) ja käännä sitä myötöpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

4. Käytä pulssiasetusta 1-2 kertaa esihionnassa ja valitse sitten MAX-nopeus jauhamiseen.

5. Älä käytä hiomakonetta jatkuvasti yli 15 sekuntia. Anna moottorin jäähtyä 1 minuutti ennen seuraavaa käyttöä.

Huomio: Älä laita liikaa ainesosia, jotka ylittävät puolet kuppia (75 g kahvipapua), ja varmista, että mylly on kiinnitetty tukevasti, muuten ainekset voivat vuotaa ulos säiliöstä käytön aikana.

SSPIRALIZER -TOIMINTO - Spiralizer (13-19) - asennus kuvan G mukaisesti.

Spiralisaattorin tehtävänä on leikata ruoka eri muotoon, kuten: spagettipasta, Linguine -pasta tai kasvispiraalit koristamaan ruokia.

Jalostavat elintarviketyypit:

- keitetty; punajuuriperunat, porkkanat

- raaka: kurkku, kesäkurpitsa jne.

Aseta käsittelykulho (2) moottorin pohjaan (1), käännä myötöpäivään, jotta se kiinnittyy tukevasti. Aseta hammaspyörän akseli (pienempi) (13) kulhon sisällä olevaan roottoriin ja aseta se pystysuoraan. Aseta vaihteenpidin (14) kulhoon, vain yksi asento mahdollistaa sen oikean kiinnittämisen. Oikea asento näkyy kuvassa G. Vaihtepidike (14) tulee sijoittaa kulhoon koveralta puolelta! Vaihtepidikkeessä (14) on 3 kokonaisuutta, suurin kokonaisuus tulee sijoittaa kulhon pidikkeen viereen.

Valitse haluamasi spiraaliterät (16, 17 tai 18), työnnä se vaihteeseen (15) ja aseta hammaspyörä (15) suurimpaan ympyrään kokonaisuudessaan vaihteenpitimessä (14), sulje kulhon kansi. Spiralisaattorin asennon tulisi olla syöttöputken alapuolella.

Käynnistä laite nähdäksesi, toimiiko laite oikein. Valitse sitten MAX -nopeus ja käynnistä prosessin spiraali. Leikkaa ruoka veitsellä 80-100 mm pituiseksi, leikkaa molemmat päät tasaiseksi. Ruoka työnnytä työntimen (19) päähän kuperan kylkiluun avulla, aseta ruoka syöttöputkeen ja paina työntäjä (19). Jos kulhossa oleva ruoka on täynnä, tarvitset pysäytyslaitteen ja ota se ulos.

Huomautus: Kun käsittelet erilaisia elintarvikkeita, puhdista terä ennen ruoan tyypin vaihtamista. On suositeltavaa, että laitteen jatkuva käsittelyaika ei saa ylittää 2 minuuttia.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

1. Irrota virtajohto pistorasiasta suojataksesi sähköiskulta laitetta puhdistettaessa, älä upota moottorin runkoa (2) ja kytke virtajohto veteen.

2. Kaikki irrotettavat lisävarusteet voidaan puhdistaa vedellä paitsi moottorin runko (2), kuivaa märät osat puhdistuksen jälkeen.

3. Helppoa puhdistusta varten voit laittaa lämmintä vettä ja pesuainetta ja antaa sen käydä jonkin aikaa, kun puhdistat kulhoa (3).

4. Aseta laite aina kuivaan ja ilmavirtaan.

5. ÄLÄ käytä kovaa (kiinteää) pesuainetta välttääksesi naarmuuntumista tuotteeseen.

6. ÄLÄ käytä laitetta yli 2 minuuttia yhtäjaksoisesti.

7. KAKSI minuuttia päällä ja kolme minuuttia pois päältä, maks. 5 ympyrää, sammuta laite ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

ONGELMIEN KARTTOITTAMINEN

Ongelma 1: Laite ei toimi.

Ratkaisu: Varmista oikea kokoonpano. Varmista, että virtapistoke on kytketty oikein. Tarkista, onko verkko lauennut tai onko sähkökatkos.

Ongelma 2: Laite lakkaa toimimasta yhtäkkiä.

Ratkaisu: Kulho voi löystyä voimakkaan käsittelyn aikana. Asenna kulhon kansi takaisin, kunnes kuulet napsahduksen.

Ongelma 3: Moottori käy, kun lisävarusteet eivät käy.

Ratkaisu: Varmista, että akseli (4 tai 13) on asennettu oikein / kymmenesti kulhon sisällä olevaan roottoriin.

TEKNISET OMINAISUUDET

Suurin kierros: 16500 rpm +/- 5%

Kulhon maksimikapasiteetti 3,5 litraa kuivaruualle ja 2,0 litraa nesteille

Teho: 1000W

Suurin teho: 2000W

Virtalähde: 220-240V ~ 50-60Hz

Yksikön mitat: 28x24x42cm

Käyttöaika: 2 minuuttia päällä ja 3 minuuttia pois päältä, maks. 5 ympyrää, sammuta laite ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi.



Suojellaksesi ympäristöäsi: hävitä pahvilaatikot ja muovipussit ja kierrätä ne niille tarkoitetuissa jätteastioissa. Käytetyt koneet tulee toimittaa niihin erioistuneisiin keräyspisteisiin ympäristölle vaarallisten aineiden takia. Älä hävitä laitteita sekajätteessä.

Slovenščina

VARNOSTNI POGOJI. POMEMBNA NAVODILA O VARNOSTI UPORABE PROSIMO, DA PREBERITE POZORNO IN NADALJUJETE PRIHODNOST

Garancijski pogoji se razlikujejo, če se naprava uporablja v komercialne namene.

1. Pred uporabo izdelka natančno preberite in vedno upoštevajte naslednja navodila.

Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo zaradi kakršne koli zlorabe.

2. Izdelek lahko uporabljate samo v zaprtih prostorih. Izdelka ne uporabljajte za noben namen, ki ni združljiv z njegovo uporabo.

3. Prilagodljiva napetost je 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Iz varnostnih razlogov ni primerno priključiti več naprav v eno vtičnico.

4. Bodite previdni pri uporabi okoli otrok. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom. Otrokom ali ljudem, ki ne poznajo naprave, ne dovolite, da jo uporabljajo brez nadzora.

5. **OPOZORILO:** To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj ali znanja o napravi, samo pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so dobili navodila o varni uporabi naprave in se zavedajo nevarnosti, povezane z njenim delovanjem. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in se te dejavnosti izvajajo pod nadzorom.

6. Ko končate z uporabo izdelka, ne pozabite nežno odstraniti vtič iz električne vtičnice, ki drži vtičnico z roko. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla !!!

7. Izdelka nikoli ne puščajte priključenega na vir napajanja brez nadzora. Tudi če je uporaba za kratek čas prekinjena, jo izklopite iz omrežja in izključite napajanje.

8. Nikoli ne dajajte napajalnega kabla, vtiča ali celotne naprave v vodo. Izdelka nikoli ne izpostavljajte atmosferskim razmeram, kot so neposredna sončna svetloba, dež itd. Izdelka nikoli ne uporabljajte v vlažnih pogojih.

9. Redno preverjajte stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba obrniti na strokovno servisno mesto, da ga zamenjate, da se izognete nevarnim situacijam.

10. Izdelka nikoli ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je padel ali poškodovan na kakršen koli drug način ali če ne deluje pravilno. Izdelka z napako ne poskušajte popravljati sami, ker lahko povzroči električni udar. Poškodovano napravo vedno obrnite na strokovno servisno mesto, da jo popravite. Vsa popravila lahko opravijo samo pooblašteni serviserji. Nepravilno opravljeno popravilo lahko povzroči nevarne situacije za uporabnika.

11. Izdelka nikoli ne postavljajte na vroče ali tople površine ali kuhinjske aparate, kot je električna pečica ali plinski gorilnik, ali blizu njih.
12. Izdelka nikoli ne uporabljajte v bližini gorljivih snovi.
13. Pazite, da kabel ne visi čez rob pulta.
14. Za dodatno zaščito je priporočljivo v električni tokokrog vgraditi napravo za preostali tok (RCD) za nazivnim preostalim tokom.
15. Motorne enote ne potaplajte v vodo.
16. Pred čiščenjem in odstranjevanjem dodatne opreme nastavite nadzor hitrosti v položaj OFF in izključite napajalni kabel.
17. Pred uporabo naprave preverite, ali so vsi deli in dodatki pravilno nameščeni.
18. Med mešanjem vročih izdelkov bodite zelo previdni, da se ne opečete. Ne presegajte kapacitete 2000 ml.
19. Naprava je zasnovana za pripravo majhnih količin živilskih izdelkov. Naprava ni namenjena industrijski predelavi živil.

Opis izdelka - Kuhinjski stroj - Slika A

- | | |
|--|--|
| 1. Dotaknite se nadzorne plošče | 2. Osnova motorja |
| 3. Skleda | 4. Voziček (večji) |
| 5. Nosilec diska | 6. Rezani disk |
| 7. Rezalna plošča - za debele ostružke | 8. Disk za drobljenje - za drobne ostružke |
| 9. Pokrov | 10. Potisk (ni za funkcijo spiralizatorja) |
| 11. Enota brusilnega lista | 12. Posoda brusilnika |
| 13. Zobniška gred (manjša) | 14. Držalo zobnika |
| 15. Zobnik | 16. Režilo za rezanje - za debele trakove |
| 17. Režilo za drobljenje - za debelejši niti (velikost jezičkov Linguine) | |
| 18. Režilo za drobno rezanje - za tanjše tekalne plasti (velikost rezancev Spagetii) | |
| 19. Potiskalka (samo za funkcijo spiralizatorja) | 20. Plastična zaščita rezila sekljalnika |
| 21. Režilo sekalnika iz nerjavečega jekla | 22. Režilo za gnetenje |
| 23. Dvojna metlica | 24. Lopatica |

KONTROLNA PLOŠČA NA DOTIK (1):

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1A. Gumb za zagon / prekinitev | 1B. Gumb za prižig |
| 1C. Gumb za funkcijo Smoothie | 1D. Gumb za funkcijo sekljanja mesa |
| 1E. Gumb za funkcijo drobljenja ledu | 1F. Gumb za funkcijo pulza |
| 1G. LCD zaslon za predstavitve delovnega časa | 1H. Gumb za nastavev hitrosti |
| 1J. Indikator ročne izbire hitrosti (od MIN do MAX) | |

Gumbi na dotik so: gumb za vklop (1B), funkcijski gumb za pulz (1F), gumb za drobljenje ledu (1E), gumb za sekljanje mesa (1D), gumb Smoothie (1C) in gumb za zagon / premor (1A).

Hitrost lahko izberete tudi ročno, tako da gumb (1H) obrnete z "MIN" - najnižja hitrost na "MAX" - največja hitrost, če ne izberete funkcij samodejnega načina.

Ročni način:

Pritisnite gumb za vklop (1B). Slišal se bo enojni pisk. Z vrtenjem gumba (1H) izberite ustrezno hitrost, 7 hitrosti lahko uporabite od "MIN" - najnižja hitrost do "MAX" - največja hitrost, LED indikator (1J) prikazuje izbrano hitrost. Ko potrdite hitrost, pritisnite gumb za zagon / premor (1A), da zaženete program. Pritisnite gumb za vklop (1B), da ustavite program in izklopite napravo.

Samodejni načini

na voljo za funkcije: drobljenje ledu, smuti, sekanje mesa

Napravo vklopite s pritiskom na gumb za vklop (1B), nato izberite ustrezen gumb med: funkcijo drobljenja ledu (1E) ali funkcijo smutija (1C) ali funkcijo sekljanja mesa (1D).

Utripajoča ikona prikazuje, da je funkcija izbrana, pritisnite gumb za zagon / premor (1A), da zaženete izbrani program. Ko se delo začne, bo na LCD zaslonu (1G) prikazan odštevalni delovni čas do konca programa. Med delovanjem v samodejnem načinu lahko program začasno ustavite s pritiskom na gumb Start / Pause (1A). Naprava lahko nadaljuje z delom, ko se znova dotaknete tega gumba, bo naprava delovala, dokler program ni končan.

Čas delovanja vsakega načina:

Način drobljenja ledu: 1 minuta, čas odšteva od 60 sekund in se ustavi pri 0 sekundi, uporabite posodo za kuhanje hrane.

Način sekljanja mesa: 30 sekund, čas odšteva od 30 sekund in se ustavi pri 0 sekundi, uporabite posodo za kuhanje hrane.

Način smutija: 1 minuta, čas odšteva od 60 sekund in se ustavi pri 0 sekundi, uporabite posodo za kuhanje hrane.

Avtomatske načine je treba včasih ponoviti, da se doseže pričakovana konsistenca predelane hrane.

Ročni način: 2 minuti, čas šteje od 0 sekunde in se ustavi pri 2 minutah.

Gumb za zagon / premor:

Pritisnite ta gumb (1A), da se med delom ustavite, znova pritisnite ta gumb, da nadaljujete z delom, in vstopite v stanje pripravljenosti brez delovanja za obdobje 1 minute.

Impulzna funkcija:

Funkcija pulza deluje v ročnem načinu, samo pritisnite gumb Pulse (1F) za zagon in spustite, da prenehate delovati. Med pritiskom na gumb Pulse (1F) motor deluje samo.

Opaziti:

Ko je samodejni način izbran, vendar ni potrjen (preden pritisnete gumb za zagon / premor (1A)), lahko gumb (1H) obrnete v ročni način.

Nato izberite zeleno funkcijo in jo zaženite s pritiskom na gumb Start / Pause (1A). Upoštevajte, da se bo naprava samodejno izklopila, če v dveh minutah ne ukrepate več.

ZAŠČITNA NAPRAVA

Ta naprava je opremljena z zaščitno napravo proti visokim temperaturam. Če temperatura postane previsoka, se bo naprava samodejno izklopila in nadaljevala z delovanjem, ko se bo motor dovolj ohladil (po približno 30 minutah).

FUNKCIJA SEKALNIKA - Rezalno rezilo (21) - namestitev po sliki C.

Standardni čas obdelave je od 30 sekund do 1 minute. Predlagana količina v eni seriji hrane, ki jo damo v posodo, je:

Čokolada ≤ 200 g

Sir ≤ 350 g

Meso ≤ 800 g

Zelenjava in začimbe 100 ~ 150 g

Sadje 300 ~ 500g

Čebula ≤ 800 g

MEŠALNA FUNKCIJA - Rezilo za gnetenje (22) - namestitev po sliki C.

Standardni čas predelave hrane je od 20 sekund do 30 sekund. Predlagana prostornina v eni seriji hrane, dane v skledo, je:

Moka in druge sestavine ≤ 800 g (testo za pico, testo za palačinke)

Mehki sir ≤ 800 g

Jajca ≤ 10 kosov (majoneza)

Razmerje med moko in vodo med mešanjem je 1: 0,6, kar pomeni, da 100 g moke potrebuje 60 g vode za najboljši učinek.

FUNKCIJA REZANJA IN SKREBANJA - diski 6,7,8 - namestitev po sliki D.

Sestavite rezalni disk (6), da hrano narežete na rezine ali zelje narežete.

Sestavite rezalno ploščo (7) - za debele ostružke. .

Sestavite rezalno ploščo (8) - za fino ostružke.

Standardni čas obdelave je 1 minuta.

Po sestavljanju zaženite napravo in preverite, ali naprava deluje pravilno. Nato ustavite napravo in pripravite hrano.

Disk rezila izberite glede na sestavine in obliko rezanja.

Izbrani disk vstavite v držalo za plastične diske (5), nato pa ga namestite v pogonsko gred (4), zaprite pokrov posode (9) in ga dobro zaklenite, da zaslišite "klik". Hrano lahko začnete predelovati, ko naprava normalno deluje. Če je velikost hrane majhna, potiskalnik (10) postavite na dovodno cev, hrano potisnite navzdol s potiskalnikom (10). Če je hrana večja od prereza dovodne cevi, jo pred vstavljanjem dozirnó cevko narežite na manjše koščke, s potiskom (10) pritisnite živo.

V potisno cev ne pritiskajte velikih kosov hrane in ne pritiskajte potiskalnika (10) s silo. V tem primeru hrano narežite na manjše koščke.

Nasveti:

V ročnem načinu lahko hitrost izberete od 1 do 7 z vrtljivim gumbom (1H). Hitrost od 1 do 7 je od počasne do hitre. Ustrezno hitrost lahko izberete glede na mehko hrano in potrebo po predelavi hrane. Za mehko sadje in zelenjavo je treba izbrati hitrost z nizkimi prestavami. Če hrane ni mogoče predelati, takoj preklopite na višjo hitrost.

FUNKCIJA BIČENJA - Dvojni batnik (23) - namestitev po sliki E.

Predlagana količina na eno serijo hrane za dvojno mešalnik:

Jajce: 2 ~ 10 kosov, čas: 30 ~ 70 sekund

Krema 30% (hladna iz hladilnika za najboljši učinek): 200 ~ 550 ml, čas: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekund

Jajčni beljak: 3 ~ 5 kosov, čas: 180 ~ 240 sekund

Prepričajte se, da je gumb (1H) v položaju "0", priklopite in uporabite impulzni gumb (1F) 2-3 krat kot pred mešanjem. Nato izberite "največjo" hitrost za stepanje.

FUNKCIJA MLEVANJA - Brusilnik (11-12) - nameštitev po sliki F.

Z mlinom lahko zmeljete kavna zrna, oreščke, mandlje, semena (laneno, sončnično itd.), Začimbe (poper, kumino itd.), Sladkor v sladkor v prahu itd.

1. Držite enoto rezila brusilnika (11) in jo nato obrnite v smeri urinega kazalca, da jo ločite od posode brusilnika (12).
2. Posodo za mletje (12) obrnite tako, da bo rob obrnjen navzgor, nato pa sestavine vstavite v posodo (12) in jo pritrdite na enoto rezila brusilnika (11) z obračanjem enote rezila (11) v nasprotni smeri urinega kazalca.
3. Brusilnik (11 + 12) položite na osnovo motorja (2) in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči.
4. Nastavitev impulza 1-2 krat uporabite kot predhodno brušenje, nato izberite MAX hitrost za mletje.
5. Brusilnika ne uporabljajte neprekinjeno več kot 15 sekund. Pred naslednjo uporabo pustite, da se motor ohladi 1 minuto.

Pozor: Ne dajajte preveč sestavin, ki presegejajo pol skodelice (75 g kavnih zrn), in poskrbite, da bo mlinček trdno pritrjen, sicer se lahko med delovanjem sestavine razlijejo iz posode.

FUNKCIJA SSPIRALIZATORJA - Spiralizator (13-19) - nameštitev po sliki G.

Funkcija spiralizatorja je razrezati hrano v različne oblike, na primer: testenine za špagete, testenine Linguine ali zelenjavne spirale za okrasitev vaših jedi. Vrste hrane za predelavo:

- boled: pesa krompir, korenje
- surovo: kumare, bučke itd.

Posodo za obdelavo (2) postavite na osnovo motorja (1), jo obrnite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi. Zobniško gred (manjšo) (13) namestite na rotor v posodi in jo namestite navpično. Nosilec zobnika (14) postavite v posodo, le en položaj omogoča, da ga pravilno pritrdite. Pravilen položaj je prikazan na sliki s sliko G. Nosilec zobnika (14) naj bo v posodi na vbočeni strani! Nosilec zobnika (14) ima 3 celote, največja celota naj se nahaja poleg nosilca sklede.

Izberite rezila spiralizatorja (16, 17 ali 18), ki jih želite, potisnite v prestavo (15), nato zobnik (15) postavite v največjo krožno celoto v nosilcu zobnika (14), zaprite pokrov posode. Spiralizator mora biti pod dovodno cevjo.

Zaženite napravo in preverite, ali naprava deluje pravilno. Nato izberite največjo hitrost in zaženite procesni spiralizator. Najprej z nožem razrežite živila na dolžino 80-100 mm, oba konca odrežite. Hrana za živila na koncu potiskalnika (19) s konveksnimi rebri, nato hrano vstavite v dovodno cev in pritisnite potiskalnik (19). Hrana bo počasi padla navzdol in izrezala zeleno obliko hrane. Če je hrana v posodi polna, morate napravo ustaviti in jo odstraniti.

Opomba: Pri predelavi različnih živil očistite rezilo, preden spremenite vrsto hrane. Priporočljivo je, da čas neprekinjene obdelave naprave ne presega 2 minuti.

ČIŠČENJE IN SKLADIŠČENJE

1. Med čiščenjem naprave izključite napajalni kabel, da se zaščitite pred električnim udarom, ne potapljajte osnove motorja (2) in napajalnega kabla v vodo.
2. Vse odstranljive pripomočke lahko očistite v vodi, razen osnove motorja (2), po čiščenju posušite mokre dele.
3. Za lažje čiščenje lahko vlijete nekaj tople vode in detergenta ter pustite delovati nekaj časa, ko čistite posodo (3).
4. Napravo vedno postavite na suho in zračno mesto.
5. NE uporabljajte trdega (trdnega) detergenta, da se izdelek ne opraska.
6. Naprave NE uporabljajte dlje kot 2 minuti.
7. Dve minuti vklopljene in tri minute izklopljene, maks. 5 krogov, nato izklopite napravo in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem 1: Naprava ne deluje.

Rešitev: Zagotovite pravilno montažo. Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen. Preverite, ali se je električno omrežje izklopilo, ali je prišlo do izpada električne energije.

Problem 2: Naprava nenadoma preneha delovati.

Rešitev: Posoda se lahko med intenzivno obdelavo zrahlja. Ponovno namestite pokrov posode, dokler ne zaslišite "klik".

Problem 3: Motor deluje, dodatna oprema pa ne deluje.

Rešitev: Prepričajte se, da je gred (4 ali 13) pravilno / desetletno nameščena na rotorju v skledi.

TEHNIČNA SPECIFIKACIJA

Največje vrtenje: 16500 vrt/min +/- 5%

Posoda največ 3,5 litra za suho hrano in 2,0 litra za tekočine

Moč: 1000 W

Največja moč: 2000 W

Napajanje: 220-240V ~ 50-60Hz

Enota mere: 28 x 24 x 42 cm

Čas delovanja: 2 minuti ON in 3 minute OFF, maks. 5 krogov, nato izklopite napravo in pustite, da se ohladi na sobno temperaturo.



Zaščita okolja

Prosimo ločite kartonske škatle od plastičnih vreč, ter jih odvrzite v primerne koše za smeti. Odslužene naprave zavrzite v zbirne centre zaradi nevarnih komponent, ki lahko ogrožajo okolje. Naprave ne zavrzite v navaden koš za smeti.

ČESKY

BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY. DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNOST POUŽITÍ PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVÁVEJTE PRO BUDOUCÍ REFERENCI

Záruční podmínky se liší, pokud je zařízení používáno ke komerčním účelům.

1. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte a vždy dodržujte následující pokyny. Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávným použitím.
2. Produkt se smí používat pouze v interiéru. Nepoužívejte výrobek k účelům, které nejsou kompatibilní s jeho aplikací.
3. Použitelné napětí je 220-240 V, ~ 50 / 60Hz. Z bezpečnostních důvodů není vhodné připojit k jedné zásuvce více zařízení.
4. Při používání v okolí dětí buďte opatrní. Nenechte děti hrát si s výrobkem. Nedovolte dětem nebo lidem, kteří neznají zařízení, aby jej používali bez dozoru.
5. **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností nebo znalostí zařízení, pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud byli poučeni o bezpečném používání zařízení a jsou si vědomi nebezpečí spojených s jeho provozem. Děti by si se zařízením neměly hrát. Čištění a údržbu zařízení by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a tyto činnosti nejsou prováděny pod dohledem.
6. Po ukončení používání produktu vždy nezapomeňte opatrně vytáhnout zástrčku ze zásuvky a držet ji rukou. Nikdy netahejte za napájecí kabel !!!
7. Nikdy nenechávejte výrobek připojený ke zdroji napájení bez dozoru. I když je používání na krátkou dobu přerušeno, vypněte jej ze sítě, odpojte napájení.
8. Nikdy nepokládejte napájecí kabel, zástrčku nebo celé zařízení do vody. Nikdy nevystavujte výrobek atmosférickým podmínkám, jako je přímé sluneční světlo nebo déšť atd. Nikdy nepoužívejte výrobek ve vlhkém prostředí.
9. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být produkt vyměněn k profesionálnímu servisu, který bude vyměněn, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
10. Nikdy nepoužívejte výrobek s poškozeným napájecím kabelem, pokud spadl nebo byl poškozen jiným způsobem, nebo pokud nefunguje správně. Nepokoušejte se opravit vadný výrobek sami, protože by to mohlo vést k úrazu elektrickým proudem. Poškozené zařízení vždy opravte v odborném servisu. Všechny opravy mohou provádět pouze autorizovaní servisní technici. Oprava, která byla provedena nesprávně, může uživateli způsobit nebezpečné situace.
11. Nikdy nepokládejte výrobek na horké nebo teplé povrchy nebo na kuchyňské spotřebiče, jako je elektrická trouba nebo plynový hořák, ani do jejich blízkosti.

12. Výrobek nikdy nepoužívejte v blízkosti hořavin.
13. Nenechávejte kabel viset přes hranu pultu.
14. Z důvodu dodatečné ochrany se doporučuje do elektrického obvodu nainstalovat proudový chránič (RCD) se jmenovitým zbytkovým proudem.
15. Neponořujte agregát motoru do vody.
16. Před čištěním a vyjmutím příslušenství nastavte ovládání rychlosti do polohy OFF a odpojte napájecí kabel.
17. Před uvedením zařízení do provozu zkontrolujte, zda jsou všechny součásti a příslušenství řádně namontovány.
18. Během míchání horkých produktů buďte velmi opatrní, aby nedošlo k popálení. Nepřekračujte kapacitu 2 000 ml.
19. Zařízení bylo navrženo pro přípravu malého množství potravinářských výrobků. Zařízení není určeno pro průmyslové zpracování potravin.

Popis produktu - Kuchyňský robot - Obrázek A

- | | |
|--|--|
| 1. Stiskněte ovládací panel | 2. Základna motoru |
| 3. Mísa | 4. Řídící část (větší) |
| 5. Držák disku | 6. Krájecí disk |
| 7. Drtící kotouč - pro silné hobliny | 8. Drtící kotouč - pro jemné hobliny |
| 9. Víko | 10. Pusher (ne pro funkci spiralizátoru) |
| 11. Jednotka brusného kotouče | 12. Nádoba mlýnku |
| 13. Hnací hřídel (menší) | 14. Držák ozubeného kola |
| 15. Ozubené kolo | 16. Krájecí čepel - pro silné stuhly |
| 17. Skartovací nůž - na silnější nitě (velikost nudlí Linguine) | |
| 18. Nůž na jemné drcení - na tenčí nášlapy (velikost nudlí Spagetti) | |
| 19. Pusher (pouze pro funkci spiralizátoru) | 20. Plastové chrániče čepele |
| 21. Nůž na sekání z nerezové oceli | 22. Hnětací nůž |
| 23. Dvojitý šlehač | 24. Špachtle |

Dotykový ovládací panel (1):

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1A. Tlačítko Start / Pauza | 1B. Tlačítko napájení |
| 1C. Tlačítko funkce smoothie | 1D. Tlačítko funkce sekání masa |
| 1E. Funkční tlačítko drcení ledu | 1F. Tlačítko pulzní funkce |
| 1G. LCD obrazovka pro prezentaci pracovní doby | 1H. Knoflík regulace rychlosti |
| 1J. Indikátor manuální volby rychlosti (od MIN do MAX) | |

Dotyková tlačítka jsou: Tlačítko napájení (1B), tlačítko Pulse (1F), tlačítko drcení ledu (1E), tlačítko sekání masa (1D), tlačítko Smoothie (1C) a tlačítko Start / Pause (1A).

Pokud nevyberete funkce automatického režimu, můžete také zvolit rychlost ručně otáčením knoflíku (1H) z „MIN“ - nejpomalejší rychlost na „MAX“ - maximální rychlost.

Manuální režim:

Stiskněte tlačítko Napájení (1B). Uslyšíte jedno pípnutí. Zvolte související rychlost otáčením knoflíku (1H), lze použít 7 rychlostí od „MIN“ - nejnižší rychlost po „MAX“ - maximální rychlost, LED indikátor (1J) zobrazuje zvolenou rychlost. Jakmile je rychlost potvrzena, spusťte program stisknutím tlačítka Start / Pause (1A). Stisknutím tlačítka napájení (1B) zastavíte program a vypnete zařízení.

Automatické režimy

k dispozici pro funkce: drcení ledu, smoothie, sekání masa

Zapnete zařízení stisknutím tlačítka napájení (1B) a poté vyberte související tlačítko mezi: funkcí drcení ledu (1E) nebo funkcí smoothie (1C) nebo funkcí sekání masa (1D).

Blikající ikona ukazuje, že je zvolena funkce, stisknutím tlačítka Start / Pauza (1A) spustíte zvolený program. Jakmile je práce zahájena, na LCD obrazovce (1G) se zobrazí pracovní doba odpočítávání, dokud není program dokončen. Během pracovního procesu pro automatický režim můžete program pozastavit stisknutím tlačítka Start / Pause (1A), zařízení může pokračovat v práci, jakmile se znovu dotknete tohoto tlačítka, stroj bude pokračovat v práci, dokud program neskončí.

Provozní doba každého režimu:

Režim drcení ledu: 1 minuta, čas odpočítává od 60 sekund a zastaví se na 0 sekund, použijte misku kuchyňského robotu.

Režim sekání masa: 30 sekund, čas odpočítává od 30 sekund a zastaví se na 0 sekundách, použijte misku kuchyňského robotu.

Režim smoothie: 1 minuta, čas odpočítává od 60 sekund a zastaví se na 0 sekund, použijte misku kuchyňského robotu.

Automatické režimy se někdy musí opakovat, aby se dosáhlo očekávané konzistence zpracovávaných potravin.

Manuální režim: 2 minuty, čas se počítá od 0 sekund a zastaví se po 2 minutách.

Tlačítko Start / Pauza :

Stisknutím tohoto tlačítka (1A) pozastavíte práci, dalším stisknutím tlačítka pokračujete v práci a přejdete do pohotovostního režimu bez provozu po dobu 1 minuty.

Pulzní funkce :

Pulzní funkce je provozována v manuálním režimu, stačí stisknout tlačítko Pulse (1F) pro spuštění a uvolnění pro zastavení práce. Po dobu stisknutí tlačítka Pulse (1F) motor pouze pracuje.

Oznámení:

Jakmile je zvolen automatický režim, ale není potvrzen (před stisknutím tlačítka Start / Pause (1A)), můžete otočit knoflíkem (1H) do manuálního režimu. Poté vyberte požadovanou funkci a spusťte ji stisknutím tlačítka Start / Pause (1A). Pokud do 2 minut neprovedete žádné další akce, zařízení se automaticky vypne.

OCHRANNÉ ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení je vybaveno ochranným zařízením proti vysoké teplotě. Pokud je teplota příliš vysoká, jednotka se automaticky vypne a obnoví provoz poté, co se motor dostatečně ochladí (přibližně po 30 minutách).

FUNKCE CHOPPER - sekací nůž (21) - instalace podle obrázku C.

Standardní doba zpracování je od 30 sekund do 1 minuty. Doporučený objem v jedné dávce jídla vloženého do mísy je:

Čokoláda ≤ 200 g

Sýr ≤ 350 g

Maso ≤ 800 g

Zelenina a koření 100 ~ 150 g

Ovoce 300 ~ 500 g

Cibule ≤ 800 g

FUNKCE MÍCHÁNÍ - Hnětací nůž (22) - instalace podle obrázku C.

Standardní doba zpracování potravin je od 20 sekund do 30 sekund. Doporučený objem v jedné dávce jídla vloženého do mísy je:

Mouka a ostatní přísady ≤ 800 g (těsto na pizzu, těsto na palačinky)

Měkký sýr ≤ 800 g

Vejce ≤ 10 ks (majonéza)

Poměr mouky k vodě při míchání je 1: 0,6, což znamená, že 100 g mouky potřebuje 60 g vody, aby dosáhlo nejlepšího účinku.

FUNKCE SLICING A SHRDDING - disky 6,7,8 - instalace podle obrázku D.

Sestavte krájecí kotouč (6), aby se jídlo nakrájelo na plátky nebo skartovalo zelní.

Sestavte skartovací kotouč (7) - pro silné hobliny. .

Sestavte skartovací kotouč (8) - pro jemné hobliny.

Standardní doba zpracování je 1 minuta.

Po sestavení spusťte zařízení, abyste zjistili, zda zařízení funguje správně. Poté zastavte zařízení a připravte jídlo.

Vyberte kotouč podle přísad a požadovaného tvaru řezu.

Vložte vybraný disk do plastového držáku disku (5), poté jej usadte do hnací hřídele (4), zavřete kryt mísy (9) a dobře jej zajistěte, abyste slyšeli „cvaknutí“. Jídlo můžete začít zpracovávat, když zařízení funguje normálně. Pokud je velikost jídla malá, měli byste umístit posunovač (10) na plnicí trubici a tlačít jídlo dolů pomocí tlačného zařízení (10). Pokud je jídlo větší než průřez trubice krmítka, nakrájejte jídlo na menší kousky, než je vložíte do krmítka, pomocí tlačného zařízení (10) jídlo přitlačte.

Netlačte příliš velké kusy jídla do plnicí trubice a netlačte tlačný prvek (10) silou. V takovém případě nakrájejte jídlo na menší kousky.

Tipy:

V ručním režimu lze otáčky volit od 1 do 7 otočným knoflíkem (1H). Rychlost 1 až 7 je od pomalého k rychlému. Příslušnou rychlost lze zvolit podle měkkosti jídla a potřeby zpracování jídla. U měkkého ovoce a zeleniny by měla být zvolena rychlost s nízkými rychlostmi.

Pokud jídlo nelze zpracovat, okamžitě zařaďte vyšší rychlost.

FUNKCE BĚHÁNÍ - Dvojitý šlehač (23) - instalace podle obrázku E.

Doporučený objem na jednu dávku jídla pro dvojitý šlehač:

Vejce: 2 ~ 10 kusů, čas: 30 ~ 70 sekund

Krém 30% (pro nejlepší účinek studený z lednice): 200 ~ 550 ml, čas: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekund

Vaječný bílek: 3 ~ 5 kusů, čas: 180 ~ 240 sekund

Ujistěte se, že knoflík (1H) je v poloze „0“ rychlosti, zapojte a použijte 2-3krát pulzní tlačítko (1F) jako předběžné míchání. Poté zvolte „maximální“ rychlost šlehání.

FUNKCE BRUSENÍ - Bruska (11-12) - instalace podle obrázku F.

Pomocí mlýnku můžete namlít kávová zrna, ořechy, mandle, semínka (lněná, slunečnicové atd.), Koření (pepř, kmín atd.), Cukr na moučkový cukr atd.

1. Přidržete jednotku brusného kotouče (11) a poté ji otočte ve směru hodinových ručiček, abyste ji oddělili od nádoby na mlýnek (12).
2. Obráťte nádobu na mlýnek (12) tak, aby hrana směřovala nahoru, poté vložte ingredience do nádoby (12) a připevňte ji k jednotce kotouče mlýnku (11) otáčením jednotky nože (11) proti směru hodinových ručiček.
3. Umístíte brusku (11 + 12) na základnu motoru (2) a poté ji otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.
4. Jako předbroušení použijte nastavení pulsu 1–2krát, poté zvolte MAX rychlost pro mletí.
5. Nepoužívejte mlýnek nepřetržitě déle než 15 sekund. Před dalším použitím nechte motor 1 minutu vychladnout.

Upozornění: Nevkládejte příliš mnoho přísad přesahujících půl šálku (75 g kávových zrn) a ujistěte se, že je mlýnek pevně upevněn, jinak by se ingredience mohly během provozu vysypat z nádoby.

FUNKCE SSIPIRALIZÁTORU - Spiralizátor (13-19) - instalace podle obrázku G.

Funkce spiralizátoru spočívá v krájení jídla do různých tvarů, jako jsou: těstoviny na špagety, těstoviny Linguine nebo zeleninové spirály, které ozdobí vaše pokrmy. Druhy zpracování potravin:

- bolied: řepa brambory, mrkev
- syrové: okurka, cuketa atd.

Umístíte mísu na zpracování (2) na základnu motoru (1), otočením ve směru hodinových ručiček ji pevně zafixujete. Umístíte hřídel ozubeného kola (menší) (13) na rotor uvnitř mísy, usadte jej svisle. Umístíte držák ozubeného kola (14) do mísy, existuje pouze jedna poloha, která umožňuje správné upevnění. Správná poloha je na obrázku s obrázkem G. Držák ozubeného kola (14) by měl být umístěn do mísy na konkávní straně! Držák ozubeného kola (14) má 3 celky, největší celek by měl být umístěn vedle držáku mísy.

Vyberte si požadované spiralizační lopatky (16, 17 nebo 18), zasuňte je do ozubeného kola (15), poté umístíte ozubené kolo (15) do největšího celého kruhu v držáku ozubeného kola (14), zavřete kryt mísy. Poloha spiralizátoru by měla být pod přírodní trubici.

Spusťte zařízení, abyste zjistili, zda zařízení funguje správně. Poté vyberte MAXIMÁLNÍ rychlost a spusťte proces spiralizátoru. Jídlo nejprve nakrájíte nožem na délku 80-100 mm a oba konce naříznete na plocho. Potraviny nabodněte na konec tlačného zařízení (19) konvexními žebry, poté vložte jídlo do plnicí trubice a zatlačte tlačné tlačítko (19). Potraviny budou pomalu klesat dolů a vyřezávat požadovaný tvar jídla. Pokud je jídlo v misce plné, potřebujete zastavit zařízení a vyjmout ho.

Poznámka: Při zpracování různých potravin očistěte čepel před změnou druhu jídla. Doporučuje se, aby doba nepřetržitého zpracování zařízení nepřekročila 2 minuty.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

1. Při čištění zařízení odpojte napájecí kabel, aby byl chráněn před úrazem elektrickým proudem, neponořujte základnu motoru (2) a napájecí kabel do vody.
2. Veškeré vyjímatelné příslušenství lze čistit ve vodě kromě základny motoru (2), mokré části po vyčištění osušte.
3. Pro snadné čištění můžete do myčky vložit trochu teplé vody a saponátu a nechat ji chvíli běžet (3).
4. Zařízení vždy umístíte na suché místo s prouděním vzduchu.
5. NEPOUŽÍVEJTE tvrdý (pevný) prací prostředek, aby nedošlo k poškrábání výrobku.
6. NEPOUŽÍVEJTE zařízení déle než 2 minuty v kuse.
7. Dvě minuty ZAPNUTO a TŘI minuty VYPNUTO, max. 5 kruhů, poté zařízení vypněte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém 1: Zařízení nefunguje.

Řešení: Zajistěte správnou montáž. Ujistěte se, že je zástrčka řádně zapojena. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku sítě nebo zda nedošlo k výpadku proudu.

Problém 2: Zařízení náhle přestane fungovat.

Řešení: Miska se může při dynamickém zpracování uvolnit. Znovu nainstalujte kryt mísy, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.

Problém 3: Motor běží, zatímco příslušenství neběží.

Řešení: Ujistěte se, že hřídel (4 nebo 13) je správně / desátě nainstalován na rotoru uvnitř mísy.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Maximální otáčky: 16500 ot/min +/- 5%

Maximální objem mísky 3,5 litru na suché jídlo a 2,0 litru na tekutiny

Výkon: 1000W

Maximální výkon: 2000W

Napájení: 220-240V ~ 50-60Hz

Rozměry jednotky: 28 x 24 x 42 cm

Provozní doba: 2 minuty zapnuto a 3 minuty vypnuto, max. 5 kruhů, poté zařízení vypněte a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.



Ochrana životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylénové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyjměte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnic ani kontejneru na směsný odpad!!

DANSKI

SIKKERHEDSBETINGELSER. VIGTIGE INSTRUKTIONER OM BRUGSSIKKERHED LÆS VENLIGST NØJTIGT, OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERENCE

Garantibetingelserne er forskellige, hvis enheden bruges til kommercielt formål.

1. Før du bruger produktet, skal du læse omhyggeligt og altid overholde følgende instruktioner. Producenten er ikke ansvarlig for skader på grund af misbrug.
2. Produktet må kun bruges indendørs. Brug ikke produktet til noget formål, der ikke er kompatibelt med dets anvendelse.
3. Den anvendelige spænding er 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke hensigtsmæssigt at slutte flere enheder til en stikkontakt.
4. Vær forsigtig, når du bruger omkring børn. Lad ikke børnene lege med produktet. Lad ikke børn eller personer, der ikke kender enheden, bruge det uden opsyn.
5. ADVARSEL: Denne enhed kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller personer uden erfaring eller kendskab til enheden, kun under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de blev instrueret i sikker brug af enheden og er opmærksomme på farerne ved dens drift. Børn bør ikke lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse af enheden bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og disse aktiviteter udføres under tilsyn.
6. Når du er færdig med at bruge produktet, skal du altid huske at tage stikket forsigtigt ud af stikkontakten, der holder stikkontakten med din hånd. Træk aldrig i strømkablet !!!
7. Efterlad aldrig produktet tilsluttet strømkilden uden opsyn. Selv når brugen afbrydes i kort tid, skal du slukke for den fra netværket, trække stikket ud.
8. Sæt aldrig strømkablet, stikket eller hele enheden i vandet. Udsæt aldrig produktet for

atmosfæriske forhold som direkte sollys eller regn osv. Brug aldrig produktet under fugtige forhold.

9. Kontroller jævnligt strømkabelens tilstand. Hvis strømkablet er beskadiget, skal produktet vendes til et professionelt servicesteds, der skal udskiftes for at undgå farlige situationer.

10. Brug aldrig produktet med et beskadiget strømkabel, eller hvis det blev tabt eller beskadiget på anden måde, eller hvis det ikke fungerer korrekt. Forsøg ikke selv at reparere det defekte produkt, da det kan føre til elektrisk stød. Drej altid den beskadigede enhed til et professionelt servicesteds for at reparere den. Alle reparationer kan kun udføres af autoriserede servicepersonale. Reparationen, der blev udført forkert, kan forårsage farlige situationer for brugeren.

11. Sæt aldrig produktet på eller tæt på de varme eller varme overflader eller køkkenapparater som f.eks. Den elektriske ovn eller gasbrænderen.

12. Brug aldrig produktet tæt på brændbare stoffer.

13. Lad ikke ledningen hænge over bordkanten.

14. For yderligere beskyttelse anbefales det at installere en jordstrømsenhed (RCD) med en nominel reststrøm i det elektriske kredsløb.

15. Nedsænk ikke motorenheden i vand.

16. Før du rengør og fjerner tilbehør, skal du sætte hastighedskontrol i OFF-position og tage strømkablet ud.

17. Inden du bruger enheden, skal du kontrollere, om alle dele og tilbehør er monteret korrekt.

18. Udvis ekstrem forsigtighed under blanding af varme produkter for at undgå forbrænding. Overskrid ikke kapaciteten på 2000 ml.

19. Enheden er designet til at tilberede små mængder fødevarer. Enheden er ikke beregnet til industriel fødevarerforarbejdning.

Produktbeskrivelse - Foodprocessor - Figur A

- | | |
|--|--|
| 1. Tryk på betjeningspanel | 2. Motorbase |
| 3. Skål | 4. Kørehalve (større) |
| 5. Skiveholder | 6. Skive skive |
| 7. Makuleringskive - til tykke spåner | 8. Makuleringskive - til fine spåner |
| 9. Låg | 10. Pusher (ikke til spiralizer -funktion) |
| 11. Kværnknivehed | 12. Kværnbeholder |
| 13. Gearaksel (mindre) | 14. Gearholder |
| 15. Gear | 16. Skæreblad - til tykke bånd |
| 17. Knivblad - til tykkere tråde (størrelse Linguine nudler) | |
| 18. Fin knivblad - til tyndere slidbaner (Spagetti nudler størrelse) | |
| 19. Pusher (kun til spiraliseringsfunktion) | 20. Plastikbeskyttere af hakkerblad |
| 21. Hakkerblad i rustfrit stål | 22. Æltetlinge |
| 23. Dobbeltpisker | 24. Spatel |

TOUCH CONTROL PANEL (1):

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1A. Start / pause -knap | 1B. Tænd / sluk -knap |
| 1C. Smoothie -funktionsknap | 1D. Knap til kødhakning |
| 1E. Ice crush -funktionsknap | 1F. Pulsfunktionsknap |
| 1G. LCD -skærm til arbejdstidspræsentation | 1H. Hastighed reguleringsknap |
| 1J. Indikator for hastighedsvalg manuelt (fra MIN til MAX) | |

Berøringsknapperne er: Tænd / sluk -knappen (1B), knappen Pulse -funktion (1F), knappen til isknusning (1E), knappen til kødhakning (1D), smoothie -knappen (1C) og knappen Start / Pause (1A) .

Du kan også vælge hastighed manuelt ved at dreje knappen (1H) fra "MIN" - langsomste hastighed til "MAX" - maksimal hastighed, hvis du ikke vælger funktionerne i auto mode.

Manuel tilstand:

Tryk på tænd / sluk -knappen (1B). Der høres et enkelt bip. Vælg den tilhørende hastighed ved at dreje på knappen (1H), 7 hastigheder kan bruges fra "MIN" - laveste hastighed til "MAX" - maksimal hastighed, LED -indikatoren (1J) viser den valgte hastighed. Når hastigheden er bekræftet, skal du trykke på knappen Start / Pause (1A) for at starte programmet. Tryk på tænd / sluk -knappen (1B) for at stoppe programmet og slukke for enheden.

Auto -tilstande

tilgængelig til funktioner: Ice crush, smoothie, kødhakning

Tænd for enheden ved at trykke på tænd / sluk -knappen (1B), og vælg derefter den tilhørende knap mellem: Ice crush -funktion (1E) eller Smoothie -funktion (1C) eller kødhakningsfunktion (1D).

Det blinkende ikon viser, at funktionen er valgt, tryk på knappen Start / Pause (1A) for at starte det valgte program. Når arbejdet er startet, viser LCD -skærmen (1G) nedtællingstiden, indtil programmet er færdigt. Under arbejdsprocessen for autotilstand kan du sætte programmet på pause ved at trykke på knappen Start / Pause (1A), enheden kan genoptage arbejdet, når der trykkes på denne knap igen, maskinen vil fortsætte med at arbejde, indtil programmet er færdigt.

Driftstiden for hver tilstand:

Ice crush mode: 1 minut, tiden tæller ned fra 60 sekunder og stopper ved 0 sekund, brug foodprocessorskål.

Kødhakketilstand: 30 sekunder, tiden tæller ned fra 30 sekunder og standser ved 0 sekund, brug foodprocessorskål.

Smoothie -tilstand: 1 minut, tiden tæller ned fra 60 sekunder og stopper ved 0 sekund, brug foodprocessorskål.

Auto -tilstande skal engang gentages for at nå den forventede konsistens af den mad, der behandles.

Manuel tilstand: 2 minutter, tiden tæller op fra 0 sekund og stopper ved 2 minutter.

Start / Pause -knap:

Tryk på denne knap (1A) for at holde pause under arbejdet, tryk på denne knap igen for at fortsætte arbejdet, og gå i standbytilstand uden drift i 1 minut.

Pulsfunktion:

Pulsfunktion betjenes i manuel tilstand, tryk bare på puls -knappen (1F) for at starte og slippe for at stoppe med at arbejde. Under den periode, der trykkes på pulsknappen (1F), fungerer motoren kun.

Varsel:

Når den automatiske tilstand er valgt, men ikke bekræftet (før du trykker på knappen Start / Pause (1A)), kan du dreje knappen (1H) til manuel tilstand. Vælg derefter den funktion, du har brug for, og start funktionen ved at trykke på knappen Start / Pause (1A). Bemærk, at enheden slukker automatisk, hvis der ikke sker yderligere handlinger inden for 2 minutter.

BESKYTTELSESENHED

Denne enhed er udstyret med en beskyttelsesanordning mod høj temperatur. Hvis temperaturen bliver for høj, slukker enheden automatisk og genoptager driften, efter at motoren er afkølet tilstrækkeligt (efter ca. 30 minutter).

CHOPPER FUNKTION - Hakkekniv (21) - installation i henhold til figur C.

Standard behandlingstid er fra 30 sekunder til 1 minut. Foreslået volumen i en portion mad, der lægges i skålen, er:

Chokolade ≤ 200g

Ost ≤ 350g

Kød ≤ 800g

Grøntsager og krydderier 100 ~ 150g

Frugt 300 ~ 500g

Løg ≤ 800g

BLANDINGSFUNKTION - Æteklinge (22) - installation i henhold til figur C.

Standard forarbejdningstid for fødevarer er fra 20 sekunder til 30 sekunder. Foreslået volumen i en portion mad, der lægges i skålen, er:

Mel og andre ingredienser ≤ 800g (pizzadej, pandekagedej)

Blød ost ≤ 800g

Æg ≤ 10 stk. (Mayonnaise)

Forholdet mellem mel og vand under blanding er 1: 0,6, hvilket betyder, at 100 g mel har brug for 60 g vand for at få den bedste effekt.

SKÆRE- OG KNITNINGSFUNKTION - skiver 6,7,8 - installation i henhold til figur D.

Saml skivepladen (6) for at skære maden i skiver eller rive kålen.

Saml makuleringsskiven (7) - til tykke spåner. .

Saml makuleringsskiven (8) - til fine spåner.

Standard behandlingstid er 1 minut.

Efter montering skal du starte enheden for at se, om enheden fungerer korrekt. Stop derefter enheden og tilbered mad.

Vælg knivskiven i henhold til ingredienserne og den krævede skæreform.

Læg den valgte disk i plastskiveholderen (5), sæt den derefter i drivakslen (4), luk skålens dæksel (9), og lås den godt for at høre "klik".

Du kan begynde at behandle maden, når enheden fungerer normalt. Hvis madens størrelse er lille, skal du placere skubberen (10) på fodringsrøret, skubbe maden ned med skubber (10). Hvis maden er større end fodringsrørets tværsnit, skal du skære maden i mindre stykker, før du lægger den i fodringsrøret, brug skubber (10) til at trykke på maden.

Pres ikke for store stykker mad ind i fodringsrøret, og tryk ikke på skubberen (10) med kraft. Skær i så fald maden i mindre stykker.

Tips :

I manuel tilstand kan hastigheden vælges fra 1 til 7 med drejeknap (1H). Hastigheden på 1 til 7 er fra langsom til hurtig. Den passende hastighed kan vælges i henhold til madens blødhed og behovet for at behandle maden. For bløde frugter og grøntsager bør vælges

hastighed med lav hastighed gear. Skift straks til et gear med højere hastighed, hvis maden ikke kan forarbejdes.

PISKEFUNKTION - Dobbeltpisiker (23) - installation i henhold til figur E.

Foreslået volumen pr. Fødevarerparti til dobbeltpisiker:

Æg: 2 ~ 10 stykker, tid: 30 ~ 70 sekunder

Crème 30% (koldt fra køleskab for bedst effekt): 200 ~ 550ml, tid: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekunder

Æggehvide: 3 ~ 5 stykker, tid: 180 ~ 240 sekunder

Sørg for, at knappen (1H) er på position "0" hastighed, tilslut og brug pulsknappen (1F) 2-3 gange som forblanding. Vælg derefter "maks" hastighed til piskning.

SLIPFUNKTION - Kværn (11-12) - installation i henhold til figur F.

Ved hjælp af kværnen kan du male kaffebønner, nødder, mandler, frø (hørfrø, solsikke osv.), Krydderier (peber, spidskommen osv.),

Sukker til pulveriseret sukker osv.

1. Hold slibeknivenheden (11) fast, og drej den derefter med uret for at adskille den fra kværnbeholderen (12).
2. Vend kværnbeholderen (12) for at få kanten til at vende opad. Læg derefter ingredienserne i beholderen (12) og fastgør den på kværnen (11) ved at dreje knivenheden (11) mod uret.
3. Anbring kværnen (11 + 12) på motorbasen (2), og drej den derefter med uret, indtil den låses på plads.
4. Brug pulsindstillingen 1-2 gange som forslibning, og vælg derefter MAX-hastighed til slibning.
5. Brug ikke kværnen kontinuerligt i mere end 15 sekunder. Lad motoren køle af i 1 minut før næste brug.

Bemærk: Læg ikke for mange ingredienser på mere end en halv kop (75 g kaffebønne), og sørg for, at kværnen sidder godt fast, ellers kan ingredienserne spilde ud af beholderen under drift.

SSPIRALIZER FUNKTION - Spiralizer (13-19) - installation i henhold til figur G.

Funktionen som spiralizer er at skære maden i forskellige former som: spaghetti pasta, Linguine pasta eller grøntsags spiraler til at

dekorerer dine retter. Forarbejdning af fødevarer typer:

- bolied: rødbeder kartofler, gulerødder

- rå: agurk, courgette ect.

Placer forarbejdningsskålen (2) på motorbasen (1), drej med uret for at fastgøre den. Placer gearakslen (mindre) (13) på rotoren inde i skålen, og placer den lodret. Placer gearholderen (14) i skålen, der er kun en position, der gør det muligt at fastgøre den korrekt. Den korrekte position er vist på billedet med figur G. Gearholderen (14) skal placeres i skålen på den konkave side! Gearholderen (14) har 3 helheder, den største helhed skal placeres ved siden af skålens holder .

Vælg de spiralisorblade (16, 17 eller 18), du ønsker, skub den i gearret (15), og anbring derefter gearret (15) i den største cirkel i gearholderen (14), luk skålens dæksel. Spiralisatorens position skal være under fodringsrøret.

Start enheden for at se, om enheden fungerer korrekt. Vælg derefter MAX -hastighed og start processen spiralizer. Skær først maden i en længde på 80-100 mm med en kniv, skær begge ender til flade. Fødevarer pisiker på enden af skubberen (19) med konvekse ribben, sætter derefter maden i fodringsrøret og trykker på skubberen (19). Maden falder langsomt ned og skærer den ønskede madform ud. Hvis maden i skålen er fuld, skal du stoppe enheden og tage den ud.

Bemærk: Ved behandling af forskellige fødevarer skal du rengøre bladet, før du ændrer madtype. Det anbefales, at enhedens kontinuerlige behandlingstid ikke overstiger 2 minutter.

RENGØRING OG OPBEVARING

1. Tag netledningen ud for at beskytte mod elektrisk stød under rengøring af enheden. Undlad at nedsænke motorbasen (2) og netledningen i vand.
2. Alt aftageligt tilbehør kan rengøres i vand undtagen motorbase (2), tør de våde dele efter rengøring.
3. For let rengøring kan du putte lidt varmt vand og vaskemiddel i og lade det køre et stykke tid, når du rengør skålen (3).
4. Anbring altid enheden på et tørt sted med. luftstrøm.
5. Brug IKKE hårdt (fast) vaskemiddel for at undgå ridser på produktet ..
6. Brug IKKE enheden i mere end 2 minutter i træk.
7. TO minutter TIL og TRE minutter FRA, maks. 5 cirkler, sluk derefter enheden og lad den køle ned til stuetemperatur.

FEJLFINDING

Problem 1: Enheden fungerer ikke.

Løsning: Sørg for korrekt montering. Sørg for, at strømstikket er sat korrekt i. Kontroller, om lysnettet er udløst, eller om der er strømafbrydelse.

Problem 2: Enheden holder pludselig op med at køre.

Løsning: Skålen kan løse sig under kraftig behandling. Geninstaller skållåget, indtil du hører "klik".

Problem 3: Motoren kører, mens tilbehør ikke kører.

Løsning: Sørg for, at akslen (4 eller 13) er installeret korrekt / tiende på rotoren inde i skålen.

TEKNISK SPECIFIKATION

Maks. Rotation: 16500 omdr./min. +/- 5%

Skålens maksimale kapacitet 3,5 liter til tør mad og 2,0 liter til væsker

Effekt: 1000W

Maks. Effekt: 2000W

Strømforsyning: 220-240V ~ 50-60Hz

Enhedsmaal: 28x24x42cm

Driftstid: 2 minutter ON og 3 minutter OFF, max. 5 cirkler, sluk derefter enheden og lad den køle ned til stuetemperatur.



Af hensyn til miljøet . Venligst overfør papemballage til affaldspapir. Hæld polyethylenposer (PE) i plastbeholderen Slidt enhed skal returneres til det relevante punkt opbevaring, fordi det er farligt i enheden ingredienser kan udgøre en trussel for miljøet. Den elektriske enhed skal overleveres for at begrænse dets genanvendelse og brug. Hvis i enheden der er batterier, fjern dem og vende tilbage til punktet opbevares separat.

ΕΛΛΑΔΑ

ΟΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΑΦΟΡΑ

Οι όροι εγγύησης είναι διαφορετικοί, εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε πάντα τις ακόλουθες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές λόγω κακής χρήσης.

2. Το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για οποιονδήποτε σκοπό που δεν είναι συμβατό με την εφαρμογή του.
3. Η εφαρμοζόμενη τάση είναι 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Για λόγους ασφαλείας, δεν είναι σωστό να συνδέσετε πολλές συσκευές σε μία πρίζα.
4. Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή άτομα που δεν γνωρίζουν τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν χωρίς επίβλεψη.
5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα, ή άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση της συσκευής, μόνο υπό την επίβλεψη ενός ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του, ή εάν ενημερώθηκαν για την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη λειτουργία της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και οι δραστηριότητες αυτές πραγματοποιούνται υπό την επίβλεψη.
6. Αφού τελειώσετε τη χρήση του προϊόντος, θυμηθείτε να αφαιρείτε απαλά το φως από την πρίζα κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας !!!
7. Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν συνδεδεμένο στην πηγή τροφοδοσίας χωρίς επίβλεψη. Ακόμα και όταν η χρήση διακόπτεται για μικρό χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε την από το δίκτυο, αποσυνδέστε το ρεύμα.
8. Μην τοποθετείτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας, το βύσμα ή ολόκληρη τη συσκευή στο νερό. Ποτέ μην εκθέτετε το προϊόν στις ατμοσφαιρικές συνθήκες, όπως άμεσο φως του ήλιου ή βροχή κ.λπ. .. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε υγρές συνθήκες.
9. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, το προϊόν πρέπει να στραφεί σε επαγγελματική τοποθεσία για αντικατάσταση, προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
10. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή εάν έχει πέσει ή καταστραφεί με οποιονδήποτε άλλο τρόπο ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το ελαττωματικό προϊόν γιατί μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Γυρίζετε πάντα τη κατεστραμμένη συσκευή σε επαγγελματική τοποθεσία για να την επισκευάσετε. Όλες οι επισκευές μπορούν να γίνουν μόνο από εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες σέρβις. Η επισκευή που έγινε εσφαλμένα μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις για τον χρήστη.
11. Ποτέ μην βάζετε το προϊόν επάνω ή κοντά στις ζεστές ή θερμές επιφάνειες ή στις συσκευές κουζίνας, όπως ο ηλεκτρικός φούρνος ή ο καυστήρας αερίου.
12. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε καύσιμα.
13. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του μετρητή.
14. Για πρόσθετη προστασία, συνιστάται η εγκατάσταση συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) με ονομαστικό υπολειπόμενο ρεύμα στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
15. Μην βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα σε νερό.
16. Πριν καθαρίσετε και αφαιρέσετε τα αξεσουάρ, ρυθμίστε τον έλεγχο ταχύτητας στη θέση OFF και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

17. Πριν από τη λειτουργία της συσκευής ελέγξτε εάν όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ έχουν τοποθετηθεί σωστά.

18. Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης ζεστών προϊόντων, προσέξτε ιδιαίτερα για να αποφύγετε το κάψιμο. Μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα των 2000 ml.

19. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να προετοιμάζει μικρές ποσότητες τροφίμων. Η συσκευή δεν προορίζεται για βιομηχανική επεξεργασία τροφίμων.

Περιγραφή προϊόντος - Επεξεργαστής τροφίμων - Εικόνα Α

- | | |
|--|--|
| 1. Πίνακας ελέγχου αφής | 2. Βάση κινητήρα |
| 3. Μπολ | 4. Ράφι οδήγησης (μεγαλύτερο) |
| 5. Θήκη δίσκου | 6. Τεμαχισμός δίσκου |
| 7. Δίσκος τεμαχισμού - για χοντρά ρινίσματα | 8. Δίσκος τεμαχισμού - για λεπτά ζύσματα |
| 9. Καπάκι | 10. Προωθητής (όχι για λειτουργία σπιράλ) |
| 11. Μονάδα λεπίδας λειαντήρα | 12. Δοχείο μύλου |
| 13. Άξονας γραναζιού (μικρότερος) | 14. Στήριγμα γραναζιού |
| 15. Εργαλείο | 16. Λεπίδα σε φέτες - για χοντρές κορδέλες |
| 17. Λεπίδα τεμαχισμού - για παχύτερα νήματα (μέγεθος noodles Linguine) | |
| 18. Λεπτή λεπίδα τεμαχισμού - για λεπτότερα πέλματα (μέγεθος ζυμαρικών Spagetti) | |
| 19. Προωθητής (μόνο για τη λειτουργία σπιράλ) | 20 πλαστικά προστατευτικά λεπίδων κοπής |
| 21. Λεπίδα κόπτη από ανοξείδωτο ασάλι | 22. Λεπίδα ζυμώματος |
| 23. Διπλό χτυπητήρι | 24. Σπάτουλα |

ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ (1):

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1A Κουμπί έναρξης / παύσης | 1B. Κουμπί τροφοδοσίας |
| 1C Κουμπί λειτουργίας Smoothie | 1D. Κουμπί λειτουργίας κοπής κρέατος |
| 1E. Κουμπί λειτουργίας θρυμματισμού πάγου | 1F. Κουμπί λειτουργίας παλμού |
| 1G Οθόνη LCD για παρουσίαση χρόνου εργασίας | 1H. Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας |
| 1J. Χειροκίνητη ένδειξη επιλογής ταχύτητας (από MIN έως MAX) | |

Τα κουμπιά αφής είναι: το κουμπί λειτουργίας (1B), το κουμπί λειτουργίας παλμού (1F), το κουμπί σύνθλιψης πάγου (1E), το κουμπί κοπής κρέατος (1D), το κουμπί Smoothie (1C) και το κουμπί Έναρξης / Παύσης (1A).

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε ταχύτητα χειροκίνητα γυρίζοντας το κουμπί (1H) από "MIN" - πιο αργή ταχύτητα σε "MAX" - μέγιστη ταχύτητα, εάν δεν επιλέξετε τις λειτουργίες αυτόματης λειτουργίας.

Χειροκίνητη λειτουργία:

Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (1B). Θα ακουστεί ένα μπιπ. Επιλέξτε τη σχετική ταχύτητα περιστρέφοντας το κουμπί (1H), μπορούν να χρησιμοποιηθούν 7 ταχύτητες από "MIN" - πιο αργή ταχύτητα έως "MAX" - μέγιστη ταχύτητα, η ένδειξη LED (1J) δείχνει την επιλεγμένη ταχύτητα. Μόλις επιβεβαιωθεί η ταχύτητα, πατήστε το κουμπί Έναρξη / Παύση (1A) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (1B) για να σταματήσετε το πρόγραμμα και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Αυτόματες λειτουργίες

διατίθεται για λειτουργίες: Συντριβή πάγου, Smoothie, Τεμαχισμός κρέατος

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί λειτουργίας (1B) και, στη συνέχεια, επιλέξτε το σχετικό κουμπί μεταξύ: Λειτουργία θρυμματισμού πάγου (1E) ή Λειτουργία Smoothie (1C) ή Λειτουργία κοπής κρέατος (1D).

Το εικονίδιο που αναβοσβήνει δείχνει ότι η λειτουργία είναι επιλεγμένη, πατήστε το κουμπί Έναρξη / Παύση (1A) για να ξεκινήσει το επιλεγμένο πρόγραμμα. Μόλις ξεκινήσει η εργασία, η οθόνη LCD (1G) θα εμφανίσει τον αντίστροφο χρόνο εργασίας μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εργασίας για αυτόματη λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε παύση το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί Έναρξη / Παύση (1A), η συσκευή μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μόλις αγγίξετε ξανά αυτό το κουμπί, το μηχάνημα θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

Ο χρόνος λειτουργίας κάθε λειτουργίας:

Λειτουργία θρυμματισμού πάγου: 1 λεπτό, ο χρόνος μετρά αντίστροφα από 60 δευτερόλεπτα και σταματήστε στα 0 δευτερόλεπτα, χρησιμοποιήστε το μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

Λειτουργία κοπής κρέατος: 30 δευτερόλεπτα, ο χρόνος μετρά αντίστροφα από 30 δευτερόλεπτα και σταματήστε στα 0 δευτερόλεπτα, χρησιμοποιήστε το μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

Λειτουργία Smoothie: 1 λεπτό, ο χρόνος μετρά αντίστροφα από 60 δευτερόλεπτα και σταματήστε στα 0 δευτερόλεπτα, χρησιμοποιήστε το μπολ επεξεργαστή τροφίμων.

Κάποιες φορές χρειάζεται να επαναληφθούν οι αυτόματες λειτουργίες για να επιτευχθεί η αναμενόμενη συνοχή των τροφίμων που υποβάλλονται σε επεξεργασία.

Χειροκίνητη λειτουργία: 2 λεπτά, ο χρόνος μετρά από 0 δευτερόλεπτο και σταματά στα 2 λεπτά.

Κουμπί έναρξης / παύσης

Πατήστε αυτό το κουμπί (1A) για παύση κατά τη διάρκεια της εργασίας, πατήστε ξανά αυτό το κουμπί για να συνεχίσετε την εργασία και μπειτε στην κατάσταση αναμονής χωρίς λειτουργία για περίοδο 1 λεπτού.

Λειτουργία παλμού

Η παλμική συσσωμάτωση λειτουργεί σε χειροκίνητη λειτουργία, απλώς πατήστε το κουμπί Pulse (1F) για να ξεκινήσει και να απελευθερωθεί για να σταματήσει να λειτουργεί. Κατά τη διάρκεια της περιόδου που πατάτε το κουμπί Pulse (1F) ο κινητήρας λειτουργεί μόνο.

Ειδοποίηση:

Μόλις επιλεγεί η αυτόματη λειτουργία αλλά δεν επιβεβαιωθεί (πριν πατήσετε το κουμπί Έναρξη / Παύση (1A)), μπορείτε να γυρίσετε το κουμπί (1H) στη χειροκίνητη λειτουργία. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη λειτουργία που χρειάζεστε και ξεκινήστε τη λειτουργία πατώντας το κουμπί Έναρξη / Παύση (1A). Λάβετε υπόψη ότι η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν υπάρχουν περαιτέρω ενέργειες εντός 2 λεπτών.

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με προστατευτική συσκευή έναντι υψηλής θερμοκρασίας. Εάν η θερμοκρασία γίνει πολύ υψηλή, η μονάδα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα συνεχίσει τη λειτουργία της αφού κρυώσει επαρκώς ο κινητήρας (μετά από περίπου 30 λεπτά).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ CHOPPER - Λεπίδα κοπής (21) - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα G.

Ο τυπικός χρόνος επεξεργασίας είναι από 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό. Ο προτεινόμενος όγκος σε μια παρτίδα φαγητού που τοποθετείται στο μπολ είναι:

Σοκολάτα \leq 200γρ

Τυρί \leq 350γρ

Κρέας \leq 800γρ

Λαχανικό & μπαχαρικό 100 ~ 150γρ

Φρούτα 300 ~ 500γρ

Κρεμμύδι \leq 800γρ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΞΗΣ - Λεπίδα ζύμωσης (22) - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα Γ.

Ο τυπικός χρόνος επεξεργασίας τροφίμων είναι από 20 δευτερόλεπτα έως 30 δευτερόλεπτα. Ο προτεινόμενος όγκος σε μια παρτίδα φαγητού που τοποθετείται στο μπολ είναι:

Αλεύρι και άλλα συστατικά \leq 800γρ (ζύμη πίτσας, ζύμη τηγανίτας)

Μαλακό τυρί \leq 800γρ

Αυγά may 10τεμ (μαγιονέζα)

Η αναλογία αλεύρου προς νερό κατά την ανάμιξη είναι 1: 0,6, σημαίνει ότι 100 γραμμάρια αλεύρι χρειάζονται 60 γραμμάρια νερού για να επιτύχουν το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ - δίσκοι 6,7,8 - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα Δ.

Συναρμολογήστε τον δίσκο κοπής (6) για να κόψετε το φαγητό σε φέτες ή να κόψετε το λάχανο.

Συναρμολογήστε τον δίσκο τεμαχισμού (7) - για χοντρά ρινίσματα. .

Συναρμολογήστε τον δίσκο τεμαχισμού (8) - για λεπτά ξύσματα.

Ο τυπικός χρόνος επεξεργασίας είναι 1 λεπτό.

Μετά τη συναρμολόγηση, ξεκινήστε τη συσκευή για να δείτε αν η συσκευή λειτουργεί σωστά. Στη συνέχεια σταματήστε τη συσκευή και ετοιμάστε φαγητό.

Επιλέξτε το δίσκο λεπίδας σύμφωνα με τα συστατικά και το σχήμα κοπής που απαιτείται.

Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο στην πλαστική θήκη δίσκου (5), στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον άξονα κίνησης (4), κλείστε το κάλυμμα του μπολ (9) και ασφαλίστε τον καλά για να ακούσετε "κλικ". Μπορείτε να ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφίμων όταν η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Εάν το μέγεθος του φαγητού είναι μικρό, πρέπει να τοποθετήσετε το ωστήριο (10) στο σωλήνα τροφοδοσίας, να σπρώξετε το φαγητό προς τα κάτω με το ωστήριο (10). Εάν η τροφή είναι μεγαλύτερη από την διατομή του σωλήνα τροφοδοσίας, παρακαλούμε κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο σωλήνα τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε το ωστήριο (10) για να πιέσετε το φαγητό.

Μην πιέζετε πολύ μεγάλα κομμάτια φαγητού στο σωλήνα τροφοδοσίας και μην πιέζετε το ωστήριο (10) με δύναμη. Σε αυτή την περίπτωση, κόψτε το φαγητό σε μικρότερα κομμάτια.

Συμβουλές :

Στη χειροκίνητη λειτουργία, η ταχύτητα μπορεί να επιλεγεί από 1 έως 7 με περιστροφικό κουμπί (1H). Η ταχύτητα 1 έως 7 είναι από αργή σε γρήγορη. Η κατάλληλη ταχύτητα μπορεί να επιλεγεί ανάλογα με την απαλότητα του φαγητού και την ανάγκη επεξεργασίας του φαγητού. Για μαλακά φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να επιλέξετε ταχύτητα με ταχύτερες χαμηλής ταχύτητας. Στρέψτε αμέσως σε εργαλεία υψηλότερης ταχύτητας εάν δεν είναι δυνατή η επεξεργασία των τροφίμων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΑΤΟΣ - Διπλό χτυπητήρι (23) - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα Ε.

Προτεινόμενος όγκος ανά παρτίδα τροφίμων για διπλό χτυπητήρι:

Αυγό: 2 ~ 10 τεμάχια, χρόνος: 30 ~ 70 δευτερόλεπτα

Κρέμα 30% (κρύο από το ψυγείο για καλύτερο αποτέλεσμα): 200 ~ 550ml, χρόνος: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 δευτερόλεπτα

Ασπράδι αυγού: 3 ~ 5 τεμάχια, χρόνος: 180 ~ 240 δευτερόλεπτα

Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί (1H) είναι στη θέση "0" ταχύτητα, συνδέστε και χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμού (1F) 2-3 φορές ως προ-ανάμιξη. Στη συνέχεια, επιλέξτε "μέγιστη" ταχύτητα για το μαστίγωμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ - Μύλος (11-12) - εγκατάσταση σύμφωνα με το Σχήμα ΣΤ.

Χρησιμοποιώντας το μύλο, μπορείτε να αλέσετε κόκκους καφέ, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, σπόρους (λιναρόσπορο, ηλιάνθο κ.λπ.), μπαχαρικά (πιπέρι, κύμινο κ.λπ.), ζάχαρη σε σκόνη κλπ.

1. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας λείανσης (11) και έπειτα γυρίστε τη δεξιόστροφα για να τη διαχωρίσετε από το δοχείο μύλου (12).
2. Αναποδογυρίστε το δοχείο του μύλου (12) για να γίνει η άκρη προς τα πάνω, έπειτα βάλτε τα συστατικά στο δοχείο (12) και στερεώστε το στη μονάδα λεπίδας (11) περιστρέφοντας τη μονάδα λεπίδας (11) αριστερόστροφα.
3. Τοποθετήστε το μύλο (11 + 12) στη βάση του κινητήρα (2) και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
4. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμού 1-2 φορές ως προ-λείανση και, στη συνέχεια, επιλέξτε MAX speed για λείανση.
5. Μην λειτουργείτε συνεχώς το μύλο για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει για 1 λεπτό πριν από την επόμενη χρήση.

Προσοχή: Μην βάζετε πάρα πολλά συστατικά που υπερβαίνουν το μισό φλιτζάνι (75g κόκκους καφέ) και βεβαιωθείτε ότι ο μύλος είναι σταθερά σταθερός, διαφορετικά, τα συστατικά μπορεί να χυθούν έξω από το δοχείο κατά τη λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ - Σπιραλικοποιητής (13-19) - εγκατάσταση σύμφωνα με το Σχήμα Γ.

Η λειτουργία του spiralizer είναι να κόβει το φαγητό σε διαφορετικό σχήμα όπως: μακαρόνια, ζυμαρικά Linguine ή σπείρες λαχανικών για να διακοσμήσουν τα πιάτα σας. Τύποι επεξεργασίας τροφίμων:

- μπολ: πατάτες τεύτλα, καρότα
- ωμά: αγγούρι, κολοκυθάκια κλπ.

Τοποθετήστε το μπολ επεξεργασίας (2) στη βάση του κινητήρα (1), στρίψτε δεξιόστροφα για να σταθεροποιηθεί σταθερά. Τοποθετήστε τον άξονα του γρاناζιού (μικρότερος) (13) πάνω στον ρότορα μέσα στο μπολ, τοποθετήστε τον κάθετα. Τοποθετήστε το στήριγμα γρاناζιών (14) στο μπολ, υπάρχει μόνο μία θέση που σας επιτρέπει να το στερεώσετε σωστά. Η σωστή θέση φαίνεται στην εικόνα με το Σχήμα Ζ. Ο συκρατητήρας γρاناζιών (14) πρέπει να τοποθετηθεί στο δοχείο στην κοίλη πλευρά! Το στήριγμα εργαλείων (14) έχει 3 ολόκληρα, το μεγαλύτερο σύνολο πρέπει να βρίσκεται δίπλα στη βάση του μπολ.

Επιλέξτε τις λεπίδες σπιράλ (16, 17 ή 18) που θέλετε, σύρετέ το στο γρανάζι (15) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το γρανάζι (15) στο μεγαλύτερο τρογγυλό ολόκληρο στη βάση του γρاناζιού (14), κλείστε το κάλυμμα του μπολ. Η θέση του σπιραλιστή πρέπει να είναι κάτω από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

Εκκινήστε τη συσκευή για να δείτε αν η συσκευή λειτουργεί σωστά. Στη συνέχεια, επιλέξτε MAX speed και ξεκινήστε τη διαδικασία spiralizer. Αρχικά, κόψτε το φαγητό σε μήκος 80-100mm με μαχαίρι, κόψτε και τις δύο άκρες σε επίπεδο. Η τροφή στο τέλος του σωλήνα (19) με κυρτές νευρώσεις, έπειτα βάλτε το φαγητό στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε το σωλήνα (19). Το φαγητό θα πέσει αργά και θα

κόψει το επιθυμητό σχήμα τροφής. Εάν το φαγητό στο μπολ είναι γεμάτο, πρέπει να σταματήσετε τη συσκευή και βγάλετε το.

Σημείωση: Κατά την επεξεργασία διαφορετικών τροφίμων, καθαρίστε τη λεπίδα πριν αλλάξετε τον τύπο τροφής. Συνιστάται ο χρόνος συνεχούς επεξεργασίας της συσκευής να μην υπερβαίνει τα 2 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας για προστασία από ηλεκτροπληξία ενώ καθαρίζετε τη συσκευή, μην βυθίζετε τη βάση του κινητήρα (2) και το καλώδιο τροφοδοσίας στο νερό.
2. Όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν σε νερό εκτός από τη βάση του κινητήρα (2), στεγνώστε τα υγρά μέρη μετά τον καθαρισμό.
3. Για εύκολο καθαρισμό, μπορείτε να βάλετε λίγο ζεστό νερό και απορρυπαντικό και να το αφήσετε να λειτουργήσει για λίγο όταν καθαρίζετε το μπολ (3).
4. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνό και χώρο ροής αέρα.
5. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε σκληρό (στερεό) απορρυπαντικό για να αποφύγετε το ξύσιμο του προϊόντος.
6. ΜΗΝ χειρίζεστε τη συσκευή για περισσότερο από 2 λεπτά.
7. ΔΥΟ λεπτά ON και ΤΡΙΑ λεπτά OFF, μέγ. 5 κύκλους, στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα 1: Η συσκευή δεν λειτουργεί.

Λύση: Εξασφαλίστε τη σωστή συναρμολόγηση. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι συνδεδεμένη σωστά. Ελέγξτε εάν η πρίζα έχει διακοπή ή εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.

Πρόβλημα 2: Η συσκευή σταματά να λειτουργεί ξαφνικά.

Λύση: Το μπολ μπορεί να χαλαρώσει κατά την έντονη επεξεργασία. Εγκαταστήστε ξανά το κάλυμμα του μπολ μέχρι να ακούσετε "κλικ".

Πρόβλημα 3: Ο κινητήρας λειτουργεί, ενώ τα αξεσουάρ δεν λειτουργούν.

Λύση: Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας (4 ή 13) έχει εγκατασταθεί σωστά / δέκατα στον ρότορα μέσα στο μπολ.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μέγιστη περιστροφή: 16500 σ.α.λ. +/- 5%

Μέγιστη χωρητικότητα μπολ 3,5 λίτρα για ξηρά τροφή και 2,0 λίτρα για υγρά

Ισχύς: 1000W

Μέγιστη ισχύς: 2000W

Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50-60Hz

Διαστάσεις μονάδας: 28x24x42cm

Χρόνος λειτουργίας: 2 λεπτά ON και 3 λεπτά OFF, μέγ. 5 κύκλους, στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.



φροντίζουμε το φυσικό περιβάλλον. Παρακαλούμε να πετάτε τις συσκευασίες από χαρτόνι στον κάδο ανακύκλωσης απορριμμάτων χαρτιού. Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο (PE), απορρίψτε τις στον κάδο ανακύκλωσης πλαστικών. Η φθαρμένη συσκευή πρέπει να απορρίπτεται στο κατάλληλο σημείο, εξαιτίας των επικινδύνων στοιχείων που περιέχει και τα οποία μπορεί να αποτελέσουν απειλή για το περιβάλλον. Η ηλεκτρική συσκευή πρέπει να απορρίπτεται με τέτοιο τρόπο ώστε να περιοριστεί η επαναχρησιμοποίησή της. Εάν στη συσκευή βρίσκονται μπαταρίες, αυτές πρέπει να αφαιρεθούν και να πεταχτούν σε ξεχωριστό κάδο.

SIGURNOSNI UVJETI. VAŽNE UPUTE O SIGURNOSTI UPORABE
MOLIMO VAS PAŽLJIVO PROČITAJTE I DALJE OBRAZUJTE

Jamstveni se uvjeti razlikuju ako se uređaj koristi u komercijalne svrhe.

1. Prije uporabe proizvoda pažljivo pročitajte i uvijek se pridržavajte sljedećih uputa. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu zbog zlouporabe.
2. Proizvod se smije koristiti samo u zatvorenom. Proizvod nemojte koristiti u bilo koju svrhu koja nije kompatibilna s njegovom primjenom.
3. Primjenjivi napon je 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Iz sigurnosnih razloga nije prikladno spajati više uređaja na jednu utičnicu.
4. Budite oprezni kada koristite oko djece. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom. Ne dopustite djeci ili ljudima koji ne poznaju uređaj da ga koriste bez nadzora.
5. UPOZORENJE: Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjene fizičke, senzorne ili mentalne sposobnosti ili osobe bez iskustva ili znanja o uređaju, samo pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost, ili ako su upućeni na sigurno korištenje uređaja i ako su svjesni opasnosti povezanih s njegovim radom. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju provoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i ako se te aktivnosti provode pod nadzorom.
6. Nakon što završite s korištenjem proizvoda, uvijek ne zaboravite nježno izvaditi utikač iz utičnice držeći utičnicu rukom. Nikada ne povlačite kabel za napajanje !!!
7. Nikada ne ostavljajte proizvod spojen na izvor napajanja bez nadzora. Čak i kad je uporaba nakratko prekinuta, isključite je s mreže i isključite napajanje.
8. Nikada nemojte stavljati kabel za napajanje, utikač ili cijeli uređaj u vodu. Nikada ne izlažite proizvod atmosferskim uvjetima kao što su izravna sunčeva svjetlost, kiša itd. Nikada ne koristite proizvod u vlažnim uvjetima.
9. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvod treba okrenuti na mjesto profesionalnog servisa radi zamjene kako bi se izbjegle opasne situacije.
10. Nikada nemojte koristiti proizvod s oštećenim kabelom za napajanje ili ako je pao ili oštećen na bilo koji drugi način ili ako ne radi ispravno. Ne pokušavajte sami popraviti oštećeni proizvod jer to može dovesti do strujnog udara. Uvijek okrenite oštećeni uređaj na mjesto profesionalnog servisa kako biste ga popravili. Sve popravke mogu obaviti samo ovlašteni serviseri. Popravak koji je pogrešno izveden može uzrokovati opasne situacije za korisnika.
11. Nikada ne stavljajte proizvod na vruće ili tople površine ili u blizinu kuhinjskih uređaja, poput električne pećnice ili plinskog plamenika, ili blizu njih.
12. Nikada ne upotrebljavajte proizvod blizu zapaljivih tvari.
13. Pazite da kabel ne visi preko ruba pulta.
14. Za dodatnu zaštitu poželjno je u električni krug ugraditi uređaj za preostalu struju (RCD) s nazivnom preostalom strujom.
15. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu.
16. Prije čišćenja i uklanjanja dodatne opreme postavite kontrolu brzine u položaj

ISKLJUČENO i izvucite kabel za napajanje.

17. Prije rada s uređajem provjerite jesu li svi dijelovi i pribor pravilno montirani.

18. Tijekom miješanja vrućih proizvoda budite izuzetno oprezni kako biste izbjegli izgaranje. Nemojte prelaziti kapacitet od 2000 ml.

19. Uređaj je dizajniran za pripremu malih količina prehrambenih proizvoda. Uređaj nije namijenjen industrijskoj preradi hrane.

Opis proizvoda - Kuhač - Slika A

- | | |
|--|---|
| 1. Dodirnite upravljačku ploču. | 2. Baza motora |
| 3. Zdjela | 4. Šalica za vožnju (veća) |
| 5. Držač diska | 6. Disk za rezanje |
| 7. Disk za usitnjavanje - za deblje strugotine | 8. Disk za usitnjavanje - za fino struganje |
| 9. Poklopac | 10. Gurač (nije za funkciju spiralizatora) |
| 11. Jedinica brusilice | 12. Spremnik brusilice |
| 13. Zupčasto vratilo (manje) | 14. Nosač zupčanika |
| 15. Zupčanik | 16. Oštrica za rezanje - za debele vrpce |
| 17. Nož za usitnjavanje - za deblje niti (veličina Linguine rezanci) | |
| 18. Oštrica za fino usitnjavanje - za tanje gazne površine (veličina Spagetti rezanci) | |
| 19. Gurač (samo za funkciju spiralizatora) | 20. Plastični štitnici noža sjeckalice |
| 21. Oštrica sjeckalice od nehrđajućeg čelika | 22. Oštrica za gnječenje |
| 23. Dupla batina | 24. Lopatica |

DODIRNA UPRAVLJAČKA PLOČA (1):

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1A. Gumb Start / Pauza | 1B. Gumb za uključivanje |
| 1C. Gumb za funkciju smoothieja | 1D. Gumb za funkciju sjeckanja mesa |
| 1E. Gumb za funkciju drobljenja leda | 1F. Gumb za funkciju pulsa |
| 1G. LCD ekran za prezentaciju radnog vremena | 1H. Gumb za regulaciju brzine |
| 1J. Indikator odabira brzine ručno (od MIN do MAX) | |

Tipke na dodir su: tipka za uključivanje (1B), tipka za funkciju pulsa (1F), tipka za drobljenje leda (1E), tipka za sjeckanje mesa (1D), tipka za smoothie (1C) i tipka Start / Pauza (1A).

Brzinu možete odabrati i ručno okretanjem gumba (1H) sa "MIN" - najsporija brzina na "MAX" - maksimalna brzina, ako ne odaberete funkcije automatskog načina rada.

Ručni mod:

Pritisnite gumb za uključivanje (1B). Čut će se pojedinačni zvučni signal. Odaberite odgovarajuću brzinu okretanjem gumba (1H), 7 brzina se može koristiti od "MIN" - najsporija brzina do "MAX" - maksimalna brzina, LED indikator (1J) prikazuje odabranu brzinu. Nakon što je brzina potvrđena, pritisnite tipku Start / Pauza (1A) za pokretanje programa. Pritisnite gumb za napajanje (1B) da biste zaustavili program i isključili uređaj.

Automatski načini rada

dostupno za funkcije: drobljenje leda, smoothie, sjeckanje mesa

Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje (1B), a zatim odaberite odgovarajući gumb između: funkcije drobljenja leda (1E) ili funkcije smoothie (1C) ili funkcije sjeckanja mesa (1D).

Trepćuća ikona pokazuje da je funkcija odabrana, pritisnite gumb Start / Pauza (1A) za pokretanje odabranog programa. Kad rad počne, na LCD zaslonu (1G) će se odbrojavati radno vrijeme do završetka programa. Tijekom radnog procesa za automatski način rada, možete pauzirati program pritiskom na tipku Start / Pauza (1A), uređaj može nastaviti s radom kada se ponovno pritisne ovaj gumb, stroj će nastaviti raditi sve dok program ne završi.

Vrijeme rada svakog načina rada:

Način drobljenja leda: 1 minuta, vrijeme odbrojava od 60 sekundi i zaustavlja se na 0 sekundi, koristite zdjelu za kuhanje hrane.

Način sjeckanja mesa: 30 sekundi, vrijeme odbrojava od 30 sekundi i zaustavlja se na 0 sekundi, koristite zdjelu za kuhanje hrane.

Način smoothieja: 1 minuta, vrijeme se odbrojava od 60 sekundi i zaustavlja na 0 sekundi, upotrijebite zdjelu za kuhanje hrane.

Automatske načine rada ponekad je potrebno ponoviti kako bi se postigla očekivana konzistencija hrane koja se obrađuje.

Ručni način rada: 2 minute, vrijeme se odbrojava od 0 sekundi i zaustavlja na 2 minute.

Gumb Start / Pauza:

Pritisnite ovaj gumb (1A) za pauzu tijekom rada, pritisnite ovaj gumb ponovno za nastavak rada i uđite u stanje pripravnosti bez rada u trajanju od 1 minute.

Pulsna funkcija:

Funkcija pulsa radi u ručnom načinu rada, samo pritisnite tipku Pulse (1F) za početak i otpustite da prestanete raditi. Za vrijeme trajanja pritiska tipke Pulse (1F), motor radi samo.

Obavijest:

Nakon što je odabran automatski način rada, ali nije potvrđen (prije pritiska na tipku Start / Pauza (1A)), gumb možete okrenuti (1H) u ručni način rada. Zatim odaberite željenu funkciju i pokrenite je pritiskom na gumb Start / Pauza (1A). Napominjemo da će se uređaj automatski isključiti ako u roku od 2 minute ne poduzmete dodatne radnje.

UREĐAJ ZA ZAŠTITU

Ovaj uređaj opremljen je zaštitnim uređajem od visokih temperatura. Ako temperatura postane previsoka, uređaj će se automatski isključiti i nastaviti s radom nakon što se motor dovoljno ohladio (nakon otprilike 30 minuta).

FUNKCIJA SJEMAČA - Oštrica za sjeckanje (21) - ugradnja prema slici C.

Standardno vrijeme obrade je od 30 sekundi do 1 minute. Predloženi volumen u jednoj šarži hrane stavljene u zdjelu je:

Čokolada ≤ 200g

Sir ≤ 350g

Meso ≤ 800g

Povrće i začini 100 ~ 150g

Voće 300 ~ 500g

Luk ≤ 800g

FUNKCIJA MIJEŠANJA - Oštrica za gnječenje (22) - instalacija prema slici C.

Standardno vrijeme obrade hrane je od 20 sekundi do 30 sekundi. Predloženi volumen u jednoj šarži hrane stavljene u zdjelu je:

Brašno i drugi sastojci ≤ 800 g (tijesto za pizzu, tijesto za palačinke)

Meki sir ≤ 800g

Jaja ≤ 10 komada (majoneza)

Omjer brašna i vode pri miješanju je 1: 0,6, što znači da je za 100 g brašna potrebno 60 g vode kako bi se postigao najbolji učinak.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ - δίσκοι 6,7,8 - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα Δ.

Συναρμολογήστε τον δίσκο κοπής (6) για να κόψετε το φαγητό σε φέτες ή να κόψετε το λάχανο.

Συναρμολογήστε τον δίσκο τεμαχισμού (7) - για χοντρά ρινίσματα. .

Συναρμολογήστε τον δίσκο τεμαχισμού (8) - για λεπτά ξύσματα.

Ο τυπικός χρόνος επεξεργασίας είναι 1 λεπτό.

Μετά τη συναρμολόγηση, ξεκινήστε τη συσκευή για να δείτε αν η συσκευή λειτουργεί σωστά. Στη συνέχεια σταματήστε τη συσκευή και ετοιμάστε φαγητό.

Επιλέξτε το δίσκο λεπίδας σύμφωνα με τα συστατικά και το σχήμα κοπής που απαιτείται.

Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο στην πλαστική θήκη δίσκου (5), στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον άξονα κίνησης (4), κλείστε το κάλυμμα του μπλοκ (9) και ασφαλίστε τον καλά για να ακούσετε "κλικ". Μπορείτε να ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφίμων όταν η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Εάν το μέγεθος του φαγητού είναι μικρό, πρέπει να τοποθετήσετε το ωστήριο (10) στο σωλήνα τροφοδοσίας, να στρώσετε το φαγητό προς τα κάτω με το ωστήριο (10). Εάν η τροφή είναι μεγαλύτερη από την διατομή του σωλήνα τροφοδοσίας, παρακαλούμε κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο σωλήνα τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε το ωστήριο (10) για να πιέσετε το φαγητό.

Μην πιέζετε πολύ μεγάλα κομμάτια φαγητού στο σωλήνα τροφοδοσίας και μην πιέζετε το ωστήριο (10) με δύναμη. Σε αυτή την περίπτωση, κόψτε το φαγητό σε μικρότερα κομμάτια.

Συμβουλές :

Στη χειροκίνητη λειτουργία, η ταχύτητα μπορεί να επιλεγεί από 1 έως 7 με περιστροφικό κουμπί (1H). Η ταχύτητα 1 έως 7 είναι από αργή σε γρήγορη. Η κατάλληλη ταχύτητα μπορεί να επιλεγεί ανάλογα με την απαλότητα του φαγητού και την ανάγκη επεξεργασίας του φαγητού. Για μαλακά φρούτα και λαχανικά θα πρέπει να επιλέξετε ταχύτητα με χαμηλές ταχύτητες. Στρέψτε αμέσως σε εργασία υψηλότερης ταχύτητας εάν δεν είναι δυνατή η επεξεργασία των τροφίμων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΑΤΟΣ - Διπλό χτυπητήρι (23) - εγκατάσταση σύμφωνα με το σχήμα Ε.

Προτεινόμενος όγκος ανά παρτίδα τροφίμων για διπλό χτυπητήρι:

Αυγό: 2 ~ 10 τεμάχια, χρόνος: 30 ~ 70 δευτερόλεπτα

Κρέμα 30% (κρύο από το ψυγείο για καλύτερο αποτέλεσμα): 200 ~ 550ml, χρόνος: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 δευτερόλεπτα

Ασπράδι αυγού: 3 ~ 5 τεμάχια, χρόνος: 180 ~ 240 δευτερόλεπτα

Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί (1H) είναι στη θέση "0" ταχύτητα, συνδέστε και χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμού (1F) 2-3 φορές ως προ-ανάμιξη. Στη συνέχεια, επιλέξτε "μέγιστη" ταχύτητα για το μαστίγωμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ - Μύλος (11-12) - εγκατάσταση σύμφωνα με το Σχήμα ΣΤ.

Χρησιμοποιώντας το μύλο, μπορείτε να αλέσετε κόκκους καφέ, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, σπόρους (λιναρόσπορο, ηλιάνθο κ.λπ.), μπαχαρικά (πιπέρι, κύμινο κ.λπ.), ζάχαρη σε σκόνη κλπ.

1. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας λείανσης (11) και έπειτα γυρίστε τη δεξιόστροφα για να τη διαχωρίσετε από το δοχείο μύλου (12).
2. Αναποδογυρίστε το δοχείο του μύλου (12) για να γίνει η άκρη προς τα πάνω, έπειτα βάλτε τα συστατικά στο δοχείο (12) και στερεώστε το στη μονάδα λεπίδας (11) περιστρέφοντας τη μονάδα λεπίδας (11) αριστερόστροφα.
3. Τοποθετήστε το μύλο (11 + 12) στη βάση του κινητήρα (2) και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
4. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμού 1-2 φορές ως προ-λείανση και, στη συνέχεια, επιλέξτε MAX speed για λείανση.
5. Μην λειτουργείτε συνεχώς το μύλο για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αφήστε τον κινητήρα να κρυώσει για 1 λεπτό πριν από την επόμενη χρήση.

Προσοχή: Μην βάζετε πάρα πολλά συστατικά που υπερβαίνουν το μισό φλιτζάνι (75g κόκκους καφέ) και βεβαιωθείτε ότι ο μύλος είναι σταθερά σταθερός, διαφορετικά, τα συστατικά μπορεί να χυθούν έξω από το δοχείο κατά τη λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗΣ - Σπιραλικοποιητής (13-19) - εγκατάσταση σύμφωνα με το Σχήμα Γ.

Η λειτουργία του spiralizer είναι να κόβει το φαγητό σε διαφορετικό σχήμα όπως: μακαρόνια, ζυμαρικά Linguine ή στείρες λαχανικών για να διακοσμήσουν τα πιάτα σας. Τύποι επεξεργασίας τροφίμων:

- μπολ: πατάτες τεύλα, καρότα
- ωμά: αγγούρι, κολοκυθάκια κλπ.

Τοποθετήστε το μπολ επεξεργασίας (2) στη βάση του κινητήρα (1), στρίψτε δεξιόστροφα για να σταθεροποιηθεί σταθερά. Τοποθετήστε τον άξονα του γρاناζιού (μικρότερος) (13) πάνω στον ρότορα μέσα στο μπολ, τοποθετήστε τον κάθετα. Τοποθετήστε το στήριγμα γρاناζιών (14) στο μπολ, υπάρχει μόνο μία θέση που σας επιτρέπει να το στερεώσετε σωστά. Η σωστή θέση φαίνεται στην εικόνα με το Σχήμα Z. Ο συγκρατητήρας γρاناζιών (14) πρέπει να τοποθετηθεί στο δοχείο στην κοίλη πλευρά! Το στήριγμα εργαλείων (14) έχει 3 ολόκληρα, το μεγαλύτερο σύνολο πρέπει να βρίσκεται δίπλα στη βάση του μπολ.

Επιλέξτε τις λεπίδες σπιράλ (16, 17 ή 18) που θέλετε, σύρετέ το στο γρανάζι (15) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το γρανάζι (15) στο μεγαλύτερο στρογγυλό ολόκληρο στη βάση του γραναζιού (14), κλείστε το κάλυμμα του μπολ. Η θέση του σπιραλιστή πρέπει να είναι κάτω από τον σωλήνα τροφοδοσίας.

Εκκινήστε τη συσκευή για να δείτε αν η συσκευή λειτουργεί σωστά. Στη συνέχεια, επιλέξτε MAX speed και ξεκινήστε τη διαδικασία spiralizer. Αρχικά, κόψτε το φαγητό σε μήκος 80-100mm με μαχαίρι, κόψτε και τις δύο άκρες σε επίπεδο. Η τροφή στο τέλος του ωστήρα (19) με κυρτές νευρώσεις, έπειτα βάλτε το φαγητό στο σωλήνα τροφοδοσίας και πιέστε το ωστήρα (19). Το φαγητό θα πέσει αργά και θα κόψει με επιθυμητό σχήμα τροφής. Εάν το φαγητό στο μπολ είναι γεμάτο, πρέπει να σταματήσετε τη συσκευή και βγάλτε το.

Σημείωση: Κατά την επεξεργασία διαφορετικών τροφίμων, καθαρίστε τη λεπίδα πριν αλλάξετε τον τύπο τροφής. Συνιστάται ο χρόνος συνεχούς επεξεργασίας της συσκευής να μην υπερβαίνει τα 2 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας για προστασία από ηλεκτροπληξία ενώ καθαρίζετε τη συσκευή, μην βυθίζετε τη βάση του κινητήρα (2) και το καλώδιο τροφοδοσίας στο νερό.
2. Όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν σε νερό εκτός από τη βάση του κινητήρα (2), στεγνώστε τα υγρά μέρη μετά τον καθαρισμό.
3. Για εύκολο καθαρισμό, μπορείτε να βάλετε λίγο ζεστό νερό και απορρυπαντικό και να το αφήσετε να λειτουργήσει για λίγο όταν

καθαρίζετε το μπολ (3).

4. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνό και χώρο ροής αέρα.

5. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε σκληρό (στερεό) απορρυπαντικό για να αποφύγετε το ξύσιμο του προϊόντος.

6. ΜΗΝ χειρίζετε τη συσκευή για περισσότερο από 2 λεπτά.

7. ΔΥΟ λεπτά ON και ΤΡΙΑ λεπτά OFF, μέγ. 5 κύκλους, στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα 1: Η συσκευή δεν λειτουργεί.

Λύση: Εξασφαλίστε τη σωστή συναρμολόγηση. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι συνδεδεμένη σωστά. Ελέγξτε εάν η πρίζα έχει διακοπή ή εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.

Πρόβλημα 2: Η συσκευή σταματά να λειτουργεί ξαφνικά.

Λύση: Το μπολ μπορεί να χαλαρώσει κατά την έντονη επεξεργασία. Εγκαταστήστε ξανά το κάλυμμα του μπολ μέχρι να ακούσετε "κλικ".

Πρόβλημα 3: Ο κινητήρας λειτουργεί, ενώ τα αξεσουάρ δεν λειτουργούν.

Λύση: Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας (4 ή 13) έχει εγκατασταθεί σωστά / δέκατα στον ρότορα μέσα στο μπολ.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μέγιστη περιστροφή: 16500 σ.α.λ. +/- 5%

Μέγιστη χωρητικότητα μπολ 3,5 λίτρα για ξηρά τροφή και 2,0 λίτρα για υγρά

Ισχύς: 1000W

Μέγιστη ισχύς: 2000W

Τροφοδοσία: 220-240V ~ 50-60Hz

Διαστάσεις μονάδας: 28x24x42cm

Χρόνος λειτουργίας: 2 λεπτά ON και 3 λεπτά OFF, μέγ. 5 κύκλους, στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.



Vodimo brigu o prirodnom okolišu. Kartonsku ambalažu molimo prenijeti na otpadni papir. Poliētilen (PE) vreće bacati u kontejner za plastiku. Istrošena oprema treba biti premještena na prikladno mjesto za pohranu, jer sadrže u uređaju opasne tvari mogu predstavljati opasnost za okoliš. Električni uređaj mora biti predat u takvom stanju da se smanji mogućnost njegove ponovne upotrebe. Ako vaš uređaj ima baterije, treba njih ukloniti i predati na mjesto za pohranu odvojeno.

ITALIANO

CONDIZIONI DI SICUREZZA. ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA D'USO SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURO RIFERIMENTO

Le condizioni di garanzia sono diverse se il dispositivo viene utilizzato per scopi commerciali.

1. Prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente e rispettare sempre le seguenti istruzioni. Il produttore non è responsabile per eventuali danni dovuti a un uso improprio.
2. Il prodotto deve essere utilizzato solo in ambienti interni. Non utilizzare il prodotto per scopi non compatibili con la sua applicazione.
3. La tensione applicabile è 220-240V, ~50/60Hz. Per motivi di sicurezza non è opportuno collegare più dispositivi a una presa di corrente.
4. Si prega di fare attenzione quando si utilizza intorno ai bambini. Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto. Non consentire a bambini o persone che non conoscono il dispositivo di utilizzarlo senza supervisione.
5. **AVVERTENZA:** questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8

anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza esperienza o conoscenza del dispositivo, solo sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza, se sono stati istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e sono consapevoli dei pericoli associati al suo funzionamento. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e queste attività siano svolte sotto supervisione.

6. Dopo aver finito di utilizzare il prodotto, ricordarsi sempre di rimuovere delicatamente la spina dalla presa di corrente tenendola con la mano. Non tirare mai il cavo di alimentazione!!!

7. Non lasciare mai il prodotto collegato alla fonte di alimentazione senza supervisione. Anche quando l'utilizzo viene interrotto per breve tempo, spegnerlo dalla rete, scollegare l'alimentazione.

8. Non immergere mai in acqua il cavo di alimentazione, la spina o l'intero dispositivo. Non esporre mai il prodotto alle condizioni atmosferiche come luce solare diretta o pioggia, ecc. Non utilizzare mai il prodotto in condizioni di umidità.

9. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, il prodotto deve essere consegnato a un centro di assistenza professionale per la sostituzione al fine di evitare situazioni pericolose.

10. Non utilizzare mai il prodotto con un cavo di alimentazione danneggiato o se è caduto o è stato danneggiato in altro modo o se non funziona correttamente. Non tentare di riparare da soli il prodotto difettoso perché può provocare scosse elettriche. Portare sempre il dispositivo danneggiato in un centro di assistenza professionale per ripararlo. Tutte le riparazioni possono essere eseguite solo da professionisti dell'assistenza autorizzati. La riparazione eseguita in modo errato può causare situazioni pericolose per l'utente.

11. Non posizionare mai il prodotto sopra o vicino a superfici calde o calde o ad elettrodomestici da cucina come il forno elettrico o il fornello a gas.

12. Non utilizzare mai il prodotto vicino a combustibili.

13. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del bancone.

14. Per una protezione aggiuntiva, si consiglia di installare un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente residua nominale nel circuito elettrico.

15. Non immergere l'unità motore in acqua.

16. Prima di pulire e rimuovere gli accessori, impostare il controllo della velocità in posizione OFF e scollegare il cavo di alimentazione.

17. Prima di utilizzare il dispositivo, verificare che tutte le parti e gli accessori siano montati correttamente.

18. Durante la miscelazione di prodotti caldi prestare la massima attenzione per evitare che si brucino. Non superare la capacità di 2000 ml.

19. Il dispositivo è stato progettato per preparare piccole quantità di prodotti alimentari. Il dispositivo non è destinato alla lavorazione industriale degli alimenti.

Descrizio

ne del prodotto – Robot da cucina – Figura A

- | | |
|---|--|
| 1. Pannello comandi touch | 2. Base motore |
| 3. Ciotola | 4. Meccanismo di guida (più grande) |
| 5. Portadisco | 6. Disco per affettare |
| 7. Disco per grattugiare – per trucioli spessi | 8. Disco per grattugiare – per trucioli fini |
| 9. Coperchio | 10. Pulsante (non per la funzione spiralyzer) |
| 11. Gruppo lame smerigliatrice | 12. Contenitore macinacaffè |
| 13. Albero dell'ingranaggio (più piccolo) | 14. Supporto dell'ingranaggio |
| 15. Ingranaggio | 16. Lama per affettare – per nastri spessi |
| 17. Lama per sminuzzare – per fili più spessi (dimensioni Linguine) | |
| 18. Lama per sminuzzare fine – per battistrada più sottile (dimensioni spaghetti) | |
| 19. Pulsante (solo per la funzione spiralyzer) | 20. Protezioni in plastica della lama del tritatutto |
| 21. Lama tritatutto in acciaio inossidabile | 22. Lama impastatrice |
| 23. Doppia frusta | 24. Spatola |

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH (1):

- | | |
|---|--|
| 1A. Pulsante Avvio/Pausa | 1B. Pulsante di accensione |
| 1C. Tasto funzione frullato | 1D. Tasto funzione tritacarne |
| 1E. Tasto funzione tritagliaccio | 1F. Pulsante funzione a impulsi |
| 1G. Schermo LCD per la presentazione dell'orario di lavoro | 1H. Manopola di regolazione della velocità |
| 1J. Indicatore di selezione manuale della velocità (da MIN a MAX) | |

I pulsanti a sfioramento sono: il pulsante Accensione (1B), il pulsante funzione Pulse (1F), il pulsante Tritagliaccio (1E), il pulsante Tritacarne (1D), il pulsante Frullato (1C) e il pulsante Avvio/Pausa (1A).

È anche possibile selezionare la velocità manualmente ruotando la manopola (1H) da "MIN" – velocità minima a "MAX" – velocità massima, se non si scelgono le funzioni della modalità automatica.

Modalità manuale:

Premere il pulsante di accensione (1B). Si sentirà un singolo segnale acustico. Scegliere la relativa velocità ruotando la manopola (1H), si possono utilizzare 7 velocità da "MIN" – velocità più bassa a "MAX" – velocità massima, l'indicatore LED (1J) mostra la velocità selezionata. Una volta confermata la velocità, premere il pulsante Avvio/Pausa (1A) per avviare il programma. Premere il pulsante di accensione (1B) per interrompere il programma e spegnere il dispositivo.

Modalità automatiche

disponibile per le funzioni: Tritagliaccio, Frullato, Tritacarne

Accendere il dispositivo premendo il tasto Power (1B), quindi scegliere il relativo tasto tra: Funzione tritagliaccio (1E) o Funzione Smoothie (1C) o Funzione Tritacarne (1D).

L'icona lampeggiante mostra che la funzione è selezionata, premere il pulsante Avvio / Pausa (1A) per avviare il programma selezionato.

Una volta avviato il lavoro, lo schermo LCD (1G) mostrerà il conto alla rovescia del tempo di lavoro fino al termine del programma.

Durante il processo di lavoro per la modalità automatica, è possibile mettere in pausa il programma premendo il pulsante Avvio / Pausa

(1A), il dispositivo può riprendere a funzionare una volta toccato nuovamente questo pulsante, la macchina continuerà a funzionare fino al termine del programma.

Il tempo di funzionamento di ciascuna modalità:

Modalità tritaggiaccio: 1 minuto, il tempo parte da 60 secondi e si ferma a 0 secondi, utilizzare la ciotola del robot da cucina.

Modalità tritacarne: 30 secondi, il tempo scorre da 30 secondi e si ferma a 0 secondi, utilizzare la ciotola del robot da cucina.

Modalità frullato: 1 minuto, il tempo scorre da 60 secondi e si ferma a 0 secondi, utilizzare la ciotola del robot da cucina.

Le modalità automatiche a volte devono essere ripetute per raggiungere la consistenza prevista del cibo in lavorazione.

Modalità manuale: 2 minuti, il tempo parte da 0 secondi e si ferma a 2 minuti.

Pulsante Avvio/Pausa :

Premere questo pulsante (1A) per mettere in pausa durante il lavoro, premere nuovamente questo pulsante per continuare il lavoro ed entrare in modalità standby senza operazioni per un periodo di 1 minuto.

Funzione di impulso:

La funzione a impulsi viene azionata in modalità manuale, basta premere il pulsante Pulse (1F) per avviare e rilasciare per smettere di funzionare. Durante il periodo in cui viene premuto il pulsante Pulse (1F) il motore funziona solo.

Avviso:

Una volta selezionata la modalità automatica ma non confermata (prima di premere il pulsante Avvio/Pausa (1A)), è possibile ruotare la manopola (1H) in modalità manuale. Quindi scegli la funzione di cui hai bisogno e avvia la funzione premendo il pulsante Avvio / Pausa (1A). Si prega di notare che il dispositivo si spegnerà automaticamente se non vengono eseguite ulteriori azioni entro 2 minuti.

DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Questo dispositivo è dotato di un dispositivo di protezione contro le alte temperature. Se la temperatura diventa troppo alta, l'unità si spegne automaticamente e riprende il funzionamento dopo che il motore si è sufficientemente raffreddato (dopo circa 30 minuti).

FUNZIONE TRINCIATRICE - Lama per tritare (21) – installazione secondo Figura C.

Il tempo di elaborazione standard va da 30 secondi a 1 minuto. Il volume suggerito in un lotto di cibo messo nella ciotola è:

Cioccolato ≤ 200g

Formaggio ≤ 350g

Carne ≤ 800g

Verdure e Spezie 100~150g

Frutta 300~500g

Cipolla 800 g

FUNZIONE MISCELAZIONE – Pala impastatrice (22) – installazione secondo Figura C.

Il tempo di lavorazione standard degli alimenti va da 20 secondi a 30 secondi. Il volume suggerito in un lotto di cibo messo nella ciotola è:

Farina e altri ingredienti ≤ 800g (impasto per pizza, impasto per frittelle)

Formaggio a pasta molle ≤ 800g

Uova ≤ 10pz (maionese)

Il rapporto tra farina e acqua durante la miscelazione è 1: 0,6, il che significa che 100 g di farina necessitano di 60 g di acqua per ottenere

il miglior effetto.

FUNZIONE AFFETTATURA E Sminuzzatura – dischi 6,7,8 - installazione secondo Figura D.

Assemblare il disco per affettare (6) per tagliare il cibo a fette o sminuzzare il cavolo cappuccio.

Montare il disco per grattugiare (7) – per trucioli spessi .

Montare il disco per grattugiare (8) – per trucioli fini.

Il tempo di elaborazione standard è di 1 minuto.

Dopo l'assemblaggio, avviare il dispositivo per vedere se funziona correttamente. Quindi arrestare il dispositivo e preparare il cibo.

Scegliere il disco lame in base agli ingredienti e alla forma di taglio richiesta.

Mettere il disco selezionato nel portadisco in plastica (5), quindi inserirlo nell'albero motore (4), chiudere il coperchio della ciotola (9) e bloccarlo bene per sentire il "clic" . Puoi iniziare a lavorare il cibo quando il dispositivo funziona normalmente. Se la dimensione del cibo è piccola, posizionare lo spingitore (10) sul tubo di alimentazione, spingere il cibo verso il basso con lo spingitore (10). Se il cibo è più grande della sezione trasversale del tubo di alimentazione, tagliare il cibo in pezzi più piccoli prima di inserirli nel tubo di alimentazione, utilizzare il pulsante (10) per premere il cibo.

Non premere pezzi di cibo troppo grandi nel tubo di alimentazione e non premere con forza lo spingitore (10). In questo caso, tagliare il cibo in pezzi più piccoli.

Consigli :

In modalità manuale, la velocità può essere selezionata da 1 a 7 tramite la manopola (1H) . La velocità da 1 a 7 va da lenta a veloce. La velocità appropriata può essere selezionata in base alla morbidezza del cibo e alla necessità di lavorare il cibo. Per frutta e verdura morbida dovrebbe essere selezionata la velocità con ingranaggi a bassa velocità. Si prega di passare immediatamente a una marcia più veloce se il cibo non può essere lavorato.

FUNZIONE MONTAGGIO - Doppia frusta (23) - installazione secondo Figura E.

Volume consigliato per un lotto di cibo per doppia frusta:

Uovo: 2~10 pezzi, tempo: 30~70 secondi

Crema 30% (fredda dal frigorifero per il miglior effetto): 200~550ml, tempo: 30~60~90~120 secondi

Albume d'uovo: 3~5 pezzi, tempo: 180~240 secondi

Assicurarsi che la manopola (1H) sia in posizione "0" velocità, collegarla e utilizzare il pulsante a impulsi (1F) 2-3 volte come premiscelazione. Quindi scegli la velocità "max" per montare.

FUNZIONE RETTIFICA - Smerigliatrice (11-12) - installazione secondo Figura F.

Usando il macinino, puoi macinare chicchi di caffè, noci, mandorle, semi (semi di lino, girasole, ecc.), spezie (pepe, cumino, ecc.), zucchero in zucchero a velo, ecc.

1. Tenere il gruppo lame del tritatutto (11) e poi ruotarlo in senso orario per separarlo dal contenitore del tritatutto (12).
2. Capovolgere il contenitore del macinino (12) in modo che il bordo sia rivolto verso l'alto, quindi inserire gli ingredienti nel contenitore (12) e fissarlo sul gruppo lame del tritatutto (11) ruotando il gruppo lame (11) in senso antiorario.
3. Posizionare la smerigliatrice (11 + 12) sulla base del motore (2) e poi ruotarla in senso orario fino allo scatto.
4. Utilizzare l'impostazione dell'impulso 1-2 volte come pre-macinazione, quindi scegliere la velocità MAX per la rettifica.
5. Non azionare continuamente la smerigliatrice per più di 15 secondi. Lasciare raffreddare il motore per 1 minuto prima del prossimo utilizzo.

Attenzione: non mettere troppi ingredienti superiori a mezza tazza (75 g di caffè in grani) e assicurarsi che il macinacaffè sia fissato saldamente, altrimenti gli ingredienti potrebbero fuoriuscire dal contenitore durante il funzionamento.

FUNZIONE SSPIRALIZZATORE - Spiralizzatore (13-19) - installazione secondo Figura G.

La funzione dello spiralizzatore è quella di tagliare il cibo in forme diverse come: pasta per spaghetti, pasta per linguine o spirali di verdure per decorare i tuoi piatti. Le tipologie alimentari di lavorazione:

- bollito: barbabietole patate, carote
- crudo: cetriolo, zuccina ect.

Posizionare la ciotola di lavorazione (2) sulla base del motore (1), ruotare in senso orario per fissarla saldamente. Posizionare l'albero dell'ingranaggio (più piccolo) (13) sul rotore all'interno della ciotola, posizionarlo verticalmente. Posizionare il porta ingranaggi (14) nella vasca, c'è solo una posizione che permette di fissarlo correttamente. La posizione corretta è mostrata nell'immagine con la Figura G. Il supporto dell'ingranaggio (14) dovrebbe essere posizionato nella ciotola sul lato concavo! Il porta attrezzi (14) ha 3 interi, il più grande deve essere posizionato vicino al supporto della ciotola.

Scegli le lame dello spiralizzatore (16, 17 o 18) che desideri, infilalo nell'ingranaggio (15), quindi posiziona l'ingranaggio (15) nel cerchio più grande intero nel supporto dell'ingranaggio (14), chiudi il coperchio della ciotola. La posizione dello spiralizzatore dovrebbe essere al di sotto del tubo di alimentazione.

Avvia il dispositivo per vedere se funziona correttamente. Quindi scegli la velocità MAX e avvia lo spiralizzatore di processo. Per prima cosa, taglia il cibo in una lunghezza di 80-100 mm con un coltello, taglia entrambe le estremità in modo piatto. Il cibo si infila sull'estremità dello spingitoio (19) con le nervature convesse, quindi metti il cibo nel tubo di alimentazione e premi lo spingitore (19). Il cibo scenderà lentamente e taglierà la forma desiderata. Se il cibo nella ciotola è pieno, è necessario il dispositivo di arresto ed estrarlo.

Nota: durante la lavorazione di alimenti diversi, pulire la lama prima di cambiare il tipo di cibo. Si raccomanda che il tempo di elaborazione continua del dispositivo non superi i 2 minuti.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

1. Scollegare il cavo di alimentazione per proteggerlo da scosse elettriche durante la pulizia del dispositivo, non immergere la base del motore (2) e il cavo di alimentazione in acqua.
2. Tutti gli accessori rimovibili possono essere puliti in acqua tranne la base del motore (2), asciugare le parti bagnate dopo la pulizia.
3. Per una facile pulizia, è possibile aggiungere dell'acqua calda e del detersivo e lasciarlo agire per un po' durante la pulizia della ciotola (3).
4. Posizionare sempre il dispositivo in un luogo asciutto e con flusso d'aria.
5. NON utilizzare detersivo duro (solido) per evitare di graffiare il prodotto.
6. NON utilizzare il dispositivo per più di 2 minuti consecutivi.
7. DUE minuti ON e TRE minuti OFF, max. 5 cerchi, quindi spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema 1: il dispositivo non funziona.

Soluzione: garantire il corretto montaggio. Assicurati che la spina di alimentazione sia collegata correttamente. Controllare se la rete è scattata o se c'è un'interruzione di corrente.

Problema 2: il dispositivo smette di funzionare improvvisamente.

Soluzione: la ciotola potrebbe allentarsi durante una lavorazione vigorosa. Reinstallare il coperchio della ciotola finché non si sente "clic".

Problema 3: il motore è in funzione, mentre gli accessori non funzionano.

Soluzione: assicurarsi che l'albero (4 o 13) sia installato correttamente/in modo corretto sul rotore all'interno della ciotola.

SPECIFICA TECNICA

Rotazione massima: 16500 giri/min +/-5%

Capacità max ciotola 3,5 litri per cibo secco e 2,0 litri per liquidi

Potenza: 1000 W

Potenza massima: 2000W

Alimentazione: 220-240V~ 50-60Hz

Unità di misura: 28x24x42cm

Tempo di funzionamento: 2 minuti ON e 3 minuti OFF, max. 5 cerchi, quindi spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.



Prendersi cura dell'ambiente

Gli imballi di cartone devono essere smaltiti nel contenitore per la carta. I sacchetti di polietilene (PE) vanno gettati nel contenitore per la plastica. L'apparecchio usato deve essere rottamato presso un centro di raccolta autorizzato, poiché contiene elementi pericolosi che potrebbero costituire una minaccia per l'ambiente. I dispositivi elettrici devono essere resi al fine di evitare il loro riutilizzo. Se il dispositivo contiene una batteria, deve essere rimossa e smaltita separatamente in un punto di raccolta.

Non gettare l'apparecchio nei contenitori dei rifiuti urbani!

македонски

УСЛОВИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ. ВАОРТНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА УПОТРЕБА ВЕ МОЛИМЕ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ И ПРОДОЛУВАЈТЕ СЕ ИДНИНА

Гарантните услови се различни, доколку уредот се користи за комерцијална намена.

1. Пред да го користите производот, прочитајте внимателно и секогаш почитувајте ги следниве упатства. Производителот не е одговорен за каква било штета поради каква било злоупотреба.
2. Производот треба да се користи само во затворен простор. Не користете го производот за каква било цел што не е компатибилна со неговата примена.
3. Прилагодлив напон е 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Од безбедносни причини не е соодветно да поврзете повеќе уреди со еден штекер.
4. Ве молиме, бидете претпазливи кога користите околу деца. Не дозволувајте децата да си играат со производот. Не дозволувајте деца или луѓе кои не го знаат уредот да го користат без надзор.
5. ПРЕДУПРЕДУВАЕ: Овој уред може да го користат деца над 8-годишна возраст и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, или лица без искуство или познавање на уредот, само под надзор на лице одговорно за нивната безбедност, или ако им било укажано за безбедно користење на уредот и се свесни за опасностите поврзани со неговото работење. Децата не треба да си играат со уредот. Чистење и одржување на уредот не треба да го вршат деца, освен ако тие се над 8-годишна возраст и овие активности се вршат под надзор.
6. Откако ќе завршите со користењето на производот, секогаш запомнете нежно да го извадите приклучокот од штекерот што го држи штекерот со рака. Никогаш не го повлекувајте кабелот за напојување !!!

7. Никогаш не го оставајте производот поврзан со изворот на напојување без надзор. Дури и кога употребата е прекината за кратко време, исклучете ја од мрежата, исклучете ја струјата.
8. Никогаш не ставајте го кабелот за напојување, приклучокот или целиот уред во вода. Никогаш не го изложувајте производот на атмосферски услови, како што се директна сончева светлина или дожд, итн. Никогаш не користете го производот во влажни услови.
9. Периодично проверувајте ја состојбата на кабелот за напојување. Доколку е оштетен кабелот за напојување, производот треба да се сврти на професионална локација за сервисирање за да се замени за да се избегнат опасни ситуации.
10. Никогаш не користете го производот со оштетен кабел за напојување или ако е паднат или оштетен на кој било друг начин или ако не работи правилно. Не обидувајте се сами да го поправите дефектираниот производ бидејќи може да доведе до електричен удар. Секогаш свртете го оштетениот уред на професионална локација за сервисирање за да го поправите. Сите поправки можат да ги вршат само овластени сервисери. Поправката што е направена погрешно може да предизвика опасни ситуации за корисникот.
11. Никогаш не ставајте го производот на или близу до топлите или топли површини или кујнските апарати, како електричната печка или горилникот за гас.
12. Никогаш не користете го производот близу до запаливи.
13. Не дозволувајте кабелот да виси над работ на тезгата.
14. За дополнителна заштита, препорачливо е да се инсталира уред за преостаната струја (RCD) со номинална преостаната струја во електричното коло.
15. Не ја потопувајте моторната единица во вода.
16. Пред чистење и отстранување на додатоците, поставете ја контролата на брзината во позиција OFF и исклучете го кабелот за напојување.
17. Пред да ракувате со уредот, проверете дали сите делови и додатоци се правилно поставени.
18. За време на мешање на топли производи, бидете претпазливи да избегнете горење. Не надминувајте го капацитетот од 2000 ml.
19. Уредот е дизајниран да подготвува мали количини прехранбени производи. Уредот не е наменет за индустриска обработка на храна.

Опис на производот - Преработувач на храна - Слика А

- | | |
|---|---|
| 1. Контролна табла за допир | 2. Моторна база |
| 3. Чаша | 4. Полица за возење (поголема) |
| 5. Држач за диск | 6. Диск за сечење |
| 7. Диск за сечкање - за дебели струготини | 8. Диск за сечкање - за фини струготини |
| 9. Капак | 10. Туркач (не за функција на спирализатор) |
| 11. Единица за сечила за брусилка | 12. Контејнер за мелница |
| 13. Оска на запчаникот (помал) | 14. Држач за запчаници |

- | | |
|--|--|
| 15. Запчаник | 16. Сечило за сечење - за дебели панделки |
| 17. Нож за сечкање - за подебели навои (големина на тестенини Лингуин) | |
| 18. Фино сечило за сечкање - за потенки гази (големина на тестенини Шпагети) | |
| 19. Туркач (само за функција на спирализатор) | 20. Пластични заштитници на ножот за сечкање |
| 21. Нож за хеликоптер од нерѓосувачки челик | 22. Нож за месење |
| 23. Двоен котек | 24. Шпатула |

ПАНЕЛ ЗА КОНТРОЛА НА ДОПИРАЕ (1):

- 1А Копче за старт / пауза 1В. Копче за вклучување
 1С. Копче за функција на пијалак 1Д. Копче за функција за сечкање месо
 1Е. Копче за функција за здробење мраз 1F. Копче за пулсна функција
 1G LCD екран за презентација на работно време 1H. Копче за регулирање на брзината
 1J. Рачен индикатор за избор на брзина (од MIN до MAX)

Копчињата за допир се: копчето за вклучување (1В), копчето за функција на пулсот (1F), копче за дробење мраз (1Е), копче за сечење месо (1D), копче за пијалак (1С) и копче за старт / пауза (1А).

Можете исто така да изберете брзина рачно со вртење на копчето (1H) од „MIN“ - најбавна брзина до „MAX“ - максимална брзина, ако не ги изберете функциите за автоматски режим.

Рачен режим:

Притиснете го копчето за вклучување (1В). Lee се слушне еден сигнал. Изберете ја соодветната брзина со вртење на копчето (1H), може да се користат 7 брзини од „MIN“ - најбавна брзина до „MAX“ - максимална брзина, LED индикаторот (1J) ја покажува избраната брзина. Откако ќе се потврди брзината, притиснете го копчето Start / Pause (1A) за да ја стартувате програмата.

Притиснете го копчето за вклучување (1В) за да ја запрете програмата и да го исклучите уредот.

Автоматски режими

достапни за функции: Мелење мраз, Смути, Сечкање месо

Вклучете го уредот со притискање на копчето за вклучување (1В), а потоа изберете го поврзаното копче помеѓу: Функција за дробење мраз (1Е) или Функција смути (1С) или Функција за сечење месо (1Д).

Иконата што трепка покажува дека функцијата е избрана, притиснете го копчето Start / Pause (1A) за да ја стартувате избраната програма. Откако ќе започне работата, LCD екранот (1G) ќе покаже одбројување на работното време додека програмата не заврши. За време на работниот процес за автоматски режим, можете да ја паузирате програмата со притискање на копчето Старт / Пауза (1A), уредот може да продолжи да работи откако ќе се допре повторно ова копче, машината ќе продолжи да работи додека програмата не заврши.

Време на работа на секој режим:

Режим за дробење мраз: 1 минута, времето се одбројува од 60 секунди и застанете на 0 секунда, користете сад за процесор за храна.

Режим на сечење месо: 30 секунди, времето се одбројува од 30 секунди и застанете на 0 секунда, користете сад за процесор за храна.

Режим на пијалак: 1 минута, времето се одбројува од 60 секунди и застанете на 0 секунда, користете сад за процесор за храна.

Некогаш треба да се повторат автоматските режими за да се постигне очекуваната конзистентност на храната што се обработува.

Рачен режим: 2 минути, времето се брои од 0 секунда и застанува на 2 минути.

Копче за старт / пауза

Притиснете го ова копче (1A) за да паузирате за време на работата, притиснете го повторно ова копче за да продолжите со работата и влезете во режим на мирување без работа во период од 1 минута.

Пулсна функција.

Пулсното фубирање работи во рачен режим, само притиснете го Пулс копчето (1F) за да започнете и отпуштете за да престанете да работите. За време на притискање на копчето Пулс (1F) моторот работи само.

Забелешка:

Откако автоматскиот режим е избран, но не е потврден (пред да го притиснете копчето Start / Pause (1A)), можете да го завртите копчето (1H) во рачен режим. Потоа изберете ја потребната функција и стартувајте ја функцијата со притискање на копчето Start / Pause (1A). Ве молиме имајте предвид дека уредот ќе се исклучи автоматски ако нема дополнителни дејствија во рок од 2 минути.

УРЕД ЗА ЗАШТИТА

Овој уред е опремен со заштитна направа од висока температура. Ако температурата стане превисока, уредот автоматски ќе се исклучи и ќе продолжи со работа откако моторот ќе се излади доволно (по околу 30 минути).

ФУНКЦИЈА НА ЦАПЕР - Нож за сечкање (21) - инсталација според сликата В.

Стандардното време на обработка е од 30 секунди до 1 минута. Предложениот волумен во една серија храна ставен во садот е:

Чоколадо ≤ 200 гр

Сирење ≤ 350 гр

Месо ≤ 800 гр

Зеленчук и зачини 100 ~ 150 гр

Овошје 300 ~ 500 гр

Кромид ≤ 800 гр

ФУНКЦИЈА ЗА МЕШЕЕ - Нож за месење (22) - инсталација според сликата В.

Стандардното време за обработка на храна е од 20 секунди до 30 секунди. Предложениот волумен во една серија храна ставен во садот е:

Брашно и други состојки ≤ 800g (тесто за пица, тесто за палачинки)

Меко сирење ≤ 800 гр

Јајца ≤ 10 парчиња (мајонез)

Односот на брашното со водата при мешање е 1: 0,6, значи 100 грама брашно имаат потреба од 60 гр вода за да се постигне најдобар ефект.

ФУНКЦИЈА ЗА РАЗЕЕ И СРЕДУВАЕ - дискови 6,7,8 - инсталација според сликата Д.

Соберете го дискот за сечење (6) за да ја исечете храната на парчиња или да ја исечете зелката.

Соберете го дискот за уништување (7) - за дебели струготини. .

Соберете го дискот за уништување (8) - за фини струготини.

Стандардното време на обработка е 1 минута.

По склопување, стартувајте го уредот за да видите дали уредот работи правилно. Потоа застанете го уредот и подгответе храна.

Изберете го дискот за сечилото според состојките и потребната форма на сечење.

Ставете го избраниот диск во пластичниот држач за дискови (5), потоа ставете го во вратилото за возење (4), затворете го капакот на садот (9) и добро заклучете го за да слушнете "клик". Може да започнете со обработка на храната кога уредот работи нормално. Ако големината на храната е мала, треба да го ставите туркачот (10) на цевката за хранење, да ја турнете храната надолу со туркач (10). Ако храната е поголема од пресекоот на цевката за хранење, ве молиме исечете ја на помали парчиња пред да ја ставите во цевката за хранење, користете туркач (10) за да ја притиснете храната.

Не притискајте премногу големи парчиња храна во цевката за хранење и не притискајте го туркачот (10) со сила. Во овој случај, исечете ја храната на помали парчиња.

Совети:

Во рачен режим, брзината може да се избере од 1 до 7 со ротирачко копче (1Н). Брзината од 1 до 7 е од бавна до брза.

Соодветната брзина може да се избере според мекоста на храната и потребата за обработка на храната. За меко овошје и зеленчук треба да се избере брзина со брзини со мала брзина. Ве молиме, веднаш обратете се на опрема со поголема брзина ако храната не може да се обработи.

ФУНКЦИЈА ЗА БАШЕЕ - Двоен удар (23) - инсталација според сликата Е.

Предложен волумен по една серија храна за двоен котек:

Јајце: 2 ~ 10 парчиња, време: 30 ~ 70 секунди

Крем 30% (падно од фрижидер за најдобар ефект): 200 ~ 550ml, време: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 секунди

Белка од јајце: 3 ~ 5 парчиња, време: 180 ~ 240 секунди

Осигурајте се дека копчето (1Н) е на позиција „0“ брзина, вклучете го и користете го пулс копчето (1F) 2-3 пати како претходно мешање. Потоа изберете „максимална“ брзина за камшикување.

ФУНКЦИЈА ЗА ГРЕДУВАЕ - Мелница (11-12) - инсталација според сликата Ф.

Користејќи ја мелницата, можете да мелете зрна кафе, ореви, бадеми, семиња (ленено семе, сончоглед, итн.), Зачини (бибер, ким, итн.), Шекер во шекер во прав, итн.

1. Држете ја единицата за сечила за мелење (11) и потоа свртете ја во насока на стрелките на часовникот за да ја одделите од садот за мелење (12).

2. Превртете го садот за мелница (12) за да го направите работ да е свртен нагоре, потоа ставете ги состојките во садот (12) и прицврстете го на единицата за сечила за мелење (11) со вртење на единицата за сечила (11) спротивно од стрелките на часовникот.

3. Ставете ја мелницата (11 + 12) врз основата на моторот (2) и потоа свртете ја во насока на стрелките на часовникот додека не се заклучи на своето место.

4. Користете ја поставката за пулс 1-2 пати како претходно мелење, а потоа изберете MAX брзина за мелење.

5. Не работете постојано со мелницата повеќе од 15 секунди. Оставете го моторот да се излади 1 минута пред следната употреба.

Внимание: Не ставајте премногу состојки што надминуваат половина шоља (75гр зрна кафе) и проверете дали мелницата е цврсто фиксирана, во спротивно, состојките може да се истурат од садот за време на работата.

ФУНКЦИЈА ЗА СПИРАЛИЗАТОР - Спирализатор (13-19) - инсталација според сликата Г.

Функцијата на спирализаторот е да ја исече храната во различна форма, како што се: тестенини од шпагети, тестенини Лингвин или спирали од зеленчук за украсување на вашите јадења. Видови на преработка на храна:

- изедначени: цвекло компири, моркови

- суровини: краставица, тиквички и др.

Поставете го садот за обработка (2) врз основата на моторот (1), свртете го во насока на стрелките на часовникот за да биде цврсто фиксиран. Ставете го вратилото на менувачот (помало) (13) врз роторот во садот, поставете го вертикално. Ставете го држачот за менувачот (14) во садот, има само една положба што овозможува правилно да се поправи. Правилната положба е прикажана на сликата со слика G. Држачот за менувачот (14) треба да биде сместен во сад на конкавната страна! Држачот за запчаници (14) има 3 целини, најголемата целина треба да се наоѓа веднаш до држачот на садот.

Изберете ги саканите сечила за спирализатор (16, 17 или 18), лизнете ги во менувачот (15), потоа ставете ја брзината (15) во најголемата круга во држачот на менувачот (14), затворете го капакот на садот. Позицијата на спирализаторот треба да биде под цевката за хранење.

Стартувајте го уредот за да видите дали уредот работи правилно. Потоа изберете МАХ брзина и започнете со спирализатор на процесот. Прво, исечете ја храната со должина од 80-100мм, исечете ги двата краја на рамно. Исфрлете ја храната на крајот од туркачот (19) со конвексни ребра, потоа ставете ја храната во цевката за хранење и притиснете го туркачот (19). Храната полеќа ќе се спушти и ќе ја исече саканата форма на храна. Ако храната во садот е полна, треба да го стопирате уредот и да ја извадите.

Забелешка: Кога обработувате различна храна, исчистете го сечилото пред да го смените типот на храна. Се препорачува времето на континуирана обработка на уредот да не надминува 2 минути.

ЧИСТЕЕ И СКЛАДИРАЕ

1. Исклучете го кабелот за напојување за да се заштитите од струен удар додека го чистите уредот, не потопувајте ја основата на моторот (2) и кабелот за напојување ја во вода.
2. Сите отстранливи додатоци може да се исчистат во вода, освен основата на моторот (2), исушете ги влажните делови по чистењето.
3. За лесно чистење, можете да ставите малку топла вода и детергент и да оставите да работи некое време при чистење на садот (3).
4. Секогаш ставајте го уредот на суво и место за проток на воздух.
5. НЕ користете тврд (цврст) детергент за да избегнете гребнење на производот ..
6. НЕ ракувајте со уредот повеќе од 2 минути.
7. ДВЕ минути вклучено и три минути исклучено, макс. 5 кругови, потоа исклучете го уредот и оставете да се излади на собна температура.

ПУКАЕ НА ПРОБЛЕМ

Проблем 1: Уредот не работи.

Решение: Обезбедете правилно склопување. Проверете дали приклучокот за струја е правилно вклучен. Проверете дали електричната мрежа се исклучила, или има прекин во електричната енергија.

Проблем 2: Уредот престанува да работи одеднаш.

Решение: Садот може да се олабави при напорна обработка. Ве молиме повторно инсталирајте го капакот на садот додека не слушнете "клик".

Проблем 3: Моторот работи, додека додатоките не работат.

Решение: Осигурајте се дека вратилото (4 или 13) е правилно / десетто инсталирано на роторот во садот.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

Максимална ротација: 16500 вртежи во минута +/- 5%

Чаша со максимален капацитет 3,5 литри за сува храна и 2,0 литри за течности

Моќност: 1000W

Максимална моќност: 2000W

Напојување: 220-240V ~ 50-60Hz

Мерење на единица: 28x24x42cm

Време на работа: 2 минути вклучено и 3 минути исклучено, макс. 5 кругови, потоа исклучете го уредот и оставете да се излади на



Се грижime за природната средина. Картонските паковки молиме да се наменат за рециклирање. Полиетиленовите кеси (PE) да се фрлат во контејнер за пластика. Искористениот уред треба да се предаде во соодветниот складирачки пункт, бидејќи небезбедните состојки кои се наоѓаат во уредот можат да бидат загазување за средината. Електричниот уред треба да се предаде на начин кој ќе оневозможи негова повторна употреба и искористување. Доколку во уредот има батерии, треба да се извадат и посебно да се предадат во складирачкиот пункт.

NEDERLANDS

VEILIGHEIDSVORWAARDEN. BELANGRIJKE INSTRUCTIES OVER VEILIGHEID VAN GEBRUIK

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE!

De garantievoorwaarden zijn anders als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt.

1. Lees voor gebruik van het product aandachtig en volg altijd de volgende instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van misbruik.
2. Het product mag alleen binnenshuis worden gebruikt. Gebruik het product niet voor een doel dat niet compatibel is met de toepassing ervan.
3. De toepasselijke spanning is 220-240V, ~50/60Hz. Om veiligheidsredenen is het niet gepast om meerdere apparaten op één stopcontact aan te sluiten.
4. Wees voorzichtig bij gebruik in de buurt van kinderen. Laat kinderen niet met het product spelen. Laat kinderen of mensen die het apparaat niet kennen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
5. WAARSCHUWING: Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat, alleen onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of als ze zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de gevaren die aan het gebruik ervan zijn

- verbonden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en deze activiteiten onder toezicht worden uitgevoerd.
6. Als u klaar bent met het gebruik van het product, denk er dan altijd aan om de stekker voorzichtig uit het stopcontact te halen terwijl u het stopcontact met uw hand vasthoudt. Trek nooit aan de stroomkabel!!!
 7. Laat het product nooit zonder toezicht aangesloten op de stroombron. Zelfs als het gebruik voor een korte tijd wordt onderbroken, schakel het dan uit van het netwerk, haal de stekker uit het stopcontact.
 8. Steek nooit de stroomkabel, de stekker of het hele apparaat in het water. Stel het product nooit bloot aan atmosferische omstandigheden zoals direct zonlicht of regen, enz. Gebruik het product nooit in vochtige omstandigheden.
 9. Controleer regelmatig de staat van de stroomkabel. Als de voedingskabel beschadigd is, moet het product naar een professionele servicelocatie worden gebracht om te worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
 10. Gebruik het product nooit met een beschadigd netsnoer of als het is gevallen of op een andere manier is beschadigd of als het niet goed werkt. Probeer het defecte product niet zelf te repareren, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden. Breng het beschadigde apparaat altijd naar een professionele servicelocatie om het te repareren. Alle reparaties kunnen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde serviceprofessionals. De foutief uitgevoerde reparatie kan voor de gebruiker gevaarlijke situaties opleveren.
 11. Plaats het product nooit op of in de buurt van hete of warme oppervlakken of de keukenapparatuur zoals de elektrische oven of gasbrander.
 12. Gebruik het product nooit in de buurt van brandbare stoffen.
 13. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht hangen.
 14. Voor extra beveiliging is het raadzaam om een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom in het elektrische circuit te installeren.
 15. Dompel de motoreenheid niet onder in water.
 16. Voordat u accessoires schoonmaakt en verwijdert, zet u de snelheidsregelaar in de UIT-stand en haalt u de stekker uit het stopcontact.
 17. Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of alle onderdelen en accessoires correct zijn gemonteerd.
 18. Wees tijdens het mengen van hete producten uiterst voorzichtig om verbranding te voorkomen. Overschrijd de capaciteit van 2000 ml niet.
 19. Het apparaat is ontworpen om kleine hoeveelheden voedingsproducten te bereiden. Het apparaat is niet bedoeld voor industriële voedselverwerking.

Productbeschrijving – Keukenmachine – Afbeelding A

1. Touch-bedieningspaneel

3. Bowl

5. Schijfhouder

7. Versnipperschijf – voor dik schaafsel

9. Deksel

11. Slijpmeseenheid

13. Tandwielas (kleiner)

2. Motorbasis

4. Driving half (groter)

6. Snijmeschijf

8. Versnipperschijf – voor fijn schaafsel

10. Pusher (niet voor spiralizer-functie)

12. Slijpcontainer

14. Tandwielhouder

15. Tandwiel
17. Versnippermes – voor dikkere draden (formaat Linguine-noedels)
18. Fijn hakmes – voor dunnere treden (maat spaghetti-noedels)
19. Duw (alleen voor spiralisatorfunctie)
21. Roestvrijstalen hakmes
23. Dubbele klopper

16. Snijmes – voor dikke linten

20. Kunststof beschermers voor hakmes
22. Kneedblad
24. Spatel

AANRAAKBEDIENINGSPANEEL (1):

- 1A. Start / Pauze-knop
- 1C. Smoothie-functieknop
- 1E. Functieknop ijscrushen
- 1G. LCD-scherm voor werktijdpresentatie
- 1J. Handmatige snelheidsselectie-indicator (van MIN tot MAX)

- 1B. Aanknop
- 1D. Functieknop voor het hakken van vlees
- 1F. Pulsfunctieknop
- 1H. Snelheidsregelknop:

De aanraakknoppen zijn: de Power-knop (1B), de Pulse-functieknop (1F), Ice crush-knop (1E), de Vleeshak-knop (1D), de Smoothie-knop (1C) en de Start / Pauze-knop (1A).

U kunt de snelheid ook handmatig selecteren door de knop (1H) van "MIN" - laagste snelheid naar "MAX" - maximale snelheid te draaien, als u de automatische modusfuncties niet kiest.

Handmatige modus:

Druk op de aan/uit-knop (1B). U hoort een enkele piepton. Kies de bijbehorende snelheid door aan de knop (1H) te draaien, 7 snelheden kunnen worden gebruikt van "MIN" - laagste snelheid tot "MAX" - maximale snelheid, de LED-indicator (1J) toont de geselecteerde snelheid. Zodra de snelheid is bevestigd, drukt u op de Start / Pauze-knop (1A) om het programma te starten. Druk op de aan/uit-knop (1B) om het programma te stoppen en het apparaat uit te schakelen.

Automatische modi

beschikbaar voor functies: Ijs crushen, Smoothie, Vlees hakken

Schakel het apparaat in door op de aan/uit-knop (1B) te drukken en kies vervolgens de bijbehorende knop tussen: Ice crush-functie (1E) of Smoothie-functie (1C) of Vleeshakfunctie (1D).

Het knipperende pictogram geeft aan dat de functie is geselecteerd, druk op de Start / Pauze-knop (1A) om het geselecteerde programma te starten. Zodra het werk is gestart, toont het LCD-scherm (1G) de afteltijd totdat het programma is voltooid. Tijdens het werkproces voor de automatische modus kunt u het programma pauzeren door op de Start / Pauze-knop (1A) te drukken, het apparaat kan weer werken zodra deze knop opnieuw wordt aangeraakt, de machine blijft werken totdat het programma is voltooid.

De werkingstijd van elke modus:

Ice crush-modus: 1 minuut, de tijd telt af vanaf 60 seconden en stopt bij 0 seconden, gebruik de kom van de keukenmachine.

Vleeshakmodus: 30 seconden, de tijd telt af vanaf 30 seconden en stopt bij 0 seconden, gebruik de kom van de keukenmachine.

Smoothie-modus: 1 minuut, de tijd telt af vanaf 60 seconden en stopt bij 0 seconden, gebruik de kom van de keukenmachine.

Automatische modi moeten soms worden herhaald om de verwachte consistentie van het voedsel dat wordt verwerkt te bereiken.

Handmatige modus: 2 minuten, de tijd telt op vanaf 0 seconden en stopt bij 2 minuten.

Start / Pauze-knop :

Druk op deze knop (1A) om te pauzeren tijdens het werk, druk nogmaals op deze knop om het werk voort te zetten en ga naar de stand-bymodus zonder bediening gedurende een periode van 1 minuut.

Pulsfunctie :

Pulsfunctie wordt bediend in handmatige modus, druk gewoon op de pulsknop (1F) om te starten en laat los om te stoppen met werken. Gedurende de periode dat de pulsknop (1F) wordt ingedrukt, werkt alleen de motor.

Kennisgeving:

Zodra de automatische modus is geselecteerd maar niet is bevestigd (voordat u op de knop Start / Pauze (1A) drukt), kunt u de knop (1H) naar de handmatige modus draaien. Kies vervolgens de functie die u nodig heeft en start de functie door op de Start / Pauze-knop (1A) te drukken. Houd er rekening mee dat het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld als er binnen 2 minuten geen verdere actie wordt ondernomen.

BESCHERMINGSAPPARAAT

Dit apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen hoge temperaturen. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en hervat het bedrijf nadat de motor voldoende is afgekoeld (na ongeveer 30 minuten).

FUNCTIE HAKSELAAR - Hakmes (21) – installatie volgens afbeelding C.

De standaard verwerkingstijd is van 30 seconden tot 1 minuut. Het aanbevolen volume in één batch voedsel dat in de kom wordt gedaan, is:

Chocolade ≤ 200g
Kaas ≤ 350g
Vlees ≤ 800g
Groente & Kruid 100~150g
Vrucht 300~500g
Ui ≤ 800g

MENGFUNCTIE – Kneedmes (22) – installatie volgens afbeelding C.

De standaard voedselverwerkingstijd is van 20 seconden tot 30 seconden. Het aanbevolen volume in één batch voedsel dat in de kom wordt gedaan, is:

Meel en overige ingrediënten ≤ 800g (pizzadeeg, pannenkoekdeeg)

Zachte kaas ≤ 800g

Eieren ≤ 10st (mayonaise)

De verhouding van bloem tot water tijdens het mengen is 1:0,6, wat betekent dat 100 g bloem 60 g water nodig heeft om het beste effect te krijgen.

SNIJ- EN VERSNIPPERINGSFUNCTIE – schijven 6,7,8 - installatie volgens afbeelding D.

Monteer de snijschijf (6) om het voedsel in plakjes te snijden of de kool te versnipperen.

Monteer de raspschijf (7) – voor dik schaafsel. .

Monteer de raspschijf (8) – voor fijn schaafsel.

De standaard verwerkingstijd is 1 minuut.

Start het apparaat na montage om te kijken of het apparaat goed werkt. Stop vervolgens het apparaat en bereid het eten voor.

Kies de messchijf op basis van ingrediënten en de gewenste snijvorm.

Plaats de geselecteerde schijf in de plastic schijfhouder (5), plaats hem in de aandrijfas (4), sluit het komdeksel (9) en vergrendel hem goed om een "klik" te horen. U kunt beginnen met het verwerken van het voedsel wanneer het apparaat normaal werkt. Als het voedsel klein is, moet u de stamper (10) op de vultrechter plaatsen, het voedsel naar beneden duwen met de stamper (10). Als het voedsel groter is dan de doorsnede van de vultrechter, snijd het voedsel dan in kleinere stukken voordat u het in de vultrechter doet, gebruik de stamper (10) om het voedsel aan te drukken.

Druk niet te grote stukken voedsel in de vultrechter en druk niet met kracht op de stamper (10). Snijd het voedsel in dit geval in kleinere stukjes.

Tips :

In de handmatige modus kan de snelheid worden geselecteerd van 1 tot 7 met de draaiknop (1H). De snelheid van 1 tot 7 is van langzaam tot snel. De juiste snelheid kan worden gekozen op basis van de zachtheid van het voedsel en de noodzaak om het voedsel te verwerken. Voor zacht fruit en groenten moet de snelheid worden geselecteerd met versnellingen met lage snelheid. Schakel onmiddellijk naar een hogere versnelling als het voedsel niet kan worden verwerkt.

SLEEFUNCTIE - Dubbele klopper (23) - installatie volgens figuur E.

Voorgesteld volume per één voedselbatch voor dubbele klopper:

Ei: 2 ~ 10 stuks, tijd: 30 ~ 70 seconden

Crème 30% (koud uit de koelkast voor het beste effect): 200 ~ 550 ml, tijd: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 seconden

Eiwit: 3 ~ 5 stuks, tijd: 180 ~ 240 seconden

Zorg ervoor dat knop (1H) op stand "0" snelheid staat, steek de stekker in het stopcontact en gebruik de pulsknop (1F) 2-3 keer als voormenging. Kies dan "max" snelheid voor het opkloppen.

SLIJPFUNCTIE - Grinder (11-12) - installatie volgens afbeelding F.

Met de molen maalt u koffiebonen, noten, amandelen, zaden (lijnzaad, zonnebloem, enz.), specerijen (peper, komijn, enz.), suiker tot poedersuiker, enz.

1. Houd de molenmeseenheid (11) vast en draai hem vervolgens met de klok mee om hem los te maken van de molencontainer (12).
2. Keer de maalbeker (12) om zodat de rand naar boven wijst, plaats de ingrediënten in de bak (12) en bevestig deze op de maaleenheid (11) door de meseenheid (11) tegen de klok in te draaien.
3. Plaats de molen (11 + 12) op de motorbasis (2) en draai hem vervolgens met de klok mee totdat hij vastklikt.
4. Gebruik de pulsinstelling 1-2 keer als voormalen en kies vervolgens de MAX-snelheid voor het malen.
5. Laat de molen niet langer dan 15 seconden continu draaien. Laat de motor 1 minuut afkoelen voor het volgende gebruik.

Let op: Doe niet te veel ingrediënten boven een halve kop (75 g koffiebonen) en zorg ervoor dat de molen stevig vastzit, anders kunnen de ingrediënten tijdens het gebruik uit de container morsen.

SSPIRALIZER FUNCTIE - Spiralizer (13-19) - installatie volgens figuur G.

De functie van de spiralizer is om het voedsel in verschillende vormen te snijden, zoals: spaghettipasta, Linguine-pasta of groentespiralen om uw gerechten te versieren. De soorten verwerkingsvoedsel:

- gekookt: bieten, aardappelen, wortelen

- rauw: komkommer, courgette ect.

Plaats de verwerkingskom (2) op de motorbasis (1), draai met de klok mee om hem stevig vast te zetten. Plaats de tandwielas (kleiner) (13) op de rotor in de kom en plaats deze verticaal. Plaats de tandwielhouder (14) in de kom, er is maar één positie om hem goed vast te zetten. De juiste positie wordt weergegeven op de afbeelding met figuur G. De tandwielhouder (14) moet aan de holle kant in de kom worden geplaatst! De tandwielhouder (14) heeft 3 gaten, het grootste geheel moet naast de komhouder komen.

Kies de gewenste spiralizerbladen (16, 17 of 18), schuif deze in het tandwiel (15), plaats het tandwiel (15) in het grootste cirkelvormige geheel in de tandwielhouder (14), sluit het deksel van de kom. De positie van de spiralizer moet onder de vultrechter zijn.

Start het apparaat om te zien of het apparaat goed werkt. Kies vervolgens MAX snelheid en start process spiralizer. Snijd eerst het voedsel in een lengte van 80-100 mm met een mes, snijd beide uiteinden plat. Het voedsel spijet aan het uiteinde van de stamper (19) met bolle ribben, plaats het voedsel dan in de vultrechter en druk op de stamper (19). Het voedsel zal langzaam naar beneden vallen en de gewenste vorm van het voedsel uitsnijden. Als het voedsel in de kom vol is, moet u het apparaat stoppen en het eruit halen.

Opmerking: wanneer u verschillende soorten voedsel verwerkt, moet u het mes reinigen voordat u van voedselsoort verandert. Het wordt aanbevolen dat de continue verwerkingstijd van het apparaat niet langer is dan 2 minuten.

REINIGING EN OPSLAG

1. Trek de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen tijdens het schoonmaken van het apparaat. Dompel de motorbasis (2) en het netsnoer niet onder in water.
2. Alle verwijderbare accessoires kunnen in water worden gereinigd, behalve de motorbasis (2), droog de natte delen na het reinigen.
3. Voor eenvoudige reiniging kunt u wat warm water en afwasmiddel toevoegen en een tijdje laten draaien bij het schoonmaken van de kom (3).
4. Plaats het apparaat altijd op een droge en luchtstroomplaats.
5. Gebruik GEEN hard (vast) reinigingsmiddel om krassen op het product te voorkomen.
6. Gebruik het apparaat NIET langer dan 2 minuten achter elkaar.
7. TWEE minuten AAN en DRIE minuten UIT, max. 5 cirkels, schakel het apparaat vervolgens uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

PROBLEEMOPLOSSEN

Probleem 1: Het apparaat werkt niet.

Oplossing : Zorg voor een correcte montage. Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten. Controleer of de netspanning is uitgevallen of dat er een stroomstoring is.

Probleem 2: Het apparaat stopt plotseling met werken.

Oplossing: De kom kan losraken tijdens een krachtige verwerking. Installeer het komdeksel opnieuw totdat u "klik" hoort.

Probleem 3: Motor draait, terwijl accessoires niet draaien.

Oplossing: Zorg ervoor dat de as (4 of 13) correct / netjes op de rotor in de kom is geïnstalleerd.

TECHNISCHE SPECIFICATIE:

Max. rotatie: 16500 tpm +/- 5%

Maximale capaciteit kom 3,5 liter voor droogvoer & 2,0 liter voor vloeistoffen

Vermogen: 1000W

Maximaal vermogen: 2000W

Voeding: 220-240V~ 50-60Hz

Eenheidsafmeting: 28x24x42cm

Bedrijfstijd: 2 minuten AAN en 3 minuten UIT, max. 5 cirkels, schakel het apparaat vervolgens uit en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.



We geven om het milieu. We vragen u om de kartonnen verpakkingen te storten bij het oud papier. Polyethyleen zakken (PE) storten in de container voor plastic. Versleten apparatuur afgeven bij het juiste verzamelpunt, als in het apparaat gevaarlijke elementen zitten kan dat een bedreiging zijn voor het milieu. Elektrisch apparaat moet worden geretourneerd om het hergebruik te verminderen. Als in het apparaat batterijen zitten, horen die verwijderd te worden en apart af te worden gegeven bij het juiste verzamelpunt.

РУССКИЙ

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Условия гарантии отличаются, если устройство используется в коммерческих целях.

1. Перед использованием продукта внимательно прочтите и всегда соблюдайте

следующие инструкции. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате неправильного использования.

2. Изделие разрешено использовать только в помещении. Не используйте продукт в каких-либо целях, несовместимых с его применением.

3. Допустимое напряжение 220-240 В, ~ 50/60 Гц. По соображениям безопасности не рекомендуется подключать несколько устройств к одной розетке.

4. Будьте осторожны при использовании в присутствии детей. Не позволяйте детям играть с изделием. Не позволяйте детям или людям, не знакомым с устройством, использовать его без присмотра.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта или знаний устройства только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они были проинструктированы о безопасном использовании устройства и осведомлены об опасностях, связанных с его использованием. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны чистить и обслуживать устройство, если им не исполнилось 8 лет и эти действия не выполняются под присмотром взрослых.

6. По окончании использования продукта всегда не забывайте осторожно вынимать вилку из розетки, придерживая ее рукой. Никогда не тяните за шнур питания !!!

7. Никогда не оставляйте изделие подключенным к источнику питания без присмотра. Даже если использование прерывается на короткое время, отключите его от сети, отключите питание.

8. Никогда не опускайте шнур питания, вилку или все устройство в воду. Никогда не подвергайте продукт воздействию атмосферных условий, таких как прямой солнечный свет, дождь и т. Д. Никогда не используйте продукт во влажных условиях.

9. Периодически проверяйте состояние кабеля питания. Если шнур питания поврежден, продукт следует заменить в специализированном сервисном центре, чтобы избежать опасных ситуаций.

10. Никогда не используйте продукт с поврежденным шнуром питания, если его уронили, повредили иным образом, или если он не работает должным образом. Не пытайтесь отремонтировать неисправный продукт самостоятельно, так как это может привести к поражению электрическим током. Всегда отправляйте поврежденное устройство в специализированный сервисный центр для его ремонта. Ремонт может выполняться только авторизованными специалистами сервисной службы. Неправильно выполненный ремонт может создать опасные ситуации для пользователя.

11. Никогда не кладите изделие на горячие или теплые поверхности или кухонные приборы, такие как электрическая духовка или газовая горелка, или рядом с ними.

12. Никогда не используйте продукт рядом с горючими веществами.

13. Не допускайте свисания шнура через край стойки.

14. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным дифференциальным током в электрической цепи.

15. Не погружайте моторный блок в воду.
16. Перед очисткой и снятием аксессуаров установите регулятор скорости в положение ВЫКЛ. И отсоедините шнур питания.
17. Перед эксплуатацией устройства проверьте, правильно ли установлены все детали и аксессуары.
18. При перемешивании горячих продуктов соблюдать особую осторожность, чтобы не пригореть. Не превышайте емкость 2000 мл.
19. Устройство предназначено для приготовления небольших объемов пищевых продуктов. Устройство не предназначено для промышленной обработки пищевых продуктов.

Описание продукта - Кухонный комбайн - Рисунок А

- | | |
|---|---|
| 1. Сенсорная панель управления | 2. Основание двигателя |
| 3. Чаша | 4. Приводной вал (большой) |
| 5. Держатель диска | 6. Диск для нарезки ломтиками |
| 7. Измельчающий диск - для толстой стружки | 8. Измельчающий диск - для мелкой стружки. |
| 9. Пункт | 10. Толкатель (не для функции спирализатора) |
| 11. Блок шлифовальных ножей | 12. Емкость шлифовального станка |
| 13. Вал шестерни (более узкий) | 14. Держатель шестерни |
| 15. Шестерня | 16. Нож для нарезки - для толстых лент. |
| 17. Лезвие для измельчения - для более толстых ниток (размер лапши лингвини). | |
| 18. Лезвие для тонкой шинковки - для более тонких ступеней (размер лапши спагетти). | |
| 19. Толкатель (только для функции спирализатора) | 20. Пластиковые протекторы ножа измельчителя. |
| 21. Лезвие измельчителя из нержавеющей стали | 22. Лезвие для замеса теста |
| 23. Двойной венчик | 24. Шпатель |

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (1):

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1A. Кнопка Пуск / Пауза | 1B. кнопка питания |
| 1C. Кнопка функции смузи | 1D. Кнопка функции измельчения мяса |
| 1E. Кнопка функции измельчения льда | 1F. Кнопка импульсной функции |
| 1G. ЖК-экран для отображения рабочего времени | 1H. Ручка регулировки скорости |
| 1J. Индикатор выбора скорости вручную (от MIN до MAX) | |

Сенсорные кнопки: кнопка питания (1B), кнопка функции Pulse (1F), кнопка измельчения льда (1E), кнопка измельчения мяса (1D), кнопка смузи (1C) и кнопка запуска / паузы (1A).).

Вы также можете выбрать скорость вручную, повернув ручку (1H) от «MIN» - самая низкая скорость до «MAX» - максимальная скорость, если вы не выбираете функции автоматического режима.

Ручной режим:

Нажмите кнопку питания (1B). Будет слышен одиночный звуковой сигнал. Выберите соответствующую скорость, вращая ручку (1H), можно использовать 7 скоростей от «MIN» - самая низкая скорость до «MAX» - максимальная скорость, светодиодный

индикатор (1J) показывает выбранную скорость. После подтверждения скорости нажмите кнопку Старт / Пауза (1A), чтобы запустить программу. Нажмите кнопку питания (1B), чтобы остановить программу и выключить устройство.

автомобильные режимы

доступно для функций: измельчение льда, смузи, измельчение мяса

Включите устройство, нажав кнопку питания (1B), затем выберите соответствующую кнопку между: функцией измельчения льда (1E), функцией смузи (1C) или функцией измельчения мяса (1D).

Мигающий значок показывает, что функция выбрана, нажмите кнопку Пуск / Пауза (1A), чтобы запустить выбранную программу. После начала работы ЖК-экран (1G) покажет обратный отсчет рабочего времени до завершения программы. Во время рабочего процесса в автоматическом режиме вы можете приостановить программу, нажав кнопку Старт / Пауза (1A), устройство может возобновить работу после повторного нажатия этой кнопки, машина продолжит работу до завершения программы.

Время работы каждого режима:

Режим измельчения льда: 1 минута, время отсчитывается от 60 секунд до 0 секунд, используйте чашу кухонного комбайна.

Режим измельчения мяса: 30 секунд, отсчет времени начинается с 30 секунд до 0 секунд, используйте чашу кухонного комбайна.

Режим смузи: 1 минута, время отсчитывается от 60 секунд до 0 секунд, используйте чашу кухонного комбайна.

Автоматические режимы иногда необходимо повторять, чтобы достичь ожидаемой консистенции обрабатываемой пищи.

Ручной режим: 2 минуты, время отсчитывается от 0 секунд до остановки через 2 минуты.

Кнопка Пуск / Пауза :

Нажмите эту кнопку (1A), чтобы приостановить работу, нажмите эту кнопку еще раз, чтобы продолжить работу, и войдите в режим ожидания без работы в течение 1 минуты.

импульсная функция :

Импульсная функция работает в ручном режиме, просто нажмите кнопку Pulse (1F) для запуска и отпустите, чтобы прекратить работу. Пока кнопка Pulse (1F) нажата, двигатель работает только.

Уведомление:

Если автоматический режим выбран, но не подтвержден (перед нажатием кнопки Пуск / Пауза (1A)), вы можете повернуть ручку (1H) в ручной режим. Затем выберите нужную функцию и запустите ее, нажав кнопку «Пуск / Пауза» (1A). Обратите внимание, что устройство автоматически выключится, если в течение 2 минут не будет предпринято никаких действий.

ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО

Это устройство оснащено защитным устройством от высокой температуры. Если температура станет слишком высокой, устройство автоматически выключится и возобновит работу после того, как двигатель достаточно остынет (примерно через 30 минут).

ФУНКЦИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ - Режущее лезвие (21) - установка в соответствии с рисунком С.

Стандартное время обработки составляет от 30 секунд до 1 минуты. Рекомендуемый объем одной порции продуктов, загружаемых в миску, составляет:

Шоколад ≤ 200 г

Сыр ≤ 350 г

Мясо ≤ 800 г

Овощи и специи 100 ~ 150 г

Фрукты 300 ~ 500г

Лук ≤ 800 г

ФУНКЦИЯ СМЕШИВАНИЯ - Мешалка (22) - установка в соответствии с рисунком С.

Стандартное время обработки пищи составляет от 20 секунд до 30 секунд. Рекомендуемый объем одной порции продуктов, загружаемых в миску, составляет:

Мука и другие ингредиенты ≤ 800 г (тесто для пиццы, тесто для блинов)

Мягкий сыр ≤ 800 г

Яйца ≤ 10шт (майонез)

Соотношение муки и воды при смешивании составляет 1: 0,6, это означает, что для достижения наилучшего эффекта на 100 г муки требуется 60 г воды.

ФУНКЦИЯ НАРЕЗАНИЯ И ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ - диски 6,7,8 - установка в соответствии с рисунком D.

Соберите диск для нарезки ломтиками (6), чтобы нарезать продукты ломтиками или шинковать капусту.

Установите измельчающий диск (7) - для толстой стружки. .

Установите измельчающий диск (8) - для мелкой стружки.

Стандартное время обработки - 1 минута.

После сборки запустите устройство, чтобы проверить, правильно ли оно работает. Затем остановите устройство и приготовьте еду.

Выберите режущий диск в соответствии с ингредиентами и необходимой формой нарезки.

Поместите выбранный диск в пластиковый держатель диска (5), затем установите его на ведущий вал (4), закройте крышку дежи (9) и зафиксируйте ее до щелчка. Вы можете приступить к обработке пищи, когда прибор заработает нормально. Если размер корма небольшой, поместите толкатель (10) на трубку для кормления, прижмите пищу толкателем (10) вниз. Если пища больше, чем поперечное сечение трубки для кормления, разрежьте ее на более мелкие кусочки, прежде чем помещать их в трубку для кормления, используйте толкатель (10), чтобы прижать пищу.

Не вдавливайте слишком большие куски пищи в загрузочную трубку и не нажимайте на толкатель (10) с силой. В этом случае нарежьте еду на более мелкие кусочки.

Советы :

В ручном режиме скорость может быть выбрана от 1 до 7 поворотной ручкой (1Н). Скорость от 1 до 7 - от медленной до быстрой.

Подходящую скорость можно выбрать в зависимости от мягкости пищи и необходимости ее обработки. Для мягких овощей и фруктов следует выбирать скорость с тихоходными передачами. Если пища не может быть обработана, немедленно переключитесь на более высокую передачу.

ФУНКЦИЯ ВЗБИВАНИЯ - двойной взбиватель (23) - установка в соответствии с рисунком E.

Рекомендуемый объем на одну порцию продуктов для двойного взбивания:

Яйцо: 2 ~ 10 штук, время: 30 ~ 70 секунд

Сливки 30% (холодные из холодильника для лучшего эффекта): 200 ~ 550 мл, время: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 секунд

Яичный белок: 3 ~ 5 штук, время: 180 ~ 240 секунд

Убедитесь, что ручка (1Н) находится в положении «0» скорости, подключите и используйте кнопку импульса (1F) 2-3 раза для предварительного смешивания. Затем выберите «максимальную» скорость взбивания.

ФУНКЦИЯ ШЛИФОВАНИЯ - Шлифовальный станок (11-12) - установка в соответствии с рисунком F.

Используя кофемолку, вы можете измельчить кофейные зерна, орехи, миндаль, семена (льняное, подсолнечное и т. Д.), Специи (перец, тмин и т. Д.), Сахар в сахарную пудру и т. Д.

1. Удерживая ножевой блок кофемолки (11), поверните его по часовой стрелке, чтобы отделить его от контейнера кофемолки (12).
2. Переверните контейнер кофемолки (12) так, чтобы край был направлен вверх, затем поместите ингредиенты в контейнер (12) и закрепите его на блоке лезвий кофемолки (11), повернув блок лезвий (11) против часовой стрелки.
3. Установите кофемолку (11 + 12) на основание двигателя (2) и затем поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
4. Используйте настройку импульса 1-2 раза для предварительного измельчения, затем выберите **МАКСИМАЛЬНУЮ** скорость измельчения.
5. Не включайте кофемолку непрерывно более 15 секунд. Перед следующим использованием дайте мотору остыть в течение 1 минуты.

Внимание: не кладите слишком много ингредиентов, превышающих половину чашки (75 г кофейных зерен), и убедитесь, что кофемолка надежно закреплена, в противном случае ингредиенты могут вылиться из емкости во время работы.

ФУНКЦИЯ SSPIRALIZER - Спирализатор (13-19) - установка в соответствии с рисунком G.

Функция спирализатора состоит в том, чтобы нарезать продукты различной формы, например: макароны для спагетти, макароны лингвини или овощные спирали для украшения ваших блюд. Виды обработки пищевых продуктов:

- более зрелые: свекла, картофель, морковь
- сырые: огурцы, кабачки и т. д.

Установите емкость для обработки (2) на основание двигателя (1), поверните по часовой стрелке, чтобы она надежно зафиксировалась. Поместите зубчатый вал (более узкий) (13) на ротор внутри барабана, установите его вертикально. Поместите держатель шестерни (14) в чашу, есть только одно положение, позволяющее правильно его зафиксировать. Правильное положение показано на рисунке G. Держатель шестерни (14) должен располагаться в чаше на вогнутой стороне! Держатель шестерни (14) имеет 3 отверстия, самое большое целое должно располагаться рядом с держателем дежи.

Выберите лопасти спирализатора (16, 17 или 18), которые вы хотите, вставьте в шестерню (15), затем поместите шестерню (15) в самый большой круг в держателе шестерни (14), закройте крышку стакана. Положение спирализатора должно быть ниже трубки подачи.

Запустите устройство, чтобы убедиться, что оно работает правильно. Затем выберите **МАКСИМАЛЬНУЮ** скорость и запустите спирализатор. Сначала разрежьте продукт ножом на отрезки длиной 80-100 мм, срежьте оба конца до плоского состояния. Пищевой продукт протыкается на конце толкателя (19) выпуклыми ребрами, затем помещает пищу в подающую трубку и нажимает на толкатель (19). Пища медленно опускается вниз и вырезает пищу желаемой формы. Если еда в миске полна, необходимо остановить устройство и вынуть ее.

Примечание. При обработке различных продуктов очистите лезвие перед сменой продукта. Рекомендуется, чтобы время

непрерывной обработки устройства не превышало 2 минут.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

1. Во избежание поражения электрическим током во время чистки устройства отсоединяйте шнур питания, не погружайте основание двигателя (2) и шнур питания в воду.
2. Все съемные аксессуары можно мыть в воде, за исключением основания двигателя (2), после очистки просушите влажные части.
3. Для облегчения очистки вы можете добавить немного теплой воды с моющим средством и дать ему немного поработать при очистке чаши (3).
4. Всегда размещайте прибор в сухом и прохладном месте.
5. НЕ используйте твердые (твердые) моющие средства, чтобы не поцарапать продукт.
6. НЕ используйте устройство более 2 минут подряд.
7. ДВА минуты ВКЛЮЧЕНИЯ и ТРИ минуты ВЫКЛЮЧЕНИЯ, максимум 5 кругов, затем выключите устройство и дайте ему остыть до комнатной температуры.

ПОИСК ПРОБЛЕМЫ

Проблема 1: устройство не работает.

Решение: Обеспечьте правильную сборку. Убедитесь, что вилка питания вставлена правильно. Проверьте, не отключилась ли сеть или нет электричества.

Проблема 2: Устройство внезапно перестает работать.

Решение: Чаша может расшататься во время интенсивной обработки. Установите крышку чаши на место до щелчка.

Проблема 3: Двигатель работает, а аксессуары не работают.

Решение: убедитесь, что вал (4 или 13) правильно установлен на ротор внутри чаши.

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Максимальное вращение: 16500 об / мин +/- 5%

Максимальная емкость чаши 3,5 литра для сухих кормов и 2,0 литра для жидкостей.

Мощность: 1000 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Единица измерения: 28x24x42 см

Время работы: 2 минуты ВКЛ и 3 минуты ВЫКЛ, максимум 5 кругов, затем выключите прибор и дайте ему остыть до комнатной температуры.



Заботясь об окружающей среде. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидывайте в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находятся батареи, их надо вынуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидывать в резервуар для коммунальных отходов!



SVENSKA

SÄKERHETSVILLKOR. VIKTIGA INSTRUKTIONER OM ANVÄNDNINGSSÄKERHET LÄS VÄNLIGT OCH HÅLL FÖR FRAMTIDA HÄNVISNINGAR

Garantivillkoren är olika om enheten används i kommersiellt syfte.

1. Läs noga innan du använder produkten och följ alltid följande instruktioner. Tillverkaren ansvarar inte för skador på grund av missbruk.

2. Produkten ska endast användas inomhus. Använd inte produkten för något syfte som inte är kompatibelt med dess användning.
3. Den tillämpliga spänningen är 220-240V, ~ 50 / 60Hz. Av säkerhetsskäl är det inte lämpligt att ansluta flera enheter till ett eluttag.
4. Var försiktig när du använder barn. Låt inte barnen leka med produkten. Låt inte barn eller personer som inte känner till enheten använda den utan tillsyn.
5. **WARNING:** Denna enhet får användas av barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer utan erfarenhet eller kunskap om enheten, endast under överinseende av en person som är ansvarig för deras säkerhet, eller om de instruerades om säker användning av enheten och är medvetna om farorna med dess användning. Barn ska inte leka med enheten. Rengöring och underhåll av apparaten bör inte utföras av barn, om de inte är över 8 år och dessa aktiviteter utförs under övervakning.
6. När du har använt produkten ska du alltid komma ihåg att ta försiktigt ut kontakten från eluttaget som håller uttaget med handen. Dra aldrig i strömkabeln !!!
7. Lämna aldrig produkten ansluten till strömkällan utan tillsyn. Även om användningen avbryts under en kort tid, stäng av den från nätverket, koppla ur strömmen.
8. Lägg aldrig strömkabeln, kontakten eller hela enheten i vattnet. Utsätt aldrig produkten för atmosfäriska förhållanden som direkt solljus eller regn osv. Använd aldrig produkten under fuktiga förhållanden.
9. Kontrollera strömkabelns tillstånd regelbundet. Om strömkabeln är skadad ska produkten bytas mot en professionell serviceplats för att undvika farliga situationer.
10. Använd aldrig produkten med en skadad strömkabel eller om den tappats eller skadats på något annat sätt eller om den inte fungerar som den ska. Försök inte reparera den defekterade produkten själv eftersom den kan leda till elektriska stötar. Vänd alltid den skadade enheten till en professionell serviceplats för att reparera den. Alla reparationer kan endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Reparationen som gjordes felaktigt kan orsaka farliga situationer för användaren.
11. Placera aldrig produkten på eller i närheten av heta eller varma ytor eller köksutrustning som elugn eller gasbrännare.
12. Använd aldrig produkten nära brännbara ämnen.
13. Låt inte sladden hänga över bänkens kant.
14. För ytterligare skydd rekommenderas det att installera en jordfelsbrytare (RCD) med en märkström i strömkretsen.
15. Sänk inte ner motorenheten i vatten.
16. Innan du rengör och tar bort tillbehör ställer du hastighetsreglaget i OFF-läge och kopplar bort strömkabeln.
17. Kontrollera om alla delar och tillbehör är korrekt monterade innan du använder enheten.
18. Var försiktig för att undvika bränning under blandning av heta produkter. Överskrid inte kapaciteten på 2000 ml.
19. Enheten har utformats för att bereda små mängder livsmedel. Enheten är inte avsedd för industriell livsmedelsbearbetning.

Produktbeskrivning - Matberedare - Figur A

- | | |
|---|--|
| 1. Tryck på kontrollpanelen | 2. Motorbas |
| 3. Skål | 4. Körshalv (större) |
| 5. Skivhållare | 6. Skivskiva |
| 7. Strimlad skiva - för tjocka spån | 8. Strimlad skiva - för fina spån |
| 9. Lock | 10. Pusher (ej för spiraliseringsfunktion) |
| 11. Kvambladsenhet | 12. Kvarnbehållare |
| 13. Växelaxel (mindre) | 14. Växelhållare |
| 15. Redskap | 16. Skivblad - för tjocka band |
| 17. Strimlingskniv - för tjockare trådar (storlek Linguine nudlar) | |
| 18. Fint rivningsblad - för tunnare slitbanor (storlek Spagetti nudlar) | |
| 19. Pusher (endast för spiraliseringsfunktion) | 20. Chopperblad plasticskydd |
| 21. Knivblad av rostfritt stål | 22. Knådblåd |
| 23. Dubbelvispning | 24. Spatel |

RÖRKONTROLLPANEL (1):

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1A. Start / Paus -knapp | 1B. Strömknappen |
| 1C. Smoothie -funktionsknapp | 1D. Funktionsknapp för köthackning |
| 1E. Ice crush -funktionsknapp | 1F. Pulsfunktionsknapp |
| 1G. LCD -skärm för arbetstidspresentation | 1H. Hastighetsregleringsknapp |
| 1J. Manuell hastighetsindikator (från MIN till MAX) | |

Peksknapparna är: strömbrytaren (1B), pulsfunktionsknappen (1F), iskrossningsknappen (1E), köttkötsknappen (1D), smoothieknappen (1C) och knappen Start / paus (1A)).

Du kan också välja hastighet manuellt genom att vrida ratten (1H) från "MIN" - långsammaste hastighet till "MAX" - maxhastighet, om du inte väljer autolägesfunktionerna.

Manuellt läge:

Tryck på strömbrytaren (1B). Enstaka pip hörs. Välj den relaterade hastigheten genom att vrida på ratten (1H), 7 hastigheter kan användas från "MIN" - långsammaste hastighet till "MAX" - maxhastighet, LED -indikatorn (1J) visar vald hastighet. När hastigheten är bekräftad, tryck på Start / Paus -knappen (1A) för att starta programmet. Tryck på strömbrytaren (1B) för att stoppa programmet och stänga av enheten.

Autolägen

tillgänglig för funktioner: Ice crush, Smoothie, Köthackning

Slå på enheten genom att trycka på strömbrytaren (1B) och välj sedan den relaterade knappen mellan: Ice crush -funktion (1E) eller Smoothie -funktion (1C) eller köthackningsfunktion (1D).

Den blinkande ikonen visar att funktionen är vald, tryck på Start / Paus -knappen (1A) för att starta valt program. När arbetet har påbörjats visar LCD -skärmen (1G) nedräkningstiden tills programmet är klart. Under arbetsprocessen för autoläge kan du pausa programmet genom att trycka på Start / Paus -knappen (1A), enheten kan fortsätta att fungera när den här knappen trycks igen, maskinen fortsätter att

arbeta tills programmet är klart.

Driftstiden för varje läge:

Ice crush mode: 1 minut, tiden räknar ner från 60 sekunder och stannar vid 0 sekunder, använd matberedarskål.

Kötthackningsläge: 30 sekunder, tiden räknar ner från 30 sekunder och stannar vid 0 sekunder, använd matberedaren.

Smoothie -läge: 1 minut, tiden räknar ner från 60 sekunder och stannar vid 0 sekunder, använd matberedaren.

Autolägen måste någon gång upprepas för att nå den förväntade konsistensen hos maten som bearbetas.

Manuellt läge: 2 minuter, tiden räknas upp från 0 sekunder och stannar vid 2 minuter.

Start / Paus -knapp:

Tryck på den här knappen (1A) för att pausa under arbetet, tryck på den här knappen igen för att fortsätta arbetet och gå in i standbyläge utan drift under 1 minut.

Pulsfunktion:

Pulsfunktionen drivs i manuellt läge, tryck bara på pulsknappen (1F) för att starta och släppa för att sluta fungera. Under den period som pulsknappen (1F) trycks in fungerar motorn bara.

Lägga märke till:

När autoläget väljs men inte bekräftats (innan du trycker på Start / Paus -knappen (1A)) kan du vrida ratten (1H) till manuellt läge. Välj sedan den funktion du behöver och starta funktionen genom att trycka på Start / Paus -knappen (1A). Observera att enheten stängs av automatiskt om det inte sker några ytterligare åtgärder inom 2 minuter.

SKYDDSENHET

Denna enhet är utrustad med en skyddsanordning mot hög temperatur. Om temperaturen blir för hög stängs enheten av automatiskt och återupptar driften efter att motorn har svalnat tillräckligt (efter cirka 30 minuter).

HACKARFUNKTION - Hackblad (21) - installation enligt figur C.

Standard behandlingstid är från 30 sekunder till 1 minut. Föreslagen volym i en sats mat som läggs i skålen är:

Choklad ≤ 200 g

Ost ≤ 350g

Kött ≤ 800g

Grönsaker & kryddor 100 ~ 150g

Frukt 300 ~ 500g

Lök ≤ 800g

BLANDNINGSFUNKTION - Knädblad (22) - installation enligt figur C.

Standard matbehandlingstid är från 20 sekunder till 30 sekunder. Föreslagen volym i en sats mat som läggs i skålen är:

Mjöl och andra ingredienser ≤ 800 g (pizzadeg, pannkakdeg)

Mjuk ost ≤ 800g

Ägg ≤ 10st (majonnäs)

Förhållandet mellan mjöl och vatten under blandning är 1: 0,6, betyder att 100 g mjöl behöver 60 g vatten för att få bästa effekt.

SKÄRNING OCH RYGGNINGSFUNKTION - skivor 6,7,8 - installation enligt figur D.

Montera skivskivan (6) för att skära maten i skivor eller strimla kålen.

Montera strimlad skiva (7) - för tjocka spån. .

Montera strimlad skiva (8) - för fina spån.

Standard behandlingstid är 1 minut.

Efter montering startar du enheten för att se om enheten fungerar korrekt. Stoppa sedan enheten och förbered mat.

Välj bladskivan efter ingredienser och önskad skärform.

Sätt den valda skivan i plastskivhållaren (5), sätt den sedan i drivaxeln (4), stäng skålkåpan (9) och lås den väl för att höra "klick". Du kan börja bearbeta maten när enheten fungerar normalt. Om maten är liten bör du placera påsaren (10) på matningsröret, trycka ner maten med påsaren (10). Om maten är större än matningsrörets tvärsnitt, skär maten i mindre bitar innan du lägger den i matningsröret, använd pusher (10) för att trycka på maten.

Pressa inte in för stora livsmedel i matningsröret och tryck inte på skjutaren (10) med kraft. Skär i så fall maten i mindre bitar.

Tips:

I det manuella läget kan hastigheten väljas från 1 till 7 med vridknappen (1H). Hastigheten 1 till 7 är från långsam till snabb. Lämplig hastighet kan väljas beroende på matens mjukhet och behovet av att bearbeta maten. För mjuk frukt och grönsaker bör väljas hastighet med lågvarviga växlar. Vänd omedelbart till en högre hastighet om maten inte kan bearbetas.

PISKFUNKTION - Dubbelslagare (23) - installation enligt figur E.

Föreslagen volym per matsats för dubbelvisp:

Ägg: 2 ~ 10 bitar, tid: 30 ~ 70 sekunder

Kräm 30% (kallt från kylskåpet för bästa effekt): 200 ~ 550ml, tid: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekunder

Äggvita: 3 ~ 5 bitar, tid: 180 ~ 240 sekunder

Se till att vredet (1H) är i läge "0", sätt i kontakten och använd pulsknappen (1F) 2-3 gånger som förblandning. Välj sedan "max" hastighet för vispning.

SLIPFUNKTION - Kvarn (11-12) - installation enligt figur F.

Med hjälp av kvarnen kan du mala kaffeböner, nötter, mandel, frön (linfrö, solros, etc.), kryddor (peppar, kummin etc.), socker till strösocker etc.

1. Håll kvar kvarnenheten (11) och vrid den medurs för att separera den från kvarnen (12).

2. Vänd kvarnbehållaren (12) för att göra kanten vänd uppåt, lägg sedan ingredienserna i behållaren (12) och fäst den på kvarnen (11) genom att vrida knivenheten (11) moturs.

3. Placera kvarnen (11 + 12) på motorbasen (2) och vrid den medurs tills den låses på plats.

4. Använd pulsinställningen 1-2 gånger som förslipning, välj sedan MAX-hastighet för slipning.

5. Använd inte kvarnen kontinuerligt i mer än 15 sekunder. Låt motorn svalna i 1 minut före nästa användning.

Varning: Lägg inte för mycket ingredienser som överstiger en halv kopp (75 g kaffeböner) och se till att kvarnen sitter ordentligt, annars kan ingredienserna rinna ut ur behållaren under drift.

SSPIRALIZER FUNCTION - Spiralizer (13-19) - installation enligt figur G.

Spiralisatorns funktion är att skära maten i olika former som: spagettipasta, Linguine -pasta eller grönsaksspiraler för att dekorera dina rätter. Bearbetning av livsmedelssorter:

- bolied: rödbetor potatis, morötter

- rå: gurka, zucchini ect.

Placera bearbetningsskålen (2) på motorbasen (1), vrid medurs för att fixera den ordentligt. Placera växelaxeln (mindre) (13) på rotorn inuti skålen, placera den vertikalt. Placera kugghållaren (14) i skålen, det finns bara en position som gör det möjligt att fixa den ordentligt. Korrekt position visas på bilden med figur G. Växelhållaren (14) ska placeras i skålen på den konkava sidan! Växelhållaren (14) har 3 helheter, den största helheten ska placeras bredvid skålens hållare.

Välj spiraliseringsbladen (16, 17 eller 18) du vill, skjut in den i växeln (15), placera sedan växeln (15) i den största cirkeln i växelhållaren (14), stäng skålkåpan. Spiraliserarens position bör vara under matningsröret.

Starta enheten för att se om enheten fungerar korrekt. Välj sedan MAX -hastighet och starta processen spiralizer. Skär först maten i 80-100 mm längd med kniv, skär båda ändarna till platta. Livsmedelsbelastningen på änden av påskjutaren (19) med konvexa revben, lägg sedan maten i matningsröret och tryck på påsaren (19). Maten kommer långsamt att falla ner och skära ut önskad matform. Om maten i skålen är full måste du stoppa enheten och ta ut den.

Obs: Vid bearbetning av olika livsmedel, rengör bladet innan du ändrar mattyp. Det rekommenderas att enhetens kontinuerliga behandlingstid inte överstiger 2 minuter.

RENGÖRING OCH LAGRING

1. Koppla ur nätsladden för att skydda mot elektriska stötar medan du rengör enheten, sänk inte ned motorbasen (2) och dra den i vatten.
2. Alla löstagbara tillbehör kan rengöras i vatten utom motorbotten (2), torka de våta delarna efter rengöring.
3. För enkel rengöring kan du lägga i lite varmt vatten och diskmedel och låta det rinna ett tag när du rengör skålen (3).
4. Placera alltid enheten på en torr och luftflödig plats.
5. Använd INTE hårt (fast) tvättmedel för att undvika repor på produkten.
6. ANVÄND INTE enheten mer än 2 minuter i sträck.
7. TVÅ minuter PÅ och TRE minuter AV, max. 5 cirklar, stäng sedan av enheten och låt den svalna till rumstemperatur.

FELSÖKNING

Problem 1: Enheten fungerar inte.

Lösning: Se till att den är korrekt monterad. Se till att nätkontakten är korrekt ansluten. Kontrollera om elnätet har löst ut eller om det är strömavbrott.

Problem 2: Enheten slutar köra plötsligt.

Lösning: Skålen kan lossna under kraftig bearbetning. Sätt tillbaka skålkåpan tills du hör "klick".

Problem 3: Motorn går medan tillbehören inte går.

Lösning: Se till att axeln (4 eller 13) är korrekt / tiondel installerad på rotorn inuti skålen.

TEKNISK SPECIFIKATION

Max rotation: 16500 rpm +/- 5%

Skålens maximala kapacitet 3,5 liter för torrfooder och 2,0 liter för vätskor

Effekt: 1000W

Max effekt: 2000W



Vi sköter om miljön. Överlämna förpackningar i kartong till pappersavfall. Polyetylensäcker (PE) slängs i avfallsbehållare för plast. Man bör lämna en gammal apparat till en riktig återvinningscentral, eftersom farliga komponenter i apparaten kan orsaka fara till miljön. En elektrisk apparat bör lämnas för att minska förnyad användning av denna. Om apparaten innehåller batterier, bör man ta bort dem och lämna dem separat till återvinningscentraler.

SLOVENSKÝ

BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY. DŔLEŽITÉ POKYNY O BEZPEČNOSTI POUŽITIA PREČÍTAJTE SI PROSÍM POZORNE A UCHOVÁVAJTE PRE BUDÚCI ODKAZ

Záručné podmienky sa líšia, ak je prístroj používaný na komerčné účely.

1. Pred použitím produktu si pozorne prečítajte a vždy dodržiujte nasledujúce pokyny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené zneužitím.
2. Produkt sa má používať iba v interiéroch. Nepoužívajte výrobok na účel, ktorý nie je kompatibilný s jeho aplikáciou.
3. Použiteľné napätie je 220 - 240 V, ~ 50/60 Hz. Z bezpečnostných dôvodov nie je vhodné pripájať viac zariadení k jednej zásuvke.
4. Pri používaní v okolí detí buďte opatrní. Nenechajte deti hrať sa s výrobkom. Nedovoľte, aby ho bez dozoru používali deti alebo ľudia, ktorí ho nepoznajú.
5. **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo znalostí tohto zariadenia, iba pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, príp. ak boli poučení o bezpečnom používaní prístroja a sú si vedomí nebezpečenstiev spojených s jeho prevádzkou. Deti by sa s prístrojom nemali hrať. Čistenie a údržbu zariadenia by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a tieto činnosti sa nevykonávajú pod dohľadom.
6. Keď skončíte s používaním produktu, nezabudnite vždy jemne vytiahnuť zástrčku zo zásuvky a držať ju rukou. Nikdy neťahajte za napájací kábel !!!
7. Nikdy nenechávajte produkt pripojený k zdroju napájania bez dozoru. Aj keď je používanie na chvíľu prerušené, vypnite ho zo siete a odpojte napájanie.
8. Nikdy neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo celé zariadenie do vody. Produkt nikdy nevystavujte atmosférickým podmienkam, ako je priame slnečné svetlo alebo dážď, atď. Produkt nikdy nepoužívajte vo vlhkých podmienkach.
9. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak je napájací kábel poškodený, výrobok by mal byť vymenený v profesionálnom servise, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
10. Nikdy nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom, ak spadol alebo bol poškodený iným spôsobom alebo nefunguje správne. Nepokúšajte sa opraviť poškodený výrobok sami, pretože by to mohlo viesť k úrazu elektrickým prúdom. Poškodené zariadenie vždy opravte v autorizovanom servise. Všetky opravy môžu vykonávať iba autorizovaní servisní technici. Oprava, ktorá bola vykonaná nesprávne, môže pre používateľa spôsobiť nebezpečné situácie.
11. Výrobok nikdy nekladte na horúce alebo teplé povrchy alebo na kuchynské spotrebiče, ako je elektrická rúra alebo plynový horák, ani do jeho blízkosti.
12. Produkt nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých látok.

13. Nenechajte kábel visieť cez okraj pultu.
14. Kvôli dodatočnej ochrane sa odporúča do elektrického obvodu inštalovať prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prúdom.
15. Neponárajte agregát motora do vody.
16. Pred čistením a vyberaním príslušenstva nastavte ovládač rýchlosti do polohy OFF a odpojte napájací kábel.
17. Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sú všetky diely a príslušenstvo správne namontované.
18. Počas miešania horúcich produktov buďte opatrní, aby ste sa nespálili. Neprekračujte kapacitu 2 000 ml.
19. Prístroj bol navrhnutý na prípravu malého množstva potravinárskych výrobkov. Zariadenie nie je určené na priemyselné spracovanie potravín.

Popis produktu - Kuchynský robot - obrázok A

- | | |
|---|---|
| 1. Dotknite sa ovládacieho panela | 2. Základňa motora |
| 3. Misa | 4. Polička na šoférovanie (väčšia) |
| 5. Držiak disku | 6. Krájací kotúč |
| 7. Drviaci kotúč - na hrubé hobliny | 8. Drviaci kotúč - na jemné hobliny |
| 9. Veko | 10. Posúvač (nie pre funkciu spiralizátora) |
| 11. Jednotka brúsneho kotúča | 12. Nádoba mlynčeka |
| 13. Hriadeľ prevodovky (menší) | 14. Držiak prevodu |
| 15. Ozubené koliesko | 16. Krájací nôž - na hrubé stuhy |
| 17. Skartovacia čepeľ - na hrubšie nite (veľkosť nudlí Linguine) | |
| 18. Čepeľ na jemné strúhanie - na tenšie behúne (veľkosť rezancov Spagetti) | |
| 19. Zatiačovač (iba pre funkciu spiralizátora) | 20. Plastové chrániče nožov |
| 21. Nôž na sekanie z nehrdzavejúcej ocele | 22. Hnetací nôž |
| 23. Dvojitý šľahač | 24. Špachtľa |

Dotykový ovládací panel (1):

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1A. Tlačidlo štart / pauza | 1B. Vypínač |
| 1C. Funkčné tlačidlo smoothie | 1D. Funkčné tlačidlo sekania mäsa |
| 1E. Funkčné tlačidlo na drvenie ľadu | 1F. Tlačidlo pulznej funkcie |
| 1G. LCD obrazovka pre prezentáciu pracovného času | 1H. Ovládač rýchlosti |
| 1J. Ručný indikátor výberu rýchlosti (od MIN do MAX) | |

Dotykové tlačidlá sú: tlačidlo napájania (1B), tlačidlo funkcie pulzu (1F), tlačidlo na drvenie ľadu (1E), tlačidlo na sekanie mäsa (1D), tlačidlo na smoothie (1C) a tlačidlo štart / pauza (1A).

Rýchlosť môžete zvoliť aj manuálne otočením gombíka (1H) z polohy „MIN“ - najnižšia rýchlosť na „MAX“ - maximálna rýchlosť, ak nevyberiete funkcie automatického režimu.

Manuálny mód:

Stlačte vypínač (1B). Ozve sa jedno pípnutie. Otáčaním gombíka (1H) zvolíte príslušnú rýchlosť, je možné použiť 7 rýchlostí od „MIN“ - najpomalšie po „MAX“ - maximálne otáčky, LED indikátor (1J) zobrazuje zvolenú rýchlosť. Akonáhle je rýchlosť potvrdená, spustíte program stlačením tlačidla Štart / Pauza (1A). Program zastavte a vypnite zariadenie stlačením vypínača (1B).

Automatické režimy

K dispozícii pre funkcie: drvenie ľadu, smoothie, sekanie mäsa

Zapnite zariadenie stlačením vypínača (1B) a potom vyberte súvisiace tlačidlo medzi: funkciou drvenia ľadu (1E) alebo funkciou smoothie (1C) alebo sekaním mäsa (1D).

Blikajúca ikona ukazuje, že je zvolená funkcia, stlačením tlačidla Štart / Pauza (1A) spustíte zvolený program. Hneď ako sa práca spustí, na LCD displeji (1G) sa zobrazí odpočítavanie pracovného času, kým program neskončí. Počas pracovného procesu v automatickom režime môžete program pozastaviť stlačením tlačidla Štart / Pauza (1A), zariadenie môže pokračovať v činnosti, keď sa znova dotknete tohto tlačidla, práčka bude pokračovať v práci, kým sa program neskončí.

Prevádzková doba každého režimu:

Režim drvenia ľadu: 1 minúta, čas odpočítava od 60 sekúnd a zastaví sa na 0 sekundách, použite misku kuchynského robota.

Režim sekania mäsa: 30 sekúnd, čas odpočítava od 30 sekúnd a zastaví sa na 0 sekundách, použite misku kuchynského robota.

Režim smoothie: 1 minúta, čas odpočítava od 60 sekúnd a zastaví sa na 0 sekundách, použite misku kuchynského robota.

Automatické režimy sa niekedy musia opakovať, aby sa dosiahla očakávaná konzistencia spracovávaných potravín.

Manuálny režim: 2 minúty, čas sa odpočíta od 0 sekundy a zastaví sa o 2 minúty.

Tlačidlo štart / pauza :

Stlačením tohto tlačidla (1A) pozastavíte prácu, opätovným stlačením tlačidla pokračujete v práci a prejdete do pohotovostného režimu bez prevádzky na dobu 1 minúty.

Pulzná funkcia :

Pulzná funkcia sa prevádzkuje v manuálnom režime, stačí stlačiť tlačidlo Pulz (1F), aby sa spustilo, a pustením prestať fungovať. Po dobu stlačenia tlačidla Pulse (1F) motor funguje iba.

Upozornenie:

Akonáhle je zvolený automatický režim, ale nie je potvrdený (pred stlačením tlačidla Štart / Pauza (1A)), môžete prepnúť gombík (1H) do manuálneho režimu. Potom vyberte požadovanú funkciu a spustíte ju stlačením tlačidla Štart / Pauza (1A). Upozorňujeme, že ak do 2 minút nevykonáte žiadne ďalšie akcie, zariadenie sa automaticky vypne.

OCHRANNÉ ZARIADENIE

Toto zariadenie je vybavené ochranným zariadením proti vysokej teplote. Ak je teplota príliš vysoká, jednotka sa automaticky vypne a po dostatočnom vychladnutí motora (asi po 30 minútach) pokračuje v prevádzke.

FUNKCIA CHOPPER - sekací nôž (21) - inštalácia podľa obrázku C.

Štandardný čas spracovania je od 30 sekúnd do 1 minúty. Odporúčaný objem v jednej dávke jedla vloženého do misky je:

Čokoláda ≤ 200 g

Syr ≤ 350 g

Mäso ≤ 800 g

Zelenina a korenie 100 - 150 g

Ovocie 300 ~ 500 g

Cibuľa ≤ 800 g

FUNKCIA ZMIEŠANIA - Hnetací nôž (22) - inštalácia podľa obrázku C.

Štandardná doba spracovania potravín je od 20 sekúnd do 30 sekúnd. Odporúčaný objem v jednej dávke jedla vloženého do misky je:

Múka a ostatné prísady ≤ 800 g (cesto na pizzu, cesto na palacinky)

Mäkký syr ≤ 800 g

Vajcia ≤ 10 ks (majonéza)

Pomer múky k vode pri miešaní je 1: 0,6, čo znamená, že 100 g múky potrebuje 60 g vody, aby dosiahol najlepší účinok.

FUNKCIA ZMENŠOVANIA A SKRÝVANIA - disky 6,7,8 - inštalácia podľa obrázku D.

Zostavte kotúč na krájanie (6), aby ste nakrájali jedlo na plátky alebo nakrájajte kapustu.

Zostavte drviaci kotúč (7) - na hrubé hobliny. .

Zostavte drviaci kotúč (8) - na jemné hobliny.

Štandardná doba spracovania je 1 minúta.

Po zostavení spustíte zariadenie, aby ste zistili, či zariadenie funguje správne. Potom zariadenie zastavte a pripravte jedlo.

Vyberte si kotúč noža podľa prísad a požadovaného tvaru rezu.

Vložte vybraný disk do plastového držáka disku (5), potom ho usadíte do hnacieho hriadeľa (4), zatvorte kryt misky (9) a dobre ho zaistíte, aby ste počuli „cvaknutie“. Jedlo môžete začať spracovávať, keď zariadenie funguje normálne. Ak je veľkosť jedla malá, mali by ste umiestniť posúvač (10) na plniacu trubicu a potraviny zatlačiť nadol (10). Ak je jedlo väčšie ako prierez podávacej trubice, nakrájajte potraviny na menšie kúsky a potom ich vložte do podávacej trubice. Na stlačenie jedla použijete posúvač (10).

Nestláčajte príliš veľké kusy jedla do plniacej trubice a netlačte posúvač (10) silou. V takom prípade nakrájajte jedlo na menšie kúsky.

Tipy:

V manuálnom režime je možné zvoliť rýchlosť od 1 do 7 otočným gombíkom (1H). Rýchlosť 1 až 7 je od pomalého k rýchlemu. Príslušnú rýchlosť je možné zvoliť podľa mäkkosti jedla a potreby spracovania jedla. Pre mäkké ovocie a zeleninu by ste mali zvoliť rýchlosť s nízkootáčkovými prevodmi. Ak nie je možné jedlo spracovať, ihneď zaistíte vyšší stupeň.

FUNKCIA ŠÍPANIA - Dvojité šľahač (23) - inštalácia podľa obrázku E.

Odporúčaný objem na jednu dávku jedla pre dvojité šľahač:

Vajcia: 2 ~ 10 kusov, čas: 30 ~ 70 sekúnd

30% krém (pre najlepší účinok studený z chladničky): 200 ~ 550 ml, čas: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 sekúnd

Vaječný bielok: 3 ~ 5 kusov, čas: 180 ~ 240 sekúnd

Zaistíte, aby bol gombík (1H) v polohe „0“ rýchlosti, zapojte ho a 2-3 krát použijete impulzné tlačidlo (1F) na predbežné miešanie. Potom zvolíte „maximálnu“ rýchlosť šľahania.

FUNKCIA BRÚSENIA - Brúska (11-12) - inštalácia podľa obrázku F.

Pomocou mlynčeka môžete zomlieť kávové zrná, orechy, mandle, semená (ľanové, slnečnicové a pod.), Korenie (korenie, kmín a pod.),

Cukor na práškový cukor a pod.

1. Držte jednotku brúsneho kotúča (11) a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste ju oddelili od nádoby na mlynček (12).
2. Obráťte nádobu na mlynček (12) tak, aby okraj smeroval nahor, potom vložte ingrediencie do nádoby (12) a zaistíte ju na jednotke noža mlynčeka (11) otáčaním jednotky noža (11) proti smeru hodinových ručičiek.
3. Položte mlynček (11 + 12) na základňu motora (2) a potom ho otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na svoje miesto.
4. Na predbrúsenie použite nastavenie pulzu 1-2 krát, potom zvolte MAX rýchlosť na mletie.
5. Brúsku nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 15 sekúnd. Pred ďalším použitím nechajte motor 1 minútu vychladnúť.

Upozornenie: Nevkladajte priveľa prísad presahujúcich polovicu šálky (75 g zrnkovej kávy) a uistite sa, že je mlynček pevne pripevnený, inak by sa suroviny mohli počas prevádzky vyliat' z nádoby.

FUNKCIA SSPIRALIZÁTORA - Spiralizátor (13-19) - inštalácia podľa obrázku G.

Funkciou spiralizéra je krájanie potravín do rôznych tvarov, ako sú: špagety, cestoviny Linguine alebo zeleninové špirály na ozdobu vašich jedál. Druhy spracovania potravín:

- bolied: repa zemiaky, mrkva
- surové: uhorka, cuketa atď.

Umiestnite misku na spracovanie (2) na základňu motora (1), otáčaním v smere hodinových ručičiek ju pevne zafixujte. Umiestnite prevodový hriadeľ (menší) (13) na rotor vo vnútri misky, umiestnite ho zvisle. Vložte držiak ozubeného kolesa (14) do misky, existuje iba jedna poloha, ktorá umožňuje jeho správne upevnenie. Správna poloha je znázornená na obrázku s obrázkom G. Držiak prevodu (14) by mal byť umiestnený do misky na konkávnej strane! Držiak prevodu (14) má 3 celky, najväčší celok by mal byť umiestnený vedľa držiaka misky.

Vyberte požadované čepele spiralizátora (16, 17 alebo 18), zasuňte ich do ozubeného kolesa (15), potom vložte ozubené koleso (15) do najväčšieho kruhu v držiaku (14), zatvorte kryt misky. Poloha spiralizátora by mala byť pod prírodnou trubicou.

Spustíte zariadenie, aby ste zistili, či zariadenie funguje správne. Potom zvolte MAX rýchlosť a spustíte proces spiralizátora. Jedlo najskôr nakrájajte nožom na dĺžku 80-100 mm a oba konce nakrájajte na plocho. Jedlo napichnite na koniec posúvača (19) s konvexnými rebrami, potom vložte jedlo do podávacej trubice a zatlačte posúvač (19). Potraviny pomaly klesnú a vyrežú požadovaný tvar jedla. Ak je jedlo v miske plné, potrebujete zastaviť zariadenie a vybrať ho.

Poznámka: Pri spracovaní rôznych potravín vyčistite čepeľ pred zmenou druhu potraviny. Odporúčame, aby doba nepretržitého spracovania zariadenia nepresiahla 2 minúty.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

1. Pri čistení zariadenia odpojte napájací kábel, aby bol chránený pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte podstavec motora (2) a napájací kábel do vody.
2. Všetko odnímateľné príslušenstvo je možné čistiť vo vode okrem základne motora (2), mokré časti po vyčistení osušte.
3. Aby sa čistenie uľahčilo, môžete doň vložiť trochu teplej vody a saponátu a nechať ho chvíľu bežať pri čistení misky (3).
4. Zariadenie vždy umiestnite na suché a prúdiace miesto.
5. NEPOUŽÍVAJTE tvrdý (tuhý) prací prostriedok, aby ste predišli poškríabaniu produktu.
6. NEPOUŽÍVAJTE zariadenie dlhšie ako 2 minúty.
7. DVE minúty zapnuté a tri minúty vypnuté, max. 5 kruhov, potom zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém 1: Zariadenie nefunguje.

Riešenie: Zaisťte správnu montáž. Uistite sa, že je elektrická zástrčka správne zapojená. Skontrolujte, či sa nerozpojila sieťová zásuvka alebo či nedošlo k výpadku napájania.

Problém 2: Zariadenie náhle prestane fungovať.

Riešenie: Miska sa môže počas dynamického spracovania uvoľniť. Namontujte späť kryt misky, kým nebudete počuť „kliknutie“.

Problém 3: Motor beží, pričom príslušenstvo nebeží.

Riešenie: Uistite sa, že hriadeľ (4 alebo 13) je na rotore vo vnútri misky nainštalovaný správne / desiaty.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Maximálne otáčky: 16500 ot/min +/- 5%

Maximálny objem misky 3,5 litra na suché jedlo a 2,0 litra na tekutiny

Výkon: 1000W

Maximálny výkon: 2000W

Napájanie: 220-240V ~ 50-60Hz

Rozmery jednotky: 28 x 24 x 42 cm

Prevádzková doba: 2 minúty ZAPNUTÉ a 3 minúty VYPNUTÉ, max. 5 kruhov, potom zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.



Skrbimo za okolje. Kartonska embalaža, prosim darovati na odpadni papir. Polietilenske vreče (PE) mečite v posoda za plastiko. Dotrajane naprave je treba vrniti na ustrezno zbirno mesto, ker vsebovane v napravo nevarne elemente lahko predstavljajo nevarnost za okolje. Električna naprava je treba vrniti kakor, da se omeji njegovo ponovno uporabo in izkoriščenost. Če naprava vsebuje baterio, je treba odstraniti in ločeno dati nazaj na mesta skladiščenja.

СРПСКИ

БЕЗБЕДНОСНИ УСЛОВИ. ВАЖНА УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ УПОТРЕБЕ МОЛИМ ВАС ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ И ЧУВАЈТЕ БУДУЋУ РЕФЕРЕНЦУ

Гарантни услови се разликују ако се уређај користи у комерцијалне сврхе.

1. Пре употребе производа, пажљиво прочитајте и увек се придржавајте следећих упутстава. Произвођач није одговоран за било какву штету због злоупотребе.
2. Производ се користи само у затвореном. Не користите производ у било коју сврху која није компатибилна са његовом применом.
3. Прихватљиви напон је 220-240В, ~ 50 / 60Хз. Из сигурносних разлога није прикладно повезивати више уређаја у једну утичницу.
4. Будите опрезни када користите око деце. Не дозволите деци да се играју са производом. Не дозволите деци или људима који не познају уређај да га користе без надзора.
5. УПОЗОРЕЊЕ: Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе смањене физичке, сензорне или менталне способности, или особе без искуства или знања о уређају, само под надзором особе одговорне за њихову безбедност, или ако су упућени на безбедну употребу уређаја и ако су свесни опасности повезаних са његовим радом. Деца се не би смела играти са уређајем. Чишћење и одржавање уређаја не би смела да обављају деца, осим ако су старија од 8 година и ове активности се обављају под надзором.
6. Када завршите са употребом производа, увек не заборавите да руком пажљиво

извадите утикач из утичнице која држи утичницу. Никада не повлачите кабл за напајање !!!

7. Никада не остављајте производ прикључен на извор напајања без надзора. Чак и када је употреба прекинута на кратко, искључите је са мреже и искључите напајање.

8. Никада не стављајте кабл за напајање, утикач или читав уређај у воду. Никада не излажите производ атмосферским условима као што су директна сунчева светлост, киша итд. Никада не користите производ у влажним условима.

9. Повремено проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, производ треба преусмерити на место за професионалне сервисе како би се избегле опасне ситуације.

10. Никада не користите производ са оштећеним каблом за напајање или ако је пао или оштећен на било који други начин или ако не ради исправно. Не покушавајте сами поправити оштећени производ јер то може довести до струјног удара. Увек окрените оштећени уређај на место професионалног сервиса како бисте га поправили. Све поправке могу извршити само овлашћени сервисни стручњаци. Поправак који је погрешно изведен може за корисника да изазове опасне ситуације.

11. Никада не стављајте производ на или близу вруће или топле површине или кухињских уређаја попут електричне пећнице или горионика на гас.

12. Никада не користите производ близу запаљивих материја.

13. Не дозволите да кабл виси преко ивице пулта.

14. За додатну заштиту, пожељно је у електрични круг уградити уређај за преосталу струју (РЦД) са номиналном преосталом струјом.

15. Не потапајте моторну јединицу у воду.

16. Пре чишћења и уклањања додатне опреме поставите контролу брзине у положај ОФФ и ископчајте кабл за напајање.

17. Пре рада са уређајем проверите да ли су сви делови и додаци правилно монтирани.

18. Током мешања врућих производа будите изузетно опрезни како бисте избегли сагоревање. Не прелазите капацитет од 2000 мл.

19. Уређај је дизајниран за припрему малих количина прехранбених производа. Уређај није намењен за индустријску прераду хране.

Опис производа - Кухињски комбајн - Слика А

1. Додирните контролну таблу

2. Основа мотора

3. Здела

4. Кола за вожњу (већа)

5. Држач диска

6. Диск за резање

7. Диск за уситњавање - за дебље струготине

8. Диск за уситњавање - за фино стругање

9. Поклопац

10. Гурач (није за функцију спирализатора)

11. Јединица сечива брусилице

12. Контејнер брусилице

13. Зупчasto вратило (мање)

14. Носач зупчаника

15. Зупчаник

16. Сечиво за сечење - за дебеле траке

17. Сечиво за сецкање - за дебље нити (величина Лингуине резанци)

- | | | |
|--|-------------------------------|--|
| 18. Оштрица за фино сецкање - за тање газне површине (величина спагетти резанци) | 20. Пластични штитници сечива | 21. Оштрица сецкалице од нерђајућег челика |
| 19. Гурач (само за функцију спирализатора) | 22. Оштрица за гњечење | 23. Дупла батина |
| | | 24. Лопатица |

ДОДИРНА УПРАВЉАЧКА ПЛОЧА (1):

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1А. Дугме Старт / Пауза | 1В. Дугме за укључивање |
| 1С. Дугме за функцију Смоотхие | 1Д. Дугме за функцију сецкања меса |
| 1Е. Дугме за функцију дробљења леда | 1Ф. Дугме са функцијом пулса |
| 1Г. ЛЦД екран за презентацију радног времена | 1Н. Дугме за регулисање брзине |
| 1Ј. Индикатор одабира брзине ручно (од МИН до МАКС) | |

Тастери на додир су: дугме за напајање (1Б), дугме за функцију пулса (1Ф), дугме за дробљење леда (1Е), дугме за сецкање меса (1Д), дугме за смоотхие (1Ц) и дугме за покретање / паузирање (1А).

Брзину можете изабрати и ручно окретањем дугмета (1Х) са „МИН“ - најспорија брзина на „МАКС“ - максимална брзина, ако не изаберете функције аутоматског режима.

Ручни начин рада:

Притисните дугме за напајање (1Б). Чуће се појединачни звучни сигнал. Одаберите одговарајућу брзину окретањем дугмета (1Х), 7 брзина се може користити од „МИН“ - најспорија брзина до „МАКС“ - максимална брзина, ЛЕД индикатор (1Ј) приказује изабрану брзину. Када се брзина потврди, притисните дугме Старт / Пауза (1А) да бисте покренули програм. Притисните дугме за напајање (1Б) да бисте зауставили програм и искључили уређај.

Аутоматски режими

доступно за функције: Црусх Ице, Смоотхие, Месо сецкање

Укључите уређај притиском на дугме за напајање (1Б), а затим изаберите одговарајуће дугме између: функције дробљења леда (1Е) или функције глатког напитка (1Ц) или функције сецкања меса (1Д).

Трепћућа икона показује да је функција изабрана, притисните дугме Старт / Пауза (1А) да бисте покренули изабрани програм. Када рад почне, ЛЦД екран (1Г) ће приказивати одбројавање радног времена до завршетка програма. Током процеса рада у аутоматском режиму, можете паузирати програм притиском на дугме Старт / Пауза (1А), уређај може наставити са радом када се поново притисне ово дугме, машина ће наставити да ради док се програм не заврши.

Време рада сваког режима:

Режим дробљења леда: 1 минут, време се одбројава од 60 секунди и зауставља на 0 секунди, користите посуду за обраду хране.

Режим сецкања меса: 30 секунди, време одбројава од 30 секунди и зауставља се на 0 секунди, користите чинију процесора хране.

Смоотхие режим: 1 минут, време се одбројава од 60 секунди и зауставља на 0 секунди, користите чинију процесора хране.

Аутоматске начине рада понекад је потребно поновити како би се постигла очекивана конзистенција хране која се обрађује.

Ручни режим: 2 минута, време се рачуна од 0 секунди и зауставља на 2 минута.

Дугме Старт / Пауза:

Притисните ово дугме (1А) за паузу током рада, притисните ово дугме поново за наставак рада и уђите у режим приправности

без рада у трајању од 1 минута.

Пулсна функција:

Фулкција пулса ради у ручном режиму, само притисните дугме Пулсе (1Ф) за покретање и отпуштање да бисте престали са радом. Током притиска на дугме Пулсе (1Ф), мотор ради само.

Објава:

Након што је аутоматски режим одабран, али није потврђен (пре него што притиснете дугме Старт / Пауза (1А)), можете окренути дугме (1Х) у ручни режим. Затим одаберите жељену функцију и покрените је притиском на дугме Старт / Пауза (1А). Имајте на уму да ће се уређај аутоматски искључити ако у року од 2 минуте не предузмете додатне радње.

УРЕЂАЈ ЗА ЗАШТИТУ

Овај уређај је опремљен заштитним уређајем од високих температура. Ако температура постане превисока, уређај ће се аутоматски искључити и наставити са радом након што се мотор довољно охлади (након отприлике 30 минута).

ФУНКЦИЈА СЈЕМАЧА - Нож за сјецање (21) - уградња према слици Ц.

Стандардно време обраде је од 30 секунди до 1 минуте. Предложена запремина једне порције хране стављене у чинију је:

Чоколада ≤ 200г

Сир ≤ 350г

Месо ≤ 800г

Поврће и зачини 100 ~ 150г

Воће 300 ~ 500г

Лук ≤ 800г

ФУНКЦИЈА МЈЕШАЊА - Оштрица за гњечење (22) - инсталација према слици Ц.

Стандардно време обраде хране је од 20 секунди до 30 секунди. Предложена запремина једне порције хране стављене у чинију је:

Брашно и други састојци ≤ 800 г (тесто за пилуцу, тесто за палачинке)

Меки сир ≤ 800г

Јаја ≤ 10 комада (мајонез)

Однос брашна према води при мешању је 1: 0,6, што значи да је за 100 г брашна потребно 60 г воде да би се постигао најбољи ефекат.

ФУНКЦИЈА РЕЗАЊА И УКЉУЧИВАЊА - дискови 6,7,8 - инсталација према слици Д.

Саставите диск за сечење (6) да бисте храну исекли на кришке или исецкали купус.

Саставите диск за уситњавање (7) - за дебље струготине. .

Саставите диск за уситњавање (8) - за фино стругање.

Стандардно време обраде је 1 минут.

Након састављања покрените уређај да видите да ли уређај исправно ради. Затим зауставите уређај и припремите храну.

Одаберите диск сечива према састојцима и потребном облику сечења.

Уметните изабрани диск у пластични држач диска (5), затим га поставите у погонско вратило (4), затворите поклопац посуде (9) и добро га закључајте да бисте чули "клик". Храну можете почети да обрађујете када уређај нормално ради. Ако је величина хране мала, поставите потискивач (10) на цев за храњење, гурните храну доле гурачем (10). Ако је храна већа од попречног пресека цеви за храњење, исеците је на мање комаде пре него што је ставите у цев за храњење, притисните потискивач (10) да притиснете храну.

Не притискајте превелике комаде хране у цев за храњење и не притискајте потискивач (10) силом. У том случају нарежите храну на мање комаде.

Савети:

У ручном режиму, брзина се може бирати од 1 до 7 помоћу обртног дугмета (1X). Брзина од 1 до 7 је од споре до велике. Одговарајућа брзина се може изабрати у складу са мекоћом хране и потребом да се храна обради. За меко воће и поврће треба изабрати брзину са малим брзинама. Молимо вас да одмах пређете на брзину веће брзине ако храна не може да се преради.

ФУНКЦИЈА БИЧЕЊА - Двоструки баттер (23) - инсталација према слици Е.

Предложена количина по једној шаржи хране за двоструко мућење:

Јаја: 2 ~ 10 комада, време: 30 ~ 70 секунди

Крема 30% (хладна из фрижидера за најбољи ефекат): 200 ~ 550 мл, време: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 секунди

Беланца: 3 ~ 5 комада, време: 180 ~ 240 секунди

Уверите се да је дугме (1X) у положају „0“ брзина, укључите га и користите дугме за пулсирање (1Ф) 2-3 пута као претходно мешање. Затим изаберите „максималну“ брзину за мућење.

ФУНКЦИЈА БРУШЕЊА - Брусилица (11-12) - инсталација према слици Ф.

Помоћу млинаца можете млети зрна кафе, орахе, бадеме, семенке (ланено семе, сунцокрет итд.), Зачине (бибер, ким итд.), Шећер у шећер у праху итд.

1. Држите јединицу сечива брусилице (11), а затим је окрените у смеру казаљке на сату да бисте је одвојили од посуде брусилице (12).
2. Окрените посуду брусилице (12) тако да ивица буде окренута нагоре, затим ставите састојке у посуду (12) и причврстите је на јединицу сечива брусилице (11) окретањем јединице сечива (11) у смеру казаљке на сату.
3. Поставите брусилицу (11 + 12) на постоље мотора (2), а затим је окрените у смеру казаљке на сату док се не забрави.
4. Користите подешавање импулса 1-2 пута као претходно брушење, а затим одаберите МАКС брзину за брушење.
5. Не радите непрекидно са брусилицом дуже од 15 секунди. Пре следеће употребе оставите мотор да се охлади 1 минут.

Пажња: Не стављајте превише састојака који прелазе пола шоље (75 г зрна кафе) и уверите се да је млин чврсто причвршћен, у супротном се састојци могу истиснути из посуде током рада.

ФУНКЦИЈА СПИРАЛИЗАТОРА - Спирализатор (13-19) - инсталација према слици Г.

Функција спирализатора је да исече храну у различите облике, на пример: тестенине за шпагете, тестенине Лингуине или спирале од поврћа за украшавање ваших јела. Врсте хране за прераду:

- болед: репа кромпир, шаргарепа

- сирово: краставац, тиквице итд.

Поставите посуду за обраду (2) на базу мотора (1), окрените је у смеру казаљке на сату да се чврсто учврсти. Поставите вратило зупчаника (мање) (13) на ротор унутар посуде, поставите га вертикално. Ставите држач зупчаника (14) у чинију, постоји само један положај који вам омогућава да га правилно учврстите. Тачан положај приказан је на слици са сликом Г. Носач зупчаника (14) треба да се налази у посуду на конкавној страни! Носач зупчаника (14) има 3 целине, највећа целина треба да се налази поред држача посуде.

Одаберите ножеве спирализатора (16, 17 или 18) које желите, гурните их у зупчаник (15), а затим поставите зупчаник (15) у највећу круг у држачу зупчаника (14), затворите поклопац посуде. Положај спирализатора треба да буде испод цеви за храњење.

Покрените уређај да видите да ли уређај ради исправно. Затим одаберите МАКС брзину и покрените процесни спирализатор.

Прво ножем исеците храну на 80-100 мм, оба краја прережите. Набијач хране на крају потискивача (19) са испупченим ребрима, затим ставите храну у цев за храњење и притисните потискивач (19). Храна ће полако падати и исећи жељени облик хране. Ако је храна у посуди пуна, потребно је зауставити уређај и извадити је.

Напомена: Приликом прераде различите хране, очистите сечиво пре промене врсте хране. Препоручује се да време непрекидне обраде уређаја не прелази 2 минута.

ЧИШЋЕЊЕ И СКЛАДИШТЕЊЕ

1. Извучите кабл за напајање да бисте заштитили од електричног удара током чишћења уређаја, немојте урањати базу мотора (2) и кабел за напајање у воду.
2. Сав уклоњиви прибор може се очистити у води осим основе мотора (2), осушити влажне делове након чишћења.
3. Ради лакшег чишћења, можете ставити мало топле воде и детерџента и пустити да делује неко време док чистите посуду (3).
4. Уређај увек стављајте на суво место за проток ваздуха.
5. НЕМОЈТЕ користити тврди (чврсти) детерџент како бисте избегли огреботине на производу.
6. НЕ рукујте уређајем дуже од 2 минута.
7. ДВА минута УКЉУЧЕНО И ТРИ минута искључено, макс. 5 кругова, а затим искључите уређај и оставите да се охлади на собну температуру.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Проблем 1: Уређај не ради.

Решење: Уверите се да је склоп исправан. Уверите се да је утикач правилно прикључен. Проверите да ли је дошло до искључења електричне мреже или је дошло до нестанка струје.

Проблем 2: Уређај престаје да ради изненада.

Решење: Посуда се може олабавити током интензивне обраде. Поново поставите поклопац посуде док не чујете "клик".

Проблем 3: Мотор ради, док прибор не ради.

Решење: Уверите се да је вратило (4 или 13) исправно / у десетак постављено на ротор унутар посуде.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

Максимална ротација: 16500 о/мин +/- 5%

Посуда максималног капацитета 3,5 литара за суву храну и 2,0 литара за течности

Снага: 1000В

Максимална снага: 2000В

Напајање: 220-240В ~ 50-60Хз

Јединица мере: 28к24к42цм

Време рада: 2 минута УКЉУЧЕНО и 3 минута ИСКЉУЧЕНО, макс. 5 кругова, а затим искључите уређај и оставите да се охлади на собну температуру.



За заштиту животне средине: молимо вас да одвојите картонске кутије и пластичне кесе и одложите их у одговарајуће канте за смеће. Коришћени уређај треба да буде испоручен на наменске сакупљане тачке због оштрих компоненти, што може утицати на животну средину. Немојте одлагати овај уређај у заједничку корпу за отпатке.

УКРАЊНСЬКА

УМОВИ БЕЗПЕКИ. ВАЖЛИВИ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ БУДЬ ЛАСКА, ЧИТАЙТЕ УВАЖНО І ЗБЕРЕЖІТЬСЯ ДЛЯ МАЙБУТНЬОЇ ДОВІДКИ

Гарантійні умови відрізняються, якщо пристрій використовується для комерційних цілей.

1. Перед використанням продукту, будь ласка, уважно прочитайте та завжди дотримуйтесь наступних інструкцій. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням.
2. Продукт можна використовувати лише в приміщенні. Не використовуйте виріб з будь-якою метою, яка не сумісна з його застосуванням.
3. Значуща напруга 220-240 В, ~ 50 / 60Гц. З міркувань безпеки не доцільно підключати кілька пристроїв до однієї розетки.
4. Будьте обережні при використанні дітей. Не дозволяйте дітям гратись із виробом. Не дозволяйте дітям або людям, які не знають пристрій, використовувати його без нагляду.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особи, які не мають досвіду чи знань про пристрій, лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або якщо вони проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та знають про небезпеку, пов'язану з його експлуатацією. Діти не повинні гратись із пристроєм. Чищення та обслуговування пристрою не повинні проводити діти, якщо вони не старші 8 років, і ці заходи проводяться під наглядом.
6. Після закінчення використання виробу завжди пам'ятайте, що обережно виймайте вилку з розетки, тримаючи розетку рукою. Ніколи не тягніть за силовий кабель !!!
7. Ніколи не залишайте виріб підключеним до джерела живлення без нагляду. Навіть коли користування перервано на короткий час, вимкніть його з мережі, відключіть живлення.
8. Ніколи не кладіть кабель живлення, штепсель або весь пристрій у воду. Ніколи не піддавайте виріб атмосферним умовам, таким як пряме сонячне світло, дощ тощо. Ніколи не використовуйте виріб у вологих умовах.
9. Періодично перевіряйте стан кабелю живлення. Якщо кабель живлення пошкоджений, виріб слід звернути до місця професійного обслуговування для заміни, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
10. Ніколи не використовуйте виріб із пошкодженим кабелем живлення, якщо він впав або пошкоджений будь-яким іншим способом або якщо він не працює належним чином. Не намагайтесь самостійно ремонтувати дефектний виріб, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом. Завжди повертайте пошкоджений пристрій у місце професійного обслуговування, щоб його відремонтувати. Усі ремонти

можуть виконувати лише уповноважені спеціалісти з обслуговування. Неправильно проведений ремонт може спричинити небезпечні ситуації для користувача.

11. Ніколи не кладіть виріб на або поруч із гарячою або теплою поверхнею або кухонними приладами, такими як електрична піч або газовий пальник.
12. Ніколи не використовуйте виріб поблизу горючих речовин.
13. Не дозволяйте шнуру звисати над краєм прилавка.
14. Для додаткового захисту доцільно встановити в електричному ланцюзі пристрій залишкового струму (УЗО) з номінальним залишковим струмом.
15. Не занурюйте двигун у воду.
16. Перед очищенням та вийманням аксесуарів встановіть регулятор швидкості у положення ВИМК. Та від'єднайте кабель живлення.
17. Перед використанням пристрою перевірте, чи всі деталі та аксесуари встановлені належним чином.
18. Під час змішування гарячих продуктів дотримуйтесь граничної обережності, щоб уникнути пригорання. Не перевищуйте ємність 2000 мл.
19. Пристрій призначений для приготування невеликої кількості харчових продуктів. Пристрій не призначений для промислової переробки харчових продуктів.

Опис продукту - Кухонний комбайн - Малюнок А

- | | |
|---|---|
| 1. Сенсорний пульт управління | 2. База двигуна |
| 3. Чаша | 4. Водіння (більший) |
| 5. Тримач для диска | 6. Нарізка диска |
| 7. Подрібнювальний диск - для товстої стружки | 8. Диск для подрібнення - для дрібної стружки |
| 9. Кришка | 10. Толкач (не для функції спіралізатора) |
| 11. Блок шліфувального диска | 12. Контейнер шліфувальної машини |
| 13. Вал шестерні (менший) | 14. Тримач шестерні |
| 15. Шестерня | 16. Лезо для нарізки - для товстих стрічок |
| 17. Лезо для подрібнення - для більш товстих ниток (розмір локшини Linguine) | |
| 18. Лезо для тонкого подрібнення - для тонких протекторів (розмір локшини спагетті) | |
| 19. Толкач (тільки для функції спіралізатора) | 20. Пластикові протектори леза подрібнювача |
| 21. Лезо подрібнювача з нержавіючої сталі | 22. Лезо для замішування |
| 23. Подвійний збивач | 24. Шпатель |

СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ (1):

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1A. Кнопка Пуск / Пауза | 1B. Кнопка живлення |
| 1C. Функціональна кнопка смузі | 1D. Кнопка функції подрібнення м'яса |
| 1E. Кнопка функції розмолу льоду | 1F. Кнопка імпульсної функції |
| 1G. РК -екран для презентації робочого часу | 1H. Регулятор швидкості |
| 1J. Індикатор вибору швидкості вручну (від MIN до MAX) | |

Сенсорними кнопками є: кнопка живлення (1B), кнопка функції імпульсу (1F), кнопка дроблення льоду (1E), кнопка подрібнення

м'яса (1D), кнопка смузі (1C) та кнопка Пуск / Пауза (1A)).

Ви також можете вибрати швидкість вручну, повернувши ручку (1H) від "MIN" - найменша швидкість до "MAX" - максимальна швидкість, якщо ви не виберете функції автоматичного режиму.

Ручний режим:

Натисніть кнопку живлення (1B). Буде чути окремий звуковий сигнал. Оберіть відповідну швидкість, обертаючи ручку (1H), можна використовувати 7 швидкостей від "MIN" - найменша швидкість до "MAX" - максимальна швидкість, світлодіодний індикатор (1J) показує вибрану швидкість. Після підтвердження швидкості натисніть кнопку «Пуск / Пауза» (1A), щоб запустити програму.

Натисніть кнопку живлення (1B), щоб зупинити програму та вимкнути пристрій.

Автоматичні режими

доступні для функцій: подрібнення льоду, смузі, подрібнення м'яса

Увімкніть пристрій, натиснувши кнопку живлення (1B), а потім виберіть відповідну кнопку між: функцією роздавлення льоду (1E) або функцією смузі (1C) або функцією подрібнення м'яса (1D).

Миготливий значок показує, що обрана функція, натисніть кнопку Пуск / Пауза (1A), щоб запустити обрану програму. Після початку роботи на РК -екрані (1G) відобразиться відлік робочого часу до завершення програми. Під час робочого процесу для автоматичного режиму ви можете призупинити програму, натиснувши кнопку Пуск / Пауза (1A), пристрій може відновити роботу після повторного натискання цієї кнопки, машина продовжить працювати до завершення програми.

Час роботи кожного режиму:

Режим дроблення льоду: 1 хвилина, час відлічується від 60 секунд і зупиняється на 0 секунд, використовуйте чашу кухонного комбайна.

Режим нарізання м'яса: 30 секунд, час відлічується від 30 секунд і зупиняється на 0 секунд, використовуйте чашу кухонного комбайна.

Режим смузі: 1 хвилина, час відлічується від 60 секунд і зупиняється на 0 секунд, використовуйте чашу кухонного комбайна.

Автоматичні режими потрібно іноді повторювати, щоб досягти очікуваної консистенції обробленої їжі.

Ручний режим: 2 хвилини, час відлічується від 0 секунди і зупиняється на 2 хвилині.

Кнопка Пуск / Пауза:

Натисніть цю кнопку (1A), щоб зробити паузу під час роботи, знову натисніть цю кнопку, щоб продовжити роботу, і перейдіть у режим очікування без роботи протягом 1 хвилини.

Імпульсна функція:

Функція імпульсного функціонування працює в ручному режимі, просто натисніть кнопку імпульсу (1F) для запуску та відпустіть, щоб припинити роботу. Під час натискання кнопки імпульсу (1F) двигун працює тільки.

Примітка:

Після того, як автоматичний режим вибрано, але не підтверджено (перед натисканням кнопки «Пуск / Пауза» (1A)), можна повернути ручку (1H) у ручний режим. Потім виберіть потрібну функцію та запустіть функцію, натиснувши кнопку Пуск / Пауза (1A). Зверніть увагу, що пристрій автоматично вимкнеться, якщо протягом 2 хвилин не буде виконано ніяких дій.

ЗАХИСТНИЙ ПРИСТРОЙ

Цей пристрій оснащений захисним пристроєм від високих температур. Якщо температура стає занадто високою, пристрій автоматично вимикається і відновлює роботу після достатнього охолодження двигуна (приблизно через 30 хвилин).

ФУНКЦІЯ РОЗМІРУВАННЯ - Лезо для подрібнення (21) - установка відповідно до малюнка С.

Стандартний час обробки - від 30 секунд до 1 хвилини. Рекомендований обсяг в одній партії їжі, що кладеться в миску:

Шоколад \leq 200 г.

Сир \leq 350г

М'ясо \leq 800 г.

Овочі та спеції 100 ~ 150 г.

Плоди 300 ~ 500 г.

Цибуля \leq 800 г.

ФУНКЦІЯ ЗМІШУВАННЯ - Лезо для замішування (22) - установка відповідно до малюнка С.

Стандартний час обробки їжі становить від 20 секунд до 30 секунд. Рекомендований обсяг в одній партії продуктів, що кладуться в миску:

Борошно та інші інгредієнти \leq 800 г (тісто для піци, тісто для млинців)

М'який сир \leq 800 г

Яйця \leq 10 шт (майонез)

Співвідношення борошна до води при перемішуванні становить 1: 0,6, тобто 100 г борошна потребують 60 г води для досягнення найкращого ефекту.

ФУНКЦІЯ РОЗРІЗКУВАННЯ ТА УРОЖЕННЯ - диски 6,7,8 - установка відповідно до малюнка D.

Зберіть нарізний диск (6), щоб нарізати їжу скибочками або нашаткувати капусту.

Зберіть подрібнювальний диск (7) - для товстої стружки. .

Зберіть подрібнювальний диск (8) - для тонкої стружки.

Стандартний час обробки - 1 хвилина.

Після складання запустіть пристрій, щоб перевірити, чи пристрій працює належним чином. Потім зупиніть пристрій і приготуйте їжу.

Виберіть диск леза відповідно до інгредієнтів та необхідної форми різання.

Вставте вибраний диск у тримач для пластикових дисків (5), а потім вставте його у ведучий вал (4), закрийте кришку чаші (9) і добре зафіксуйте, щоб почути "кляцання". Ви можете почати обробляти їжу, коли пристрій працює нормально. Якщо розмір їжі невеликий, ви повинні розмістити штовхач (10) на трубі подачі, натиснути їжу вниз штовхачем (10). Якщо корм більший за перетин подавальної трубки, будь ласка, розріжте їжу на менші шматочки, перш ніж покласти їх у трубку для годівлі, за допомогою штовхача (10) притисніть їжу.

Не тискайте занадто великі шматки їжі в трубку подачі і не натискайте на штовхач (10) з силою. У цьому випадку наріжте їжу на більш дрібні шматочки.

Поради:

У ручному режимі швидкість можна вибрати від 1 до 7 за допомогою поворотної ручки (1Н). Швидкість від 1 до 7 - від повільної до швидкої. Відповідну швидкість можна вибрати відповідно до м'якості їжі та необхідності її обробки. Для м'яких фруктів і овочів слід

вибирати швидкість з низькошвидкісними передачами. Якщо їжу неможливо переробити, негайно перейдіть на швидкісну передачу.

ФУНКЦІЯ ЗБИВАННЯ - Подвійний битер (23) - установка відповідно до рисунку Е.

Рекомендований обсяг на одну порцію їжі для подвійного збивання:

Яйце: 2 ~ 10 штук, час: 30 ~ 70 секунд

Вершки 30% (холодні з холодильника для найкращого ефекту): 200 ~ 550 мл, час: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 секунд

Яечний білок: 3 ~ 5 штук, час: 180 ~ 240 секунд

Переконайтеся, що ручка (1Н) перебуває в положенні «0» зі швидкістю, підключіть і використовуйте імпульсну кнопку (1F) 2-3 рази як попереднє перемішування. Потім виберіть "максимальну" швидкість для збивання.

ФУНКЦІЯ ШЛІФУВАННЯ - Шліфувальна машина (11-12) - установка відповідно до малюнка F.

За допомогою м'ясорубки можна подрібнити кавові зерна, горіхи, мигдаль, насіння (ляне, соняшникове та ін.), Спеції (перець, кмин тощо), цукор у цукрову пудру тощо.

1. Тримайте блок ножа шліфувальної машини (11), а потім поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб відокремити його від контейнера шліфувальної машини (12).
2. Переверніть контейнер шліфувальної машини (12) так, щоб кромка була звернена догори, а потім покладіть інгредієнти в ємність (12) і закріпіть її на блоці леза болгарки (11), повернувши блок ножів (11) проти годинникової стрілки.
3. Помістіть шліфувальну машинку (11 + 12) на основу двигуна (2), а потім поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації.
4. Використовуйте налаштування імпульсу 1-2 рази як попереднє подрібнення, потім виберіть МАКС. Швидкість для шліфування.
5. Не працюйте безперервно протягом більше 15 секунд. Перед наступним використанням дайте мотору охолонути протягом 1 хвилини.

Увага: Не кладіть занадто багато інгредієнтів, що перевищують півсклянки (75 г кавових зерен), і переконайтеся, що подрібнювач міцно закріплений, інакше під час роботи інгредієнти можуть вилитися з контейнера.

ФУНКЦІЯ SSPIRALIZER - Спіралізатор (13-19) - установка відповідно до малюнка G.

Функція спіралізатора полягає в тому, щоб розрізати їжу різної форми, наприклад: макарони зі спагетті, макарони з лінгвіну або овочеві спіралі для прикраси ваших страв. Типи харчових продуктів для переробки:

- боліди: картопля буряк, морква

- в сирому вигляді: огірок, кабачок тощо.

Встановіть обробну чашу (2) на основу двигуна (1), поверніть за годинниковою стрілкою, щоб вона міцно зафіксувалася.

Встановіть вал шестерні (менший) (13) на ротор всередині чаші, встановіть його вертикально. Вставте тримач шестерні (14) у чашу, є лише одне положення, яке дозволяє зафіксувати його належним чином. Правильне положення показано на малюнку з малюнком G. Тримач шестерні (14) повинен бути розташований у чаші з увігнутою стороною! Тримач зубчастого колеса (14) має 3 цілі, найбільше ціле має бути розташоване поруч з тримачем чаші.

Виберіть потрібні леза спіралізатора (16, 17 або 18), посуньте їх у шестерню (15), потім помістіть шестірню (15) у найбільше коло в тримачі шестерні (14), закрийте кришку чаші. Положення спіралізатора має бути нижче подавальної трубки.

Запустіть пристрій, щоб перевірити, чи він працює належним чином. Потім виберіть МАКС. Швидкість і запустіть технологічний

спіралізатор. Спочатку розріжте їжу ножем на довжину 80-100 мм, розріжте обидва кінці на рівні. Харчовий накат на кінці штовхача (19) з опуклими ребрами, потім покладіть корм у трубку подачі та натисніть на штовхач (19). Їжа повільно опуститься вниз і виріже потрібну форму їжі. Якщо їжа в мисці заповнена, потрібно зупинити пристрій і вийняти її.

Примітка: При обробці різних страв очистіть лезо перед тим, як змінити тип їжі. Рекомендується, щоб час безперервної обробки пристрою не перевищував 2 хвилин.

ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

1. Під час чищення пристрою від'єднайте шнур живлення, щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте основу двигуна (2) і не шнур живлення у воду.
2. Усі знімні аксесуари можна мити у воді, крім основи двигуна (2), після чищення висушити мокрі частини.
3. Для легкого чищення ви можете налити трохи теплої води та миючого засобу та залишити його деякий час під час чищення чаші (3).
4. Завжди розміщуйте пристрій у сухому та повітропровідному місці.
5. НЕ використовуйте тверді (тверді) миючі засоби, щоб уникнути подряпин на виробі.
6. НЕ експлуатуйте пристрій довше 2 хвилин.
7. Дві хвилини включення та три хвилини вимкнення, макс. 5 кіл, потім вимкніть пристрій і дайте йому охолонути до кімнатної температури.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема 1: Пристрій не працює.

Рішення: Переконайтеся, що збірка правильна. Переконайтеся, що штепсель живлення підключений належним чином. Перевірте, чи не спрацювало мережеве живлення, чи немає відключення електроенергії.

Проблема 2: Пристрій раптово перестає працювати.

Рішення: Чаша може ослабнути під час інтенсивної обробки. Повторно встановіть кришку чаші, доки не почуєте "кляцання".

Проблема 3: Двигун працює, а аксесуари не працюють.

Рішення: Переконайтеся, що вал (4 або 13) встановлений правильно / по десятку на роторі всередині чаші.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Макс. Обертання: 16500 об/хв +/- 5%

Максимальна ємність чаші 3,5 літра для сухого корму та 2,0 літра для рідини

Потужність: 1000 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

Джерело живлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Розмір одиниці: 28x24x42 см

Час роботи: 2 хвилини увімкнено та 3 хвилини вимкнено, макс. 5 кіл, потім вимкніть пристрій і дайте йому охолонути до кімнатної температури.



У інтересах навколишнього середовища.

Будь ласка, віддайте картонну упаковку в місце збору мукулатури. Політиленові мішки (PE) викинути в смітник для пластику. Відпрацьований пристрій повинен бути відправлений у відповідну точку зберігання, тому що в пристрої є небезпечні інгредієнти, які можуть становити загрозу навколишньому середовищу. Електричний пристрій потрібно повернути так, щоб обмежити його повторне використання. Якщо у пристрої є батарейки, то потрібно їх витягнути і віддати до відповідного пункту.

- شروط السلامة. تعليمات مهمة حول سلامة الاستخدام
- يرجى القراءة بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل
- تختلف شروط الضمان إذا تم استخدام الجهاز لأغراض تجارية
- قبل استخدام المنتج ، يرجى القراءة بعناية والالتزام دائماً بالإرشادات التالية. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن أي أضرار ناتجة عن أي سوء استخدام
1. يستخدم المنتج في الداخل فقط. لا تستخدم المنتج لأي غرض لا يتوافق مع تطبيقه.
 2. لأسباب تتعلق بالسلامة ، ليس من المناسب توصيل 50 / 60Hz ~ V الجهد المناسب هو 220-240.
 3. أجهزة متعددة بمأخذ طاقة واحد
 4. يرجى توخي الحذر عند استخدام حول الأطفال. لا تدع الأطفال يلعبون بالمنتج. لا تدع الأطفال أو الأشخاص الذين لا يعرفون الجهاز لاستخدامه دون إشراف
 5. تحذير: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية ، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز ، فقط تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم ، أو إذا تم إرشادهم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وكانوا على دراية بالمخاطر المرتبطة بتشغيله. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. لا ينبغي أن يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته ، إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات ويتم تنفيذ هذه الأنشطة تحت الإشراف بعد الانتهاء من استخدام المنتج ، تذكر دائماً إزالة القابس برفق من مأخذ الطاقة الذي يمسك المنفذ بيدك !!! لا تسحب كابل الطاقة أبداً
 6. لا تترك المنتج متصلاً بمصدر الطاقة بدون إشراف. حتى عند انقطاع الاستخدام لفترة قصيرة ، قم بإيقاف تشغيله من الشبكة ، وافصل الطاقة
 7. لا تضع أبداً كبل الطاقة أو القابس أو الجهاز بأكمله في الماء. لا تعرض المنتج أبداً للظروف الجوية مثل ضوء الشمس المباشر أو المطر وما إلى ذلك. لا تستخدم المنتج أبداً في الظروف الرطبة
 8. افحص حالة كبل الطاقة بشكل دوري. في حالة تلف كبل الطاقة ، يجب تحويل المنتج إلى موقع خدمة احترافي لاستبداله لتجنب المواقف الخطرة
 9. لا تستخدم المنتج أبداً مع كبل طاقة تالف أو في حالة سقوطه أو تلفه بأي طريقة أخرى أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح. لا تحاول إصلاح المنتج المعيب بنفسك لأنه قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية. قم دائماً بتحويل الجهاز التالف إلى موقع خدمة احترافي لإصلاحه. لا يمكن إجراء جميع الإصلاحات إلا بواسطة متخصصي الخدمة المعتمدين. قد يتسبب الإصلاح الذي تم بشكل غير صحيح في حدوث مواقف خطيرة للمستخدم
 10. لا تضع المنتج على الأسطح الساخنة أو الدافئة أو بالقرب منها أو أدوات المطبخ مثل الفرن الكهربائي أو الموقد الغازي
 11. لا تستخدم المنتج بالقرب من المواد القابلة للاحتراق
 12. لا تدع الحبل يتدلى على حافة العداد
 13. بتيار متبقي مُقدر في الدائرة (RCD) للحصول على حماية إضافية ، يُنصح بتركيب جهاز التيار المتبقي الكهربائي
 14. لا تغمر وحدة المحرك في الماء
 15. قبل تنظيف وإزالة الملحقات ، اضبط التحكم في السرعة على وضع إيقاف التشغيل وافصل كبل الطاقة
 16. قبل تشغيل الجهاز ، تأكد من تركيب جميع الأجزاء والملحقات بشكل صحيح
 17. لا تتجاوز السعة 2000 مل v. أثناء خلط المنتجات الساخنة توخي الحذر الشديد لتجنب الاحتراق
 18. تم تصميم الجهاز لتحضير كميات قليلة من المنتجات الغذائية. الجهاز غير مخصص للتصنيع الغذائي
 - 19.

2. قاعدة المحرك.
3. وعاء
4. قيادة نصف (أكبر).
5. حامل القرص
6. قرص تشريح
7. قرص التقطيع - للنشارة السميكة 8. قرص التقطيع - للنشارة الناعمة
9. غطاء
10. spiralizer ليس لوظيفة) دافع
11. وحدة شفرة المطحنة
12. حاوية المطحنة
13. رمح التروس (أصغر)
14. حامل العتاد
15. العتاد
16. شفرة التقطيع - للأشرطة السميكة
17. Linguine) حجم شعيري(شفرة التقطيع - للخيوط السميكة
18. شفرة التقطيع الناعم - لطبقات أرق (بحجم سباجيتي نودلز)
19. دافع (لوظيفة حلزونية فقط) 20. واقبات بلاستيكية لشفرة المفرمة
21. شفرة تقطيع من الفولاذ المقاوم للصدأ 22. شفرة عجن
23. الخافق المزوج
24. ملعقة

- (1): لوحة التحكم باللمس
 1. زر Start / Pause
 2. زر الطاقة
 3. زر وظيفة العصير
 4. زر وظيفة تقطيع اللحم
 5. زر وظيفة سحق الثلج
 6. زر وظيفة النبض
 7. مقبض تنظيم السرعة H. العرض وقت العمل LCD شاشة
 8. (MAX إلى MIN من) مؤشر اختيار السرعة يدويًا

وزر التشغيل / إيقاف (1C) وزر العصير (1D) وزر تقطيع اللحم (1E) وزر سحق الثلج (1F) وزر وظيفة النبض (1B) أزرار اللمس هي: زر الطاقة (1A) المؤقت

السرعة القصوى ، إذا لم تختَر وظائف الوضع التلقائي - "MAX" أبداً سرعة إلى - "MIN" من (1H) يمكنك أيضاً تحديد السرعة يدويًا عن طريق إدارة المقبض

الوضع اليدوي
 أبداً - "MIN" يمكن استخدام 7 سرعات من (1H) سيتم سماع صغير واحد. اختر السرعة ذات الصلة عن طريق تدوير المقبض. (1B) اضغط على زر الطاقة لبداية (1A) Start / Pause دقيقة واحدة ، بعد الوقت من 30 ثانية ويتوقف عند 0 ثانية ، استخدم وعاء محضر الطعام لإيقاف البرنامج وإيقاف تشغيل الجهاز (1B) البرنامج. اضغط على زر الطاقة

أوضاع تلقائية
 متوفر للوظائف: سحق الثلج ، عصير ، تقطيع اللحم
 (1D) أو وظيفة تقطيع اللحم (1C) أو وظيفة العصير (1E) ثم اختر الزر ذي الصلة بين: وظيفة سحق الثلج (1B) قم بتشغيل الجهاز بالضغط على زر الطاقة (1G) LCD لبداية البرنامج المحدد. بمجرد بدء العمل ، ستعرض شاشة (1A) توضح الأيقونة الواضحة أن الوظيفة محددة ، اضغط على زر بدء / إيقاف مؤقت (1A) Start / Pause وقت عمل العد التنازلي حتى ينتهي البرنامج. أثناء عملية العمل للوضع التلقائي ، يمكنك إيقاف البرنامج مؤقتًا عن طريق الضغط على زر. ويمكن للجهاز استئناف العمل بمجرد لمس هذا الزر مرة أخرى ، وسيستمر الجهاز في العمل حتى انتهاء البرنامج

وقت تشغيل كل وضع
 وضع سحق الثلج: دقيقة واحدة ، والوقت بعد تنازليًا من 60 ثانية ويتوقف عند 0 ثانية ، استخدم وعاء محضر الطعام
 وضع تقطيع اللحم: 30 ثانية ، الوقت بعد تنازليًا من 30 ثانية ويتوقف عند 0 ثانية ، استخدم وعاء محضر الطعام
 وضع العصير: دقيقة واحدة ، بعد الوقت من 60 ثانية ويتوقف عند 0 ثانية ، استخدم وعاء محضر الطعام
 يجب تكرار الأوضاع التلقائية في وقت ما للوصول إلى الاتساق المتوقع للطعام الذي تتم معالجته
 الوضع اليدوي: دقيقتان ، بحسب الوقت من 0 ثانية ويتوقف عند دقيقتين

زر Start / Pause
 للتوقف أثناء العمل ، واضغط على هذا الزر مرة أخرى لمواصلة العمل ، وادخل في وضع الاستعداد بدون تشغيل لمدة دقيقة واحدة (1A) اضغط على هذا الزر

وظيفة النبض
 لبداية العمل وتحريره لإيقاف العمل. خلال الفترة التي يتم فيها الضغط على (1F) يتم تشغيل الفوبكشن النبضي في الوضع اليدوي ، فقط اضغط على زر النبض يعمل المحرك فقط (1F) زر النبض

بإلاض

إلى الوضع اليدوي. ثم اختر الوظيفة (1H) يمكنك إدارة المفتاح (1A) Start / Pause قبل الضغط على زر (بمجرد تحديد الوضع التلقائي ولكن لم يتم تأكيده يرجى ملاحظة أنه سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا إذا لم تكن هناك إجراءات أخرى في (1A) Start / Pause التي تريدها ، وأبدأ الوظيفة بالضغط على زر غسوضن دقيقتين

جهاز الحماية

هذا الجهاز مزود بجهاز حماية ضد درجات الحرارة العالية. إذا أصبحت درجة الحرارة مرتفعة للغاية ، سيتم إيقاف تشغيل الوحدة تلقائيًا واستئناف التشغيل بعد أن يبرد المحرك بدرجة كافية (بعد حوالي 30 دقيقة)

وظيفة المروحية - شفرة التقطيع (21) - التثبيت يتناسب مع الشكل ج
وقت المعالجة القياسي من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة. الحجم المقترح في دفعة واحدة من الطعام الذي يوضع في الوعاء هو
شوكولاتة ≤ 200 جم
جبن 350 جرام
لحم ≤ 800 جرام
خضار وتوابل 100 ~ 150 جرام
الفاكهة 300 ~ 500 جرام
بصل ≤ 800 جرام

D. وظيفة التقطيع والتقطيع - الأقراس 6.7*8 - التثبيت حسب الشكل
قم بتجميع قرص التقطيع (6) لتقطيع الطعام إلى شرائح أو تقطيع الملفوف
. قم بتجميع قرص التقطيع (7) - للنشارة السمكة
قم بتجميع قرص التقطيع (8) - للحصول على نجارة ناعمة
وقت المعالجة القياسي هو 1 دقيقة

بعد التجميع ، ابدأ تشغيل الجهاز لمعرفة ما إذا كان الجهاز يعمل بشكل صحيح. ثم أوقف الجهاز وحضر الطعام
اختر قرص الشفرة وفقًا للمكونات وشكل القطع المطلوب
ضع القرص المحدد في حامل القرص البلاستيكي (5) ، ثم ضعه في عمود القيادة (4) ، وأغلق غطاء الوعاء (9) ، وقم بإغلاقه جيدًا لسماع "نفرة". يمكنك البدء في معالجة الطعام عندما يعمل الجهاز بشكل طبيعي. إذا كان حجم الطعام صغيرًا ، يجب عليك وضع أداة الدفع (10) على أنبوب التغذية ، وادفع الطعام لأسفل ، باستخدام أداة الدفع (10) ، إذا كان الطعام أكبر من المقطع العرضي لأنبوب التغذية ، فالرجاء قطع الطعام إلى قطع أصغر قبل وضعها في أنبوب التغذية
. واستخدم أداة الدفع (10) للضغط على الطعام

لا تضغط على قطع كبيرة جدًا من الطعام في أنبوب التغذية ولا تضغط على أداة الدفع (10) بالقوة. في هذه الحالة ، قم بتقطيع الطعام إلى قطع أصغر

: نصائح

السرعة من 1 إلى 7 من بطيئة إلى سريعة. يمكن اختيار السرعة المناسبة حسب (1H) في الوضع اليدوي ، يمكن تحديد السرعة من 1 إلى 7 بواسطة مقبض دوار نعومة الطعام وضرورة معالجة الطعام. بالنسبة للفواكه والخضروات اللينة ، يجب اختيار السرعة مع التروس منخفضة السرعة. يرجى الرجوع إلى السرعة العالية فورًا إذا تعذر معالجة الطعام

وظيفة الخفق - الخافق المزود (23) - التثبيت حسب الشكل هـ

الحجم المقترح لكل دفعة طعام واحدة للمضرب المزود

البيض: 2 ~ 10 قطع ، الوقت: 30 ~ 70 ثانية

كريم 30% (بارد من الثلجة للحصول على أفضل تأثير): 200 ~ 550 مل ، الوقت: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 ثانية

بياض البيض: 3 ~ 5 قطع ، الوقت: 180 ~ 240 ثانية

مرات للخلط المسبق. ثم اختر السرعة "القصوى" للجدد 2-3 (1F) على وضع السرعة "0" ، قم بتوصيله واستخدم زر النبض (1H) تأكد من أن المقبض

وظيفة الطحن - المطحنة (11-12) - التثبيت حسب الشكل و

باستخدام المطحنة ، يمكنك طحن حبوب البن ، والمكسرات ، واللوز ، والبذور (بذر الكتان ، وعباد الشمس ، وما إلى ذلك) ، والتوابل (الفلفل ، والكُمون ، وما إلى ذلك) ، والسكر إلى مسحوق السكر ، إلخ

(12) امسك وحدة شفرة المطحنة (11) ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة لفصلها عن حاوية المطحنة. 1

أقلب وعاء الطاحونة (12) لجعل الحافة متجهة لأعلى ، ثم ضع المكونات في الحاوية (12) وقم بتثبيتها على وحدة شفرة المطحنة (11) عن طريق تدوير وحدة 2. الشفرة (11) عكس اتجاه عقارب الساعة

ضع المطحنة (11 + 12) على قاعدة المحرك (2) ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في مكانها. 3

استخدم إعداد النبض 2-1 مرات كطحن مسبق ، ثم اختر السرعة القصوى للطحن. 4

لا تقم بتشغيل المطحنة بشكل مستمر لأكثر من 15 ثانية. اترك المحرك يبرد لمدة 1 دقيقة قبل الاستخدام التالي. 5

تنبيه: لا تضع الكثير من المكونات التي تزيد عن نصف كوب (75 جرام من حبوب القهوة) ، وتأكد من أن المطحنة مثبتة بإحكام ، وإلا فقد تتسرب المكونات الحاوية أثناء التشغيل

G. التثبيت وفقًا للشكل - (13-19) SPIRALIZER - وظيفة

أو اللوالب النباتية لتزيين أطباقك. أنواع الأغبية Linguine في تقطيع الطعام إلى أشكال مختلفة مثل: معكرونة السباغيتي أو معكرونة spiralizer تتمثل وظيفة

المعالجة:

بليد: بنجر ، بطاطس ، جزر -

الخام: الخيار والكوسا إلخ -

، ضع وعاء المعالجة (2) على قاعدة المحرك (1) ، وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها بإحكام. ضع عمود التروس (أصغر) (13) على الدوار داخل الوعاء

"واضبطه عموديًا. ضع حامل التروس (14) في الوعاء ، هناك وضع واحد فقط يسمح بتثبيتها بشكل صحيح. يظهر الوضع الصحيح في الصورة مع الشكل "ز". يجب وضع حامل التروس (14) في وعاء على الجانب المقعر! يحتوي حامل التروس (14) على 3 فتحات ، يجب أن يكون أكبرها بجوار حامل الوعاء

اختر الشفرات الحلزونية (16) أو 17 أو 18 التي تريدها ، حركها في الترس (15) ، ثم ضع الترس (15) في أكبر دائرة كاملة في حامل التروس (14) ، وأغلق غطاء الوعاء. يجب أن يكون موضع اللولب الحلزوني أسفل أنبوب التغذية

ابدأ تشغيل الجهاز لمعرفة ما إذا كان الجهاز يعمل بشكل صحيح. ثم اختر السرعة القصوى وابدأ العملية الحلزونية. أولاً ، قم بتقطيع الطعام إلى 80-100 مم (19) بسكين ، وقطع كلا الطرفين إلى مسطح. يتم وضع الطعام في نهاية أداة الدفع (19) بأضلاع محدبة ، ثم ضع الطعام في أنبوب التغذية ، واضغط على الدافع. وسوف ينزل الطعام ببطء ويقطع الشكل المطلوب للطعام. إذا كان الطعام في الوعاء ممتلئاً ، فأنت بحاجة إلى إيقاف الجهاز وإخراجه ،

ملاحظة: عند تجهيز أطعمة مختلفة ، نظف الشفرة قبل تغيير نوع الطعام. يوصى بالألا يتجاوز وقت المعالجة المستمرة للجهاز دقيقتين

التنظيف والتخزين

- يرجى فصل سلك الطاقة للحماية من الصدمات الكهربائية أثناء تنظيف الجهاز ، ولا تغمر قاعدة المحرك (2) وسلك الطاقة في الماء .1
- يمكن تنظيف جميع الملحقات القابلة للإزالة في الماء باستثناء قاعدة المحرك (2) ، وتجفيف الأجزاء المبللة بعد التنظيف .2
- (3) لسهولة التنظيف ، يمكنك وضع بعض الماء الدافئ والمنظفات وتركها تعمل لفترة من الوقت عند تنظيف الوعاء .3
- ضع الجهاز دائماً في مكان جاف وفي مكان يتدفق فيه الهواء .4
- لا تستخدم المنظفات الصلبة (الصليبية) لتجنب خدش المنتج .5
- لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من دقيقتين على امتداد .6
- وثلاث دقائق إيقاف ، كحد أقصى. 5 دوائر ، ثم أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة ON دقيقتان .7

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة 1: الجهاز لا يعمل

الحل: تأكد من التجميع الصحيح. تأكد من توصيل قابس الطاقة بشكل صحيح. تحقق مما إذا كان التيار الكهربائي قد تعطل ، أو إذا كان هناك انقطاع في التيار الكهربائي.

المشكلة الثانية: توقف الجهاز عن العمل فجأة

"الحل: قد يرتخي الوعاء أثناء المعالجة القوية. يرجى إعادة تركيب غطاء الوعاء حتى تسمع كلمة "نقرة"
المشكلة 3: المحرك قيد التشغيل ، بينما الملحقات لا تعمل

الحل: تأكد من تثبيت العمود (4) أو 13) بشكل صحيح / بشكل عشري على الدوار داخل الوعاء

المواصفات الفنية

%أقصى دوران: 16500 دورة في الدقيقة 4- / 5

أقصى سعة للوعاء 3.5 لتر للأطعمة الجافة و 2.0 لتر للسوائل

القوة: 1000 واط

القوة القصوى: 2000 واط

مصدر الطاقة: 220-240 فولت ~ 60-50 هرتز

قياس الوحدة: 28 × 24 × 42 سم

وقت التشغيل: دقيقتان للتشغيل و 3 دقائق إيقاف تشغيل ، كحد أقصى. 5 دوائر ، ثم أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة

يرجى نقل عبوات الورق المقوى إلى نفايات الورق. اسكب أكياس البولي إيثيلين في الحاوية البلاستيكية يجب إعادة الجهاز البالي إلى نقطة تخزين مناسبة لأنه خطير في الجهاز

قد تشكل المكونات تهديداً للبيئة. يجب تسليم الجهاز الكهربائي للحد

فعلك إخراجها وإعطائها إلى النقطة المخزنة بشكل منفصل. إعادة استخدامها واستخدامها. إذا كان هناك بطاريات في الجهاز



(BG) БЪЛГАРСКИ

УСЛОВИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ИЗПОЛЗВАНЕ. МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ РЕФЕРЕНЦИИ

Гаранционните условия са различни, ако устройството се използва с търговска цел.

1. Преди да използвате продукта, моля, прочетете внимателно и винаги спазвайте следните инструкции. Производителят не носи отговорност за каквито и да е щети, причинени от злоупотреба.

2. Продуктът трябва да се използва само на закрито. Не използвайте продукта за никакви цели, които не са съвместими с приложението му.

3. Приложимото напрежение е 220-240V, ~ 50/60Hz. От съображения за безопасност не е подходящо да свързвате множество устройства към един контакт.

4. Моля, бъдете внимателни, когато използвате около деца. Не позволявайте на

децата да си играят с продукта. Не позволявайте на деца или възрастни, които не познават устройството, да го използват без надзор.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Това устройство може да се използва от деца над 8-годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или лица без опит или познания за устройството, само под наблюдението на лице, отговорно за тяхната безопасност, или ако са били инструктирани за безопасното използване на устройството и са наясно с опасностите, свързани с работата му. Децата не трябва да играят с устройството. Почистването и поддръжката на устройството не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и тези дейности се извършват под наблюдение.

6. След като приключите с използването на продукта, никога не забравяйте внимателно да извадите щепсела от контакта, като придържате контакта с ръка. Никога не дърпайте захранващия кабел!

7. Никога не оставяйте продукта свързан към източника на захранване без надзор. Дори когато употребата е прекъсната за кратко, изключете го от мрежата и изключете захранването.

8. Никога не поставяйте захранващия кабел, щепсела или цялото устройство във вода. Никога не излагайте продукта на атмосферни условия като пряка слънчева светлина, дъжд и др. Никога не използвайте продукта във влажни условия.

9. Периодично проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако захранващият кабел е повреден, продуктът трябва да бъде занесен на място за професионално обслужване, където да бъде заменен, за да се избегнат опасни ситуации.

10. Никога не използвайте продукта с повреден захранващ кабел или ако е бил изпуснат или повреден по някакъв друг начин, или ако не работи правилно. Не се опитвайте сами да поправяте дефектирания продукт, защото това може да доведе до токов удар. Винаги се обръщайте към място за професионално обслужване с повреденото устройство, за да бъде поправено. Всички ремонти могат да се извършват само от оторизирани сервизни специалисти. Ремонтът, който е извършен неправилно, може да доведе до опасни ситуации за потребителя.

11. Никога не поставяйте продукта върху или близо до горещи или топли повърхности, или кухненски уреди като електрическата фурна или газов котлон.

12. Никога не използвайте продукта близо до горими вещества.

13. Не оставяйте кабела да виси на ръба на плота.

14. За допълнителна защита е препоръчително да инсталирате устройство за остатъчен ток (RCD) с номинален остатъчен ток в електрическата верига.

15. Не потапяйте мотора във вода.

16. Преди почистване и премахване на аксесоарите, завъртете копчето за скорост в положение „OFF“ и изключете захранващия кабел.

17. Преди работа с устройството проверете дали всички части и аксесоари са монтирани правилно.

18. По време на смесване на горещи продукти проявявайте изключително внимание,

за да избегнете изгаряне. Не превишавайте капацитета от 2000 мл.

19. Устройството е проектирано да приготвя малки количества хранителни продукти.

Устройството не е предназначено за промишлена преработка на храни.

Описание на продукта - Кухненски робот - Фигура А

- | | |
|--|--|
| 1. Контролен панел с докосване | 2. Основа на мотора |
| 3. Купа | 4. Задвижващ вал (по-голям) |
| 5. Държач за диск | 6. Режещ диск |
| 7. Диск за раздробяване - за дебели стърготини | 8. Диск за раздробяване - за фини стърготини |
| 9. Капак | 10. Бутало (не е за функция спирализатор) |
| 11. Острие на мелачката | 12. Контейнер на мелачката |
| 13. Вал на зъбното колело (по-малък) | 14. Стойка на зъбното колело |
| 15. Скорост | 16. Острие за нарязване - за дебели панделки |
| 17. Острие за раздробяване - за по-дебели панделки (размер на юфка Linguine) | 18. Острие за фино нарязване - за по-тънки ленти (размер за спагети) |
| 19. Бутало (само за функция на спирализатор) чопъра | 20. Пластмасови протектори на острието на чопъра |
| 21. Острие на чопър от неръждаема стомана | 22. Острие за месене |
| 23. Двойна бъркалка | 24. Шпатула |

СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ (1):

- | | |
|---|---|
| 1A. Бутон за Старт/Пауза | 1B. Бутон за включване |
| 1C. Бутон за функция за смути | 1D. Бутон за функция за нарязване на месо |
| 1E. Бутон за функция за раздробяване на лед | 1F. Бутон за импулсна функция |
| 1G. LCD екран за показване на работното време | 1H. Копче за регулиране на скоростта |
| 1J. Индикатор за избор на скорост ръчно (от MIN до MAX) | |

Сензорните бутони са: бутона за захранване (1B), бутона за импулсна функция (1F), бутона за раздробяване на лед (1E), бутона за нарязване на месо (1D), бутона Smoothie (1C) и бутона за Старт/Пауза (1A)).

Можете също да изберете скорост ръчно, като завъртите копчето (1H) от "MIN" - най-бавна скорост, на "MAX" - максимална скорост, ако не сте избрали функциите на автоматичния режим.

Ръчно управление:

Натиснете бутона за захранване (1B). Ще се чуе единичен звуков сигнал. Изберете съответната скорост, като завъртите копчето (1H), 7 скорости могат да бъдат използвани от „MIN“ - най-бавна скорост до „MAX“ - максимална скорост, светодиодният индикатор (1J) показва избраната скорост. След като скоростта бъде потвърдена, моля, натиснете бутона за Старт/Пауза (1A), за да стартирате програмата. Натиснете бутона за захранване (1B), за да спрете програмата и да изключите устройството.

Автоматични режими

На разположение са функциите: раздробяване на лед, смути, нарязване на месо.

Включете устройството, като натиснете бутона за захранване (1B), след това изберете съответния бутон измежду: Функция за раздробяване на лед (1E) или функция Smoothie (1C), или функция за нарязване на месо (1D).

Мигащата икона показва, че функцията е избрана, натиснете бутона за Старт/Пауза (1A), за да стартирате избраната програма.

След като работата започне, LCD екранът (1G) ще покаже обратно отброяване на работното време, докато програмата приключи. По време на работния процес за автоматичен режим можете да поставите на пауза програмата, като натиснете бутона за Старт/Пауза (1A), устройството може да продължи да работи, след като този бутон бъде докоснат отново и машината ще продължи да работи, докато програмата приключи.

Времето на работа на всеки режим:

Режим на раздробяване на лед: 1 минута - времето отброява от 60 секунди и спира на 0 секунди, използвайте купата за кухненския робот.

Режим на нарязване на месо: 30 секунди, времето отброява от 30 секунди и спира на 0 секунди, използвайте купата за кухненския робот.

Режим на смути (Smoothie): 1 минута, времето отброява от 60 секунди и спира на 0 секунди, използвайте купата за кухненския робот.

Автоматичните режими трябва понякога да се повтарят, за да се постигне очакваната консистенция на обработваната храна.

Ръчен режим: 2 минути, времето се отброява от 0 секунди и спира на 2 минути.

Бутон за Старт/Пауза (Start/Pause):

Натиснете този бутон (1A), за да направите пауза по време на работа, натиснете отново този бутон, за да продължите работата, и влезте в режим на готовност без работа за период от 1 минута.

Импулсна функция:

Импулсната функция работи в ръчен режим, просто натиснете бутона за импулсна функция (1F), за да стартирате и отпуснете, за да спрете работата. Мотора работи само по време на натискане на бутона за импулсна функция (1F).

Забележка:

След като автоматичният режим е избран, но не е потвърден (преди да натиснете бутона за Старт/Пауза (1A)), можете да завъртите копчето (1H) в ръчен режим. След това изберете функцията, от която се нуждаете, и стартирайте функцията, като натиснете бутона за Старт/Пауза (1A). Моля, обърнете внимание, че устройството ще се изключи автоматично, ако не предприемете допълнителни действия в рамките на 2 минути.

УСТРОЙСТВО ЗА ЗАЩИТА

Това устройство е оборудвано със защитно устройство срещу високи температури. Ако температурата стане твърде висока, уредът ще се изключи автоматично и ще продължи да работи, след като мотора се охлади достатъчно (след около 30 минути).

ФУНКЦИЯ НА ЧОПЪР - Острие за рязане (21) - монтаж съгласно Фигура С.

Стандартното време за обработка е от 30 секунди до 1 минута. Предлаганият обем в една партида храна, поставена в купата е:

Шоколад ≤ 200 г

Сирене ≤ 350 г

Месо ≤ 800 г

Зеленчуци и подправки 100 ~ 150 г

Плодове 300 ~ 500 г

Лук ≤ 800 г

ФУНКЦИЯ ЗА СМЕСВАНЕ - Острие за месене (22) - монтаж съгласно Фигура С.

Стандартното време за обработка на храна е от 20 секунди до 30 секунди. Предлаганият обем в една партида храна, поставена

в купата е:

Брашно и други съставки ≤ 800 г (тесто за пица, тесто за палачинки)

Меко сирене ≤ 800 г

Яйца ≤ 10 бр. (майонеза)

Съотношението брашно към вода при смесване е 1: 0,6, което означава, че 100 г брашно се нуждае от 60 г вода, за да се постигне най-добър ефект.

ФУНКЦИЯ ЗА РАЗРЯЗВАНЕ И РАЗДРОБЯВАНЕ - дискове 6,7,8 - монтаж съгласно Фигура D.

Сглобете режещия диск (6), за да нарежете храната на филийки или да накъсате зеле.

Сглобете диска за раздробяване (7) - за дебели стърготини.

Сглобете диска за раздробяване (8) - за фини стърготини.

Стандартното време за обработка е 1 минута.

След сглобяването стартирайте устройството, за да видите дали работи правилно. След това спрете устройството и пригответе храна.

Изберете диска с остриета според съставките и необходимата форма на рязане.

Поставете избрания диск в държача за пластмасови дискове (5), след това го поставете в задвижващия вал (4), затворете капака на купата (9) и го заключете добре, за да чуете „щракване“. Можете да започнете да обработвате храната, когато устройството работи нормално. Ако размерът на храната е малък, трябва да поставите буталото (10) върху захранващата тръба, да натиснете храната надолу с тласкача (10). Ако храната е по-голяма от входа на тръбата за хранене, моля нарежете храната на по-малки парчета, преди да ги поставите в захранващата тръба, използвайте бутало (10), за да натиснете храната.

Не натискайте твърде големи парчета храна в захранващата тръба и не натискайте буталото (10) със сила. В този случай нарежете храната на по-малки парчета.

Съвети:

В ръчен режим скоростта може да бъде избрана от 1 до 7 чрез въртящо се копче (1H). Скоростта от 1 до 7 е от бавна до бърза.

Подходящата скорост може да бъде избрана според мекотата на храната и необходимостта от обработка на храната. За меки плодове и зеленчуци трябва да се избере скорост с нискоскоростни предавки. Моля, незабавно преминайте към по-висока скорост, ако храната не може да бъде преработена.

УДАРНА ФУНКЦИЯ - Двойна бъркалка (23) - монтаж, както е показано на фигура E.

Препоръчителен обем на една порция храна за двойната бъркалка:

Яйце: 2 ~ 10 броя, време: 30 ~ 70 секунди

Крем 30% (изстуден в хладилник за най-добър ефект): 200 ~ 550 мл, време: 30 ~ 60 ~ 90 ~ 120 секунди

Яйчен белтък: 3 ~ 5 броя, време: 180 ~ 240 секунди

Уверете се, че копчето (1H) е на позиция "0", включете го и използвайте бутона за импулсна функция (1F) 2-3 пъти като предварително смесване. След това изберете „максимална“ скорост за разбиване.

ФУНКЦИЯ ЗА МЕЛЕНЕ - Мелачка (11-12) - монтаж съгласно Фигура F.

С помощта на мелачката можете да смилате кафе на зърна, ядки, бадеми, семена (ленено семе, слънчоглед и др.), Подправки (пипер, кимион и др.), Захар в пудра захар и т.н.

1. Вземете острието на мелачката (11) и след това го завъртете по часовниковата стрелка, за да го отделите от контейнера на мелачката (12).

2. Обърнете контейнера на мелачката (12), така че ръбът да е обърнат нагоре, след това поставете съставките в контейнера (12) и го фиксирайте върху острието на мелачката (11), като завъртите острието (11) обратно на часовниковата стрелка.
3. Поставете мелачката (11 + 12) върху основата на мотора (2) и след това я завъртете по часовниковата стрелка, докато се фиксира на място.
4. Използвайте настройката на импулса 1-2 пъти като предварително смилане, след което изберете MAX скорост за смилане.
5. Не работете непрекъснато с мелачката за повече от 15 секунди. Оставете мотора да се охлади за 1 минута преди следващата употреба.

Внимание: Не слагайте прекалено много съставки в половин чаша (75 г кафе на зърна) и се уверете, че мелачката е фиксирана здраво, в противен случай съставките могат да се разсипят от контейнера по време на работа.

Функция за спирализиране - Спирализатор (13-19) - монтаж съгласно Фигура G.

Функцията на спирализатора е да нарязва храната в различна форма като: спагети, паста Linguine или зеленчукови спирали, за да украсите вашите ястия. Видовете преработени храни:

- сварени: картофи, моркови
- сурови: краставици, тиквички и др.

Поставете купата (3) върху основата на мотора (2), завъртете по часовниковата стрелка, за да я фиксирате здраво. Поставете зъбния вал (по -малкия) (13) върху ротора вътре в купата, поставете го вертикално. Поставете стойката на зъбното колело (14) в купата, има само една позиция, която позволява да се фиксира правилно. Правилното положение е показано на фигура G. Стойката на зъбното колело (14) трябва да бъде поставена в купата от вдлъбнатата страна! Стойката на зъбно колело (14) има 3 дупки, като най-голямата дупка трябва да се намира в държача на купата.

Изберете острието на спирализатора (16, 17 или 18), който искате, плъзнете го в зъбното колело (15), след това поставете зъбното колело (15) в най-голямото кръгче в стойката на зъбното колело (14), затворете капака на купата. Положението на спирализатора трябва да е под захранващата тръба.

Стартирайте устройството, за да видите дали устройството работи правилно. След това изберете MAX скорост и стартирайте спирализатора. Първо нарежете храната с дължина 80-100 мм с нож, изрежете двата края на плоски резени. Поставете храната в края на буталото (19) с изпъкнали ребра, след това поставете храната в захранващата тръба и натиснете буталото (19). Храната бавно ще падне надолу и ще изреже желаната форма на храната. Ако храната в купата е пълна, трябва да спрете устройството и да я извадите.

Забележка: Когато обработвате различна храна, почистете острието преди да смените вида на храната. Препоръчва се времето за непрекъсната обработка на устройството да не надвишава 2 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

1. Моля, изключете захранващия кабел, за да предпазите от токов удар, докато почиствате устройството, не потапяйте основата на мотора (2) и кабела за захранване във вода.
2. Всички сменяеми аксесоари могат да се почистват с вода, с изключение на основата на мотора (2), мокрите части трябва да се изсушат след почистване.
3. За лесно почистване можете да добавите малко топла вода и препарат и да го оставите да работи

известно време, когато почиствате купата (3).

4. Винаги поставяйте устройството на сухо и място с добра вентилация.

5. НЕ използвайте твърд (абразивен) препарат, за да избегнете надраскване на продукта.

6. НЕ работете с устройството повече от 2 минути.

7. ДВЕ минути включен и три минути изключен, макс. 5 цикъла, след това изключете устройството и го оставете да се охлади до стайна температура.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем 1: Устройството не работи.

Решение: Уверете се, че монтажът е правилен. Уверете се, че щепселът е включен правилно. Проверете дали захранването е изключено или има прекъсване на захранването.

Проблем 2: Устройството спира да работи внезапно.

Решение: Купата може да се разхлаби при интензивна обработка. Моля, поставете отново капака на купата, докато чуе „щракване“.

Проблем 3: Моторът работи, докато аксесоарите не работят.

Решение: Уверете се, че валът (4 или 13) е монтиран правилно върху ротора вътре в купата.

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Максимално въртене: 16 500 об./мин. +/- 5%

Максимален капацитет на купата 3,5 литра за суха храна и 2,0 литра за течности

Мощност: 1000W

Максимална мощност: 2000W

Източник на захранване: 220-240V ~ 50-60Hz

Единични размери: 28x24x42 см

Време на работа: 2 минути работа и 3 минути изключен, макс. 5 цикъла, след това изключете устройството и го оставете да се охлади до стайна температура



За да защитите околната си среда: моля, отделете картонените кутии и найлоновите торбички и ги изхвърлете в съответните кошчета за отпадъци. Използваният уред трябва да бъде доставен до специалните пунктове за събиране, които могат да повлияят на околната среда. Не изхвърляйте този уред в обикновен кош за отпадъци.

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Orłona 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. Powyższy zapis nie dotyczy jednoosobowych działalności gospodarczych, o ile rodzaj zakupionego sprzętu, nie jest związany z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – weryfikacja w CEIDG.

W przypadku wymiany rzeczy na nową, albo po dokonaniu istotnej naprawy, okres gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia klientowi rzeczy wolnej od wad, lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli gwarant wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. Gwarant zobowiązuje się pokryć koszty dostarczenia rzeczy do serwisu na adres wskazany w karcie gwarancyjnej. Jednakże uprawniony z gwarancji powinien zachować rozsądek, wybierając środek transportu. Uprawnionemu z gwarancji nie przysługują od gwaranta zwrot kosztów dostarczenia towaru – rzeczy do naprawy gwarancyjnej, przekraczający ekonomicznie uzasadnione koszty przewozu.

UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Orłona 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: serwis@adler.com.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

SERWIS CENTRALNY

01-237 Warszawa ul.Orłona 2A

tel. 728 - 595 - 006

serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)

.....
(pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy)

adnotacje serwisu:



W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania. Zużyte urządzenia należy oddać do odpowiedniego punktu zbierania i składowania, gdyż znajdujące się w nim niebezpieczne substancje mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt elektryczny, to odpady, które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą doprowadzić do zanieczyszczenia gleby, wody lub powietrza, a poprzez to mogą się dostać do organizmu człowieka i doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodzić oraz doprowadzić do zmian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich może grozić w/w skutkami zdrowotnymi.



Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne !!!!

**OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
3. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240 V ~ 50/60 Hz.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.

4. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
5. **OSTRZEŻENIE:** Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.
6. Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. **NIE** ciągnąć za sznur sieciowy.
7. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
8. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
10. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..
11. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
12. Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
13. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia ani zasilacza do gniazdka bez nadzoru.
14. Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie

różnicowym.

15. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.

16. Przed czyszczeniem i wymianą akcesoriów ustaw regulację prędkości w pozycji OFF i wyłącz przewód zasilający z sieci.

17. Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź czy wszelkie części i akcesoria zostały prawidłowo zamontowane.

18. Przy miksowaniu ciepłych produktów zachowaj szczególną ostrożność aby się nie poparzyć. Nie przekraczać pojemności 2000ml.

19. Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania małych porcji produktów żywnościowych. Urządzenie nie służy do przemysłowego przerobu żywności.

Opis produktu – Robot kuchenny – Rysunek A

1. Dotykowy panel sterowania

3. Miska

5. Mocowanie tarcz

7. Tarcza do rozdrabniania – do grubych wiórów

9. Pokrywka

11. Jednostka ostrza młynka

13. Wał przekładni (mniejszy)

15. Przekładnia

17. Wykrojnik do krojenia grubszych nitek (rozmiar makaron Linguine)

18. Wykrojnik do krojenia cieńszych nitek (rozmiar makaron Spagetti)

19. Popychacz (tylko do funkcji spiralizera)

21. Ostrze rozdrabniacza ze stali nierdzewnej

23. Podwójna trzepaczka

2. Obudowa silnika

4. Wał napędowy (większy)

6. Tarcza do krojenia / szatkowania

8. Tarcza do rozdrabniania – do cienkich wiórów

10. Popychacz (nie dla funkcji spiralizera)

12. Pojemnik młynka

14. Mocowanie przekładni

16. Wykrojnik do krojenia grubych wstążek

20. Plastikowe osłony ostrza rozdrabniacza

22. Ostrze do ugniatania

24. Szpatułka

DOTYKOWY PANEL STEROWANIA (1):

1A. Przycisk Start / Pauza

1C. Funkcja smoothie

1E. Funkcja kruszenia lodu

1G. Ekran LCD do prezentacji czasu pracy

1J. Wskaźnik ręcznego wyboru prędkości (od MIN do MAX)

1B. Przycisk zasilania

1D. Funkcja siekania mięsa

1F. Funkcja pracy impulsowej

1H. Pokrętko regulacji prędkości

Przyciski dotykowe to: przycisk zasilania (1B), przycisk funkcji Pulse (1F), przycisk kruszenia lodu (1E), przycisk siekania mięsa (1D), przycisk Smoothie (1C) oraz przycisk Start/Pauza (1A).

Możesz także wybrać prędkość ręcznie, przekręcając pokrętko (1H) z „MIN” – najniższa prędkość do „MAX” – maksymalna prędkość, jeśli nie wybierzesz funkcji trybu automatycznego.

Tryb ręczny:

Naciśnij przycisk zasilania (1B). Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy. Wybierz odpowiednią prędkość obracając pokrętko (1H), można użyć 7 prędkości od „MIN” – najwolniejsza prędkość do „MAX” – maksymalna prędkość, wskaźnik LED (1J) pokazuje wybraną prędkość.

Po potwierdzeniu prędkości naciśnij przycisk Start/Pauza (1A), aby uruchomić program. Naciśnij przycisk zasilania (1B), aby zatrzymać program i wyłączyć urządzenie.

Tryby automatyczne

dostępne dla funkcji: Kruszenie lodu, Smoothie, Siekanie mięsa

Włącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania (1B), a następnie wybierz odpowiedni przycisk między: funkcją kruszenia lodu (1E) lub funkcją smoothie (1C) lub funkcją siekania mięsa (1D).

Migająca ikona wskazuje wybraną funkcję, naciśnij przycisk Start/Pauza (1A), aby uruchomić wybrany program. Po rozpoczęciu pracy na ekranie LCD (1G) pojawi się odliczanie czasu pracy do zakończenia programu. Podczas procesu pracy w trybie automatycznym można wstrzymać program, naciskając przycisk Start / Pauza (1A), urządzenie może wznowić pracę po ponownym naciśnięciu tego przycisku, urządzenie będzie kontynuować pracę do zakończenia programu.

Czas działania każdego trybu:

Tryb kruszenia lodu: 1 minuta, czas odlicza się od 60 sekund i zatrzymuje się na 0 sekund, użyj miski robota kuchennego.

Tryb siekania mięsa: 30 sekund, czas odlicza się od 30 sekund i zatrzymuje się na 0 sekund, użyj miski robota kuchennego.

Tryb Smoothie: 1 minuta, czas odlicza od 60 sekund i zatrzymuje się na 0 sekund, użyj miski robota kuchennego.

Tryby automatyczne czasami muszą być powtarzane, aby osiągnąć oczekiwaną konsystencję przetwarzanej żywności.

Tryb ręczny: 2 minuty, czas odlicza się od 0 sekund i zatrzymuje się na 2 minutach.

Przycisk Start/Pauza:

Naciśnij ten przycisk (1A), aby wstrzymać pracę, naciśnij ten przycisk ponownie, aby kontynuować pracę i przejść do trybu gotowości bez działania na okres 1 minuty.

Funkcja impulsu:

Funkcja impulsowa działa w trybie ręcznym, wystarczy nacisnąć przycisk impulsowy (1F), aby rozpocząć i zwolnić, aby zatrzymać pracę.

Jedynie w czasie wciskania przycisku impulsowego (1F) silnik działa.

Uwaga:

Po wybraniu trybu automatycznego, ale nie potwierdzeniu (przed naciśnięciem przycisku Start/Pauza (1A)), można obrócić pokrętko (1H) w tryb ręczny. Następnie wybierz żadaną funkcję i uruchom ją, naciskając przycisk Start/Pauza (1A). Należy pamiętać, że urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 2 minut nie będzie żadnych dalszych działań.

URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE

Urządzenie to wyposażone jest w urządzenie zabezpieczające przed wysoką temperaturą. Jeśli temperatura stanie się zbyt wysoka, urządzenie wyłączy się automatycznie i wznowi pracę po wystarczającym ostygnięciu silnika (po około 30 minutach).

FUNKCJA ROZDRABNIACZA - Ostrze tnące (21) – montaż wg rysunku C.

Standardowy czas przetwarzania wynosi od 30 sekund do 1 minuty. Sugerowana objętość w jednej porcji żywności włożonej do miski to:

Czekolada ≤ 200g

Ser ≤ 350g

Mięso ≤ 800g

Warzywa i przyprawy 100~150g

Owoce 300~500g

Cebula ≤ 800g

FUNKCJA MIESZANIA – Ostrze do ugniatania (22) – instalacja zgodnie z rysunkiem C.

Standardowy czas przetwarzania żywności wynosi od 20 sekund do 30 sekund. Sugerowana objętość w jednej porcji żywności włożonej

do miski to:

Mąka i inne składniki \leq 800 g (ciasto na pizzę, ciasto naleśnikowe)

Ser miękki \leq 800g

Jajka \leq 10 sztuk (majonez)

Stosunek mąki do wody podczas mieszania wynosi 1:0,6, co oznacza, że 100g mąki potrzebuje 60g wody, aby uzyskać najlepszy efekt.

FUNKCJA SZATKOWANIA I TARCIA (tarcze 6,7,8) – instalacja zgodnie z rysunkiem D.

Zamontuj tarczę do krojenia (6), aby pokroić żywność w plastry lub posiekać kapustę.

Zamontuj tarczę rozdrabniającą (7) – do grubych wiórów . Zamontuj tarczę tnącą (8) – do drobnych wiórów.

Standardowy czas przetwarzania to 1 minuta.

Po złożeniu uruchom urządzenie, aby sprawdzić, czy działa prawidłowo. Następnie zatrzymaj urządzenie i przygotuj jedzenie.

Wybierz tarczę tnącą zgodnie ze składnikami i wymaganym kształtem cięcia.

Wybraną tarczę włożyc do plastikowego mocowania tarcz (5), a następnie osadzić go w wale napędowym (4), zamknąć pokrywę miski (9) i dobrze ją zablokuj, aby usłyszeć „klik” . Możesz rozpocząć przetwarzanie żywności, gdy urządzenie działa normalnie. Jeśli rozmiar jedzenia jest mały należy umieścić popychacz (10) w tubie podajnika aby ją popchnąć popychaczem (10). Jeśli żywność jest większa niż przekrój tuby podajnika, pokrój ją na mniejsze kawałki i włóż do tuby podajnika, używając popychacza (10), aby docisnąć żywność.

Nie wciskaj zbyt dużych kawałków żywności do podajnika i nie naciskaj na siłę popychacza (10). W takim przypadku pokrój żywność na mniejsze kawałki.

Porady :

W trybie ręcznym prędkość można wybrać od 1 do 7 pokrętle (1H) . Szybkość od 1 do 7 jest od wolnego do szybkiego tempa.

Odpowiednią prędkość można wybrać w zależności od miękkości żywności i potrzeby przetwarzania żywności. Do miękkich owoców i warzyw należy wybierać prędkość z biegami wolnoobrotowymi. Jeśli żywności nie można przetworzyć, natychmiast włącz wyższy bieg.

FUNKCJA UBIJANIA – Podwójna trzepaczka (23) - montaż wg rysunku E.

Sugerowana objętość na jedną partię żywności dla podwójnego ubijaka:

Jajko: 2-10 sztuk, czas: 30-70 sekund

Śmietana 30% (zimna z lodówki dla najlepszego efektu): 200-550ml, czas: 30-60-90-120 sekund

Białko jaj: 3-5 sztuk, czas: 180-240 sekund

Upewnij się, że pokrętko (1H) jest w pozycji „0” prędkości, podłącz i użyj przycisku impulsu (1F) 2-3 razy jako mieszanie wstępne.

Następnie wybierz „maksymalną” prędkość ubijania.

FUNKCJA MIELENIA W MŁYNKU – Młynek (11 + 12) – montaż wg rysunku F.

Używając młynka można zmielić: ziarna kawy, orzechy, migdały, nasiona (siemie lniane, słonecznik, etc.), przyprawy (pieprz, kminek, etc.), cukier na cukier puder, etc.

1. Przytrzymaj jednostkę ostrza młynka (11), a następnie obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby oddzielić go od pojemnika młynka (12).

2. Odwróć pojemnik młynka (12) tak, aby krawędź była skierowana do góry, następnie wsyp składniki do pojemnika (12) i przymocuj go do jednostki ostrza młynka (11), obracając jednostkę ostrza (11) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

3. Umieść młynek (11 + 12) na podstawie silnika (2), a następnie obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.

4. Użyj funkcji impulsu (1F) 1-2 razy jako mielenia wstępnego, a następnie wybierz prędkość MAX do mielenia.

5. Nie używaj bez przerwy młynka dłużej niż 15 sekund. Przed kolejnym użyciem pozwól silnikowi ostygnąć przez 1 minutę.

Uwaga: Nie wkładaj zbyt dużo składników przekraczających pół filiżanki (75g ziaren kawy) i upewnij się, że młynek jest mocno zamocowany, w przeciwnym razie składniki mogą wylać się z pojemnika podczas pracy.

FUNKCJA SPIRALIZERA - Spiralizer (13-19) - instalacja zgodnie z rys. G.

Funkcją spiralizera jest krojenie jedzenia na różne kształty, takie jak: makaron spaghetti, makaron Linguine lub spirale warzywne do dekoracji potraw. Rodzaje przetwarzanej żywności:

- gotowane: buraki, ziemniaki, marchewki
- surowe: ogórek, cukinia itp.

Umieść miskę (2) na podstawie silnika (1), obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby dobrze ją zamocować. Umieść wałek przekładni (mniejszy) (13) na wirniku wewnątrz miski, osadź go pionowo. Umieść mocowanie przekładni (14) w misce, jest tylko jedna pozycja pozwalająca na jej prawidłowe zamocowanie. Prawidłowe położenie pokazano na zdjęciu z rysunkiem G. Mocowanie przekładni (14) powinno być umieszczone w misce po stronie wklęsłej! Mocowanie przekładni (14) posiada 3 dziury, największa z nich powinna znajdować się obok uchwyty miski.

Wybierz żądane ostrza spiralizera (16, 17 lub 18), wsuń je w przekładnię (15), następnie umieść przekładnię (15) w największym okrągłym otworze mocowania przekładni (14), zamknij pokrywę miski. Pozycja spiralizera powinna znajdować się poniżej tuby podajnika.

Uruchom urządzenie, aby sprawdzić, czy działa prawidłowo. Następnie wybierz prędkość MAX i uruchom spiralizer. Najpierw pokrój żywność na długość 80-100mm nożem, odetnij oba końce na płasko. Żywność nabij na koniec popychacza (19) z wypukłymi żebrami, a następnie wióż żywność do tuby podajnika i naciśnij popychacz (19). Żywność powoli opadnie i zostanie wycięty pożądany kształt. Jeśli jedzenia w misce jest pełno, zatrzymaj urządzenie i wyjmij je.

Uwaga: Podczas przetwarzania różnych produktów spożywczych, wyczyść ostrze przed zmianą rodzaju żywności. Zaleca się, aby czas ciągłego przetwarzania urządzenia nie przekraczał 2 minut.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz przewód zasilający w celu ochrony przed porażeniem prądem podczas czyszczenia urządzenia, nie zanurzaj podstawy silnika (2) i przewodu zasilającego w wodzie.
2. Wszystkie zdejmowane akcesoria można czyścić w wodzie z wyjątkiem podstawy silnika (2), po czyszczeniu osuszyć mokre części.
3. Aby ułatwić czyszczenie, możesz dodać trochę ciepłej wody i detergentu i pozostawić na chwilę podczas czyszczenia miski (3).
4. Zawsze umieszczaj urządzenie w suchym i przewiewnym miejscu.
5. NIE WOLNO używać twardych (stałych) detergentów, aby uniknąć zarysowania produktu.
6. NIE używaj urządzenia bez przerwy dłużej niż 2 minuty.
7. DWIE minuty WŁĄCZENIA i TRZY minuty WYŁĄCZENIA, max. 5 kólek, a następnie wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem 1: Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie: Upewnij się, że montaż jest prawidłowy. Upewnij się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona. Sprawdź, czy sieć nie zadziałała lub nie ma przerwy w dostawie prądu.

Problem 2: Urządzenie nagle przestaje działać.

Rozwiązanie: Miska może się poluzować podczas intensywnego przetwarzania. Załóż ponownie pokrywę miski, aż usłyszysz „klik”.

Problem 3: Silnik pracuje, a akcesoria nie działają.

Rozwiązanie: Upewnij się, że wałek (4 lub 13) jest prawidłowo / dokładnie zainstalowany na rotorze wewnątrz miski.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Maksymalna rotacja: 16500 obr./min +/-5%

Maksymalna pojemność miski 3,5 litra żywność sucha i 2,0 litry żywność płynna

Moc: 1000 W

Maksymalna moc: 2000 W

Zasilanie: 220-240V~ 50-60Hz

Wymiary jednostkowe: 28x24x42cm

Czas pracy: 2 minuty ON i 3 minuty OFF, max. 5 cykli, a następnie wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.

ADLER

EUROPE



Electric Kettle
AD 02



Espresso Machine
AD 4404



Standing Fan
AD 7305



Sandwich maker
AD 3015



Oil Heater
AD 7808



Hair Clipper
AD 2823



Hair Clipper
AD 2825



Dripp Coffee Maker
AD 4407



Kettle
AD 1286



Hair Dryer
AD 2252



Hair Clipper
AD 2832



Hair Shaver
AD 2932



Kitchen Scale
AD 8121



Nut Cookie Maker
AD 3039



Blender
AD 4076