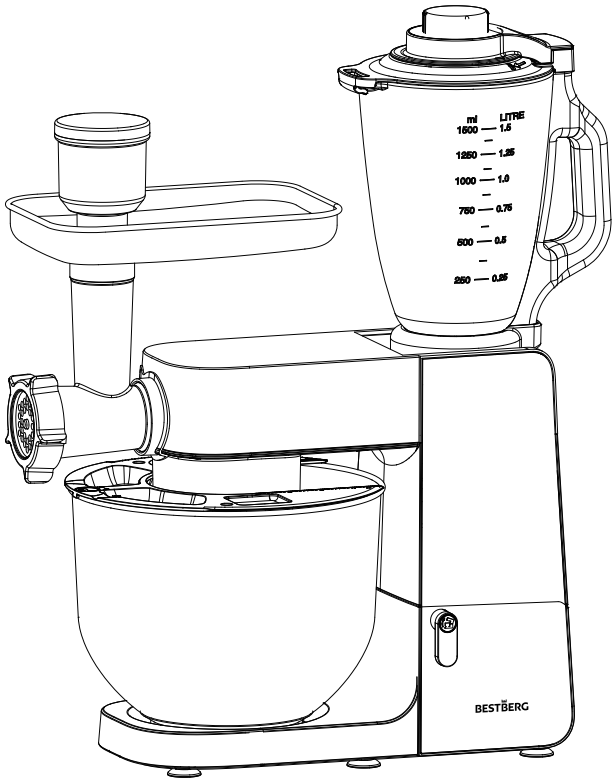
BESTBERG

GERMAN QUALITY

BBR-1560B/SI



DE Multi-Küchenmaschine
EN Stand multifunction mixer
CZ Multifunkční robot
SK Multifunkčný robot
RO Robot de bucătărie multifuncțional

220–240 V~, 50–60 Hz, 450W
2000W max

Import:
IPRICE RECARE s.r.o., Rybníky IV 326, Zlín 760 01 Czechia
bestberg@bestberg.eu, Made in China

Allgemeine Sicherheitshinweise

DE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, des Kaufbelegs und, wenn möglich, der Verpackung mit dem Innenmaterial auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für den Einsatz im Freien ausgelegt). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten ein) und scharfen Kanten fern. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

- Schalten Sie das Gerät zum Reinigen oder Wegräumen aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel).

- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten
Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

- Beachten Sie unbedingt die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungsmaterialien

(Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da **Erstickungsgefahr** besteht**!**

- Bei Verwendung des Mixer- und Zerkleinereraufsatzes darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das
Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern, die während des Betriebs in Bewegung sind. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.

- Betreiben Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.

- Beeinträchtigen Sie keine Sicherheitsschalter.

- Führen Sie während des Betriebs nichts in die rotierenden Haken ein.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.

- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine erst dann in die Steckdose, wenn Sie das gesamte erforderliche Zubehör installiert haben.

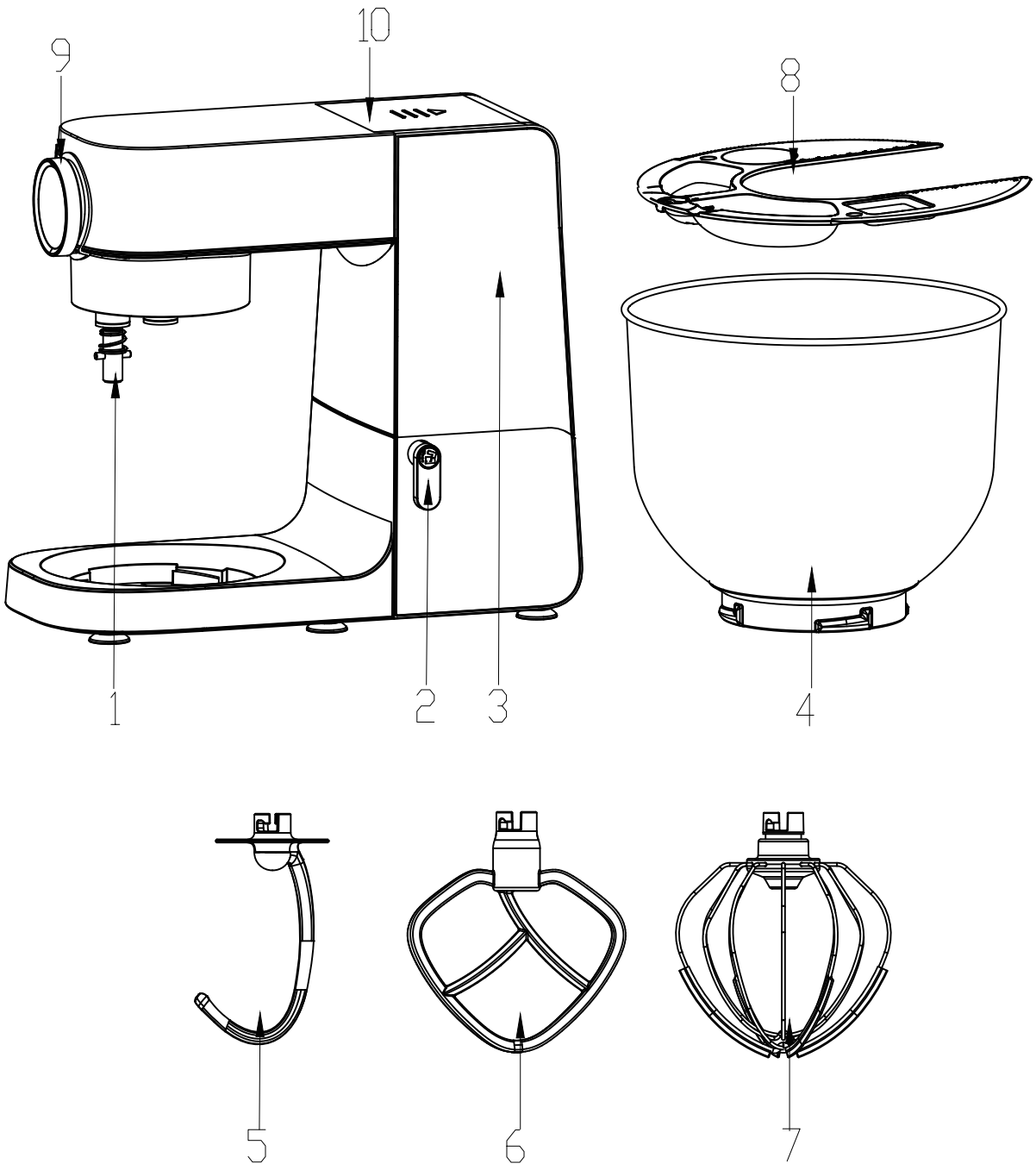
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie zum Beispiel:
  – Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  – Bauernhäuser;
  – durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Einrichtungen;
  – Frühstückspensionen und ähnliche Einrichtungen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor dem Zusammenbauen, Zerlegen oder Reinigen.
- Die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,4 W.

VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer abnehmen.

Bezeichnungen der verschiedenen Teile



Haupt- und Standardteile:

1	Abtriebswelle	6	Schläger
2	Aufsteigen-Taste	7	Schneebesen
3	LCD-Bildschirm	8	Schüsselabdeckung
4	Schüssel	9	Vordere Abdeckung
5	Knethaken	10	Hintere Abdeckung

Gebrauchsanweisung

(1) Waschen Sie das Zubehör vor dem Gebrauch mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.

(2) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sauberen und trockenen Tisch, drücken Sie den Maschinenkopf mit der Hand nach unten und drehen (oder drücken) Sie dann den Kopf-hoch-Knopf (2). Schritt 1: Der Maschinenkopf hebt sich automatisch an. (PG1&2).

(3) Wiegen Sie die zu verarbeitenden Zutaten und das Wasser ab und geben Sie beides in die Rührschüssel. Setzen Sie anschließend die Rührschüssel (4) auf das Gerät (Schritt 2) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelung einrastet (Schritt 3). (PG2) Überschreiten Sie nicht das maximale Gesamtgewicht des Teigs.

(4) Befestigen Sie das gewünschte Zubehör (5), (6), (7) (es kann jeweils nur eines der drei Teile verwendet werden) an der Rührwelle
(1) des Kopfes (Schritt 4). Richten Sie den Schlitz aus und schieben Sie das Zubehör bis zum Anschlag hinein; drehen Sie es anschließend eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (Schritt 5) (S. 3 & 4).

(5) Setzen Sie den Topfdeckel gemäß PG5 auf das Rührende der Maschine (Schritt 6).

(6) Drücken Sie auf den Kopf der Maschine; die Maschine verriegelt automatisch den Kopfknopf (2) (Schritt 7), der sich in horizontaler Position befindet (PG6).

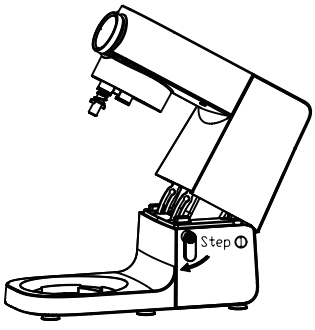
(7) Stecken Sie anschließend den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

(8) Stellen Sie auf dem LCD-Bildschirm (3) die gewünschte Geschwindigkeit ein – beginnen Sie mit dem Mischen;

(9) Sobald der Teig den Anforderungen entspricht, stellen Sie das LCD-Display (3) wieder auf Stufe 0, um den Vorgang zu beenden.

(10) Drücken Sie mit der Hand auf den Maschinenkopf, drehen (oder drücken) Sie den Kopf-hoch-Knopf (2) nach unten, heben Sie den Oberteil an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel ab und entnehmen Sie den Teig.

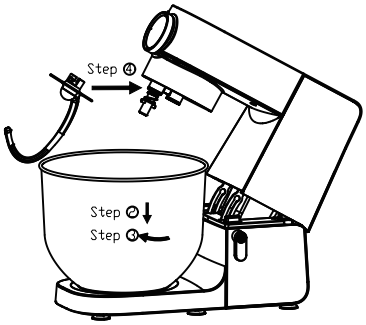
(11) Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen.



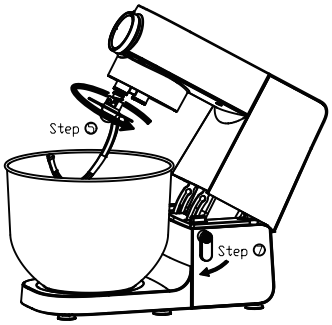
PG1



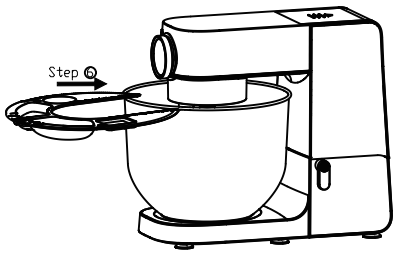
PG2



PG3



PG4

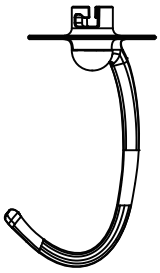
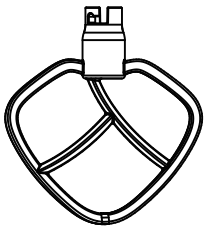
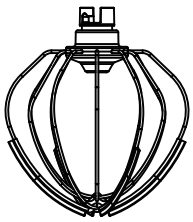


PG5


PG6

Hinweis

Einstellung der Stufen und Verwendung des Knethakens für maximal 1,5 kg Teig

Zubehör	Abbildung	Drehzahl	Zeit (min)	**Maximal**	Bedienung
Knethaken		1–4	3–5	1000 g Mehl + 538 g Wasser	30 Sekunden auf Stufe 1, 30 Sekunden auf Stufe 2 und anschließend 2 bis 4 Minuten auf Stufe 4, bis sich ein Teigklumpen bildet.
Rührbesen		4–9	3–10	660 g Mehl + 840 g Wasser	5. Stufe für 20 s, die 9. Geschwindigkeit mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden lang laufen lassen
Schneebesen		9–11	3–10	3 Eiweiße (min.)	Stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 9–11 ein und lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang laufen.

Beschreibung der LED-Funktionen



Beschreibung der LED-Funktionen Standby-Modus:

1. Wenn das gesamte Gerät eingeschaltet ist, zeigt die Geschwindigkeitsanzeige „--“ an; die Zeitanzeige zeigt „00:00“ an; der gesamte Bildschirm leuchtet mit halber Helligkeit. Wenn eine der Funktionstasten ausgewählt wird, leuchtet das entsprechende Symbol für diese Funktion auf, während die anderen Funktionssymbole mit halber Helligkeit leuchten.

2. Drücken Sie im Standby-Modus die Tasten „Toast, Anpassung, Teigkneten, Mixen, Schlagen, Mixer, Fleischwolf“, um eine Funktion auszuwählen. Die ausgewählte Funktion leuchtet nun vollständig auf. Wenn 1 Minute lang keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät in
den Standby-Modus zurück.

3. Standby-Einstellung: Drücken Sie im Betriebsmodus lange auf den Drehknopf, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden und
in den Bildschirm-Aus-Modus zu wechseln.

4. Im eingeschalteten Zustand mit ausgeschaltetem Bildschirm drücken Sie kurz auf den Drehknopf, um den Bildschirm und die Tasten zu aktivieren.

Bedienungsanleitung für den Bildschirm:

Toast-Tasten: Berühren Sie die Tasten, um die Toast-Menüfunktion zu aktivieren, wählen Sie die Portionsgröße aus und drücken Sie die Starttaste, um den automatischen Betriebsmodus

Funktionstasten: Berühren Sie die Symbole auf dem Farbbildschirm, um Menüfunktionen auszuwählen. Drücken Sie die Taste „Power/Start“, um den automatischen Betriebsmodus aufzurufen.

Zeittaste: Berühren Sie das Symbol zur Zeiteinstellung und drehen Sie den Drehknopf, um die maximale Betriebszeit von 30 Minuten einzustellen

Geschwindigkeitstaste: Berühren Sie das Symbol zur Geschwindigkeitsanpassung, drehen Sie den Drehknopf zur Einstellung oder drehen Sie
direkt an der Drehknopf-Einstelltaste, um die Geschwindigkeit einzustellen; die maximale Betriebsgeschwindigkeit beträgt 11;

Start-/Stopp-Taste am Drehknopf: Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten oder zu unterbrechen, und drücken Sie sie lange, um den aktuellen Vorgang abzubrechen

Drehknopf: Drehen Sie den Drehknopf – gegen den Uhrzeigersinn für „-“; im Uhrzeigersinn für „+“;

Betriebsmodi des Geräts:

- Im Gesamtbetriebsmodus wird durch einmaliges Drücken der „Start-/Stopp-Taste am Drehknopf“ die aktuelle Funktion unterbrochen und die Zeitmessung angehalten; durch zweimaliges Drücken der „Start-/Stopp-Taste am Drehknopf“ wird die Funktion
  Programm fortgesetzt und die Zeitmessung fortgesetzt.

- Kopf-Anhebe-Schutzmodus: Wenn das Gerät in Betrieb ist, heben Sie den Kopf an, um den Betrieb zu stoppen; auf dem Farbbildschirm wird „E1“ angezeigt. Wenn der Kopf wieder geschlossen wird, kehrt das Gerät in den Pausenmodus zurück. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um die aktuelle, noch nicht abgeschlossene Arbeit fortzusetzen.

- Motorüberhitzungsschutzmodus: Wenn der Temperaturregler für die Motorüberhitzung für 5 Sekunden abschaltet, stellt die Maschine
  den Betrieb ein und wechselt in den Standby-Modus. Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine, warten Sie 30 Minuten, bis die Temperatur gesunken ist, und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Die Maschine kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

- Speicherfunktionsmodus: Wenn das Gerät den Betrieb einstellt und der Stecker nicht gezogen wird, wird beim erneuten Einschalten
  das vorherige Menü angezeigt.

Funktionsaktivierung:

- Wenn Funktion, Gang und Zeit eingestellt sind, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste am Drehknopf; die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet dauerhaft, das gesamte Gerät gibt einen Signalton zur Bestätigung der Funktion ab, der Motor beginnt langsam an Fahrt zu gewinnen, und auf dem Display wird der Countdown für den Arbeitsvorgang angezeigt.

Funktion abgeschlossen:

- Nach Abschluss des Programms gibt das Gerät drei Signaltöne ab, die Zeitanzeige zeigt „00:00“ an und das Gerät schaltet sich aus.

Einstellung der Funktion:

- Drehen Sie während des Betriebs der Maschine den „Drehknopf“, um die Gangstufe anzupassen.

Funktion unterbrechen:

- Während des Betriebs der Maschine wird durch einmaliges Drücken der „Start-/Stopp-Taste am Drehknopf“ die aktuelle Funktion unterbrochen und die Zeitmessung angehalten; durch zweimaliges Drücken der „Start-/Stopp-Taste am Drehknopf“ wird die Funktion und der Countdown wird fortgesetzt.

Funktion abbrechen:

- Halten Sie während des Betriebs der Maschine die „Start-/Stopp-Drehknopf-Taste“ lange gedrückt, um die aktuelle Funktion zu beenden und in den Abschaltmodus zu wechseln;

Einstellungen im Programmiermodus:

Individuelle Einstellung, Teigkneten, Mischen, Schlagen, Fleischwolf/Schneidemaschine, Mixer.

1. Anpassungsmodus: Geschwindigkeit und Zeit werden von Ihnen selbst eingestellt. Die maximale Einstellzeit beträgt 30 Minuten.

2. Teigknetmodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 3, die Standardzeit beträgt 8 Minuten. Das Programm läuft wie folgt ab: 30 Sekunden lang 1. Geschwindigkeit, dann automatischer Wechsel zur 2. Geschwindigkeit für 30 Sekunden, anschließend automatischer Wechsel zur
   3. Geschwindigkeit für 7 Minuten und schließlich automatischer Stopp (die Geschwindigkeit kann nach 1 Minute Betrieb zwischen 1 und 4 eingestellt werden).

3. Rührmodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 4, die Standardzeit beträgt 10 Minuten. Das Programm läuft wie folgt ab: langsamer Start bei niedriger Geschwindigkeit für etwa 5 Sekunden, anschließend Wechsel auf die 4. Geschwindigkeit und Betrieb für 10 Minuten, danach automatisch. Während des Betriebs kann das Gerät die Geschwindigkeit je nach Bedarf von 4 bis 9 anpassen.

4. Schlagmodus: Die Standardgeschwindigkeit ist 9, die Standardzeit beträgt 6 Minuten. Das Programm läuft wie folgt ab: etwa 5 Sekunden lang langsamer Start bei niedriger Geschwindigkeit, anschließend Wechsel auf die 9. Stufe und 6 Minuten langes Arbeiten, danach stoppt das Gerät automatisch. Während des Betriebs kann das Gerät die Geschwindigkeit je nach Bedarf von 9 bis 11 anpassen.

5. Fleischwolf-/Schneidemaschinen-Modus: Die Standardstufe ist 6, und die Standardzeit beträgt 3 Minuten. Der Ablauf des Programms ist wie folgt: Langsamer Start in der niedrigen Stufe für etwa 5 Sekunden, anschließend Wechsel auf Stufe 6 und Betrieb für 3 Minuten, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Während des Betriebs kann der Prototyp die Drehzahl je nach Bedarf anpassen und zwischen den Stufen 5 und 11 laufen.

6. Mixer-Modus: Die Standardeinstellung ist Stufe 11 mit einer Laufzeit von 3 Minuten. Beim Start läuft das System etwa 5 Sekunden lang langsam auf niedriger Stufe, wechselt dann auf Stufe 11 und läuft 3 Minuten lang, bevor es sich automatisch abschaltet. (Die Stufen 9–11 sind einstellbar.)

Toast-Taste

1. Wählen Sie die Menüschaltfläche „Toast“; in der oberen linken Ecke des Bildschirms erscheint die Beschriftung „Handmaske“. Die Standardportionsgröße beträgt 400 Gramm. Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Portionsgröße auszuwählen.

2. Nachdem du die gewünschte Menge ausgewählt hast, drücke auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen und zur Rezeptanleitung zu gelangen.

3. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts, um die Zutaten in den Mixbehälter zu geben. Sobald Sie alle Zutaten hinzugefügt haben, drücken Sie den Start-/Stopp-Drehknopf, um den automatischen Handmasken-Modus zu aktivieren.

4. Das Gerät arbeitet drei Minuten lang gemäß dem voreingestellten Programm, stoppt dann die Drehung und gibt einen Signalton ab. Befolgen Sie die Anweisungen, um die angegebenen Mengen an Butter und Salz hinzuzufügen; drücken Sie nach dem Hinzufügen der Butter den Start-/Stopp-Drehknopf, um den manuellen Filmbildungsprozess fortzusetzen.

5. Während des Betriebs können Sie den Modus anpassen. Wählen Sie im Pausenmodus das Symbol für den Zeit-/Geschwindigkeitsmodus aus, um die Betriebszeit oder die Geschwindigkeit zu ändern.

Referenztabelle für Toast-Rezepturen:

Teig Portionsgröße	Weizenmehl mit hohem Glutengehalt	Ei	Wasser	Zucker	Salz	Hefe	Butter	
400 g	220 g	50 ml	85 ml	20 g	3 g	3 g	20 g	
600 g	330 g	50 ml	145 ml	25 g	4 g	4 g	30 g	
800 g	440 g	50 ml	215 ml	35 g	5 g	5 g	40 g	

Verwendungsmöglichkeiten und Tipps für den Mixer:

Mit dem Mixer lassen sich Lebensmittel pürieren. Verwenden Sie dieses Küchengerät zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Getränken, Desserts, Pürees usw. Feste Lebensmittel sollten in kleine Stücke geschnitten werden.

Achtung:

1) Schließen Sie den Mixer vor der Verwendung nicht an die Steckdose an. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass der Mixer korrekt aufgestellt ist und der Deckel fest sitzt.

2) Ziehen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Netzstecker und nehmen Sie die Mixbecher vom Gerät ab.

3) Bitte geben Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur über 80 °C in den Behälter.

4) Die maximale Flüssigkeitsmenge beträgt 1,5 l.

5) Sichern Sie den Deckel auf dem Behälter.

6) Entfernen Sie den Mixbecher oder den Deckel während des Betriebs nicht.

7) Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten laufen.

So setzen Sie den Mixbecher ein:

1) Ziehen Sie nach dem Trennen des Geräts vom Stromnetz den kleinen Deckel ab (gemäß Abb. 1.A) oder drehen Sie den Ringverschluss (gemäß Abb. 1.B). Abb. 1

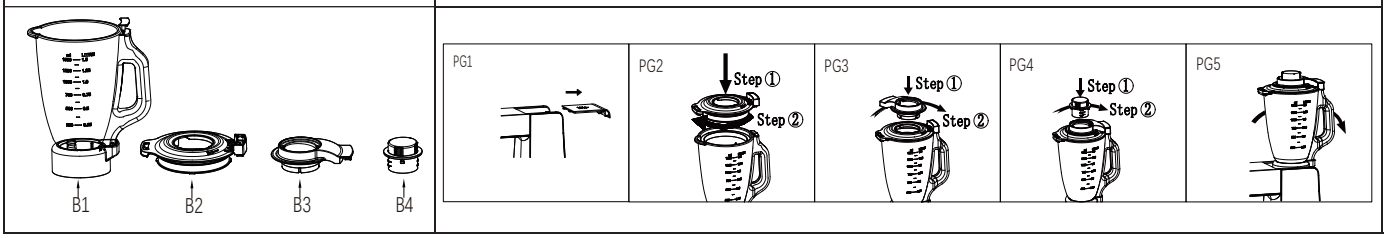
2) Schritt 1: Setzen Sie den Deckel B2 auf den Mixbecher B1. Schritt 2: Schrauben Sie B2 auf B1 (siehe PG2). PG2

3) Schritt 1: Setzen Sie B3 in B2 ein; Schritt 2: Schrauben Sie B3 auf B2 (siehe PG3). PG3

4) Schritt 1: Setzen Sie B4 in B3 ein; Schritt 2: Schrauben Sie B4 auf B3 (siehe PG4).PG4

5) Letzter Schritt: Den Behälter mit einer schnellen Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln und festschrauben (siehe PG5).PG5

B1: Mixbecher	B2: Deckel	B3: Sicherheitsverschluss	B4: Verriegelungszylinder



Achtung:

Fügen Sie die Zutaten hinzu, indem Sie den Verriegelungszylinder während des Betriebs entfernen. Bitte seien Sie während des Betriebs besonders vorsichtig. Ziehen Sie nach Beendigung des Vorgangs den Netzstecker. Waschen Sie den Mixbecher nach dem Gebrauch.

Demontage nach dem Gebrauch:

1) Drehen Sie den Verschluss gegen den Uhrzeigersinn bis zur 0-Markierung und ziehen Sie den Netzstecker.
2) Schrauben Sie den Behälter ab und stellen Sie ihn auf den Tisch.
3) Schrauben Sie den Verriegelungszylinder B4 ab.
4) Schrauben Sie die Sicherheitsverriegelungsabdeckung ab.
5) Halten Sie den Glasgriff mit einer Hand fest, den Glaskörper mit der anderen Hand, und kippen Sie das Gefäß langsam, um die Flüssigkeit auszugießen.

Empfehlungen:

Entfernen Sie den Kern und die harte Schale der Früchte, schneiden Sie sie in Stücke, geben Sie diese in einen Becher und fügen Sie anschließend Wasser hinzu. Die optimale Menge an Zutaten beträgt 600 Gramm, die an Wasser 900 Gramm. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmarkierung des Saftbechers. Setzen Sie den Deckel auf und schrauben Sie den Behälter auf den Mixer. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 9–11 ein. Schalten Sie das Gerät nach 3 Minuten Betrieb aus. Um die Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sollte die Gesamtbetriebszeit 15 Minuten nicht überschreiten.

Funktion des Mahlbechers (Kaffeemühle)

So verwenden Sie den Mahlbecher:

– Entfernen Sie die hintere Abdeckung des Geräts (PG1);

- Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in den Saftbehälter (PG2);

- Den Becherhalter verkehrt herum auf den Becher aufstecken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn festzuziehen (PG3);

- Richten Sie den eingesetzten Mahlbecher auf die feststehende Position des Becherhalters aus, drücken Sie den Mahlbecher nach unten und halten Sie ihn mit der Hand fest. (PG.4)

- Drehen Sie den Drehknopf auf Stufe 9–11, woraufhin der Zerkleinerer zu arbeiten beginnt. Hinweis:

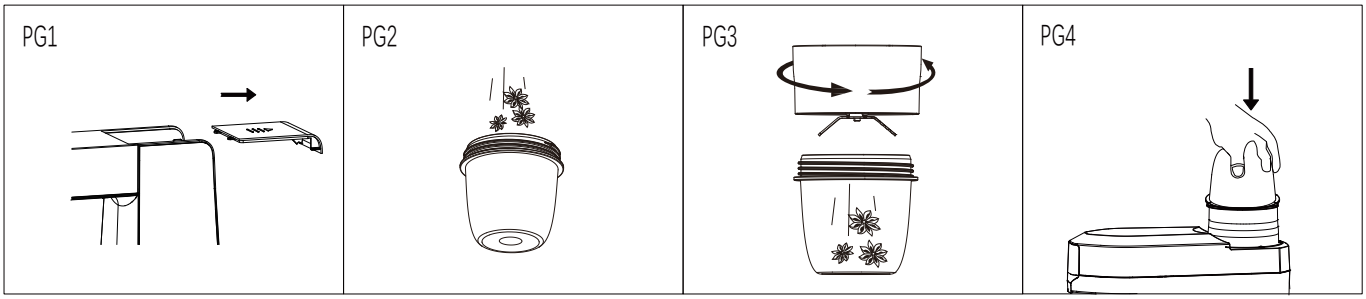
A Halten Sie den Mahlbecher während des Betriebs fest, ohne ihn zu schütteln oder zu kippen.

B Nach Beendigung des Mahlvorgangs stellen Sie zunächst die Geschwindigkeit auf 0 zurück und entfernen Sie dann den Mahlbecher.

1) Ziehen Sie nach dem Entfernen des Mahlbechers den Netzstecker des Geräts.

2) Wenn festgestellt wird, dass die Mahlklinge im Leerlauf läuft, ohne die Lebensmittel zu berühren, sollte das Gerät sofort angehalten, der Mahlbecher vom Gerätesockel abgenommen und die Lebensmittel vor dem Mahlen herausgeschüttelt werden.

3) Die Mahlklinge sollte nicht zu lange im Leerlauf laufen, um eine Überhitzung und schwere Schäden am Becherhalter zu vermeiden.



Rezeptvorschläge:

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten wie Chilischoten, Paprika, Sternanis usw. in den Mahlbecher und überschreiten Sie dabei nicht die „maximale Mahlmarkierung“. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie dann die Drehzahlregelung auf 5–11 ein. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 1–2 Minuten Dauerbetrieb. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen, um schwere Schäden am Becherhalter durch Hitze zu vermeiden.

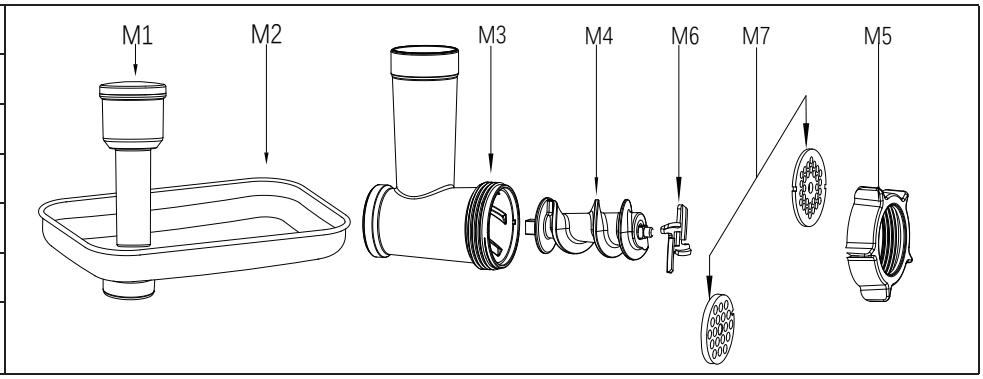
Für ein besseres Mahl-Ergebnis trocknen oder rösten Sie die Zutaten bitte vorab. Sollte das gewünschte Ergebnis nicht erzielt werden, wiederholen Sie den Vorgang bitte einmal.

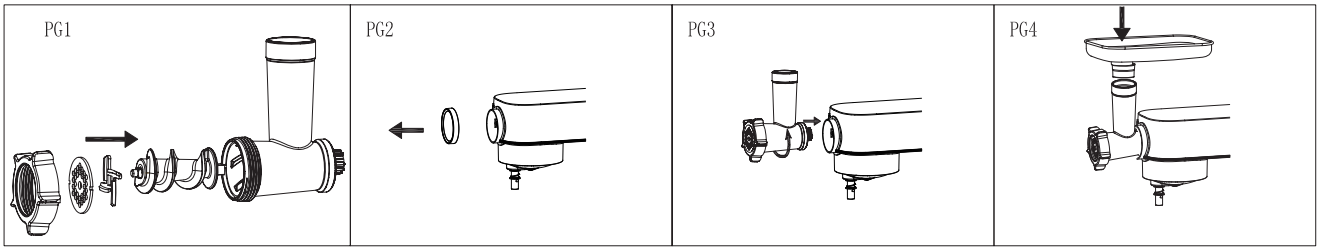
Fleischwolf-Funktion

Montage und Verwendung des Fleischwolfs:

1) Um das Zubehör des Fleischwolfs anzubringen, setzen Sie zunächst das Fleischwolfmesser M6 auf den Kopf der Fleischwolfschraube M4, setzen Sie das gewünschte Fleischwolfsieb M7 (grobe, mittlere oder feine Lochung) auf, achten Sie darauf, die Nut zwischen dem Fleischwolfsieb M7 und dem Fleischwolf M3 auszurichten, und ziehen Sie die Sicherungsmutter M5 am Fleischwolf M3 fest. (PG1)
2) Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab (PG2).
3) Drücken Sie den Auswurfknopf an der Vorderseite des Geräts, halten Sie den Fleischwolf M3 fest, verbinden Sie ihn mit dem Getriebeteil der vorderen Abdeckung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. (PG3)
4) Richten Sie die Auslassöffnung der Schale M2 auf die Einfüllöffnung des Fleischwolfs M3 aus und setzen Sie sie ein (PG4)
5) Stellen Sie einen Behälter unter den Auslass des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Schweinefleisch und schneiden Sie es in Streifen. Die Breite sollte die Einfüllöffnung der Auffangschale M2 nicht überschreiten.
6) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Stellen Sie dann den Drehzahlregler auf die gewünschte Stufe ein, legen Sie das Fleisch auf die Schale M2 und führen Sie es in die Einfüllöffnung ein. Verwenden Sie bitte den Schieber M1, um das Fleisch langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs zu drücken. Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Fleischwolf M3.
7) Schalten Sie nach dem Gebrauch auf Stufe 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

M1	Schieber
M2	Auffangschale
M3	Helix-Gehäuse
M4	Helix
M5	Mincing-Verriegelung
M6	Klinge
M7	Sieb





Rezeptvorschläge:

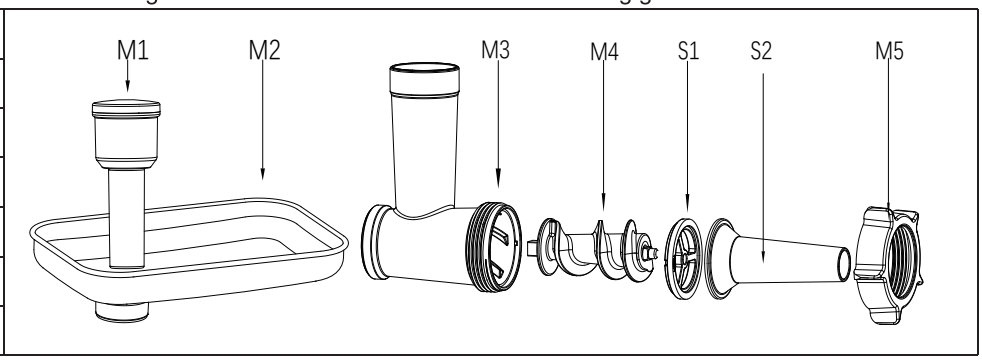
Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf 5–9 ein, geben Sie das Fleisch in den Behälter – das Gerät kann bis zu 3 kg auf einmal durchgehend verarbeiten. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und nicht erst nach 15 Minuten, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

Wurstfunktion

Montage und Verwendung des Wurstfüllers:

1) Befestigen Sie die Wursthalterung S1 an der Spirale M4 und setzen Sie den Wurstfüller S2 darauf. Ziehen Sie die Sicherungsmutter M5 am Fleischwolf M3 fest. Die Montage erfolgt gemäß der Anleitung für den Fleischwolf am vorderen Ende des Geräts.
2) Bereiten Sie die Hackfleischfüllung vor und fügen Sie die entsprechenden Zutaten hinzu. Vermischen Sie alles gleichmäßig von Hand und lassen Sie die Masse eine Weile ziehen.
3) Bereiten Sie den Wurstmantel vor. Legen Sie den Wurstmantel vor der Verwendung in Wasser und verknoten Sie das Ende. Führen Sie den Wurstmantel an der Vorderseite des Wurstfüllers S2 ein.
4) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Stellen Sie dann den Drehzahlregler auf die gewünschte Stufe ein, geben Sie das Hackfleisch in das Schneckengehäuse M3 und ziehen Sie den Darm vorsichtig durch. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, ziehen Sie den Darm fest und binden Sie ihn mit einer Schnur ab, und wiederholen Sie den Vorgang.
5) Die Wurst muss aufgehängt und eine Weile getrocknet werden. Sie muss nicht vollständig getrocknet sein.

M1	Schieber
M2	Auffangschale
M3	Helix-Gehäuse
M4	Helix
M5	Mincing-Verriegelung
S1	Wursthalterung
S2	Wurstmaschine



Rezeptvorschläge:

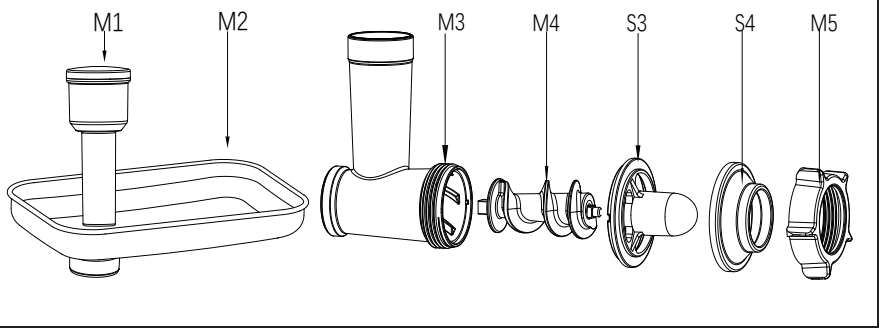
1 kg Schweinefleisch, 16 g Salz, 70 g Zucker, 85 g Ahornsirup, 2 g weißer Pfeffer, 7 g Knoblauchpulver, 5 g Fünf-Gewürze-Pulver, 7 g Pfeffer, 15 g schwarzer Pfeffer, 50 g Kartoffelstärke und 90 g gelber Reiswein. Nachdem das Hackfleisch eine Stunde lang mariniert wurde, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehzahlregler auf 5–11 ein. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistungsfähigkeit der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

Funktion „Hohlwurst“

Montage und Verwendung der Hohlwurstvorrichtung:

1) Um das Zubehör für Hohlwürste anzubringen, montieren Sie zunächst die Hohlwursthalterung S3 am Kopf der Spirale M4 und setzen Sie den Hohlwurstformer S4 auf. Ziehen Sie die Hackfleischverriegelung M5 am Spiralgehäuse M3 fest.
2) Bitte beachten Sie die Anleitung des Wurstherstellers.

M1	Schieber
M2	Auffangschale
M3	Helix-Gehäuse
M4	Helix
M5	Mincing-Verriegelung
S3	Hohlwursthalterung
S4	Hohlwurst-Form



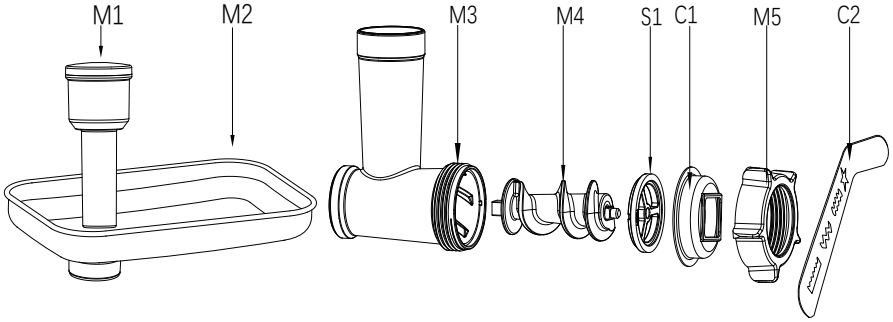
Keksformer-Funktion

Montage und Verwendung des Keksformers:

1) Montieren Sie das Gebäckzubehör. Setzen Sie zunächst die Wursthalterung S1 in die Förderschnecke M4 ein, setzen Sie anschließend den Gebäckformer-Sitz C1 in die Überwurfmutter M5 ein und ziehen Sie die Überwurfmutter M5 den Gebäckformer C2 in den vorderen Schlitz des Gebäckformer-Sitzes C1. am Fleischwolfgehäuse M3 fest. Schieben Sie danach

2) Bewegen Sie den Keksformer C2 und wählen Sie die Form aus.
3) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und stellen Sie den Drehzahlregler auf die gewünschte Stufe ein.
4) Schneiden Sie den Teig in Streifen und geben Sie ihn über die Auffangschale in das Spirengehäuse. Die Kekse werden aus dem Auslassbereich herausgedrückt.
5) Wenn der Teig an der Innenseite des Spiralkörpers kleben bleibt, können Sie den Teig mit der Schiebestange M1 in den Spiralkörper schieben

M1	Pusher
M2	Tablett
M3	Helix-Gehäuse
M4	Helix
M5	Mincing-Verriegelung
S1	Wursthalterung
C1	Keksboden
C2	Keksformer



Rezeptvorschläge

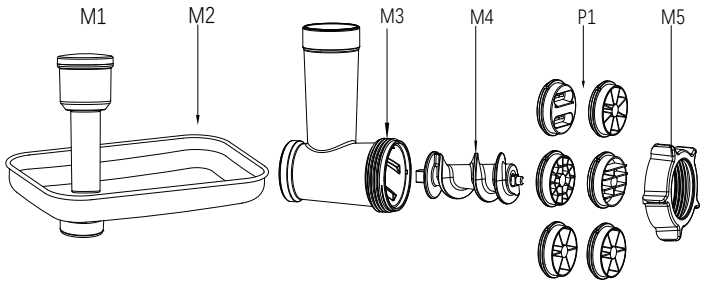
Schneiden Sie den Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Wasser in Streifen, geben Sie diese nacheinander in den Einfüllschacht, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehzahlregler auf 5–11 ein. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 10 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

Nudelmaschinenfunktion

Montage und Verwendung der Nudelmaschine:

1) Befestigen Sie einen der Nudelformer P1 an der vorderen Spirale M4 und ziehen Sie die Befestigungsschraube M5 am Spiralgehäuse M3 fest.
2) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und stellen Sie anschließend den Drehzahlregler auf die gewünschte Stufe ein.
3) Bitte schneiden Sie den gekneteten Teig in Streifen und führen Sie diese nacheinander in den Einfüllschacht des Fleischwolfs M1 ein. Die Nudeln werden aus dem Auslass herausgedrückt.
4) Wenn der Teig an der Innenseite des Schneckengehäuses kleben bleibt, können Sie den Teig mit der Schiebestange M1 in das Schneckengehäuse schieben

M1	Schubstange
M2	Auffangschale
M3	Helix-Gehäuse
M4	Helix
M5	Mincing-Verriegelung
P1	Nudelmaschine



Rezeptvorschlag:

Schneiden Sie den Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Eimasse in Streifen, geben Sie diese nacheinander in die Einfüllöffnung, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehzahlregler auf 5–11 ein. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 10 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistungsfähigkeit der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

Gemüseschneider-Funktion

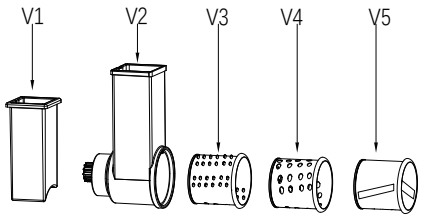
Montage und Verwendung des Gemüseschneiders:

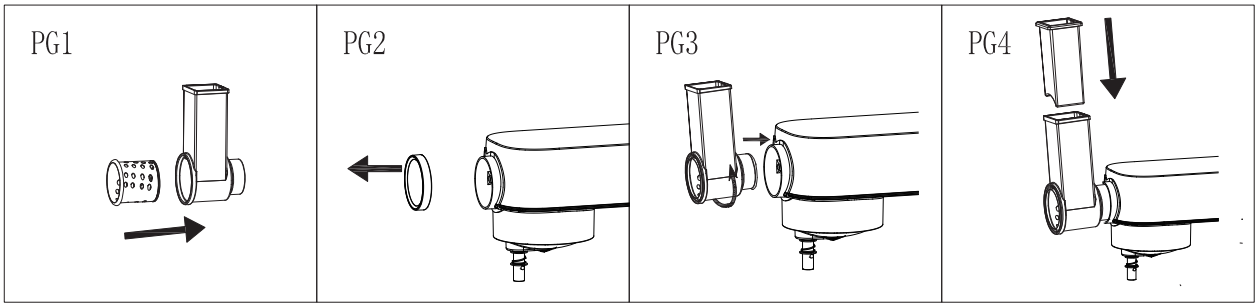
1) Entfernen Sie die vordere Abdeckung 9.
2) Setzen Sie die gewünschte Klinge (Feinschnitzer V3, Grobschneider V4, Schneidevorrichtung V5) in das Innere des Gemüseschneidegehäuses V2 ein. (PG1&2)
3) Drücken Sie den Auswurfknopf an der Vorderseite des Geräts, verbinden Sie das Gemüse-Schneidegehäuse V2 mit dem Übertragungsteil der vorderen Abdeckung, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und arretieren Sie es. (PG3)
4) Stellen Sie den Auffangbehälter unter den Auslass des Gehäuses.
5) Schneiden Sie Kartoffeln oder anderes Gemüse in Stücke, deren Größe für den Einlauf des Gemüseschneidegehäuses geeignet ist.
6) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und stellen Sie dann den Drehzahlregler auf die gewünschte Stufe ein. Schieben Sie das Gemüse in den Einlass des Einfüllrohrs und drücken Sie es vorsichtig mit dem Schieber V1 hinein. (PG4)

(Hinweis: Nicht mit den Fingern drücken)

7) Stellen Sie nach dem Gebrauch den Drehzahlregler auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.

V1	Schieber
V2	Gemüseschneidegehäuse
V3	Feinschneider
V4	Grobschneider
V5	Schneidemaschine



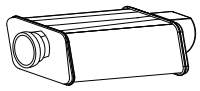
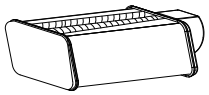
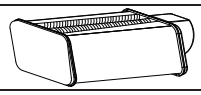


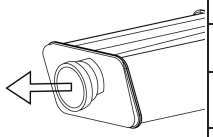
Rezeptvorschlag:

Schneiden Sie die festen Lebensmittel in lange Streifen, führen Sie diese durch den Einfüllschacht, stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf 5–9 ein und üben Sie dann mit angemessener Kraft auf den Druckblock Druck aus, um die Lebensmittel durchzudrücken. Bitte unterbrechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb und lassen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen laufen, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

Nudelmaschinenfunktion

So verwenden Sie die Nudelmaschine:

Aufsatz	Funktion	Drehzahl	Nudelbreite
	Nudelr oller	5–9	Bis zu 140 mm
	Fettuccine-Schneider	5–9 5–9	6,5 mm
	Spaghetti-Schneider	5–9	2 mm

Den Pfeil herausziehen und drehen	Tabelle der Walzeneinstellungen	Empfohlene Verwendung
	1–2	Teig kneten und in Formen füllen
	3–4	Eiernudeln
	4–5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagne-Nudeln
	6–7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Um Schäden zu vermeiden, waschen Sie den Aufsatz nicht und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Hinweis: Diese Aufsätze sind ausschließlich für die Zubereitung von Nudelteig vorgesehen. Schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudelteig, um Schäden an Ihrer Nudelmaschine zu vermeiden.

MONTAGE UND VERWENDUNG

1) Nehmen Sie die vordere Abdeckung 9 der Küchenmaschine ab und wählen Sie den gewünschten Aufsatz aus.

2) Schritt 1: Setzen Sie die Nudelwalze in die Aufnahme ein. Schritt 2: Drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er in die quadratische Aufnahme der Nabe passt (PG1).

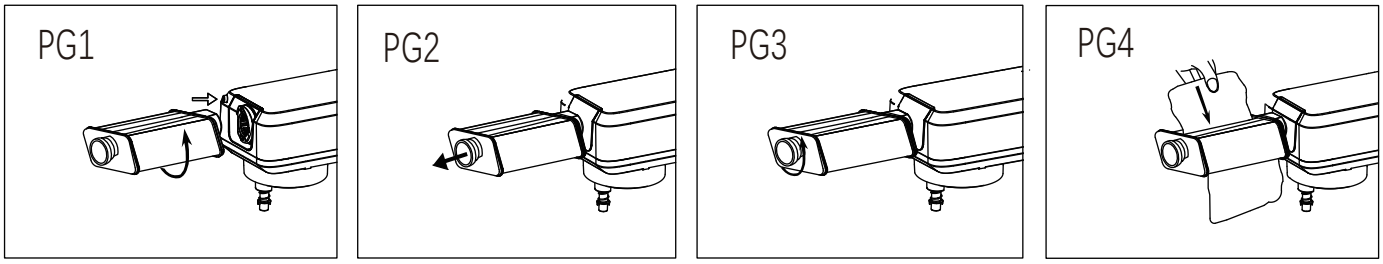
3) Schritt 3: Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelwalze gerade heraus, nachdem der Aufsatz vollständig am

(PG2)

4) Schritt 4: Stellen Sie die gewünschte Nudelbreite ein. (PG3)

5) Schritt 5: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 5–9 ein. Führen Sie den ausgerollten Teig in die Walzen ein, um ihn zu kneten. (PG4)

6) Bitte stellen Sie die Drehzahl nach Gebrauch auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.



ACHTUNG:

1. Schneiden Sie den Teig in Stücke, die in die Nudelwalze passen.

2. Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelwalze gerade heraus und drehen Sie ihn auf Stufe 1. Lassen Sie den Knopf los und achten Sie darauf, dass der Stift am Gehäuse der Nudelwalze in die Öffnung auf der Rückseite des Einstellknopfs einrastet, sodass der Knopf bündig am Walzengehäuse anliegt.

3. Führen Sie den flachgedrückten Teig in die Walzen ein, um ihn zu kneten. Falten Sie den Teig in der Mitte und walzen Sie ihn erneut. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und die Breite der Walze ausfüllt. Bestäuben Sie den Teig beim Walzen und Schneiden leicht mit Mehl, damit er trockener wird und sich besser trennen lässt.

4. Führen Sie den Teig durch die Walzen, um die Teigplatte weiter zu glätten. Stellen Sie die Walze auf Stufe 3 ein und wiederholen Sie den Ausrollvorgang. Erhöhen Sie die Walzenstufe weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig während dieses Schritts nicht.

5. Um Nudeln herzustellen, tauschen Sie die Nudelwalze gegen den Ausstecher Ihrer Wahl aus. Führen Sie die ausgerollten Teigblätter durch den Ausstecher. Die richtige Dicke für jede Nudelsorte entnehmen Sie bitte der „Funktionsübersicht“.

6. Sie können den Teig mit trockenem Mehl bestäuben, falls die Nudeln zu weich sind und Risse bekommen.

Rezept

Leinsamen-Brtchen

Zutaten: 30 g Leinsamen, 40 g Wasser, 250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver, 20 g Butter, 15 g verquirltes Ei

Zubereitung:

1. Die 30 g Leinsamen 12 Stunden lang in 40 g Wasser einweichen
2. 250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel geben, die Zutaten mit dem Knethaken auf den Stufen 1–4 zu einem Teig verkneten, dann 20 g Butter hinzufügen und den Teig weiterkneten, bis er glatt ist, anschließend die eingeweichten Leinsamen hinzufügen und den Teig gut durchkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Brötchen portionieren. Nach dem Rundformen die Brötchen abdecken und bei 38 °C 1 Stunde gehen lassen.
4. Nach Abschluss der Gärung die Oberfläche des Brotes mit verquirltem Ei bestreichen, auf die vorletzte Schiene des vorgeheizten Ofens schieben, Ober- und Unterhitze auf 180 ℃ einstellen und 20 Minuten backen, anschließend die Form entfernen und das Brot zum Abkühlen auf den Rost legen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g glutenreiches Mehl, 30 g glutenarmes Mehl, 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g leichte Sahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf den Stufen 1–4 zu einem Teig verkneten.
2. Die Masse an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.
3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen, den Teig 15 Minuten lang mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Nimm eine Portion und rolle sie zu einer Zungenform aus, falte beide Seiten zur Mitte hin und rolle sie von unten nach oben auf. Nachdem alle drei aufgerollt sind, decke die Brötchen 15 Minuten lang mit Frischhaltefolie ab.
5. Nachdem alle drei Portionen fertig sind, legen Sie sie für die zweiteGärung in die Form und lassen Sie sie auf 80 % der Formhöhe aufgehen. Stellen Sie die Ober- und Unterhitze auf 170 ℃ ein und backen Sie die Brötchen 40 Minuten lang. Nehmen Sie anschließend die Form heraus und lassen Sie die Brötchen auf dem Rost abkühlen.

Hausgemachte Pizza

Zutaten: 170 g glutenreiches Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g weißer Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter und etwas Belag.

Zubereitung:

1. 170 g glutenreiches Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf den Stufen 1–4 vermengen. Nachdem sich ein Teig gebildet hat, die Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sich der Teig zu einer elastischen Haut ziehen lässt.

2. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Während des Gehens kann die Pizzafüllung zubereitet und für später beiseitegestellt werden.

4. Den Teig noch einmal gründlich durchkneten, die Hälfte des Teigs nehmen, rund ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe einer Pizzapfanne ausrollen, auf die Pizzapfanne legen, mit den Händen am Rand der Pizzapfanne andrücken und schließlich mit einer Gabel kleine Löcher einstechen.

5. Stellen Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze ein und heizen Sie ihn auf 200 °C vor. Bestreichen Sie den Boden der Pizzapfanne zunächst mit Olivenöl, geben Sie dann die Pizzasoße darauf und verteilen Sie sie gleichmäßig. Streuen Sie anschließend etwas Mozzarella und gehackte Zwiebeln darüber, schieben Sie die 8-Zoll-Pizzapfanne in die zweite Schiene des vorgeheizten Backofens und backen Sie sie 8 Minuten lang.

6. Nach Ablauf der Zeit die Pizzapfanne herausnehmen und eine Schicht Speck darauf verteilen. Nun kannst du deine Lieblingszutaten und die vorbereitete Füllung nach Belieben darauf anordnen.

7. Stellen Sie die Form in den vorgeheizten Backofen und stellen Sie die Backzeit auf 15 Minuten ein, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.

Butterbrot

Zutaten: 375 g glutenreiches Mehl, 180 g Milch, 35 g Butter, 30 g Zucker, 11 g Milchpulver, 4 g Hefe, 3 g Salz, 1 Ei Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel und behalten Sie 10 g Ei zum Bestreichen am Ende zurück.
2. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 vermengen; nach der Teigbildung die weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.
3. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen und rollen Sie ihn zu einer ovalen Form aus, dann rollen Sie ihn von oben nach unten auf.

5. Legen Sie Backpapier auf das Backblech, legen Sie den aufgerollten Brotteig darauf und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

6. Die Oberfläche des Brotteigs mit der verquirlten Eiermischung bestreichen, den Backofen auf 160 ℃ vorheizen, den Brotteig auf die mittlere Schiene schieben und 20 Minuten backen.

Baguette

Zutaten: 250 g glutenreiches Mehl, 50 g glutenarmes Mehl, 150 g Wasser, 10 g Zucker, 3 g Trockenhefe, 1 g Speisesalz. Zubereitung:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf den Stufen 1–4 vermengen und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen, zu einer ovalen Form ausrollen und dann von oben nach unten aufrollen.
4. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180 ℃ vorheizen, den Brotteig auf die mittlere Schiene schieben und 20 Minuten backen.

Original-Kuchen

Zutaten: 100 g Kuchenmehl, 5 Eier, 50 g Speiseöl, 80 g Zucker, eine kleine Menge Zitronensaft, 55 g Milch. Zubereitung:

1. Eiweiß und Eigelb trennen, 20 g Zucker zum Eigelb geben und mit dem Handrührgerät auf Stufe 11 verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Milch hinzufügen und auf Stufe 11 weiter gleichmäßig verrühren
2. Speiseöl hinzufügen und weiterrühren, bis sich alles vollständig emulgiert hat.
3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb geben und gleichmäßig unter die feine Eigelbcreme rühren.
4. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß, fügen Sie den Zucker in drei Portionen hinzu und schlagen Sie die Masse mit einem Handrührgerät, bis sie watteartig ist.
5. Nehmen Sie 1/3 des Eischnees, geben Sie es in die Eigelbcreme und rühren Sie es gleichmäßig unter; geben Sie die Masse zurück zum restlichen Eischnee und rühren Sie alles zu einem feinen Kuchenteig zusammen.
6. Die Oberfläche der Kuchenform mit Speiseöl bestreichen und den Kuchenteig in die Form füllen.
7. Den Backofen auf 150 ℃ vorheizen, den Ober- und Unterhitze-Modus sowie eine Backzeit von 50 Minuten einstellen und den Kuchen backen, bis er goldbraun ist.

Schokoladenkuchen

Zutaten: 150 g Eierflüssigkeit, 50 g Vollmilch, 40 g Kakaopulver, 80 g weißer Zucker. Zubereitung:

1. 150 g Eierflüssigkeit hinzufügen, mit dem Handrührgerät auf Stufe 11 schaumig schlagen, bis die Masse watteartig ist, dann herausnehmen und beiseitestellen
2. 80 g weißen Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einem Rührbesen auf Stufe 11
3. Das vorbereitete feine Pulver in die aufgeschlagene Eiermischung geben und gut vermengen.
4. Gießen Sie die vermischte Masse in die mit Öl eingefettete Backform und backen Sie sie bei 180 °C im Ofen.
5. Nach dem Backen und Aushärten aus der Form nehmen und vor dem Verzehr abkühlen lassen

Schokoladen-Eistorte

Zutaten: 140 g Frischkäse, 140 g Zartbitterschokolade, 220 g Milch, 100 g Puderzucker, 240 g Schlagsahne, 2 g Speisesalz.

Zubereitung:

1. Die quadratische Form wird außen mit Alufolie umwickelt und innen mit einem Kreis aus Backpapier ausgelegt.
2. Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit einem Rührbesen vermengen.
3. Die Zartbitterschokolade hacken und zum Schmelzen erhitzen, die geschmolzene Schokolade in den Frischkäse gießen und mit einem Rührbesen gleichmäßig unterrühren. Die Masse herausnehmen und zur späteren Verwendung auf ein Tablett stellen.
4. Die Schlagsahne in einen Topf geben und so lange rühren, bis sie fast watteartig ist.
5. Die Schlagsahne in zwei Portionen zur Schokoladen-Frischkäsemasse geben und gleichmäßig unterrühren, anschließend die Milch in zwei Portionen hinzufügen und erneut gut vermengen.
6. Zum Schluss die Masse in die Form füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und aus der Form lösen.

Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine hält steht an während des Betriebs.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, was dazu führt, dass die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird; die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm und Abschaltung.	Stellen Sie den Gang auf „0“, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat; dann kann sie neu gestartet werden (in der Regel dauert dies 15–30 Minuten, wobei die Abkühlzeit je nach Raumtemperatur variiert).
Wenn Sie den Drehknopf betätigen, läuft die Maschine nicht	Prüfen Sie, ob der Stecker festen Kontakt mit der Steckdose hat.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
	Prüfen Sie, ob die Feder des Hubknopfs wieder in ihre Ausgangsposition zurückgekehrt ist.	Stellen Sie sicher, dass der Spindelstock fest sitzt.
Übermäßige Geräuschentwicklung während des Betriebs	① Das Gerät arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. ② Die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie den richtigen Gang zum Rühren der Speisen gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung. ② Reduzieren Sie die zu verarbeitende Menge. ③Wenn die Spannung schwankt, warten Sie, bis , bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. ④ Wenn die Betriebszeit zu lang ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor der weiteren Nutzung eine Weile abkühlen , bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
Die Maschinendrehzahl sinkt oder ist instabil	① Ist die Raumtemperatur zu niedrig, sodass das Schmiermittel im Gerät aushärtet? ② Die verrührten Zutaten sind zu hart und es sind zu viele Zutaten vorhanden, was zu einer zu große Belastung der Maschine. ③ Prüfen Sie, ob die Spannung plötzlich abfällt.	① Nehmen Sie den Rührbehälter ab und lassen Sie das Gerät 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine weich zu machen und die Drehzahlstabilität wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine mit der normalen Auslastung arbeiten. ③ Wenn die Spannung stabil ist, setzen Sie die Maschine wieder ein.
Das Gerät schwankt und rüttelt während des Betriebs	① Überprüfen Sie, ob das Fußpolster am Sockel abgenommen wurde. ②Ob das Gerät ausgeschaltet ist glatte und ebene Arbeitsfläche.	①Prüfen Sie, ob das Fußpolster am Sockel ausgeschaltet ist. ② Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche
Der Spindelstock kann nach dem Aufsetzen der Spritzschutzhaube und der Rührschüssel nicht zur Ausgangsposition zurückspringen	Überprüfen Sie, ob die Spritzschutzhaube richtig sitzt und der Rührbehälter montiert ist.	Drehen Sie die Spritzschutzhaube und setzen Sie sie ein, und setzen Sie den Rührbehälter ein.

Nach dem Gebrauch wurde eine Verdunkelung des Teigs festgestellt	Am Rührkopf fällt schwarzes Pulver auf den Teig.	Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der Rührkopf und der Knethaken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

Reinigung

Reinigung des Gehäuses	1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät, um zu verhindern, dass Wasser in das Gehäuse eindringt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Undichtigkeiten, Rost und andere Defekte verursacht. 2. Verwenden Sie zum Abwischen der Maschine kein tropfnasses Tuch. 3. Verwenden Sie zum Reinigen des Maschinengehäuses keine Reinigungsmittel, Essig, Salz oder andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel, da dies die Oberfläche der Maschine beschädigen kann. 4. Verwenden Sie keine scharfen oder rauen Werkzeuge wie Drahtbürsten, um das Zubehör zu reinigen. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	1. Legen Sie die Teile aus Aluminiumguss nicht in die Spülmaschine und reinigen Sie sie nicht mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte geben Sie sie zur Reinigung nicht in die Spülmaschine. (Ausgenommen sind Teile aus Edelstahl oder oberflächenbehandelte Teflon- und Elektrophorese-Teile) 2. Lassen Sie das Zubehör nicht über einen längeren Zeitraum in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen korrosiven Flüssigkeiten einweichen; reinigen Sie das Zubehör rechtzeitig. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung ab, insbesondere um die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.
Besondere Reinigungshinweise	1. Die rotierende Abtriebswelle hinterlässt aufgrund der hohen Drehzahl und der Reibung während des Betriebs der Maschine leichte schwarze Spuren. Bitte reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und zugehörige scharfe Kanten an Teilen oder Zubehör.
Aufbewahrung und Wartung	1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche der Klinge, die Messerplatte und den Mischbehälter auftragen, um zu verhindern, dass sie in trockener oder feuchter Umgebung oxidieren. 2. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, können Sie es mit einer Verpackungshülle abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungsstelle.

General Safety Instructions

EN

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- When using accessory blender and chopper,the appliance shall not be use by children.Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

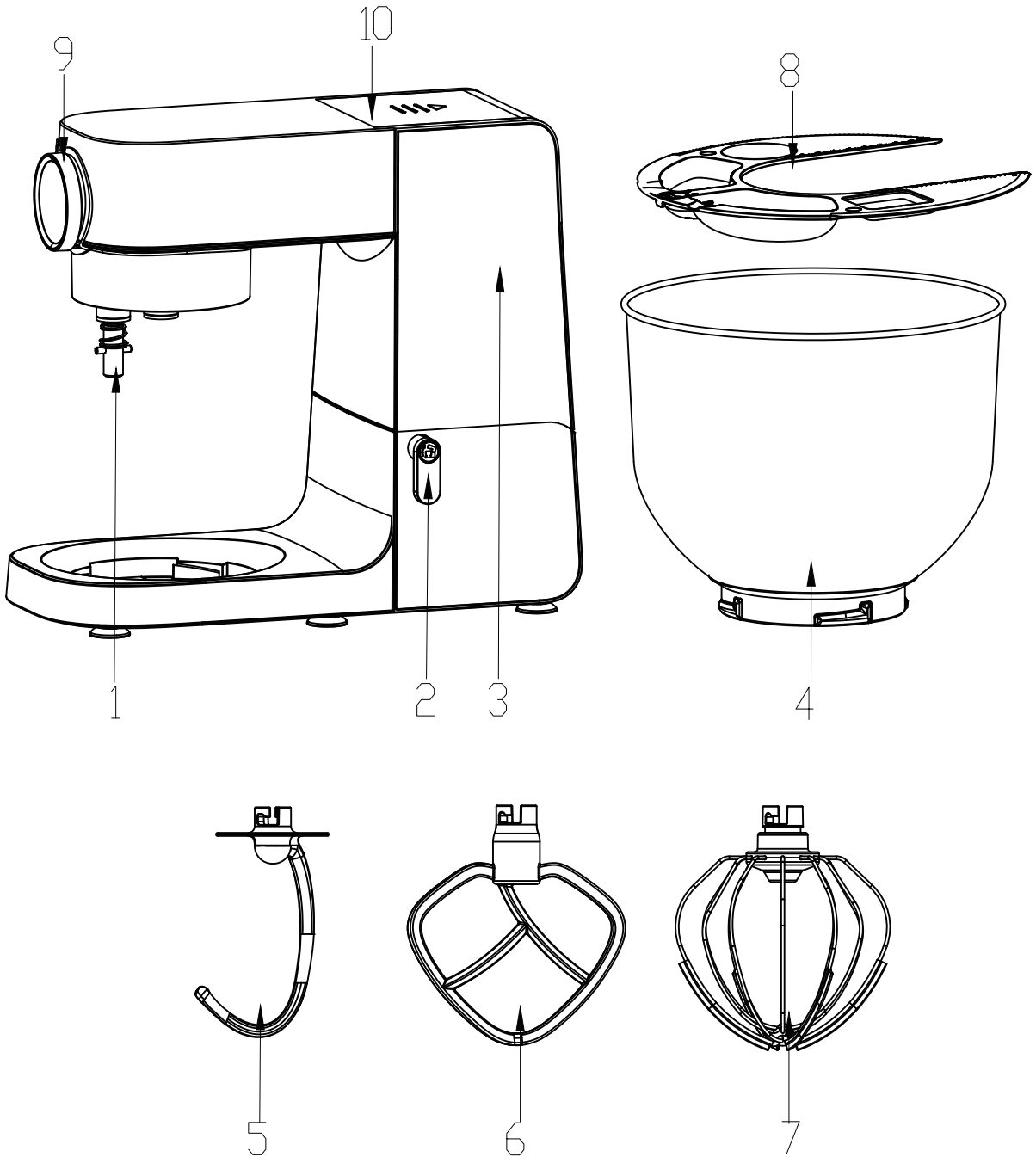
Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- -This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- -Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- -This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

- -If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses; – by clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.
- -This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
- -- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- The power consumption was 0.4 W in the off mode..

- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

Parts



Main parts and standard parts：

1	Output shaft	6	Beater
2	Rise button	7	Whisk
3	LCD screen	8	Bowl cover
4	Bowl	9	Front cover
5	Dough hook	10	Rear cover

How to use the machine

(1) Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.

(2) Place the machine on a flat, clean and dry table, press the machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 on the fuselage will automatically lift up. (PG1&2).

(3) Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, and then assemble the mixing bowl (4) on the machine Step2, turn clockwise until the buckle is turned into lock Step3. (PG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough

(4) Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the head stirring output shaft (1) Step4, align the slot will push the accessories until the apex , and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 5(PG3&4)

(5) Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to PG5.

(6) Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)。

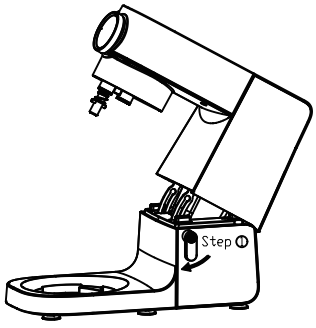
(7) then plug in the plug and turn on the power switch.

(8) Control LCD screen（3) to the required speed - start mixing;

(9) After the dough meets the requirements, turn the LCD screen (3) back to gear 0 to finish.

(10) Press the head of the machine with your hand, turn (or press down) the head-up knob (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and remove the dough.

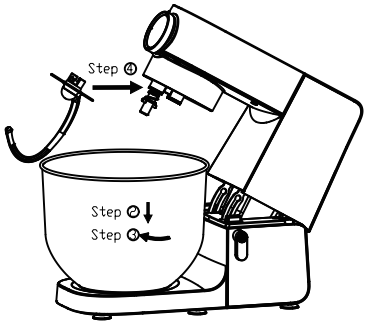
(11) Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



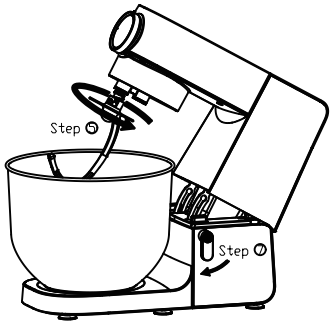
PG1



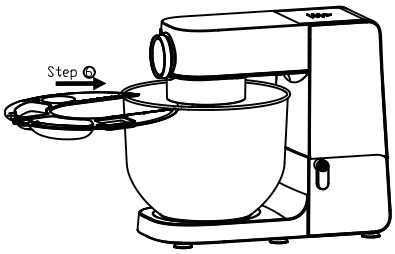
PG2



PG3



PG4



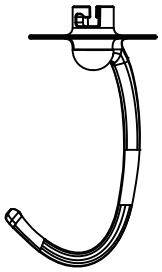
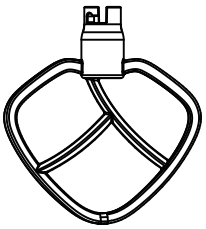
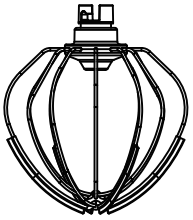
PG5



PG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	**Maximum**	Operation method
Dough hook		1-4	3-5	1000g flour+538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 4 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		4-9	3-10	660g flour+840g water	5 speed run for20s, the 9 speed run for more than 2min40s
Whisk		9-11	3-10	3 egg whites (min)	Open 9-11 speed to run 3min above.

LED function description



LED function description

Standby mode:

1. When the entire machine is powered on, the speed position shows "--"; the time bar shows "00:00"; the full screen is half-bright. When one of the function keys is selected, the corresponding icon for that function lights up, while the other function icons remain half-bright.
2. In standby mode, press the "Toast,Customization, Dough Kneading, Mixing, Whisking, Blender,Meat grinder" keys to select a function. The selected function becomes fully lit. If there is no operation for 1 minute, it will return to standby mode.
3. Standby setting: In working mode, long-press to end the current working mode and enter screen-off mode.
4. In the power-on screen-off state, short-press the knob to activate the screen and buttons.

Screen Operation Instructions:

Toast Keys: Touch to activate the toast menu function, select the portion, and press the start button to enter the automatic working mode

Function Keys: Touch the icons on the color screen to select menu functions. Press the "Power/Start" key to enter the automatic working mode.

Time Key: Touch the time adjustment icon and turn the knob to adjust the maximum working time of 30 minutes

Speed Key: Touch the speed adjustment icon, turn the knob to adjust, or directly turn the knob adjustment key to adjust the speed, the maximum working speed is 11;

Knob start/stop button: Press the start/pause button to start or pause the work, and long press to cancel the current work

Knob: Turn the knob key, counterclockwise is "-"; clockwise is "+";

Machine operation modes:

- In the whole machine operation mode, pressing the "knob start/stop key" once will pause the current function and stop the timing; pressing the "knob start/stop key" twice will continue to run the function program and continue the timing.
- Head lift protection mode: When the machine is working, lift the head to stop working, and the color screen displays "E1". When the head closes again, it returns to the pause state. Press the start/stop key to continue the current unfinished work.
- Motor overheating protection mode: If the motor overheating temperature controller disconnects for 5 seconds, the machine will stop working and enter standby mode. Unplug the machine, wait for 30 minutes for the temperature to drop, and then plug it back in. The machine can then return to standby mode.
- Memory function mode: After the machine stops operating and the plug is not removed, when it is turned on again, the previous menu will be displayed.

Function Activation:

- When the function, gear and time are set, press the start/stop button of the knob, the corresponding function indicator light keeps on, the whole machine prompts a sound to confirm the function, the motor starts slow acceleration rotation, and the screen displays the countdown of work;.

Function completed:

- After the program is completed, the whole machine prompts 3 times, the time display "00:00", and the whole machine stops working.

Function adjustment:

- During the operation of the machine, twist the "knob key" to adjust the running gear.

Function pause:

- During the operation of the machine, pressing the "knob start/stop key" once will pause the current function and stop the timing; pressing the "knob start/stop key" twice will continue to run the function program and continue the countdown.

Function cancellation:

- During the operation of the machine, long press the "knob start/stop key" to end the current function and enter the shutdown mode;

Program mode Settings:

Customization, Dough Kneading, Mixing, Whisking, Meat Grinder/Slicer,Blender.

1. Customization mode: The speed and time are set by yourself. The longest setting time is 30 minutes.
2. Dough Kneading mode: The default speed is 3, and the default time is 8 minutes. The program runs as follows: 1st speed for 30 seconds, then automatically switches to 2nd speed for 30 seconds, and then automatically switches to 3rd speed for 7 minutes, and then automatically stops (the speed can be adjusted from 1 to 4 after 1 minute of operation).
3. Mixing mode: The default speed is 4, and the default time is 10 minutes. The program runs as follows: low speed slow start for about 5 seconds, then switches to 4th speed and works for 10 minutes, and then

automatically stops. During operation, the machine can adjust the speed from 4 to 9 as needed.

4. Whisking mode: The default speed is 9, and the default time is 6 minutes. The program runs as follows: low speed slow start for about 5 seconds, then switches to 9th speed and works for 6 minutes, and then automatically stops. During operation, the machine can adjust the speed from 9 to 11 as needed.
5. Meat grinder/Slicer mode: The default gear is 6, and the default time is 3 minutes. The program runs--the low gear starts slowly for about 5 seconds, then turns to 6 gears and works for 3 minutes, and then shuts down automatically. During the work, the prototype can adjust the speed according to the need and run from 5 to11 speed
6. Blender Mode: The default setting is gear 11 with a duration of 3 minutes. Upon startup, the system starts slowly at low gear for approximately 5 seconds, then switches to gear 11 and operates for 3 minutes before automatically shutting down. (Gears 9–11 are adjustable.)

Toast Button

1. Select the "Toast" menu button; the "Hand Mask" label will appear in the upper-left corner of the screen. The default portion size is 400 grams. Turn the knob to select your desired portion size.
2. After selecting the desired quantity, press the knob to confirm and enter the recipe prompt.
3. Follow the recipe instructions to add ingredients to the mixing pot. Once added, press the start/stop knob to activate the automatic hand mask mode.
4. The machine operates according to the preset program for three minutes, then stops rotating and emits an alarm sound. Follow the instructions to add the specified amounts of butter and salt; after adding the butter, press the start/stop knob to continue the manual film application process.
5. During operation, you can adjust the mode. When pausing, select the time/speed-mode icon to change the working time or speed.

Toast Reference Table of Formulations：

Dough portion size	High-gluten Flour	Egg	Water	Suger	Salt	Yeast	Butter	
400g	220g	50ml	85ml	20g	3g	3g	20g	
600g	330g	50ml	145ml	25g	4g	4g	30g	
800g	440g	50ml	215ml	35g	5g	5g	40g	

Blender Uses and Tips：

Blender can mix food. Using this kitchen appliance to make Soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, puree, etc. Solid foods should be cut into small pieces.

Caution：

1) Before using the blender, do not plug it. Please make sure the blender has been correctly installed on and the lid is securely on before operating.

2) Unplug when it's done, and remove the blender cups from the device.

3) Please don't add food above 80°C to the cup.

4) Optinum liqid is no more than 1.5L.

5) Secure the lid on the cup.

6) Don't remove the blend cup or lid during the operation.

7) Run the blender no more than 3 minutes.

How to install the blender cup：

1) After unpluging the device ，remove the small lid (follow by PG1.A) or rotate the ring buckle (follow by PG1.B) .PG1

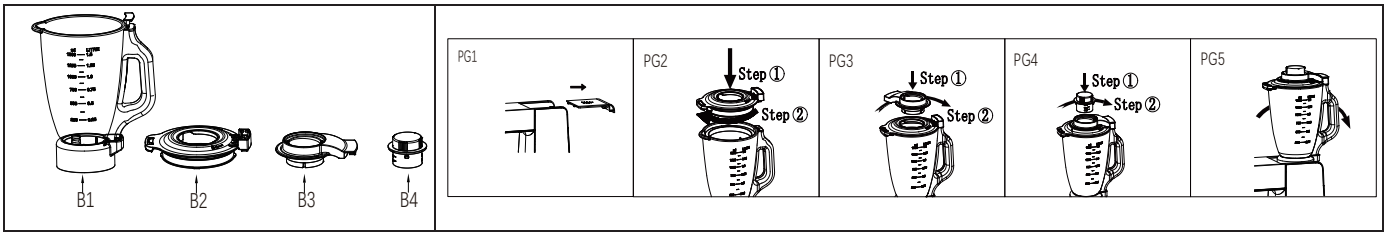
2) Step1: Put lid B2 on the blender cup B1，Step 2: screw B2 on B1(follow by PG2) .PG2

3) Step 1: put B3 into B2; Step 2: screw B3 on B2(follow by PG3).PG3

4) Step 1: put B4 in B3; Step 2: screw B4 on B3 (follow by PG4).PG4

5) Last step: Lock the jar together with a quick clockwise and screw it on (follow by PG5).PG5

B1: Blender cup	B2: lid	B3: safety lock cover	B4: Lock cylinder



Attention：

Add ingredients by removing the lock cylinder during operation. Please pay close attention during operating. Once it's done, unplug it. And wash the jar after use.

Disassembly procedures after use：

1）Anti-clockwise to 0 level, and unplug.

2）Unscrew the jar and place it on table.

3）Unscrew the lock cylinder B4.

4）Unscrew the safety lock cover.

5）Hold the glass handle with one hand, hold the glass body with the other hand, and slowly tilt to pour out the liquid.

Recommend tips：

Remove the seed core and hard skin of the fruit, cut it into a mixture, put it in a cup, and then put water. The optinum amount of food is 600 grams and the water is 900 grams. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Put the lid on and screw the jar on blender. Plug in and set the speed controling at level 9-11 Stop it after operating for 3mins, in order to keep the good performance to the machine, the total operation time shall not exceed 15-min.

Grinding cup(coffee grinder) function

How to use the grinding cup:

-Remove the back cover of the device (PG1);

-Put the ingredients to be processed into the juice cup (PG2);

-Snap the cup holder upside down to the cup, and turn it counterclockwise to tighten it. (PG3);

-Match the installed grinding cup to the fixed position of the cup holder, and hold the grinding cup down and keep it by hand. (PG.4)

-The speed knob switch is rotated to speed 9-11, and the grinder work starts.

Notice:

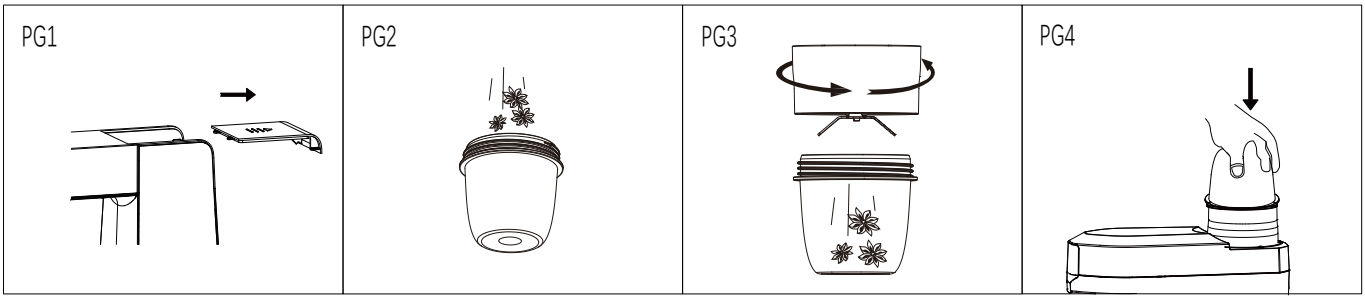
A When the equipment is running, press and hold the grinding cup without shaking or tilting.

B After finishing grinding, first return to speed 0, and then remove the grinding cup.

1) After removing the grinding cup, disconnect the power plug of the machine.

2) When the grinding food is found to be idling, the blade cannot touch the food, the machine should be stopped immediately, the grinding cup is removed from the machine base, and the food is shaken loose before grinding.

3) The grinding blade should not be idling for too long, so as to avoid heating and serious damage to the cup holder



Recipe suggestions:

Put the prepared ingredients such as chili shells, peppers, star anise, etc. into the grinding cup, and do not exceed the "maximum grinding scale". Insert the plug into the socket, and then set the speed control to 5-11. Please stop working after 1-2 minutes of continuous operation. Do not work continuously for more than 2 minutes to avoid serious damage to the cup holder due to heat.

For better grinding effect, please dry or roast the ingredients in advance. If the desired effect is not achieved, please repeat the operation once.

Meat Mincer Function

How to assemble and use meat mincer：

1) To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)

2) Disassemble the front cover (PG2).

3) Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)

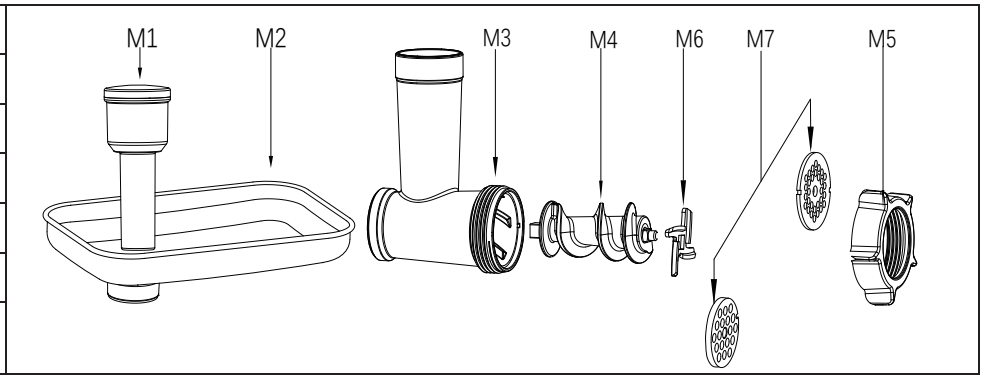
4) Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place (PG4)

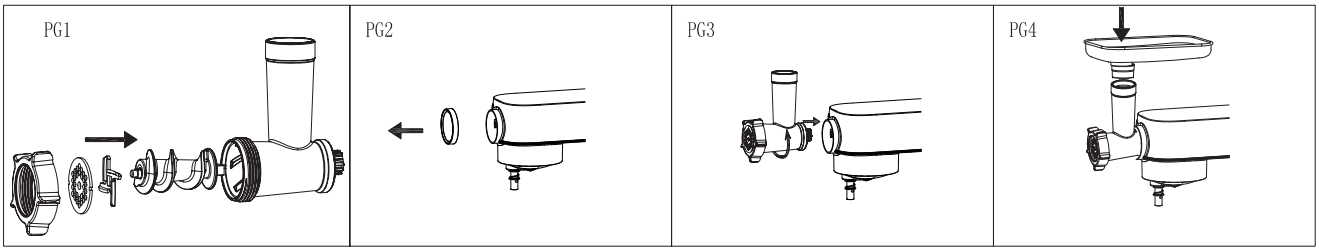
5) Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.

6) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear,put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.

7) After using, switch to setting 0 and pull off the plug.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
M6	Blade
M7	Sieve





Recipes suggestions:

Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 5-9, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Sausage Function

How to assemble and use sausage maker：

1) Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.

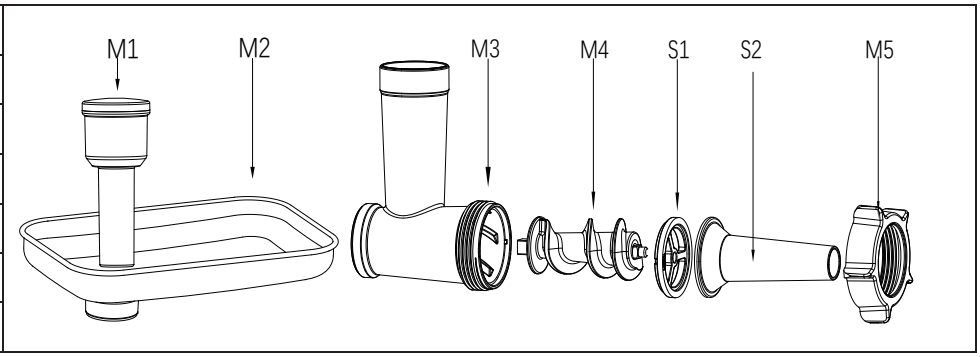
2) Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period of time.

3) Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.

4) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, Put the minced meat into the helix housing M3, Then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.

5) The sausage needs to be hung up and dried for a period of time. It does not need to be completely dried.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
S1	Sausage support
S2	Sausage maker



Recipes suggestions:

1kg pork, 16g salt, 70g sugar, 85g maple syrup, 2G white pepper, 7g garlic powder, 5g five spice powder, 7g pepper, 15g black pepper, 50g potato starch and 90g yellow rice wine. After marinating the minced meat for an hour, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 5-11 Please stop working after continuous operation for 5 minutes, and do not work continuously for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

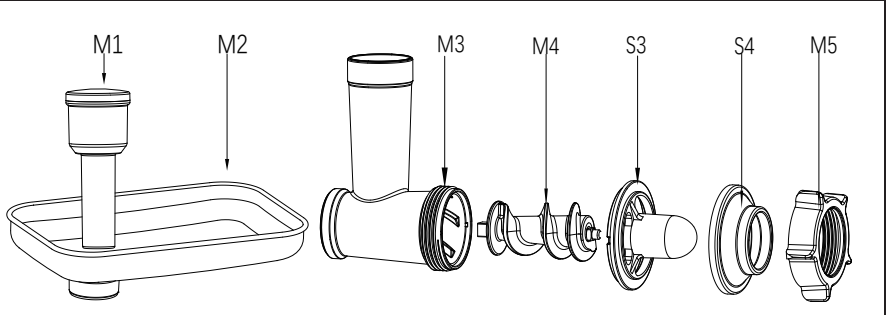
Hollow sausage function

How to assemble and use hollow sausage：

1) To install the hollow sausage accessories, first install the hollow sausage support S3 on the head of the helix M4 and put on the hollow sausage maker S4. Tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3.

2) Please take the instruction of sausage maker.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
S3	Hollow Sausage support
S4	Hollow Sausage maker



Cookie maker function

How to assemble and use cookie maker：

1）Install the biscuit accessories, first put the sausage bracket S1 into the twisted meat screw M4, the cookie forming seat C1 set into the twisted meat tube nut M5,Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3.Then insert the cookie maker C2 into the front slot of cookie maker C1.

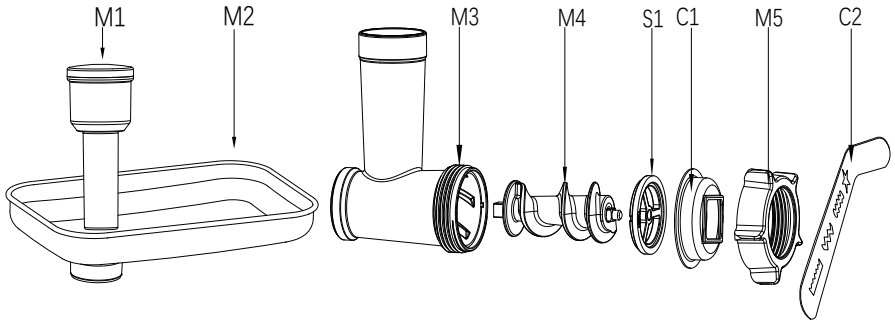
2）Move the cookie maker C2 and select the shape.

3）Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.

4）Cut the dough into strips, put it into helix housing through tray. The biscuits will be squeezed out of the output section.

5）When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
S1	Sausage support
C1	Cookie base
C2	Cookie maker



Recipes suggestion

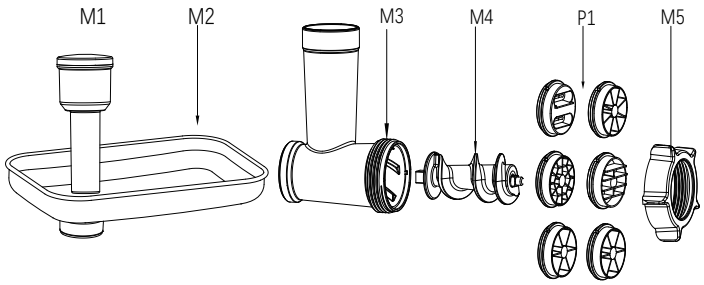
Cut the dough mixed with 1kg flour and 500g water into strips, then put it into the feed inlet in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 5-11. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Pasta maker function

How to assemble and use pasta maker：

1) Install one of the pasta makers P1 on the front helix M4, tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3
2) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.
3) Please cut the kneaded dough into strips, and then put it into the feed port of meat grinder M1 in turn. The pasta will be squeezed out of the output
4) When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
P1	Pasta maker



Recipes suggestion:

Cut the dough mixed with 1kg flour and 500g egg liquid into strips, then put it into the feeding port in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 5-11. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Vegetable slicer function

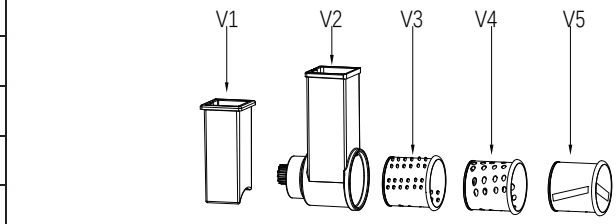
How to assemble and use vegetable slicer：

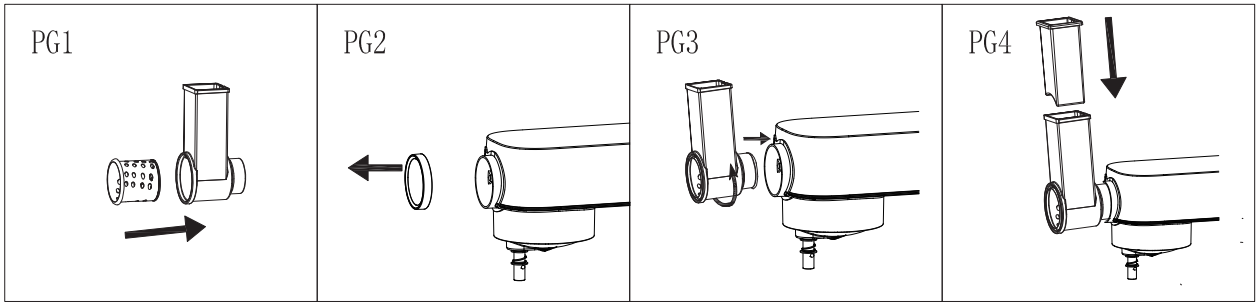
1) Remove front cover 9.
2) Load the selected blade (fine shredder V3, coarse shredder V4, slicer V5) into the interior of the vegetable cutting housing V2. (PG1&2)
3) Press the eject button at the front of the machine, connect the connection of the vegetable cutting housing V2 to the transmission part of the front cover, rotate counterclockwise and lock it. (PG3)
4) Place the container under the outlet of the housing.
5) Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size is suitable for the import of vegetable cutting housing.
6) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear. Push the vegetable into the inlet of the feeding tube and press gently with the pusher V1. (PG4)

   (Reminder; do not press by finger)

7） After use, adjust the speed knob to 0 and unplug the power plug.

V1	Pusher
V2	Vegetable Cutting housing
V3	Fine shredder
V4	Coarse shredder
V5	Slicer



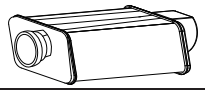
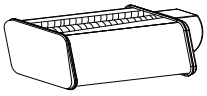
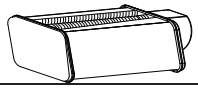


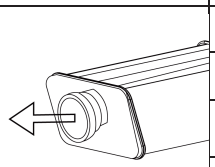
Recipes suggestion:

Cut the solid food into long strips, pass through the incision, insert the plug into the socket, set the speed control to 5-9, and then apply appropriate force above the push block to press the food. Please stop working after continuous operation for 5min, and do not work continuously for 15min. So as not to affect the performance of the machine.

Pasta maker function

How to use the Pasta maker：

Attachment	Function	Speed	Noodle width
	Pasta Roller	5-9	Up to 140mm
	Fettuccine Cutter	5-9 5-9	6.5mm
	Spaghetti Cutter	5-9	2mm

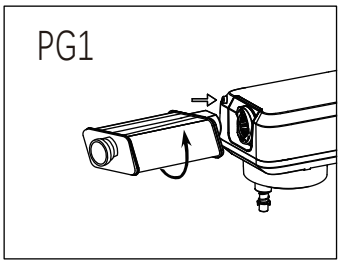
Pull out of the arrow and rotate	Roller settings chart	Suggested use
	1-2	Kneading and tinning dough
	3-4	Egg noddles
	4-5	Spaghetti,Fettuccine,lasagna noddles
	6-7	Thin fettuccine,Tortellini,Linguinei

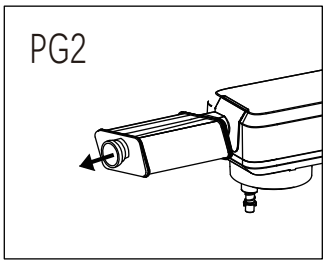
BEFORE FIRST USE

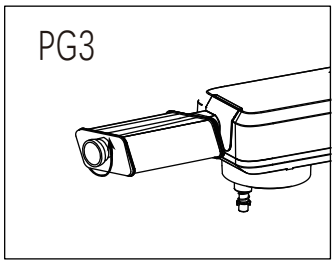
To avoid damage, do not wash or immerse the attachment in water or other liquid. Do not wash in dishwasher. Note: These attachment are designed for making pasta dough only. Do not cut or roll anything other than pasta to avoid damaging your pasta maker.

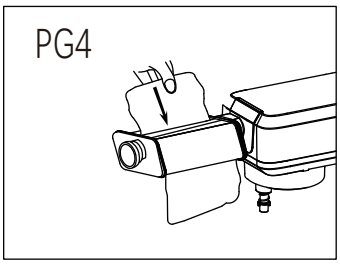
ASSEMBLING & USAGE

1) Take out the front cover 9 of stand mixer, and select the attachment that you need.
2) Step 1:Insert the pasta roller into the hub. Step 2:Contrarotate for fits into the square of hub socket.(PG1）
3) Step3: Pull the pasta roller adjustment knob straight out after the attachment is completely secured to the mixer.(PG2)
4) Step4: Turn to setting according the noodle width that you need.(PG3)
5) Step5:Put the plug into the socket,and set up the speed to 5-9 level. Feed flattened dough into rollers to knead.(PG4)
6) Please reduce the speed to 0 and unplug the power cord after finish using.









ATTENTION:

1. Cut dough into sections that fit in the pasta roller.
2. Pull the pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.
3. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to make it dryer and separation.
4. Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Charge the roller to setting 3, and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.
5. To make noodles, exchange the pasta roller for the cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Function chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.
6. You can sprinkle with dry flour to the dough if the noodles are too soft and become cracked.

Recipe

Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours
2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder,150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-4, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180℃ and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-4.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170℃ and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-4. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use dough hook to mix at levels 1-4, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough

and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-4, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level11 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level11
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150℃, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level11 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level11.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside
2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.
4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③ Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ② Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.

Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

Obecné bezpečnostní pokyny

CZ

Před uvedením zařízení do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej spolu se zárukou, účtenkou a pokud možno i krabicí s vnitřním obalem. Pokud toto zařízení předáte jiným osobám, předávejte prosím také návod k obsluze.

- Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití. Toto zařízení není určeno pro komerční použití. Nepoužívejte jej venku. Chraňte jej před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí (nikdy jej neponořujte do žádné kapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívejte zařízení s mokrýma rukama. Pokud je zařízení vlhké nebo mokré, okamžitě jej odpojte ze zásuvky.

- Při čištění nebo ukládání přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte za zástrčku, nikoli za kabel), pokud přístroj nepoužíváte, a odstraňte připojené příslušenství.

- Nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru. Pokud opouštíte pracoviště, vždy přístroj vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte za samotnou zástrčku, nikoli za kabel).

- Pravidelně kontrolujte, zda není přístroj a kabel poškozen. Pokud je přístroj poškozen, nepoužívejte jej. Nepokoušejte se přístroj opravovat sami. Vždy se obraťte na autorizovaného technika. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.

- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Věnujte zvláštní pozornost následujícím „Zvláštním bezpečnostním pokynům“.

Děti a osoby se sníženou schopností vnímání

- Aby byla zajištěna bezpečnost vašich dětí, uchovávejte veškerý obalový materiál (plastové sáčky, krabice, polystyren atd.) mimo jejich dosah.

Upozornění! Nedovolte malým dětem, aby si hrály s fólií, protože hrozí **nebezpečí udušení!**

- Při používání mixéru a sekáčku nesmí přístroj používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.

- Tento přístroj není hračka. Děti si s ním nesmí hrát.

- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud je ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k částem, které se během provozu pohybují, vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.

- UPOZORNĚNÍ: Aby se předešlo nebezpečí způsobenému nechtěným resetováním tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je časovač, ani připojen k elektrickému obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektřiny.

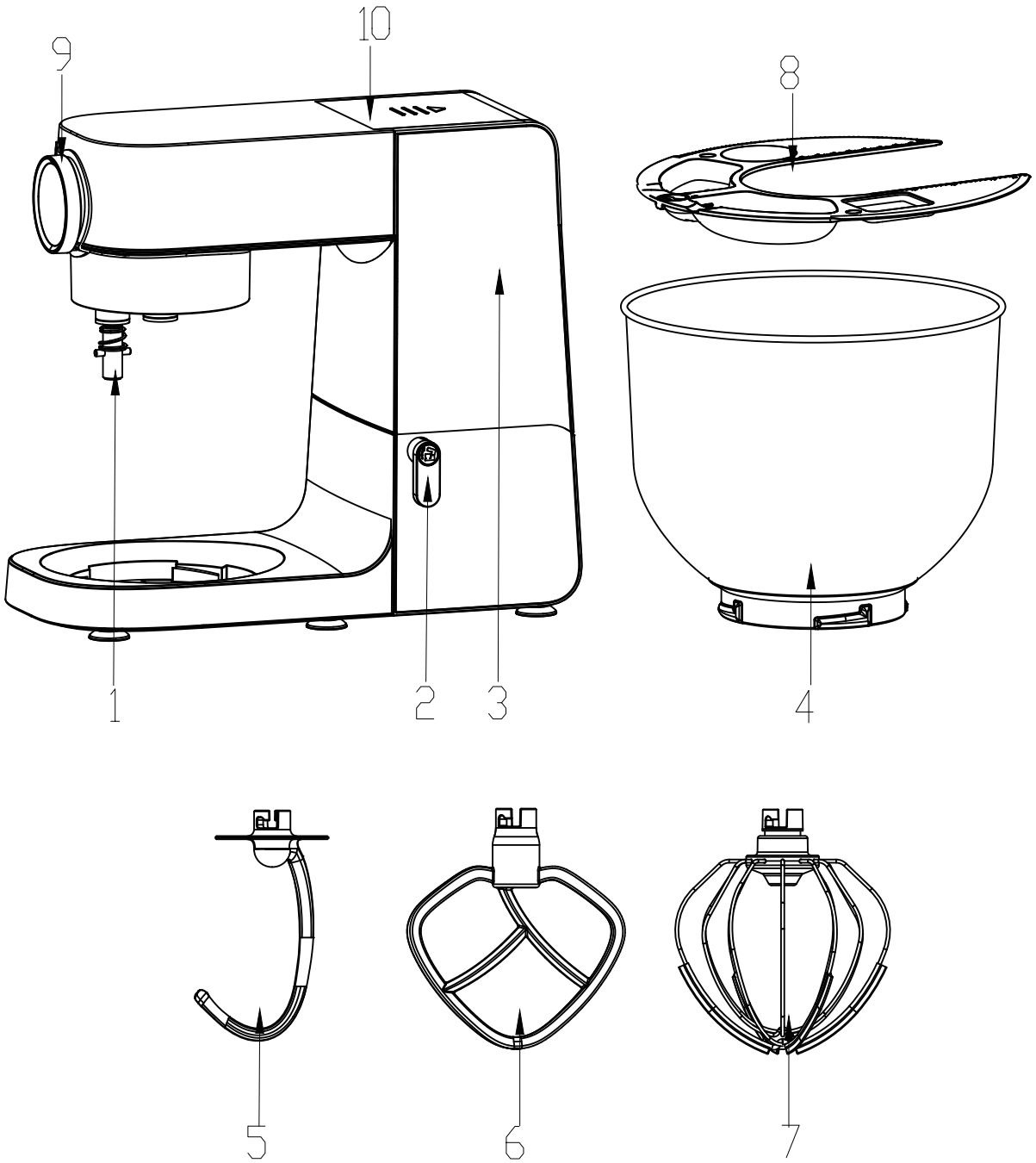
- Tento stroj provozujte pouze pod dohledem.
- Nezasahujte do žádných bezpečnostních spínačů.
- Během provozu stroje nevkládejte žádné předměty do rotujících háků.
- Umístěte stroj na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.
- Nezasazujte síťovou zástrčku stroje do elektrické zásuvky, dokud nebudou nainstalovány všechny potřebné příslušenství.

- -Je-linapájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí
- -Tento spotřebič je určen k použití vdomácnostech a v podobných prostředích, jako jsou: — kuchyňské prostory pro personál vobchodech, kancelářích ajiných pracovních prostředích; — zemědělské usedlosti; — pro hosty v hotelech, motelech ajiných ubytovacích zařízeních; — ubytovací zařízení typu „bed and breakfast“.
- -Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí
- --Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8let, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí stím spojeným rizikům. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou ve věku 8let a starší a jsou pod dohledem.

  Uchovávejte spotřebič ajeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let
- –Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud je ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním
- Spotřebaenergie v režimu vypnutí činila 0,4 W.

- **UPOZORNĚNÍ: Před vyjmutím mixéru ze stojanu se ujistěte, že je vypnutý.**

Názvy jednotlivých částí



Hlavní a standardní součásti:

1	Výstupní hřídel	6	Míchací lopatka
2	Tlačítko zvednutí	7	Metla
3	LCD displej	8	Kryt mísy
4	Nádoba	9	Přední kryt
5	Hák na těsto	10	Zadní kryt

Jak používat přístroj

(1) Před použitím umyjte příslušenství čistou vodou, opláchněte a osušte.

(2) Umístěte stroj na rovný, čistý a suchý povrch, rukou přitlačte hlavu stroje a poté otočte (nebo stiskněte) tlačítko pro zvednutí hlavy (2). Krok 1: Horní část spotřebiče se automaticky zvedne. (PG1&2).

(3) Odvažte ingredience a vodu, které chcete zpracovat, do mísící nádoby a poté mísící nádobu (4) nasaďte na přístroj (krok 2); otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se spona nezajistí (krok 3). (PG2) Nepřekračujte maximální celkovou hmotnost těsta.

(4) Namontujte požadované příslušenství (5), (6), (7) (vždy používejte pouze jeden nástavec) na výstupní hřídel míchací hlavy (1) – rok 4, zarovnejte drážku a zatlačte příslušenství až na doraz, poté otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do zajišťovací polohy – krok 5 (PG3&4)

(5) Nasaďte víko nádoby na míchací konec stroje – krok 6 podle PG5.

(6) Stiskněte hlavu stroje; stroj automaticky zajistí tlačítko hlavy (2) (krok 7), které se nachází v horizontální poloze (PG6).

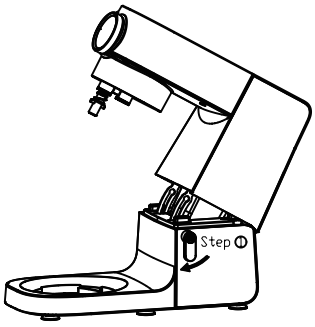
(7) Poté zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte hlavní vypínač.

(8) Na ovládacím LCD displeji (3) nastavte požadovanou rychlost – spusťte míchání;

(9) Jakmile těsto splní požadavky, přepněte LCD displej (3) zpět na rychlost 0 a ukončete proces.

(10) Stiskněte rukou hlavu přístroje, otočte (nebo stiskněte) knoflík pro zvednutí hlavy (2), zvedněte horní část přístroje, otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte mísu a vyjměte těsto.

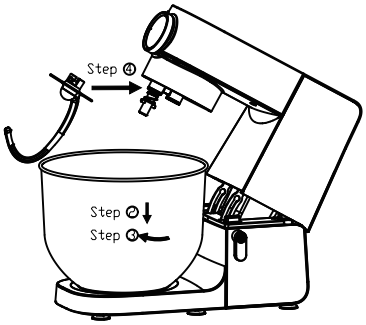
(11) Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením k částem, které se během provozu pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě.



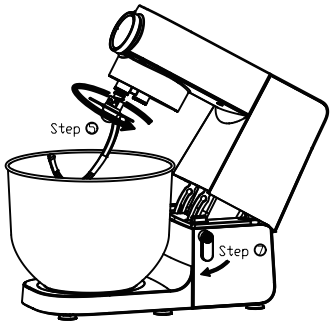
PG1



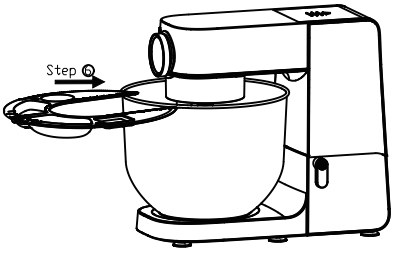
PG2



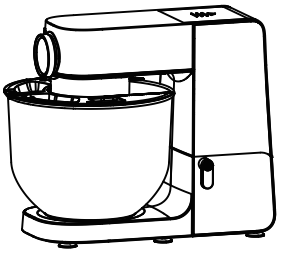
PG3



PG4



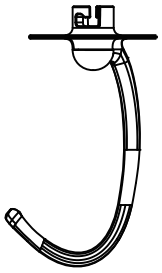
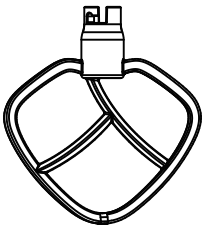
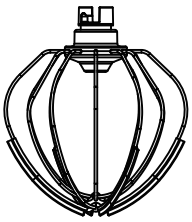
PG5



PG6

Doporučení

Nastavení rychlostí a použití hnětacího háku pro množství směsi do 1,5 kg

Příslušenství	Obrázek	Rychlost	Doba (min)	**Maximální**	Způsob použití
Hák na těsto		1–4	3–5	1000 g mouka + 538 g vody	30 s na 1. rychlost, 30 s na 2. rychlost a poté 2–4 minuty na 4. rychlost, dokud se nevytvoří hmota.
Míchací metla		4–9	3–10	660 g mouka + 840 g vody	5. rychlost po dobu 20 s, 9. rychlost po dobu více než 2 minut a 40 sekund
Metla		9–11	3–10	3 vaječné bílky (min.)	Zapněte rychlost 9–11 a nechte běžet 3 minuty.

Popis funkcí LED



Popis funkcí LED

Režim pohotovosti:

1. Když je celý přístroj zapnutý, na displeji rychlosti svítí „--“; na časové liště svítí „00:00“; celý displej svítí na poloviční jas. Po stisknutí jedné z funkčních tlačítek se rozsvítí ikona odpovídající této funkci, zatímco ostatní ikony funkcí zůstávají na poloviční jasu.
2. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítka „Toast, Přizpůsobení, Hnětení těsta, Míchání, Šlehání, Mixér, Mlýnek na maso“ a vyberte funkci. Vybraná funkce se rozsvítí naplno. Pokud po dobu 1 minuty nedojde k žádné operaci, přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.
3. Nastavení pohotovostního režimu: V provozním režimu dlouhým stisknutím ukončete aktuální provozní režim a přejděte do režimu s vypnutým displejem.
4. Ve stavu, kdy je přístroj zapnutý, ale displej je vypnutý, krátkým stisknutím knoflíku aktivujte displej a tlačítka.

Pokyny k ovládání displeje:

Tlačítka pro opékání: Stisknutím aktivujte funkci opékání, vyberte porci a stisknutím tlačítka Start přejděte automatického provozního režimu

Funkční tlačítka: Dotkněte se ikon na barevném displeji a vyberte funkce nabídky. Stisknutím tlačítka „Napájení/ Start“ přejděte do automatického provozního režimu.

Tlačítko času: Dotkněte se ikony pro nastavení času a otočením knoflíku nastavte maximální dobu provozu na 30 minut

Tlačítko rychlosti: Dotkněte se ikony nastavení rychlosti, otočením knoflíku proveďte nastavení, nebo přímo otočte nastavovacím knoflíkem pro nastavení rychlosti; maximální pracovní rychlost je 11;

Tlačítko start/stop na otočném knoflíku: Stisknutím tlačítka start/pause spustíte nebo pozastavíte provoz, dlouhým stisknutím zrušíte aktuální provoz

Knoflík: Otáčením knoflíku nastavujete hodnotu – proti směru hodinových ručiček je „-“; ve směru hodinových ručiček je „+“;

Provozní režimy přístroje:

- V režimu provozu celého přístroje stisknutím tlačítka „spouštění/zastavení“ na knoflíku jednou pozastavíte aktuální funkci a zastavíte měření času; dvojitým stisknutím tlačítka „spouštění/zastavení“ znovu spustíte daný program a odpočítávání času bude pokračovat.
- Režim ochrany při zvednutí tiskové hlavy: Když stroj pracuje, zvedněte tiskovou hlavu, aby se zastavil provoz, a na barevném displeji se zobrazí „E1“. Jakmile se tisková hlava opět zavře, vrátí se do stavu pozastavení. Stisknutím tlačítka start/stop pokračujete v aktuální nedokončené práci.
- Režim ochrany proti přehřátí motoru: Pokud se regulátor teploty motoru odpojí na 5 sekund, stroj přestane pracovat a přejde do pohotovostního režimu. Odpojte stroj ze zásuvky, počkejte 30 minut, až teplota klesne, a poté jej znovu zapojte. Stroj se poté může vrátit do pohotovostního režimu.
- Režim paměťové funkce: Pokud se stroj zastaví a zástrčka není vytažena, po opětovném zapnutí se zobrazí předchozí nabídka.

Aktivace funkce:

- Po nastavení funkce, rychlosti a času stiskněte tlačítko start/stop na knoflíku; rozsvítí se odpovídající kontrolka funkce, celý přístroj vydá zvukový signál na potvrzení funkce, motor začne pomalu zrychlovat otáčky a na displeji se zobrazí odpočítávání doby provozu.

Funkce dokončena:

- Po dokončení programu přístroj třikrát vydá zvukový signál, na displeji se zobrazí čas „00:00“ a přístroj se zastaví.

Nastavení funkce:

- Během provozu stroje otočte otáčením ovladače nastavte požadovaný rychlostní stupeň.

Pozastavení funkce:

- Během provozu přístroje stisknutím „otočného tlačítka start/stop“ jednou pozastavíte aktuální funkci a zastavíte odpočítávání; stisknutím „otočného tlačítka start/stop“ dvakrát pokračaujete v provádění funkce program a pokračuje v odpočítávání.

Zrušení funkce:

- Během provozu stroje dlouhým stisknutím „otočného tlačítka start/stop“ ukončíte aktuální funkci a přejdete do režimu vypnutí;

Nastavení programového režimu:

Přizpůsobení, hnětení těsta, míchání, šlehání, mlýnek na maso/kráječ, mixér.

1. Režim vlastního nastavení: Rychlost a čas si nastavujete sami. Nejdelší nastavitelná doba je 30 minut.
2. Režim hnětení těsta: Výchozí rychlost je 3 a výchozí doba je 8 minut. Program probíhá následovně: 1. rychlost po dobu 30 sekund, poté se automaticky přepne na 2. rychlost po dobu 30 sekund, následně se automaticky přepne na 3. rychlost po dobu 7 minut a poté se automaticky zastaví (rychlost lze po 1 minutě provozu nastavit v rozmezí 1 až 4).
3. Režim míchání: Výchozí rychlost je 4 a výchozí doba je 10 minut. Program probíhá následovně: pomalý rozběh na nízké rychlosti po dobu asi 5 sekund, poté přepne na 4. rychlost a pracuje 10 minut, a poté se automaticky zastaví. Během provozu může přístroj podle potřeby upravovat rychlost v rozmezí 4 až 9.

4. Režim šlehání: Výchozí rychlost je 9 a výchozí doba je 6 minut. Program probíhá takto: pomalý rozběh na nízké rychlosti po dobu asi 5 sekund, poté přepne na 9. rychlost a pracuje 6 minut, a poté se automaticky zastaví. Během provozu může přístroj podle potřeby upravovat rychlost v rozmezí 9 až 11.

5. Režim mlýnku na maso/kráječe: Výchozí rychlostní stupeň je 6 a výchozí doba je 3 minuty. Program probíhá takto: pomalý rozběh na nízkém stupni po dobu přibližně 5 sekund, poté přepnutí na 6. rychlostní stupeň a provoz po dobu 3 minut, následně se přístroj automaticky vypne. Během provozu může přístroj podle potřeby upravovat rychlost v rozmezí od 5 do 11.

6. Režim mixéru: Výchozí nastavení je rychlost 11 s dobou trvání 3 minuty. Po spuštění systém nejprve asi 5 sekund pomalu běží na nízké rychlosti, poté přepne na rychlost 11 a pracuje 3 minuty, než se automaticky vypne.
(Rychlosti 9–11 jsou nastavitelné.)

Tlačítko „Toast“

1. Stiskněte tlačítko „Toast“ v nabídce; v levém horním rohu obrazovky se zobrazí nápis „Hand Mask“. Výchozí množství je 400 gramů. Otočením knoflíku vyberte požadované množství.

2. Po výběru požadovaného množství stiskněte knoflík pro potvrzení a přejděte k pokynům receptu.

3. Postupujte podle pokynů receptu a přidejte ingredience do míchací nádoby. Po přidání stiskněte knoflík start/stop, čímž aktivujete automatický režim ruční masky.

4. Stroj pracuje podle přednastaveného programu po dobu tří minut, poté se zastaví a vydá zvukový signál. Postupujte podle pokynů a přidejte stanovené množství másla a soli; po přidání másla stiskněte knoflík start/stop, abyste pokračovali v ručním nanášení másla.

5. Během provozu můžete režim upravit. Při pozastavení vyberte ikonu režimu času/rychlosti a změňte pracovní dobu nebo rychlost.

Referenční tabulka receptur na toast:

Těsto velikost porce	Mouka s vysokým obsahem lepku	Vejce	Voda	Cukr	Sůl	Kvasnice	Máslo	
400 g	220 g	50 ml	85 ml	20 g	3 g	3 g	20 g	
600 g	330 g	50 ml	145 ml	25 g	4 g	4 g	30 g	
800 g	440 g	50 ml	215 ml	35 g	5 g	5 g	40 g	

Použití a tipy k mixéru:

Mixér slouží k mixování potravin. Tento kuchyňský spotřebič lze použít k přípravě polévek, omáček, mléčných koktejlů, dětské výživy, zeleniny, nápojů, dezertů, pyré atd. Pevné potraviny je třeba nakrájet na malé kousky.

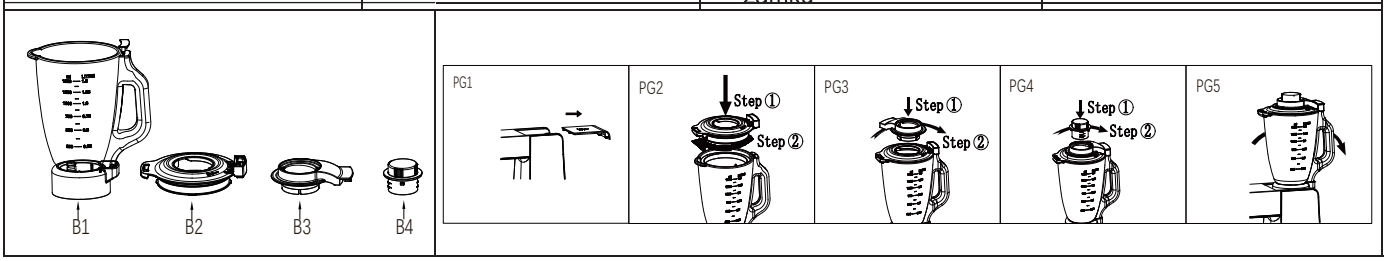
Upozornění:

1) Před použitím mixéru jej nezapojujte do zásuvky. Před spuštěním se ujistěte, že je mixér správně nainstalován a že je víko pevně nasazeno.
2) Po dokončení odpojte mixér ze zásuvky a vyjměte nádoby z přístroje.
3) Do nádoby nevkládejte potraviny s teplotou vyšší než 80 °C.
4) Maximální objem tekutin je 1,5 l.
5) Pevně uzavřete víko nádoby.
6) Během provozu neodstraňujte mixovací nádobu ani víko.
7) Mixér provozujte maximálně 3 minuty.

Jak nainstalovat mixovací nádobu:

1) Po odpojení zařízení od elektrické sítě sejměte malé víčko (podle obrázku PG1.A) nebo otočte kroužkovou sponu (podle obrázku PG1.B). PG1
2) Krok 1: Nasaďte víčko B2 na mixovací nádobu B1, krok 2: našroubujte B2 na B1 (postupujte podle PG2). PG2
3) Krok 1: Vložte B3 do B2; Krok 2: našroubujte B3 na B2 (postupujte podle PG3). PG3
4) Krok 1: Vložte B4 do B3; Krok 2: Našroubujte B4 na B3 (postupujte podle PG4).PG4
5) Poslední krok: Nádobu zajistěte rychlým otočením ve směru hodinových ručiček a našroubujte ji (postupujte podle PG5).PG5

B1: Nádoba mixéru	B2: víčko	B3: kryt bezpečnostního zámku	B4: Uzamykací válec



Upozornění:

Suroviny přidávejte během provozu po sejmutí uzamykacího válce. Během provozu věnujte zvýšenou pozornost. Po dokončení odpojte zařízení od elektrické sítě. Po použití nádobu umyjte.

Postup demontáže po použití:

1) Otočte proti směru hodinových ručiček do polohy 0 a odpojte zařízení ze zásuvky.
2) Odšroubujte nádobu a položte ji na stůl.
3) Odšroubujte uzamykací válec B4.
4) Odšroubujte kryt bezpečnostního zámku.
5) Jednou rukou uchopte skleněnou rukojeť, druhou rukou skleněné tělo a pomalu nakloňte, aby se tekutina vylila.

Doporučené tipy:

Odstraňte jádra a tvrdé slupky z ovoce, nakrájejte ho na kousky, vložte do nádoby a poté přidejte vodu. Optimální množství surovin je 600 gramů a vody 900 gramů. Nepřekračujte maximální rysku na odměrce na šťávu. Nasaďte víko a našroubujte nádobu na mixér. Zapojte do zásuvky a nastavte rychlost na úroveň 9–11. Po 3 minutách provozu přístroj vypněte; aby byl zachován dobrý výkon přístroje, celková doba provozu nesmí překročit 15 minut.

Funkce mlecí nádoby (mlýnku na kávu)

Jak používat mlecí nádobu:

-Sejměte zadní kryt přístroje (PG1);

-Vložte suroviny, které chcete zpracovat, do nádoby na šťávu (PG2);

-Nasuňte držák nádoby obráceně na nádobu a otočením proti směru hodinových ručiček jej utáhněte (PG3);

-Nasazte nainstalovanou mlecí nádobu do pevné polohy držáku nádoby, mlecí nádobu přidržte rukou a zajistěte ji. (PG.4)

-Otočením ovladače rychlosti na stupeň 9–11 se spustí mletí.

-Upozornění:

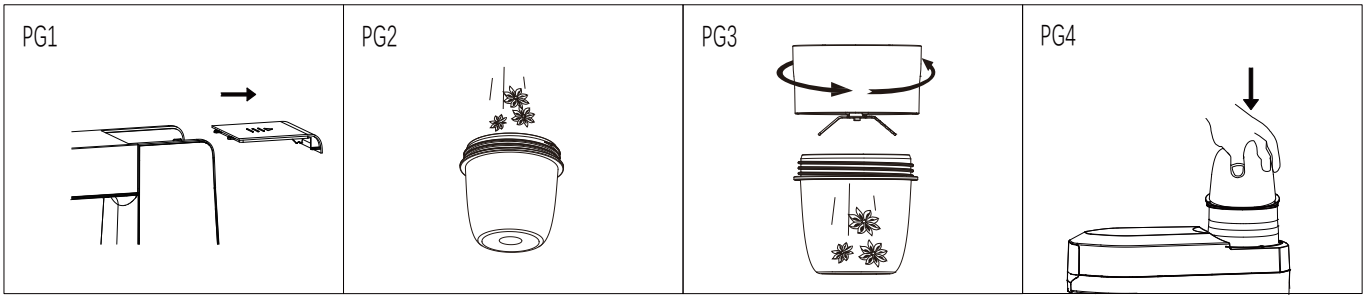
A Během provozu přístroje držte mlecí nádobu pevně, aniž byste s ní třásli nebo ji nakláněli.

B Po dokončení mletí nejprve nastavte rychlost na 0 a poté mlecí nádobu vyjměte.

1) Po sejmutí mlecí nádoby odpojte napájecí zástrčku přístroje.

2) Pokud zjistíte, že se mletá potravina točí naprázdno a nůž se jí nedotýká, přístroj okamžitě zastavte, odstraňte mlecí nádobu ze základny přístroje a potravinu před mletím protřepejte, aby se uvolnila.

3) Mlecí nůž by neměl běžet naprázdno příliš dlouho, aby nedošlo k přehřátí a vážnému poškození držáku nádoby.



Návrhy receptů:

Vložte připravené suroviny, jako jsou chilli papričky, paprika, badyán atd., do mlecí nádoby a nepřekračujte „maximální úroveň mletí“. Zapojte zástrčku do zásuvky a poté nastavte regulátor otáček na 5–11. Po 1–2 minutách nepřetržitého provozu prosím zastavte stroj. Nepoužívejte stroj nepřetržitě déle než 2 minuty, abyste předešli vážnému poškození držáku nádoby v důsledku přehřátí.

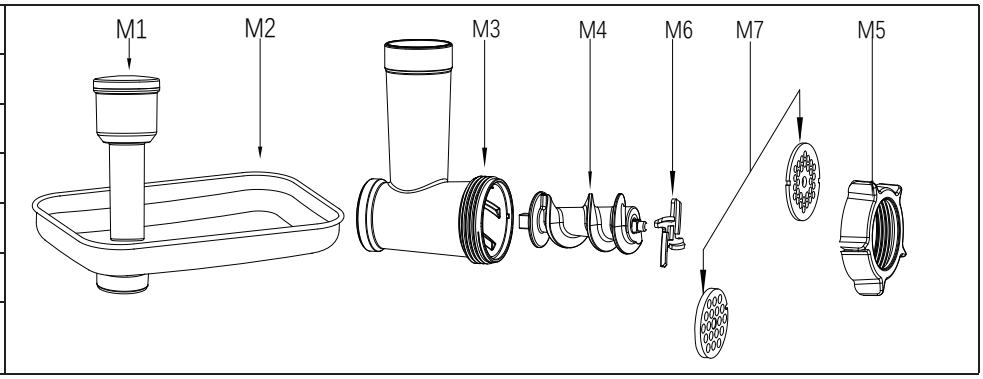
Pro lepší výsledek mletí ingredience předem vysušte nebo opražte. Pokud nedosáhnete požadovaného výsledku, postup opakujte.

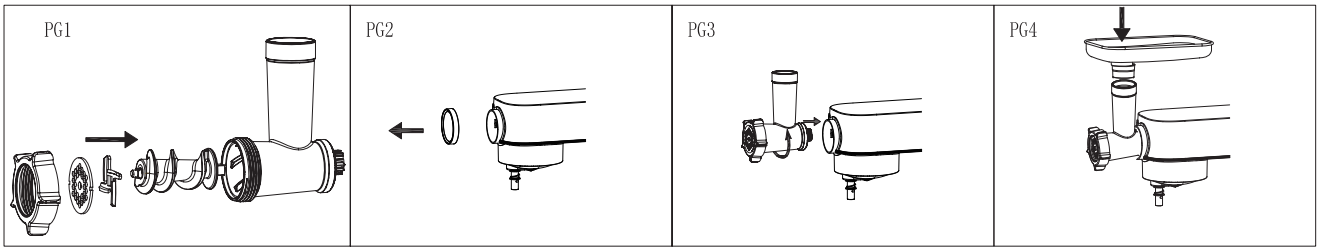
Funkce mlýnku na maso

Jak sestavit a používat mlýnek na maso:

1) Chcete-li namontovat příslušenství mlýnku na maso, nejprve nasaďte nůž mlýnku na maso M6 na hlavu šroubu mlýnku na maso M4, nasaďte požadovaný řezací kotouč mlýnku na maso M7 (hrubé, střední nebo jemné otvory), dbejte na správné vyrovnání drážky mezi sítem mlýnku na maso M7 a mlýnkem na maso M3 a utáhněte pojistnou matici M5 na mlýnku na maso M3. (PG1)
2) Demontujte přední kryt (PG2).
3) Stiskněte tlačítko vysunutí na přední straně stroje, uchopte mlecí jednotku M3, připojte ji k převodové části předního krytu a otočte ji proti směru hodinových ručiček do aretační polohy. (PG3)
4) Vyrovnejte výstupní otvor zásobníku M2 s vkládacím otvorem mlýnku na maso M3 a nainstalujte jej na místo (PG4)
5) Umístěte nádobu k výstupu mlýnku na maso. Očistěte vepřové maso a nakrájejte ho na proužky. Šířka proužků by neměla přesahovat vstupní otvor zásobníku M2.
6) Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky. Poté nastavte otočný knoflík rychlosti na požadovaný stupeň, vložte maso na podnos M2 a zasuňte jej do jeho vkládacího otvoru. Použijte posunovač M1 k pomalému vtlačování masa do vkládacího otvoru mlýnku na maso. Nevkládejte prsty do mlýnku na maso M3.
7) Po použití přepněte na nastavení 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

M1	Pěchovadlo
M2	Plnící miska
M3	Tělo mlýnku
M4	Šnek
M5	Upevňovací matice
M6	Čepel
M7	Sítko





Návrhy receptů:

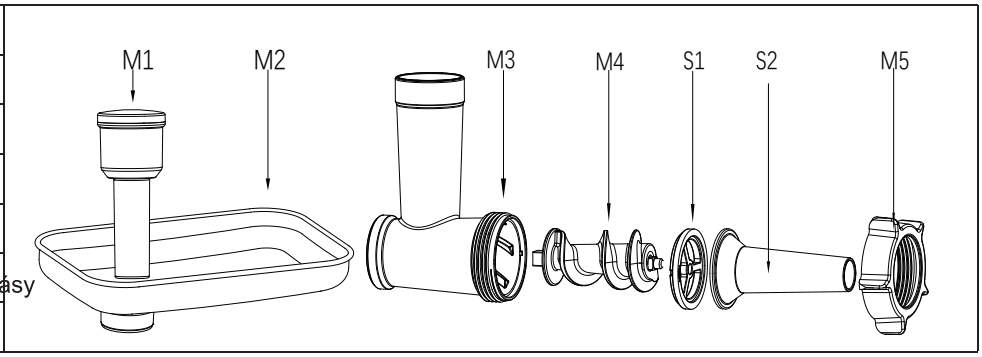
Z masa vyjměte kost a nakrájejte ho na kousky o velikosti 2,5 cm. Zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte regulátor rychlosti na 5–9, vložte maso do nádoby a přístroj může najednou zpracovat až 3 kg. Po 5 minutách nepřetržitého provozu prosím přístroj vypněte, nepo 15 minutách. Aby nedošlo k ovlivnění výkonu přístroje.

Funkce na výrobu klobás

Jak sestavit a používat stroj na výrobu klobás:

1) Namontujte držák na klobásy S1 na šnekovou hřídel M4 a nasaďte na něj stroj na výrobu klobás S2. Utáhněte pojistnou matici M5 na mlýnku na maso M3. Stroj na výrobu klobás se instaluje na přední část stroje podle návodu na montáž mlýnku na maso.
2) Připravte mleté maso a přidejte příslušné přísady. Ručně vše rovnoměrně promíchejte a nechte chvíli marinovat.
3) Připravte střevo. Před použitím střevo namočte do vody a na konci uvažte uzel. Nasaďte střevo na přední část stroje na výrobu klobás S2.
4) Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky, poté nastavte otočný knoflík rychlosti na požadovaný stupeň, vložte mleté maso do šnekového pouzdra M3 a poté jemně táhněte střevo. Po naplnění na požadovanou délku střevo utáhněte a svažte provázkem, a poté postup opakujte.
5) Klobásu je třeba zavěsit a nechat určitou dobu vyschnout. Nemusí být zcela vyschlá.

M1	Pěchovadlo
M2	Plnicí miska
M3	Tělo mlýnku
M4	Šnek
M5	Upevňovací matice
S1	Držák nástavce na klobásy
S2	Nástavec na výrobu klobás



Návrhy receptů:

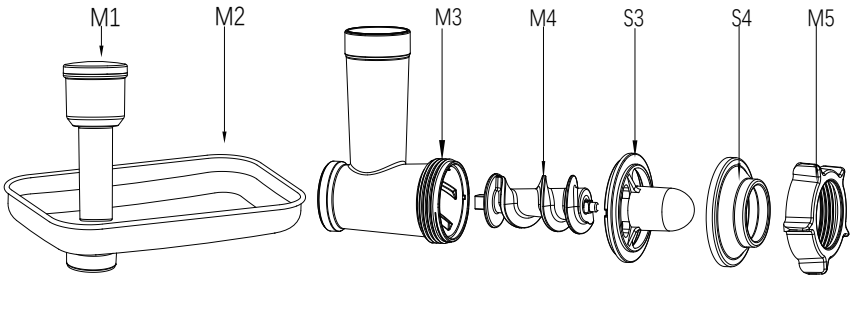
1 kg vepřového masa, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g javorového sirupu, 2 g bílého pepře, 7 g česnekového prášku, 5 g směsi pěti koření, 7 g pepře, 15 g černého pepře, 50 g bramborového škrobu a 90 g žlutého rýžového vína. Po hodinovém marinování mletého masa zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor otáček na 5–11. Po 5 minutách nepřetržitého provozu prosím zastavte stroj a nepracujte nepřetržitě déle než 15 minut, aby nedošlo k ovlivnění výkonu stroje.

Funkce dutých klobás

Jak sestavit a používat zařízení na výrobu dutých klobás:

1) Chcete-li nainstalovat příslušenství pro duté klobásy, nejprve namontujte držák pro duté klobásy S3 na hlavu šneku M4 a nasaďte zařízení na výrobu dutých klobás S4. Utáhněte pojistku mlecího mechanismu M5 na krytu šneku M3.
2) Postupujte podle návodu k použití zařízení na výrobu uzenin.

M1	Pěchovadlo
M2	Plnicí miska
M3	Tělo mlýnku
M4	Šnek
M5	Upevňovací matice
S3	Podpěra pro duté klobásy
S4	Nástavec na duté klobásy



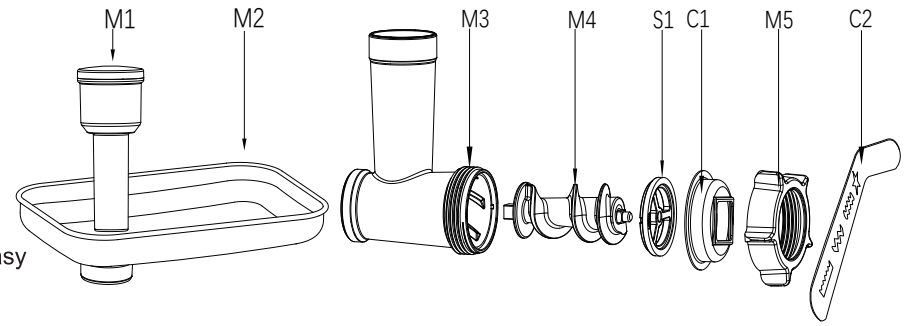
Funkce na výrobu sušenek

Jak sestavit a používat zařízení na výrobu sušenek:

1) Namontujte příslušenství pro výrobu sušenek. Nejprve vložte držák nástavce na klobásy S1 do šneku mlýnku M4. Poté vložte tvarovací nástavec na sušenky C1 do upevňovací matice M5 a matici M5 pevně našroubujte natělo mlýnku M3. Nakonec zasuňte tvarovací lištu na sušenky C2 do přední drážky nástavce C1.

2) Posunutím tvarovací lišty C2 zvolte požadovaný tvar sušenek.
3) Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a poté nastavte otočný knoflík rychlosti na požadovaný stupeň.
4) Těsto nakrájejte na proužky a vložte je do spirálového pouzdra přes podnos. Sušenky budou vytlačovány z výstupní části.
5) Pokud se těsto přilepí na vnitřní stranu spirálového pouzdra, můžete ho do pouzdra zatlačit pomocí pěchovadla M1

M1	Pěchovadlo
M2	Plnící miska
M3	Tělo mlýnku
M4	Šnek
M5	Upevňovací matice
S1	Držák nástavce na klobásy
C1	Nástavce na sušenky
C2	Tvarovací lišta na sušenky



Návrh receptů

Těsto smíchané z 1 kg mouky a 500 g vody nakrájejte na proužky, poté je postupně vkládejte do plnicího otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor rychlosti na 5–11. Po 10 minutách nepřetržitého provozu prosím zastavte stroj a nepracujte nepřetržitě déle než 30 minut, aby nedošlo k ovlivnění výkonu stroje.

Funkce stroje na těstoviny

Jak sestavit a používat zařízení na výrobu těstovin:

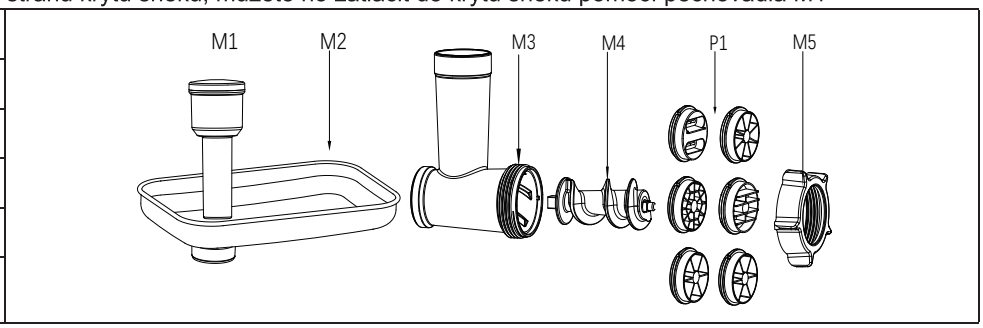
1) Nasaďte jeden z nástavců na těstoviny P1 na přední šnekovou hřídel M4 a utáhněte zajišťovací šroub M5 na krytu šnekové hřídele M3

2) Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a poté nastavte otočný knoflík rychlosti na požadovaný stupeň.

3) Hnětené těsto nakrájejte na proužky a postupně je vkládejte do plnicího otvoru mlýnku na maso M1. Těstoviny budou vytlačovány z výstupu

4) Pokud se těsto přilepí na vnitřní stranu krytu šneku, můžete ho zatlačit do krytu šneku pomocí pěchovadla M1

M1	Pěchovadlo
M2	Plnicí miska
M3	Tělo mlýnku
M4	Šnek
M5	Upevňovací matice
P1	Nástavec na těstoviny



Návrh receptů:

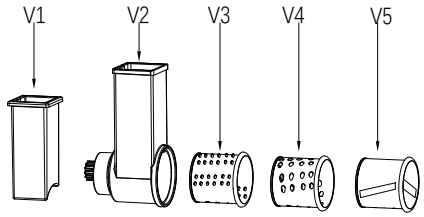
Těsto smíchané z 1 kg mouky a 500 g vaječné směsi nakrájejte na proužky, poté je postupně vkládejte do plnicího otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor otáček na 5–11. Po 10 minutách nepřetržitého provozu prosím zastavte stroj a nepracujte nepřetržitě déle než 30 minut. Tím zajistíte, že nedojde k ovlivnění výkonu stroje.

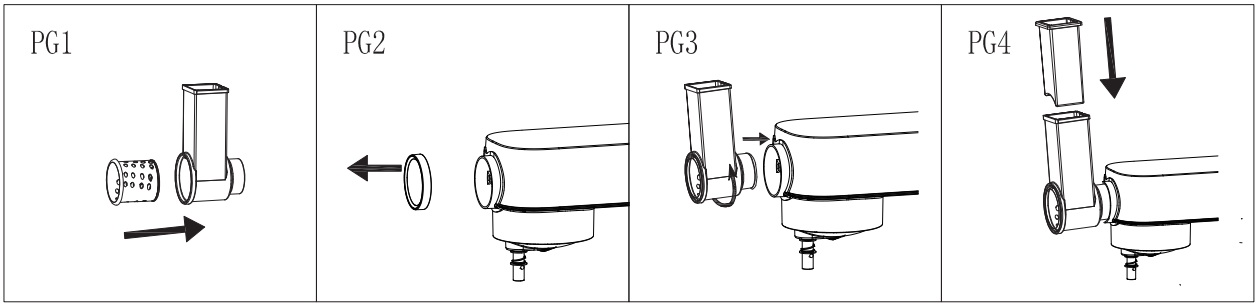
Funkce kráječe zeleniny

Jak sestavit a používat kráječ zeleniny:

1) Sejměte přední kryt 9.
2) Vložte vybraný nůž (jemný strouhák V3, hrubý strouhák V4, kráječ V5) do vnitřku krytu na krájení zeleniny V2. (PG1&2)
3) Stiskněte tlačítko vysunutí v přední části stroje, spojte kryt pro krájení zeleniny V2 s převodovou částí předního krytu, otočte proti směru hodinových ručiček a zajistěte. (PG3)
4) Umístěte nádobu pod výstupní otvor krytu.
5) Nakrájejte brambory nebo jinou zeleninu na kousky vhodné pro vkládání do krájecího tělesa.
6) Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a poté nastavte otočný knoflík rychlosti na požadovaný stupeň.
   Vložte zeleninu do vstupu plnicí trubice a jemně ji zatlačte posunovačem V1. (PG4)
   (Upozornění: netlačte prstem)
7) Po použití nastavte otočný knoflík rychlosti na 0 a odpojte napájecí zástrčku.

V1	Pěchovadlo
V2	Tělo kráječe zeleniny
V3	Jemné struhadlo
V4	Hrubé struhadlo
V5	Krájecí nástavec

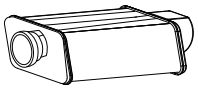
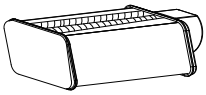
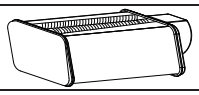


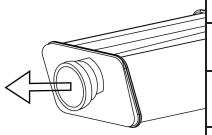


Návod na přípravu:
Pevné potraviny nakrájejte na dlouhé proužky, vložte je do otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte regulátor rychlosti na 5–9 a poté vyvíjejte přiměřenou sílu na tlačný blok, abyste potraviny vtlačili dovnitř. Po 5 minutách nepřetržitého provozu prosím zastavte stroj a nepracujte nepřetržitě déle než 15 minut. Tím zajistíte, že nebude ovlivněn výkon stroje.

Funkce stroje na těstoviny

Jak používat stroj na těstoviny:

Příslušenství	Funkce	Rychlost	Šířka nudlí
	Vál na těstoviny	5–9	Až 140 mm
	Řezačka na fettuccine	5–9 5–9	6,5 mm
	Nůž na špagety	5–9	2 mm

Vytáhněte ve směru šipky a otočte	Tabulka nastavení válcových nástavců	Doporučené použití
	1–2	Hnětení a plechování těsta
	3–4	Vaječné nudle
	4–5	Špagety, fettuccine, lasagne
	6–7	Tenké fettuccine, tortellini, linguine

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Aby nedošlo k poškození, nástavec nemyjte ani neponořujte do vody či jiné tekutiny. Nemyjte v myčce nádobí. Poznámka: Tyto nástavce jsou určeny výhradně k přípravě těsta na těstoviny. Neřežte ani neválte nic jiného než těstoviny, abyste zabránili poškození stroje na těstoviny.

MONTÁŽ A POUŽITÍ

1) Sejměte přední kryt 9 kuchyňského robota a zvolte požadované příslušenství.

2) Krok 1: VVložte nástavec na těstoviny do upínacího otvoru.

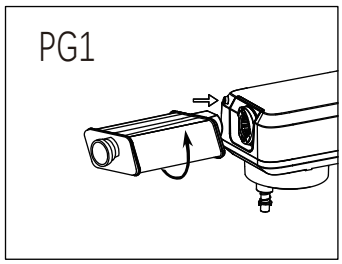
Krok 2: Otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček tak, aby zapadl do čtvercového unašeče v otvoru. (PG1)

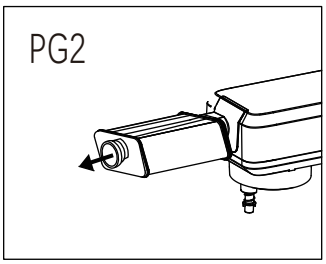
3) Krok 3: JPo úplném upevnění nástavce ke kuchyňskému robotu vytáhněte regulační knoflík válečku na těstoviny přímo směrem ven. (PG2)

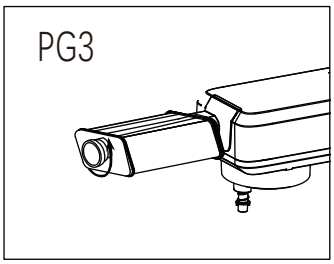
4) Krok 4: Otočte knoflíkem na požadované nastavení podle požadované šířky těstovin. (PG3)

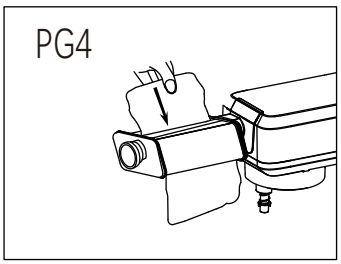
5) Krok 5: Zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte rychlost na stupeň 5–9. Vkládejte zploštělé těsto mezi válečky a zpracovávejte jej. (PG4)

6) Po dokončení používání nastavte rychlost na 0 a odpojte napájecí kabel ze zásuvky.









UPOZORNĚNÍ:

1. Těsto nakrájejte na kousky, které se vejdou do válečku na těstoviny.
2. Vytáhněte regulační knoflík válce na těstoviny přímo ven a otočte jej do polohy 1. Uvolněte knoflík a ujistěte se, že kolík na krytu válce na těstoviny zapadá do otvoru na zadní straně regulačního knoflíku, což umožňuje, aby knoflík přiléhal těsně k tělu válečku.
3. Vložte rozválené těsto do válců a nechte ho prohnětat. Těsto přeložte napůl a znovu vyválejte. Opakujte, dokud nebude těsto hladké a poddajné a nebude pokrývat celou šířku válce. Během válení a krájení těsto lehce poprášte moukou, aby bylo sušší a nelepilo se.
4. Těsto protáhněte válci, abyste plátek těsta zploštili. Nastavte válce na polohu 3 a proces válcování opakujte. Pokračujte ve zvyšování nastavení válců, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. Během tohoto kroku těsto neohýbejte.
5. Chcete-li vyrobit těstoviny, vyměňte vál za řezačku podle svého výběru. Vložte zploštělé pláty těsta do řezačky. Správnou tloušťku pro každý druh těstovin najdete v Tabulce funkcí.
6. Pokud jsou těstoviny příliš měkké a praskají, můžete těsto posypat suchou moukou.

Recept

Lněné housky

Složení: 30 g lněného semínka, 40 g vody, 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 20 g másla, 15 g vaječné směsi

Postup:

1. Namočte 30 g lněného semínka do 40 g vody na 12 hodin
2. Do mísy dejte 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka a 150 g vody. Pomocí hnětacího háku promíchejte suroviny na těsto na stupních 1–4, poté přidejte 20 g másla a pokračujte v hnětení, dokud nebude těsto hladké. Nakonec přidejte namočené lněné semínko a těsto dobře promíchejte. Zakryjte potravinářskou fólií a nechte těsto kynout na teplém místě, dokud nezdvojnásobí svůj objem.
3. Těsto ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na šest bochánků. Po vytvarování do kulatého tvaru bochánky zakryjte a nechte kynout při teplotě 38 °C po dobu 1 hodiny.
4. Po dokončení kynutí potřete povrch chleba rozšlehaným vejcem, vložte ho na předposlední úroveň v předehřáté troubě, nastavte horní i spodní ohřev na 180 °C a pečte 20 minut, poté vyndejte z formy a nechte vychladnout na mřížce.

Opečený chléb

Složení: 270 g mouky s vysokým obsahem lepku, 30 g mouky s nízkým obsahem lepku, 1 vejce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždí, 80 g lehké smetany, 10 g sušeného mléka, 90 g vody.

Postup:

1. Všechny ingredience vložte do mísy mixéru a pomocí hnětacího háku je promíchejte na těsto na stupních 1–4.
2. Směs nechte na teplém místě kynout, dokud se její objem zdvojnásobí.
3. Těsto ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na 3 části, přikryjte fólií a nechte 15 minut odpočívat.
4. Vezměte jednu porci a vyválejte ji do tvaru jazyka, ohněte obě strany směrem ke středu a srolujte ji zdola nahoru. Až budou všechny tři srolované, zakryjte rohlíky potravinářskou fólií na 15 minut.
5. Po dokončení všech 3 porcí je vložte do formy na 2. kynutí, nechte vykynout na 80 % výšky formy. Nastavte horní i spodní ohřev na 170 °C a pečte 40 minut, poté formu vyjměte a položte na mřížku, aby vychladla.

Domácí pizza

Suroviny: 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g bílého cukru, 2 g droždí, 15 g másla a náplň podle chuti.

Postup:

1. Do mísy dejte 170 g mouky s vysokým obsahem lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchyňské soli, 15 g cukru a 2 g droždí. Smíchejte hnětacím hákem na stupních 1–4. Po uhnětení těsta přidejte máslo a pokračujte v hnětení, dokud se z těsta nedá vytáhnout pružná blána.
2. Nechte těsto kynout na teplém místě, dokud nezvětší svůj objem na dvojnásobek.
3. Během kynutí můžete připravit náplň na pizzu a odložit ji stranou pro pozdější použití.
4. Těsto ještě jednou důkladně prohněťte, vezměte polovinu těsta, vytvarujte z něj kouli a nechte 5 minut odpočinout. Poté ho válečkem jemně vyválejte na velikost formy na pizzu, přeneste na formu, rukama ho přitlačte po obvodu formy a nakonec vidličkou do těsta vyrobte malé dírky.
5. Nastavte režim horního a spodního ohřevu trouby a předehřejte ji na 200 °C. Dno formy na pizzu nejprve potřete olivovým olejem, poté naneste pizzovou omáčku a rovnoměrně ji rozetřete, posypte trochou mozzarelly a nakrájenou cibulí, vložte 8-palcovou formu na pizzu do druhé úrovně předehřáté trouby a pečte 8 minut.
6. Po uplynutí času vyndejte formu na pizzu a rozložte na ni vrstvu slaniny. Nyní můžete postupně přidat své oblíbené ingredience a připravenou náplň.
7. Vložte do předehřáté trouby a nastavte dobu pečení na 15 minut, dokud se sýr neroztaví a okraje pizzy nezlátnou.

Máslový chléb

Složení: 375 g mouky s vysokým obsahem lepku, 180 g mléka, 35 g másla, 30 g cukru, 11 g sušeného mléka, 4 g droždí, 3 g soli, 1 vejce

Postup:

1. Vložte do mísy všechny ingredience kromě másla a ponechte si 10 g vajíčka na finální potření.
2. Pomocí hnětacího háku míchejte na stupních 1–4. Po vytvoření těsta přidejte změkčené máslo a pokračujte v hnětení, dokud těsto nezíská konzistenci rukavice.
3. Těsto zakryjte potravinářskou fólií a nechte kynout na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
4. Těsto ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na 10 porcí. Vezměte jednu porci těsta

a vyválejte ho do oválného tvaru, poté ho srolujte shora dolů.

5. Na plech položte vymazaný papír na pečení, na něj položte srolované chlebové těsto a nechte kynout na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.

6. Povrch těsta potřete rozšlehaným vejcem, předehřejte troubu na 160 ℃, vložte těsto do prostřední úrovně a pečte 20 minut.

Francouzský chléb

Složení: 250 g mouky s vysokým obsahem lepku, 50 g mouky s nízkým obsahem lepku, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g sušeného droždí, 1 g kuchyňské soli. Postup:

1. Všechny ingredience vložte do mísy, pomocí hnětacího háku míchejte na stupních 1–4 a těsto uhněťte do hladka.

2. Směs zakryjte potravinářskou fólií a nechte kynout na teplém místě, dokud se objem zdvojnásobí.

3. Těsto ještě jednou důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na 4 části. Vezměte jednu část těsta, vyválejte ji do oválného tvaru a poté ji srolujte shora dolů.

4. Poté přikryjte potravinářskou fólií a nechte kynout, dokud se objem zdvojnásobí.

5. Povrch potřete sezamovým olejem, předehřejte troubu na 180 ℃, vložte těsto do prostřední vrstvy a pečte 20 minut.

Originální dort

Složení: 100 g mouky na dorty, 5 vajec, 50 g jedlého oleje, 80 g cukru, malé množství citronové šťávy, 55 g mléka. Postup:

1. Oddělte bílky od žloutků, do žloutků přidejte 20 g cukru a míchejte ručním mixérem na stupni 11, dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte mléko a pokračujte v rovnoměrném míchání na stupni 11.

2. Nalijte jedlý olej a pokračujte v šlehání, dokud se směs zcela neemulguje.

3. Prosijte mouku na dorty přes síto a rovnoměrně ji vmíchejte do jemné žloutkové pasty.

4. Do bílků přidejte několik kapek citronové šťávy, postupně přisypte cukr ve třech dávkách a šlehejte ručním šlehačem, dokud nevznikne bavlněná hmota.

5. Vezměte 1/3 bílků, vmíchejte je do žloutkové hmoty a rovnoměrně promíchejte, poté směs nalijte zpět ke zbývajícím bílkům a rovnoměrně promíchejte do hladkého dortového těsta.

6. Povrch dortové formy potřete jedlým olejem a poté do ní nalijte dortovou směs.

7. Předehřejte troubu na 150 ℃, nastavte režim horního a spodního ohřevu a dobu pečení na 50 minut, poté pečte, dokud dort nezíská zlatavou barvu.

Čokoládový dort

Složení: 150 g vaječné směsi, 50 g plnotučného mléka, 40 g kakaového prášku, 80 g bílého cukru.

Postup:

1. Přidejte 150 g vaječné směsi, šlehejte ručním šlehačem na stupni 11, dokud nebude směs nadýchaná jako vata, poté ji vyjměte a odložte stranou

2. Do mísy dejte 80 g bílého cukru, 50 g mléka a 40 g kakaového prášku a míchejte míchací lopatkou na rychlost 11 dokud nevznikne jemná směs

3. Připravený jemný prášek nasypte do vyšlehané vaječné směsi a dobře promíchejte.

4. Nalijte smíchanou směs do formy na plechu potřeného olejem a vložte do trouby k pečení při teplotě 180 °C.

5. Po upečení a vyklopení z formy nechte dort vychladnout a teprve poté ho konzumujte

Čokoládový zmrzlinový dort

Složení: 140 g smetanového sýra, 140 g hořké čokolády, 220 g mléka, 100 g moučkového cukru, 240 g šlehačky, 2 g jedlé soli.

Postup:

1. Vnější stranu čtvercové formy obalte alobalem a dovnitř vložte kruh z pečicího papíru.

2. Do smetanového sýra přidejte moučkový cukr a špetku soli a promíchejte míchací metlou.

3. Hořkou čokoládu nasekejte a rozehřejte, roztavenou čokoládu nalijte do smetanového sýra a pomocí míchací lopatky rovnoměrně promíchejte. Směs vyjměte a odložte na podnos pro pozdější použití.

4. Do hrnce dejte šlehačku a míchejte, dokud nebude téměř vatová.

5. Šlehačku přidejte ve dvou dávkách do čokoládového sýra a rovnoměrně promíchejte, poté do směsi ve dvou dávkách přilijte mléko a znovu dobře promíchejte.

6. Nakonec směs nalijte do formy a dejte na několik hodin do lednice. Vyjměte z lednice a vyklopte z formy.

Analýza běžných problémů

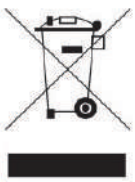
Jevy	Příčiny	Řešení
Stroj se zastaví během provozu.	Je možné, že stroj běží příliš dlouho nebo je okolní teplota příliš vysoká, což vede k příliš vysokému zahřátí motoru stroje; stroj spustí program ochrany proti přehřátí, automatické vypnutí.	Nastavte převodovku na „0“, odpojte napájení, počkejte, až se stroj vrátí na pokojovou teplotu, a poté jej můžete znovu spustit (obvykle to trvá 15–30 minut, doba ochlazení se liší v závislosti na pokojové teplotě).
Po otočení ovladače převodovky se zařízení nespustí	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.	Zkontrolujte, zda je napájecí zástrčka zapojena do zásuvky.
	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.	Před zapnutím počkejte, až se obnoví napájení
	Zkontrolujte, zda se tlačítko pro zvednutí vrátilo na své místo.	Ujistěte se, že je vřeteník pevně zajištěn na svém místě.
Nadměrný hluk při chodu přístroje	① Stroj bude při vysokém rychlostním stupni pracovat hlučněji než při nízkém. ② Množství míchané suroviny je příliš velké, což vede k přetížení přístroje. ③Napětí je nestabilní. ④ Provozní doba je příliš dlouhá.	① Vyberte správný rychlostní stupeň pro míchání potravin podle doporučení v návodu k použití ② Snižte množství míchané suroviny. ③ Pokud je napětí nestabilní, počkejte, až stabilizace napětí. ④ Pokud je doba provozu příliš dlouhá, zastavte zařízení a nechte ho chvíli vychladnout před dalším použitím.
Otáčky přístroje klesají nebo jsou nestabilní	① Zkontrolujte, zda není nízká pokojová teplota, což by mohlo způsobit ztuhnutí maziva v přístroji. ② Míchané ingredience jsou příliš tvrdé a je jich příliš mnoho, což vede k příliš velké zatížení stroje. ③ Zkontrolujte, zda náhle pokleslo.	①Vyjměte míchací nádobu a nechte stroj běžet na volnoběh po dobu 5 minut, aby změklo mazivo ve stroji a obnovila se stabilita otáček. ② Snižte objem míchané směsi a nechte stroj pracovat v souladu s normálnímu pracovnímu zatížení. ③ Až bude napětí stabilní, stroj znovu použijte.
Stroj se při práci kývá a třese	①Zkontrolujte, zda je podložka na základně je odpojená. ②Je-li stroj vypnutý hladkou a rovnou pracovní desku.	①Zkontrolujte, zda podložka na základně je vypnutý. ② Umístěte na hladkou a rovnou pracovní desku
Po nasazení ochranného krytu proti rozstřikování a mísy se hlava nemůže sama vrátit do výchozí polohy	Zkontrolujte, zda je kryt proti rozstřikování správně nasazen a zda je míchací nádoba správně namontována.	Otočte kryt proti rozstřikování a nasadte jej na místo, poté nasadte mísící nádobu na místo.

Po použití bylo zjištěno ztmavnutí těsta	Na těsto u míchací hlavy padá černý prášek.	Před použitím zkontrolujte, zda jsou míchací hlava a hák suché a zda na jejich povrchu není voda ani prach.

Čištění

Čištění těla přístroje	1. Ponořujte přístroj do vody. Nepoužívejte vodu k přímému oplachování horní části přístroje, abyste zabránili vniknutí vody do hlavního tělesa a předešli tak zkratům, úrazu elektrickým proudem, úniku vody, korozi a dalším poruchám. 2. K otírání přístroje nepoužívejte mokrý ručník, ze kterého kape voda. 3. K čištění těla přístroje nepoužívejte čisticí prostředky, ocet, sůl ani jiné korozivní, silně kyselé nebo silně zásadité čisticí prostředky, jinak by mohlo dojít k poškození povrchu přístroje. 4. K čištění příslušenství nepoužívejte ostré a drsné nástroje, jako jsou drátěné koule. V opačném případě může snadno dojít k poškození povrchu příslušenství.
Čištění příslušenství	1. Díly z litého hliníku nevkládejte do myčky nádobí ani je nemyjte korozivními, silně kyselými nebo zásaditými čisticími prostředky. K čištění je prosím nevkládejte do myčky nádobí. (S výjimkou dílů z nerezové oceli nebo dílů s povrchovou úpravou teflonem a elektroforézou) 2. Neponechávejte příslušenství dlouho namočené v čisticích prostředcích, slané vodě, octu a jiných korozivních kapalinách; příslušenství vyčistěte včas. 3. Po čištění příslušenství osušte, zejména aby vnitřní části včas oschly.
Speciální čištění	1. Vrotující výstupní hřídel zanechává při provozu stroje v důsledku vysokých otáček a tření mírné černé stopy. Po každém použití jej prosím neprodleně očistěte a udržujte v suchu. 2. Dávejte pozor na ostré čepele a související ostré hrany dílů nebo příslušenství.
Skladování a údržba	1. Na povrch čepele, nožovou desku a míchací nádobu můžete nanést olivový olej, aby se zabránilo oxidaci v suchém i vlhkém prostředí. 2. Pokud přístroj nepoužíváte, můžete jej zakrýt obalovým sáčkem a uložit na suchém místě.

Likvidace



Zařízení nevyhazujte do běžného domácího odpadu.

Zařízení zlikvidujte prostřednictvím registrované firmy zabývající se likvidací odpadu nebo prostřednictvím komunálního sběrného dvora. Dodržujte platné předpisy. V případě pochybností se obraťte na svůj sběrný dvůr.

Všeobecné bezpečnostné pokyny SK

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uchovajte si ho spolu so záručným listom, nákupným dokladom a, ak je to možné, aj s krabicou s vnútorným obalom. Ak toto zariadenie odovzdáte iným osobám, odovzdajte im aj návod na obsluhu.

- Zariadenie je určené výlučne na súkromné použitie a na zamýšľaný účel. Toto zariadenie nie je vhodné na komerčné použitie. Nepoužívajte ho vonku (pokiaľ nie je určené na vonkajšie použitie). Chráňte ho pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy ho neponárajte do žiadnej tekutiny) a ostrými hranami. Nepoužívajte prístroj s mokrými rukami. Ak je prístroj vlhký alebo mokrý, ihneď ho odpojte zo zásuvky.
- Pri čistení alebo odkladaní spotrebič vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel), ak sa spotrebič nepoužíva, a odstráňte priložené príslušenstvo.
- Prístroj nepoužívajte bez dozoru. Ak opúšťate pracovisko, vždy prístroj vypnite alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za samotnú zástrčku, nie za kábel).
- Pravidelne kontrolujte, či nie je spotrebič a kábel poškodený. Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osobami, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používajte výlučne originálne náhradné diely.
- Venujte pozornosť nasledujúcim „Osobitným bezpečnostným pokynom“.

Deti a zraniteľné osoby

- Aby ste zaistili bezpečnosť svojich detí, uchovávajte všetky obaly (plastové vrecká, krabice, polystyrén atď.) mimo ich dosahu.

Upozornenie! Nedovoľte malým deťom hrať sa s fóliou, pretože hrozí **nebezpečenstvo udusenia!**

- Pri používaní príslušenstva (mixéra a sekáča) nesmú spotrebič používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie nie je hračka. Deti sa s ním nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak chápu súvisiace riziká.

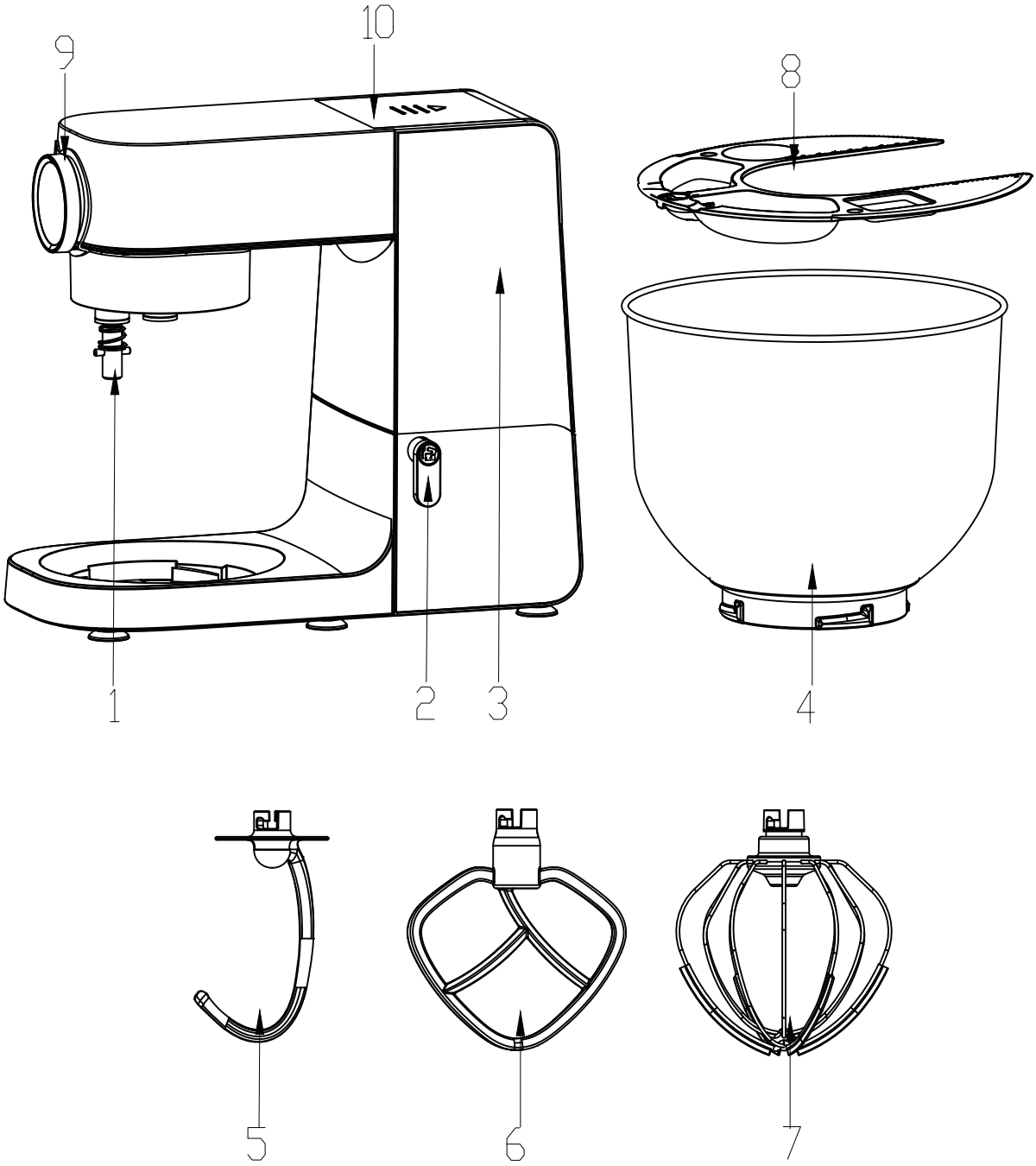
Osobitné bezpečnostné pokyny pre tento prístroj

- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak je ponechaný bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako je určené.
- UPOZORNENIE: Aby sa predišlo nebezpečenstvu spôsobenému neúmyselným resetovaním tepelného ističa, tento spotrebič nesmie byť napájaný prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, ani pripojený k elektrickému okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.
- Tento stroj prevádzkujte iba pod dohľadom.
- Nezasahujte do žiadnych bezpečnostných spínačov.
- Počas prevádzky stroja nevkladajte žiadne predmety do rotujúcich háčikov.
- Stroj umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch.
- Nezasúvajte sieťovú zástrčku zariadenia do zásuvky, pokiaľ nie je nainštalované všetko potrebné príslušenstvo.
- -Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť
- -Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že si so spotrebičom nebudú hrať
- -Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu s tým spojené riziká

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu
- - Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a v podobných prostrediach, ako sú: — kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; — poľnohospodárske usadlosti; — pre hostí v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach; — zariadenia typu „bed and breakfast“.
- - Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí
- -- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak chápu s tým spojené riziká. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú 8 rokov a viac a sú pod dohľadom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí vo veku menej ako 8 rokov
- - Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak je ponechaný bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením
- Spotreba energie v režime vypnutia bola 0,4 W.

- **UPOZORNENIE: Pred vyberaním mixéra zo stojana sa uistite, že je vypnutý.**

Názvy jednotlivých častí



Hlavné a štandardné časti:

1	Výstupný hriadeľ	6	Miešadlo
2	Tlačidlo zdvihu	7	Metla
3	LCD displej	8	Kryt misy
4	Nádoba	9	Predný kryt
5	Hák na cesto	10	Zadný kryt

Ako používať stroj

(1) Pred použitím umyte príslušenstvo čistou vodou, opláchnite ho a osušte.

(2) Stroj umiestnite na rovný, čistý a suchý stôl, rukou zatlačte na hlavicu stroja a potom otočte (alebo stlačte) tlačidlo zdvihnutia hlavice (2). Krok 1: Hlavica na telese sa automaticky zdvihne. (PG1 a 2).

(3) Odvážte suroviny a vodu, ktoré chcete spracovať, do miešacej misy a potom namontujte miešaciu misu (4) na stroj (krok 2), otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa spona nezacvakne do zámku (krok 3). (PG2) Neprekračujte maximálnu celkovú hmotnosť cesta

(4) Namontujte požadované príslušenstvo (5), (6), (7) (naraz je možné použiť len jedno z týchto troch) na výstupný hriadeľ miešacej hlavy (1) – krok 4, zarovnajte drážku a zatlačte príslušenstvo až na doraz, potom otočte o štvrtinu otáčky proti smeru hodinových ručičiek do aretačnej polohy – krok 5 (PG3 a 4)

(5) Vložte kryt nádoby do miešacej časti stroja – krok 6 podľa PG5.

(6) Stlačte hlavu stroja; stroj automaticky zaistí tlačidlo hlavy (2) (krok 7), ktoré sa nachádza v horizontálnej polohe (PG6).

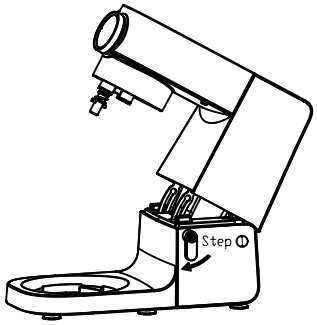
(7) Potom zapojte zástrčku a zapnite napájací vypínač.

(8) Na LCD displeji (3) nastavte požadovanú rýchlosť – začnite miešať;

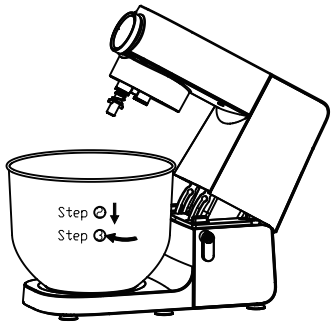
(9) Keď cesto spĺňa požiadavky, nastavte na LCD displeji (3) späť rýchlosť 0, čím proces ukončíte.

(10) Stlačte hlavicu zariadenia rukou, otočte (alebo stlačte) gombík na zdvihnutie hlavice (2), zdvihnite hornú časť zariadenia, otočte miešaciu misu proti smeru hodinových ručičiek, vyberte miešaciu misu a vyberte cesto.

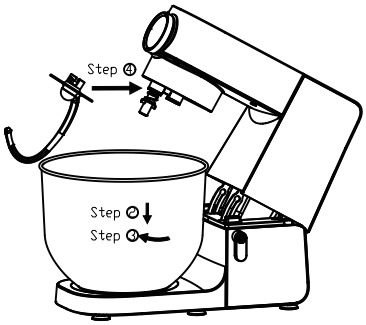
(11) Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete.



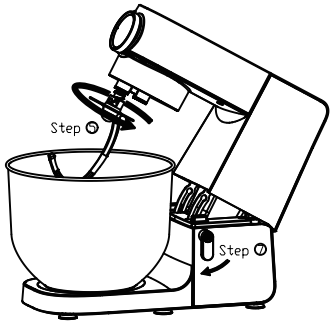
PG1



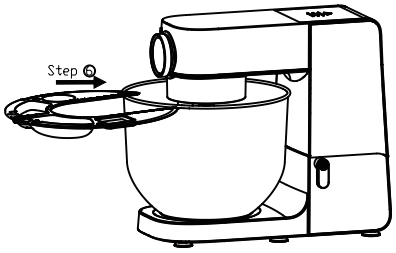
PG2



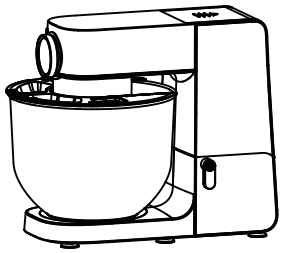
PG3



PG4



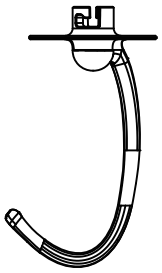
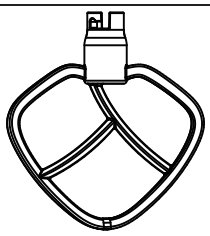
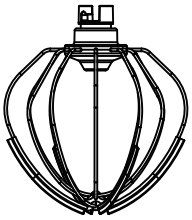
PG5



PG6

Odporúčanie

Nastavenie úrovní a používanie háku pre množstvo zmesi do 1,5 kg

Príslušenstvo	Obrázok	Rýchlosť	Čas (min)	**Maximálna**	Spôsob prevádzky
Háčik na cesto		1–4	3–5	1000 g múka + 538 g vody	30 s na 1. rýchlosti, 30 s na 2. rýchlosti a potom 2 až 4 minúty na 4. rýchlosti, kým sa nevytvorí zhluk.
Miešač		4–9	3–10	660 g múka + 840 g vody	5 rýchlosť po dobu 20 s, 9. rýchlosťou viac ako 2 minúty a 40 sekúnd
Metla		9–11	3–10	3 bielka (min.)	Zapnite rýchlosť 9–11 a nechajte bežať 3 minúty.

Popis funkcií LED



Popis funkcií LED

Režim pohotovosti:

1. Keď je celý prístroj zapnutý, na displeji rýchlosti sa zobrazuje „--“; na časovej lište sa zobrazuje „00:00“; celá obrazovka svieti na polovicu jasu. Keď je zvolené jedno z funkčných tlačidiel, rozsvieti sa príslušná ikona tejto funkcie, zatiaľ čo ostatné ikony funkcií zostávajú svietiť na polovicu jasu.
2. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlá „Toast, Prispôsobenie, Miesenie cesta, Miešanie, Šľahanie, Mixér, Mlynček na mäso“ na výber funkcie. Vybraná funkcia sa rozsvieti naplno. Ak sa 1 minútu nevykonáva žiadna operácia, zariadenie sa vráti do pohotovostného režimu.
3. Nastavenie pohotovostného režimu: V prevádzkovom režime podržte tlačidlo stlačené, aby ste ukončili aktuálny prevádzkový režim a prešli do režimu s vypnutým displejom.
4. Keď je prístroj zapnutý, ale displej je vypnutý, krátkym stlačením gombíka aktivujete displej a tlačidlá.

Pokyny na obsluhu obrazovky:

Tlačidlá na opekanie: Dotknite sa ich na aktiváciu funkcie opekania, vyberte porciu a stlačte tlačidlo štart na vstup do automatického prevádzkového režimu

Funkčné tlačidlá: Dotknite sa ikon na farebnej obrazovke a vyberte funkcie ponuky. Stlačením tlačidla „Power/Start“ prejdete do automatického prevádzkového režimu.

Tlačidlo času: Dotknite sa ikony nastavenia času a otočením gombíka nastavte maximálny prevádzkový čas 30 minút

Tlačidlo rýchlosti: Dotknite sa ikony nastavenia rýchlosti, otočte gombíkom na nastavenie alebo priamo otočte nastavovacím gombíkom na nastavenie rýchlosti; maximálna prevádzková rýchlosť je 11;

Tlačidlo štart/stop na otočnom gombíku: Stlačením tlačidla štart/pozastaviť spustíte alebo pozastavíte prevádzku, dlhým stlačením zrušíte aktuálnu prevádzku

Ovládací gombík: Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek nastavíte „-“; otočením v smere hodinových ručičiek nastavíte „+“;

Prevádzkové režimy zariadenia:

- V režime prevádzky celého zariadenia jedným stlačením „tlačidla štart/stop na gombíku“ pozastavíte aktuálnu funkciu a zastavíte meranie času; dvojitým stlačením „tlačidla štart/stop na gombíku“ pokračujete v prevádzke funkcie program a pokračovať v meraní času.
- Režim ochrany zdvihnutia hlavy: Keď stroj pracuje, zdvihnutím hlavy zastavíte prevádzku a na farebnom displeji sa zobrazí „E1“. Keď sa hlava opäť zatvorí, stroj sa vráti do stavu pozastavenia. Stlačením tlačidla štart/stop pokračovať v aktuálnej nedokončenej práci.
- Režim ochrany proti prehriatiu motora: Ak sa regulátor teploty motora na 5 sekúnd odpojí, stroj prestane pracovať a prejde do pohotovostného režimu. Odpojte stroj zo zásuvky, počkajte 30 minút, kým teplota neklesne, a potom ho znovu zapojte. Stroj sa potom môže vrátiť do pohotovostného režimu.
- Režim pamäťovej funkcie: Ak sa stroj zastaví a zástrčka nie je odpojená, pri opätovnom zapnutí sa zobrazí predchádzajúce menu.

Aktivácia funkcie:

- Po nastavení funkcie, rýchlostného stupňa a času stlačte tlačidlo štart/stop na otočnom gombíku, príslušná kontrolka funkcie svieti nepretržite, celé zariadenie vydá zvukový signál na potvrdenie funkcie, motor začne pomaly zrýchľovať otáčky a na displeji sa zobrazí odpočítavanie času práce.

Funkcia dokončená:

- Po dokončení programu zariadenie trikrát vydá zvukový signál, na displeji sa zobrazí čas „00:00“ a zariadenie sa zastaví

Nastavenie funkcie:

- Počas prevádzky zariadenia otočte „kľúčom na ovládači“, aby ste nastavili prevodový stupeň.

Pozastavenie funkcie:

- Počas prevádzky zariadenia jedným stlačením „otočného tlačidla štart/stop“ pozastavíte aktuálnu funkciu a zastavíte odpočítavanie; dvojitým stlačením „otočného tlačidla štart/stop“ pokračujete v prevádzke funkcie program a pokračuje v odpočítavaní.

Zrušenie funkcie:

- Počas prevádzky zariadenia podržte stlačené „otočné tlačidlo štart/stop“, čím ukončíte aktuálnu funkciu a prejdete do režimu vypnutia;

Nastavenia programového režimu:

Prispôsobenie, miesenie cesta, miešanie, šľahanie, mlynček na mäso/krájač, mixér.

1. Režim prispôsobenia: Rýchlosť a čas si nastavujete sami. Najdlhší nastaviteľný čas je 30 minút.
2. Režim miesenia cesta: Predvolená rýchlosť je 3 a predvolený čas je 8 minút. Program prebieha takto: 1. rýchlosť po dobu 30 sekúnd, potom sa automaticky prepne na 2. rýchlosť na 30 sekúnd, následne sa automaticky prepne na 3. rýchlosť na 7 minút a potom sa automaticky zastaví (rýchlosť je možné po 1 minúte prevádzky nastaviť v rozmedzí od 1 do 4).
3. Režim miešania: Predvolená rýchlosť je 4 a predvolený čas je 10 minút. Program prebieha takto: pomalý štart na nízkej rýchlosti približne 5 sekúnd, potom sa prepne na 4. rýchlosť a pracuje 10 minút, a potom sa automaticky zastaví. Počas prevádzky môže stroj podľa potreby nastavovať rýchlosť v rozmedzí od 4 do 9.

4. Režim šľahania: Predvolená rýchlosť je 9 a predvolený čas je 6 minút. Program prebieha takto: pomalý štart na nízkej rýchlosti po dobu približne 5 sekúnd, potom sa prepne na 9. rýchlosť a pracuje 6 minút, a potom sa automaticky zastaví. Počas prevádzky môže stroj podľa potreby upravovať rýchlosť v rozmedzí od 9 do 11.

5. Režim mlynčeka na mäso/krájača: Predvolený stupeň je 6 a predvolený čas je 3 minúty. Program prebieha takto: nízky stupeň sa spúšťa pomaly približne 5 sekúnd, potom prejde na 6. stupeň a pracuje 3 minúty, po čom sa automaticky vypne. Počas prevádzky môže zariadenie podľa potreby regulovať rýchlosť v rozmedzí od 5 do 11.

6. Režim mixéra: Predvolené nastavenie je rýchlosť 11 s trvaním 3 minút. Po spustení systém najskôr približne 5 sekúnd pomaly beží na nízkej rýchlosti, potom prejde na rýchlosť 11 a pracuje 3 minúty, po ktorých sa automaticky vypne. (Rýchlosti 9–11 sú nastaviteľné.)

Tlačidlo „Toast“

1. Stlačte tlačidlo „Toast“ v ponuke; v ľavom hornom rohu obrazovky sa zobrazí nápis „Hand Mask“. Predvolená veľkosť porcie je 400 gramov. Otočením gombíka vyberte požadovanú veľkosť porcie.

2. Po výbere požadovaného množstva stlačte gombík na potvrdenie a prejdite do obrazovky s receptom.

3. Postupujte podľa pokynov v recepte a pridajte ingrediencie do miešacej nádoby. Po pridaní stlačte gombík štart/stop, čím aktivujete automatický režim „Hand Mask“.

4. Stroj pracuje podľa vopred nastaveného programu tri minúty, potom sa zastaví a vydá zvukový signál. Postupujte podľa pokynov a pridajte uvedené množstvá masla a soli; po pridaní masla stlačte gombík štart/stop, aby ste pokračovali v ručnom nanášaní filmu.

5. Počas prevádzky môžete režim upraviť. Po pozastavení vyberte ikonu režimu času/rýchlosti, aby ste zmenili pracovný čas alebo rýchlosť.

Referenčná tabuľka receptúr na toast:

Cesto Veľkosť porcie	Múka s vysokým obsahom gluténu	Vajcia	Voda	Cukor	Soľ	Kvasnice	Maslo	
400 g	220 g	50 ml	85 ml	20 g	3 g	3 g	20 g	
600 g	330 g	50 ml	145 ml	25 g	4 g	4 g	30 g	
800 g	440 g	50 ml	215 ml	35 g	5 g	5 g	40 g	

Použitie a tipy k mixéru:

Mixér slúži na mixovanie potravín. Tento kuchynský spotrebič môžete použiť na prípravu polievok, omáčok, mliečnych kokteilov, detskej výživy, zeleniny, nápojov, dezertov, pyré atď. Pevné potraviny by mali byť nakrájané na malé kúsky.

Upozornenie:

1) Pred použitím mixéra ho nezapájajte do zásuvky. Pred spustením sa uistite, že je mixér správne nainštalovaný a že je viečko bezpečne uzavreté.

2) Po dokončení odpojte zariadenie od elektrickej siete a vyberte nádoby z mixéra.

3) Do nádoby nevkladajte potraviny s teplotou vyššou ako 80 °C.

4) Maximálny objem tekutiny je 1,5 l.

5) Pevne uzavrite viečko na nádobe.

6) Počas prevádzky neodstraňujte nádobu ani viečko.

7) Mixér prevádzkujte najviac 3 minúty.

Ako nainštalovať nádobu mixéra:

1) Po odpojení zariadenia z elektrickej siete odstráňte malé viečko (podľa obrázku PG1.A) alebo otočte krúžkovú sponu (podľa obrázku PG1.B). PG1

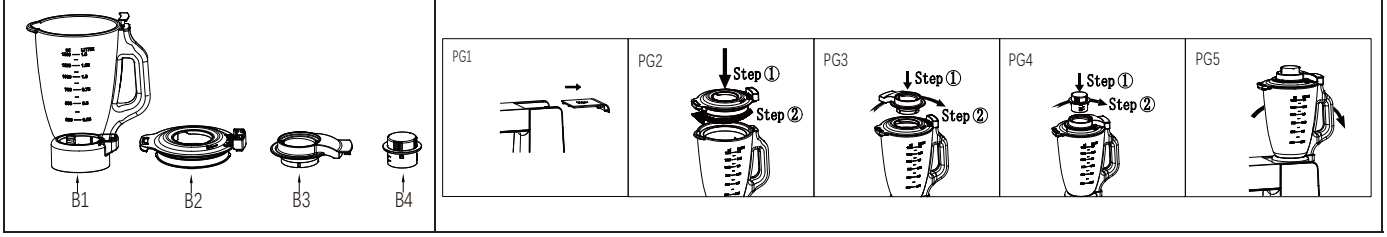
2) Krok 1: Nasaďte viečko B2 na nádobu mixéra B1, Krok 2: priskrutkujte B2 na B1 (postupujte podľa PG2). PG2

3) Krok 1: Vložte B3 do B2; Krok 2: Priskrutkujte B3 na B2 (postupujte podľa PG3). PG3

4) Krok 1: Vložte B4 do B3; Krok 2: Priskrutkujte B4 na B3 (postupujte podľa PG4).PG4

5) Posledný krok: Nádobu zaistite rýchlym otočením v smere hodinových ručičiek a dotiahnite ju (postupujte podľa PG5).PG5

B1: Nádoba mixéra	B2: viečko	B3: kryt bezpečnostného uzáveru	B4: Zaisťovací valec



Upozornenie:

Prísady pridávajte počas prevádzky po odstránení uzamykacieho valca. Počas prevádzky venujte zvýšenú pozornosť. Po dokončení odpojte zariadenie od napájania. Nádobu po použití umyte.

Postup demontáže po použití:

1) Otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy 0 a odpojte zariadenie od napájania.
2) Odskrutkujte nádobu a položte ju na stôl.
3) Odskrutkujte uzamykací valec B4.
4) Odskrutkujte kryt bezpečnostného zámku.
5) Jednou rukou pridržte sklenenú rukoväť, druhou rukou pridržte sklenené telo a pomaly nakloňte, aby sa tekutina vyliala.

Odporúčania:

Odstráňte jadro a tvrdú šupku z ovocia, nakrájajte ho na kúsky, vložte do pohára a potom pridajte vodu. Optimálne množstvo surovín je 600 gramov a vody 900 gramov. Neprekračujte maximálnu hladinu v pohári na šťavu. Nasaďte viečko a naskrutkujte nádobu na mixér. Zapojte do zásuvky a nastavte rýchlosť na úroveň 9–11. Po 3 minútach prevádzky zariadenie vypnite; aby ste zachovali dobrý výkon zariadenia, celková doba prevádzky nesmie prekročiť 15 minút.

Funkcia mlecieho pohára (mlynček na kávu)

Ako používať mlecí pohár:

- Odstráňte zadný kryt zariadenia (PG1);

- Vložte suroviny, ktoré chcete spracovať, do nádoby na šťavu (PG2);

- Držiak nádoby nasuňte hore nohami na nádobu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, aby sa utiahol (PG3);

- Nasaďte namontovanú mlecú nádobu do pevnej polohy držiaka nádoby, pridržte mlecú nádobu a držte ju rukou.(PG.4)

- Otočte ovládačom rýchlosti na rýchlosť 9–11 a mlynček sa spustí. Upozornenie:

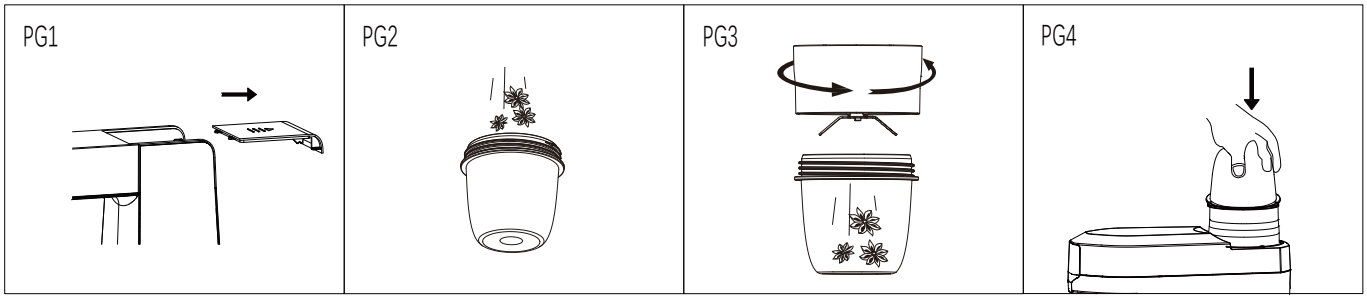
A Keď je zariadenie v prevádzke, držte mlecí pohár pevne bez trasenia alebo nakláňania.

B Po dokončení mletia najskôr nastavte rýchlosť na 0 a až potom vyberte mlecí pohár.

1) Po vyňatí mlecieho pohára odpojte napájací kábel zariadenia.

2) Ak zistíte, že mletá potravina sa točí naprázdno a čepeľ sa nedotýka potraviny, stroj je potrebné okamžite zastaviť, mlecí pohár vybrať zo základne stroja a potravinu pred mletím pretrepať, aby sa uvoľnila.

3) Mlecí nôž by nemal bežať na prázdno príliš dlho, aby sa zabránilo prehriatiu a vážnemu poškodeniu držiaka nádoby



Návrhy receptov:

Vložte pripravené suroviny, ako sú šupky z chilli, papriky, badián atď., do mlecieho pohára a neprekračujte „maximálnu mierku mletia“. Zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor rýchlosti na 5–11. Po 1–2 minútach nepretržitej prevádzky prosím zastavte prevádzku. Nepracujte nepretržite dlhšie ako 2 minúty, aby ste predišli vážnemu poškodeniu držiaka pohára v dôsledku prehriatia.

Pre lepší výsledok mletia suroviny vopred vysušte alebo opražte. Ak nedosiahnete požadovaný výsledok, operáciu zopakujte raz.

Funkcia mlynčeka na mäso

Ako zmontovať a používať mlynček na mäso:

1) Na inštaláciu príslušenstva mlynčeka na mäso najprv nasaďte nôž mlynčeka na mäso M6 na hlavu skrutky mlynčeka na mäso M4, nasaďte požadovaný rezací kotúč mlynčeka na mäso M7 (hrubé, stredné alebo jemné otvory), dajte pozor na zarovnanie drážky medzi sitom mlynčeka na mäso M7 a mlynčekom na mäso M3 a dotiahnite poistnú maticu M5 na mlynčeku na mäso M3. (PG1)

2) Odmontujte predný kryt (PG2).

3) Stlačte tlačidlo vysunutia v prednej časti stroja, pridržte mlynček na mäso M3, pripojte ho k prevodovej časti predného krytu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do aretačnej polohy. (PG3)

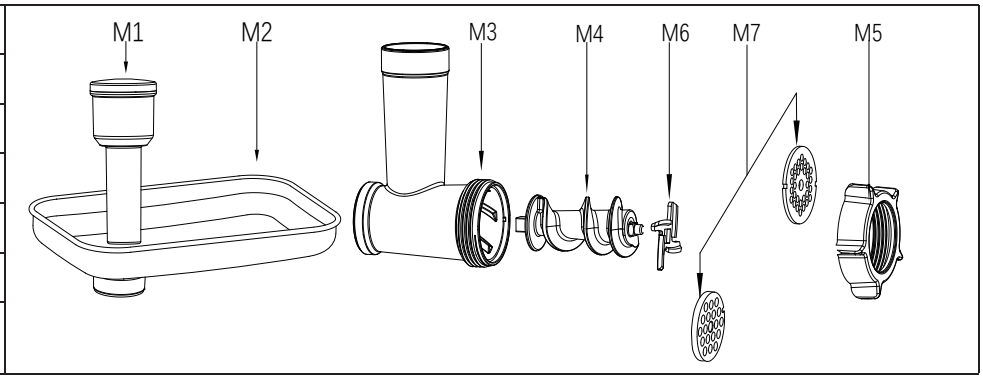
4) Vyrovnajte výstupný otvor zásobníka M2 so vstupným otvorom mlynčeka na mäso M3 a nainštalujte ho na miesto (PG4)

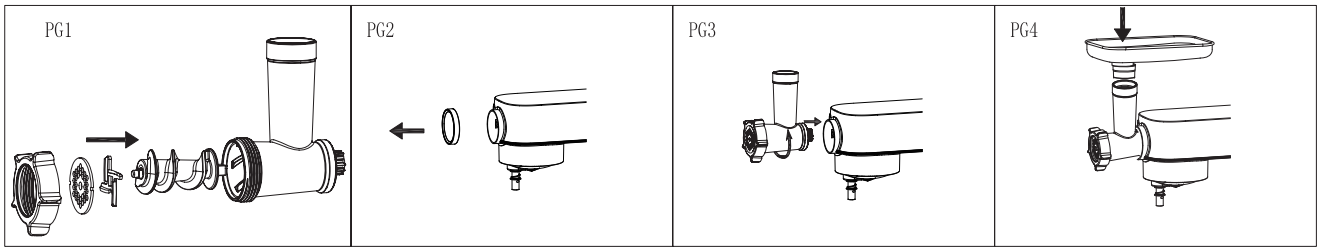
5) Umístite nádobu na výstup mlynčeka na mäso. Očistite bravčové mäso a nakrájajte ho na pásiky. Šírka by nemala presiahnuť vstupný otvor zásobníka M2.

6) Zapojte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky. Následne nastavte ovládač rýchlosti na požadovaný stupeň, vložte mäso na podnos M2 a vložte ho do jeho vkladacieho otvoru. Použite posúvač M1 na pomalé vtláčanie mäsa do vkladacieho otvoru mlynčeka na mäso. Nevkladajte prsty do mlynčeka na mäso M3.

7) Po použití prepnite na nastavenie 0 a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

M1	Vtláčadlo
M2	Plniaca miska
M3	Telo mlynčeka
M4	Závitovkový hriadeľ
M5	Upevňovacia matica
M6	Nôž
M7	Mlecia doštička





Návrhy receptov:

Vyberte z mäsa kosť a nakrájajte ho na kúsky veľké 2,5 cm. Zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte rýchlosť na 5–9, vložte mäso do nádoby a zariadenie môže nepretržite spracovávať 3 kg mäsa naraz. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky zariadenie zastavte, nie po 15 minútach. Tým sa zabráni zhoršeniu výkonu zariadenia.

Funkcia na výrobu klobás

Ako zostaviť a používať stroj na výrobu klobás:

1) Namontujte podperu na klobásy S1 na špirálu M4 a umiestnite na ňu stroj na výrobu klobás S2. Utiahnite poistnú maticu M5 na mlynčeku na mäso M3. Mal by byť namontovaný na prednom konci stroja podľa postupu montáže mlynčeka na mäso.

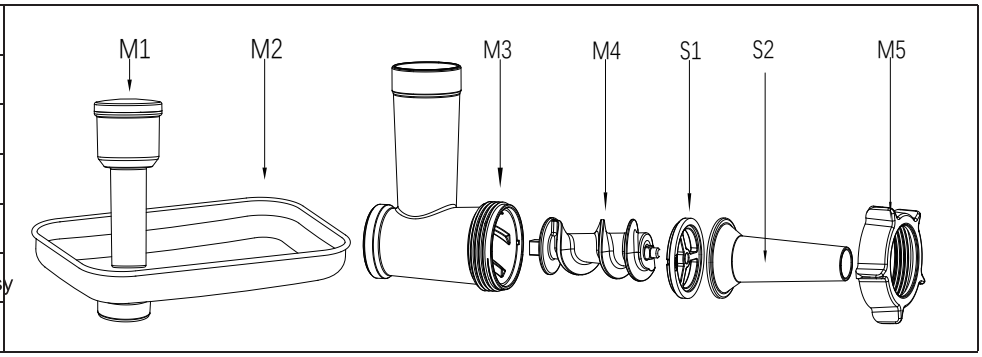
2) Pripravte mletú mäsovú zmes a pridajte príslušné prísady. Ručne rovnomerne premiešajte a nechajte chvíľu marinovať.

3) Pripravte si črevo. Pred použitím namočte črevo do vody a na konci uviažte uzol. Nasaďte črevo na prednú časť stroja na výrobu klobás S2.

4) Zapojte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky, potom nastavte ovládač rýchlosti na požadovaný stupeň, vložte mleté mäso do špirálového puzdra M3 a potom jemne ťahajte črevo. Keď dosiahnete požadovanú dĺžku, utiahnite ho a zaviažte povrazom, a potom znova.

5) Klobásu je potrebné zavesiť a nechať určitú dobu vyschnúť. Nemusí byť úplne vysušená.

M1	Vtláčadlo
M2	Plniaca miska
M3	Puzdro špirály
M4	Závitovkový hriadeľ
M5	Upevňovacia matica
S1	Držiak nadstavca na klobásy
S2	Nadstavec na klobásy



Návrhy receptov:

1 kg bravčového mäsa, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g javorového sirupu, 2 g bieleho korenia, 7 g cesnakového prášku, 5 g zmesi piatich korenín, 7 g korenia, 15 g čierneho korenia, 50 g zemiakového škrobu a 90 g žltého ryžového vína. Po hodinovom marinovaní mletého mäsa zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor rýchlosti na 5–11. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky prosím zastavte stroj a neprevádzkujte ho nepretržite dlhšie ako 15 minút, aby nedošlo k zníženiu výkonu stroja.

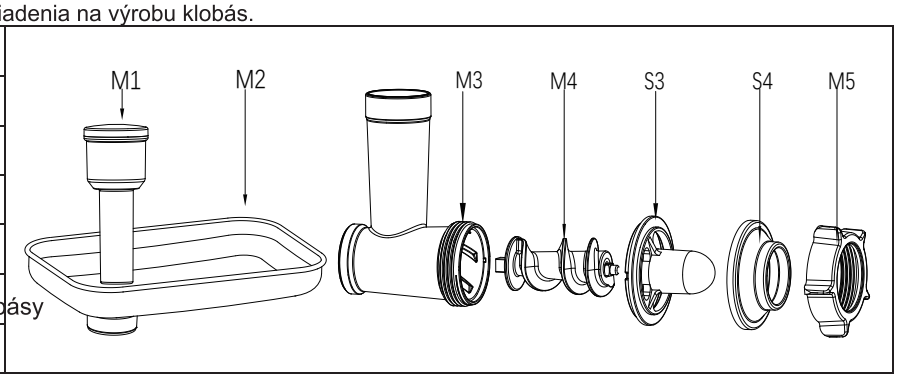
Funkcia výroby dutých klobás

Ako zostaviť a používať príslušenstvo na výrobu dutých klobás:

1) Na inštaláciu príslušenstva na výrobu dutých klobás najskôr namontujte podperu S3 na hlavu špirály M4 a nasaďte zariadenie na výrobu dutých klobás S4. Utiahnite poistku mlynčeka M5 na puzdre špirály M3.

2) Postupujte podľa návodu na použitie zariadenia na výrobu klobás.

M1	Vtláčadlo
M2	Plniaca miska
M3	Telo mlynčeka
M4	Závitovkový hriadeľ
M5	Upevňovacia matica
S3	Držiak nadstavca pre duté klobásy
S4	Nadstavec na výrobu dutých klobás



Funkcia na výrobu sušienok

Ako zostaviť a používať zariadenie na výrobu sušienok:

1） Nainštalujte príslušenstvo na výrobu sušienok. Najprv vložte držiak nadstavca na klobásy S1 do závitovkového hriadeľa mlynčeka M4. Potom vložte tvarovací nadstavec na sušienky C1 do upevňovacej matice M5 a maticu M5 pevne naskrutkujte na telo mlynčeka M3. Nakoniec zasuňte tvarovaciu lištu na sušienky C2 do prednej drážky nadstavca C1.

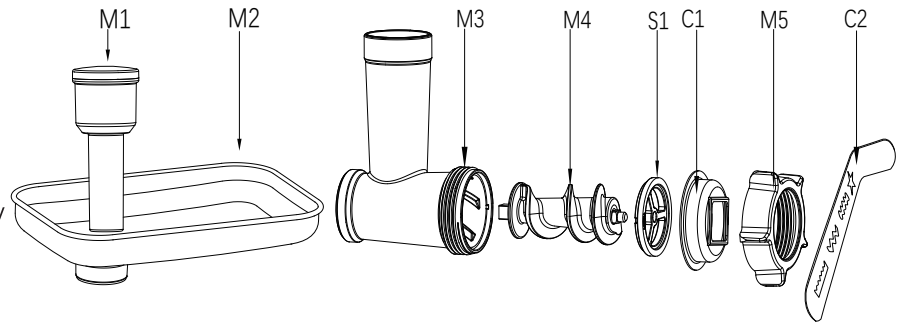
2) Posuňte zariadenie na výrobu sušienok C2 a vyberte tvar.

3) Zapojte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky a potom nastavte ovládač rýchlosti na požadovaný stupeň.

4) Cesto nakrájajte na pásiky a vložte ho cez podnos do puzdra špirály. Sušienky budú vytláčané z výstupnej časti.

5) Ak sa cesto prilepí na vnútornú stranu špirálového puzdra, môžete ho zatlačiť do puzdra pomocou tlačnej tyče M1

M1	Vtláčadlo
M2	Plniaca miska
M3	Telo mlynčeka
M4	Závitovkový hriadeľ
M5	Upevňovacia matica
S1	Držiak nadstavca na klobásy
C1	Nadstavec na sušienky
C2	Tvarovacia lišta na sušienky



Návrhy receptov

Cesto zmiešané z 1 kg múky a 500 g vody nakrájajte na pásiky, potom ho postupne vkladajte do plniaceho otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor rýchlosti na 5–11. Po 10 minútach nepretržitej prevádzky stroj zastavte a neprevádzkujte ho nepretržite dlhšie ako 30 minút, aby nedošlo k zníženiu výkonu stroja.

Funkcia stroja na výrobu cestovín

Ako zostaviť a používať stroj na výrobu cestovín:

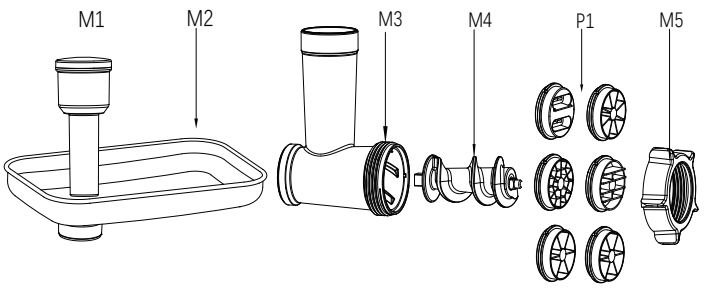
1) Nasaďte jeden z výrobníkov cestovín P1 na prednú špirálu M4 a utiahnite poistku mlynčeka M5 na puzdre špirály M3

2) Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky a potom nastavte ovládač rýchlosti na požadovaný stupeň.

3) Uhnietené cesto nakrájajte na pásiky a postupne ho vkladajte do plniaceho otvoru mlynčeka na mäso M1. Cestoviny budú vytláčané z výstupu

4) Ak sa cesto prilepí na vnútornú stranu puzdra špirály, môžete ho zatlačiť do puzdra špirály pomocou tlačnej tyče M1

M1	Vtláčadlo
M2	Plniaca miska
M3	Telo mlynčeka
M4	Závitovkový hriadeľ
M5	Upevňovacia matica
P1	Nadstavec na cestoviny



Návod na prípravu:

Cesto zmiešané z 1 kg múky a 500 g vaječnej zmesi nakrájajte na pásiky, potom ich postupne vkladajte do plniaceho otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte regulátor rýchlosti na 5–11. Po 10 minútach nepretržitej prevádzky prosím zastavte stroj a neprevádzkujte ho nepretržite dlhšie ako 30 minút, aby nedošlo k zníženiu výkonu stroja.

Funkcia krájača zeleniny

Ako zostaviť a používať krájač zeleniny:

1) Odstráňte predný kryt 9.

2) Vložte zvolený nôž (jemný strúhadlo V3, hrubé strúhadlo V4, krájač V5) do vnútornej časti krájacieho telesa na zeleninu V2. (PG1&2)

3) Stlačte tlačidlo vysunutia v prednej časti stroja, pripojte spojku krytu na krájanie zeleniny V2 k prevodovej časti predného krytu, otočte proti smeru hodinových ručičiek a zaistite ju. (PG3)

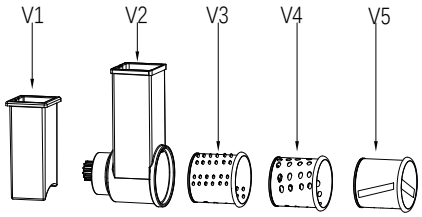
4) Umístite nádobu pod výstup z krájacieho telesa.

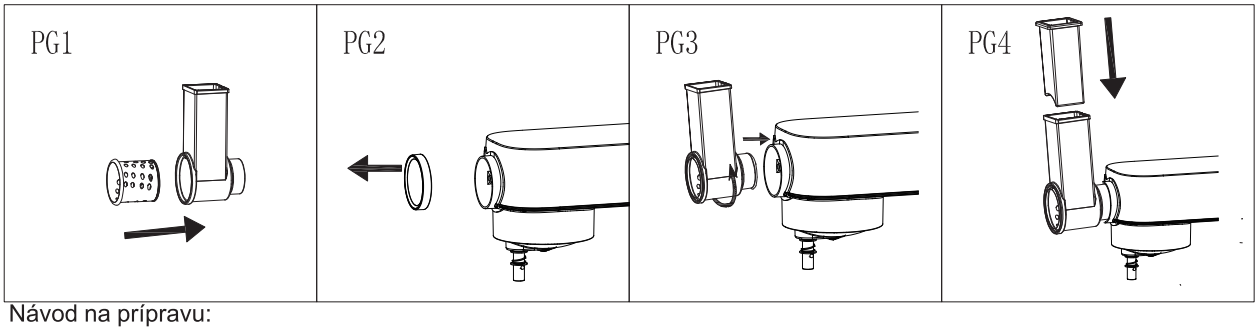
5) Nakrájajte zemiaky alebo inú zeleninu na kúsky, ktorých veľkosť je vhodná na vkladanie do krájacieho telesa.

6) Zapojte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky, potom nastavte otočný gombík rýchlosti na požadovaný stupeň. Vložte zeleninu do vstupu plniacej trubice a jemne ju zatlačte posúvačom V1. (PG4)
(Upozornenie: netlačte prstom)

7) Po použití nastavte ovládač rýchlosti na 0 a vytiahnite napájaciu zástrčku zo zásuvky.

V1	Vtláčadlo
V2	Telo krájača zeleniny
V3	Jemné strúhadlo
V4	Hrubé strúhadlo
V5	Krájací nadstavec



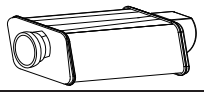
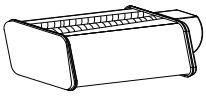


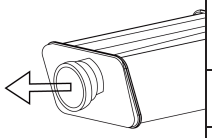
Návod na prípravu:

Nakrájajte pevné potraviny na dlhé prúžky, vložte ich do otvoru, zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte regulátor rýchlosti na 5–9 a potom vyvíjajte primeraný tlak na tlačný blok, aby ste potraviny pretlačili. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky prosím zastavte prácu a nepracujte nepretržite dlhšie ako 15 minút. Aby nedošlo k ovplyvneniu výkonu stroja.

Funkcia stroja na výrobu cestovín

Ako používať stroj na výrobu cestovín:

Príslušenstvo	Funkcia	Rýchlosť	Šírka cestovín
	Válček na cestoviny	5–9	Až 140 mm
	Rezačka na fettuccine	5-9 5–9	6,5 mm
	Rezačka na špagety	5–9	2 mm

Vytiahnite v smere šípky a otočte	Nastavenia valcových nadstavcov	Odporúčané použitie
	1–2	Hnietenie a plechovanie cesta
	3–4	Vaječné rezance
	4–5	Špagety, fettuccine, rezance na lasagne
	6–7	Tenké fettuccine, tortellini, linguine

PRED PRVÝM POUŽITÍM

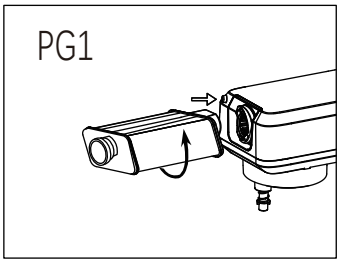
Aby nedošlo k poškodeniu, príslušenstvo neumývajte ani neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Neumývajte v umývačke riadu. Poznámka: Toto príslušenstvo je určené výhradne na prípravu cestovinového cesta. Aby nedošlo k poškodeniu stroja na výrobu cestovín, nekrájajte ani neválite nič iné ako cestoviny.

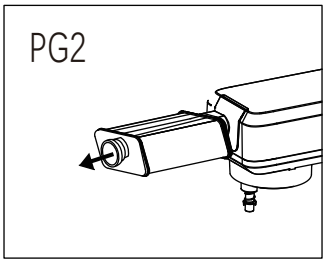
MONTÁŽ A POUŽITIE

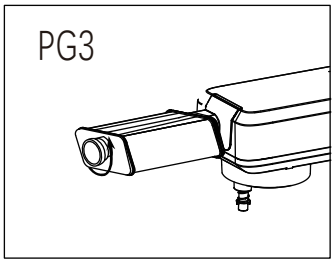
1) Odstráňte predný kryt 9 stojanového mixéra a vyberte príslušenstvo, ktoré potrebujete.
2) Krok 1: Vložte valček na cestoviny do náboja. Krok 2: Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, aby sa nasadzovač vošiel do štvorcového otvoru v hriadeli (PG1).
3) Krok 3: Po úplnom upevnení príslušenstva k mixéru. (PG2)
4) Krok 4: Nastavte šírku podľa požadovanej šírky cestovín. (PG3)

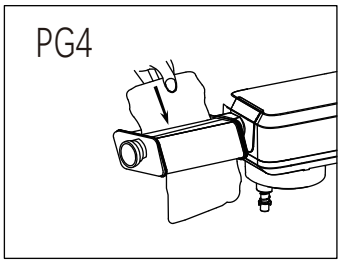
5) Krok 5: Zapojte zástrčku do zásuvky a nastavte rýchlosť na úroveň 5–9. Vložte rozvaľkané cesto do valcov na miesenie. (PG4)

6) Po skončení používania znížte rýchlosť na 0 a odpojte napájací kábel.









POZOR:

1. Cesto nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do valcov na cestoviny.
2. Vytiahnite nastavovacie koliesko valcov na cestoviny priamo von a nastavte ho na úroveň 1. Uvoľnite koliesko a uistite sa, že čap na puzdre valcov na cestoviny zapadá do otvoru na zadnej strane nastavovacieho kolieska, čím sa koliesko prispôsobí puzdru valcov.
3. Vložte rozvaľkané cesto do valcov na miesenie. Cesto preložte na polovicu a znovu vyvaľkajte. Opakujte, kým cesto nebude hladké a poddajné a nebude pokrývať celú šírku valca. Počas vyvaľkania a krájania cesto jemne poprášte múkou, aby bolo suchšie a nelepilo sa.
4. Cesto vložte do valcov, aby sa plátok cesta ešte viac vyrovnal. Nastavte valce na polohu 3 a opakujte proces valcovania. Pokračujte v zvyšovaní nastavenia valcov, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku. Počas tohto kroku cesto neprekladajte.
5. Na výrobu cestovín vymeňte valček na cestoviny za rezák podľa vášho výberu. Vložte rozvaľkané pláty cesta do rezáka. Správnu hrúbku pre každý typ cestovín nájdete v „Tabuľke funkcií“.
6. Ak sú rezance príliš mäkké a praskajú, môžete cesto posypať suchou múkou.

Recept

Ľanové pečivo

Zložky: 30 g ľanových semien, 40 g vody, 250 g chlebovej múky, 3 g sušeného droždia, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mlieka, 20 g masla, 15 g vaječného žĺtka

Postup:

1. 30 g ľanových semien namočte na 12 hodín do 40 g vody
2. Do misy na miesenie vložte 250 g chlebovej múky, 3 g sušeného droždia, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mlieka a 150 g vody. Pomocou háčika na miesenie miesite zložky na cesto na stupňoch 1–4, potom pridajte 20 g masla a pokračujte v miesení, kým cesto nebude hladké. Následne pridajte namočené ľanové semienka a miesite, kým sa cesto dobre premieša. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem zdvojnásobí.
3. Cesto ešte raz dôkladne premiesite, vyberte z misy a rozdeľte na šesť bochníkov. Po zaoblení bochníky prikryte a nechajte kysnúť pri teplote 38 °C počas 1 hodiny.
4. Po dokončení kysnutia potrite povrch chleba vaječným roztokom, vložte ho na predposlednú úroveň v predhriatej rúre, nastavte horné a spodné vykurovanie na 180 °C a pečte 20 minút, potom vyberte formu a nechajte chlieb vychladnúť na mriežke.

Toustový chlieb

Zložky: 270 g múky s vysokým obsahom lepku, 30 g múky s nízkym obsahom lepku, 1 vajce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždia, 80 g ľahkej smotany, 10 g sušeného mlieka, 90 g vody.

Postup:

1. Všetky zložky vložte do misy na miesenie a pomocou háčika na miesenie miesite zložky na cesto na stupňoch 1–4.
2. Zmes nechajte na teplom mieste a nechajte kysnúť, kým sa jej objem zdvojnásobí.
3. Cesto ešte raz dôkladne premiesite, vyberte z misy a rozdeľte na 3 časti, potom ho prikryte potravinárskou fóliou a nechajte 15 minút odpočívať.
4. Jednu porciu vyvaľkajte do tvaru jazyka, oba konce preložte smerom k stredu a zrolujte zdola nahor. Keď sú všetky tri porcie zrolované, zakryte ich potravinárskou fóliou na 15 minút.
5. Po dokončení všetkých 3 porcií ich vložte do formy na 2. kvasenie, nechajte vykysnúť na 80 % výšky formy. Nastavte teplotu na 170 °C zhora aj zdola a pečte 40 minút, potom formu vyberte a položte na mriežku, aby vychladla.

Domáca pizza

Suroviny: 170 g múky s vysokým obsahom lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchynskej soli, 15 g bieleho cukru, 2 g droždia, 15 g masla a nejaká náplň.

Postup:

1. Do misy na miesenie vložte 170 g múky s vysokým obsahom lepku, 100 g vody, 1,5 g kuchynskej soli, 15 g cukru a 2 g droždia. Miešajte hákom na miesenie na stupňoch 1–4. Po vymiesení cesta pridajte maslo a pokračujte v miesení, kým sa z neho nedá vytiahnuť pružná blana.

2. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa nezväčší na dvojnásobok.

3. Počas kysnutia môžete pripraviť náplň na pizzu a odložiť ju na neskôr.

4. Cesto ešte raz dôkladne premiesite, vezmite polovicu cesta, vyvaľkajte ho do guľatého tvaru a nechajte 5 minút odpočívať. Potom ho valčekom jemne vyvaľkajte na veľkosť plechu na pizzu, položte ho na plech, rukami ho pritlačte po okrajoch plechu a nakoniec vidličkou urobte malé dierky.

5. Nastavte režim ohrevu rúry na horné a spodné ohrevné telesá a predhrejte ju na 200 °C. Najskôr potrite dno formy na pizzu olivovým olejom, potom naneste pizzovú omáčku a rovnomerne ju rozotrite, následne posypte trochou syra mozzarella a nakrájanou cibuľou, vložte 8-palcovú formu na pizzu do druhej úrovne predhriatej rúry a pečte 8 minút.

6. Keď uplynie čas, vyberte formu na pizzu a rozložte na ňu vrstvu slaniny. Tu môžete postupne poukladať svoje obľúbené suroviny a pripravenú náplň.

7. Vložte do predhriatej rúry a nastavte čas pečenia na 15 minút, kým sa syr nerozpustí a okraj pizze nezíska zlatistú farbu.

Maslový chlieb

Ingrediencie: 375 g múky s vysokým obsahom lepku, 180 g mlieka, 35 g masla, 30 g cukru, 11 g sušeného mlieka, 4 g droždia, 3 g soli, 1 vajce Postup:

1. Vložte do misy všetky suroviny okrem masla a odložte si 10 g vajca na potretie pred pečením.

2. Pomocou háčika na miesenie miesite na stupňoch 1–4. Po vytvorení cesta pridajte zmäknuté maslo a pokračujte v miesení, kým cesto nedosiahne konzistenciu rukavice.

3. Zmes prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa jej objem zdvojnásobí.

4. Cesto ešte raz dôkladne premiesite, vyberte z misy a rozdeľte na 10 porcií. Vezmite jednu porciu cesta a vyvaľkajte ho do oválneho tvaru, potom ho zrolujte zhora nadol.

5. Na plech položte papier na pečenie potretý maslom, potom naň položte zrolované chlebové cesto a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa jeho objem zdvojnásobí.

6. Povrch chlebového cesta potrite vaječným roztokom, rúru predhrejte na 160 ℃, chlebové cesto vložte do strednej vrstvy a pečte 20 minút.

Francúzsky chlieb

Zložky: 250 g múky s vysokým obsahom lepku, 50 g múky s nízkym obsahom lepku, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g sušeného droždia, 1 g kuchynskej soli. Postup:

1. Vložte všetky suroviny do misy mixéra, pomocou háčika na miesenie miesite na stupňoch 1–4 a vypracujte cesto do požadovaného tvaru.

2. Zmes prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa jej objem zdvojnásobí.

3. Cesto ešte raz dôkladne premiesite, vyberte z misy a rozdeľte na 4 časti. Jednu časť cesta vyvaľkajte do oválneho tvaru a potom zrolujte zhora nadol.

4. Potom prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť, kým sa jeho objem zdvojnásobí.

5. Povrch potrite sezamovým olejom, rúru predhrejte na 180 ℃, chlebové cesto vložte do strednej vrstvy a pečte 20 minút.

Originálny koláč

Zložky: 100 g koláčovej múky, 5 vajec, 50 g jedlého oleja, 80 g cukru, malé množstvo citrónovej šťavy, 55 g mlieka. Postup:

1. Oddeľte bielka od žĺtkov, do žĺtkov pridajte 20 g cukru a miešajte ručným mixérom na stupni 11, kým sa cukor úplne nerozpustí. Pridajte mlieko a pokračujte v rovnomernom miešaní na stupni 11.

2. Prilejte jedlý olej a pokračujte v šľahaní, kým sa zmes úplne neemulguje.

3. Preosejte múku cez sito a rovnomerne ju vmiešajte do jemnej žĺtkovej zmesi.

4. Do bielkov pridajte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy, postupne pridávajte cukor v troch dávkach a šľahajte ručným šľahačom, kým zmes nebude mať konzistenciu vaty.

5. Odmerajte 1/3 bielkov, vmiešajte ich do žĺtkovej zmesi a rovnomerne premiešajte, potom zmes vylejte späť k zvyšným bielkam a rovnomerne premiešajte, až vznikne jemná koláčová zmes.

6. Povrch formy na koláč potrite jedlým olejom a potom do nej nalejte koláčovú zmes.

7. Predhrejte rúru na 150 ℃, nastavte režim ohrevu hornou a spodnou trubicou a čas pečenia na 50 minút, potom pečte, kým koláč nezíska zlatistú farbu.

Čokoládový koláč

Zložky: 150 g vaječnej zmesi, 50 g plnotučného mlieka, 40 g kakaového prášku, 80 g bieleho cukru.
Postup:

1. Pridajte 150 g vaječnej zmesi, vyšľahajte ručným šľahačom na stupni 11, kým zmes nebude mať konzistenciu bavlny, potom ju vyberte a odložte bokom

2. Do misy dajte 80 g bieleho cukru, 50 g mlieka a 40 g kakaového prášku a miešacou lopatkou na 11. úrovni

3. Pripravený jemný prášok nasypte do vyšľahanej vaječnej zmesi a dobre premiešajte.

4. Nalejte zmes do formy na plech potretého olejom a vložte do rúry na pečenie pri teplote 180 °C.

5. Po upečení a vytvarovaní ich vyberte z formy a pred konzumáciou počkajte, kým vychladnú

Čokoládový zmrzlinový koláč

Ingrediencie: 140 g smotanového syra, 140 g tmavej čokolády, 220 g mlieka, 100 g práškového cukru, 240 g šľahačky, 2 g jedlej soli.
Postup:

1. Vonkajšiu stranu štvorcovej formy obalíme alobalom a dovnútra vložíme kruh z pečiaceho papiera.

2. Do smotanového syra pridajte práškový cukor a štipku soli a premiešajte miešacou lopatkou.

3. Horkú čokoládu nasekajte a roztopte, roztopenú čokoládu vylejte do syra a metličkou rovnomerne premiešajte. Zmes vyberte a odložte na tanier na neskoršie použitie.

4. Do hrnca vložte šľahačku a miešajte, kým nebude mať takmer bavlnenú konzistenciu.

5. Šľahačku pridajte v dvoch dávkach do čokoládového syra a rovnomerne premiešajte, potom do zmesi v dvoch dávkach vylejte mlieko a opäť dobre premiešajte.

6. Nakoniec zmes nalejte do formy a vložte na niekoľko hodín do chladničky. Vyberte z chladničky a vyklopte z formy.

Analýza bežných problémov

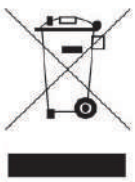
Javy	Príčiny	Riešenia
Stroj stroj náhle zastaví Počas prevádzky.	Je možné, že stroj beží príliš dlho alebo je okolná teplota príliš vysoká, čo má za následok príliš vysokú teplotu motora stroja; stroj spustí program ochrany proti prehriatiu, automatické vypnutie.	Nastavte prevodovku na „0“, odpojte napájanie, počkajte, kým sa stroj vráti na izbovú teplotu, a potom ho môžete znovu spustiť (zvyčajne to trvá 15–30 minút, čas ochladenia sa líši v závislosti od izbovej teploty).
Po otočení ovládača prevodového stupňa sa stroj nespustí	Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.	Skontrolujte, či je napájacia zástrčka zapojená do zásuvky.
	Skontrolujte, či nie je výpadok prúdu.	Pred spustením počkajte, kým sa obnoví napájanie
	Skontrolujte, či sa tlačidlo zdvihu vrátilo späť na miesto.	Uistite sa, že je vreteno pevne zaistené na svojom mieste.
Nadmerný hluk počas prevádzky zariadenia	①Stroj bude pri vysokom prevodovom stupni pracovať hlučnejšie ako pri nízkom prevodovom stupni. ② Množstvo miešaných potravín je príliš veľké, čo vedie k preťaženiu zariadenia. ③Napätie je nestabilné. ④ Doba prevádzky je príliš dlhá.	① Vyberte správny prevodový stupeň na miešanie potravín podľa odporúčaní v návode ② Znížte množstvo miešaných potravín. ③ Ak je napätie nestabilné, pred použitím počkajte, kým sa napätie stabilizuje. ④ Ak je prevádzková doba príliš dlhá, zastavte zariadenie a nechajte ho chvíľu vychladnúť pred ďalším použitím.
Otáčky zariadenia klesajú alebo sú nestabilné	① Či nie je nízka teplota v miestnosti, čo spôsobuje stuhnutie maziva v zariadení. ② Miešané ingrediencie sú príliš tvrdé a je ich príliš veľa, čo spôsobuje príliš veľké zaťaženie stroja. ③ Ak napätie náhle kleslo.	① Vyberte miešaciu misu a nechajte stroj bežať na voľnobehu 5 minút, aby zmäklo mazivo v stroji a obnovila sa stabilita otáčok. ② Znížte objem miešania a nechajte stroj pracovať pri normálneho pracovného zaťaženia. ③ Až keď bude napätie stabilné, stroj opäť použite.
Stroj sa počas prevádzky kolíše a trasie	① Skontrolujte, či je podložka na základni je odpojená. ②Či je stroj vypnutý hladkú a rovnú pracovnú dosku.	① Skontrolujte, či podložka na základni je vypnutý. ② Umiestnite ho na hladkú a rovnú pracovnej doske
Hlavica sa po nasadení ochranného krytu proti rozstreku a misy na miesenie nemôže sama vrátiť do východiskovej polohy	Skontrolujte, či je kryt proti rozstreku na svojom mieste a či je miska správne nasadená.	Otočte kryt proti rozstreku a namontujte ho na miesto, potom namontujte miešaciu misu na miesto.

Po použití sa zistilo stmavnutie cesta	Na cesto pri miešacej hlave padá čierny prášok.	Pred použitím skontrolujte, či sú miešacia hlava a hák suché a či sa na ich povrchu nenachádza voda ani prach.

Čistenie

Čistenie tela	1. Stroj neponárajte do vody. Stroj neoplachujte priamo vodou, aby sa zabránilo vniknutiu vody do tela zariadenia a tým skratom, úrazu elektrickým prúdom, úniku vody, hrdzaveniu a iným poruchám. 2. Na utieranie zariadenia nepoužívajte mokrú utierku, z ktorej kvapká voda. 3. Na čistenie tela zariadenia nepoužívajte čistiace prostriedky, ocot, soľ ani iné korozívne, silne kyslé alebo silne zásadité čistiace prostriedky, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu zariadenia. 4. Na čistenie príslušenstva nepoužívajte ostré a drsné nástroje, ako sú drôtené gule. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu povrchu príslušenstva.
Čistenie príslušenstva	1. Diely z liateho hliníka nevkladajte do umývačky riadu ani ich neumývajte korozívnymi, silne kyslými alebo zásaditými čistiacimi prostriedkami. Na čistenie ich prosím nevkladajte do umývačky riadu. (S výnimkou dielov z nehrdzavejúcej ocele alebo dielov s povrchovou úpravou teflónom a dielov s elektroforézou) 2. Nenechávajte príslušenstvo dlhodobo namočené v čistiacich prostriedkoch, slanej vode, octe a iných korozívnych tekutinách; príslušenstvo vyčistite včas. 3. Po vyčistení príslušenstvo osušte, najmä aby vnútorné časti včas vyschli.
Špeciálne čistenie	1. Rotujúci výstupný hriadeľ zanecháva počas prevádzky stroja v dôsledku vysokých otáčok a trenia mierne čierne stopy. Po každom použití ho prosím ihneď vyčistite a udržujte túto časť v suchu. 2. Venujte pozornosť ostrému nožu a súvisiacim ostrým hranám dielov alebo príslušenstva.
Skladovanie a údržba	1. Na povrch čepele, dosku noža a miešaciu nádobu môžete naniesť olivový olej, aby ste zabránili oxidácii v suchom aj vlhkom prostredí. 2. Keď stroj nepoužívate, môžete ho zakryť obalovým vreckom a uložiť na suché miesto.

Likvidácia



Zariadenie nevyhadzujte do bežného domového odpadu.

Zariadenie zlikvidujte prostredníctvom registrovaného zberného dvora alebo komunálneho zberného dvora. Dodržiavajte platné predpisy. V prípade pochybností sa poraďte so zberným dvorom.

Instrucțiuni generale de siguranță

RO

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați instrucțiunile, inclusiv garanția, chitanța și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul interior. Dacă dați acest aparat altor persoane, vă rugăm să le transmiteți și instrucțiunile de utilizare.

- Aparatul este conceput exclusiv pentru uz privat și pentru scopul prevăzut. Acest aparat nu este potrivit pentru uz comercial. Nu-l utilizați în aer liber (cu excepția cazului în care este conceput pentru a fi utilizat în aer liber). Țineți-l departe de surse de căldură, de lumina directă a soarelui, de umiditate (nu-l scufundați niciodată în vreun lichid) și de muchii ascuțite. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. Dacă aparatul este umed sau ud, deconectați-l imediat de la priză.

- Când curățați sau depozitați aparatul, opriți-l și scoateți întotdeauna ștecherul din priză (trageți de ștecher, nu de cablu) dacă aparatul nu este utilizat și îndepărtați accesoriile atașate.

- Nu folosiți aparatul fără supraveghere. Dacă părăsiți locul de muncă, opriți întotdeauna aparatul sau scoateți ștecherul din priză (trageți de ștecher, nu de cablu).

- Verificați periodic aparatul și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat. Nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu. Contactați întotdeauna un tehnician autorizat. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către
pentru a evita orice pericol.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

- Acordați o atenție deosebită următoarelor „Instrucțiuni speciale de siguranță”.

Copii și persoane vulnerabile

- Pentru a asigura siguranța copiilor dumneavoastră, vă rugăm să păstrați toate ambalajele (pungi de plastic, cutii, polistiren etc.) în afara razei lor de acțiune.

Atenție! Nu permiteți copiilor mici să se joace cu folia, deoarece există **pericol de sufocare!**

- Atunci când utilizați accesoriile blender și tocător, aparatul nu trebuie folosit de copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.

- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fi primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și să înțeleagă riscurile implicate.

Instrucțiuni speciale de siguranță pentru acest aparat

- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

- Opriți aparatul și deconectați-l de la rețea înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.

- ATENȚIE: Pentru a evita un pericol cauzat de resetarea accidentală a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către furnizorul de energie electrică.

- Utilizați acest aparat numai sub supraveghere.

- Nu interveniți asupra comutatoarelor de siguranță.

- Nu introduceți nimic în cârligele rotative în timp ce mașina funcționează.

- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru netedă, plană și stabilă.

- Nu introduceți ștecherul aparatului în priza de curent fără a fi instalat toate accesoriile necesare.

- -Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu au experiență și cunoștințe suficiente, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor

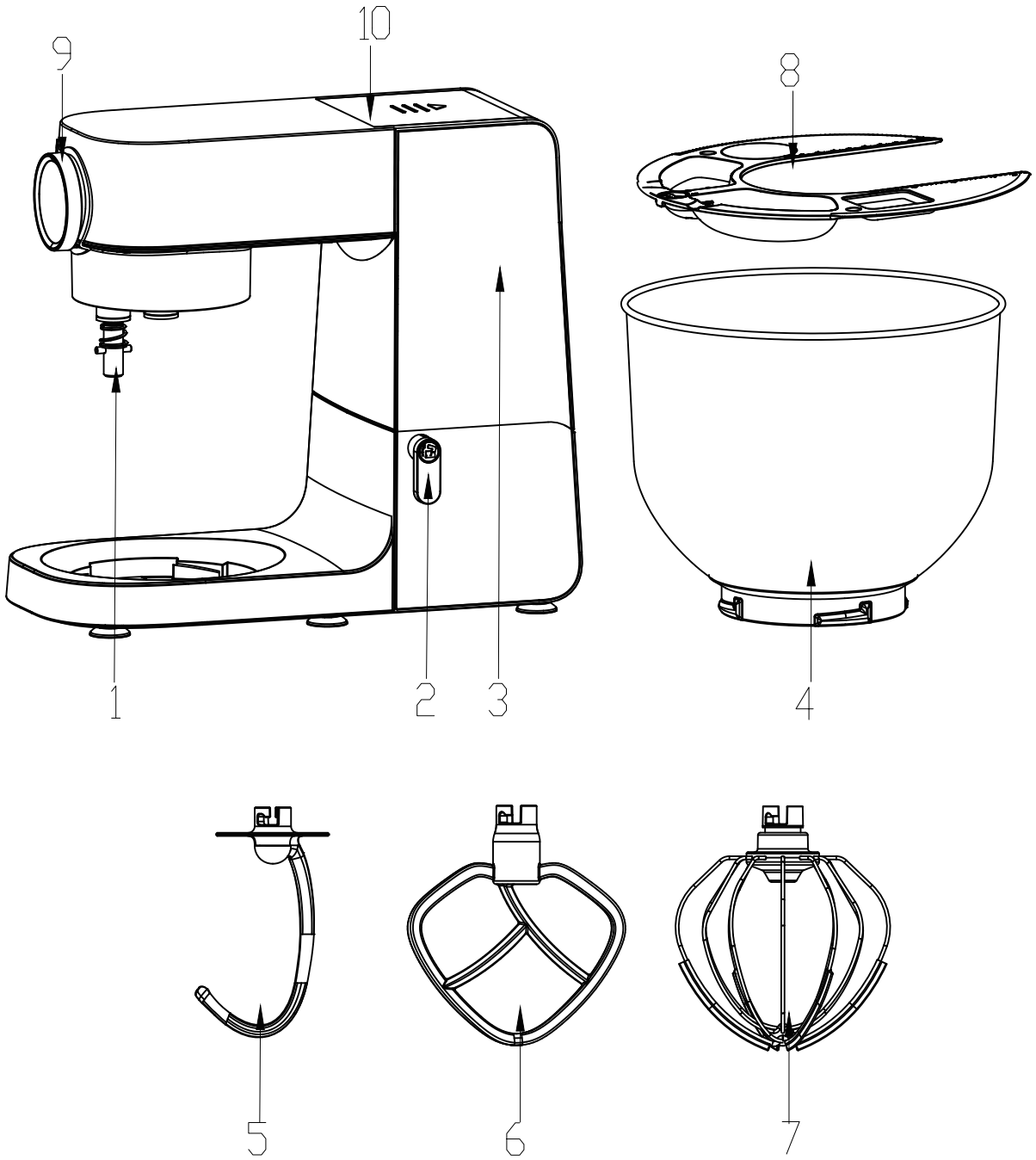
- -Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul

- -Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu dispun de experiență și cunoștințe, cu condiția să fi primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și să înțeleagă riscurile implicate

- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către un agent de service al acestuia sau de către persoane cu calificare similară, pentru a evita orice pericol
- - Acest aparat este destinat utilizării în scopuri casnice și în aplicații similare, cum ar fi: — bucătăriile pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru; — gospodării agricole; — de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; — unități de tip „bed and breakfast”.
- - Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor
- -- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani, cu condiția ca aceștia să fi primit îndrumare sau instrucțiuni privind utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și să înțeleagă riscurile implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani
- - Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare
- Consumul de energie a fost de 0,4 W în modul oprit.

- **ATENȚIE: Asigurați-vă că blenderul este oprit înainte de a-l scoate de pe suport.**

Denumirea diferitelor părți



Piese principale și piese standard:

1	Arbore de ieșire	6	Bătător
2	Buton de ridicare	7	Tel
3	Ecran LCD	8	Capac pentru bol
4	Bol	9	Capac frontal
5	Cârlig pentru aluat	10	Capacul din spate

Mod de utilizare a aparatului

(1) Înainte de utilizare, spălați accesoriile cu apă curată, clătiți-le și uscați-le.

(2) Așezați aparatul pe o masă plană, curată și uscată, apăsați cu mâna capul aparatului, apoi rotiți (sau apăsați în jos) butonul de ridicare a capului (2). Pasul 1: Capul aparatului de pe corp se va ridica automat. (PG1&2).

(3) Cântăriți ingredientele și apa care urmează să fie prelucrate în bolul de amestecare, apoi asamblați bolul de amestecare (4) pe aparat (Pasul 2), rotiți în sensul acelor de ceasornic până când catarama se blochează (Pasul 3). (PG2) Nu depășiți greutatea totală maximă a aluatului

(4) Instalați accesoriile necesare (5), (6), (7) (se poate utiliza doar unul dintre cele trei simultan) pe arborele de ieșire al capului de amestecare (1) Pasul 4, aliniați fanta și împingeți accesoriile până la capăt, apoi rotiți cu un sfert de tură în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare Pasul 5 (PG3&4)

(5) Puneți capacul vasului în capătul de amestecare al mașinii Pasul 6 conform PG5.

(6) Apăsați capul mașinii; mașina va bloca automat butonul capului (2) – pasul 7, care se află în poziție orizontală; (PG6).

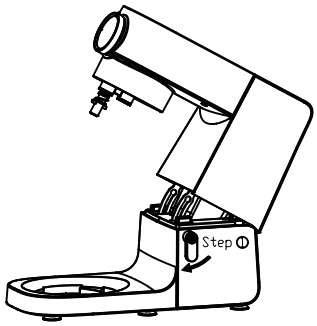
(7) Apoi conectați ștecherul la priză și porniți comutatorul de alimentare.

(8) Reglați ecranul LCD (3) la viteza dorită – începeți amestecarea;

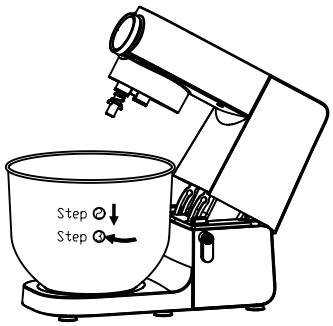
(9) După ce aluatul îndeplinește cerințele, readuceți ecranul LCD (3) la treapta 0 pentru a finaliza.

(10) Apăsați cu mâna pe capul aparatului, rotiți (sau apăsați în jos) butonul de ridicare a capului (2), ridicați partea superioară a corpului, rotiți vasul de amestecare în sens invers acelor de ceasornic, scoateți vasul de amestecare și îndepărtați aluatul.

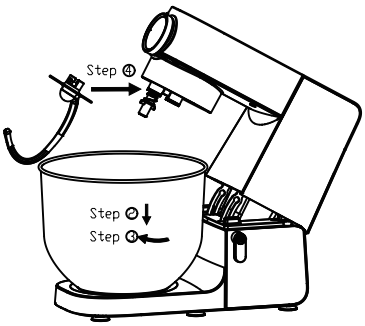
(11) Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele care se mișcă în timpul utilizării.



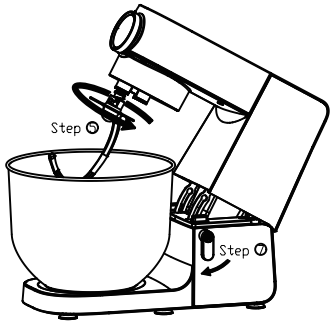
PG1



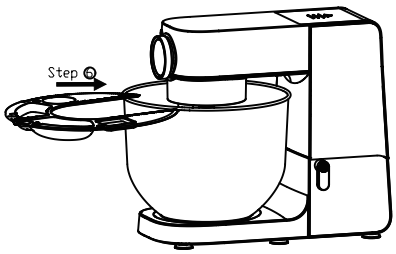
PG2



PG3



PG4



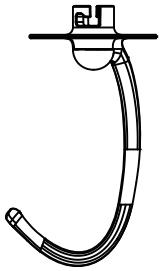
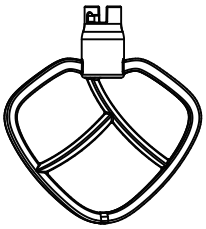
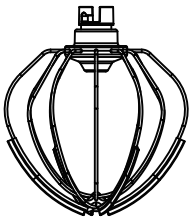
PG5



PG6

Sugestie

Reglarea nivelurilor și utilizarea cârligului pentru cel mult 1,5 kg de amestec

Accesorii	Imagine	Viteză	Durată (min)	**Maxim**	Mod de funcționare
Cârlig pentru aluat		1-4	3-5	1000 g făină + 538 g apă	Se amestecă la viteza 1 timp de 30 de secunde, apoi la viteza 2 timp de 30 de secunde și, în final, la viteza 4 timp de 2-4 minute, până se formează un aluat compact.
Bătător		4-9	3-10	660 g făină + 840 g apă	5 viteze timp de 20 s, viteza 9 timp de peste 2 minute și 40 de secunde
Tel		9-11	3-10	3 albușuri de ou (min)	Porniți la viteza 9-11 și lăsați să funcționeze 3 minute.

Descrierea funcțiilor LED



Descrierea funcțiilor LED-urilor

Modul de așteptare:

1. Când aparatul este pornit, indicatorul de viteză afișează „--”; bara de timp afișează „00:00”; ecranul este iluminat la jumătate. Când se selectează una dintre tastele de funcții, pictograma corespunzătoare acelei funcții se aprinde, în timp ce celelalte pictograme rămân iluminate la jumătate.
2. În modul de așteptare, apăsați tastele „Toast, Personalizare, Frământare aluat, Amestecare, Bătut, Blender, Mașină de tocat carne” pentru a selecta o funcție. Funcția selectată se aprinde complet. Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 1 minut, aparatul va reveni la modul de așteptare.
3. Setare standby: În modul de funcționare, apăsați lung pentru a încheia modul de funcționare curent și a intra în modul ecran oprit.
4. În starea de pornire cu ecranul oprit, apăsați scurt butonul rotativ pentru a activa ecranul și butoanele.

Instrucțiuni de utilizare a ecranului:

Taste pentru pâine prăjită: Atingeți pentru a activa funcția meniului de pâine prăjită, selectați porția și apăsați butonul de pornire pentru a intra modul de funcționare automat
Taste funcționale: Atingeți pictogramele de pe ecranul color pentru a selecta funcțiile din meniu. Apăsați tasta „Power/Start” pentru a intra în modul de funcționare automat.

Tasta de timp: Atingeți pictograma de reglare a timpului și rotiți butonul rotativ pentru a regla timpul maxim de funcționare de 30 de minute

Tasta de viteză: Atingeți pictograma de reglare a vitezei, rotiți butonul pentru a regla sau rotiți direct butonul de reglare pentru a seta viteza; viteza maximă de funcționare este 11;

Butonul de pornire/oprire al butonului rotativ: Apăsați butonul de pornire/pauză pentru a porni sau a pune în pauză funcționarea, iar o apăsare lungă anulează operațiunea curentă

Buton rotativ: Rotiți butonul rotativ; în sens invers acelor de ceasornic este „-”; în sensul acelor de ceasornic este „+”;

Moduri de funcționare ale aparatului:

- În modul de funcționare al întregului aparat, apăsarea o singură dată a „butonului de pornire/oprire de pe butonul rotativ” va pune în pauză funcția curentă și va opri cronometrarea; apăsarea de două ori a „butonului de pornire/oprire de pe butonul rotativ” va continua funcția programul și va continua cronometrarea.

- Modul de protecție la ridicarea capului: Când mașina funcționează, ridicați capul pentru a opri funcționarea, iar ecranul color va afișa „E1”. Când capul se închide din nou, revine la starea de pauză. Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a continuați lucrarea curentă nefinalizată.

- Modul de protecție împotriva supraîncălzirii motorului: Dacă regulatorul de temperatură pentru supraîncălzirea motorului se deconectează timp de 5 secunde, aparatul va înceta să funcționeze și va intra în modul de așteptare. Deconectați aparatul de la priză, așteptați 30 de minute pentru ca temperatura să scadă, apoi reconectați-o la priză. Aparatul poate reveni apoi în modul de așteptare.

- Modul funcției de memorie: După ce aparatul încetează să funcționeze și ștecherul nu este deconectat, la repornire va fi afișat meniul anterior.

Activarea funcțiilor:

- După setarea funcției, a vitezei și a timpului, apăsați butonul de pornire/oprire de pe butonul rotativ; indicatorul luminos corespunzător funcției rămâne aprins, întregul aparat emite un semnal sonor pentru a confirma funcția, motorul începe să se rotească cu o accelerație lentă, iar ecranul afișează numărătoarea inversă a duratei de funcționare;.

Funcție finalizată:

- După finalizarea programului, întregul aparat emite un semnal sonor de 3 ori, afișajul de timp indică „00:00”, iar întregul aparat încetează să funcționeze.

Reglarea funcției:

- În timpul funcționării aparatului, rotiți „cheia butonului” pentru a regla treapta de viteză.

Pauză funcție:

- În timpul funcționării aparatului, apăsarea o singură dată a „butonului rotativ de pornire/oprire” va pune în pauză funcția curentă și va opri cronometrarea; apăsarea de două ori a „butonului rotativ de pornire/oprire” va relua funcția și va continua numărătoarea inversă.

Anularea funcției:

- În timpul funcționării aparatului, apăsați îndelung „butonul rotativ de pornire/oprire” pentru a încheia funcția curentă și a intra în modul de oprire;

Setări mod program:

Personalizare, frământare aluat, amestecare, bătut, mașină de tocat/feliat carne, blender.

1. Modul de personalizare: Viteza și durata sunt setate de dumneavoastră. Durata maximă de setare este de 30 de minute.

2. Modul de frământare a aluatului: Viteza implicită este 3, iar durata implicită este de 8 minute. Programul se derulează după cum urmează: prima viteză timp de 30 de secunde, apoi trece automat la a doua viteză timp de 30 de secunde, apoi trece automat la a treia viteză timp de 7 minute, după care se oprește automat (viteza poate fi reglată de la 1 la 4 după 1 minut de funcționare).

3. Modul de amestecare: Viteza implicită este 4, iar durata implicită este de 10 minute. Programul se derulează după cum urmează: pornire lentă la viteză redusă timp de aproximativ 5 secunde, apoi trece la viteza a 4-a și funcționează timp de 10 minute, după care se oprește automat. În timpul funcționării, aparatul poate regla viteza de la 4 la 9, după cum este necesar. Se oprește automat. În timpul funcționării, aparatul poate regla viteza de la 4 la 9, după cum este necesar.

4. Modul de bătut: Viteza implicită este 9, iar durata implicită este de 6 minute. Programul se derulează după cum urmează: pornire lentă la viteză mică timp de aproximativ 5 secunde, apoi trece la viteza 9 și funcționează timp de 6 minute, după care se oprește automat. În timpul funcționării, aparatul poate regla viteza de la 9 la 11, după cum este necesar.

5. Modul tocător de carne/feliator: Viteza implicită este 6, iar durata implicită este de 3 minute. Programul se derulează astfel: pornire lentă la viteză mică timp de aproximativ 5 secunde, apoi trece la viteza 6 și funcționează timp de 3 minute, după care se oprește automat. În timpul funcționării, aparatul poate regla viteza în funcție de necesități, funcționând între vitezele 5 și 11

6. Modul blender: Setarea implicită este treapta 11, cu o durată de 3 minute. La pornire, sistemul pornește încet la treapta joasă timp de aproximativ 5 secunde, apoi trece la treapta 11 și funcționează timp de 3 minute înainte de a se opri automat. (Treptele 9–11 sunt reglabile.)

Butonul „Toast”

1. Selectați butonul de meniu „Toast”; eticheta „Hand Mask” va apărea în colțul din stânga sus al ecranului. Porția implicită este de 400 de grame. Rotiți butonul pentru a selecta porția dorită.

2. După selectarea cantității dorite, apăsați butonul rotativ pentru a confirma și a accesa ecranul de introducere a rețetei.

3. Urmați instrucțiunile rețetei pentru a adăuga ingredientele în vasul de amestecare. Odată adăugate, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a activa modul automat de preparare a măștii de mână.

4. Aparatul funcționează conform programului prestabilit timp de trei minute, apoi încetează să se rotească și emite un semnal sonor de alarmă. Urmați instrucțiunile pentru a adăuga cantitățile specificate de unt și sare; după adăugarea untului, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a continua procesul manual de aplicare a peliculei.

5. În timpul funcționării, puteți regla modul. Când faceți o pauză, selectați pictograma modului de timp/viteză pentru a modifica timpul de lucru sau viteza.

Tabel de referință pentru rețete de pâine prăjită:

Aluat Dimensiune a porției	Făină cu conținut ridicat de gluten	Ou	Apă	Zahăr	Sare	Drojdia	Unt	
400 g	220 g	50 ml	85 ml	20 g	3 g	3 g	20 g	
600 g	330 g	50 ml	145 ml	25 g	4 g	4 g	30 g	
800 g	440 g	50 ml	215 ml	35 g	5 g	5 g	40 g	

Utilizări și sfaturi pentru blender:

Blenderul poate amesteca alimentele. Utilizați acest aparat de bucătărie pentru a prepara supe, sosuri, milkshake-uri, mâncare pentru bebeluși, legume, băuturi, deserturi, piureuri etc. Alimentele solide trebuie tăiate în bucăți mici.

Atenție:

1) Înainte de a utiliza blenderul, nu-l conectați la priză. Asigurați-vă că blenderul a fost instalat corect și că capacul este fixat bine înainte de a-l pune în funcțiune.

2) Deconectați-l de la priză când ați terminat și scoateți recipientele blenderului din aparat.

3) Vă rugăm să nu adăugați în recipient alimente cu temperatura mai mare de 80 °C.

4) Capacitatea maximă a blenderului este de 1,5 L.

5) Asigurați-vă că capacul este bine fixat pe recipient.

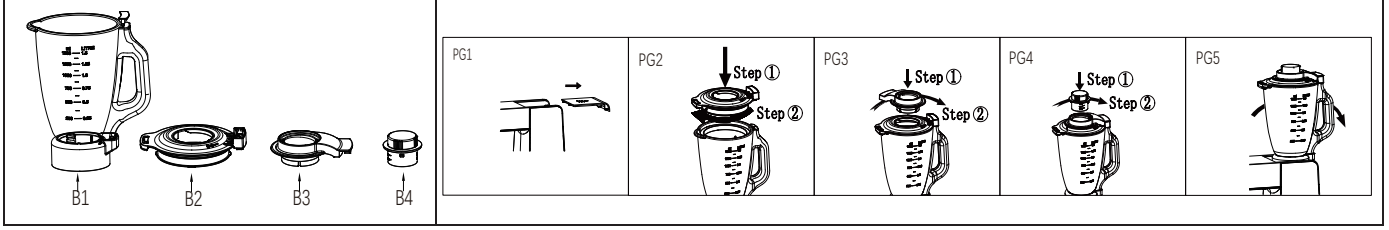
6) Nu scoateți recipientul de amestecare sau capacul în timpul funcționării.

7) Folosiți blenderul cel mult 3 minute.

Cum se montează recipientul blenderului:

1) După ce ați deconectat aparatul de la priză, scoateți capacul mic (conform PG1.A) sau rotiți inelul de fixare (conform PG1.B). PG1
2) Pasul 1: Așezați capacul B2 pe paharul blenderului B1; Pasul 2: înșurubați B2 pe B1 (conform PG2). PG2
3) Pasul 1: introduceți B3 în B2; Pasul 2: înșurubați B3 pe B2 (conform PG3).PG3
4) Pasul 1: introduceți B4 în B3; Pasul 2: înșurubați B4 pe B3 (conform PG4).PG4
5) Ultimul pas: Fixați recipientul printr-o rotire rapidă în sensul acelor de ceasornic și înșurubați-l (conform PG5).PG5

B1: Vasul blenderului	B2: Capac	B3: Capac de blocare de siguranță	B4: Cilindru de blocare



Atenție:

Adăugați ingredientele scoțând cilindrul de blocare în timpul funcționării. Vă rugăm să fiți foarte atenți în timpul funcționării. Odată ce ați terminat, deconectați aparatul de la priză. Spălați recipientul după utilizare.

Proceduri de demontare după utilizare:

1) Rotiți în sens invers acelor de ceasornic până la nivelul 0 și deconectați aparatul.
2) Deșurubați recipientul și așezați-l pe masă.
3) Deșurubați cilindrul de blocare B4.
4) Deșurubați capacul de siguranță.
5) Țineți mânerul de sticlă cu o mână, corpul de sticlă cu cealaltă mână și înclinați încet pentru a vărsa lichidul.

Sfaturi recomandate:

Îndepărtați sâmburele și coaja tare a fructului, tăiați-l în bucăți, puneți-l într-o cană, apoi adăugați apă. Cantitatea optimă de alimente este de 600 de grame, iar cea de apă este de 900 de grame. Nu depășiți nivelul maxim al paharului de suc. Puneți capacul și înșurubați recipientul pe blender. Conectați aparatul la priză și setați viteza la nivelul 9-11. Opriți-l după 3 minute de funcționare; pentru a menține performanța optimă a aparatului, durata totală de funcționare nu trebuie să depășească 15 minute.

Funcția paharului de măcinare (râșniță de cafea)

Mod de utilizare a paharului de măcinare:

- Scoateți capacul din spate al aparatului (PG1);

- Introduceți ingredientele care urmează să fie procesate în recipientul pentru suc (PG2);

- Fixați suportul pentru pahar cu partea de sus în jos pe pahar și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l strânge (PG3);

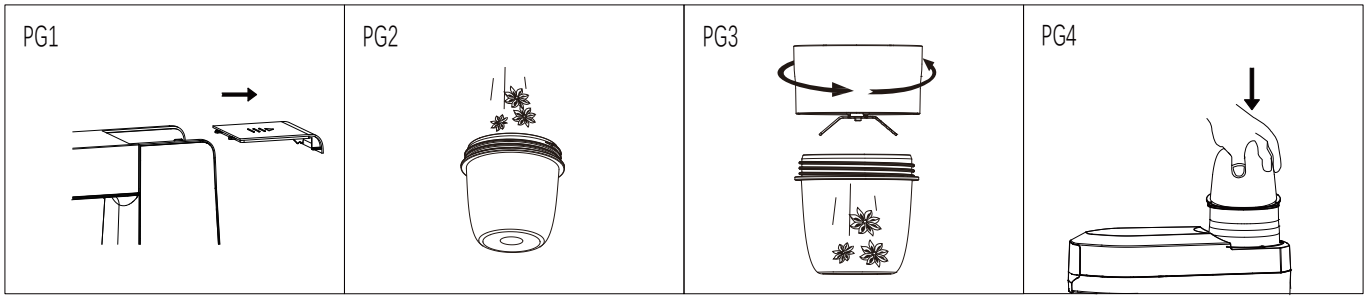
- Aliniați recipientul de măcinare instalat cu poziția fixă a suportului pentru recipient, apoi țineți recipientul de măcinare apăsat și fixați-l cu mâna. (PG.4)

- Rotiți butonul de viteză la treptele 9-11, iar râșnița începe să funcționeze. Atenție:
A Când aparatul funcționează, țineți apăsat recipientul de măcinare fără a-l scutura sau înclina.
B După terminarea măcinării, reveniți mai întâi la viteza 0, apoi scoateți recipientul de măcinare.

1) După scoaterea cupei de măcinare, deconectați ștecherul aparatului.

2) Dacă se constată că alimentele de măcinat rămân blocate, iar lama nu poate atinge alimentele, aparatul trebuie oprit imediat, recipientul de măcinare este îndepărtat de pe baza aparatului, iar alimentele sunt scuturate pentru a se desprinde înainte de măcinare.

3) Lama de măcinare nu trebuie să funcționeze în gol prea mult timp, pentru a evita încălzirea și deteriorarea gravă a suportului recipientului



Sugestii de rețete:

Puneți ingredientele pregătite, cum ar fi coji de ardei iute, ardei, anason stelat etc., în recipientul de măcinare, fără a depăși „nivelul maxim de măcinare”. Introduceți ștecherul în priză, apoi setați controlul de viteză la 5-11. Vă rugăm să opriți aparatul după 1-2 minute de funcționare continuă. Nu folosiți aparatul continuu mai mult de 2 minute pentru a evita deteriorarea gravă a suportului recipientului din cauza căldurii.

Pentru un efect de măcinare mai bun, vă rugăm să uscați sau să prăjiți ingredientele în prealabil. Dacă nu se obține efectul dorit, vă rugăm să repetați operațiunea o dată.

Funcția de tocător de carne

Cum se montează și se utilizează mașina de tocat carne:

1) Pentru a monta accesoriile mașinii de tocat carne, montați mai întâi lama M6 pe capul șurubului M4 al mașinii de tocat carne, puneți tăietorul M7 corespunzător (cu găuri mari, medii sau fine), aveți grijă să aliniați canelura dintre sita M7 și piesa M3 a mașinii de tocat carne, apoi strângeți piulița de blocare M5 pe piesa M3 a mașinii de tocat carne. (PG1)

2) Demontați capacul frontal (PG2).

3) Apăsați butonul de ejectare din partea frontală a aparatului, țineți de partea M3 a mașinii de tocat carne, conectați-o la partea de transmisie a capacului frontal și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare. (PG3)

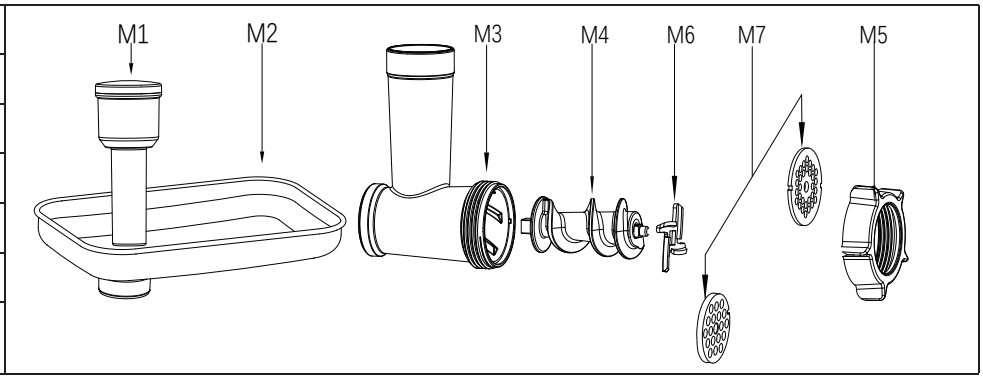
4) Aliniați orificiul de evacuare al tăvii M2 cu orificiul de alimentare al mașinii de tocat carne M3 și montați-o la locul ei (PG4)

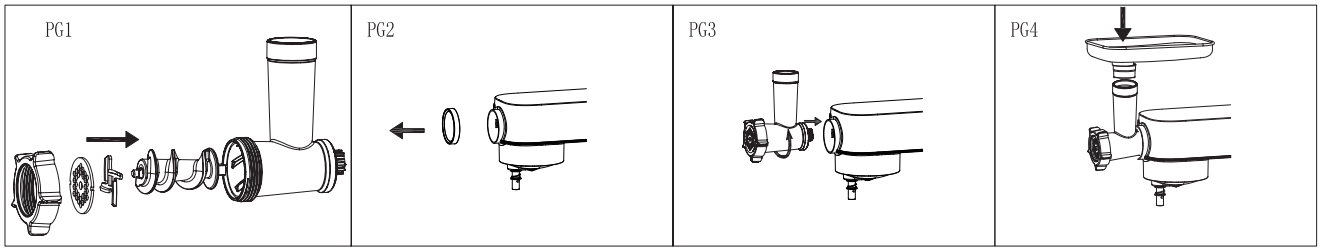
5) Așezați un recipient la ieșirea mașinii de tocat carne. Curățați carnea de porc și tăiați-o în fâșii. Lățimea nu trebuie să depășească orificiul de alimentare al tăvii M2.

6) Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză, apoi reglați butonul de viteză la treapta dorită, așezați carnea pe tava M2 și introduceți-o în orificiul de alimentare al acesteia. Vă rugăm să utilizați împingătorul M1 pentru a împinge încet carnea în orificiul de alimentare al mașinii de tocat carne. Nu introduceți degetele în mașina de tocat carne M3.

7) După utilizare, comutați la setarea 0 și scoateți ștecherul din priză.

M1	Împingător
M2	Tavă
M3	Carcasă elicoidală
M4	Helix
M5	Blocare de tocare
M6	Lamă
M7	Sită





Sugestii de rețete:

Scoateți osul din carne și tăiați-o în bucăți de 2,5 cm. Introduceți ștecherul în priză, apoi setați controlul de viteză la 5-9, puneți carnea în recipient, iar aparatul poate funcționa continuu pentru 3 kg odată. Vă rugăm să opriți aparatul după 5 minute de funcționare continuă, nu după 15 minute. Pentru a nu afecta performanța aparatului.

Funcția de preparare a cârnaților

Cum se asamblează și se utilizează aparatul de preparat cârnați:

1) Instalați suportul pentru cârnați S1 pe spirala M4 și așezați aparatul de preparat cârnați S2 pe acesta. Strângeți piulița de blocare M5 pe mașina de tocat carne M3. Acesta trebuie instalat la capătul din față al aparatului, conform metodei de asamblare a mașinii de tocat carne.

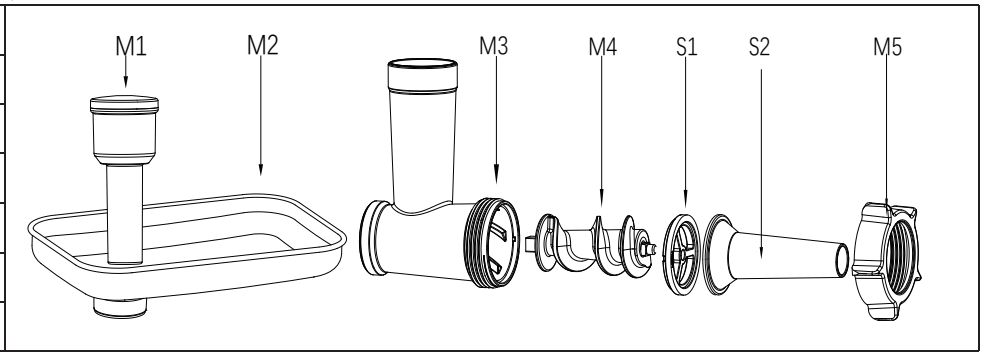
2) Pregătiți umplutura din carne tocată și adăugați accesoriile corespunzătoare. Amestecați uniform cu mâna și lăsați la marinat o perioadă de timp.

3) Pregătiți membrana. Înainte de utilizare, introduceți membrana în apă și faceți un nod la capăt. Introduceți membrana în partea din față a aparatului de făcut cârnați S2.

4) Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză, apoi reglați butonul de viteză la treapta dorită, puneți carnea tocată în carcasa elicoidală M3, apoi trageți ușor de membrană. Când ați umplut lungimea necesară, strângeți-o și legați-o cu o sfoară, apoi repetați operațiunea.

5) Cârnații trebuie agățați și lăsați la uscat o perioadă de timp. Nu este necesar să se usuce complet.

M1	Împingător
M2	Tavă
M3	Carcasă elicoidală
M4	Helix
M5	Blocare de tocare
S1	Suport pentru cârnați
S2	Mașină de cârnați



Sugestii de rețete:

1 kg carne de porc, 16 g sare, 70 g zahăr, 85 g sirop de arțar, 2 g piper alb, 7 g praf de usturoi, 5 g amestec de cinci condimente, 7 g piper, 15 g piper negru, 50 g amidon de cartofi și 90 g vin de orez galben. După ce ați lăsat carnea tocată la marinat timp de o oră, introduceți ștecherul în priză, apoi setați controlul de viteză la 5-11. Vă rugăm să opriți aparatul după 5 minute de funcționare continuă și să nu îl folosiți continuu timp de 15 minute, pentru a nu afecta performanța aparatului.

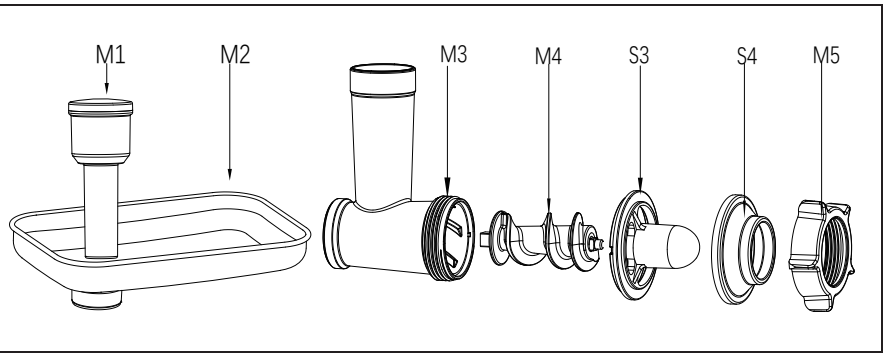
Funcția de preparare a cârnaților goi

Cum se asamblează și se utilizează cârnații goi:

1) Pentru a instala accesoriile pentru cârnați goi, montați mai întâi suportul S3 pentru cârnați goi pe capul spiralei M4 și puneți dispozitivul de preparare a cârnaților goi S4. Strângeți dispozitivul de blocare a tocerii M5 pe carcasa spiralei M3.

2) Vă rugăm să urmați instrucțiunile aparatului de preparat cârnați.

M1	Împingător
M2	Tavă
M3	Carcasă elicoidală
M4	Helix
M5	Blocare de tocare
S3	Suport pentru cârnați tubulari
S4	Aparat pentru cârnați tubulari



Funcția de preparare a biscuiților

Cum se asamblează și se utilizează aparatul de făcut biscuiți:

1) Instalați accesoriile pentru biscuiți; mai întâi introduceți suportul pentru cârnați S1 în șurubul răsucit pentru carne M4, apoi așezați C1 în piulița tubului de carne răsucit M5, strângeți piulița de blocare M5 de pe mașina de tocat carne M3. Apoi introduceți dispozitivul de făcut biscuiți C2 în fanta frontală a dispozitivului de făcut biscuiți C1.

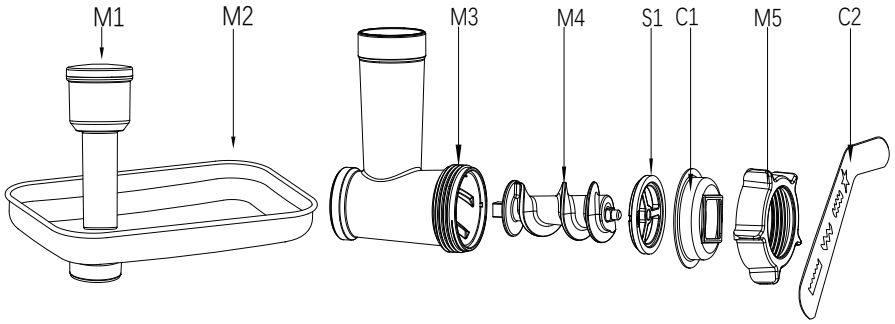
2) Mutați dispozitivul de făcut biscuiți C2 și selectați forma dorită.

3) Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză, apoi reglați butonul de viteză la treapta dorită.

4) Tăiați aluatul în fâșii și introduceți-l în carcasa elicoidală prin tavă. Biscuiții vor fi expulzați prin secțiunea de ieșire.

5) Când aluatul se lipește de partea interioară a carcasei elicoidale, puteți împinge aluatul în interiorul acesteia cu ajutorul barei de împingere M1

M1	Pusher
M2	Tavă
M3	Carcasă elicoidală
M4	Helix
M5	Blocare de tocare
S1	Suport pentru cârnați
C1	Bază pentru biscuiți
C2	Aparat pentru fursecuri



Sugestii de rețete

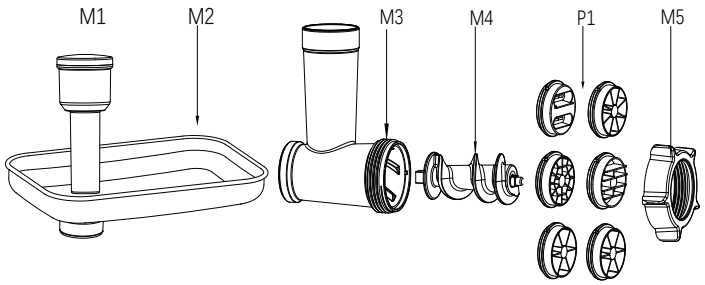
Tăiați aluatul amestecat cu 1 kg de făină și 500 g de apă în fâșii, apoi introduceți-l pe rând în orificiul de alimentare, conectați ștecherul la priză și setați controlul de viteză la 5-11. Vă rugăm să opriți aparatul după 10 minute de funcționare continuă și să nu îl folosiți continuu timp de 30 de minute, pentru a nu afecta performanța aparatului.

Funcția de preparare a pastelor

Cum se asamblează și se utilizează aparatul de făcut paste:

1) Instalați unul dintre dispozitivele de preparare a pastelor P1 pe spirala frontală M4, strângeți dispozitivul de blocare M5 de pe carcasa spiralei M3
2) Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză, apoi reglați butonul de viteză la treapta dorită.
3) Vă rugăm să tăiați aluatul frământat în fâșii, apoi introduceți-l pe rând în orificiul de alimentare al mașinii de tocat carne M1. Pastele vor fi extrase prin orificiul de ieșire
4) Când aluatul se lipește de partea interioară a carcasei spiralei, puteți împinge aluatul în interiorul acesteia cu ajutorul barei de împingere M1

M1	Dispozitiv de împingere
M2	Tavă
M3	Carcasă elicoidală
M4	Helix
M5	Blocare de tocare
P1	Mașină de făcut paste



Sugestii de rețete:

Tăiați aluatul preparat din 1 kg de făină și 500 g de ouă bătute în fâșii, apoi introduceți-l pe rând în orificiul de alimentare, conectați cablul la priză și setați controlul de viteză la 5-11. Vă rugăm să opriți aparatul după 10 minute de funcționare continuă și să nu îl utilizați continuu timp de 30 de minute, pentru a nu afecta performanța aparatului.

Funcția de feliere a legumelor

Cum se asamblează și se utilizează feliatorul de legume:

1) Scoateți capacul frontal 9.

2) Introduceți lama selectată (tocător fin V3, tocător grosier V4, feliator V5) în interiorul carcasei de tăiere a legumelor V2. (PG1&2)

3) Apăsați butonul de ejectare din partea frontală a aparatului, conectați carcasa de tăiere a legumelor V2 la partea de transmisie a capacului frontal, rotiți în sens invers acelor de ceasornic și blocați-o. (PG3)

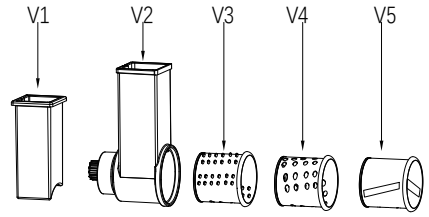
4) Așezați recipientul sub orificiul de ieșire al carcasei.

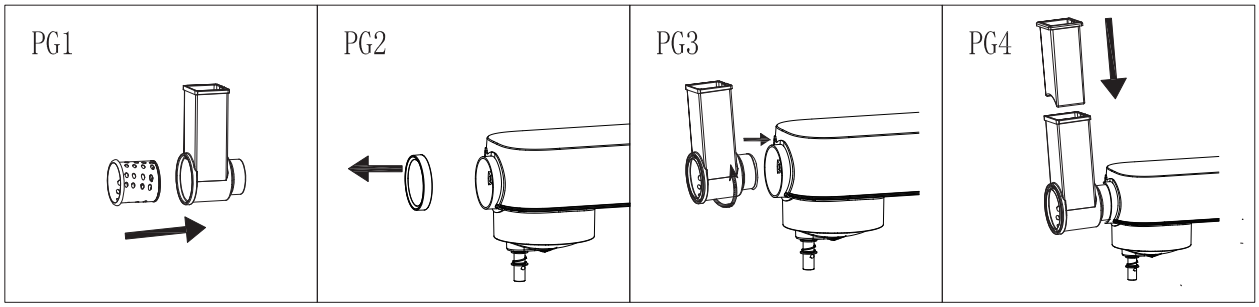
5) Tăiați cartofii sau alte legume în bucăți, de dimensiuni potrivite pentru a fi introduse în carcasa de tăiere a legumelor.

6) Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză, apoi setați butonul de viteză la treapta dorită. Împingeți legumele în orificiul de alimentare al tubului de alimentare și apăsați ușor cu împingătorul V1. (PG4)
(Atenție: nu apăsați cu degetul)

7) După utilizare, reglați butonul de viteză la 0 și scoateți ștecherul din priză.

V1	Împingător
V2	Carcasă pentru tăierea legumelor
V3	Tocător fin
V4	Tocător grosier
V5	Feliator



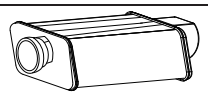
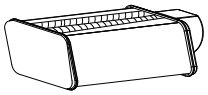
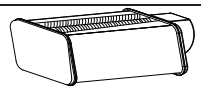


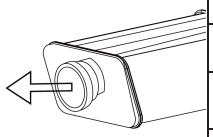
Sugestii de rețete:

Tăiați alimentele solide în fâșii lungi, introduceți-le prin orificiu, conectați cablul la priză, setați controlul de viteză la 5-9, apoi aplicați o forță adecvată deasupra blocului de împingere pentru a presa alimentele. Vă rugăm să opriți aparatul după 5 minute de funcționare continuă și să nu îl utilizați continuu timp de 15 minute, pentru a nu afecta performanța aparatului.

Funcția aparatului de făcut paste

Mod de utilizare a aparatului de făcut paste:

Accesoriu	Funcție	Viteză	Lățimea tăițeilor
	Rolă pentru paste	5-9	Până la 140 mm
	Cuțit pentru fettuccine	5-9 5-9	6,5 mm
	Cuțit pentru spaghete	5-9	2 mm

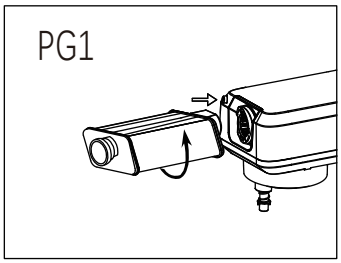
Trageți de săgeată și rotiți	Rolă Tabel de setări	Utilizare recomandată
	1-2	Frământarea și întinderea aluatului
	3-4	Tăiței cu ou
	4-5	Spaghete, fettuccine, foi de lasagna
	6-7	Fettuccine subțiri, tortellini, linguinei

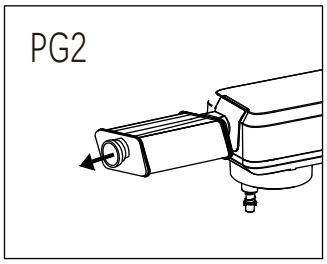
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

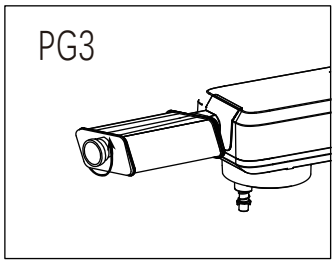
Pentru a evita deteriorarea, nu spălați și nu scufundați accesoriul în apă sau în alte lichide. Nu spălați în mașina de spălat vase. Notă: Aceste accesorii sunt concepute exclusiv pentru prepararea aluatului de paste. Nu tăiați și nu întindeți nimic altceva decât aluatul de paste, pentru a evita deteriorarea aparatului de preparat paste.

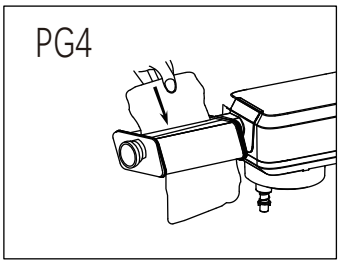
ASAMBLARE ȘI UTILIZARE

1) Scoateți capacul frontal 9 al mixerului de bucătărie și alegeți accesoriul de care aveți nevoie.
2) Pasul 1: Introduceți rola de paste în butuc. Pasul 2: Rotiți în sens invers pentru a se potrivi în soclul pătrat al axului (PG1)
3) Pasul 3: Trageți butonul de reglare al cilindrului de paste în afară, după ce accesoriul este complet fixat pe mixer. (PG2)
4) Pasul 4: Reglați setarea în funcție de lățimea de paste dorită. (PG3)
5) Pasul 5: Introduceți ștecherul în priză și setați viteza la nivelul 5-9. Introduceți aluatul întins între role pentru a-l frământa. (PG4)
6) Vă rugăm să reduceți viteza la 0 și să deconectați cablul de alimentare după terminarea utilizării.









ATENȚIE:

1. Tăiați aluatul în bucăți care să încapă în rolele de paste.
2. Trageți butonul de reglare al mașinii de paste în afară și rotiți-l la setarea 1. Eliberați butonul, asigurându-vă că știftul de pe carcasa mașinii de paste se cuplează cu orificiul din spatele butonului de reglare, permițând butonului să se potrivească perfect cu carcasa mașinii.
3. Introduceți aluatul aplatizat între role pentru a-l frământa. Îndoiți aluatul în jumătate și treceți-l din nou prin role. Repetați până când aluatul devine neted și maleabil și acoperă lățimea rolei. Presărați ușor făină peste aluat în timp ce îl treceți prin role și îl tăiați, pentru a-l usca și a-l separa.
4. Introduceți aluatul prin role pentru a aplatiza și mai mult foaia de aluat. Reglați rola la poziția 3 și repetați procesul de laminare. Continuați să măriți setarea rolei până când se atinge grosimea dorită. Nu pliați aluatul în timpul acestei etape.
5. Pentru a prepara tăiței, înlocuiți rola de aluat cu tăietorul dorit. Treceți foile de aluat aplatizate prin tăietor. Consultați „Tabelul de funcții” pentru a determina grosimea corectă pentru fiecare tip de paste.
6. Puteți presăra făină uscată pe aluat dacă tăițeii sunt prea moi și se crăpa.

Rețetă

Chifle cu semințe de in

Ingrediente: 30 g semințe de in, 40 g apă, 250 g făină de pâine, 3 g drojdie uscată, 30 g zahăr, 3 g sare, 10 g lapte praf, 20 g unt, 15 g ou lichid

Mod de preparare:

1. Înmuiați cele 30 g de semințe de in în 40 g de apă timp de 12 ore
2. Puneți 250 g făină de pâine, 3 g drojdie uscată, 30 g zahăr, 3 g sare, 10 g lapte praf și 150 g apă într-un bol de amestecat; folosiți cârligul de frământat pentru a frământa ingredientele la nivelurile 1-4, apoi adăugați 20 g unt și continuați să frământați aluatul până devine omogen; adăugați apoi semințele de in înmuiate și frământați până când aluatul este bine omogenizat. Acoperiți cu folie alimentară și lăsați aluatul să fermenteze într-un loc cald, până își dublează volumul.
3. Frământați bine încă o dată, scoateți aluatul din vas și împărțiți-l în șase bucăți. După ce le-ați rotunjit, acoperiți bucățile și lăsați-le la dospit la 38 °C timp de 1 oră.
4. După terminarea fermentării, ungeți suprafața pâinii cu ou bătut, așezați-o pe penultimul nivel al cuptorului preîncălzit, setați cuptorul la 180 °C cu încălzire sus-jos și coaceți timp de 20 de minute, apoi scoateți forma și așezați-o pe grătar pentru a se răci.

Pâine prăjită

Ingrediente: 270 g făină cu conținut ridicat de gluten, 30 g făină cu conținut redus de gluten, 1 ou, 3 g sare, 55 g zahăr, 4 g drojdie, 80 g smântână ușoară, 10 g lapte praf, 90 g apă.

Mod de preparare:

1. Puneți toate ingredientele într-un bol de amestecare, folosiți cârligul de aluat pentru a frământa ingredientele până se formează un aluat, la nivelurile 1-4.
2. Păstrați aluatul într-un loc cald și lăsați-l să fermenteze până își dublează volumul.
3. Frământați bine încă o dată, scoateți aluatul din vas și împărțiți-l în 3 porții, acoperiți aluatul cu folie alimentară timp de 15 minute.
4. Luați o porție și întindeți-o în formă de limbă, pliați ambele părți spre mijloc, apoi rulați-o de jos în sus. După ce le-ați rulat pe toate trei, acoperiți rulourile cu folie alimentară timp de 15 minute
5. După ce ați terminat cele 3 porții, puneți-le în formă pentru a doua fermentare; lăsați-le să crească până la 80% din înălțimea formei. Setați cuptorul la 170 °C (căldură sus și jos) și coaceți timp de 40 de minute, apoi scoateți forma și puneți-o pe grătar să se răcească.

Pizza de casă

Ingrediente: 170 g făină cu conținut ridicat de gluten, 100 g apă, 1,5 g sare alimentară, 15 g zahăr alb, 2 g drojdie, 15 g unt și umplutură după gust.

Mod de preparare:

1. Puneți 170 g de făină cu conținut ridicat de gluten, 100 g de apă, 1,5 g de sare alimentară, 15 g de zahăr și 2 g de drojdie în vasul de amestecare. Amestecați cu cârligul pentru aluat la nivelurile 1-4. După ce aluatul s-a omogenizat, adăugați untul și continuați să frământați până când aluatul poate fi întins formând o peliculă flexibilă.

2. Lăsați aluatul la dospit într-un loc cald, până își dublează volumul.

3. În timpul fermentării, se poate pregăti umplutura pentru pizza și se poate păstra pentru utilizare ulterioară.

4. Frământați bine încă o dată, luați jumătate din aluat, formați-l rotund și lăsați-l să se odihnească 5 minute, apoi folosiți un sucitor pentru a-l întinde ușor până la dimensiunea unei tăvi de pizza, așezați-l pe tava de pizza, apăsați-l cu mâinile pe marginea tăvii și, în final, folosiți o furculiță pentru a face mici găuri.

5. Setați cuptorul pe modul de încălzire cu încălzire superioară și inferioară și preîncălziți-l la 200 °C. Ungeți mai întâi baza formei de pizza cu ulei de măsline, apoi turnați sosul de pizza și întindeți-l uniform; după aceea, presărați puțină brânză mozzarella și ceapă tăiată mărunt, așezați tava de pizza de 8 inch pe al doilea nivel al cuptorului preîncălzit și coaceți timp de 8 minute.

6. Când timpul s-a scurs, scoateți tava de pizza și așezați un strat de șuncă. Aici puteți pune, în ordine, ingredientele preferate și umplutura pregătită.

7. Puneți-o în cuptorul preîncălzit și setați timpul de coacere la 15 minute, până când brânza se topește și crusta devine aurie.

Pâine cu unt

Ingrediente: 375 g făină cu conținut ridicat de gluten, 180 g lapte, 35 g unt, 30 g zahăr, 11 g lapte praf, 4 g drojdie, 3 g sare, 1 ou Mod de preparare:

1. Puneți toate ingredientele în vasul de amestecare, cu excepția untului, păstrând 10 g de ou pentru ungerea finală.

2. Folosiți cârligul de aluat pentru a amesteca la nivelurile 1-4; după formarea aluatului, adăugați untul înmuiat și continuați să frământați până când aluatul devine elastic.

3. Acoperiți aluatul cu folie alimentară și lăsați-l să fermenteze într-un loc cald, până când își dublează volumul.

4. Frământați bine încă o dată, scoateți aluatul din vas și împărțiți-l în 10 porții. Luați o porție de aluat l axului (PG1)

5. Așezați hârtia unsă pe tava de copt, apoi puneți aluatul de pâine rulat pe tavă și lăsați-l să fermenteze într-un loc cald până își dublează volumul.

6. Ungeți suprafața aluatului de pâine cu ou bătut, preîncălziți cuptorul la 160 ℃, așezați aluatul de pâine pe nivelul de mijloc și coaceți timp de 20 de minute.

Pâine franțuzească

Ingrediente: 250 g făină cu conținut ridicat de gluten, 50 g făină cu conținut redus de gluten, 150 g apă, 10 g zahăr, 3 g drojdie uscată, 1 g sare alimentară.

Mod de preparare:

1. Puneți toate ingredientele într-un bol de amestecare, folosiți cârligul pentru aluat pentru a amesteca la nivelurile 1-4 și frământați aluatul până capătă o formă omogenă.

2. Acoperiți aluatul cu folie alimentară și lăsați-l să fermenteze într-un loc cald, până își dublează volumul.

3. Frământați bine încă o dată, scoateți aluatul din vas și împărțiți-l în 4 porții. Luați o porție de aluat și întindeți-o într-o formă ovală, apoi rulați-o de sus în jos.

4. Apoi acoperiți cu folie alimentară și lăsați aluatul să fermenteze până își dublează volumul.

5. Ungeți suprafața cu ulei de susan, preîncălziți cuptorul la 180 ℃, așezați aluatul de pâine pe nivelul de mijloc și coaceți timp de 20 de minute.

Prăjitură originală

Ingrediente: 100 g făină pentru prăjituri, 5 ouă, 50 g ulei comestibil, 80 g zahăr, o cantitate mică de suc de lămâie, 55 g lapte. Mod de preparare:

1. Separați albușul de găină de gălbenuș, adăugați 20 g de zahăr în gălbenuș, amestecați cu bătătorul de ouă la nivelul 11 până când zahărul se topește complet. Adăugați laptele și continuați să amestecați uniform la nivelul 11

2. Se toarnă uleiul alimentar și se continuă baterea până la emulsionarea completă.

3. Cerneți făina pentru prăjituri printr-o sită și amestecați-o uniform până obțineți o pastă fină de gălbenuș de ou.

4. Pune câteva picături de suc de lămâie în albușul de ou, adaugă zahărul în trei etape și bate cu un tel până când devine pufos ca vata.

5. Luați 1/3 din albușul bătut, adăugați-l în pasta de gălbenușuri și amestecați uniform, apoi turnați pasta înapoi peste restul de albuș bătut și amestecați uniform până obțineți o pastă fină de prăjitură.

6. Ungeți cu ulei comestibil suprafața formei de tort, apoi turnați aluatul în formă.

7. Preîncălziți cuptorul la 150 ℃, setați modul de încălzire cu rezistențe superioare și inferioare și timpul de coacere la 50 de minute, apoi coaceți până se rumenește.

Tort de ciocolată

Ingrediente: 150 g de amestec de ouă, 50 g de lapte integral, 40 g de pudră de cacao, 80 g de zahăr alb. Mod de preparare:

1. Adăugați 150 g de ouă lichide, bateți-le cu un mixer la viteza 11 până devin pufoase ca vata, apoi scoateți-le și puneți-le deoparte

2. Puneți 80 g de zahăr alb, 50 g de lapte și 40 g de pudră de cacao într-un bol și amestecați până se obține o pulbere fină cu o paletă de amestecare la nivelul 11.

3. Turnați pulberea fină preparată în amestecul de ouă bătute și amestecați bine.

4. Turnați amestecul obținut în tava de copt unsă cu ulei și introduceți-o în cuptor pentru a coace la 180 °C.

5. După ce s-au copt și s-au stabilizat, scoateți-le din formă și așteptați să se răcească înainte de a le consuma

Tort de înghețată cu ciocolată

Ingrediente: 140 g brânză cremă, 140 g ciocolată neagră, 220 g lapte, 100 g zahăr pudră, 240 g frișcă, 2 g sare alimentară.

Mod de preparare:

1. Înveliți exteriorul formei pătrate cu folie de aluminiu și așezați un cerc de hârtie de copt în interior.

2. Adăugați zahărul pudră și un vârf de sare în brânza cremă și amestecați cu o spatulă.

3. Tăiați ciocolata neagră și încălziți-o până se topește, turnați ciocolata topită peste brânză, apoi amestecați uniform cu o spatulă. Scoateți amestecul și așezați-l pe o tavă pentru a-l folosi mai târziu.

4. Puneți frișca bătută într-un vas și amestecați până când devine aproape pufoasă.

5. Adăugați frișca în două etape în amestecul de brânză și ciocolată și amestecați uniform, apoi turnați laptele în două etape și amestecați din nou bine.

6. În final, turnați compoziția în formă și puneți-o la frigider pentru câteva ore. Scoateți-o și demulați-o.

Analiza problemelor frecvente

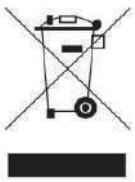
Fenomene	Cauze	Soluții
Mașina mașină se oprește se oprește funcționează în timpul utilizării.	Este posibil ca mașina să funcționeze prea mult timp sau ca temperatura ambiantă să fie prea ridicată, ceea ce duce la o temperatură prea ridicată a motorului mașinii; mașina activează programul de protecție împotriva supraîncălzirii, oprirea automată oprire automată.	Setați comutatorul la „0”, deconectați alimentarea, așteptați ca aparatul să revină la temperatura camerei, după care poate fi repornit (în general, este nevoie de 15-30 de minute, timpul de răcire variind în funcție de temperatura camerei).
Când rotiți butonul de selectare a treptei, mașina nu pornește	Verificați dacă ștecherul este bine conectat la priză.	Verificați dacă ștecherul de alimentare este introdus în priză.
	Verificați dacă nu este o pană de curent.	Așteptați restabilirea alimentării cu energie electrică înainte de a porni aparatul
	Verificați dacă butonul de ridicare revine la locul său.	Asigurați-vă că piesa de prindere este fixată în poziție.
Zgomot excesiv în timpul funcționării aparatului	① Aparatul va funcționa mai zgomotos la viteza mare decât la viteza mică. ② Cantitatea de alimente amestecate este prea mare, ceea ce duce la supraîncărcarea aparatului. ③ Tensiunea este instabilă. ④ Durata de funcționare este prea lungă.	① Alegeți viteza potrivită pentru amestecarea alimentelor, conform recomandărilor din manual ② Reduceți cantitatea de alimente amestecate. ③ Dacă tensiunea este instabilă, așteptați ca ca tensiunea să se stabilizeze înainte de utilizare. ④ Dacă durata de funcționare este prea lungă, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească puțin înainte de a utiliza aparatul.
Viteza aparatului scade sau este instabilă	① Dacă temperatura camerei este scăzută, ceea ce determină întărirea lubrifiantului din aparat. ② Ingredientele amestecate sunt prea dure și prea multe, ceea ce duce la o solicitare a aparatului. ③ Dacă tensiunea scade brusc scade brusc.	① Scoateți vasul de amestecare și lăsați aparatul să funcționeze în gol timp de 5 minute pentru a a înmuia lubrifiantul din mașină și a restabili stabilitatea vitezei. ② Reduceți volumul de amestecare și lăsați mașina să funcționeze conform sarcină normală de lucru. ③ Când tensiunea este stabilă, utilizați din nou mașina.
Aparatul se balansează și vibrează în timpul funcționării	①Verificați dacă talpa de sprijin de pe bază este oprită. ②Dacă aparatul este oprit blat neted și plat pentru utilizare.	①Verificați dacă suportul de la bază este oprită. ② Așezați-o pe o suprafață netedă și plană blat pentru utilizare
Capul de lucru nu se poate reseta automat după montarea capacului anti-stropire și a vasului de amestecare	Verificați dacă capacul anti-stropire este la locul său și dacă vasul de amestecare este asamblat.	Rotiți capacul anti-stropire și montați-l la locul său, apoi montați vasul de amestecare la locul său.

Întunecarea aluatului observată după utilizare	La nivelul capului de amestecare, pe aluat cade o pulbere neagră.	Vă rugăm să verificați dacă capul de amestecare și cârligul sunt uscate și dacă nu există apă sau praf pe suprafață înainte de utilizare.

Curățare

Curățarea carcasei	1. Nu scufundați aparatul în apă. Nu folosiți apa pentru a stropi direct aparatul, pentru a preveni pătrunderea apei în corpul aparatului și a evita scurtcircuitele, șocurile electrice, scurgerile, rugina și alte defecțiuni. 2. Nu folosiți un prosop ud care picură pentru a șterge aparatul 3. Nu folosiți detergenți, oțet, sare sau alte produse de curățare corozive, puternic acide sau puternic alcaline pentru a curăța carcasa aparatului, deoarece acestea pot deteriora suprafața acestuia. 4. Nu folosiți unelte ascuțite și abrazive, cum ar fi perii metalice, pentru a curăța accesoriile. În caz contrar, suprafața accesoriilor se poate deteriora ușor.
Curățarea accesoriilor	1. Nu introduceți piesele din aluminiu turnat în mașina de spălat vase și nu le spălați cu produse de curățare corozive, puternic acide sau alcaline. Vă rugăm să nu le introduceți în mașina de spălat vase pentru curățare. (Cu excepția pieselor din oțel inoxidabil sau a piesele tratate cu teflon și cele tratate prin electroforeză) 2. Nu le lăsați la înmuiat pentru o perioadă îndelungată în detergent, apă sărată, oțet și alte lichide corozive; curățați accesoriile la timp. 3. După curățare, uscați accesoriile, în special pentru a menține părțile interne uscate la timp.
Curățare specială	1. Arborele de ieșire rotativ va produce o urmă ușoară de negru din cauza vitezei mari și a frecării atunci când mașina funcționează. După fiecare utilizare, vă rugăm să îl curățați imediat și să mențineți piesa uscată. 2. Acordați atenție lamei ascuțite și pieselor sau accesoriilor cu muchii ascuțite.
Conservare și întreținere	1. Puteți aplica ulei de măsline pe suprafața lamei, pe placa de tăiere și pe vasul de amestecare pentru a preveni oxidarea cauzată de mediul uscat sau umed. 2. Când nu este utilizat, puteți acoperi aparatul cu o pungă de ambalare și îl puteți depozita într-un mediu uscat.

Eliminarea



Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere obișnuite.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate de colectare a deșeurilor sau prin intermediul serviciului comunal de colectare a deșeurilor.

Respectați reglementările în vigoare. În caz de îndoială, consultați serviciul de colectare a deșeurilor.