



Esti keel

Español

Français

Hrvatski

Bosanski

Italiano

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Română

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

# Forza 5500 Giorno

## KÖÖGIROBOT KASUTUSJUHEND

## ROBOT DE COCINA MANUAL DE INSTRUCCIONES

## ROBOT DE CUISINE MODE D'EMPLOI

## KUHINJSKI ROBOT UPUTE ZA UPORABU

## ROBOT DA CUCINA MANUALE DI ISTRUZIONI

## VIRTUVES KOMBAINS ROKASGRĀMATA

## VIRTUVINIS ROBOTAS INSTRUKCIJŲ VADOVAS

## KONYHAI ROBOT HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## ROBOT KUCHENNY INSTRUKCJA OBSŁUGI

## ROBOT DE BUCĂTĂRIE INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

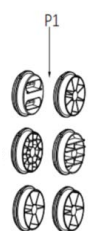
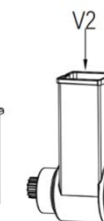
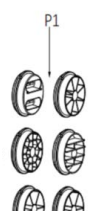
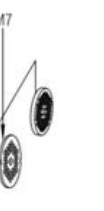
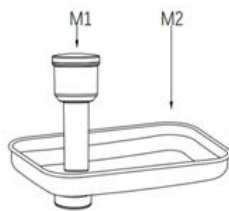
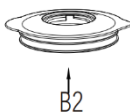
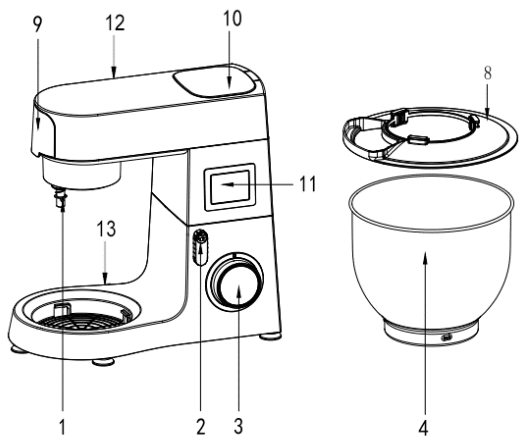
## KUHINJSKI ROBOT NAVODILA

## KUHINJSKI ROBOT UPUTSTVO ZA UPOTREBU

## KOYZZINOMHXANH ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

## КУХОННИЙ РОБОТ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhised peab alati kaasas olema. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpārvieno ierīcē. ■ Prieš naudodamies prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartus su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Cititi întodeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întodeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ При χρησιμοποιησετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.



## Eesti keel

1. Peavõll
2. Multifunktsionaalse otsiku vabastushoob
3. Pöörlev juhtnupp
4. Roostevara terasest kauss
5. Taignakonks
6. Segamisvispel
7. Vahusti
8. Eemaldatav kausikate
9. Masina kinnituskate
10. Mikseri kinnituskate
11. LED kuvar
12. Universaalne otsik
13. Alus

## Kannmikser

- B1 Mikseri kauss
- B2 Kaas
- B3 Täiteava kork

## Tarvikutega masin hakklihamasinal, vorstide valmistamiseks, kebbe, kondiitritoodete, pasta valmistamiseks

- M1 Tõukur
- M2 Liha kauss
- M3 Masin koos lehtriga
- M4 Tigukruvi
- M5 Lukustusmutter
- M6 Lõiketera
- M7 Hakklihamasina sõelad - peen (3 mm), keskmine (5 mm) ja jäme (8 mm)
- S1 Eraldaja
- S2 Vorsti tarvik
- S3 Kebbe tarvik
- S4 Kebbe tarviku vahetükk
- C1 Kondiitritoodete tarvik
- C2 Kúpsiselõikur
- P1 Pasta vormid

## Riivija

- M1 Tõukur
- V2 Riivimiseade koos lehtriga
- V3 Peenriiv
- V4 Jämeriiv
- V5 Viilutaja

## Joonisel näitamata osad:

munavalge eraldaja ja spaatel

## Español

1. Eje del cabezal
2. Palanca de desbloqueo de cabezal multifunción
3. Perilla de control rotativa
4. Bol de acero inoxidable
5. Gancho para amasar
6. Batidor para mezclador
7. Batidora
8. Tapa extraíble del bol
9. Cubierta para montar la máquina
10. Cubierta de montaje del mezclador
11. Visor de LED
12. Cabezal multifunción
13. Base

## Licuadora

- B1 Bol mezclador
- B2 Tapa
- B3 Tapón de llenado

## Máquina con accesorios para el molinillo, para preparar salchichas, kebbe, golosinas, pasta

- M1 Apisonador
- M2 Bol para carne
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- M6 Cuchilla
- M7 Tamices para máquina para picar carne: fino (3 mm), mediano (5 mm) y grueso (8 mm)
- S1 Placa de tamiz cortador
- S2 Accesorio para salchichas
- S3 Accesorio para kebbe
- S4 Suplemento de accesorio para kebbe
- C1 Accesorio para golosinas
- C2 Cortador de galletas
- P1 Plantillas para pasta

## Rallador

- V1 Apisonador
- V2 Máquina de rallador con embudo
- V3 Rallador fino
- V4 Rallador grueso
- V5 Rebanador

**Artículos no mostrados:** espátula y separador de claras de huevo

## Français

1. Arbre de la tête
2. Levier de déverrouillage de la tête multifonctions
3. Molette de commande
4. Bol en inox
5. Crochet pétrisseur
6. Fouet mélangeur
7. Fouet batteur
8. Cache amovible du bol
9. Cache de montage de l'appareil
10. Cache de montage du mixeur
11. Ecran DEL
12. Tête multifonctions
13. Base

## Mixeur

- B1 Récipient du mixeur
- B2 Couvercle
- B3 Couvercle de remplissage

## Appareil avec accessoires pour le moulin, pour la préparation de saucisses, de kebbé, de pâtisseries, de pâtes

- M1 Mortier
- M2 Bol à viande
- M3 Appareil
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- M6 Lame

M7 Grille pour moulin à viande – fin (3 mm), moyen (5 mm) et grossier (8 mm)

- S1 Séparateur
- S2 Adaptateur pour saucisses
- S3 Adaptateur pour kebbé
- S4 Insert de l'adaptateur à kebbé
- C1 Adaptateur pour pâtisserie
- C2 Moule à pâtisserie
- P1 Grilles pour pâtes

## Râpe

- V1 Mortier
- V2 Appareil de râpe avec col
- V3 Râpe fine
- V4 Râpe grosse
- V5 Râpe pour tranches

## Éléments sans représentation :

Adaptateur de blanc et spatule

## Hrvatski/Bosanski

1. Osovina glave
2. Multifunkcionalna polugica za otpuštanje glave
3. Kotačić za regulaciju
4. Dždela od nehrđajućeg čelika
5. Nož za tijesto
6. Miješalica
7. Pjenjača
8. Poklopac posude koji se može skinuti
9. Poklopac za montažu stroja
10. Poklopac za montažu miksera
11. LED zaslon
12. Multifunkcionalna glava
13. Postolja

## Mikser

- B1 Posuda miksera
- B2 Poklopac
- B3 Otvor za ulijevanje

## Stroj s priborom za mlinac, za izradu kobasica, kebbea, slastica, tjestenine

- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Spojnica s glom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- M6 Oštrica
- M7 Rešetke za mljevenje mesa - fina (3 mm), srednje gruba (5 mm) i gruba (8 mm)
- S1 Separator
- S2 Nastavak za kobasice
- S3 Nastavak za kebbe
- S4 Umetak za kebbe nastavak
- C1 Dodatak za izradu slatkiša
- C2 Uređaj za izradu slatkiša
- P1 Forme za tjesteninu

## Ribež

- V1 Nabijač
- V2 Strugač s nabijačem
- V3 Fini strugač
- V4 Grubi strugač
- V5 Strugač za kriške

**Predmeti bez slike:** Separator za  
bjelanjke i lopatica

## Italiano

1. Albero della testa
2. Leva di sgancio della testa multifunzione
3. Manopola di comando
4. Ciotola in acciaio inox
5. Ganci impastatori
6. Frusta di miscelazione
7. Battitore
8. Copertura rimovibile per ciotola
9. Copertura per il montaggio dei macchinari accessori
10. Copertura per il montaggio del ferullatore
11. Display LED
12. Testa multifunzione
13. Base

## Frullatore

- B1 Caraffa del frullatore
- B2 Coperchio
- B3 Tappo per riempimento

## Macchinario con accessori tritacarne, per fare salsicce, kebbe, pasticceria, pasta

- M1 Premi alimenti
- M2 Piatto per carne
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- M6 Lama
- M7 Piastre forate per tritacarne - fine (3 mm), media (5 mm) e grande (8 mm)

- S1 Trafila
- S2 Accessorio per salsicce
- S3 Accessorio per kebbe
- S4 Inserto per accessorio per kebbe
- C1 Accessorio per pasticceria
- C2 Taglia biscotti
- P1 Forme per pasta

## Grattugia

- V1 Premi alimenti
- V2 Grattugia con tramoggia
- V3 Grattugia fine
- V4 Grattugia grande
- V5 Affettatrice

## Elementi non raffigurati:

separatori di albume d'uovo e spatola

## Latviešu valoda

1. Galvas vārpsta
2. Daudzfunkciju galvas atvēršanas slēdzis
3. Rotējošais vadības kloķis
4. Nerūsējošā tērauda blāda
5. Mīcīšanas āķis
6. Maisīšanas rīks
7. Putotājs
8. Noņemams blādas vāks
9. Pārsegs uzgaļu montāžai
10. Miksera uzstādīšanas pārsegs

11. Šķidro kristālu displejs
12. Daudzfunkciju galva
13. Pamatne

## Blenderis

- B1 Blendera tvertne
- B2 Vāks
- B3 Uzpildes vāciņš

## Uzgalis ar piederumiem gaļas maļšanai, desu, gaļas bumbiņu, konditorejas, makaronu pagatavošanai

- M1 Spiedne
- M2 Gaļas trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- M6 Asmens
- M7 Gaļas maļšanas sieti – smalks (3 mm), vidējs (5 mm) un rupjš (8 mm)

- S1 Griešanas sieta ripa
- S2 Desu piederums
- S3 Gaļas bumbiņu piederums
- S4 Ielika gaļas bumbiņu piederumam
- C1 Konditorejas piederums
- C2 Cepumu forma
- P1 Makaronu veidnes

## Rīve

- V1 Spiedne
- V2 Rīves uzgalis ar piltuvi
- V3 Smalka rīve
- V4 Rupja rīve
- V5 Šķēlētājs

**Lietas, kas nav attēlā:** olu baltumu atdalītājs un lāpstiņa

## Lietuvių kalba

1. Galvutės velenas
2. Daugiafunkcės galvutės atleidimo svirtis
3. Sukamasis valdiklis
4. Nerūdijančio plieno indas
5. Užminkymo kablys
6. Maišymo įtaisas
7. Plaktuvas
8. Nukeliamas indo dangtis
9. Dangtis mechanizmo montavimui
10. Maišytuvo montavimo dangtis
11. LED ekranas
12. Daugiafunkcė galvutė
13. Pagrindas

## Maišytuvas

- B1 Maišytuvo indas
- B2 Dangtis
- B3 Pripildymo gaubtelis

## Aparatas su priedais kavalei, dešrelių kimšimui, „Kibbeh“, konditerijos gaminiams, makaronams gaminti

- M1 Grūstė
- M2 Mėsos dubuo
- M3 Mechanizmas su latakų
- M4 Sraigtinis konvejeris
- M5 Fiksuojamoji veržlė

- M6 Ašmenys
- M7 Mėsos smulkinimo plokštelės - smulkaus (3 mm), vidutinio (5 mm) ir grubaus (8 mm)
- S1 Pjaustyklės plokštelė
- S2 Priedas dešrelėms
- S3 „Kibbeh“ priedas
- S4 Įdėklas „Kibbeh“ priedui
- C1 Priedas konditerijos gaminiams
- C2 Sausainių formelės
- P1 Makaronų ruošiniai

## Trintuvė

- V1 Grūstė
- V2 Trintuvė su latakų
- V3 Smulki trintuvė
- V4 Stambi trintuvė
- V5 Pjaustyklė

**Neatvaizduoti priedai:** kiaušinio baltymo atskyrklis ir mentelė

## Magyar

1. Tengely
2. Multifunkciós fej kioldó kar
3. Működtető gomb
4. Rozsdamentes acéledény
5. Dagszató
6. Keverőszár
7. Habverő
8. Levehető edényfedél
9. Tartozék menesztő fedél
10. Mixer menesztő fedél
11. LED kijelző
12. Multifunkciós fej
13. Alsó rész

## Mixer

- B1 Mixer edény
- B2 Fedél
- B3 Töltőnyílás dugó

## Húsdaráló, kolbászöltő, kebbe készítő, darált keksz és tészta készítő

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csga
- M5 Menetes gyűrű
- M6 Kés
- M7 Húsdaráló tárcsa – finom (3 mm), közepes (5 mm) és durva (8 mm)
- S1 Szeparátor
- S2 Kolbászöltő
- S3 Kebbe készítő
- S4 Kebbe formázó gyűrű
- C1 Darált keksz sablontartó
- C2 Darált keksz sablon
- P1 Tészta sablonok

## Reszelő

- V1 Nyomórúd
- V2 Daráló ház
- V3 Finom reszelő
- V4 Durva reszelő
- V5 Szeletelő

## Ábrázolás nélküli alkatrészek

Tojás szétválasztó és lehzó lapát

## Polski

1. Walek głowicy
2. Dźwignia zwalnająca głowicę wielofunkcyjną
3. Pokrętko
4. Misa ze stali nierdzewnej
5. Hak do ugniatańia
6. Trzepaczka do mieszania
7. Miotelka do trzepania
8. Zdejmowana pokrywa miski
9. Pokrywa do montażu przystawki
10. Pokrywa do montażu blendera
11. Wyświetlacz LED
12. Głowica wielofunkcyjna
13. Podstawa

## Blender

- B1 Pojemnik blendera
- B2 Pokrywa
- B3 Korek wlewu

## Przystawka z akcesoriami do mielenia, do wyrobu kielbasek, kebbe, słodyczy, makaronów

- M1 Popychacz
- M2 Misa do mięsa
- M3 Przystawka z gardzielią
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- M6 Ostrze
- M7 Sitka do maszynki do mięsa – drobne (3 mm), średnie (5 mm) i grube (8 mm)
- S1 Separator
- S2 Przystawka do kielbasy
- S3 Przystawka do kebbe
- S4 Wkładka do przystawki do kebbe
- C1 Przystawka do robienia cukierków
- C2 Forma do cukierków
- P1 Szablony do makaronu

## Tarka

- V1 Popychacz
- V2 Przystawka tarki z gardzielią
- V3 Drobna tarka
- V4 Gruba tarka
- V5 Kraljarnica do plasterków

**Elementy niepokazane:** Separator białek jaj i szpatułka

## Română

1. Arborele capului
2. Pârghie de blocare/deblocare a capului multifuncțional
3. Buton rotativ de control
4. Bol din oțel inoxidabil
5. Cârlig pentru frământare
6. Tel pentru amestecare
7. Paletă
8. Capac detașabil pentru bol
9. Capac pentru montarea dispozitivului
10. Capac pentru montarea mixerului
11. Afșaj cu LED

12. Cap multifuncțional
13. Bază

## Blender

- B1 Bol mixer
- B2 Capac
- B3 Capac pentru umplere

## Dispozitiv cu accesorii pentru aparatul de tocat, pentru a prepara cârnați, kibbe, produse de cofetărie, paste făinoase

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol pentru carne
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- M6 Lamă
- M7 Discuri cu orificii pentru aparatul de tocat carne - fine (3 mm), medii (5 mm) și grosiere (8 mm)
- S1 Disc cu orificii pentru dispozitivul de tăiere
- S2 Accesoriu pentru cârnați
- S3 Accesoriu pentru kibbe
- S4 Inserție pentru accesoriu pentru kibbe
- C1 Accesoriu pentru produse de cofetărie
- C2 Formă de tăiere pentru prăjituri
- P1 Modele pentru paste făinoase

## Răzătoare

- V1 Dispozitiv pentru tasare
- V2 Dispozitiv cu răzătoare cu pâlnie
- V3 Răzătoare fină
- V4 Răzătoare grosieră
- V5 Răzătoare pentru feliere

**Articole care nu sunt în imagine:** separator de albușuri de și șpatulă

## Slovenščina

1. Gred glave
2. Ročica za sprostitev večnamenske glave
3. Vrtljiv upravljalnik
4. Nerjavna skleda
5. Kavelj za pripravo testa
6. Metlica za mešanje
7. Metlica za stepanje
8. Snemljivi pokrov za skledo
9. Pokrov za montažo strojčka
10. Pokrov za montažo mešalnika
11. LED-zaslon
12. Večnamenska glava
13. Podstavek

## Mešalnik

- B1 Posoda mešalnika
- B2 Pokrov
- B3 Polnilni pokrovček

## Strojček z dodatki za mlinček, za tvorjenje klobas, kibbeh, piškotov, testenin

- M1 Potiskalo
- M2 Posodica za meso
- M3 Strojček z lijem
- M4 Polž

- M5 Varovalna matica
- M6 Reziło
- M7 Rešetá za mlinček za meso – fino (3 mm), srednje grobo (5 mm) in grobo (8 mm)
- S1 Ločevalnik
- S2 Nastavek za klobase
- S3 Nastavek za kibbeh
- S4 Vložek nastavka za kibbeh
- C1 Nastavek za izdelavo piškotov
- C2 Model za piškote
- P1 Šablone za testenine

## Strgalnik

- V1 Potiskalo
- V2 Strojček strgalnika z lijem
- V3 Fini strgalnik
- V4 Grobi strgalnik
- V5 Strgalnik za rezine

**Postavke brez prikaza:** Ločevalnik za beljake in lopatka

## Srpski/Crnogorski

1. Osovina glave
2. Multifunkcionalna polugica za otpuštanje glave
3. Točkić za regulaciju
4. Zdelá od nerđajućeg čelika
5. Kuka za mešenje
6. Mešalica
7. Metlica miksera
8. Poklopac posude koji se može skinuti
9. Poklopac za montažu stroja
10. Poklopac za montažu miksera
11. LCD ekran
12. Multifunkcionalna glava
13. Postolje

## Mikser

- B1 Posuda miksera
- B2 Poklopac
- B3 Otvor za sipanje

## Stroj sa priborom za mlin, za izradu kobasica, kebba, slastica, testenine

- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Špajnica sa grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- M6 Oštrica
- M7 Rešetke za mlevenje mesa - fina (3 mm), srednje gruba (5 mm) i gruba (8 mm)
- S1 Separator
- S2 Nastavak za kobasice
- S3 Nastavak za kebba
- S4 Umetak za kebba nastavak
- C1 Dodatak za izradu slatkiša
- C2 Aparat za izradu slatkiša
- P1 Forme za testeninu

## Strugač

- V1 Nabijač
- V2 Strugač sa nabijačem
- V3 Fini strugač
- V4 Grubi strugač

V5 Strugač za kriške

**Predmeti bez slike:** Separator za belanjke i lopatica

## Ελληνικά

1. Αξονας κεφαλής
2. Μοχλός ελευθέρωσης πολυλειτουργικής κεφαλής
3. Περιτροφικό κουμπί ελέγχου
4. Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα
5. Γάντζος ζύμωσης
6. Σύρμα ανάμειξης
7. Αναδευτήρας
8. Αφαιρούμενο κάλυμμα μπολ
9. Κάλυμμα για στερέωση του μηχανήματος
10. Κάλυμμα στερέωσης μίξερ
11. Οθόνη LED
12. Πολυλειτουργική κεφαλή
13. Βάση

## Μπλέντερ

- B1 Μπολ μίξερ  
B2 Καπάκι  
B3 Πώμα πλήρωσης

## Μηχανή με εξαρτήματα για τη μηχανή κοπής, για την παρασκευή λουκάνικων, kebbe, γλυκισμάτων και ζυμαρικών

- M1 Εξάρτημα πίεσης  
M2 Μπολ κρέατος  
M3 Μηχάνημα με χοάνη  
M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας  
M5 Παξιμάδι ασφάλισης  
M6 Λεπίδα  
M7 Ηθμοί μηχανής κιμά – λεπτός (3 mm), μέτριος (5 mm) και χοντρός (8 mm)  
S1 Πλάκα ηθμού κόπτη  
S2 Προσάρτημα για λουκάνικα  
S3 Προσάρτημα για kebbe  
S4 Ένθεμα για το προσάρτημα για kebbe  
C1 Προσάρτημα ζαχαροπλαστικής  
C2 Κόφτης μπισκότων  
P1 Φόρμες ζυμαρικών

## Τρίφτης

- V1 Εξάρτημα πίεσης  
V2 Μηχάνημα τρίφτη με χοάνη  
V3 Λεπτός τρίφτης  
V4 Χοντρός τρίφτης  
V5 Εξάρτημα κοπής σε φέτες

**Στοιχεία που δεν απεικονίζονται:**  
διαχωριστής για το ασπράδι των αβγών και σπάτουλα

## Українська мова

1. Головний вал
2. Важіль звільнення багатофункціональної головки
3. Ручка регулювання
4. Чаша з нержавіючої сталі
5. Гак для тіста
6. Збивач для змішування
7. Вінчик
8. Знімна кришка чаші

9. Кришка для встановлення

машини

10. Кришка для встановлення

змішувача

11. LED дисплей

12. Багатофункціональна головка

13. База

## Блендер

B1 Чаша міксера

B2 Кришка

B3 Заправна кришка

## Μαшина з приладдям для м'ясорубки, для приготування ковбасок, кебабу, кондитерських виробів, макаронів

M1 Простовхувач

M2 Чаша для м'яса

M3 Машина з трубою

M4 Шнековий транспортер

M5 Контргайка

M6 Ножі

M7 Сита для м'ясорубки - дрібне (3 мм), середнє (5 мм) і грубе (8 мм)

S1 Нарізна ситова дошка

S2 Насадка для ковбасок

S3 Насадка для кебабу

S4 Вставка для кріплення кебабу

C1 Кондитерська насадка

C2 Формочка для печива

P1 Шаблони макаронних виробів

## Терка

V1 Простовхувач

V2 Терка з трубою

V3 Дрібна терка

V4 Крупна терка

V5 Слайсер

**Одиниці, що не вказані на малюнку:** сепаратор для яєчних білків і лопатка

## OHUTUSJUHISED

### Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**Hoiatus:** Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest. Tulekahju või elektrilöögi riski eest kaitseks tuleb elektriseadmete kasutamisel rakendada põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pingeline vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kunagi kasutage kahjustatud toitejuhtmega seadet. Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!
3. Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.
4. Elektrilöögi vältimiseks kaitske seadet otsese kokkupuute eest vee ja muude vedelikega.
5. Ärge kasutage seadet välistingimustes ning niiskes keskkonnas ning ärge puudutage toitejuhet või seadet märgade kätega. Elektrilöögi oht.
6. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks aegreleedega või muude kaugjuhtimissüsteemidega. Kui seade on kaetud või asetatud valesse asendisse, siis on tulekahju tekkimise oht.
7. Ärge sukeldage mootoriplokki ja toitejuhet vee või muu vedeliku sisse. Ärge loputage jooksva vee all. Hoidke ära vee sattumine mootoriga seadmesse.
8. Seadme kasutamisel laste läheduses olge eriti ettevaatlikud.

9. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
10. Ärge jätke toitevõrku ühendatud seadet järelevalveta.
11. Enne hooldust, kokku-/lahtivõtmist, tarvikute vahetamist või seadme pikemaajalisel mittekasutamisel, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Toitevõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake toitejuhtmest. Toitevõrgust lahtiühendamisel tõmmake pistikust.
12. Enne koost lahtivõtmist veenduge, et kõik osad on täielikult peatunud. Ohutuks käsitlemiseks ja puhastamiseks peab seade umbes 20 minuti jahtuma.
13. Ärge kasutage seadet soojusallikate, näiteks ahju läheduses. Kaitske seda otsese päikesevalguse eest.
14. Ärge asetage seadet seinale või mistahes muu seadme peale. Jätke seadme taha, külgedele ja seadme kohale 10 cm vaba ruumi.
15. Kasutage seadet alati tugeval ja stabiilsel aluspinnal. Ärge asetage seadmele kõrvalisi esemeid. Veenduge, et seade oleks köögilaua servast vähemalt 10 cm kaugusel. Samuti veenduge, et ükski ava ei oleks blokeeritud.
16. Enne esmakordset kasutamist soovitame pesta kõik toiduga kokkupuutuvad osad, vt peatükki "Puhastamine ja hooldus".
17. Ärge kunagi katke seadet ning ärge kasutage seda kergestisüttivate materjalide, näiteks kardinade jne. läheduses.
18. Ärge puudutage liikuvaid osi.
19. Pikad juuksed, lahtised riided või aksessuaarid ja ehted või seadme pöörlevatesse osadesse kinni jääda. Veenduge, et teie juuksed, riided ja aksessuaarid ei satuks pöörlevate osade ohtlikku lähedusse!
20. Ärge lülitage seadet sisse ilma sisestatud toiduaineteta (tühjalt)!
21. Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Puhastamisel pühkige seadme korpust ainult niiske lapiga. Do not immerse in water!
22. Kasutage ainult tootja poolt soovitatud tarvikuid, vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
23. Ärge ületage seadmele määratud maksimaalset pidevalt töötamise aega. Enne seadme uuesti kasutamist laske seadmel piisavalt maha



jahtuda. **:Märkus** iga tarviku jaoks määratakse need ajad erinevalt, vaadake teavet allolevast juhendist.

24. Kasutage seda seadet ainult vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele.
25. See seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodus majapidamises. See on mõeldud kasutamiseks ka töötajate köögi- ja eluruumides, kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades. See kehtib ka hotellide, motellide, hostelite ja majutuskohtade suhtes. See ei ole ettenähtud kommertskasutuseks.
26. Valmistaja ei vastuta seadme mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuste eest.
27. Kasutage korruga masina ainult ühte funktsiooni. Ärge kunagi käivitage samaaegselt mitmeid funktsioone.
28. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks laste poolt. Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult. Seadet on lubatud kasutada vähendatud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida.
29. **Vara kahjustamise risk:** Seadet tohib kasutada ainult siis, kui see on nõuetekohaselt ja täielikult kokku pandud.
30. Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute vahetamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
31. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Kasutage puhastamiseks ja hooldamiseks niisket lappi. Ärge kasutage keemilisi puhastusvahendeid. Puhastamise ajal pöörake erilist tähelepanu pindadele, mis puutuvad vahetult kokku toiduga.
32. Lõiketerade käsitlemisel olge ettevaatlikud, eriti nende eemaldamisel mahutist ja lõiketerade puhastamisel.

**Do not immerse in water! – Ärge kastke vette!**

**OHT LASTELE:** Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämpumise oht.

## TARVIKUTE OHUTUSJUHISED

1. Pange seadme tarvikud kokku täpselt juhendis toodud juhiste järgi; mis tahes muu seadme kokkupanemise kombinatsioon ei ole nõuetekohase toimimise seisukohalt lubatud!
2. Kinnitage ja eemaldage kokkupandud tarvikud ainult siis, kui seade on välja lülitatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud.
3. Ärge kunagi kasutage tarvikut, kui see ei tööta korralikult, kui see on maha kukkunud ja kahjustatud. Sellistel juhtudel viige tarvikuga seade teeninduskeskusesse, et kontrollida selle ohutust ja nõuetekohast toimimist.
4. Ärge kunagi paigaldage tarvikuid mootorimoodulile!
5. Lõike- ja segamisterade ja riivijate käsitlemisel (eriti nende puhastamise ajal) olge ettevaatlik, kuna lõiketerad ja riivijad on väga teravad ja võivad põhjustada vigastusi.

### Sõtkuja ja vispel

See tarvik on mõeldud juuretisega taigna või keedutaigna sõtkumiseks ja toiduainete vahustamiseks.

- Töökausi suuruse tõttu pidage meeles, et seadmes ei saa vahustada/sõtkuda väga väikeseid koguseid. Optimaalsete tulemuste saavutamiseks valige koostisained, mille kogukaal on vähemalt 300 g. Samal ajal ei tohi kõigi koostisosade maksimaalne kaal ületada 1,5 kg.
- Mitte mingil juhul ei tohi vispli/sõtkuri töötamise ajal seadmesse sisestada mistahes esemeid. Esmalt lülitage seade välja ja seejärel saate kinnijäänud toiduained sõtkumiskonsku küljest eemaldada või vispeldada spaatliga. Kasutage alati kaant.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute vahetamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Kasutage puhastamiseks ja hooldamiseks niisket lappi. Ärge kasutage keemilisi puhastusvahendeid.

### Kannmikser

Kasutage neid tarvikuid ainult toiduainete (smuutid, joogid, jääkuubikud, kastmed, supid, pudrud lastele jne) töötlemisel. Seda saab kasutada ka jääkuubikute purustamiseks.

- Töödeldavate toiduainete maksimaalne lubatud temperatuur on 80 °C. Ärge toiduaineid keetke. Pange vedel komponent alati mikserisse.
- Kogu tooraine maksimaalne kogus ei tohi ületada 1,5 l
- Ärge kasutage kunagi kahjustatud mikseri kausiga või lahtise või kahjustatud lõiketerade mooduliga kannmikserit.
- Kasutage kannmikserit ainult koos kaasasoleva kaanega. Kui mootori töötamise ajal mahuti pöörleb, siis lülitage kannmikser viivitamatult välja ja keerake kannmikser kannmikseri korpusele tugevamini kinni.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute vahetamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Ärge püüdke käega suruda multifunktsionaalses otsikus asuvat kontakti.
- Lõiketerade käsitlemisel olge ettevaatlikud, eriti nende eemaldamisel mahutist ja lõiketerade puhastamisel.
- Ärge asetage toiduainetega või vedelikuga mahutit sügavkülmikusse. Mahuti sisu külmumine võib kahjustada mahutit ja lõiketerade moodulit.
- Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Kasutage puhastamiseks ja hooldamiseks niisket lappi. Ärge kasutage keemilisi puhastusvahendeid.

### Hakklihamasin

See seade on ette nähtud ilma kontideta, kõõlusteta ja rasvata liha töötlemiseks. Ärge üritage purustada konte, mooniseemneid või muid kõvasid toiduaineid. Ärge kunagi hakkige külmutatud liha.

- Lõiketerade käsitlemisel (eriti nende eemaldamise ja puhastamise ajal) olge ettevaatlik, kuna lõiketerad on väga teravad ja võivad põhjustada vigastusi.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute vahetamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Enne seadme käivitamist keerake lukustusrõngas ettevaatlikul kinni. Vältige mutri ülepingutamist!

- Ärge kunagi kasutage toiduainete seadmesse surumiseks sõrmi, köögiriistu ega muid esemeid! Kasutage ainult seadmega kaasasolevat tõukurit. Rakendage mõistlikku jõudu. Ülemäärane surve võib seadet kahjustada.
- Hakkige liha koos köörluste ja luudega ning lõigake umbes 2,5 cm suurusteks tükkideks.
- Kui hakklihamasin ummistub, lülitage seade kohe välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti. Ainul seejärel on lubatud hakklihamasinat koost lahti võtta ja puhastada.
- Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda. Kasutage puhastamiseks ja hooldamiseks niisket lappi. Ärge kasutage keemilisi puhastusvahendeid.

## Riivija

See tarvik on mõeldud puuviljade, köögiviljade, pähklite, šokolaadi ja kõvade juustude viilutamiseks ja riivimiseks. Ei sobi eriti kõvade toodete (nagu muskaatpähkel, kohvioad või teraviljaterad) viilutamiseks.

- Riivijate käsitlemisel (eriti nende eemaldamise ja puhastamise ajal) olge ettevaatlik, kuna riivid on väga teravad ja võivad põhjustada vigastusi.
- Ärge kunagi kasutage toiduainete riivijasse surumiseks sõrmi, köögiriistu ega muid esemeid! Kasutage ainult seadmega kaasasolevat tõukurit. Rakendage mõistlikku jõudu. Ülemäärane surve võib seadet kahjustada.
- Kui toiduainejäägid jäävad riivijasse kinni, lülitage seade kohe välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti. Ainul seejärel on lubatud riivijat koost lahti võtta ja puhastada.
- Enne kasutamise ajal liikuvate tarvikute vahetamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Kasutage puhastamiseks ja hooldamiseks niisket lappi. Ärge kasutage keemilisi puhastusvahendeid.

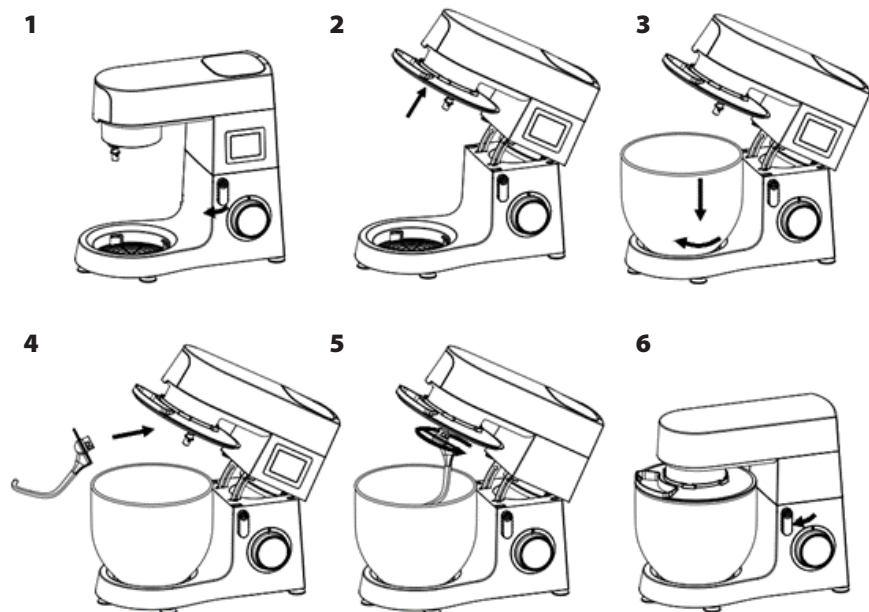
## KÖÖGIKOMBAINI KOKKUPANEK

- Enne esmakordset kasutamist puhastage kõik tarvikud leige vee ja puhastusvahendiga, loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge sukeldage seadme korpust vette. Pühkige välispinda niiske lapiga. Ärge kasutage puhastamiseks mistahes abrasiivseid või muid agressiivseid puhastusvahendeid.
- Asetage köögikombain tasasele, puhtale ja kuivale lauale nii, et selle ümber oleks piisavalt ruumi.
- Pöörake multifunktsionaalse otsiku vabastushooba 2 päripäeva (vt joonis 1) ja samal ajal tõstke multifunktsionaalset otsikut (12) teise käega, kuni kuulete klõpsatust. Otsik on nüüd ülemisse asendisse lukustatud (vt joonis 2).
- Asetage roostevabast terasest kauss 4 koos koostisosadega seadme alusele 13 ja kinnitage see päripäeva keerates (vt joonist 3).
- Veenduge, et koostisosade kogus ei ületaks 1,5 kg.
- Sisestage esmalt multifunktsionaalsele otsikule kaussi kate (8) ja seejärel peavõllile (1) vajalikud tarvikud (5, 6, 7). Lükake tarvik üles ja seejärel keerake seda veerand pööret vastupäeva lukustusasendisse (joonised 4 ja 5).
- Vajutage multifunktsionaalse otsiku vabastushooba (2), samal ajal langetage multifunktsionaalne otsik (12) horisontaalasendisse. Otsik peab alusele külge „klõpsama“.
- Sisestage pistik pistikupessa ja juhtpaneeli ekraan süttib.
- Valige ekraanilt aeg. Valige kiirus pöördnupu abil. Pärast seadistatud aja möödumist lülitab köögikombain ennast ise välja. Keerake mikseri pöördnupp asendisse "0". Lisateavet kasutamise kohta leiate jaotisest "JUHTPANEELI JA EKRAANI KIRJELDUS".
- Pöörake multifunktsionaalse otsiku vabastushooba (2) ja tõstke otsik (12) üles. Keera kaussi vastupäeva, eemaldage see ja eemalda valmis taigen.




**Märkus:** Kui otsik on kallutatud, lülitub juhtpaneeli ekraan välja. See süttib uuesti, kui otsik on tagasi kallutatud.

**Märkus:** Kahte tarvikut samaaegselt kasutada ei saa (nt hakklihamasina ja vispelda jne).

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 15 minutit. Laske seadmel kahe tööttsükli vahel vähemalt 30 minutit jahtuda.



### Tarviku valik

Kasutamine	Kujutis	Kiirus	Aeg (minutid)	Maksimaalne kogus	Juhised
Taignakonks		1-3	3-5	1000 g jahu ja 538 g vett	1. kiirus 30 s, 2. kiirus 30 s ja seejärel 3. kiirus 2 min kuni 4 min taigna sõtkumiseks.
Segamisvispel		2-4	3-10	660 g jahu ja 840 g vett	2. kiirus 20 s, 4. kiirus vähemalt 2 min ja 40 s.
Vahusti		5-6	3-10	3 munavalget (vähemalt)	5./6. kiirus vähemalt 3 min.

## JUHTPANEELI JA EKRAANI KIRJELDUS

### Köögikombaini sisse- ja väljalülitamine

1. Kohe kui mikser on vooluvõrku ühendatud, süttib ekraan ja mikser läheb ooterežiimi.
2. Kui see on ooterežiimis ilma 3 minuti jooksul midagi tegemata, lülitub ekraan välja ja mikser lülitub uinakurežiimi.
3. Kui keerate uinakurežiimi juhtnuppu (3), siis süttib ekraan uuesti ja mikser lülitub ooterežiimi.

### Kiiruse kuvamine:

Kiiruse (programmi) valimiseks kasutage pöördnuppu. Kuvarile kuvatakse alljärgnevad sümbolid:

Kiirus 01-02: Sõtkumise LED-tuli on sees.

Kiirus 03-04: Segamise LED-tuli on sees.

Kiirus 05-06: „Vahustamise“ LED-tuli on sees

Kiirus P: LED-sümbol „Impulss“ on sees

Asend 0: Toide väljas

### Taimeri seadistamise funktsioon:

Puudutage kella ikooni ja kasutage soovitud tööaja määramiseks nuppe +/- . Seejärel kasutage kiiruse seadistusnuppu (3), et valida soovitud kiirusaste (1-6). Ekraanile kuvatakse seadistatud kiirus ja mikser käivitub. Kui seadistatud taimeri aeg läbi saab, peatub köögikombain automaatselt. Programmi saab igal ajal peatada, keerates nupu "0" asendisse.

### Mikseri kasutamine ja nõuanded

Mikserit saab kasutada erinevat tüüpi toiduainete segamiseks. Selle tarvikuga saate valmistada suppe, kastmeid, piimakokteile, imikutoitu, köögivilju, jooke, magustoite, püreesid jne. Tahked toiduained tuleb lõigata väikesteks tükkideks.

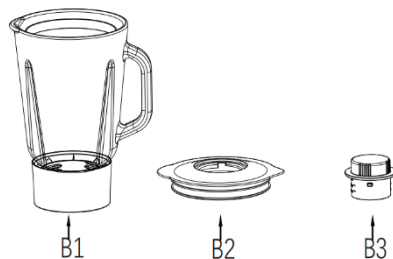
### Hoiatus:

- Kõige pange mikser kokku ja asetage see korralikult multifunktsionaalsesse otsikusse. Veenduge, et kaas on õigesti paigaldatud. Alles seejärel ühendage mikser vooluvõrku ja käivitage programm.
- Kui peate mikseri kausi eemaldama, lülitage esmalt mikser välja ja oodake, kuni löiketera seiskub ning ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ärge eemaldage kaant mikseri kasutamisel ajal.
- Koostisainete lisamiseks kasutage kaanes olevat ava.
- Soovitame seada kiiruseks 4-6 (või P-impulss).
- Ärge lisage mikserisse üle 80°C temperatuuriga toiduaineid.
- Maksimaalne vedeliku maht mikseris on 1,5 l.
- **HOIATUS: Ärge eemaldage töötamise ajal mikseri kannu ega kaant.**
- **HOIATUS: Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 3 minutit. Laske seadmel kahe töötsükli vahel vähemalt 6 minutit jahtuda. Ärge ületage 15-minutist kogutööaega.**

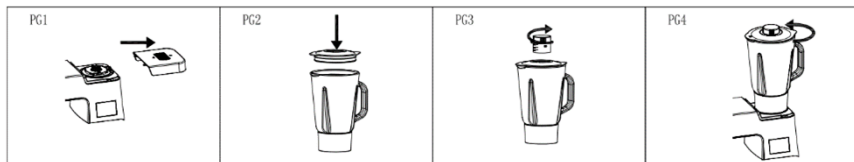


## Mikseri kokkupanek:

1. Eemaldage multifunktsionaalselt otsikult mikseri kate 10 (vt joonist PG1).
2. Pange mikser kokku. Asetage anumale kaas B2 ja täiteava kork B3 (vt joonis PG2, PG3).
3. Asetage mikser multifunktsionaalsesse otsikusse ja kinnitage see seadmesse, keerates anumad vastupäeva (vt joonis PG4).

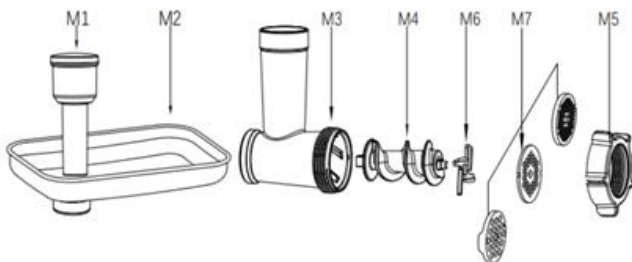


- B1 Mikseri kauss  
B2 Kaas  
B3 Täiteava kork



## Hakklihamasin

- M1 Tõukur  
M2 Liha kauss  
M3 Masin koos lehriga  
M4 Tigukruvi  
M5 Lukustusmutter  
M6 Lõiketera  
M7 Avaga plaat



- Lihaveski paigaldamiseks asetage esmalt M6 lõiketera M4 tigukruvile ja sisestage see M3 masinasse. Paigaldage söel M7 (olenevalt sellest, kas vajate jämedat, keskmist või peent hakkimist). Veenduge, et söela sooned sobituvad õigesti masina soontesse ja pingutage kõik M5 lukustusmutriga (vt joonist PG1).

**Märkus:** Vältige lukustusmutri ülepingutamist. Veenduge, et lõiketera oleks õigesti orienteeritud (tasane, terav serv söela poole – ettepoole). Kui sisestate selle valesti, siis ei saa liha hakkida.

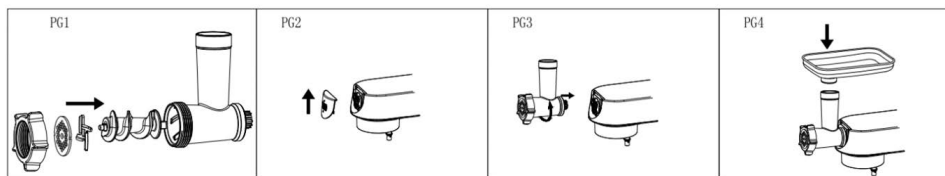
- Eemaldage multifunktsionaalselt otsikult kate 9 (vt joonist PG1).
- Sisestage masin multifunktsionaalsesse otsikusse u. 45° alla ja kinnitage see õigesse asendisse, keerates seda vastupäeva (vt joonis PG3).

**Märkus:** Masina multifunktsionaalsele otsikule kinnitamise samm on sama, nii masina paigaldamisel koos muude tarvikutega (vorstid, kebbe, kondiitritooted, pasta), kui ka riivi puhul.

- Kinnitage M2 lihakauss M3 lehrile külge. Asetage hakkija väljalaskeava alla sobiv anum.
- Ühendage köögikombain vooluvõrguga. **Valige kiirus 3** pöördnupu abil. Sisesta koolustest ja luudest puhastatud liha, mis on lõigatud umbes 2,5 cm suurusteks tükkideks.
- Asetage liha hakklihamasina kaussi. Kasutades tõukurit M1 suruge liha ettevaatlikult hakklihamasina lehrisse. (Tartarpihvi valmistamiseks hakkige liha kaks korda.)
- Pärast kasutamist lülitage mikser pöördnupuga asendisse "0" ja ühendage see vooluvõrgust lahti.

**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage segu masinasse surumiseks sõrmi.

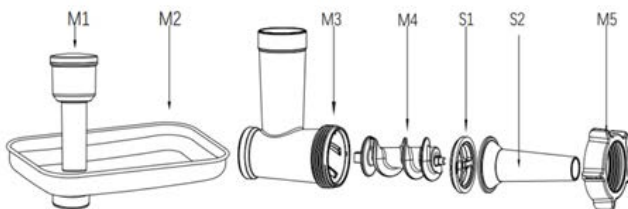
**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 5 minutit. Laske seadmel kahe töötssükli vahel vähemalt 15 minutit jahtuda.



## MUUDE TARVIKUTE KASUTAMINE

### Vorsti valmistamise tarvik

- M1 Tõukur
- M2 Liha kauss
- M3 Masin koos lehriga
- M4 Tigukruvi
- M5 Lukustusmutter
- S1 Eraldaja
- S2 Vorsti tarvik



Asetage S1 eraldaja ja sellele kinnitatud S2 vorstitarvik tigukruvile M4. Keerake lukustuskrugi M5 masina M3 külge. **Märkus:** Vältige lukustusmutri ülepingutamist. Kinnitage kokkupandud hakklihamasin multifunktsionaalse otsiku külge. Toimige samamoodi, nagu on kirjeldatud jaotises "Hakklihamasin".

- Kinnitage M2 lihakauss M3 lehtri külge.
- Leotage vorstikesta 10 minutit leiges vees. Seejärel keerake niiske vorstikest vorsti täimise tarvikule S2 ja sulgege see sõlmega.
- Ühendage mikser vooluvõrku ja seadke kiiruseks 3-6
- Valmistage M2 kausis ette hakkliha ja maitseainete segu. Suruge M1 tõukuriga segu ettevaatlikult masina lehrisse ja hoidke samal ajal täidetavat vorstikesta väljalaskeava juures.
- Kui kest jääb tarviku külge kinni, niisutage seda veega. Soovitusel: Laske vorstidel natuke kuivada.

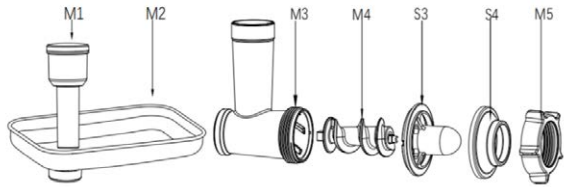
**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage segu masinasse surumiseks sõrmi.

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 5 minutit. Laske seadmel kahe töötssükli vahel vähemalt 15 minutit jahtuda.

### Kibbe ettevalmistamine

Kibbe on traditsiooniline Lähis-Ida roog, mida valmistatakse peamiselt lambalihast ja bulgurist, millest vormitakse täidetud pelmeenid. Hakklihamasinaga valmistatud rulli saab täita hakklihaga, rull kinni suruda ja praadida.

- M1 Tõukur
- M2 Liha kaus
- M3 Masin koos lehriga
- M4 Tigukruvi
- M5 Lukustusmutter
- S3 Kebbe tarvik
- S4 Kebbe tarviku vahetükk



Asetage kebbe tarvik koos sisetükiga (S3, S4) tigukruvile M4. Keerake lukustuskrugi M5 masina M3 külge. **Märkus:** Vältige lukustusmutri ülepingutamist. Kinnitage kokkupandud hakklihamasin multifunktsionaalse otsiku külge. Toimige samamoodi, nagu on kirjeldatud jaotises "Hakklihamasin".

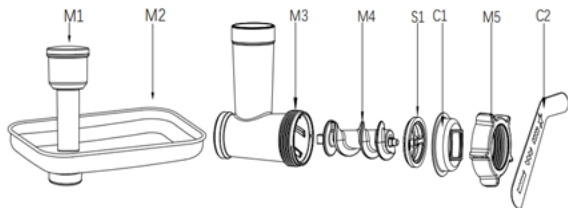
- Kinnitage M2 kaus masina lehtri M3 külge.
- Ühendage masin vooluvõrguga. Valige kiiruseks 3-6.
- Täitke saadud õones rull hakklihaga ja jaotage vastavalt vajadusele.

**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage segu masinasse surumiseks sõrmi.

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 5 minutit. Laske seadmel kahe töötüklil vahel vähemalt 15 minutit jahtuda.

## Küpsiste valmistamine

- M1 Tõukur
- M2 Kaus
- M3 Masin koos lehriga
- M4 Tigukruvi
- M5 Lukustusmutter
- S1 Eraldaja
- C1 Kondiitritoodete tarvik
- C2 Küpsiselõikur



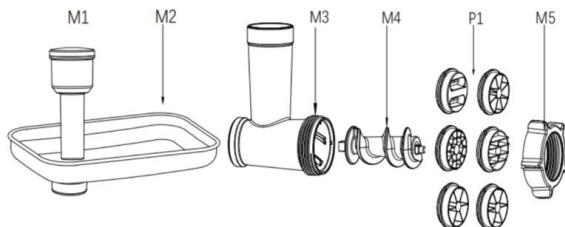
- Asetage S1 eraldaja ja sellele kinnitatud S2 küpsise tarvik C1 tigukruvile M4. Keerake lukustuskrugi M5 masina M3 külge. **Märkus:** Vältige lukustusmutri ülepingutamist. Sisestage küpsiste vorm C2. Kinnitage kokkupandud hakklihamasin multifunktsionaalse otsiku külge. Toimige samamoodi, nagu on kirjeldatud jaotises "Hakklihamasin".
- Kinnitage kaus M2.
- Ühendage köögikombain vooluvõrguga. Valige kiiruseks 3-6.
- Sisestage eelnevalt ribadeks lõigatud tainas masina lehrisse. Vajadusel kasutage tõukurit. Masin surub taigna soovitud kujul välja. Küpsiste kuju saad muuta lõikurit liigutades.

**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage taigna masinasse surumiseks sõrmi.

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 10 minutit. Laske seadmel kahe töötüklil vahel vähemalt 30 minutit jahtuda.

## Pasta valmistamine

- M1 Tõukur
- M2 Kaus
- M3 Masin koos lehriga
- M4 Tigukruvi
- M5 Lukustusmutter
- P1 Pasta kujud





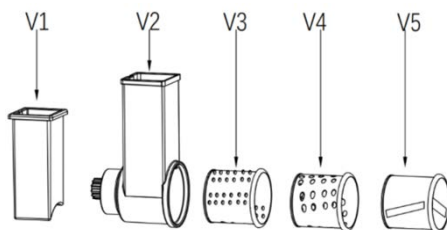
- Asetage valitud pasta vorm P1 kruvikonveierile M4. Keerake lukustuskrugi M5 masina M3 külge. **Märkus:** Vältige lukustusmutri ülepingutamist. Kinnitage kokkupandud hakklihamasin multifunktsionaalse otsiku külge. Toimige samamoodi, nagu on kirjeldatud jaotises "Hakklihamasin".
- Kinnitage M2 kauss masina leetri M3 külge.
- Ühendage köögikombaini vooluvõrguga. Valige kiiruseks 3-6.
- Sisestage eelnevalt ribadeks lõigatud tainas masina lehtrisse. Vajadusel kasutage tõukurit. Masin surub taigna soovitud kujul välja.

**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage segu masinasse surumiseks sõrmi.

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 10 minutit. Laske seadmel kahe töötsükli vahel vähemalt 30 minutit jahtuda.

## Köögiviljade riivimine ja lõikamine

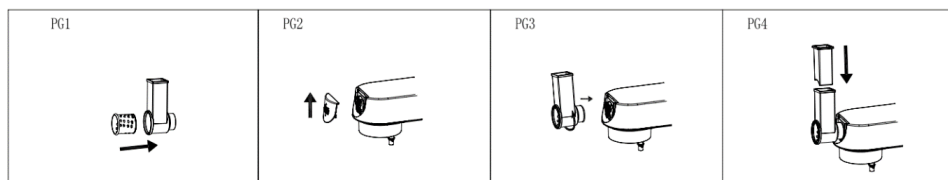
- M1 Tõukur
- V2 Riivimiseseade koos lehtriga
- V3 Peenriiv
- V4 Jämeriiv
- V5 Viilutaja



- Sisestage valitud tarvik (peen riiv V3, jäme riiv V4 või viilutaja V5) riivi V2 sisse (vt joonis PG1).
- Kinnitage kokkupandud masin multifunktsionaalse otsiku külge (vt jooniseid PG2, PG3). Toimige samamoodi, nagu on kirjeldatud jaotises "Hakklihamasin".
- Asetage hakkija väljalaskeava alla sobiv anum.
- Lõigake kartulid või muud köögiviljad riivija avaga sobivateks ühesuurusteks tükkideks.
- Ühendage mikseri vooluvõrku ja seadke kiiruseks 3-5.
- Kasutage köögiviljade masina lehtrisse surumiseks tõukurit V1 (vt joonist PG4).

**HOIATUS:** Ärge kunagi kasutage segu masinasse surumiseks sõrmi. Olge riivide käsitsemisel ettevaatlik, et ennast mitte vigastada – riivid on teravad.

**HOIATUS:** Ärge laske seadmel kunagi töötada järjest kauem kui 5 minutit. Laske seadmel kahe töötsükli vahel vähemalt 15 minutit jahtuda.



## VEAOTSING

Probleem	Põhjus	Lahendus
Köögikombain lakkab ootamatult kasutamise ajal töötamast.	Mikser võib olla liiga kaua töötanud või ümbritseva õhu temperatuur võib olla liiga kõrge, mistõttu köögikombaini mootori temperatuur on liiga kõrge. Ülekuumenemiskaitse programm ja automaatne väljalülitus on käivitunud.	Seadke kiiruseks 0, lülitage seade välja ja ühendage vooluvõrgust lahti, oodake, kuni mikser jahtub toatemperatuurini ja taaskäivitage (üldiselt on vaja lasta mikseril jahtuda olenevalt toatemperatuurist 15-30 minutit).
Köögikombain ei käivitu isegi pärast kiiruse seadistamist.	Pistik ei ole nõuetekohaselt ühendatud vooluvõrku.	Veenduge, et pistik on nõuetekohaselt ühendatud vooluvõrku.
	Voolukatkestus.	Oodake kuni elektrivarustus taastub.
	Mikseri otsik ei ole korralikult paigal.	Kontrollige, kas mikseri otsik on kindlalt paigas.
Mikseri töötamisel kostub ülemäärane müra.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suurel kiirusel töötab köögikombain valjemini kui madalal kiirusel.</li> <li>2. Segatud toiduaine kogus on liiga suur, mis koormab mikseri üle.</li> <li>3. Pinge ei ole stabiilne.</li> <li>4. Tööaeg on liiga pikk.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valige juhendis soovitatud õiged toidusegamistarvikud.</li> <li>2. Valmistage korraga vähem taigent.</li> <li>3. Kui pinge ei ole stabiilne, siis oodake enne seadme kasutamist pinge stabiliseerumist.</li> <li>4. Kui tööaeg on liiga pikk, laske koogikombainil mõnda aega jahtuda.</li> </ol>
Mikseri kiirus väheneb või on ebastabiilne.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollige, et ruumi temperatuur ei oleks liiga madal, mis põhjustab mikseris oleva määrdeaine tahkumist.</li> <li>2. Taigent segatakse liiga suure kiirusega ja liiga suures koguses, mis koormab mikseri üle.</li> <li>3. Toimub järsk pingelangus.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eemaldage kaus ja laske mikseril 5 minutit tühikäigul töötada, et vabastada mikseris määrdeaine ja taastada kiiruse stabiilsus.</li> <li>2. Vähendage segatava toidu mahtu ja laske köögikombainil normaalsel töökiirusel töötada.</li> <li>3. Kui pinge on stabiilne, proovige köögikombain taaskäivitada.</li> </ol>
Köögikombain õõtsub ja väriseb töötamise ajal.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tugijalg on lahti.</li> <li>2. Köögikombain ei ole asetatud siledale ja tasasele tööpinnale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veenduge, et tugijalad on kindlalt mikseri aluse külge kinnitatud.</li> <li>2. Paigutage köögikombain alati tasasele, tugevale ja stabiilsele aluspinnale.</li> </ol>

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Puhastage kohe pärast igakordset kasutamist. Enne koost lahtivõtmist veenduge, et kõik osad on täielikult peatunud. Ohutuks käsitlemiseks ja puhastamiseks peab seade umbes 20 minuti jahtuma.

Enne puhastamist lülitage seade välja ja ühendage seade toitevõrgust lahti.

Olge puhastamisel äärmisel ettevaatlik, lõiketerad ja riivid on väga teravad.

- Ärge kasutage lahustit, bensiooni, äädikat ega muid agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid ja jämedaid tööriistu, nagu näiteks traatkaabitsad.
- Kaitske otsese päikesevalguse ja tolmuse keskkonna eest.

## Tarvikud

Hakklihamasinasse sattunud liha saab suuremas osas eemaldada kukli või leivaviilu läbihakkimisega.

Võtke masin üksikuteks osadeks lahti, eemaldage köögikombainist visplid ja sötkumiskonks sh. plastkate.

Peske kõiki tarvikuid sooja vee ja pesuvahendiga. Loputage neid puhta sooja veega ja pühkige need kohe üle ning laske korralikult kuivada.

Riivi, lõiketerad ja sõelad soovitame katta toiduõliga, mis hoiab ära nende oksüdeerumise

**Märkus:** Ärge peske seadme mistahes osi või tarvikuid (välja arvatud roostevaba kaus) nõudepesumasinas.

## Seadme korpus

Pärast kasutamist pühkige seadme korpust niiske lapiga ning seejärel kuivatage põhjalikult kuiva lapiga.

Kaitske seadet

vee ja kõrge niiskuse eest! Do not immerse in water!

Võllile (1) tekivad masina suurel kiirusel töötamise ja hõõrdumise tõttu mustad plekid. Puhastage masin kohe pärast iga kasutamist ja hoidke võll kuivana.

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nimivõimsus: 1500 W

Roostevaba terasest kausi maht: 6,5 l

Mikseri maht: 1,5 l

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkeliid, PE kotid, plastist osad – visake plasti utiliseerimiskonteineritesse.

## TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

**Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)**

Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Väلتige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

See toode vastab EL-i elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivide nõuetele ning raskmetallide emissiooninõuetele elektri- ja elektroonikaseadmetest. Lisaks vastab see asjakohastele energiantensiivsusele ja hügieeninõuetele otsesel kokkupuutel toiduga.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis [www.ecg-electro.euveebilehel](http://www.ecg-electro.euveebilehel).

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!**

Español

**Advertencia:** Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, variaciones del voltaje, ni modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto. Para protegerse contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras usa artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

1. Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la correspondiente descarga a tierra. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
2. Nunca use el artefacto si el cable de alimentación está dañado. ¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas en un taller de reparaciones autorizado! ¡No elimine las cubiertas protectoras del artefacto, hay riesgo de descarga eléctrica!
3. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados.
4. Proteja el artefacto del contacto directo con agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica.
5. No use el artefacto al aire libre ni en un ambiente húmedo, y tampoco toque el cable de alimentación ni el artefacto con las manos mojadas. Riesgo de descarga eléctrica.
6. El artefacto no está diseñado para el uso con temporizadores ni con ningún otro sistema de control remoto. Existe riesgo de incendio si el artefacto está tapado o colocado de forma incorrecta al momento de ponerlo en funcionamiento.

7. No sumerja la base del motor ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. No enjuagar bajo agua corriente. Evite que los líquidos ingresen en la unidad con el motor.
8. Preste mucha atención cuando use el artefacto cerca de niños.
9. El artefacto no debe ser dejado desatendido durante su funcionamiento.
10. Recomendamos que no deje el artefacto con el cable de alimentación enchufado sin supervisión.
11. Apague y desenchufe el artefacto antes de realizar el mantenimiento, el montaje/desmontaje, el cambio de accesorios o cuando ya no esté en uso. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente sujetando el enchufe.
12. Siempre espere a que se detengan por completo todas las piezas antes de desmontarlo. El artefacto necesita aproximadamente 20 minutos para enfriarse y poder manipularlo y limpiarlo de forma segura.
13. No use el artefacto cerca de una fuente de calor, por ejemplo, un horno. Protéjalo de la luz solar directa.
14. No coloque el artefacto en la pared ni encima de ningún otro artefacto. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, a los lados y sobre el artefacto.
15. Siempre use el artefacto sobre una superficie pareja y estable. No coloque ningún objeto sobre el artefacto. Asegúrese de que el artefacto esté colocado al menos 10 cm del borde de la encimera de la cocina. También, observe que no estén bloqueadas las aberturas.
16. Recomendamos lavar todas las piezas que entran en contacto con el alimento antes del primer uso, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento».
17. Nunca cubra el artefacto durante el funcionamiento ni lo use cerca de materiales inflamables, por ejemplo, cortinas, etc.
18. No toque las piezas móviles.
19. Las piezas giratorias del artefacto pueden atrapar el cabello largo, la ropa suelta o los accesorios y joyería. ¡Asegúrese de que el cabello,

la ropa y los accesorios no se acerquen de forma peligrosa a las piezas giratorias!

20. ¡No encienda el artefacto sin alimentos adentro (vacío)!
21. Limpie el artefacto inmediatamente luego de cada uso. Limpie el cuerpo del artefacto únicamente con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.
22. Solo use los accesorios aconsejados por el fabricante, de lo contrario corre el riesgo de anular la garantía.
23. No supere el tiempo de funcionamiento continuo máximo del artefacto. Deje que el artefacto se enfríe lo suficiente antes de usarlo nuevamente. **Nota:** consulte el manual a continuación, dado que estos tiempos son diferentes para cada accesorio.
24. Use este artefacto solo de acuerdo con las instrucciones en este manual.
25. Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico. También está diseñado para uso en áreas de cocina para empleados, negocios, oficinas y otros ambientes laborales. Además, se emplea en hoteles, moteles, albergues y residencias. No está diseñado para uso comercial.
26. El fabricante no es responsable por ningún daño causado por el uso inapropiado de este artefacto.
27. Use siempre solo una función del artefacto. Nunca ponga en funcionamiento más funciones al mismo tiempo.
28. Este artefacto no debe ser usado por niños. Conserve el artefacto y su fuente de alimentación fuera del alcance de los niños. Este artefacto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o por personas que tengan experiencia y conocimientos limitados si se las supervisa adecuadamente o se les enseña acerca del uso seguro del artefacto y comprenden cuáles son los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto.
29. **Riesgo de daño a la propiedad:** El artefacto solo puede ser usado si se lo arma por completo y de manera apropiada.

30. Apague y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios que se mueven durante el uso.
31. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo. Use un paño húmedo para la limpieza y el mantenimiento. No use agentes químicos. Preste especial atención a las superficies que entran en contacto directo con el alimento cuando lo limpia.
32. Preste especial atención cuando manipule las cuchillas, en especial, cuando las retire del recipiente y durante la limpieza.

**Do not immerse in water! – ¡No sumergir en agua!**

**PELIGRO PARA LOS NIÑOS:** Los niños no deben jugar con el material de empaque. No permita que los niños jueguen con las bolsas plásticas. Riesgo de sofocación.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LOS ACCESORIOS

1. Coloque los accesorios exactamente según las instrucciones del manual; ¡No se permite ninguna otra combinación de montaje de la máquina para su correcto funcionamiento!
2. Solamente ajuste y retire los accesorios montados en la máquina cuando el artefacto esté apagado y desenchufado.
3. Nunca use el accesorio si no funciona apropiadamente, si se ha caído al piso y se dañó. En esos casos, lleve la máquina a un centro de reparaciones para que controlen la seguridad y que está funcionando bien.
4. ¡Nunca coloque los accesorios en la unidad del motor!
5. Preste mucha atención cuando manipule las cuchillas y ralladores para cortar y mezclar (en especial durante la limpieza); las cuchillas y los ralladores son muy filosos y pueden causar lesiones.

### Amasador y batidor

Este accesorio está pensado para amasar masa leudada o vertida y alimentos para batir.

- Debido al tamaño del bol de trabajo, tenga en cuenta que el artefacto no puede batir ni amasar cantidades muy pequeñas de ingredientes. Para obtener resultados óptimos, elija ingredientes con un peso total de al menos 300 g. De igual forma, el peso máximo de todos los ingredientes no debe superar 1,5 kg.
- En ningún caso debe insertar un objeto cuando el batidor o el amasador está en funcionamiento. Primero, apague el artefacto y luego, puede retirar el alimento restante en el gancho para amasar o en el batidor con una espátula. Siempre use la tapa.
- Apague y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios que se mueven durante el uso.
- Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo. Use un paño húmedo para la limpieza y el mantenimiento. No use agentes químicos.

### Licudora

Use estos accesorios únicamente para procesar alimentos (batidos, bebidas, cubos de hielo, salsas, sopas, crema de avena para niños, etc.). También se puede usar para triturar hielo.

- La temperatura máxima de los alimentos procesados es 80 °C. No utilice alimentos en ebullición. Siempre coloque el componente líquido en el mezclador.
- La cantidad máxima de todos los ingredientes crudos no debe superar 1,5 l.
- Nunca use el mezclador si el bol del mezclador está dañado o la unidad de la cuchilla está suelta o dañada.

- Solo use la licuadora con la tapa adjunta. Si el recipiente gira cuando el motor está funcionando, apague la licuadora de inmediato y ajuste el recipiente al cuerpo de la licuadora.
- Apague y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios que se mueven durante el uso.
- No trate de empujar el contacto ubicado en el cabezal multifunción con la mano.
- Preste especial atención cuando manipule las cuchillas, en especial, cuando las retire del recipiente y durante la limpieza.
- No coloque el recipiente lleno con alimentos o líquidos en el congelador. El congelamiento de los contenidos podría dañar el recipiente y la unidad de la cuchilla.
- Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo. Use un paño húmedo para la limpieza y el mantenimiento. No use agentes químicos.

### Máquina para picar carne

Estos accesorios están diseñados para procesar carne sin hueso, tendones ni grasa. No intente picar huesos, semillas de amapola, nueces ni otros objetos duros. Nunca pique carne congelada.

- Preste mucha atención cuando manipule las cuchillas de corte (en especial cuando las retira y las limpia); las cuchillas son muy filosas y pueden causar lesiones.
- Apague y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios que se mueven durante el uso.
- Apriete el aro de seguridad de la máquina con cuidado antes de ponerla en funcionamiento. ¡Nunca apriete la tuerca en exceso!
- ¡Nunca use los dedos, utensilios de cocina ni otros objetos para embutir alimentos en la picadora! Use solo el apisonador proporcionado con los accesorios. Emplee una fuerza razonable. La presión excesiva podría dañar el artefacto.
- Pique la carne sin los tendones ni los huesos y córtela en trozos de aproximadamente 2,5 cm de tamaño.
- Si la picadora se atasca, apague el artefacto de inmediato y desconéctelo de la red eléctrica. Solo entonces desmóntela y límpiela.
- Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo. Use un paño húmedo para la limpieza y el mantenimiento. No use agentes químicos.

### Rallador

Este accesorio está diseñado para rebanar y rallar frutas, vegetales, nueces, chocolate y quesos duros. No es adecuado para rebanar productos demasiado duros (como nuez moscada, granos de café o cereales en granos).

- Preste mucha atención cuando manipule los ralladores (en especial cuando los retira y los limpia); los ralladores son muy filosos y pueden causar lesiones.
- ¡Nunca use los dedos, utensilios de cocina ni otros objetos para empujar alimentos en el rallador! Use solo el apisonador proporcionado con los accesorios. Emplee una fuerza razonable. La presión excesiva podría dañar el artefacto.
- Si se atascan residuos de alimentos en el rallador, apague el artefacto de inmediato y desconéctelo de la red eléctrica. Solo entonces desmóntelo y límpielo.
- Apague y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios que se mueven durante el uso.
- Use un paño húmedo para la limpieza y el mantenimiento. No use agentes químicos.

## MONTAJE DEL ROBOT DE COCINA

- Limpie todos los accesorios con agua tibia y detergente, enjuague y seque bien antes del primer uso. No sumerja el cuerpo del robot en agua. Límpielo con un paño húmedo. No use agentes de limpieza abrasivos ni agresivos para limpiar.
- Coloque el robot sobre una mesa plana, limpia y seca de modo que tenga suficiente espacio a su alrededor.
- Gire la palanca de desbloqueo de cabezal multifunción 2 hacia la derecha (vea la figura 1) y, al mismo tiempo, levante el cabezal multifunción (12) con la otra mano hasta escuchar un clic. Ahora el cabezal está trabado en la posición superior (vea la figura 2).

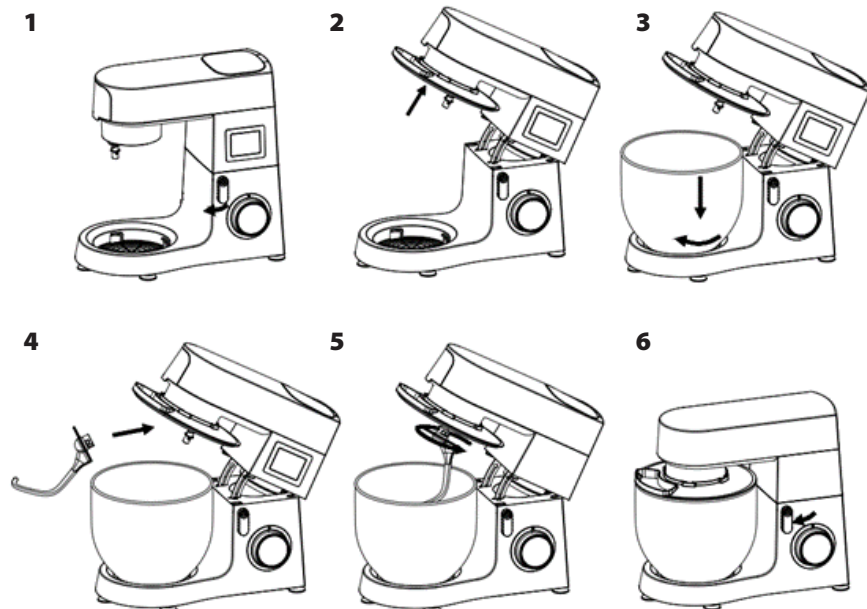


- Coloque un bol de acero inoxidable 4 con ingredientes sobre la base del artefacto 13 y asegúrelo en el lugar con un giro hacia la derecha (vea la figura 3).
- Asegúrese de que la cantidad total de ingredientes no supere 1,5 kg.
- Inserte la tapa del bol (8) primero sobre el cabezal multifunción y luego, los accesorios necesarios (5, 6, 7) sobre el eje del cabezal (1). Suba el accesorio y luego gírelo un cuarto de giro hacia la izquierda hasta trabarlo (figuras 4 y 5).
- Presione la palanca de desbloqueo del cabezal multifunción (2) al tiempo que baja el cabezal multifunción (12) a una posición horizontal. El cabezal debe hacer «clic» en la base.
- Coloque el enchufe en el tomacorriente y el visor se iluminará.
- Seleccione la hora en el visor. Seleccione la velocidad con la perilla giratoria. Una vez que haya transcurrido el tiempo configurado, el robo de cocina se apagará automáticamente. Gire el mezclador a la posición «0» con la perilla giratoria. Para obtener más información acerca de los controles, consulte el capítulo «DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL Y DEL VISOR».
- Gire la palanca de desbloqueo de cabezal multifunción (2) y levante el cabezal (12). Gire el bol hacia la izquierda, retírelo y retire la masa terminada.

**Nota:** Cuando el cabezal está inclinado, el visor del panel de control se apaga. Se ilumina nuevamente cuando el cabezal se reclina.

**Nota:** No se pueden usar dos accesorios al mismo tiempo (por ejemplo, batidor con una picadora, etc.).

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 15 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.



## Selección de los accesorios

Uso	Imagen	Velocidad	Tiempo (mín.)	Cantidad máxima	Instrucciones
Gancho para amasar		1-3	3-5	1000 g de harina y 538 g de agua	1ra. Velocidad durante 30 seg., 2da. Velocidad durante 30 seg. y luego 3ra. Velocidad durante 2 a 4 minutos para amasar.
Batidor para mezclar		2-4	3-10	660 g de harina y 840 g de agua	2da. velocidad durante 20 seg., 4ta. velocidad al menos 2 minutos y 40 seg.
Batidora		5-6	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	5ta/6ta. velocidad al menos 3 minutos.

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL Y DEL VISOR

### Encendido y apagado del robot de cocina

1. Cuando la mezcladora se conecta a la fuente de alimentación, se ilumina el visor y la mezcladora entra en modo de espera.
2. Si permanece en modo de espera (standby) sin acción durante 3 minutos, el visor se apaga y la mezcladora entra en modo de hibernación.
3. Si gira la perilla de control (3) en el modo de hibernación, se ilumina nuevamente el visor y la mezcladora entrará en modo de espera.



### Visor de velocidad:

Use la perilla giratoria para seleccionar la velocidad (programa). El visor muestra lo siguiente:

Velocidad 01-02: Se ilumina el LED «amasando» (kneading).

Velocidad 03-04: Se ilumina el LED «mezclando» (mixing).

Velocidad 05-06: Se ilumina el LED «batiendo» (whisking)

Velocidad P: Se ilumina el símbolo LED «Pulsar» (pulse)

Posición 0: Alimentación apagada

### Función de configuración del temporizador:

Toque el ícono del reloj y use los botones -/+ para configurar el tiempo de funcionamiento deseado. Luego, use el botón de configuración de velocidad (3) para seleccionar el nivel de velocidad deseado (entre 1 y 6). Aparecerá la velocidad configurada en el visor y la mezcladora se pondrá en funcionamiento. Cuando termina el tiempo configurado del temporizador, el robot se detiene automáticamente.

El programa se puede detener en cualquier momento al girar la perilla a la posición «0».

## Uso de la mezcladora y consejos

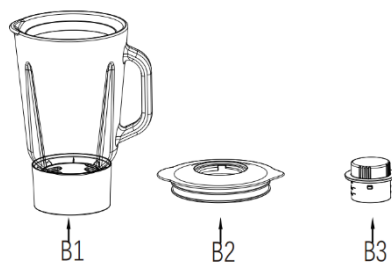
La mezcladora se puede usar para mezclar diferentes tipos de alimentos. Con este accesorio, puede preparar sopas, salsas, batidos de leche, comida para bebés, vegetales, bebidas, postres, purés, etc. Los alimentos sólidos se deberán cortar en trozos pequeños.

### Advertencia:

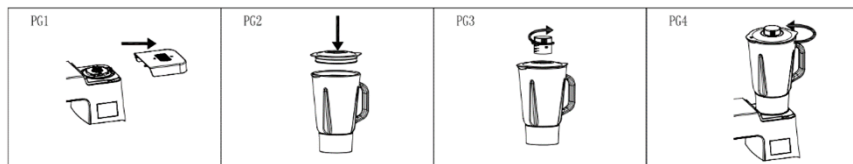
- Primero, monte la mezcladora y asíéntela adecuadamente en el cabezal multifunción. Asegúrese de que la tapa esté encastrada correctamente. Solo entonces conecte la mezcladora a la red eléctrica y ponga en funcionamiento el programa.
- Si tiene que retirar el bol de la mezcladora del brazo, primero apáguela y espere hasta que se detenga la unidad de la cuchilla, y desconecte el artefacto de la red eléctrica.
- No retire la tapa mientras la licuadora está funcionando.
- Use el orificio de llenado en la tapa para agregar los ingredientes.
- Recomendamos configurar la velocidad entre 4 y 6 (o P-pulsar).
- No agregue alimentos calientes por encima de 80° C a la mezcladora.
- El volumen máximo de líquidos en la mezcladora es 1,5 l.
- **ADVERTENCIA: No retire la jarra ni la tapa de la mezcladora durante el funcionamiento.**
- **ADVERTENCIA: No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 3 minutos.** Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 6 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente. El tiempo de funcionamiento total no debe superar los 15 minutos.

### Montaje de la mezcladora:

1. Retire la tapa de la mezcladora 10 del cabezal multifunción (vea la figura PG1).
2. Montaje de la mezcladora. Coloque la tapa B2 y el tapón de llenado B3 sobre el recipiente (vea las figuras PG2, PG3).
3. Coloque la mezcladora en el cabezal multifunción y asegúrela en el artefacto al girar el recipiente hacia la izquierda (vea la figura PG4).

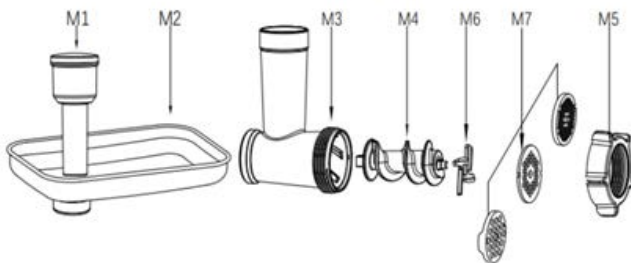


- B1 Bol mezclador  
B2 Tapa  
B3 Tapón de llenado



## Máquina para picar carne

- M1 Apisonador
- M2 Bol para carne
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- M6 Cuchilla
- M7 Disco para picar



- Para instalar la máquina para picar carne, primero coloque la cuchilla M6 en el eje helicoidal M4 e insértelo en la máquina M3. Inserte el disco para picar M7 (según necesite picado grueso, mediano o fino). Asegúrese de que las ranuras del disco para picar encastran de forma correcta en las ranuras de la máquina y apriete todo con la tuerca de seguridad M5 (vea la figura PG1).

**Nota:** No apriete demasiado la tuerca de seguridad. Asegúrese de que la cuchillas de corte esté orientada correctamente (borde afilado y plano hacia el disco para picar: hacia adelante). Si lo coloca de forma incorrecta, no picará la carne.

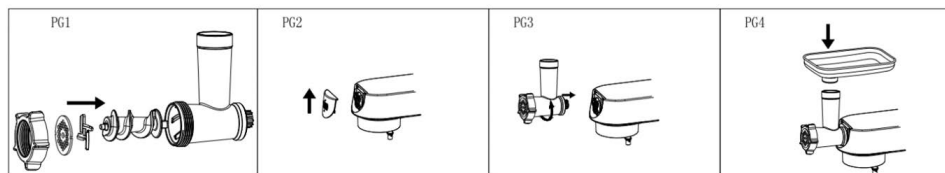
- Retire la tapa de la máquina 9 del cabezal multifunción (vea la figura PG2).
- Inserte la máquina en el cabezal multifunción en un ángulo de 45° aproximadamente y asegúrelo en la posición correcta al girarlo hacia la izquierda (vea la figura PG3).

**Nota: El paso de colocar la máquina al cabezal multifunción es el mismo para instalar la máquina con otros accesorios (salchichas, kebbe, golosinas, pasta) y para el rallador.**

- Coloque el bol para carne M2 en el embudo M3. Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la picadora.
- Conecte el robot a la red eléctrica. **Seleccione la velocidad 3** en la perilla giratoria. Inserte la carne sin tendones ni huesos y cortada en trozos de 2,5 cm aproximadamente.
- Coloque la carne en el bol de la picadora. Use el apisonador M1 para empujar con suavidad la carne en el embudo de la picadora. (Pique la carne dos veces para bistec tártaro).
- Después de usar, apague la mezcladora colocando la perilla giratoria en la posición «0» y desconéctela de la red eléctrica.

**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para empujar la mezcla en la máquina.

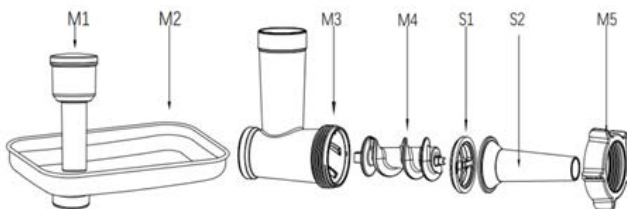
**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 5 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 15 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.



## USO DE OTROS SUPLEMENTOS

### Accesorio para salchichas

- M1 Apisonador
- M2 Bol para carne
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- S1 Placa de tamiz cortador
- S2 Accesorio para salchichas



Coloque la placa de tamiz cortador S1 y el accesorio para salchichas S2 en el eje helicoidal M4. Apriete la traba M5 a M3. **Nota:** No apriete demasiado la tuerca de seguridad. Coloque la máquina montada en el cabezal multifunción. Continúe de la misma manera que se describe en la sección «Máquina para picar carne».

- Coloque el bol para carne M2 en el embudo M3.
- Humedezca la envoltura para salchicha en agua tibia durante 10 minutos. Luego, enrosque la envoltura humedecida en el accesorio para llenar salchichas S2 y ciérrela con un nudo.
- Conecte la mezcladora a la red eléctrica y configure la velocidad entre 3 y 6.
- Prepare una mezcla de carne molida y especias en un bol M2. Con el apisonador M1, empújela suavemente en el embudo de la máquina y al mismo tiempo, sostenga la envoltura llena en la abertura de salida.
- Si la envoltura se adhiere al accesorio, humedézcala con agua nuevamente. Recomendación: Es preferible dejar que las salchichas se sequen un momento.

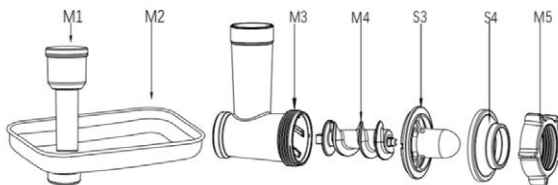
**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para empujar la mezcla en la máquina.

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 5 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 15 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.

### Preparación del kibbe

El kibbe es un plato tradicional de Medio Oriente preparado principalmente con cordero molido y bulgur, a partir de los cuales se forman bollos rellenos. Puede llenar el rollo creado por la picadora con carne molida, cerrarlo y fritarlo.

- M1 Apisonador
- M2 Bol para carne
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- S3 Accesorio para kebbe
- S4 Suplemento de accesorio para kebbe



Coloque el accesorio para kebbe con el suplemento (S3, S4) en el eje helicoidal M4. Apriete la traba M5 a M3. **Nota:** No apriete demasiado la tuerca de seguridad. Coloque la máquina montada en el cabezal multifunción. Continúe de la misma manera que se describe en la sección «Máquina para picar carne».

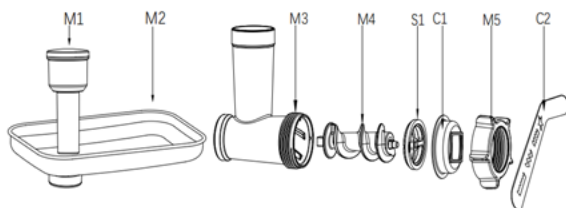
- Coloque el bol M2 en el embudo de la máquina M3.
- Enchufe a la red eléctrica. Seleccione la velocidad entre 3 y 6.
- Llene el rollo vacío de la mezcla con carne molida y divida según sea necesario.

**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para empujar la mezcla en la máquina.

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 5 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 15 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.

## Producción de galletas

- M1 Apisonador
- M2 Bol
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- S1 Placa de tamiz cortador
- C1 Accesorio para golosinas
- C2 Cortador de galletas



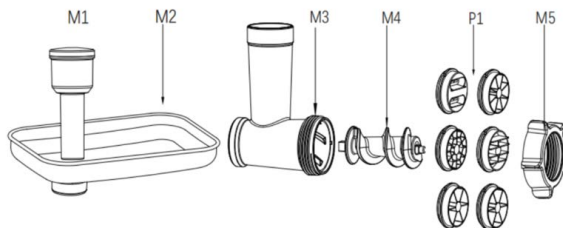
- Coloque la placa de tamiz cortador S1 y el accesorio para galletas C1 en el eje helicoidal M4. Apriete la traba M5 a M3. **Nota:** No apriete demasiado la tuerca de seguridad. Coloque la plantilla C2 para galletas. Coloque la máquina montada en el cabezal multifunción. Continúe de la misma manera que se describe en la sección «Máquina para picar carne».
- Coloque el bol M2.
- Conecte el robot a la red eléctrica. Seleccione la velocidad entre 3 y 6.
- Coloque la masa, cortada previamente en tiras, en el embudo de la máquina. Use el apisonador si fuera necesario. La máquina expulsará la masa con la forma deseada. Puede cambiar la forma de las galletas al mover el cortador.

**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para apisonar la masa en la máquina.

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 10 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.

## Preparación de la pasta

- M1 Apisonador
- M2 Bol
- M3 Máquina con embudo
- M4 Eje helicoidal
- M5 Tuerca de seguridad
- P1 Formas para pasta



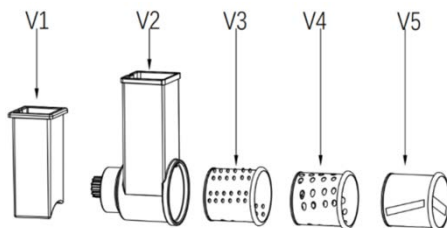
- Coloque la plantilla seleccionada para pasta P1 en el eje helicoidal M4. Apriete la traba M5 a M3. **Nota:** No apriete demasiado la tuerca de seguridad. Coloque la máquina montada en el cabezal multifunción. Continúe de la misma manera que se describe en la sección «Máquina para picar carne».
- Coloque el bol M2 en el embudo de la máquina M3.
- Conecte el robot a la red eléctrica. Seleccione la velocidad entre 3 y 6.
- Coloque la masa, cortada previamente en tiras, en el embudo de la máquina. Use el apisonador si fuera necesario. La máquina expulsará la pasta con la forma deseada.

**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para empujar la mezcla en la máquina.

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 10 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 30 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.

## Rallar y cortar vegetales

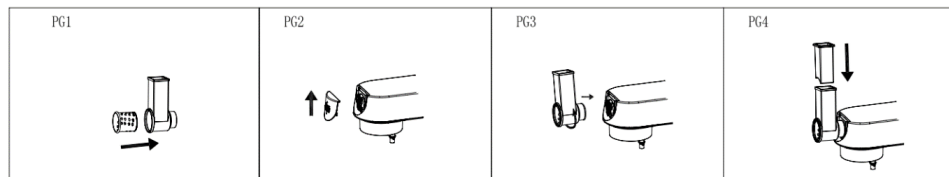
- V1 Apisonador
- V2 Máquina de rallador con embudo
- V3 Rallador fino
- V4 Rallador grueso
- V5 Rebanador



- Coloque el accesorio seleccionado (rallador fino V3, rallador grueso V4 o rallador rebanador V5 en el rallador V2 (vea la figura PG1).
- Coloque la máquina montada en el cabezal multifunción (vea las figuras PG2, PG3). Continúe de la misma manera que se describe en la sección «Máquina para picar carne».
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la picadora.
- Corte las papas u otros vegetales en trozos de igual tamaño que el conducto del rallador.
- Conecte la mezcladora a la red eléctrica y configure la velocidad entre 3 y 5.
- Use el apisonador V1 para empujar los vegetales en el embudo de la máquina (vea la figura PG4).

**ADVERTENCIA:** Nunca use los dedos para empujar la mezcla en la máquina. Tenga cuidado de no lastimarse cuando manipula los ralladores ya que son filosos.

**ADVERTENCIA:** No permita que el artefacto funcione de manera continua durante más de 5 minutos. Permita que el artefacto se enfríe durante al menos 15 minutos antes de ponerlo en funcionamiento nuevamente.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El robot se detiene de pronto durante el uso.	La mezcladora puede funcionar durante mucho tiempo o la temperatura ambiente puede ser muy alta, lo que resulta en un aumento excesivo de la temperatura del motor de la mezcladora. Se inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y apagado automático.	Configure la velocidad en 0, desconecte la fuente de alimentación, espere hasta que la mezcladora se enfríe a temperatura ambiente y vuelva a comenzar (en general, se necesitan entre 15 y 30 minutos para que se enfríe, según la temperatura ambiente).

Problema	Causa	Solución
El robot no funciona incluso después de configurar la velocidad.	El enchufe no está colocado en forma apropiada en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe esté colocado con firmeza en el tomacorriente.
	Corte de alimentación.	Espere hasta que la electricidad vuelva a funcionar.
	El cabezal de la mezcladora no está bien colocado.	Asegúrese de que el cabezal de la mezcladora esté asentado con firmeza.
Ruido excesivo cuando la mezcladora está funcionando.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando el robot esté en un nivel de alta velocidad producirá más sonido que en un nivel de baja velocidad.</li> <li>2. La cantidad de alimento mezclado es muy grande, lo que hace que se sobrecargue la mezcladora.</li> <li>3. El voltaje es inestable.</li> <li>4. El tiempo de funcionamiento es muy prolongado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elija los accesorios correctos para mezclar alimentos según se recomienda en el manual.</li> <li>2. Prepare menos masa por vez.</li> <li>3. Si el voltaje es inestable, espere hasta que se estabilice antes de usar.</li> <li>4. Si el tiempo de funcionamiento es muy prolongado, deje que el robot se enfríe un momento.</li> </ol>
La velocidad de la mezcladora está disminuyendo o es inestable.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controle que la temperatura ambiente no sea demasiado baja, ya que esto hace que el lubricante en la mezcladora se solidifique.</li> <li>2. La masa se mezcla con demasiada energía y la cantidad es muy grande, lo que hace que se sobrecargue la mezcladora.</li> <li>3. Hay una caída brusca del voltaje.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retire el bol y deje la mezcladora sin funcionar durante 5 minutos para que se ablande el lubricante y reanude la estabilidad de la velocidad.</li> <li>2. Reduzca el volumen de la mezcla y deje que el robot funcione según la velocidad normal de funcionamiento.</li> <li>3. Cuando el voltaje esté estabilizado, vuelva a comenzar.</li> </ol>
El robot se balancea y agita durante el funcionamiento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los pies de la base están flojos.</li> <li>2. El robot no está colocado sobre una mesa de trabajo plana y nivelada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegúrese de que los pies estén bien colocados a la base de la mezcladora.</li> <li>2. Siempre coloque el robot sobre una superficie plana y nivelada.</li> </ol>

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie de inmediato luego de cada uso. Siempre espere a que se detengan por completo todas las piezas antes de desmontarlo. El artefacto necesita aproximadamente 20 minutos para enfriarse y poder manipularlo y limpiarlo de forma segura.

Antes de limpiar el artefacto, apáguelo primero y desenchúfelo.

Preste especial atención cuando limpie las cuchillas y los ralladores ya que son muy filosos.

- No use disolvente, nafta, vinagre ni otro limpiador abrasivo o agresivo, y tampoco use herramientas afiladas y ásperas como espátulas de alambre.
- Protéjalo de la luz solar directa y de los ambientes húmedos y con polvo.



## Accesorios

Limpie un poco la carne atrapada en la picadora moliendo un pan o una rebanada de pan.

Desmonte todas las piezas de las máquinas en piezas individuales, retire los batidores, el gancho para amasar y la cubierta de plástico del robot.

Lave los accesorios en agua caliente y detergente. Enjuáguelos con agua tibia limpia, límpielos inmediatamente y déjelos secar adecuadamente.

Recomendamos cubrir el interior de la picadora, las cuchillas y los tamices con aceite comestible, que impiden la oxidación

**Nota:** No lave ninguna pieza ni accesorio de este artefacto (excepto el bol de acero inoxidable) en el lavavajillas.

## Cuerpo del artefacto

Luego de usarlo, limpie el cuerpo del artefacto con un paño húmedo y luego séquelo con un paño seco.

¡Proteja el artefacto

del agua y del exceso de humedad! No lo sumerja en agua.

El eje (1) forma leves marcas negras cuando la máquina está funcionando debido a las altas velocidades de rotación y fricción. Límpielo de inmediato después de cada uso y conserve la pieza seca.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje nominal:	220–240 V~ 50–60 Hz
Potencia de entrada nominal:	1500 W
Volumen del bol de acero inoxidable:	6,5 l
Volumen de la mezcladora:	1,5 l

## USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregue a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

## ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

**Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)**

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto. El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de las directivas de UE sobre la compatibilidad electromagnética y la seguridad eléctrica y el tema de metales pesados en equipos eléctricos y electrónicos. Además, cumple con los requisitos de energía pertinentes para contacto directo con los alimentos.



El manual de funcionamiento está disponible en Internet en [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Nos reservamos la posibilidad de realizar cambios en el texto y en los parámetros técnicos.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !**

**Avertissement :** les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil. Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base devraient toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique ČSN en vigueur.
2. N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !
3. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants.
4. Protégez l'appareil de tout contact direct avec de l'eau et autres liquides pour éviter le risque d'électrocution.
5. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et dans un environnement humide, ne touchez pas le câble d'alimentation ou l'appareil avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
6. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des minuteurs ou autres systèmes de commande à distance. Il existe un danger d'incendie si l'appareil est recouvert ou mal placé lors de la mise en marche.

7. Ne plongez jamais la base avec le moteur ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne rincez pas à l'eau courante. Empêchez la pénétration de liquides dans l'unité avec moteur.
8. Faites particulièrement attention si vous utilisez l'appareil à proximité des enfants.
9. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
10. Nous recommandons de ne pas laisser l'appareil sans surveillance avec le câble d'alimentation branché.
11. Avant l'entretien, le montage/démontage, un remplacement d'accessoire, ou en cas de non-utilisation prolongée, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
12. Avant le démontage, arrêtez toujours l'arrêt complet de l'ensemble des éléments. Pour une manipulation et un nettoyage sûr, l'appareil nécessite environ 20 min de refroidissement.
13. N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur, comme un four, etc. Protégez-le des rayons directs du soleil.
14. Ne placez pas l'appareil sur un mur ou sur d'autres appareils. Laissez environ 10 cm d'espace libre sur la face arrière et latérale et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
15. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Ne posez aucun objet sur l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit placé à au moins 10 cm du bord du plan de travail. Vérifiez qu'aucun orifice n'est obstrué.
16. Avant la première utilisation, nous recommandons de rincer tous les composants entrant en contact avec la nourriture, voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».
17. Ne recouvrez en aucun cas l'appareil en cours de fonctionnement et ne l'utilisez pas à proximité de matériaux inflammables, comme les rideaux, etc.
18. Ne touchez pas les parties mobiles !

19. Les cheveux longs, les vêtements amples ou les bijoux peuvent être happés par les éléments rotatifs de l'appareil. Veillez à ce que vos cheveux, vêtements et accessoires ne se retrouvent pas à une distance dangereuse des parties rotatives !
20. Ne mettez pas l'appareil en marche sans aliments (à vide) !
21. Nettoyez immédiatement l'appareil après chaque utilisation. Essuyez le corps de l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau.
22. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant ; le non-respect de cette consigne risque d'entraîner l'annulation de la garantie.
23. Ne dépassez pas la durée de fonctionnement maximale. Laissez-le suffisamment refroidir avant de le réutiliser. **Note** : les durées sont différentes pour chaque accessoire, voir informations ci-après.
24. Utilisez l'appareil uniquement en respectant les instructions figurant dans le présent mode d'emploi.
25. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il est aussi destiné aux employés des cuisines, aux magasins, aux bureaux et autres structures de travail. Ceci inclut les hôtels, les motels, les centres d'hébergement et les résidences. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
26. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil.
27. Utilisez toujours une seule fonction à la fois. N'activez jamais plusieurs fonctions simultanément.
28. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

29. **Risque de dommages matériels** : L'appareil ne peut être utilisé que s'il est correctement et complètement assemblé.
30. Avant un remplacement d'accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.
31. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir. Effectuez l'entretien et le nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances et de nettoyants chimiques. Faites particulièrement attention lors du nettoyage des surfaces entrant en contact direct avec les aliments.
32. Il est nécessaire de faire particulièrement attention lors de la manipulation des lames de hachage, en particulier lors de leur retrait du récipient et du nettoyage.

**Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !**

**DANGER POUR LES ENFANTS** : Les enfants ne doivent pas jouer avec les matériaux d'emballage. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'étouffement.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LES ACCESSOIRES

1. Assemblez les accessoires exactement selon les instructions du manuel, toute autre association est inadmissible !
2. Fixez l'accessoire assemblé et retirez-le uniquement lorsque l'appareil est éteint et débranché du secteur.
3. N'utilisez jamais un accessoire s'il ne fonctionne pas correctement, est tombé et a été endommagé. Dans un tel cas, confiez l'accessoire à un centre de maintenance.
4. N'assemblez jamais les accessoires sur l'unité motrice !
5. Lors de la manipulation des lames de hachage et de mixage, et des râpes (surtout lors du nettoyage), faites preuve d'une prudence accrue, les lames et les râpes sont très coupantes et peuvent causer des blessures.

### Pétrisseur et fouet

Cet accessoire est destiné au pétrissage de la pâte levée ou liquide, et au fouettage des aliments.

- Au vu de la taille du bol de travail, il est clair que l'appareil n'est pas en mesure de battre/pétrir une très petite quantité d'ingrédients. Pour un résultat optimal, utilisez au moins 300 g d'ingrédients. Le poids total ne doit pas non plus dépasser 1,5 kg.
- Si le fouet/pétrisseur est en marche, n'y insérez aucun objet. Arrêtez d'abord l'appareil, puis retirez les aliments collés au crochet de pétrissage ou au fouet avec la spatule. Utilisez toujours le couvercle.
- Avant un remplacement d'accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir. Effectuez l'entretien et le nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances et de nettoyants chimiques.

### Mixeur

Utilisez cet accessoire uniquement pour traiter des aliments (smoothies, cocktails, glaçons, sauces, soupes, purées pour enfant, etc.). Peut être utilisé pour faire de la glace pilée.

- La température maximale autorisée pour les aliments traités est de 80 °C. N'utilisez pas pour des aliments brûlants ! Mettez toujours un ingrédient liquide dans le mixeur.
- La quantité totale d'aliments ne doit pas dépasser 1,5 l.
- Si le récipient du mixeur est endommagé ou que l'unité de lames est endommagée ou desserrée, n'utilisez en aucun cas le mixeur.
- Utilisez le mixeur uniquement avec le couvercle en place. Si le récipient tourne lorsque le moteur est en marche, arrêtez immédiatement le mixeur et serrez le récipient sur le corps du mixeur.
- Avant un remplacement d'accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- N'essayez pas de presser avec la main le contact situé dans la tête multifonctions.
- Il est nécessaire de faire particulièrement attention lors de la manipulation des lames de hachage, en particulier lors de leur retrait du récipient et du nettoyage.
- Ne mettez pas au congélateur le récipient du mixeur rempli d'aliments ou de liquides. La congélation du contenu risquerait d'endommager le récipient et l'unité de lames.
- Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir. Effectuez l'entretien et le nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances et de nettoyants chimiques.

## Moulin à viande

Cet accessoire est destiné à traiter la viande sans os, tendons ni graisse. N'essayez pas de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs. Ne hachez jamais de viande congelée.

- Lors de la manipulation des lames de hachage, en particulier lors de leur retrait et lors du nettoyage, faites preuve d'une prudence accrue, les lames sont très coupantes et peuvent causer des blessures.
- Avant un remplacement d'accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Avant la mise en marche, serrez l'écrou de sécurité de l'appareil. Ne serrez jamais l'écrou en force !
- Pour tasser les aliments dans le moulin, n'utilisez pas les doigts, des accessoires de cuisine ou d'autres objets ! Utilisez uniquement le pilon fourni avec les accessoires. N'utilisez pas de force excessive. Une pression excessive risque d'endommager l'appareil.
- Hachez de la viande débarrassée des tendons et des os, découpez-la d'abord en cubes d'environ 2,5 cm.
- En cas de blocage du moulin, arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez-le du secteur. Démontez et nettoyez le moulin seulement après.
- Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir. Effectuez l'entretien et le nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances et de nettoyants chimiques.

## Râpe

Cet accessoire est destiné à couper et éplucher les fruits, légumes, noix, chocolats et fromages durs. Cet appareil n'est pas adapté pour couper les produits extrêmement durs (comme les noix de muscade, grains de café ou céréales).

- Lors de la manipulation des râpes, en particulier lors de leur retrait et lors du nettoyage, faites preuve d'une prudence accrue, les râpes sont très coupantes et peuvent causer des blessures.
- Pour tasser les aliments dans la râpe, n'utilisez pas les doigts, des accessoires de cuisine ou d'autres objets ! Utilisez uniquement le pilon fourni avec les accessoires. N'utilisez pas de force excessive. Une pression excessive risque d'endommager l'appareil.
- Si des restes d'aliments se coincent dans la râpe, arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez-le du secteur. Démontez et nettoyez la râpe seulement après.
- Avant un remplacement d'accessoire mobile, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Effectuez l'entretien et le nettoyage avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances et de nettoyants chimiques.

## ASSEMBLAGE DU ROBOT

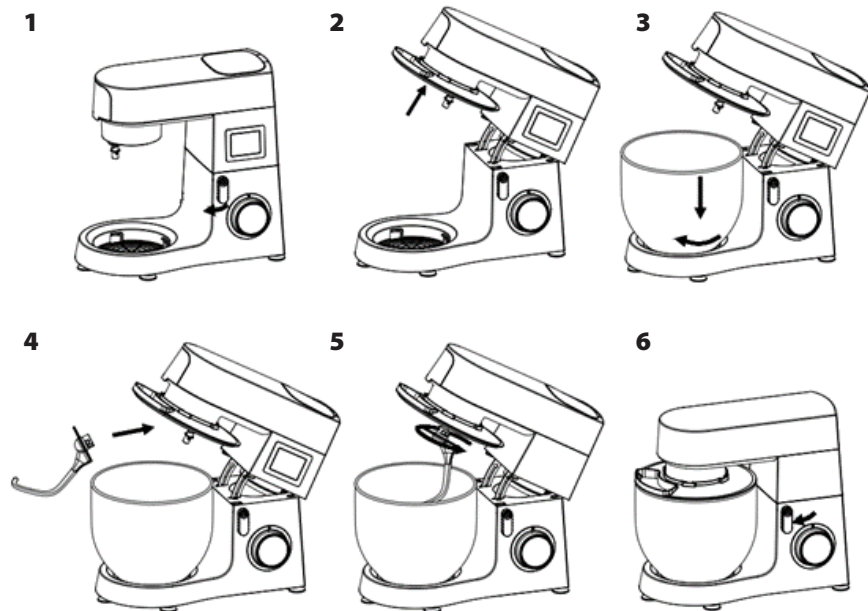
- Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau tiède et au produit-vaisselle, rincez et faites sécher complètement. Ne plongez pas le corps du robot dans l'eau. Essayez avec un chiffon humide. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou agressif.
- Placez le robot sur une table plane, propre et sèche, avec un espace suffisant aux alentours.

- Tournez le levier de déverrouillage de la tête multifonctions 2 dans le sens des aiguilles d'une montre (voir figure 1) et, de l'autre main, soulevez la tête multifonctions (12) jusqu'à entendre un déclic. La tête est maintenant verrouillée en position supérieure (voir figure 2).
- Placez sur la base de l'appareil 13 le bol en inox 4 avec les ingrédients et bloquez-le sur place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir figure 3).
- Veillez à ce que la quantité totale d'aliments ne dépasse pas 1,5 kg.
- Placez d'abord sur la tête multifonctions le cache du bol (8) et ensuite les accessoires requis (5, 6, 7) sur l'arbre de la tête (1). Pressez l'accessoire vers le haut, puis tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre dans la position de verrouillage (figures 4 et 5).
- Pressez le levier de déverrouillage de la tête multifonctions (2) et, en même temps, rabattez la tête multifonctions (12) en position horizontale. La tête doit « s'encliquer » dans la base.
- Branchez la fiche dans la prise, l'écran s'allume.
- Sélectionnez le temps sur l'écran. Tournez la molette pour régler la vitesse. Une fois le temps réglé écoulé, le robot s'arrête automatiquement. Arrêtez le robot en mettant la molette en position « 0 ». Vous trouverez plus d'informations sur la commande dans le chapitre « DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE ET DE L'ÉCRAN ».
- Tournez le levier de déverrouillage de la tête multifonctions (2) et soulevez la tête (12). Tournez le bol contre le sens des aiguilles d'une montre, retirez la pâte prête.




**Note :** L'écran du panneau de commande s'éteint lors du retrait de la tête. Il se rallume lorsque la tête est mise en place.

**Note :** Il est impossible d'utiliser deux accessoires simultanément (par exemple les fouets avec le moulin, etc.).

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 15 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.



## Sélection des accessoires

Utilisation	Figure	Niveau de vitesse	Temps (min)	Quantité maximale	Instructions
Crochet pétrisseur		1-3	3-5	1000 g de farine et 538 g d'eau	1ère vitesse pendant 30 s, 2nde vitesse pendant 30 s, puis 3e vitesse pendant 2 min à 4 min, pour pétrir la pâte.
Fouet mélangeur		2-4	3-10	660 g de farine et 840 g d'eau	2nde vitesse pendant 20 s, 4e vitesse pendant au moins 2 min et 40 s.
Fouet batteur		5-6	3-10	3 blancs d'œuf (minimum)	vitesse 5/6 au moins 3 min.

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE ET DE L'ÉCRAN

### Marche/arrêt du robot :

1. Une fois le robot branché au secteur, l'écran s'allume et le robot passe en mode veille.
2. Si rien ne se passe en mode veille pendant 3 minutes, l'écran s'éteint et le robot passe en mode hibernation.
3. En mode hibernation, si vous tournez la molette de commande (3), l'écran se rallume et le robot passe en mode veille.

### Affichage de la vitesse :

Réglez la vitesse (programme) avec la molette tournante. L'écran affiche ce qui suit :

Vitesse 01-02, allumage du voyant LED « Kneading » (pétrissage)

Vitesse 03-04, allumage du voyant LED « Mixing » (mélange)

Vitesse 05-06, allumage du voyant LED « Whisking » (fouettage)

Vitesse P, allumage du voyant « Pulse » (impulsions)

Position 0 : arrêt

### Réglage de la fonction de minuteur :

Cliquez sur l'icône d'heure et utilisez les touches +/- pour régler la durée de fonctionnement requise. Ensuite, utilisez la touche de réglage de vitesse (3) pour sélectionner le niveau de vitesse requis (1-6). La vitesse réglée sera affichée sur l'écran et le robot se mettra en marche. Une fois que le temps réglé est écoulé, le robot s'arrête automatiquement.





Le programme peut être interrompu à tout moment en mettant la molette en position « 0 ».

## Utilisation du mixeur et astuces

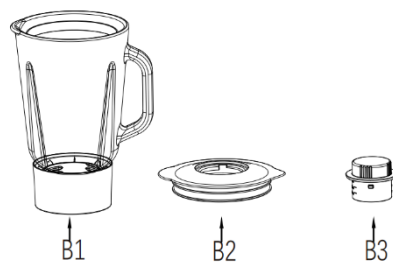
Le mixeur peut servir à mixer différents types d'aliments. Utilisez cet accessoire afin de préparer des soupes, des sauces, des cocktails au lait, des aliments pour enfant, des légumes, des boissons, des desserts, de la purée, etc. Découpez les aliments solides en petits morceaux.

### Avertissement :

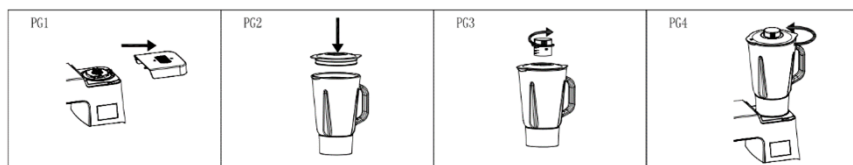
- Assemblez d'abord le mixeur et placez-le correctement dans la tête multifonctions. Vérifiez à ce que le couvercle est bien en place. Ensuite, branchez le robot au secteur et lancez le programme.
- Si vous devez démonter le récipient du mixeur du bras, arrêtez le robot et attendez l'arrêt des lames, puis débranchez l'appareil du secteur.
- Ne retirez pas le couvercle si le mixeur est en marche.
- Pour ajouter des ingrédients, utilisez l'orifice de remplissage du couvercle.
- Nous recommandons d'utiliser la vitesse 4-6 (éventuellement P- pulse).
- Ne placez pas dans le mixeur d'aliments à plus de 80 °C.
- Le volume de liquide maximal dans le mixeur est de 1,5 l.
- **AVERTISSEMENT : Lors du fonctionnement, ne retirez pas le récipient du mixeur ou le couvercle.**
- **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 3 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 6 minutes. Ne dépassez pas la durée de fonctionnement totale de 15 minutes.

### Assemblage du mixeur :

1. Retirez le cache du mixeur 10 des têtes multifonctions (voir figure PG1).
2. Assemblez le mixeur. Fixez sur le récipient le cache B2 et la fermeture de remplissage B3 (voir figure PG2, PG3).
3. Placez le mixeur dans la tête multifonctions et tournez le récipient contre le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le robot (voir figure PG4).

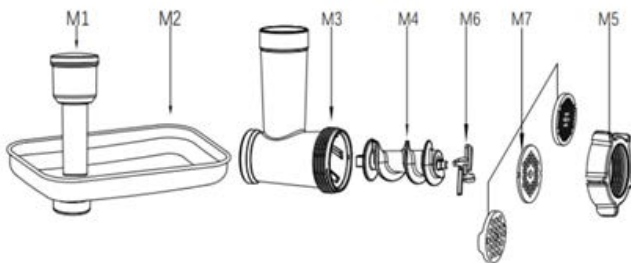


B1 Récipient du mixeur  
B2 Couvercle  
B3 Couvercle de remplissage



## Moulin à viande

- M1 Mortier
- M2 Bol à viande
- M3 Appareil avec col
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- M6 Lame
- M7 Grille



- Pour installer le moulin à viande, placez d'abord la lame M6 sur la vis sans fin M4 et placez dans l'accessoire M3. Placez la grille M7 (selon que vous souhaitez un hachage grossier, moyen ou fin). Veillez à ce que les rainures de la grille s'emboîtent dans celles de l'accessoire et serrez le tout avec la vis de blocage M5 (voir figure PG1).

**Note :** Ne serrez pas l'écrou excessivement. Veillez à l'orientation correcte de la lame de hachage (arête plate affûtée vers la grille - vers l'avant). Une mise en place incorrecte ne permet pas de hacher la viande.

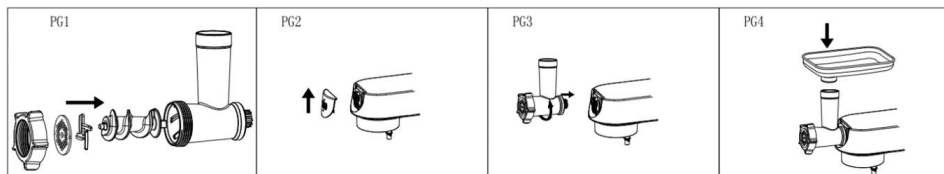
- Retirez le cache de l'appareil 9 des têtes multifonctions (voir figure PG2)..
- Placez l'accessoire dans la tête multifonctions avec un angle d'environ 45° et tournez-le contre le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position correcte (voir figure PG3).

**Note :** L'étape de la fixation de l'accessoire dans la tête multifonctions est la même pour l'installation de l'appareil avec les autres accessoires (saucisses, kebbé, pâtisserie, pâtes), ainsi que pour la râpe.

- Raccordez un bol à viande M2 au col de l'appareil M3. Placez un récipient adapté sous la sortie du moulin.
- Branchez le robot au secteur électrique. Utilisez la molette tournante pour **régler la vitesse n° 3**. Placez la viande débarrassée des tendons et des os et découpée en morceaux d'environ 2,5cm.
- Préparez la viande sur le bol du moulin. Utilisez le pilon M1 pour presser légèrement la viande dans le col du moulin. (Pour le steak tatar, moulez la viande deux fois).
- Arrêtez le robot après usage en mettant la molette tournante en position « 0 » et débranchez-le du secteur.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais vos doigts pour presser le mélange dans l'appareil.

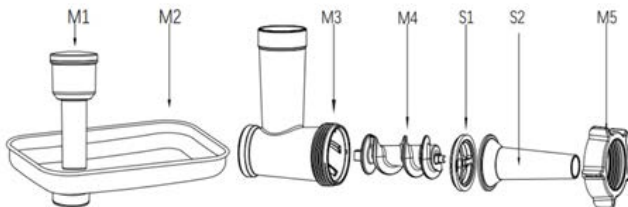
**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 5 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.



## UTILISATION DES AUTRES ADAPTATEURS

### Adaptateur à saucisses

- M1 Mortier
- M2 Bol à viande
- M3 Appareil avec col
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- S1 Séparateur
- S2 Adaptateur pour saucisses



Placez le séparateur S1 sur la vis sans fin M4, et dessus l'adaptateur à saucisses S2. Serrez le verrou M5 sur l'appareil M3. **Note** : Ne serrez pas l'écrou excessivement. Fixez l'appareil assemblé à la tête multifonctions. Procédez comme décrit dans le chapitre « Moulin à viande ».

- Raccordez un bol à viande M2 au col de l'appareil M3.
- Trempez le boyau 10 minutes dans de l'eau tiède. Enfilez ensuite le boyau humide sur l'adaptateur à saucisses S2 et fermez-le d'un nœud.
- Branchez le robot au secteur électrique et réglez la vitesse 3-6.
- Préparez le mélange de viande hachée et de piment sur le bol de l'appareil M2. Utilisez le pilon M1 pour le presser doucement dans le col de l'appareil tout en maintenant le boyau rempli au niveau de l'orifice de sortie.
- Si le boyau adhère à l'adaptateur, humidifiez-le avec de l'eau. Recommandation : Il est bon de suspendre quelques temps les saucisses pour les laisser sécher.

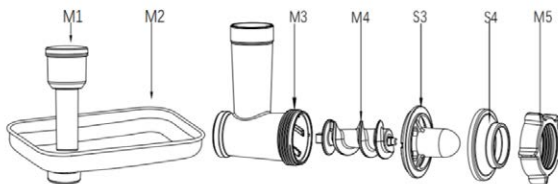
**AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais vos doigts pour presser le mélange dans l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 5 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.

### Préparation du kebbé

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient, préparé à base de viande de veau hachée et de boulghour formant des boulettes de pâte. Vous pouvez remplir le cylindre créé par le moulin avec de la viande hachée, fermer et faire frire.

- M1 Mortier
- M2 Bol à viande
- M3 Appareil avec col
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- S3 Adaptateur pour kebbé
- S4 Insert de l'adaptateur à kebbé



Placez sur la vis sans fin M4 l'adaptateur à kebbé avec l'insert (S3, S4). Serrez le verrou M5 sur l'appareil M3. **Note** : Ne serrez pas l'écrou excessivement. Fixez l'appareil assemblé à la tête multifonctions. Procédez comme décrit dans le chapitre « Moulin à viande ».

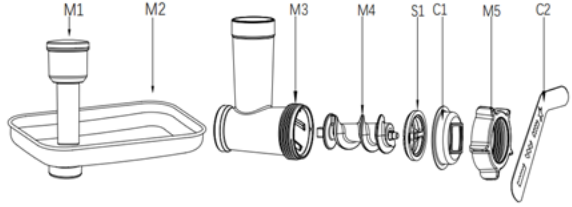
- Raccordez un bol M3 au col de l'appareil M3.
- Branchez au secteur électrique. Sélectionnez la vitesse 3-5.
- Remplissez le rouleau en formation avec de la viande hachée et séparez selon les besoins.

**AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais vos doigts pour presser le mélange dans l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 5 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.

## Fabrication de pâtisseries

- M1 Mortier
- M2 Bol
- M3 Appareil avec col
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- S1 Séparateur
- C1 Adaptateur pour pâtisserie
- C2 Moule à pâtisserie



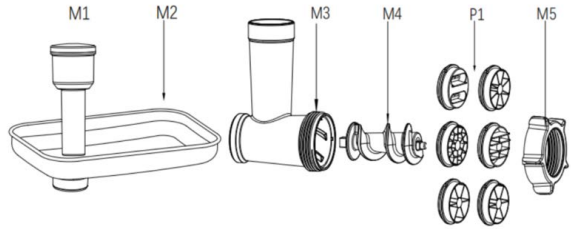
- Placez le séparateur S1 sur la vis sans fin M4, et dessus l'adaptateur à pâtisseries C1. Serrez le verrou M5 sur l'appareil M3. **Note :** Ne serrez pas l'écrou excessivement. Placez la grille à pâtisserie C2. Fixez l'appareil assemblé à la tête multifonctions. Procédez comme décrit dans le chapitre « Moulin à viande ».
- Fixez le bol M2
- Branchez le robot au secteur électrique. Sélectionnez la vitesse 3-5.
- Sélectionnez la vitesse 3-6. Si nécessaire, utilisez le pilon. L'appareil insère la pâte pour lui donner la forme requise. Déplacez la grille pour modifier la forme.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais vos doigts pour presser la pâte dans l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 10 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

## Fabrication de pâtes

- M1 Mortier
- M2 Bol
- M3 Appareil avec col
- M4 Vis sans fin
- M5 Écrou de sécurité
- P1 Grilles pour pâtes



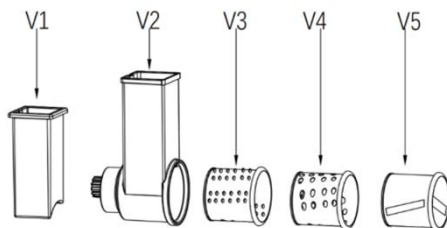
- Fixez sur la vis sans fin M4 la grille choisie pour pâtes P1. Serrez le verrou M5 sur l'appareil M3. **Note :** Ne serrez pas l'écrou excessivement. Fixez l'appareil assemblé à la tête multifonctions. Procédez comme décrit dans le chapitre « Moulin à viande ».
- Raccordez un bol M3 au col de l'appareil M3.
- Branchez le robot au secteur électrique. Sélectionnez la vitesse 3-5.
- Sélectionnez la vitesse 3-6. Si nécessaire, utilisez le pilon. L'appareil insère la pâte pour donner la forme requise.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais vos doigts pour presser le mélange dans l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 10 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

## Râpage et découpe des légumes

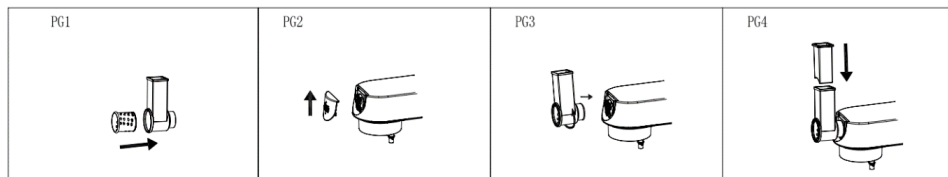
- V1 Pilon
- V2 Appareil de râpe avec col
- V3 Râpe fine
- V4 Râpe grosse
- V5 Râpe pour tranches



- Placez l'adaptateur choisi (râpe fine V3, râpe grossière V4 ou râpe en tranches V5) dans l'appareil de la râpe V2 (voir figure PG1).
- Fixez l'appareil assemblé sur la tête multifonctions (voir figures PG2, PG3). Procédez comme décrit dans le chapitre « Moulin à viande ».
- Placez un récipient adapté sous la sortie du moulin.
- Coupez des pommes de terre ou d'autres légumes en morceaux d'une taille correspondant à l'orifice d'entrée de la râpe.
- Branchez le robot au secteur électrique et réglez la vitesse 3-5.
- Pressez les légumes dans le col de l'appareil avec le pilon V1 (voir figure PG4).

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais vos doigts pour presser le mélange dans l'appareil. Soyez prudents en manipulant les râpes, pour ne pas vous blesser - elles sont tranchantes.

**AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas l'appareil en marche pendant plus de 5 minutes. Avant l'utilisation suivante, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.



## PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Causes	Solution
Le robot cesse de fonctionner pendant l'utilisation.	Il peut arriver que le robot fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui cause une surchauffe du moteur. Un programme de protection anti-surchauffe est activé, avec un arrêt automatique.	Mettez la vitesse sur 0, débranchez l'appareil, attendez que le robot refroidisse à température ambiante et rallumez-le (il convient d'attendre 15-30 minutes, en fonction de la température de la pièce).
Le robot ne démarre pas même après le réglage de la vitesse.	La fiche est mal branchée dans la prise.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée dans la prise.
	Coupure de courant.	Attendez que l'électricité revienne.
	La tête du robot n'est pas bien mise en place.	Vérifiez si la tête du robot se trouve bien en place.

Problème	Causes	Solution
Bruit excessif lors du fonctionnement du robot.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aux hautes vitesses, le robot est plus bruyant qu'à basse vitesse.</li> <li>2. La quantité d'aliments traitée est trop importante, conduisant à une surchauffe.</li> <li>3. La tension est instable.</li> <li>4. Durée de fonctionnement trop longue.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Choisissez les accessoires adaptés pour mélanger les aliments selon les recommandations du manuel.</li> <li>2. Préparez moins de pâte à la fois.</li> <li>3. Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant l'utilisation.</li> <li>4. Si la durée de fonctionnement est trop longue, laissez le robot refroidir un moment.</li> </ol>
La vitesse du robot baisse ou est instable.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si la température ambiante n'est pas trop basse, causant un épaississement du lubrifiant du robot.</li> <li>2. La pâte se mélange trop intensivement et en trop grande quantité, causant la surcharge du robot.</li> <li>3. La tension baisse subitement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez le récipient et laissez tourner le robot à vide 5 minutes pour que le lubrifiant se fluidifie et que la stabilité de rotation soit restaurée.</li> <li>2. Réduisez le volume de mélange et laissez fonctionner le robot à la charge de travail courante.</li> <li>3. Lorsque la tension est stable, essayez de redémarrer le robot.</li> </ol>
Le robot est secoué et bouge pendant le fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les pieds de la base se sont desserrés.</li> <li>2. Le robot n'est pas placé sur une surface plane et stable.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que les pieds sont fermement en place sur la base du robot.</li> <li>2. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et lisse.</li> </ol>

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez immédiatement l'appareil après chaque utilisation. Avant le démontage, arrêtez toujours l'arrêt complet de l'ensemble des éléments. Pour une manipulation et un nettoyage sûr, l'appareil nécessite environ 20 min de refroidissement.

Avant le nettoyage, arrêtez d'abord l'appareil et débranchez-le de la prise.

Lors du nettoyage, faites preuve d'une attention accrue, les lames et les râpes sont très tranchantes.

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de diluants, de benzène, de vinaigre et d'autres substances agressives ou abrasives, ni d'objets abrasifs ou affûtés comme la paille de fer.
- Protégez du soleil direct, de la poussière et de l'humidité.

### Accessoires

Nettoyez la viande bloquée dans le moulin avec un petit pain grossièrement coupé, ou une tranche de pain.

Démontez toutes les parties des appareils, retirez les fouets, crochets de pétrissage et cache en plastique.

Lavez les accessoires à l'eau chaude et au produit vaisselle. Rincez-les à l'eau propre chaude, essuyez immédiatement et laissez bien sécher.

Nous recommandons d'enduire l'intérieur du moulin, les lames et les grilles avec de l'huile de cuisine, évitant ainsi l'oxydation.

**Note :** Aucune pièce ou accessoire de cet appareil (excepté le bol en inox) ne convient au lave-vaisselle.

## Corps de l'appareil

Après l'utilisation, nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement avec un torchon sec. Protégez

l'appareil contre l'eau et l'humidité excessive ! Ne le plongez pas dans l'eau.

Lors du travail, l'arbre (1) génère des tâches légèrement noirâtres à haute vitesse. Nettoyez-le immédiatement après chaque utilisation et gardez-le au sec.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : 220-240 V~ 50-60 Hz

Puissance nominale : 1500 W

Volume du bol en inox : 6,5 l

Volume du mixeur 1,5 l

## RECYCLAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

## ÉLIMINATION DU PRODUIT À LA FIN DE SA DURÉE DE VIE

**Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)**

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Cet appareil est conforme aux exigences des directives de l'UE sur la compatibilité électromagnétique, la sécurité électriques et la problématique des métaux lourds dans les équipements électriques et électroniques. Il est également conforme à la consommation énergétique appropriée et aux exigences hygiéniques pour le contact direct avec les aliments.



Le mode d'emploi est disponible sur le site web [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće uvjete i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Zbog toga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni za štete nastale prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona te modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja. Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri uporabi električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih elektrotehničkih normi.
2. Nikada ne upotrebljavajte uređaj ako je napojni kabel oštećen. Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i da ne prolazi duž oštih rubova.
4. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do električnog udara.
5. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dotičite kabel za napajanje niti uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
6. Uređaj nije namijenjen za korištenje s timerima ili drugim uređajima za daljinsko uključivanje i isključivanje. Postoji opasnost od požara ako je uređaj prekriven ili nepravilno postavljen u vrijeme pokretanja.



7. Ne uranjajte bazu motora i strujni kabel u vodu ili druge tekućine. Nemojte ispirati pod mlazom vode. Osigurajte da tekućine ne ulaze u tijelo uređaja s motorom.
8. Budite posebno pažljivi nalaze li se djeca u blizini dok koristite ovaj uređaj.
9. Uređaj tijekom rada ne smije biti ostavljen bez nadzora.
10. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s naponskim kabelom uključenim u struju.
11. Prije održavanja, montaže/demontaže, promjene pribora ili kada se uređaj više ne koristi, isključite uređaj i isključite ga iz utičnice. Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga.
12. Prije rastavljanja uvijek pričekajte da se svi dijelovi uređaja potpuno zaustave. Uređaju je potrebno približno 20 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.
13. Uređaj nemojte koristiti u blizini izvora topline, kao što su to pećnice. Držite ga podalje od izravne sunčeve svjetlosti.
14. Ne postavljajte uređaj na zid ili na druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora na stražnjoj i bočnoj strani i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
15. Uređaj uvijek koristite na ravnoj i čvrstoj površini. Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj. Pazite da je uređaj postavljen najmanje 10 cm od ruba kuhinjskog pulta. Osim toga, pazite da nijedan otvor nije blokiran.
16. Prije prve uporabe preporučujemo pranje svih dijelova koji dolaze u dodir s hranom, vidi poglavlje „čišćenje i održavanje“.
17. Prilikom rada uređaj nikako nemojte pokrivati i nemojte ga koristiti u blizini zapaljivih predmeta kao što su zavjese i slično.
18. Ne dotičite pokretne dijelove!
19. Duga kosa, široka odjeća ili pribor i nakit mogu biti zahvaćeni rotirajućim dijelovima uređaja. Pazite da vaša kosa, odjeća i pribor ne budu u opasnoj blizini rotirajućih dijelova!
20. Nemojte uključivati uređaj bez umetnutog mesa (rad na prazno)!

21. Uređaj očistite odmah nakon svake upotrebe. Prilikom čišćenja obrišite tijelo uređaja samo vlažnom krpom. Nemojte ga namakati u vodi.
22. Nemojte koristiti pribor kojeg nije preporučio proizvođač. U suprotnom ćete izgubiti prava na jamstvo.
23. Nemojte prekoračiti maksimalno vrijeme neprekidnog rada uređaja. Prije nego uređaj ponovno koristite, ostavite ga da se dovoljno ohladi. **Upozorenje:** za svaki pribor to je vrijeme različito određeno, pogledajte informacije u priručniku niže.
24. Uređaj koristite samo onako kako je propisano ovom uputom.
25. Ovaj uređaj namijenjen je samo za kućnu uporabu. Također je dizajniran za upotrebu u kuhinjskim prostorima za zaposlenike, trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima. Također se odnosi na hotele, motele, hostele i rezidencije. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
26. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
27. Uvijek koristite samo jednu funkciju uređaja. Nikada nemojte pokretati više funkcija u isto vrijeme.
28. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece! Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti, te osobe s nedostatkom iskustva, smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusnija osoba uputila u korištenje na siguran način i razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem.
29. **Rizik od materijalne štete:** Uređaj se smije koristiti samo ako je pravilno i potpuno montiran.
30. Prije zamjene pribora koji se pomiče tijekom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
31. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti kemijske pripravke ili sredstva. Obratite posebnu pozornost na površine koje dolaze u izravan dodir s hranom prilikom čišćenja.

32. Posebno budite oprezni prilikom rukovanja s oštricama za rezanje, osobito pri uklanjanju oštrica iz posude, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.

**Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!**

**OPASNOSTI PO DJECU:** Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

## SIGURNOSNE UPUTE ZA PRIBOR

1. Dodatne nastavke sastavite točno prema uputama u uputama za uporabu, druge kombinacije sklopova nisu dopuštene kako bi rad bio ispravan!
2. Pričvrstite i uklonite montirani pribor samo kada je uređaj isključen i odspojen iz utičnice.
3. Nikada nemojte koristiti pribor ako ne radi ispravno, ako je pao na tlo i oštetio se. U takvim slučajevima odnesite pribor u specijalizirani servis kako biste provjerili sigurnost i ispravnost.
4. Nikada nemojte montirati dodatan pribor na pogonsku jedinicu!
5. Budite posebno oprezni pri rukovanju oštricama za siječenje i miksanje (posebno kada ih čistite), oštrice i strugači su vrlo oštri i mogu uzrokovati ozljede.

## Gnječilica i mješalica

Ovaj pribor namijenjen je za miješenje dizanog ili izlivenog tijesta i miksanje hrane.

- S obzirom na veličinu radne posude, imajte na umu da uređaj ne može dovoljno mutiti/mijesiti vrlo male količine sirovina. Za optimalne rezultate birajte sirovine ukupne težine od najmanje 300 g. Pritom maksimalna težina svih sirovina ne smije prelaziti težinu od 1,5 kg.
- Ni u kojem slučaju ne smijete umetati nikakve predmete dok je mješalica/gnječilica u radu. Najprije isključite uređaj, a zatim lopaticom možete ukloniti zarobljene namirnice s kuke za miješenje ili miješalice. Uvijek koristite poklopac.
- Prije zamjene pribora koji se pomiče tijekom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti kemijske pripravke ili sredstva.

## Mikser

Ovaj pribor koristite samo za obradu hrane (smoothies, pića, kocke leda, umaci, juhe, dječje kašice itd.). Može se koristiti i za drobljenje kockica leda.

- Najveća dopuštena temperatura namirnica je 80 °C. Nemojte koristiti za vruće namirnice! Tekuću komponentu uvijek stavljajte u mikser.
- Maksimalna količina svih sirovina ne smije biti veća od 1,5 l
- Ako je oštećena posuda miksera ili je jedinica za rezanje oštećena ili labava, ni u kojem slučaju nemojte koristiti mikser.
- Mikser koristite samo s postavljenim poklopcem. Ako se za vrijeme rada posuda okrene, uređaj odmah isključite i zategnite posudu na tijelo miksera.
- Prije zamjene pribora koji se pomiče tijekom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Ne pokušavajte rukama zakretati kontakt koji se nalazi u multifunkcionalnoj glavi.
- Posebno budite oprezni prilikom rukovanja s oštricama za rezanje, osobito pri uklanjanju oštrica iz posude, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.
- Posudu miksera napunjenu namirnicama ili tekućinama nemojte stavljati u zamrzivač. Zamrzavanje sadržaja može oštetiti vrč i jedinicu s nožem.

- Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti kemijske pripravke ili sredstva.

## Mašina za mljevenje mesa

Ovaj pribor je dizajniran za obradu mesa bez kostiju, tetiva i masti. Ne pokušavajte mljeti kosti, mak, orahe ili druge tvrde predmete. Nikada ne meljite smrznuto meso.

- Budite posebno oprezni pri rukovanju noževima (posebno kada ih skidate i čistite), oštrice su vrlo oštre i mogu uzrokovati ozljede.
- Prije zamjene pribora koji se pomiče tijekom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Prije početka pažljivo zategnite sigurnosnu maticu. Nikada nemojte previše zatezati maticu!
- Nikada nemojte prstima, kuhinjskim priborom ili drugim predmetima gurati hranu u aparat! Koristite isključivo nabijač koji je isporučen s uređajem. Koristite razumnu silu. Prekomjerni pritisak može oštetiti uređaj.
- Meljite meso bez tetiva i kostiju, prethodno izrezano na komade veličine približno 2,5 cm.
- Ako se uređaj zaglavi, odmah isključite uređaj i odspojite ga iz električne mreže. Tek tada rastavite i očistite uređaj.
- Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti kemijske pripravke ili sredstva.

## Ribež

Ovaj pribor namijenjen je rezanju i ribanju voća, povrća, orašastih plodova, čokolade i tvrdih sireva. Nije prikladno za rezanje izrazito tvrdih proizvoda (kao što su muškadni oraščić, zrna kave ili žitarice).

- Budite posebno oprezni pri rukovanju strugačima, posebno kada ih skidate i čistite (vrlo su oštri i mogu uzrokovati ozljede).
- Nikada nemojte prstima, kuhinjskim priborom ili drugim predmetima gurati hranu u strugač! Koristite isključivo nabijač koji je isporučen s uređajem. Koristite razumnu silu. Prekomjerni pritisak može oštetiti uređaj.
- U slučaju da se ostaci hrane zaglave u strugaču, odmah isključite aparat i odspojite ga iz električne mreže. Tek tada rastavite i očistite strugač.
- Prije zamjene pribora koji se pomiče tijekom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti kemijske pripravke ili sredstva.

## SASTAVLJANJE ROBOTA

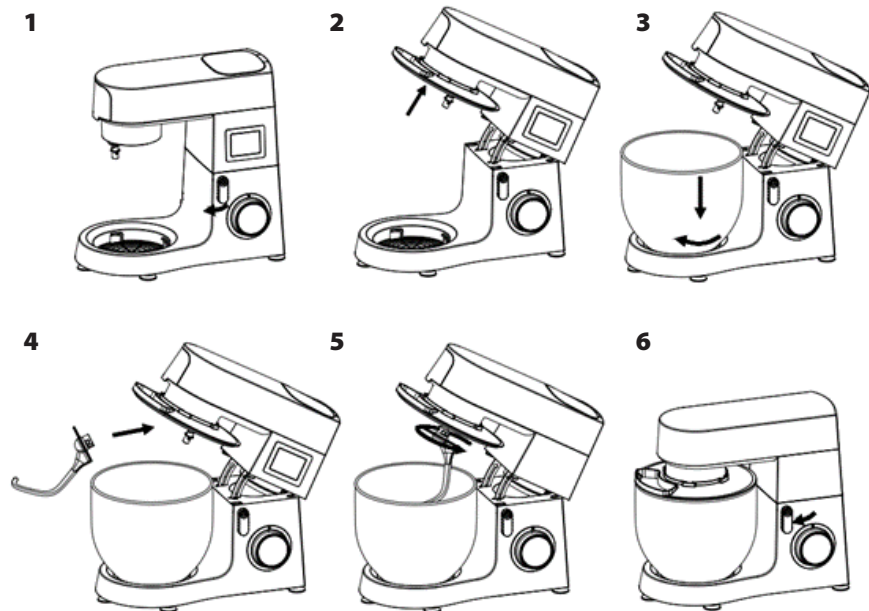
- Prije prve uporabe, očistite sav pribor mlakom vodom i deterdžentom, isperite i temeljito osušite. Ne uranjajte tijelo robota u vodu. Prebrišite ga vlažnom krpicom. Nemojte koristiti nikakva abrazivna ili druga agresivna sredstva za čišćenje.
- Postavite robota na ravan, čist i suh stol tako da ima dovoljno mjesta oko sebe.
- Okrenite ručicu za otpuštanje multifunkcionalne glave 2 u smjeru kazaljke na satu (vidi sliku 1) dok drugom rukom podižete multifunkcionalnu glavu (12) dok ne čujete klik. Glava je sada zaključana u gornjem položaju (vidi sliku 2).
- Stavite posudu od nehrđajućeg čelika 4 sa sastojcima na podnožje uređaja 13 i pričvrstite je okrećući je u smjeru kazaljke na satu (vidi sliku 3).
- Pazite da ukupna količina sirovina ne prelazi 1,5 kg.
- Prvo postavite poklopac posude (8) na multifunkcionalnu glavu, a zatim potrebnu dodatnu opremu (5, 6, 7) na osovinu glave (1). Gurnite pribor prema gore, a zatim okrenite za četvrtinu okreta u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do zaključanog položaja (slike 4 i 5).
- Pritisnite ručicu za otpuštanje multifunkcionalne glave (2) dok multifunkcionalnu glavu (12) spuštate u vodoravni položaj. Glava mora "kliknuti" u bazu.
- Utaknite utikač u utičnicu i zaslon će zasvijetliti.
- Odaberite vrijeme na zaslonu. Odaberite brzinu pomoću okretnog birača. Nakon što istekne to vrijeme, robot će se automatski isključiti. Pomoću okretnog gumba isključite robota u položaj "0". Za više informacija o radu, pogledajte poglavlje "OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE I ZASLONA".

- Okrenite multifunkcionalnu polugicu za otpuštanje glave (2) i podignite glavu (12). Okrenite posudu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, izvadite ju i izvadite gotovo tijesto.



**Napomena:** Kada je glava nagnuta, zaslon upravljačke ploče se isključuje. Svijetli ponovno kada je glava preklopljena.


**Napomena:** Nije moguće istodobno koristiti dvostruki pribor (npr. Metlice s mlincem i sl.).

**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 15 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.



## Odabir pribora

Uporaba	Slika	Razina brzine	Vrijeme (min)	Maks. iznos	Upute
Nož za tijesto		1–3	3–5	1000 g brašna i 538 g vode	1. brzina 30 s, 2. brzina 30 s i zatim 3. brzina 2 min do 4 min kako bi se tijesto umijesilo.
Miješalica		2–4	3–10	660 g brašna i 840 g vode	2. brzina 20 s, 4. brzina najmanje 2 min. i 40 s.

Uporaba	Slika	Razina brzine	Vrijeme (min)	Maks. iznos	Upute
Pjenjača		5–6	3–10	3 bjelanjka (minimalno)	5./6. brzina najmanje 3 min.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE I ZASLONA

### Uključivanje/isključivanje robota:

- Čim je robot spojen na napajanje, zaslon svijetli i robot prelazi u stanje pripravnosti.
- Ako je u stanju pripravnosti bez ikakvih radnji 3 minute, zaslon se isključuje i robot ulazi u stanje hibernacije.
- Ako okrenete kontrolni gumb (3) u načinu hibernacije, zaslon će ponovno zasvijetliti i robot će prijeći u stanje pripravnosti.

### Prikaz brzine:

Zakretnim gumbom odaberite brzinu (program). Na zaslonu se prikazuje slijedeće:

Brzina 01-02: svijetli LED simbol „Kneading“ (miješenje)

Brzina 03-04: svijetli LED simbol „Mixing“ (miješanje)

Brzina 05-06: svijetli LED simbol „Whisking“ (miksiranje)

Brzina P: svijetli LED simbol „Pulse“ (impuls)

Položaj 0: isključeno



### Postavljanje funkcije timer:

Dotirnite ikonu sata i pomoću tipki +/- postavite željeno vrijeme rada. Zatim tipkom za podešavanje brzine (3) odaberite željeni stupanj prijenosa (1-6). Zadana brzina će se prikazati na zaslonu i robot će se pokrenuti. Kada istekne postavljeno vrijeme, robot se automatski zaustavlja.

Program se može zaustaviti u bilo kojem trenutku okretanjem gumba u položaj "0".

### Korištenje miksera i savjeti

Mikser se može koristiti za miješanje različitih vrsta hrane. Uz ovaj pribor možete pripremati juhe, umake, milkshake, dječju hranu, povrće, pića, deserte, pirea itd. Čvrstu hranu treba narezati na male komadiće.

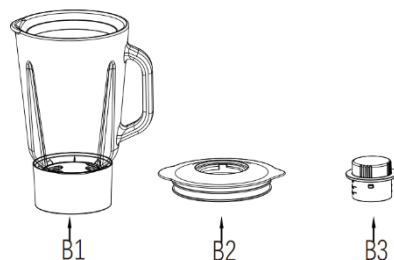
### Upozorenje:

- Prvo sastavite mikser i pravilno ga postavite u multifunkcionalnu glavu. Provjerite je li poklopac ispravno postavljen. Tek tada spojite robota na električnu mrežu i pokrenite program.
- Ako trebate izvaditi staklenku miksera s nosača, prvo isključite robota i pričekajte da se jedinica s oštrocama zaustavi i isključite uređaj iz električne mreže.
- Nemojte skidati poklopac dok mikser radi.
- Koristite rupu za punjenje na poklopcu za dodavanje sastojaka.
- Preporučujemo postavljanje brzine na 4-6 (ili P-puls).
- Nemojte dodavati hranu temperature iznad 80°C u mikser.
- Maksimalni volumen tekućine u mikseru je 1,5 l.
- UPOZORENJE: Nemojte skidati posudu ili poklopac miksera tijekom rada.**

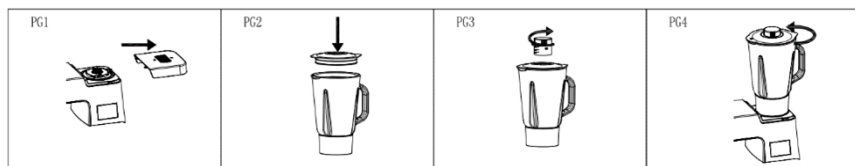
- **UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 3 minute. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 6 minuta. Nemojte prekoračiti neprekinuto vrijeme rada od 15 minuta.

### Montaža miksera:

1. Skinite poklopac miksera 10 s multifunkcionalne glave (vidi sliku PG1).
2. Sastavite mikser. Stavite poklopac B2 i čep za punjenje B3 na posudu (vidi sliku PG2, PG3).
3. Stavite mikser u multifunkcionalnu glavu i pričvrstite ga u robot okretanjem posude u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (vidi sliku PG4).

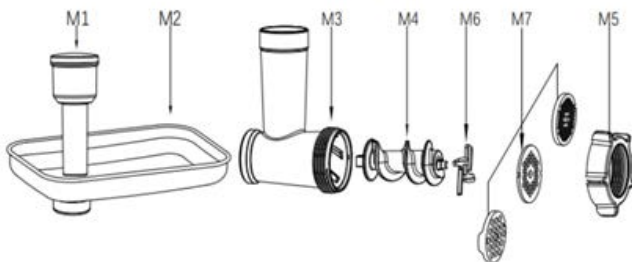


- B1 Posuda miksera  
B2 Poklopac  
B3 Otvor za ulijevanje



### Mašina za mljevenje mesa

- M1 Nabijač  
M2 Posuda za meso  
M3 Spojnica s grlom  
M4 Puž  
M5 Zaporna matica  
M6 Oštrica  
M7 Rešetka



- Za ugradnju mašine za mljevenje mesa prvo stavite oštricu M6 na puž M4 i umetnite je u uređaj M3. Pričvrstite rešetku M7 (ovisno o tome želite li grubo, srednje ili fino mljevenje). Provjerite jesu li otori u rešetki ispravno uklopljeni u uture na stroju i sve pritegnite sigurnosnom maticom M5 (vidi sliku PG1).

**Napomena:** Nemojte previše zategnuti sigurnosnu maticu. Pazite da je oštrica za rezanje ispravno usmjerena (ravni, oštri rub prema rešetki - naprijed). Ako ga postavite pogrešno, meso se neće mljeti.

- Skinite poklopac uređaja 9 s multifunkcionalne glave (vidi sliku PG2).
- Umetnite stroj u multifunkcionalnu glavu pod kutom od približno 45° i učvrstite ga u ispravnom položaju okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (vidi sliku PG3).

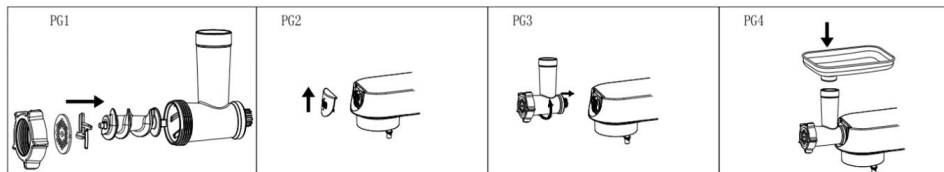
**Napomena: Korak pričvršćivanja stroja na multifunkcionalnu glavu isti je za ugradnju stroja s ostalim dodacima (kobasice, kebbe, slastice, tjestenina) i za ribanje.**

- Pričvrstite M2 zdjelu za meso na dio za umetanje mesa M3 uređaja. Stavite odgovarajuću posudu ispod izlaza mljevene hrane.
- Priključite robota na napajanje. **Odaberite brzinu br. 3** pomoću okretnog birača. Umećite meso očišćeno od tetiva i kosti narezane na komade oko 2,5 cm.

- Pripremite meso na posudi mašine. Lagano gurnite meso omoću pritiskivača M1 u uređaj. (Za tatarski biftek meljite meso dva puta.)
- Nakon uporabe, isključite robota u položaj "0" pomoću okretnog gumba i odspojite ga iz električne mreže.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati smjesu u aparat.

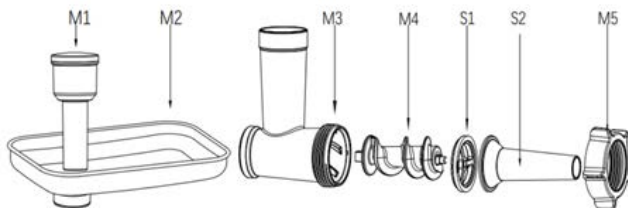
**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.



## KORIŠTENJE DRUGIH NASTAVAKA

### Nastavak za kobasice

- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Spojnica s grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S1 Separator
- S2 Nastavak za kobasice



Na pužnicu M4 postavite separator S1, a na njega nastavak za proizvodnju kobasica S2. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti sigurnosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odjeljku "Mašina za mljevenje mesa".

- Pričvrstite M2 zdjelu za meso na dio za umetanje mesa M3 uređaja.
- Namočite crijevo na 10 minuta u mlaku vodu. Zatim vlažno crijevo navucite na nastavak S2 kako bi ispunili kobasicu, i zatvorite ga čvorom.
- Spojite robota na električnu mrežu i postavite brzinu na 3-6
- Na posudi M2 uređaja pripremite smjesu od mljevenog mesa i začina. Nabijačem M1 lagano ga gurnite u uređaj i istovremeno držite napunjeno crijevo na izlaznom otvoru.
- Ako je crijevo pričvršćeno na nastavku, navlažite ga vodom. Preporuka: Kobasice je dobro ostaviti da se neko vrijeme suše.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati smjesu u aparat.

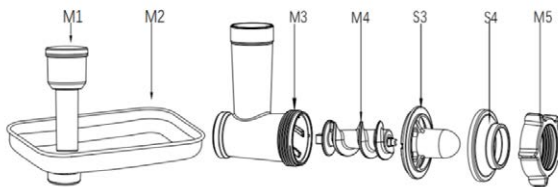
**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.

### Priprema Kebbe

Kebbe je tradicionalno jelo srednjeg istoka pripremljeno prvenstveno od mljevene janjetine i bulgura, od kojih se formiraju punjene knedle. Valjak koji je stvorila mašina može se ispuniti mljevenim mesom, zatvoriti i spremati u fritezi.



- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Spojnica s grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S3 Nastavak za kebbe
- S4 Umetak za kebbe nastavak



Stavite nastavak za kebbe s umetkom (S3, S4) na puž M4. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti sigurnosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odjeljku "Mašina za mljevenje mesa".

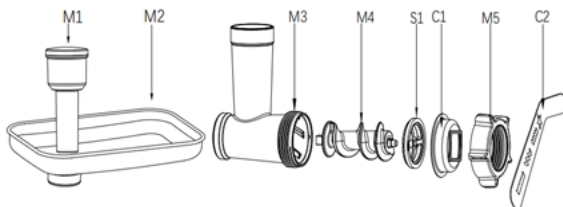
- Pričvrstite zdjelu M2 na M3 dio za umetanje.
- Priključite na napajanje. Odaberite brzinu 3- 6.
- Šuplji valjak koji se stvara napunite smjesom mljevenog mesa i podijelite po potrebi.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati smjesu u aparat.

**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.

### Izrada slatkiša

- M1 Nabijač
- M2 Posuda
- M3 Spojnica s grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S1 Separator
- C1 Dodatak za izradu slatkiša
- C2 Uređaj za izradu slatkiša



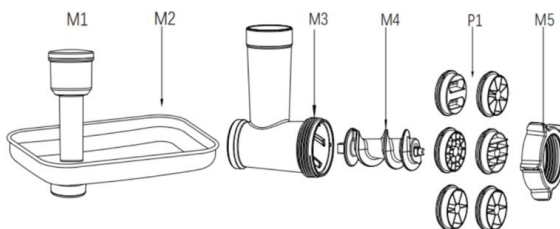
- Na pužnicu M4 postavite separator S1, a nastavak za proizvodnju slatkiša C1. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti sigurnosnu maticu. Umetnite formu C2 za slatkiše. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odjeljku "Mašina za mljevenje mesa".
- Pričvrstite zdjelu M2.
- Priključite robota na napajanje. Odaberite brzinu 3- 6.
- U uređaj umetnite tijesto, prethodno izrezano na trake. Po potrebi koristite pritiskivač. Stroj će istisnuti tijesto u željenom obliku. Možete promijeniti oblik slatkiša pomicanjem uređaja.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati tijesto u aparat.

**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 10 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.

### Proizvodnja tjestenine

- M1 Nabijač
- M2 Posuda
- M3 Spojnica s grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- P1 Forme za tjesteninu



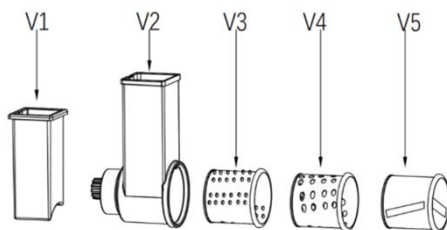
- Stavite odabrani predložak za tjesteninu P1 na puž M4. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti sigurnosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odjeljku "Mašina za mljevenje mesa".
- Pričvrstite zdjelu M2 na M3 dio za umetanje.
- Priključite robota na napajanje. Odaberite brzinu 3-6.
- U uređaj umetnite tijesto, prethodno izrezano na trake. Po potrebi koristite pritiskivač. Stroj će istisnuti tjesteninu u željenom obliku.

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati smjesu u aparat.

**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 10 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.

## Ribanje i rezanje povrća

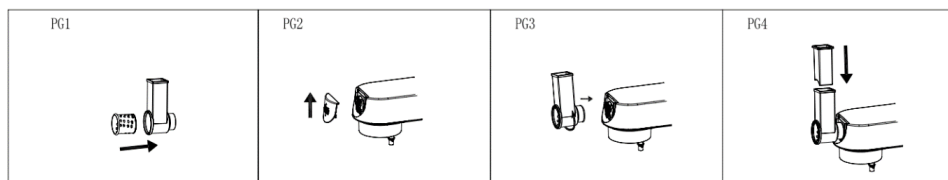
- V1 Nabijač
- V2 Strugač s nabijačem
- V3 Fini strugač
- V4 Grubi strugač
- V5 Strugač za kriške



- Ubacite odabrani nastavak (fino ribanje V3, grubo ribanje V4 ili ribanje V5) u stroj za ribanje V2 (vidi sliku PG1).
- Pričvrstite sastavljeni uređaj na multifunkcionalnu glavu (vidi slike PG2, PG3). Postupite kako je opisano u odjeljku "Mašina za mljevenje mesa".
- Stavite odgovarajuću posudu ispod izlaza mljevene hrane.
- Krumpir ili drugo povrće narežite na komade odgovarajuće veličine kao i otvor na uređaju za ribanje.
- Spojite robota na električnu mrežu i postavite brzinu na 3-5.
- Gurnite povrće u stroj pomoću V1 nabijača (vidi sliku PG4).

**UPOZORENJE:** Nikada nemojte prstima gurati smjesu u aparat. Pazite da se ne ozlijedite pri rukovanju ribežima – ribeži su oštri.

**UPOZORENJE:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Prije nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.



## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Uzrok	Rješenje
Robot iznenada prestaje raditi tijekom upotrebe.	Može se dogoditi da robot radi predugo ili je temperatura okoline previsoka, što rezultira previsokom temperaturom motora robota. Pokrenuti će se program zaštite od pregrijavanja i automatskog isključivanja.	Postavite brzinu na 0, isključite napajanje, pričekajte da se robot ohladi na sobnu temperaturu i ponovno ga pokrenite (općenito, robotu je potrebno 15-30 minuta da se ohladi, ovisno o sobnoj temperaturi).
Robot se neće pokrenuti ni nakon postavljanja brzine.	Utikač nije pravilno umetnut u utičnicu.	Provjerite je li utikač dobro uključen u električnu mrežu.
	Nestalo je struje.	Pričekajte da se struja ponovno vrati.
	Glava robota nije dobro postavljena.	Provjerite je li glava robota čvrsto postavljena.
Prekomjerna buka kada robot radi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pri visokim brzinama, robot će raditi glasnije nego pri niskim brzinama.</li> <li>2. Količina pomiješane hrane je prevelika, što dovodi do preopterećenja robota.</li> <li>3. Napon je nestabilan.</li> <li>4. Vrijeme rada je predugo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odaberite odgovarajući pribor za miješanje hrane kako je preporučeno u priručniku.</li> <li>2. Pripremite manje tijesta odjednom.</li> <li>3. Ako je napon nestabilan, pričekajte da se stabilizira prije uporabe.</li> <li>4. Ako je vrijeme rada predugo, pustite robota da se neko vrijeme ohladi.</li> </ol>
Brzina robota se smanjuje ili je nestabilna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provjerite da sobna temperatura nije preniska, što uzrokuje stvrdnjavanje maziva u robotu.</li> <li>2. Tijesto se miješa previše snažno i u prevelikoj količini, što dovodi do preopterećenja robota.</li> <li>3. Dolazi do naglog pada napona.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uklonite posudu i ostavite robota da radi u praznom hodu 5 minuta kako bi se raspustilo mazivo u robotu i vratila stabilnost brzine.</li> <li>2. Smanjite volumen mase za miješanje i pustite robota da radi u skladu s uobičajenim radnim opterećenjem.</li> <li>3. Nakon što je napon stabilan, pokušajte ponovno pokrenuti robota.</li> </ol>
Robot se njiše i trese tijekom rada.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nogice baze su se olabavile.</li> <li>2. Robot nije postavljen na glatku i ravnu radnu ploču.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provjerite jesu li nogice čvrsto pričvršćene za bazu robota.</li> <li>2. Robota uvijek postavite na čvrstu a ravnu površinu.</li> </ol>

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Očistite odmah nakon svake upotrebe. Prije rastavljanja uvijek pričekajte da se svi dijelovi uređaja potpuno zaustave. Uređaju je potrebno približno 20 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.

Prije čišćenja, prvo uređaj isključite i odvojite ga od dovoda struje. Prilikom čišćenja budite pažljivi, nož i strugači su vrlo oštri.

- Nemojte koristiti razrjeđivač, benzen, ocat ili druga agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre i grube alate kao što su metalna žica za ribanje.
- Čuvajte od izravnog djelovanja sunčevih zraka i vlažne i prašne okoline.

## Pribor

Meso koje je zaostalo u mljevenju očistite mljevenjem peciva ili kriški kruha.

Rastavite sve dijelove uređaja na pojedine dijelove, metlice i kuku za miješenje zajedno sa plastičnim poklopcem skinite s robota.

Pribor operite toplom vodom s deterdžentom. Isperite ga čistom toplom vodom i odmah obrišite i ostavite da se dobro osuši.

Preporučamo da unutrašnjost mlinca, oštrice i sito premažete jestivim uljem koje sprječava njihovu oksidaciju

**Napomena:** Nemojte prati dijelove ili pribor ovog uređaja (osim posude od nehrđajućeg čelika) u perilici posuđa.

## Tijelo uređaja

Tijelo uređaja očistite vlažnom, a zatim temeljito osušite suhom krpom. Uređaj zaštitite od vode i visoke vlažnosti! Nemojte ga namakati u vodi.

Osovina (1) stvara blago crne mrlje kada stroj radi zbog velikih brzina i trenja. Očistite ga odmah nakon svake upotrebe i držite dio suhim.

## TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon:	220- 240 V~ 50-60 Hz
Nazivna snaga:	1500 W
Volumen posude od nehrđajućeg čelika:	6,5 l
Volumen miksera:	1,5 l

## OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakiranje, vrećice od polietilena i plastične dijelove odložite u kontejnere za plastiku.

## ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA

**Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenjivo u državama članicama EU i drugim europskim zemljama koje su uspostavile sustave razvrstavanja otpada)**

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne smije zbrinjavati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mjesto određeno za recikliranje električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne utjecaje na zdravlje ljudi i okoliš. Reciklažom materijala pomažete očuvanje prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružit će vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mjesto na kojem ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti te po pitanju teških metala u električnoj i elektroničkoj opremi. Nadalje, udovoljava relevantnoj energetske učinkovitosti i zahtjevima za izravan kontakt s hranom.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.



08/05



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

**Attenzione:** Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio. Per la protezione contro il rischio di incendi o scosse elettriche, è necessario prendere precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia correttamente messa a terra. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dall'apparecchio; pericolo di scosse elettriche!
3. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti.
4. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare scosse elettriche.
5. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in un ambiente umido e non toccare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
6. L'apparecchio non è destinato all'uso con timer o altri sistemi di telecomando. Rischio di incendio se l'apparecchio è coperto o posizionato in modo non corretto al momento della messa in funzione.

7. Non immergere la base del motore e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non sciacquare sotto l'acqua corrente. Evitare che liquidi penetrino nell'unità con il motore.
8. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'apparecchio nelle vicinanze dei bambini.
9. L'apparecchio non dovrebbe essere lasciato incustodito durante il funzionamento.
10. Si consiglia di non lasciare l'apparecchio con il cavo di alimentazione inserito senza supervisione.
11. Prima di effettuare operazioni di manutenzione, montaggio/smontaggio, cambio di accessori o quando l'apparecchio non è più in uso, spegnerlo e staccare la spina. Non staccare il cavo di alimentazione dalla presa tirandolo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
12. Attendere sempre che tutte le parti si fermino completamente prima dello smontaggio. L'apparecchio necessita di circa 20 minuti per raffreddarsi per manipolazione e pulizia in sicurezza.
13. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore, ad es. un forno. Proteggerlo dalla luce diretta del sole.
14. Non appoggiare l'apparecchio alla parete o sopra altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e lateralmente e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
15. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile. Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio. Assicurarsi che l'elettrodomestico sia posizionato ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro. Inoltre, assicurarsi che nessuna apertura sia bloccata.
16. Prima del primo utilizzo si consiglia di lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti, vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
17. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento e non utilizzarlo vicino a materiali infiammabili, ad es. tendaggi, muri, ecc.
18. Non toccare le parti in movimento.
19. Capelli lunghi, abiti larghi o accessori e gioielli possono essere catturati dalle parti rotanti dell'apparecchio. Assicurarsi che capelli,

vestiti e accessori non si trovino in vicinanza pericolosa di parti rotanti!

20. Non accendere l'apparecchio senza cibo all'interno (vuoto)!
21. Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo. Durante la pulizia pulire il corpo dell'apparecchio solo con un panno umido. Non immergerlo in acqua.
22. Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore, diversamente si rischia di perdere la garanzia.
23. Non superare il tempo massimo di funzionamento continuo dell'apparecchio. Lasciare raffreddare a sufficienza l'apparecchio prima di usarlo di nuovo. **Nota:** per ogni accessorio questi tempi sono determinati in modo diverso, vedere le informazioni nel manuale seguente.
24. Utilizzare questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni di questo manuale.
25. Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. È progettato anche per l'uso in cucine per dipendenti, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Si applica anche ad hotel, motel, ostelli e residence. Non è destinato all'uso commerciale.
26. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio di questo apparecchio.
27. Utilizzare sempre una sola funzione dell'apparecchio. Non avviare mai più funzioni contemporaneamente.
28. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo alimentatore fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono sotto supervisione o se sono state istruite su come utilizzare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e su come capire i pericoli potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
29. **Rischio di danni materiali:** L'apparecchio può essere utilizzato solo se è correttamente e completamente montato.

30. Prima di sostituire gli accessori in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
31. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Utilizzare un panno umido per la pulizia e la manutenzione. Non utilizzare agenti chimici. Durante la pulizia, prestare particolare attenzione alle superfici che vengono a diretto contatto con gli alimenti.
32. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame di taglio, in particolare durante la rimozione delle lame dal contenitore e durante la pulizia.

**Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!**

**PERICOLO PER I BAMBINI:** I bambini non devono giocare con il materiale di imballaggio. Non lasciar giocare i bambini con i sacchetti di plastica. Pericolo di soffocamento.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER GLI ACCESSORI

1. Montare i macchinari accessori esattamente come indicato nelle istruzioni del manuale; qualsiasi altra combinazione di montaggio della macchina non è consentita in termini di corretto funzionamento!
2. Fissare e rimuovere i macchinari accessori montati solo quando l'apparecchio è spento e scollegato.
3. Non utilizzare mai l'accessorio se non funziona correttamente, se è caduto a terra ed è stato danneggiato. In questi casi, portare il macchinario accessorio presso un centro assistenza per verificarne la sicurezza e il corretto funzionamento.
4. Non montare mai macchinari accessori sull'unità motore!
5. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame da taglio e di miscelazione e le grattugie (soprattutto durante la pulizia); le lame e le grattugie sono molto affilate e possono causare infortuni.

## Impastare e frullare

Questo accessorio è pensato per impastare impasti lievitati o versati e per montare alimenti.

- A causa delle dimensioni della ciotola, tenere presente che l'apparecchio non può montare/impastare quantità molto piccole di ingredienti. Per risultati ottimali, scegliere ingredienti con peso totale pari ad almeno 300 g. Allo stesso tempo, il peso massimo di tutti gli ingredienti non deve superare 1,5 kg.
- In nessun caso inserire oggetti quando la frusta/impastatrice è in funzione. Prima spegnere l'apparecchio e poi rimuovere il cibo intrappolato dal gancio impastatore o sbattere con una spatola. Usare sempre il coperchio.
- Prima di sostituire gli accessori in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Utilizzare un panno umido per la pulizia e la manutenzione. Non utilizzare agenti chimici.

## Frullatore

Utilizzare questi accessori solo per l'elaborazione degli alimenti (frullati, bevande, cubetti di ghiaccio, salse, zuppe, pappe per bambini, ecc.). Può essere utilizzato anche per tritare cubetti di ghiaccio.

- La temperatura massima degli alimenti trasformati è di 80°C. Non utilizzare per alimenti a temperature di ebollizione. Mettere sempre una componente liquida nel frullatore.



- La quantità massima di tutte le materie prime non deve superare 1,5 l
- Non utilizzare mai il frullatore se la caraffa del frullatore è danneggiata o il gruppo lame è danneggiato o allentato.
- Utilizzare il frullatore solo con il coperchio applicato. Se il contenitore ruota quando il motore è in funzione, spegnere immediatamente il frullatore e stringere il contenitore al corpo del frullatore.
- Prima di sostituire gli accessori in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non tentare di spingere con la mano il contatto situato nella testa multifunzione.
- Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame di taglio, in particolare durante la rimozione delle lame dal contenitore e durante la pulizia.
- Non mettere il contenitore pieno di cibo o di liquidi nel congelatore. Congelando il contenuto si potrebbero danneggiare il contenitore e il gruppo lame.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Utilizzare un panno umido per la pulizia e la manutenzione. Non utilizzare agenti chimici.

## Tritacarne

Questi accessori sono destinati alla lavorazione di carne senza ossa, tendini e grasso. Non cercare di macinare ossa, semi di papavero, noci o altri oggetti duri. Non macinare mai la carne congelata.

- Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame di taglio (soprattutto durante la rimozione e la pulizia), le lame sono molto affilate e possono causare infortuni.
- Prima di sostituire gli accessori in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Serrare accuratamente l'anello di bloccaggio del macchinario prima di iniziare. Non serrare mai eccessivamente il dado!
- Non usare mai dita, utensili da cucina o altri oggetti per introdurre alimenti nel tritacarne! Utilizzare solo il premi alimenti in dotazione con gli accessori. Applicare una forza ragionevole. Una pressione eccessiva potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Macinare carne priva di tendini e ossa e tagliarla a pezzi di circa 2,5 cm di larghezza.
- Se il tritacarne si inceppa, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Solo a quel punto smontare e pulire il tritacarne.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Utilizzare un panno umido per la pulizia e la manutenzione. Non utilizzare agenti chimici.

## Grattugia

Questo accessorio è stato progettato per affettare e grattugiare frutta, verdura, noci, cioccolato e formaggi a pasta dura. Non è adatto per affettare prodotti estremamente duri (come noce moscata, chicchi di caffè o chicchi di cereali).

- Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le grattugie (soprattutto durante la rimozione e la pulizia), le grattugie sono molto affilate e possono causare infortuni.
- Non usare mai dita, utensili da cucina o altri oggetti per spingere alimenti nella grattugia! Utilizzare solo il premi alimenti in dotazione con gli accessori. Applicare una forza ragionevole. Una pressione eccessiva potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Se residui di alimenti si incastrano nella grattugia, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Solo a quel punto rimuovere e pulire la grattugia.
- Prima di sostituire gli accessori in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Utilizzare un panno umido per la pulizia e la manutenzione. Non utilizzare agenti chimici.

## MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

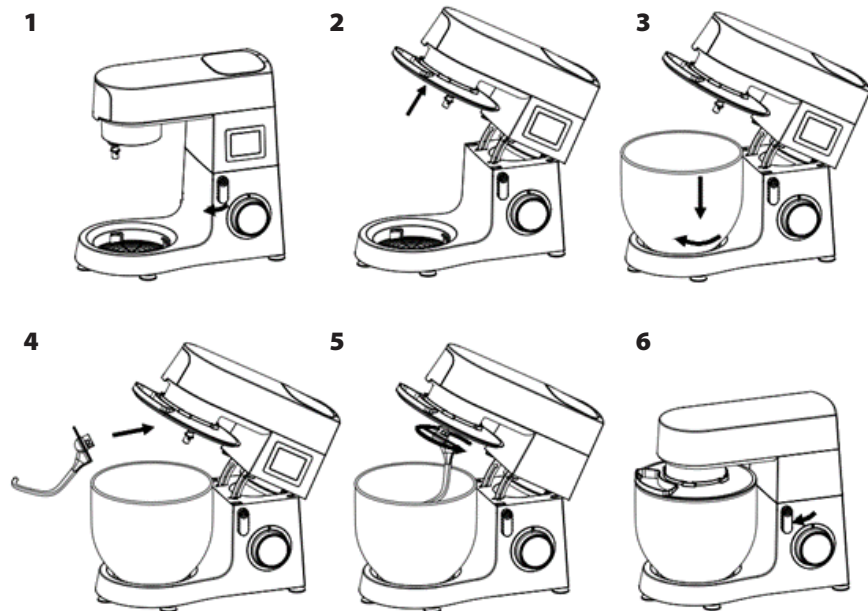
- Prima del primo utilizzo, pulire tutti gli accessori con acqua tiepida e detersivo, sciacquare e asciugare accuratamente. Do not immerse the body of the robot in water! – Non immergere il corpo del robot in acqua! Pulirlo con un panno umido. Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi per la pulizia.
- Posiziona il robot su un tavolo piano, pulito e asciutto in modo che abbia spazio a sufficienza intorno.

- Ruotare la leva di sblocco della testa multifunzione 2 in senso orario (vedere figura 1) e contemporaneamente sollevare la testa (12) con l'altra mano fino a sentire uno scatto. La testa è ora bloccata nella posizione più alta (vedere figura 2).
- Posizionare una ciotola in acciaio inox 4 con gli ingredienti sulla base dell'apparecchio 13 e fissarla in posizione ruotandola in senso orario (vedere figura 3).
- Assicurarsi che la quantità totale di ingredienti non superi 1,5 kg.
- Inserire prima il coperchio per la ciotola (8) sulla testa multifunzione e poi gli accessori necessari (5, 6, 7) sull'albero della testa (1). Spingere l'accessorio verso l'alto e quindi ruotarlo di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di blocco (Figure 4 e 5).
- Premere la leva di sblocco della testa multifunzione (2) mentre si abbassa la testa (12) in posizione orizzontale. La testa deve "scattare" nella base.
- Inserire la spina nella presa e il display si accende.
- Selezionare il tempo sul display. Selezionare la velocità con la manopola. Trascorso il tempo impostato, il robot da cucina si spegne automaticamente. Ruotare il frullatore in posizione "0" con la manopola. Per maggiori informazioni sui comandi, vedere il capitolo "DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEL DISPLAY".
- Ruotare la leva di sgancio della testa multifunzione (2) e sollevare la testa (12). Ruotare la ciotola in senso antiorario, rimuoverla ed estrarre l'impasto finito.




**Nota:** Quando la testa è inclinata, il display del pannello di controllo si spegne. Si illumina di nuovo quando la testa viene inclinata all'indietro.

**Nota:** Non è possibile utilizzare due accessori contemporaneamente (es. frusta con tritacarne, ecc.).

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 15 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 30 minuti prima di riavviarlo.



## Selezione degli accessori

Uso	Immagine	Velocità	Tempo (min)	Quantità max.	Istruzioni
Ganci impastatori		1-3	3-5	1000 g di farina e 538 g di acqua	1A velocità per 30 s, 2a velocità per 30 s e poi 3a velocità per 2-4 minuti per impastare l'impasto.
Frusta di miscelazione		2-4	3-10	660 g di farina e 840 g di acqua	2a velocità per 20 s e poi 4a velocità per almeno 2 min. e 40 s.
Battitore		5-6	3-10	3 albumi d'uovo (minimo)	5A/6a velocità per almeno 3 min.

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO E DEL DISPLAY

### Accensione/spengimento del robot da cucina

1. Non appena il mixer viene collegato alla rete elettrica, il display si accende e il mixer entra in modalità standby.
2. Se è in modalità standby senza alcuna azione per 3 minuti, il display si spegne e il mixer entra in modalità ibernazione.
3. Se si ruota la manopola di controllo (3) mentre è in modalità ibernazione, il display si riaccende e il mixer entra in modalità standby.



### Visualizzazione della velocità:

Utilizzare la manopola per selezionare la velocità (programma). Sul display è visualizzato quanto segue:  
 Velocità 01-02 Il LED "Kneading" (impastare) è acceso.  
 Velocità 03-04 Il LED "Mixing" (frullare) è acceso.  
 Velocità 05-06 Il LED "Whisking" (battere) è acceso  
 Velocità P: Il simbolo LED "Pulse" (impulsi) è acceso  
 Posizione 0: Spegnimento

### Funzione impostazione timer:

Toccare l'icona orologio e utilizzare i tasti +/- per impostare il tempo di funzionamento desiderato. Quindi utilizzare il tasto di impostazione della velocità (3) per selezionare il livello di velocità desiderato (1-6). La velocità impostata viene visualizzata sul display e il mixer si avvia. Allo scadere del tempo impostato per il timer, il robot si arresta automaticamente.  
 Il programma può essere interrotto in qualsiasi momento ruotando la manopola in posizione "0".

## Uso del frullatore e suggerimenti

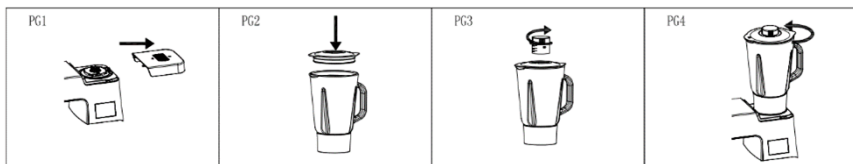
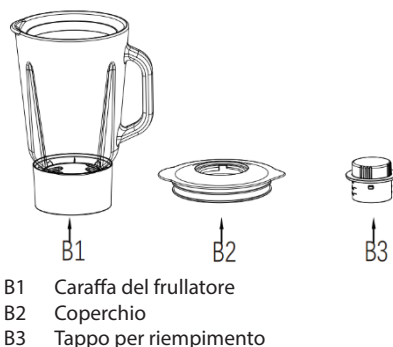
Il frullatore può essere utilizzato per mescolare diversi tipi di cibo. Con questo accessorio è possibile preparare zuppe, salse, frullati, pappe, verdure, bevande, dolci, puree, ecc. Gli alimenti solidi devono essere tagliati a pezzetti.

### Attenzione:

- Per prima cosa, montare il mixer e posizionalo correttamente nella testa multifunzione. Assicurarsi che il coperchio sia montato correttamente. Solo a questo punto collegare il frullatore alla rete e avviare il programma.
- Se è necessario rimuovere la ciotola del frullatore dal braccio, prima spegnere il frullatore e attendere che il gruppo lame si fermi e scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Non rimuovere il coperchio mentre il frullatore è in funzione.
- Utilizzare il foro di riempimento nel coperchio per aggiungere gli ingredienti.
- Si consiglia di impostare la velocità a 4-6 (o impulsi P).
- Non aggiungere al frullatore alimenti caldi a temperature superiori a 80°C.
- Il volume massimo di liquido nel frullatore è 1,5 l.
- **ATTENZIONE: Non togliere la caraffa o il coperchio del frullatore durante il funzionamento.**
- **ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 3 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 6 minuti prima di riavviarlo. Non superare un tempo di funzionamento totale di 15 minuti.

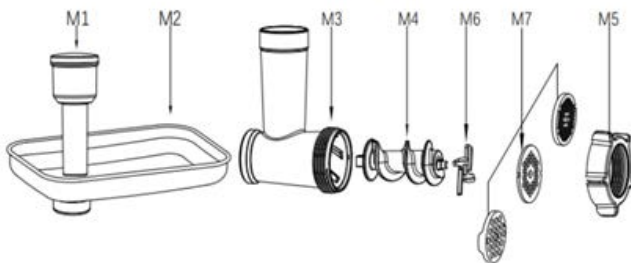
### Montaggio del frullatore:

1. Togliere la copertura della sede del frullatore 10 dalla testa multifunzione (vedere figura PG1).
2. Montare il frullatore. Posizionare il coperchio B2 e il tappo di riempimento B3 sul contenitore (vedere figura PG2, PG3).
3. Posizionare il frullatore nella testa multifunzione e fissarlo all'apparecchio ruotando il contenitore in senso antiorario (vedere figura PG4).



## Tritacarne

- M1 Premi alimenti
- M2 Piatto per carne
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- M6 Lama
- M7 Piastra forata



- Per installare il tritacarne, posizionare prima la lama M6 sulla vite senza fine M4 e inserirla nella macchina M3. Inserire la piastra forata M7 (a seconda che si desideri una macinatura grossolana, media o fine). Verificare che le scanalature della piastra forata si incastrino correttamente nelle scanalature della macchina e serrare il tutto con il controdado M5 (vedere figura PG1).

**Nota:** Non serrare eccessivamente il dado di bloccaggio. Assicurarsi che la lama da taglio sia orientata correttamente (bordo piatto e affilato verso la piastra forata - in avanti). Se la si mette in modo errato, non macinerà la carne.

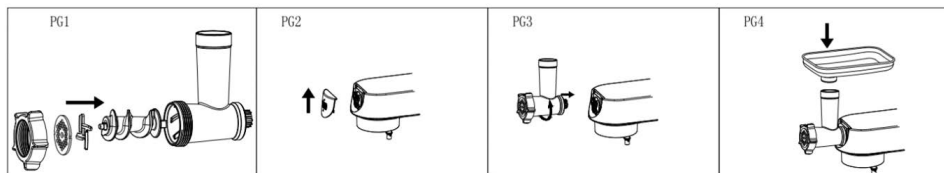
- Togliere la copertura della sede per il macchinario 9 dalla testa multifunzione (vedere figura PG2).
- Inserire il macchinario nella testa multifunzione con un angolo di ca. 45° e fissarlo nella posizione corretta ruotandolo in senso antiorario (vedere figura PG3).

**Nota:** La fase di fissaggio del macchinario alla testa multifunzione è la stessa per l'installazione del macchinario con altri accessori (per salsicce, kebbe, dolci, pasta) e per la grattugia.

- Applicare il piatto per la carne M2 alla tramoggia M3. Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del tritacarne.
- Collegare il robot alla rete elettrica. **Selezionare la velocità 3** sulla manopola. Inserire la carne pulita da tendini e ossa tagliata a pezzi di circa 2,5 cm.
- Mettere la carne nel piatto del tritacarne. Usare il premi alimenti M1 per spingere delicatamente la carne nella tramoggia del tritacarne. (Per la tartare, macinare la carne due volte).
- Dopo l'uso, spegnere il frullatore in posizione "0" con la manopola e scollegarlo dalla rete elettrica.

**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere la miscela nel macchinario.

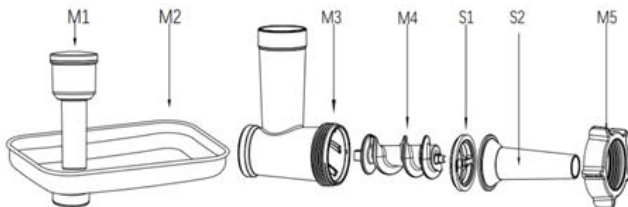
**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 5 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 15 minuti prima di riavviarlo.



## USO DI ALTRI ACCESSORI

### Accessorio per salsicce

- M1 Premi alimenti
- M2 Piatto per carne
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- S1 Trafila
- S2 Accessorio per salsicce



Posizionare la trafilatura S1 sull'accessorio per salsicce S2 su di essa sulla vite senza fine M4. Serrare il blocco da M5 a M3. **Nota:** Non serrare eccessivamente il dado di bloccaggio. Fissare il macchinario montato alla testa multifunzione. Procedere come descritto nel capitolo "Tritacarne".

- Applicare il piatto per la carne M2 alla tramoggia M3.
- Immergere il budello della salsiccia in acqua tiepida per 10 minuti. Quindi infilare il budello umido sull'accessorio per riempire salsicce S2 e chiuderlo con un nodo.
- Collegare il mixer alla rete elettrica e impostare la velocità su 3-6
- Preparare una miscela di carne macinata e spezie su un piatto M2. Con il premialimento M1, spingerla delicatamente nella tramoggia del macchinario e contemporaneamente tenere il budello pieno in corrispondenza dell'apertura di uscita.
- Se il budello si attacca all'accessorio, inumidirlo con acqua. Consiglio: È bene lasciar asciugare per un po' le salsicce.

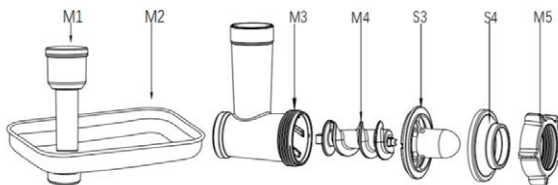
**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere la miscela nel macchinario.

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 5 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 15 minuti prima di riavviarlo.

### Preparazione dei kibbe

Il kibbe è un piatto tradizionale mediorientale preparato principalmente con agnello macinato e bulgur, con cui si formano gnocchi ripieni. È possibile riempire di carne macinata il rotolo creato dal tritacarne, chiuderlo e friggerlo.

- M1 Premi alimenti
- M2 Piatto per carne
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- S3 Accessorio per kebbe
- S4 Inserto per accessorio per kebbe



Posizionare l'accessorio per kebbe con l'inserto (S3, S4) sulla vite senza fine M4. Serrare il fermo da M5 a M3. **Nota:** Non serrare eccessivamente il dado di bloccaggio. Fissare il macchinario montato alla testa multifunzione. Procedere come descritto nel capitolo "Tritacarne".

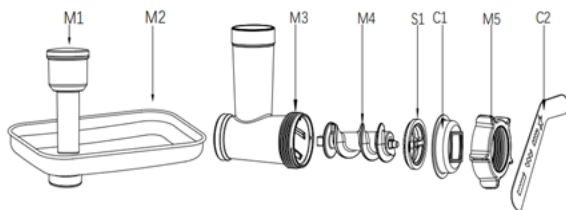
- Applicare il piatto M2 alla tramoggia M3 del macchinario.
- Collegare alla rete elettrica. Selezionare la velocità 3 - 6.
- Riempire il rotolo cavo risultante dalla miscela con carne macinata e dividere come desiderato.

**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere la miscela nel macchinario.

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 5 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 15 minuti prima di riavviarlo.

## Produzione di biscotti

- M1 Premi alimenti
- M2 Ciotola
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- S1 Trafila
- C1 Accessorio per pasticceria
- C2 Taglia biscotti



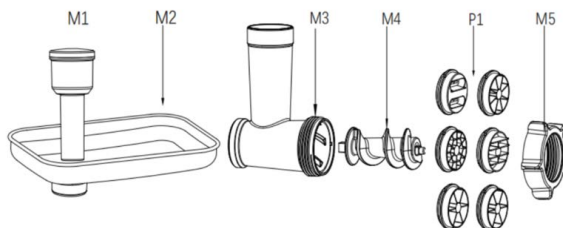
- Posizionare la trafila S1 e l'accessorio per biscotti C1 sulla vite senza fine M4. Serrare il fermo da M5 a M3. **Nota:** Non serrare eccessivamente il dado di bloccaggio. Inserire il modello per biscotti C2. Fissare il macchinario montato alla testa multifunzione. Procedere come descritto nel capitolo "Tritacarne".
- Applicare il piatto M2.
- Collegare il robot alla rete elettrica. Selezionare la velocità 3 – 6.
- Inserire l'impasto, pretagliato a listarelle, nella tramoggia del macchinario. Se necessario, utilizzare il premi alimenti. Dal macchinario uscirà l'impasto nella forma desiderata. È possibile modificare la forma dei biscotti spostando il tagliabiscotti.

**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere l'impasto nel macchinario.

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 10 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 30 minuti prima di riavviarlo.

## Preparare la pasta

- M1 Premi alimenti
- M2 Ciotola
- M3 Macchinario con tramoggia
- M4 Vite senza fine
- M5 Dado di bloccaggio
- P1 Forme per pasta



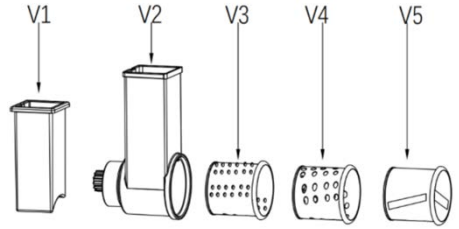
- Posizionare la forma per pasta selezionata P1 sulla vite senza fine M4. Serrare il fermo da M5 a M3. **Nota:** Non serrare eccessivamente il dado di bloccaggio. Fissare il macchinario montato alla testa multifunzione. Procedere come descritto nel capitolo "Tritacarne".
- Applicare il piatto M2 alla tramoggia M3 del macchinario.
- Collegare il robot alla rete elettrica. Selezionare la velocità 3 – 6.
- Inserire l'impasto, pretagliato a listarelle, nella tramoggia del macchinario. Se necessario, utilizzare il premi alimenti. Dal macchinario uscirà la pasta nella forma desiderata.

**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere la miscela nel macchinario.

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 10 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 30 minuti prima di riavviarlo.

## Grattugiare e tagliare verdure

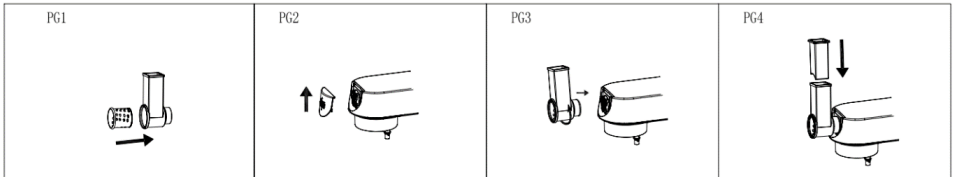
- V1 Premi alimenti
- V2 Grattugia con tramoggia
- V3 Grattugia fine
- V4 Grattugia grande
- V5 Affettatrice



- Inserire l'accessorio selezionato (grattugia fine V3, grattugia grossa V4 o grattugia affettatrice V5) nella grattugia V2 (vedere figura PG1).
- Fissare il macchinario montato alla testa multifunzione (vedere figure PG2, PG3). Procedere come descritto nel capitolo "Tritacarne".
- Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del tritacarne.
- Tagliare le patate o altre verdure a pezzi della stessa dimensione della grattugia selezionata
- Collegare il mixer alla rete elettrica e impostare la velocità su 3-5.
- Utilizzare il premi alimenti V1 per spingere le verdure nella tramoggia del macchinario (vedere figura PG4).

**ATTENZIONE:** Non usare le dita per spingere la miscela nel macchinario. Prestare attenzione a non ferirsi quando si maneggiano le grattugie: le grattugie sono affilate.

**ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio in funzione con continuità per più di 5 minuti. Lasciarlo raffreddare almeno 15 minuti prima di riavviarlo.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il robot smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	Il mixer potrebbe aver funzionato troppo a lungo o la temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta, con conseguente temperatura del motore del mixer troppo elevata. Programma di protezione dal surriscaldamento e avvio dello spegnimento automatico.	Impostare la velocità a 0, scollegare l'alimentazione, attendere che il mixer si raffreddi a temperatura ambiente e riavviare (in genere il mixer deve essere lasciato raffreddare per 15-30 minuti, a seconda della temperatura ambiente).
Il robot non si avvia nemmeno dopo aver impostato la velocità.	La spina non è inserita correttamente nella presa.	Assicurarsi che la spina sia ben inserita nella presa.
	Interruzione di corrente.	Aspettare che l'elettricità sia di nuovo attiva.
	La testa del mixer non è ben inserita.	Assicurarsi che la testa del mixer sia saldamente in sede.



Problema	Causa	Soluzione
Rumore eccessivo quando il mixer è in funzione.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ad alta velocità il robot emette un rumore più forte che a basso livello.</li> <li>2. La quantità di alimenti lavorati è troppo grande, il che porta a sovraccaricare il mixer.</li> <li>3. La tensione è instabile.</li> <li>4. Il tempo di funzionamento è troppo lungo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere gli accessori giusti per la lavorazione degli alimenti come consigliato nel manuale.</li> <li>2. Fare meno impasto per volta.</li> <li>3. Se la tensione è instabile, prima dell'uso attendere che si stabilizzi.</li> <li>4. Se il tempo di funzionamento è troppo lungo, lasciar raffreddare il robot per un po'.</li> </ol>
La velocità del mixer è in diminuzione o instabile.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare che la temperatura ambiente non sia troppo bassa, ciò potrebbe provocare la solidificazione del lubrificante nel mixer.</li> <li>2. L'impasto viene impastato troppo energicamente e in quantità troppo grande, il che porta a sovraccaricare il mixer.</li> <li>3. C'è un improvviso calo di tensione.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la ciotola e lasciare il mixer inattivo per 5 minuti per lasciar sciogliere il lubrificante nel mixer e ripristinare la stabilità della velocità.</li> <li>2. Ridurre il volume lavorato e far funzionare il robot alla normale velocità di lavoro.</li> <li>3. Quando la tensione è stabile, provare a riavviare il robot.</li> </ol>
Il robot oscilla e trema durante il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I piedini della base sono allentati.</li> <li>2. Il robot non è posizionato su un piano di lavoro liscio e piano.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurarsi che i piedini siano ben fissati alla base del mixer.</li> <li>2. Posizionare sempre il robot su una superficie liscia e piana.</li> </ol>

## MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire immediatamente dopo ogni uso. Attendere sempre che tutte le parti si fermino completamente prima dello smontaggio. L'apparecchio necessita di circa 20 minuti per raffreddarsi per manipolazione e pulizia in sicurezza.

Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione.

Prestare particolare attenzione durante la pulizia, le lame e le grattugie sono molto affilate.

- Non utilizzare diluenti, benzina, aceto o altri detergenti aggressivi o abrasivi o strumenti affilati e abrasivi come raschietti.
- Proteggere dalla luce solare diretta e da ambienti umidi e polverosi.

### Accessori

Pulite sommariamente la carne residua nel tritacarne macinando un panino o una fetta di pane.

Smontare tutte le parti dei macchinari in singole parti, rimuovere dal robot le fruste e il gancio per impastare inclusa la copertura in plastica.

Lavare gli accessori in acqua calda con detersivo. Sciacquarli con acqua tiepida pulita, asciugarli immediatamente e lasciarli asciugare completamente.

Si consiglia di rivestire l'interno del tritacarne, delle lame e dei setacci con olio alimentare, che ne previene l'ossidazione.

**Nota:** Non lavare in lavastoviglie parti o accessori di questo apparecchio (tranne la ciotola in acciaio inossidabile).

## Corpo dell'apparecchio

Dopo l'uso, pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e quindi asciugarlo con un panno asciutto. Proteggere l'apparecchio da acqua e umidità elevata! Non immergerlo in acqua.

L'albero (1) forma dei segni leggermente neri quando il macchinario è in funzione a causa delle elevate velocità di rotazione e dell'attrito. Pulirlo subito dopo ogni utilizzo e mantenere la parte asciutta.

## DATI TECNICI

Tensione nominale:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza in ingresso nominale:	1500 W
Volume della ciotola in acciaio inox:	6,5 l
Volume del mixer:	1,5 l

## USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

## SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

**Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i Paesi membri dell'Unione Europea e per altri Paesi europei con un sistema di riciclo implementato)**

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione significa che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto in un luogo indicato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto. Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme ai requisiti delle direttive UE sulla compatibilità elettromagnetica, sulla sicurezza elettrica e sull'emissione di metalli pesanti nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Inoltre, soddisfa i requisiti energetici pertinenti e i requisiti per il contatto diretto con gli alimenti.

Il manuale operativo è disponibile sul sito [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.



08/05



## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!

**Brīdinājums!** šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana. Lai aizsargātu elektriskas ierīces pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Nekad neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!
3. Neļaujiet barošanas vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
4. Aizsargājiet ierīci no tiešas saskares ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas trieciena risku.
5. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē, un nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.
6. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimeru vai citu tālvadības sistēmu. Pastāv aizdegšanās risks, ja ierīce tiek nosegta vai novietota nepareizi iedarbināšanas laikā.
7. Neiegremdējiet motora pamatni un barošanas vadu ūdenī vai citos šķidrumos. Neskalojiet zem tekoša ūdens. Neļaujiet šķidrumam iekļūt motora blokā.
8. Izmantojot ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama rūpīga uzraudzība.
9. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
10. Mēs iesakām neatstāt barošanai pievienoto ierīci bez uzraudzības.

11. Pirms apkopes veikšanas, salikšanas/izjaukšanas, piederumu maiņas vai kad ierīce netiek izmantota, izslēdziet to un atvienojiet no sienas rozetes. Neatvienojiet barošanas vadu no rozetes, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.
12. Pirms izjaukšanas vienmēr sagaidiet, lai visas detaļas apstājas. Ierīcei nepieciešamas aptuveni 20 minūtes, lai atdzistu, drošai aiztikšanai un tīrīšanai.
13. Nelietojiet siltuma avota, piem., krāsns, tuvumā. Sargājiet no tiešiem saules stariem.
14. Nenovietojiet ierīci uz sienas vai uz kādas citas ierīces. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces aizmugurē un sānos un 10 cm brīvas vietas virs ierīces.
15. Vienmēr izmantojiet ierīci uz līdzenas un stabilas virsmas. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus. Pārliecinieties, ka ierīce tiek novietota vismaz 10 cm attālumā no virtuves letes malas. Arī, ka atveres nav nosegtas.
16. Pirms pirmās lietošanas reizes mēs iesakām nomazgāt visas detaļas, kas nonāk saskarē ar ēdienu, skatiet sadaļu "Tīrīšana un apkope".
17. Nekad neapsedziet ierīci lietošanas laikā, un nelietojiet to viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā, piem., pie aizkariem u.tml.
18. Nepieskarieties kustīgajām daļām.
19. Gari mati, brīvs apģērbs vai aksesuāri un rotaslietas var ieķerties ierīces rotējošajās detaļās. Pārliecinieties, ka jūsu mati, apģērbs un aksesuāri nenonāk bīstami tuvu rotējošajām detaļām!
20. Neieslēdziet ierīci bez ievietotas gaļas (tukšu)!
21. Nekavējoties izmazgājiet mašīnu pēc katras lietošanas reizes. Noslaukiet ierīces ārpusi tikai ar mitru drānu. Neiegremdējiet ūdenī.
22. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktus piederumus; pretējā gadījumā var tikt anulēta garantija.
23. Nepārsniedziet maksimālo ierīces nepārtrauktas darbināšanas laiku. Pirms atkārtotas ierīces lietošanas, ļaujiet tai pilnīgi atdzist. **Piezīme:** katram piederumam šis laiks ir atšķirīgs, skatiet informāciju tālāk lietošanas instrukcijā.

24. Izmantojiet ierīci tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām.
25. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. To var izmantot arī virtuves zonās darbiniekiem, veikalos, birojos un citā darba vidē. Tas attiecas arī uz viesnīcām, moteļiem, hosteļiem un uzturēšanās vietām. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.
26. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
27. Vienmēr izmantojiet tikai vienu ierīces funkciju. Nekad vienlaicīgi neizmantojiet vairākas funkcijas.
28. Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nepieejamā vietā. Ierīci drīkst lietot cilvēki ar mazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši instrukcijas par ierīces lietošanu un saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties.
29. **Ierīces bojājuma risks:** ierīci drīkst izmantot tikai tad, ja tā ir pareizi un pilnīgi salikta.
30. Pirms nomainīt piederumus, kas kustās lietošanas laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes.
31. Pirms ierīci tīrīt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Tīrīšanai un apkopei izmantojiet mitru drānu. Nelietojiet ķīmiskus līdzekļus. Tīrīšanas laikā pievērsiet īpašu uzmanību virsmām, kas nonāk saskarē ar ēdienu.
32. Jāuzmanās, rīkojoties ar smalcinātāja asmeņiem, īpaši izņemot asmeņus no tvertnes, iztukšojot tvertni un mazgāšanas laikā.

**Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!**

**BRIESMAS BĒRNIEM!** bērni nedrīkst spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

## **DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI ATTIECĪBĀ UZ PIEDERUMIEM**

1. Salieciet piederumu bloku precīzi saskaņā ar norādījumiem lietošanas instrukcijā; nekāda cita veida piederumu bloka montāža nav pieļaujama pareizas darbības ietvaros!
2. Uzliect un noņemiet piederumu bloku tikai tad, kad ierīce ir izslēgta un atvienota no sienas rozetes.

3. Nekādā gadījumā neizmantojiet piederumu, ja tas nedarbojas pareizi, ir nokritis uz zemes un ir ticis bojāts. Šādā gadījumā nogādājiet piederumu bloku servisa centrā, lai pārbaudītu, ka tas ir drošs un darbojas pareizi.
4. Nekādā gadījumā nesalieciot piederumu bloku uz motora bloka.
5. Esiet īpaši uzmanīgs(-a), apejoties ar griešanas un maiššanas asmeņiem un rīvēm (īpaši mazgāšanas laikā); asmeņi un rīves ir ļoti asas un var radīt traumas.

## Mīcītājs un putotājs

Šis piederums ir paredzēts rauga vai kārtainās mīklas mīcīšanai un produktu putošanai.

- Bļodas izmēra dēļ ņemiet vērā, ka ierīce nevar saputot/samīcīt ļoti mazu sastāvdaļu daudzumu. Optimālam rezultātam izvēlieties sastāvdaļas ar kopējo svaru vismaz 300 g. Tajā pašā laikā, maksimālais visu sastāvdaļu svars nedrīkst pārsniegt 1,5 kg.
- Nekādā gadījumā bļodā nedrīkst ievietot nekādus priekšmetus, kamēr darbojas putotājs/mīcītājs. Vispirms izslēdziet ierīci un tad varat izņemt iesprūdušo ēdienu no mīklas mīcīšanas āķa vai putošanas slotiņas ar lāpstiņu. Vienmēr izmantojiet vāku.
- Pirms nomainīt piederumus, kas kustās lietošanas laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes.
- Pirms ierīci tīrīt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Tīrīšanai un apkopei izmantojiet mitru drānu. Nelietojiet ķīmiskus līdzekļus.

## Blenderis

Izmantojiet šos piederumus tikai ēdiena pagatavošanai (smūtiņu, dzērienu, ledus kubiciņu, mērču, zupu, putru bērniem, u.c.). To var izmantot arī ledus kubiciņu sasmalcināšanai.

- Augstākā pieļaujamā ēdiena temperatūra ir 80 °C. Neizmantojiet vārošu ēdienu. Vienmēr ielejiet šķidrumu blenderī.
- Maksimālais izejvielu daudzums nedrīkst pārsniegt 1,5 l.
- Nekad neizmantojiet blenderi, ja blendera tvertne ir bojāta vai asmeņi ir vaļīgi vai bojāti.
- Izmantojiet blenderi tikai ar uzliktu vāku. Ja tvertne pagriežas, kad motors darbojas, nekavējoties izslēdziet blenderi un pievelciet tvertni ciešāk pie blendera korpusa.
- Pirms nomainīt piederumus, kas kustās lietošanas laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes.
- Nemēģiniet spiest kontaktu, kas atrodas daudzfunkciju galvā, ar roku.
- Jāuzmanās, rīkojoties ar griešanas asmeņiem, īpaši izņemot asmeņus no tvertnes, iztukšojot tvertni un mazgāšanas laikā.
- Neievietojiet saldētavā tvertni, kurā atrodas ēdiens vai šķidrums. Satura sasaldēšana var sabojāt tvertni un asmeņi.
- Pirms ierīci tīrīt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Tīrīšanai un apkopei izmantojiet mitru drānu. Nelietojiet ķīmiskus līdzekļus.

## Gaļas maļamā mašīna

Šie piederumi ir paredzēti gaļas pārstrādei bez kauliem, cīpslām un taukiem. Nemēģiniet malt kaulus, magoņu sēklas, riekstus un citas cietas sastāvdaļas. Nemaliet saldētu gaļu.

- Esiet īpaši uzmanīgs(-a), apejoties ar griešanas asmeņiem, īpaši, tos noņemot un mazgājot, asmeņi ir ļoti asi un var radīt traumas.
- Pirms nomainīt piederumus, kas kustās lietošanas laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes.
- Uzmanīgi pievelciet mašīnas nostiprināšanas uzgriezni pirms sākšanas. Nepārgrieziet uzgriezni!
- Nekādā gadījumā neizmantojiet savus pirkstus, virtuves piederumus vai citus priekšmetus, lai iestumtu ēdienu maļšanas uzgali! Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto spiedi. Pielietojiet samērīgu spēku. Pārmērīgs spiediens var sabojāt ierīci.
- Maliet gaļu bez cīpslām un kauliem un sagrieztu 2,5 cm lielos gabalos.
- Ja gaļa iesprūst maļšanas uzgali, nekavējoties izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes. Tikai tad izjauciet un iztīriet gaļas maļšanas uzgali.
- Pirms ierīci tīrīt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist. Tīrīšanai un apkopei izmantojiet mitru drānu. Nelietojiet ķīmiskus līdzekļus.

## Rīve

Šis piederums ir paredzēts, lai sagrieztu šķēlēs un rīvētu augļus, dārzeņus, riekstus, šokolādi un cietos sierus. Nav piemērots ļoti cietu produktu (piemēram, muskatrieksta, kafijas pupiņu vai graudaugu) sagriešanai.

- Esiet īpaši uzmanīgs(-a), apejoties ar rīvēm (īpaši, tās noņemot un mazgājot), rīves ir ļoti asas un var radīt traumas.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet savus pirkstus, virtuves piederumus vai citus priekšmetus, lai iestumtu ēdiena rīves uzgali! Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto spiedi. Pielietojiet samērīgu spēku. Pārmērīgs spiediens var sabojāt ierīci.
- Ja ēdiena atliekas iesprūst rīvē, nekavējoties izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes. Tikai tad noņemiet un iztīriet rīvi.
- Pirms nomainīt piederumus, kas kustās lietošanas laikā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no sienas rozetes.
- Tīrīšanai un apkopei izmantojiet mitru drānu. Nelietojiet ķīmiskus līdzekļus.

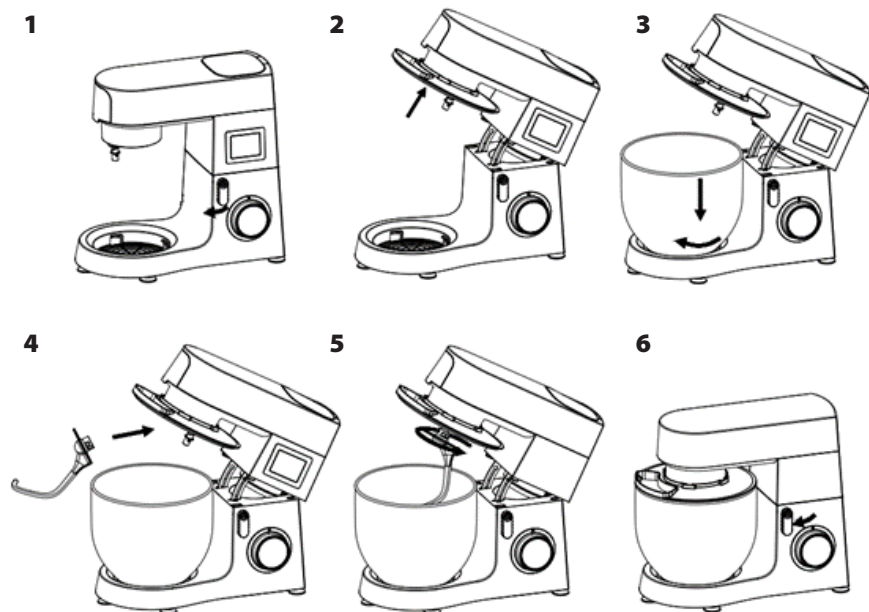
## VIRTUVES KOMBAINA SALIKŠANA

- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus ar remdenu ūdeni un mazgāšanas līdzekli noskalojiet kārtīgi nosusiniet. Neieņemciert virtuves kombaina korpusu ūdenī. Noslaukiet to ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai citus agresīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Novietojiet virtuves kombainu uz līdzena, tīra un sausa galda tā, lai ap to būtu pietiekami daudz vietas.
- Pagrieziet daudzfunkciju galvas atvienošanas slēdzi (2) pulksteņrādītāja kustības virzienā (skatiet 1. attēlu) un vienlaicīgi paceliet daudzfunkciju galvu (12) ar savu otru roku, līdz dzirdat klikšķi. Tagad galva ir nofiksēta augšējā pozīcijā (skatīt 2. attēlu).
- Novietojiet nerūsējošā tērauda bļodu (4) ar sastāvdaļām uz ierīces pamatnes (13) un nostipriniet to vietā, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā (skatiet 3. attēlu).
- Pārlicinieties, ka kopējais sastāvdaļu daudzums nepārsniedz 1,5 kg.
- Uzlieciet bļodas vāku (8) uz daudzfunkciju galvas vispirms un tad nepieciešamo piederumu (5, 6, 7) uz galvas vārpstas (1). Stumiet piederumu augšup un tad pagrieziet par ceturtdaļu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas nofiksējas (4. un 5. attēls).
- Nospiediet daudzfunkciju galvas atvienošanas slēdzi (2), nolaižot daudzfunkciju galvu (12) horizontālā stāvoklī. Galvai "jānoklikšķ" pamatnē.
- Iespraudiet kontaktdakšu sienas rozetē un displejs iedegsies.
- Izvēlieties laiku displejā. Izvēlieties ātrumu ar grozāmās pogas palīdzību. Kad iestatītais laiks ir pagājis, virtuves kombains automātiski izslēdzas. Pagrieziet mikseri "0" pozīcijā ar rotējošo pogu. Sīkāku informāciju par pogu darbību skatiet sadaļā "VADĪBAS PANEĻA UN DISPLEJA APRAKSTS".
- Pagrieziet daudzfunkciju galvas atvienošanas slēdzi (2) un paceliet galvu (12). Pagrieziet bļodu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, noņemiet un izņemiet gatavo mīklu.

**Piezīme:** kad galva ir pacelta, vadības paneļa displejs izslēdzas. Atkal iedegas, kad galva tiek noliekta atpakaļ.

**Piezīme:** nav iespējams vienlaicīgi izmantot divus piederumus (piem., putotāju ar maļšanas uzgali utt.).

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 15 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes pirms atkal ieslēgt to.



## Piederumu izvēle

Lietošana	Attēls	Ātrums	Laiks (min)	Maks. daudzums	Norādījumi
Mīcīšanas āķis		1-3	3-5	1000 g miltu un 538 g ūdens	1. ātrums 30 s, 2. ātrums 30 s un tad 3. ātrums 2 min līdz 4 min, lai mīcītu mīklu.
Maisīšanas rīks		2-4	3-10	660 g miltu un 840 g ūdens	2. ātrums 20 s, 4. ātrums vismaz 2 min. un 40 s.
Putošanas slotiņa		5-6	3-10	3 olu baltumi (minimums)	5/6. ātrums vismaz 3 min.



## VADĪBAS PANEĻA UN DISPLEJA APRAKSTS

### Virtuves kombaina ieslēgšana/izslēgšana

1. Tiklīdz mikseris tiek pieslēgts pie sienas rozetes, displejs iedegas un mikseris pāriet gaidstāves režīmā.
2. Ja ierīce atrodas gaidstāves režīmā bez nekādas darbības 3 minūtes, displejs izslēdzas un mikseris pāriet miega režīmā.
3. Nospiežot vadības pogu (3) miega režīmā, displejs atkal iedegsies un mikseris pāries gaidstāves režīmā.

### Ātruma attēlošana

Izmantojiet grozāmo pogu, lai izvēlētos ātrumu (programmu). Displejā redzama šāda informācija:

Speed 01-02 (Ātrums 01-02): "Kneading" (mīcīšanas) LED indikators deg.

Speed 03-04 (Ātrums 03-04): "Mixing" (maisišanas) LED indikators deg.

Speed 05-06 (Ātrums 03-04): "Whisking" (putošanas) LED indikators deg

Speed P (Ātrums P): LED simbols "Pulse" deg.

Pozīcija 0: izslēgts

### Taimera iestatīšana

Pieskarieties pulksteņa ikonai un ar +/- pogu iestatiet vēlamo darbības laiku. Tad ar ātruma izvēles pogu (3) izvēlieties vēlamo ātruma līmeni (1-6). Iestatītais ātrums tiks attēlots displejā un mikseris sāks darboties. Kad iestatītā taimera laiks beidzas, kombains apstājas automātiski.

Programmu var apturēt jebkurā laikā, pagriežot pogu "0" pozīcijā.

### Miksera izmantošana un padomi

Mikseri var izmantot dažādu ēdiena veidu samaišanai. Ar šo piederumu jūs varat pagatavot zupas, mērces, piena kokteiļus, mazuļu ēdienu, dārzeņus, dzērienus, saldus ēdienus, putras u.c. Cieti ēdieni jāsgriež mazākos gabalos.

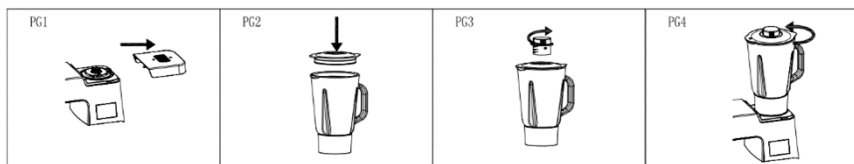
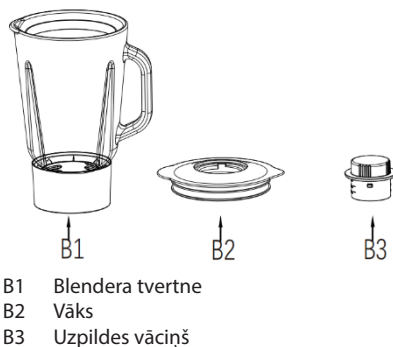
### Brīdinājums!

- Vispirms salieciet blenderi un kārtīgi to ievietojiet daudzfunkciju galvā. Pārliecinieties, ka vāks ir kārtīgi uzlikt. Tikai pēc tam pieslēdziet blenderi pie sienas rozetes un sāciet programmu.
- Ja jums nepieciešams noņemt blendera tvertni, vispirms izslēdziet blenderi un pagaidiet, līdz asmens apstājas, un atvienojiet ierīci no sienas rozetes.
- Nenoņemiet vāku, kamēr blenderis darbojas.
- Izmantojiet uzpildes atvērumu vākā, lai pievienotu sastāvdaļas.
- Mēs iesakām izvēlēties 4.-6. ātrumu (vai P-pulsu).
- Nepievienojiet blenderi pārāk karstu ēdienu virs 80° C.
- Maksimālais blendera tilpums ir 1,5 l.
- **BRĪDINĀJUMS! Nenoņemiet blendera tvertni vai vāku darbības laikā.**
- **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 3 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 6 minūtes pirms atkal ieslēgt to. Nepārsniedziet kopējo darbības laiku – 15 minūtes.



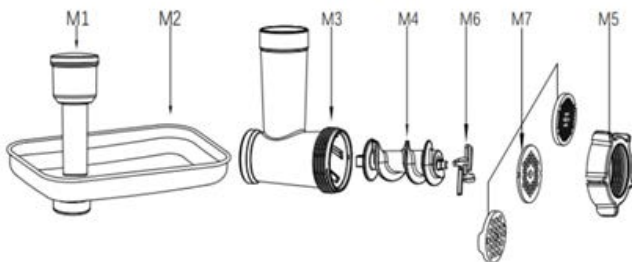
## Blendera salikšana

1. Noņemiet blendera uzstādīšanas pārsegu (10) no daudzfunkciju galvas (skatīt PG1 attēlu).
2. Salieciet blenderi. Uzlieciet vāku B2 un uzpildes vāciņu B3 uz blendera tvertnes (skatiet PG2 un PG3 attēlu).
3. Ievietojiet blenderi daudzfunkciju galvā un nostipriniet to ierīce, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam (skatiet PG4 attēlu).



## Gaļas maļamā mašīna

- M1 Spiedne
- M2 Gaļas trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- M6 Asmens
- M7 Sieta disks



- Lai uzstādītu gaļas maļamo uzgali, vispirms uzlieciet M6 asmeni uz M4 gliemežvārpstas un ievietojiet to M3 uzgalī. Ievietojiet sieta disku M7 (atkarībā no tā, vai vēlaties rupju, vidēju vai smalku malumu). Pārļiecinieties, ka gropes sieta diskā precīzi atbilst gropēm malšanas uzgalī un pievelciet visu ar M5 rievoto uzgriezni (skatīt PG1 attēlu).

**Piezīme:** nepievelciet rievoto uzgriezni pārāk cieši. Pārļiecinieties, ka griešanas asmens ir pareizi ievietots (gludā, asā mala pret sieta disku – uz priekšpusi). Ja tas būs ievietots nepareizi, tas nemals gaļu.

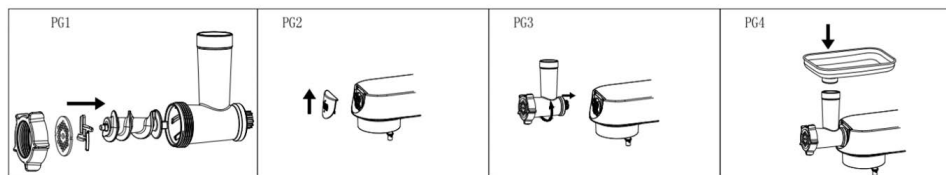
- Noņemiet uzgaļu montāžas pārsegu (9) no daudzfunkciju galvas (skatīt PG2 attēlu).
- Ievietojiet uzgali daudzfunkciju galvā aptuveni 45° leņķī un nostipriniet to pareizā pozīcijā, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam (skatiet PG3 attēlu).

**Piezīme:** uzgaļa pievienošanas kārtība daudzfunkciju galvai ir tāda pati, kā pievienot citus piederumus (desām, gaļas bumbiņām, konditorejai, makaroniem) un rīvi.

- Uzlieciet gaļas trauku M2 uz M3 piltuves. Novietojiet atbilstošu trauku zem rīves izvada.
- Pieslēdziet virtuves kombainu pie sienas rozetes. **Izvēlieties 3. ātrumu** ar grozāmo pogu. Ievietojiet gaļu bez kauliem un cīpslām, sagrieztu 2,5 cm lielos gabalos.
- Ievietojiet gaļu mašīnas gaļas traukā. Izmantojot M1 spiedi, viegli iespiediet gaļu gaļas maļamās mašīnas piltuvē. (Maliet gaļu divreiz gaļas tartaram.)
- Pēc lietošanas izslēdziet virtuves kombainu "0" pozīcijā ar grozāmo pogu un atvienojiet no sienas rozetes.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet gaļu mašīnā ar pirkstiem.

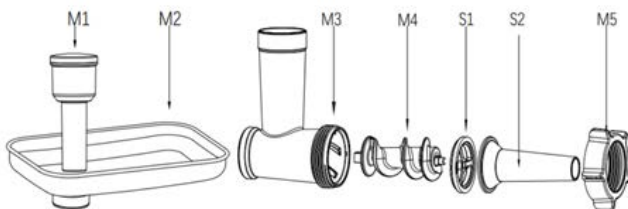
**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīcei nepārtraukti darboties ilgāk par 5 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 15 minūtes pirms atkal ieslēgt to.



## CITU PIEDERUMU IZMANTOŠANA

### Desu uzgalis

- M1 Spiedne
- M2 Gaļas trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- S1 Griešanas sieta ripa
- S2 Desu piederums



Uzlieciet S1 griešanas sieta ripu un S2 devu piederumu uz M4 gliemežvārpstas. Pievelciet rievoto uzgriezni M5 uz M3 piltuves. **Piezīme:** nepievelciet rievoto uzgriezni pārāk cieši. Uzlieciet salikto uzgali uz daudzfunkciju galvas. Turpiniet tālāk tāpat kā aprakstīts sadaļā "Gaļas maļamā mašīna".

- Uzlieciet M2 gaļas trauku uz M3 piltuves.
- Iemērciet desas apvalku remdenā ūdenī uz 10 minūtēm. Tad uzmauciet mitro desas apvalku uz S2 desu pildīšanas uzgaļa un noslēdziet to ar mezglu.
- Pieslēdziet virtuves kombainu pie sienas rozetes un iestatiet 3.-6. ātrumu.
- Sagatavojiet maltās gaļas un garšvielu maisījumu M2 gaļas traukā. Ar M1 spiedi viegli spiediet to ierīces piltuvē un vienlaicīgi turiet piepildīto desas apvalku pie izvada atveres.
- Ja apvalks pielīp pie uzgaļa, samitriniet to ar ūdeni. Ieteikums: ieteicams ļaut desām nožūt kādu brīdi.

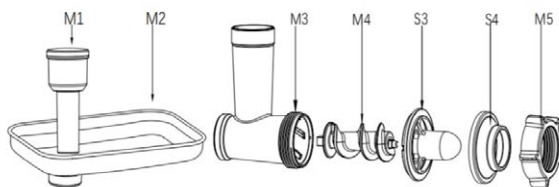
**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet gaļu mašīnā ar pirkstiem.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīcei nepārtraukti darboties ilgāk par 5 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 15 minūtes pirms atkal ieslēgt to.

### Gaļas bumbiņu sagatavošana

Gaļas bumbiņas ir tradicionāls Tuvo Austrumu ēdiens, kas galvenokārt tiek gatavots no jēra un bulgura, ko kā tiek veidotas pildītas gaļas bumbiņas. Gaļas maļamās mašīnas izveidoto rullī var piepildīt ar maltu gaļu, aizvērt un izcept.

- M1 Spiedne
- M2 Gaļas trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- S3 Gaļas bumbiņu piederums
- S4 Ielika gaļas bumbiņu piederumam



Uzlieciet gaļas bumbiņu piederumu ar ielikām (S3, S4) uz M4 gliemežvārpstas. Pievelciet rievoto uzgriezni M5 uz M3 piltuves. **Piezīme:** nepievelciet rievoto uzgriezni pārāk cieši. Uzlieciet salikto uzgali uz daudzfunkciju galvas. Turpiniet tālāk tāpat kā aprakstīts sadaļā "Gaļas maļamā mašīna".

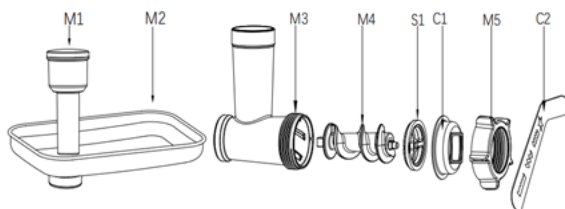
- Uzlieciet M2 gaļas trauku uz M3 piltuves.
- Pievienojiet pie sienas rozetes. Izvēlieties 3.-6. ātrumu.
- Izveidoto tukšo maisījuma rulli piepildiet ar malto gaļu un sadaliet pēc nepieciešamības.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet gaļu mašīnā ar pirkstiem.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 5 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīci atdzist vismaz 15 minūtes pirms atkal ieslēgt to.

## Cepumu pagatavošana

- M1 Spiedne
- M2 Trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- S1 Griešanas sieta ripa
- C1 Konditorejas piederums
- C2 Cepumu forma



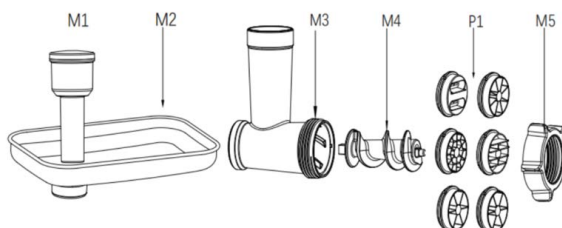
- Uzlieciet griešanas sieta ripu S1 un cepumu piederumu C1 uz M4 gliemežvārpstas. Pievelciet rievoto uzgriezni M5 uz M3 piltuves. **Piezīme:** nepievelciet rievoto uzgriezni pārāk cieši. Ievietojiet formu C2 cepumiem. Uzlieciet salikto uzgali uz daudzfunkciju galvas. Turpiniet tālāk tāpat kā aprakstīts sadaļā "Gaļas maļamā mašīna".
- Uzlieciet M2 trauku.
- Pieslēdziet virtuves kombainu pie sienas rozetes. Izvēlieties 3.-6. ātrumu.
- Ievietojiet mīklu, iepriekš sagrieztu strēmelēs ierīces piltuvē. Izmantojiet spiedi, ja nepieciešams. Ierīce izspiedīs mīklu vēlamajā formā. Cepumu formu var mainīt, pabīdot cepumu formu.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet mīklu mašīnā ar pirkstiem.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 10 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīci atdzist vismaz 30 minūtes pirms atkal ieslēgt to.

## Makaronu pagatavošana

- M1 Spiedne
- M2 Trauks
- M3 Uzgalis ar piltuvi
- M4 Gliemežvārpsta
- M5 Rievotais uzgrieznis
- P1 Makaronu veidnes



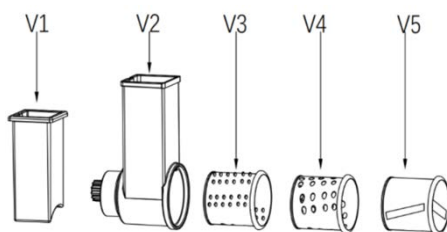
- Uzlieciet izvēlēto makaronu veidni P1 uz M4 gliemežvārpstas. Pievelciet rievoto uzgriezni M5 uz M3 piltuves. **Piezīme:** nepievelciet rievoto uzgriezni pārāk cieši. Uzlieciet salikto uzgali uz daudzfunkciju galvas. Turpiniet tālāk tāpat kā aprakstīts sadaļā "Gaļas maļamā mašina".
- Uzlieciet M2 gaļas trauku uz M3 piltuves.
- Pieslēdziet virtuves kombainu pie sienas rozetes. Izvēlieties 3.-6. ātrumu.
- Ievietojiet miklu, iepriekš sagrieztu strēmelēs ierīces piltuvē. Izmantojiet spiedi, ja nepieciešams. Ierīce izspiedīs makaronus vēlamajā formā.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet gaļu mašīnā ar pirkstiem.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 10 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes pirms atkal ieslēgt to.

## Dārzeņu rīvēšana un griešana šķēlēs

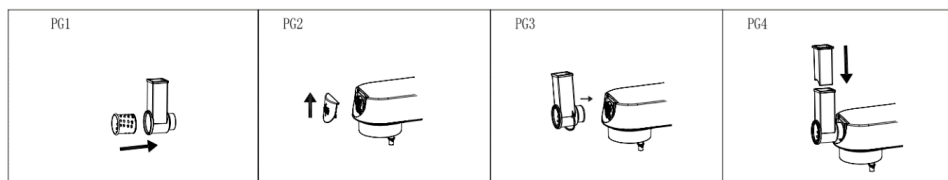
- V1 Spiedne
- V2 Rīves uzgalis ar piltuvi
- V3 Smalka rīve
- V4 Rupja rīve
- V5 Šķelētājs



- Ievietojiet izvēlēto piederumu (smalka rīve V3, rupja rīve V4 vai šķelētājs V5) rīves uzgali V2 (skatiet PG1 attēlu).
- Uzlieciet salikto uzgali uz daudzfunkciju galvas (skatiet PG2 un PG3 attēlu). Turpiniet tālāk tāpat kā aprakstīts sadaļā "Gaļas maļamā mašina".
- Novietojiet atbilstošu trauku zem rīves izvada.
- Sagrieziet kartupeļus vai citus dārzeņus tik biežās šķēlēs, cik plata ir šķelētāja griešanas atvere.
- Pieslēdziet virtuves kombainu pie sienas rozetes un iestatiet 3.-5. ātrumu..
- Ar spiedi V1 spiediet dārzeņus ierīces piltuvē (skatiet PG4 attēlu).

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nestumiet gaļu mašīnā ar pirkstiem. Uzmanieties, lai nesavainotos, apejoties ar rīvēm – rīves ir asas.

**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nelieciet ierīci nepārtraukti darboties ilgāk par 5 minūtēm. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 15 minūtes pirms atkal ieslēgt to.



## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Virtuves kombains pēkšņi pārstāj darboties lietošanas laikā.	Mikseris var būt darbojies pārāk ilgi vai istabas temperatūra var būt pārāk augsta, novedot pie pārāk augstas miksera motora temperatūras. Pārkaršanas aizsardzības programma un automātiska izslēgšana aktivizējas.	Iestatiet 0. ātrumu, ierīci, atvienojiet no sienas rozetes, nogaidiet, lai virtuves kombains atdziest līdz istabas temperatūrai, un no jauna to ieslēdziet (parasti jāļauj virtuves kombainam atdzist 15-30 minūtes – atkarībā no istabas temperatūras).
Virtuves kombains nesāk darboties pat pēc ātruma iestatīšanas.	Kontaktdakša nav kārtīgi ievietota sienas rozetē.	Pārlicinieties, ka kontaktdakša ir kārtīgi ievietota sienas rozetē.
	Barošanas pārtraukums.	Gaidiet, līdz atkal parādās elektrība.
	Miksera galva nav kārtīgi ievietota.	Pārbaudiet, vai miksera galva ir stingri ievietota.
Pārmērīgs troksnis miksera darbības laikā.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pie lielāka ātruma virtuves kombains darbosies skaļāk nekā pie zemāka ātruma.</li> <li>2. Maisāmā ēdiena daudzums ir pārāk liels, kas pārslogo virtuves kombainu.</li> <li>3. Spriegums nav stabils.</li> <li>4. Darbības laiks ir pārāk ilgs.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izvēlieties pareizo ēdiena maisīšanas piederumu, kā ieteikts šajā lietošanas instrukcijā.</li> <li>2. Gatavojiet mazāk miklas vienā reizē.</li> <li>3. Ja spriegums nav stabils, nogaidiet, līdz tas stabilizējas, pirms atkal izmantot ierīci.</li> <li>4. Ja darbības laiks ir pārāk ilgs, ļaujiet virtuves kombainam atdzist kādu brīdi.</li> </ol>
Miksera ātrums samazinās vai nav stabils.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārbaudiet, vai istabas temperatūra nav pārāk zema, kas izraisa miksera smērvielas sabiezēšanu.</li> <li>2. Mikla tiek maisīta ar pārāk lielu ātrumu un pārāk lielā daudzumā, kas pārslogo virtuves kombainu.</li> <li>3. Ir pēkšņš sprieguma kritiens.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noņemiet bļodu un ļaujiet mikserim darboties tukšgaitā 5 minūtes, lai smērviela mikseri sašķidrīnātos un atjaunotos ātruma stabilitāte.</li> <li>2. Samaziniet maisāmās masas daudzumu un ļaujiet virtuves kombainam darboties atbilstoši standarta darbības ātrumam.</li> <li>3. Tiklīdz spriegums ir stabils, mēģiniet no jauna ieslēgt virtuves kombainu.</li> </ol>
Virtuves kombains šūpojas un kratās darbības laikā.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pamatnes kājiņas ir pārāk vajīgas.</li> <li>2. Virtuves kombains nav novietots uz gludas un līdzenas virsmas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārlicinieties, ka kājiņas ir kārtīgi piestiprinātas pie miksera pamatnes.</li> <li>2. Vienmēr novietojiet ierīci uz gludas un līdzenas virsmas.</li> </ol>

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

nekavējoties izmazgājiet pēc katras lietošanas reizes. Pirms izjaukšanas vienmēr sagaidiet, lai visas detaļas apstājas. Ierīcei nepieciešamas aptuveni 20 minūtes, lai atdzistu, drošai aiztīkšanai un tīrīšanai.

Pirms ierīces tīrīšanas vispirms izslēdziet to un atvienojiet no sienas rozetes.

Uzmanieties tīrīšanas laikā, asmeņi un rīves piederumi ir ļoti asi.

- Neizmantojiet šķīdinātāju, benzīnu, etiķi un citus agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus raupjus priekšmetus, piemēram, drāšu skrāpjus.
- Sargājiet no tiešiem saules stariem, mitruma un putekļainas vides.

## Piederumi

Gaļas maļamajā mašīnā iesprūdušo gaļu var iztīrīt, samaļot maizes šķēli vai smalkmaizīti.

Izjauciet visas uzgaļu detaļas, izņemiet no virtuves kombaina putojamās slotiņas un mīcīšanas āķi, tostarp plastmasas vāku.

Mazgājiet piederumus karstā ūdenī, kam piejaukts mazgāšanas līdzeklis. Noskalojiet tos tīrā siltā ūdenī un nekavējoties noslaukiet un ļaujiet kārtīgi nožūt.

Mēs iesakām pārklāt rīvu, asmeņu un sietu iekšpusi ar ēdamu eļļu, kas novērš to oksidāciju.

**Piezīme:** nevienu no ierīces sastāvdaļām un piederumiem (izņemot nerūsējošā tērauda bļodu) nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

## Ierīces korpuss

Pēc lietošanas noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu, un tad nosusiniet ar sausu drānu. Sargājiet ierīci no ūdens un liela mitruma! Neiegremdējiet ūdenī.

Vārpsta (1) rada viegli melnus nospiedumus, ierīcei darbojoties, liela griešanās ātruma un berzes dēļ. Nekavējoties tos notīriet pēc katras lietošanas reizes un uzturiet detaļu sausu.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Nominālais spriegums:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominālā ieejas jauda:	1500 W
Nerūsējošā tērauda bļodas tilpums:	6,5 l
Miksera tilpums:	1,5 l

## ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

## ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

**Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)**

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šis izstrādājums atbilst ES direktīvu prasībām attiecībā uz elektromagnētisko saderību un elektrodrošību, kā arī uz smago metālu izmantošanu elektriskajā un elektroniskajā aprīkojumā. Turklāt tas atbilst atbilstošajām enerģijas prasībām un prasībām attiecībā uz tiešu saskari ar pārtiku.

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



## SAUGOS INSTRUKCIJOS

**Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!**

**Perspėjimas:** šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo. Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Niekada nenaudokite prietaiso jei pažeistas jo maitinimo laidas. Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!
3. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
4. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais kad išvengtumėte elektros smūgio.
5. Nenaudokite prietaiso lauke ir drėgnoje aplinkoje bei nelieskite maitinimo laido ar prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
6. Prietaisas nėra skirtas naudoti su laikmačiais ar kitomis nuotolinio valdymo sistemomis. Jei paleidimo metu prietaisas yra uždengtas arba neteisingai pastatytas, kyla gaisro pavojus.
7. Nemerkite variklio pagrindo ir maitinimo laido į vandenį ar kitus skysčius. Neskalkaukite po vandeniu iš čiaupo. Saugokite, kad skysčiai nepatektų į variklio įtaisą.



8. Naudodami prietaisą ten, kur yra vaikų, būkite ypač dėmesingi.
9. Veikimo metu prietaisas neturėtų būti paliktas be priežiūros.
10. Rekomenduojame nepalikti prietaiso be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros lizdo.
11. Prieš atlikdami techninę priežiūrą, išardydami / surinkdami, keisdami priedus arba kai prietaisas ilgiau nenaudojamas, išjunkite jį ir atjunkite nuo elektros lizdo. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
12. Prieš išardydami visada palaukite, kol visiškai sustos visų dalių judėjimas. Prietaisui ataušti reikia maždaug 20 minučių, kad būtų galima jį saugiai nešioti ir valyti.
13. Nenaudokite prietaiso šalimais šilumos šaltinio, pavyzdžiui, orkaitės. Saugokite nuo tiesioginių saulės spindulių.
14. Nekabinkite prietaiso ant sienos arba nedėkite ant kitų prietaisų viršaus. Iš prietaiso galinės pusės, iš šonų ir iš viršaus palikite bent 10 cm laisvą tarpą.
15. Visada naudokite prietaisą ant lygaus ir tvirto paviršiaus. Nedėkite jokių objektų ant prietaiso viršaus. Įsitikinkite, kad prietaisas yra bent 10 cm atstumu nuo virtuvinio stalviršio krašto. Angų taip pat negalima užblokuoti.
16. Prieš naudojantis pirmąjį kartą rekomenduojame išplauti visas dalis, kurios liečiasi su maistu, žr. skirsnį „Valymas ir techninė priežiūra“.
17. Niekada neapklokite prietaiso veikimo metu ir nenaudokite jo šalia degių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų ir pan.
18. Nelieskite judančių dalių.
19. Besisukančios prietaiso dalys gali įtraukti ilgus plaukus, laisvus drabužius arba aksesuarus bei papuošalus. Įsitikinkite, kad jūsų plaukai, drabužiai ir aksesuarai nėra pavojingai priartėję prie besisukančių dalių!
20. Nejunkite prietaiso, jei viduje nėra maisto (tuščio)!
21. Išvalykite prietaisą kiekvieną kartą po naudojimo. Prietaiso išorę valykite tik drėgna skeepeta. Nemerkite į vandenį.

22. Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus, nes kitaip rizikuojate negauti garantinės priežiūros.
23. Neviršykite didžiausios nepertraukiamos prietaiso veikimo trukmės. Leiskite prietaisui visiškai ataušti prieš vėl jį naudodami.  
**Pastaba:** kiekvienam priedui ši trukmė nustatoma skirtingai; žr. toliau pateikiamą vadovo informaciją.
24. Naudokite šį prietaisą tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas.
25. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Jis taip pat skirtas naudoti virtuvėlėse darbuotojams, parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje. Jį taip pat galima pritaikyti viešbučiuose, moteliuose, hosteliuose ir gyvenamuosiuose namuose. Jo paskirtis ne komercinė.
26. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
27. Visada naudokite tik vieną prietaiso funkciją. Niekada nejunkite daugiau funkcijų tuo pačiu metu.
28. Vaikai neturėtų naudotis šiuos prietaisu. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo bloką vaikams nematomoje ir nepasiekiamoje vietoje. Prietaisu gali naudotis asmenys su fizine, jutimine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ar žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu.
29. **Turto apgadinimo rizika:** Prietaisą galima naudoti tik jei pastarasis tinkamai ir visiškai surinktas.
30. Prieš keisdami priedus, kurie juda naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
31. Prieš valydami ir padėdami sandėliuoti leiskite prietaisui ataušti. Valymui ir techninei priežiūrai naudokite drėgną skepetą. Nenaudokite chemikalų. Valydami atkreipkite ypatingą dėmesį į paviršius, kurie tiesiogiai liečiasi su maistu.
32. Būkite ypač dėmesingi atlikdami veiksmus su maisto pjaustymo ašmenimis, ypač nuimdami ašmenis nuo talpyklės ir valydami prietaisą.

## Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

**PAVOJUS VAIKAMS:** vaikams draudžiama leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniais maišeliais. Uždusimo pavojus.

### SAUGOS INSTRUKCIJOS PRIEDAMS

1. Surinkite priedus tiksliai pagal instrukcijas vadove; bet koks kitas mechanizmo surinkimo derinys tinkamam jo funkcionavimui neleidžiamas!
2. Surinktą priedų mechanizmą tvirtinkite ir nuimkite tik tada, kai prietaisas yra išjungtas, jo kištukas atjungtas nuo elektros tinklo.
3. Niekada nenaudokite priedo, jei sutriko jo veikimas, jis nukrito arba buvo pažeistas. Tokiais atvejais nugabenkite priedų mechanizmą į techninės priežiūros centrą, kur bus patikrinta jo sauga ir neprikaištingas veikimas.
4. Niekada neardykite priedų mechanizmo ant variklio bloko!
5. Būkite ypač atidūs tvarkydami pjovimo ir maišymo ašmenis bei trintuves (ypač valydami); ašmenys ir trintuvės yra labai aštrios ir gali sužaloti.

### Minkytuvas ir plakimo šluotelė

Šis priedas skirtas minkyti arba pilti raugintą tešlą ir plakti maistą.

- Dėl darbinio dubens dydžio atkreipkite dėmesį, kad prietaisas negali plakti / minkyti labai mažų ingredientų kiekių. Kad rezultatai būtų optimalūs, rinkitės ingredientus, kurių bendras svoris ne mažesnis nei 300 g. Tuo pačiu metu didžiausias visų ingredientų svoris neturi viršyti 1,5 kg.
- Jokiomis aplinkybėmis, veikiant plakimo šluotelei / minkytuvui, į prietaisą negali patekti joks pašalinis objektas. Pirmiausia išjunkite prietaisą, o po to mentele pašalinkite užminkymo kablyje ar plakimo šluotelėje įstrigusį maistą. Visada naudokite dangtį.
- Prieš keisdami priedus, kurie juda naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Prieš valydami ir padėdami sandėliuoti leiskite prietaisui atšalti. Valymui ir techninei priežiūrai naudokite drėgną škepetą. Nenaudokite chemikalų.

### Maišytuvas

Šiuos priedus naudokite tik maisto apdorojimui (glotnučiams, gėrimams, ledo kubeliams, padažams, sriuboms, košėms vaikams ir kt.). Juo taip pat galima suskaldyti ledo kubelius.

- Aukščiausia leistina maisto ruošos temperatūra yra 80°C. Nenaudokite virto maisto. Į maišytuvą visada pilkite skystą komponentą.
- Maksimalus visų neapdorotų maisto produktų kiekis negali viršyti 1,5 l.
- Niekada nenaudokite maišytuvo, jei pažeistas jo indas arba atsilaisvino ar pažeistas ašmenų įtaisas.
- Naudokite maišytuvą tik uždėtu dangčiu. Jei varikliui veikiant pasisuka indas, nedelsiant išjunkite maišytuvą ir priveržkite indą prie maišytuvo korpuso.
- Prieš keisdami priedus, kurie juda naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Nebandykite ranka stumti kontakto, esančio daugiafunkcėje galvutėje.
- Būkite ypač dėmesingi atlikdami veiksmus su maisto pjaustymo ašmenimis, ypač nuimdami ašmenis nuo talpyklės ir valydami prietaisą.
- Indo, pripildyto maistu arba skysčiais, nedėkite į šaldytuvą. Turinio užšaldymas gali pažeisti indą ir ašmenų įtaisą.
- Prieš valydami ir padėdami sandėliuoti leiskite prietaisui atšalti. Valymui ir techninei priežiūrai naudokite drėgną škepetą. Nenaudokite chemikalų.

### Mėsmale

Šie priedai skirti mėsos apdorojimui be kaulų, sausgyslių ir riebalų. Nebandykite malti kaulų, aguonų sėklų, riešutų ar kitokių kietų objektų. Niekada nemalkite užšaldytos mėsos.

- Būkite ypač atidūs tvarkydami pjovimo ašmenis, ypač juos nuimdami ir valydami, nes ašmenys yra labai aštrūs ir gali sužaloti.
- Prieš keisdami priedus, kurie juda naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Prieš paleisdami kruopščiai priveržkite mechanizmo fiksuojamąjį žiedą. Niekada nepervežkite veržlės!
- Kad sugrūstumėte maistą į prietaisą, niekada nenaudokite pirštų, virtuvės reikmenų ar kitų objektų! Naudokite tik su šiuo prietaisu pateiktus priedus. Jėgą naudokite racionaliai. Per stipriai spaudžiant galite sugadinti prietaisą.
- Mėsą sumalkite su išimtomis sausgyslėmis ir kaulais ir supjaustykite maždaug 2,5 cm dydžio gabalėliais.
- Jei malimo geležtė įstrigo, nedelsdami išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Tik tuomet išvalykite malimo geležtę.
- Prieš valydami ir padėdami sandėliuoti leiskite prietaisui ataušti. Valymui ir techninei priežiūrai naudokite drėgną škepetą. Nenaudokite chemikalų.

## Trintuvė

Šis priedas skirtas vaisiams, daržovėms, riešutams, šokoladui ir kietiesiems sūriams pjaustyti ir tarkuoti. Netinka itin kietiems produktams (pavyzdžiui, muskato riešutui, kavos pupelėms ar javų grūdams) pjaustyti.

- Būkite ypač atidūs naudodami trintuves, ypač jas nuimdami ir valydami, nes trintuvės yra labai aštrios ir gali jus sužaloti.
- Kad sugrūstumėte maistą į trintuvę, niekada nenaudokite pirštų, virtuvės reikmenų ar kitų objektų! Naudokite tik su šiuo prietaisu pateiktus priedus. Jėgą naudokite racionaliai. Per stipriai spaudžiant galite sugadinti prietaisą.
- Jei prie trintuvės prilipo maisto likučių, nedelsdami išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Tik tuomet išimkite ir išvalykite trintuvę.
- Prieš keisdami priedus, kurie juda naudojimo metu, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.
- Valymui ir techninei priežiūrai naudokite drėgną škepetą. Nenaudokite chemikalų.

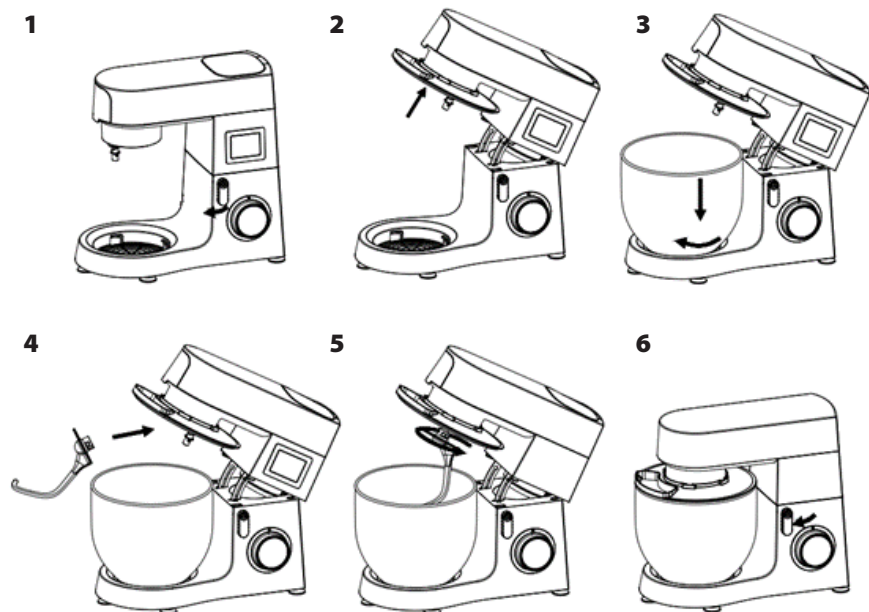
## VIRTUVINIO ROBOTO SURINKIMAS

- Prieš naudodamiesi pirmąjį kartą į drungną vandenį įpylę ploviklio išplaukite visus priedus, išskalaukite ir kruopščiai išdžiovinkite. Nemerkite roboto korpuso į vandenį. Nusausinkite drėgna škepetu. Valymui nenaudokite abrazyvinių arba kitų stiprių valymo priemonių.
- Statykite robotą ant lygaus, švaraus ir sauso stalo, kad aplink jį būtų pakankamai vietos.
- Laikrodžio rodyklės kryptimi pasukite daugiafunkcės galvutės atleidimo svirtį 2 (žr. 1 pav.), tuo pačiu metu kita ranka keldami daugiafunkcę galvutę (12), kol išgirsite spragtelėjimą. Dabar galvutė užfiksuota viršutinėje padėtyje (žr. 2 pav.).
- Padėkite nerūdijančio plieno dubenį 4 su ingredientais ant prietaiso 13 pagrindo ir užfiksuokite jį sukdami pagal laikrodžio rodyklę (žr. 3 pav.).
- Įsitikinkite, kad bendras ingredientų kiekis neviršija 1,5 kg.
- Pirmiausia uždėkite dubens dangtį (8) ant daugiafunkcės galvutės, o tada reikiamus priedus (5, 6, 7) ant galvutės ašies (1). Pastumkite priedą aukštyn ir pasukite ketvirtą apsisukimo prieš laikrodžio rodyklę iki fiksuojamosios padėties (4 ir 5 pav.).
- Spauskite daugiafunkcę galvutės atleidimo svirtį (2), tuo pačiu nuleisdami daugiafunkcę galvutę (12) į horizontalią padėtį. Turite išgirsti galvutės „spragtelėjimo“ ant pagrindo garsą.
- Įkišus kištuką į lizdą, ekranas pradės šviesti.
- Pasirinkite laiką ekrane. Sukamuoju valdikliu pasirinkite greitį. Praėjus nustatytam laikui robotas automatiškai išsijungs. Sukamuoju valdikliu pasukite maišytuvą į 0 padėtį. Daugiau informacijos apie valdiklius žr. skirsnį VALDYMO SKYDELIO IR EKRANO APRAŠYMAS.
- Pasukite daugiafunkcės galvutės atleidimo svirtį (2) ir pakelkite galvutę (12). Pasukite dubenį prieš laikrodžio rodyklę, nukelkite jį ir išimkite suminkytą tešlą.

**Pastaba:** kai galvutė nulenкта, valdymo skydelis nešviečia. Jis vėl pradeda šviesti, kai galvutė vėl pakeliama.

**Pastaba:** Vienu metu neįmanoma naudoti dviejų priedų (pvz., plakimo šluotelės su smulkintuvu ir pan.).

**ĮSPĖJIMAS:** niekada nepalikite prietaiso nepertraukiamai veikti ilgiau nei 15 minučių. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 30 minučių.



### Priedo pasirinktis

Naudojimas	Iliustracija	Greitis	Laikas (min.)	Maks. kiekis	Instrukcijos
Užminkymo kablys		1–3	3–5	1000 g miltų ir 538 g vandens	1 greitis 30 sek., 2 greitis 30 sek., o po to 3 greitis 2–4 min. tešlai minkyti.
Maišymo įtaisas		2–4	3–10	660 g miltų ir 840 g vandens	2 greitis 20 sek., 4 greitis bent 2 min. ir 40 sek.
Plaktuvas		5–6	3–10	3 kiaušinio baltymai (mažiausia)	5/6 greitis bent 3 min.

## VALDYMO SKYDELIS IR EKRANO APRAŠYMAS

### Virtuvinio roboto įjungimas / išjungimas

1. Kai tik maišytuvas prijungiamas prie maitinimo šaltinio, ekranas užsidega ir maišytuvas persijungia į parengties režimą.
2. Jei jis veikia parengties režimu ir vartotojas neatlieka jokių veiksmų 1 minutę, ekranas išsijungia, o maišytuvas persijungia į „užmigdymo“ režimą.
3. „Užmigdymo“ režime pasukus sukamąją rankenėlę (3), ekranas vėl pradeda šviesti, o maišytuvas pereina į parengties režimą.



### Ekranų greitis:

Norimam greičiui (programai) pasirinkti naudokite sukamąją rankenėlę. Ekране rodoma ši informacija:

Greitis 01-02: Šviečia „užminkymo“ LED.

Greitis 03-04: Šviečia „maišymo“ LED.

Greitis 05-06: Šviečia „plakimo“ LED

Greitis P: Šviečia LED simbolis „Pulse“ (impulsas)

0 padėtis: Maitinimas išj.

### Laikmačio nustatymo funkcija:

Tapštelėkite laikrodžio piktogramą ir mygtukais +/- nustatykite norimą veikimo laiką. Tada greičio nustatymo mygtuku (3) pasirinkite norimą greičio lygį (1-6). Ekране bus rodomas nustatytas greitis ir maišytuvas įsijungs. Pasibaigus laikmačiu nustatytai laiko trukmei, robotas sustoja automatiškai.

Programą galima bet kada sustabdyti, pasukus rankenėlę į 0 padėtį.

### Maišytuvo ir antgalių naudojimas

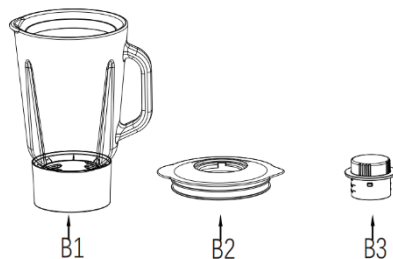
Maišytuvu galima maišyti įvairių rūšių maistą. Su šiuo priedu galite ruošti sriubas, padažus, pieno kokteilius, kūdikių maistą, daržoves, gėrimus, desertus, tyreles ir kt. Kietą maistą reikia supjaustyti mažais gabalėliais.

### Perspėjimas:

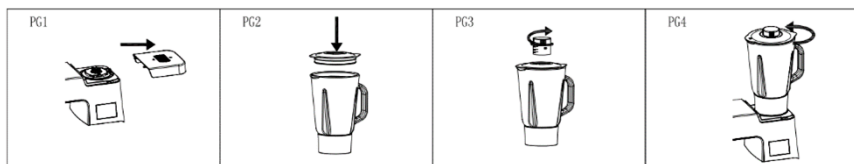
- Pirmiausia surinkite maišytuvą ir teisingai įstatykite į daugiafunkčę galvutę. Įsitinkite, kad teisingai uždėtas dangtis. Tik tada prijunkite maišytuvą prie elektros tinklo ir paleiskite programą.
- Jei reikia nuimti maišytuvo dubenį nuo svirties, pirmiausia išjunkite maišytuvą ir palaukite, kol sustos geležtė; taipogi atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Veikiant maišytuvui nenukelkite dangčio.
- Papildyti ingredientų galite pro pripildymo angą dangtyje.
- Rekomenduojame nustatyti 4-6 greitį (arba P-impulsinį).
- Į maišytuvą nedėkite karšto maisto, kurio temperatūra viršija 80°C.
- Maksimalus skysčio tūris maišytuve yra 1,5 l.
- **ĮSPĖJIMAS: Veikimo metu nenuimkite maišytuvo indo ar dangčio.**
- **ĮSPĖJIMAS: niekada nepalikite prietaiso nepertraukiamai veikti ilgiau nei 3 minučių. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui atušti mažiausia 6 minučių. Bendras veikimo laikas neturi viršyti 15 minučių.**

## Maišytuvo surinkimas:

1. Nuimkite maišytuvo dangtį 10 nuo daugiafunkcinės galvutės (žr. PG1 pav.).
2. Surinkite maišytuvą. Ant talpyklės uždėkite dangtį B2 ir pripildymo gaubtelį B3 (žr. PG2, PG3 pav.).
3. Įdėkite maišytuvą į daugiafunkčę galvutę ir užfiksuokite jį prietaise sukdamį indą prieš laikrodžio rodyklę (žr. PG4 pav.).

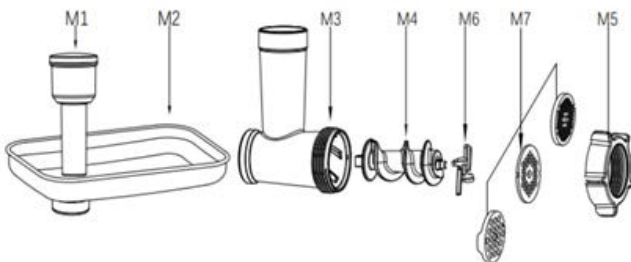


- B1 Maišytuvo indas  
B2 Dangtis  
B3 Pripildymo gaubtelis



## Mėsmalė

- M1 Grūstė  
M2 Mėšos dubuo  
M3 Mechanizmas su latakais  
M4 Sraigtinis konvejeris  
M5 Fiksuojamoji veržlė  
M6 Ašmenys  
M7 Mėsos smulkinimo plokštelė



- Norėdami sumontuoti mėsmalę, pirmiausia M6 mentę uždėkite ant M4 sraigtinio konvejerio ir įstatykite jį į M3 mechanizmą. Įstatykite mėšos smulkinimo plokštelę M7 (priklausomai nuo to, ar reikia stambaus, vidutinio ar smulkaus malimo). Įsitikinkite, kad plokštelės grioveliai teisingai įsistato į mechanizmo griovelius ir viską priveržkite M5 fiksavimo veržlę (žr. PG1 pav.).

**Pastaba:** nepervežkite fiksuoamosios veržlės. Įsitinkite, kad pjovimo geležtė yra tinkamai orientuota (plokščias, aštrus kraštas atsuktas į mėšos smulkinimo plokštelę – į priekį). Dėl neteisingo geležtės orientavimo, mėšos sumalti nepavyks.

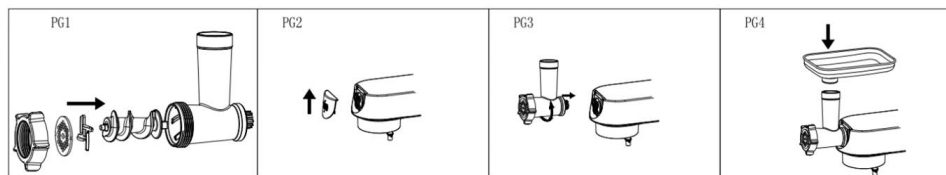
- Nuimkite mechanizmo dangtį 9 nuo daugiafunkcinės galvutės (žr. PG2 pav.).
- Įstatykite mechanizmą į daugiafunkčę galvutę maždaug 45° kampu ir užfiksuokite jį tinkamoje padėtyje sukdamį prieš laikrodžio rodyklę (žr. PG3 pav.).

**Pastaba: mechanizmo tvirtinimo prie daugiafunkcinės galvutės veiksmas yra toks pat ir montuojant ant mechanizmo kitus priedus (dešrelės, „Kibbeh“, konditerijos gaminiai, makaronai) ir trintuvei.**

- Pritvirtinkite M2 mėšos dubenį prie M3 latakais. Pastatykite dubenį po faršo išstūmimo angą.
- Prijunkite robotą prie maitinimo tinklo. Sukamąja rankenėle **Pasirinkite 3 greitį**. Pridėkite mėšos, išspjaustytomis sausgyslėmis ir kaulais, supjaustytos 2,5 cm kubeliais.
- Sudėkite mėšą į mėsmalės indą. Naudokite M1 grūstuvą ir švelniai įstumkite mėšą į mėsmalės lataką. (Totoriškam kepsniui mėšą malkite dukart.)
- Po naudojimo sukamąja rankenėle perjunkite maišytuvą į 0 padėtį ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada mišinio į mechanizmą nestumkite pirštais.

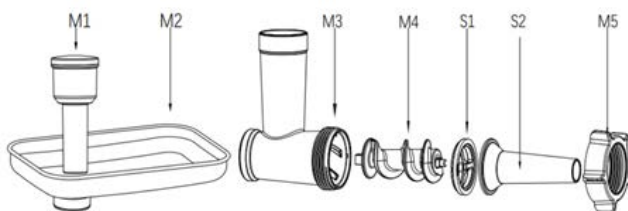
**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 5 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 15 minučių.



## KITŲ PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### Priedas dešrelėms

- M1 Grūstė
- M2 Mėsos dubuo
- M3 Mechanizmas su lataką
- M4 Sraigtinis konvejeris
- M5 Fiksuojamoji veržlė
- S1 Pjaustyklės plokštelė
- S2 Priedas dešrelėms



Ant M4 sraigtinio konvejerio uždėkite S1 pjaustyklės plokštelę ir S2 dešrelių priedą. Priveržkite užraktą M5 į M3. **Pastaba:** nepervežkite fiksuojamosios veržlės. Surinktą mechanizmą pritvirtinkite prie daigifunkcės galvutės. Tęskite tokiais būdais, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmaalė“.

- Pritvirtinkite M2 mėsos dubenį prie M3 lataką.
- Pamirkykite dešreles drungname vandenyje 10 minučių. Tada sudrėkintą kimštuvą užsriekite ant S2 dešrelių gaminimo priedo ir uždarykite jį rankenėle.
- Prijunkite maišytuvą prie elektros tinklo ir nustatykite 3-6 greitį
- M2 inde sumaišykite faršą su prieskoniais. M1 grūstė švelniai stumkite šį faršą į mechanizmo lataką ir tuo pačiu metu prilaikykite kimštuvą ties išstūmimo anga.
- Jei apgaubas įstrigo priede, sudrėkinkite jį vandeniu. Rekomendacijos: gerai kuriam laikui dešreles palikti apdžiūti.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada mišinio į mechanizmą nestumkite pirštais.

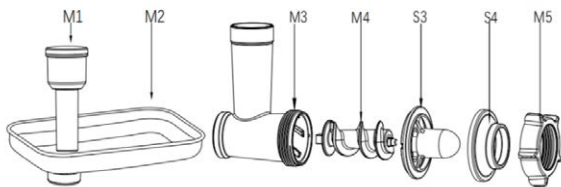
**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 5 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 15 minučių.

### „Kibbeh“ paruošimas

„Kibbeh“ yra tradicinis vidurio rytų patiekalas, ruošiamas iš maltos avienos ir bulguro, iš kurio paruošiami įdaryti kukuliai. Mėsmaile suformuotą ritinėlį galite įdaryti malta mėsa ir iškepti.



- M1 Grūstė
- M2 Mėšos dubuo
- M3 Mechanizmas su latakų
- M4 Sraigtinis konvejeris
- M5 Fiksuojamoji veržlė
- S3 „Kibbeh“ priedas
- S4 Įdėklas „Kibbeh“ priedui



„Kebbeh“ priedą su įdėklu (S3, S4) uždėkite ant M4 sraigtinio konvejerio. Priveržkite užraktą M5 į M3. **Pastaba:** nepervežkite fiksuojamosios veržlės. Surinktą mechanizmą pritvirtinkite prie daugiafunkcės galvutės. Tęskite tokiais būdais, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmalė“.

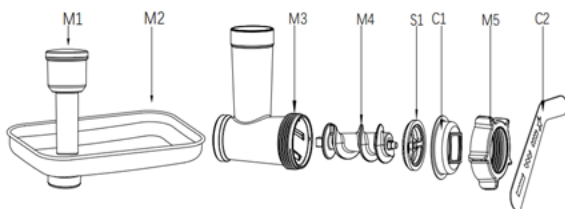
- Pritvirtinkite M2 dubenį prie M3 mechanizmo latakų.
- Prijunkite prie elektros tinklo. Pasirinkite 3 – 6 greitį.
- Suformuota tuščiavidurį ritinėlį įdarykite malta mėsa ir jei reikia padalinkite.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada mišinio į mechanizmą nestumkite pirštais.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 5 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 15 minučių.

## Sausainių ruošia

- M1 Grūstė
- M2 Indas
- M3 Mechanizmas su latakų
- M4 Sraigtinis konvejeris
- M5 Fiksuojamoji veržlė
- S1 Pjaustyklės plokštelė
- C1 Priedas konditerijos gaminiams
- C2 Sausainių formelės



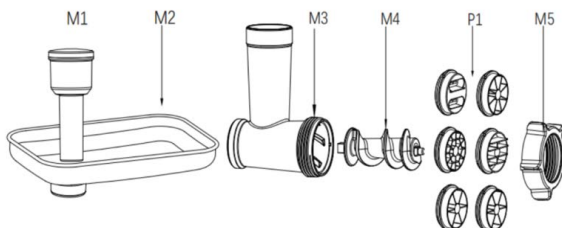
- Ant M4 sraigtinio konvejerio uždėkite pjaustyklės plokštelę S1 ir sausainių priedą C1. Priveržkite užraktą M5 į M3. **Pastaba:** nepervežkite fiksuojamosios veržlės. Įstatykite C2 formą sausainiams. Surinktą mechanizmą pritvirtinkite prie daugiafunkcės galvutės. Tęskite tokiais būdais, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmalė“.
- Uždėkite M2 indą.
- Prijunkite robotą prie maitinimo tinklo. Pasirinkite 3 – 6 greitį.
- Tešlą, iš anksto supjaustytą juostelėmis, sudėkite į mechanizmo lataką. Jei reikia, naudokite grūstę. Aparatas išstums tešlą norima forma. Sausainių formą galite pakeisti pajudinę pjaustyklę.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada tešlos į mechanizmą negrūskite pirštais.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 10 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 30 minučių.

## Makaronų ruošia

- M1 Grūstė
- M2 Indas
- M3 Mechanizmas su latakų
- M4 Sraigtinis konvejeris
- M5 Fiksuojamoji veržlė
- P1 Makaronų formos



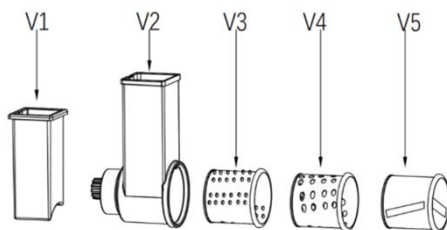
- Uždėkite pasirinktą makaronų ruošinį P1 ant M4 sraigtinio konvejerio. Priveržkite užraktą M5 į M3. **Pastaba:** nepervežkite fiksuojamosios veržlės. Surinktą mechanizmą pritvirtinkite prie daugiafunkcės galvutės. Tęskite tokiais būdais, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmalė“.
- Pritvirtinkite M2 dubenį prie M3 mechanizmo lataką.
- Prijunkite robotą prie maitinimo tinklo. Pasirinkite 3 – 6 greitį.
- Tešlą, iš anksto supjaustytą juostelėmis, sudėkite į mechanizmo lataką. Jei reikia, naudokite grūstę. Aparatas išstums norimos formos makaronus.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada mišinio į mechanizmą nestumkite pirštais.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 10 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 30 minučių.

## Daržovių tarkavimas ir pjaustymas

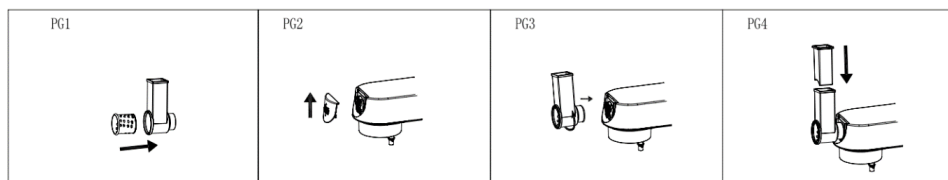
- V1 Grūstė
- V2 Trintuvė su lataką
- V3 Smulki trintuvė
- V4 Stambi trintuvė
- V5 Pjaustyklė



- Į trintuvę V2 įstatykite pasirinktą priedą (smulkią tarką V3, stambią tarką V4 arba pjaustyklę V5) (žr. pav. PG1).
- Surinktą mechanizmą pritvirtinkite prie daugiafunkcės galvutės (žr. PG2, PG3 pav.). Tęskite tokiais būdais, kaip aprašyta skyriuje „Mėsmalė“.
- Pastatykite dubenį po faršo išstūmimo anga.
- Supjaustykite bulves ar kitas daržoves gabalėliais, kurie yra tokio paties dydžio kaip trintuvės anga.
- Prijunkite maišytuvą prie elektros tinklo ir nustatykite 3-5 greitį.
- Daržovėms įstumti į mechanizmo lataką naudokite grūstę V1 (žr. PG4 pav.).

**ĮSPĖJIMAS:** niekada mišinio į mechanizmą nestumkite pirštais. Dirbdami su trintuvėmis būkite atsargūs ir nesusižalokite – trintuvės yra aštrios.

**ĮSPĖJIMAS:** niekada prietaiso nenaudokite ilgiau nei 5 minutes. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui ataušti mažiausia 15 minučių.



## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Staiga veikimo metu robotas sustoja.	Galbūt maišytuvas veikė per ilgai arba aplinkos temperatūra gali būti per aukšta, todėl padidėjo maišytuvo variklio temperatūra. Suveikė apsaugos nuo perkaitimo programa ir automatinio išjungimas.	Nustatykite greitį ties 0, atjunkite prietaiso maitinimą, palaukite, kol maišytuvas atvės iki kambario temperatūros ir vėl jį įjunkite (paprastai reikia leisti maišytuvui atvėsti 15-30 minučių, priklausomai nuo kambario temperatūros).
Robotas neįsijungia net ir nustačius greitį.	Kištukas netinkamai prijungtas prie elektros lizdo.	Patikrinkite, ar elektros kištukas yra tvirtai įkištas į lizdą.
	Dingo elektra.	Palaukite, kol atsiras elektra ir bandykite iš naujo.
	Netinkamai įtaisyta maišytuvo galvutė.	Patikrinkite, ar maišytuvo galvutė tvirtai laikosi.
Neįprastas garsas sklinda veikiant maišytuvui.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dideliu greičiu robotas dirbs garsiau nei mažiau.</li> <li>Per didelis maišytino maisto kiekis, todėl įvyksta maišytuvo perkrova.</li> <li>Nestabili įtampa.</li> <li>Veikimo trukmė per ilgą.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pasirinkite tinkamus maisto maišymo priedus, kaip rekomenduojama vadove.</li> <li>Vienu kartu gaminkite mažiau tešlos.</li> <li>Jei įtampa nestabili, prieš naudodami palaukite, kol ji stabilizuosis.</li> <li>Jei veikimo trukmė per ilgą, leiskite robotui kurį laiką atvėsti.</li> </ol>
Maišytuvo greitis mažėja arba nestabilus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Patikrinkite, ar kambario temperatūra nėra per žema, todėl maišytuve esanti alyva sutirštėja.</li> <li>Tešla maišoma per dideliu galingumu, esant per dideliu jos kiekiui, todėl įvyksta maišytuvo perkrova.</li> <li>Staigus įtampos kritimas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nuimkite dubenį ir leiskite maišytuvui veikti tuščiaja eiga 5 minutes, kad išjudintumėte maišytuvo alyvą ir atkurtumėte greitio stabilumą.</li> <li>Sumažinkite maišymo tūrį ir leiskite robotui veikti įprastu darbo greičiu.</li> <li>Kai įtampa bus stabili, pabandykite iš naujo paleisti robotą.</li> </ol>
Veikimo metu robotas visada kratosi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Atsilaisvino pagrindo kojelės.</li> <li>Robotas stovi ne ant tvirtu ir lygus darbatalio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Įsitikinkite, kad kojelės tvirtai laikosi prie maišytuvo pagrindo.</li> <li>Visada statykite robotą ant tvirtu ir lygus paviršiaus.</li> </ol>

## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

išvalykite prietaisą kiekvieną kartą po naudojimo. Prieš išardydami visada palaukite, kol visiškai sustos visų dalių judėjimas. Prietaisui ataušti reikia maždaug 20 minučių, kad būtų galima jį saugiai nešioti ir valyti.

Prieš valydami prietaisą pirmiau jį išjunkite ir atjunkite nuo elektros lizdo.

Valydami būkite ypač atsargūs - ašmenys ir trintuvės yra labai aštrūs.

- Nenaudokite skiediklio, benzino, acto ar kitų agresyvių ar abrazyvinių valiklių arba aštrių ir šiurkščių įrankių, tokių kaip vielos grandikliai.
- Saugokite nuo saulėkaitos ir drėgnos aplinkos.

## Priedai

Prie mėsmalės prilipusių mėsą daugmaž surinkti galite sumaldami bandelę arba duonos riekę. Išardykite visą mechanizmą į atskiras dalis, nuimkite nuo roboto plakimo šluoteles ir užminkymo kablį, įsk. plastikinį dangtelį.

Visus priedus plaukite plovikliu karštame vandenyje. Nuplaukite juos švariu šiltu vandeniu, nedelsdami nuvalykite ir leiskite gerai išdžiūti.

Rekomenduojame trintuvės vidų, ašmenis ir plokšteles su anjomis ištepti maistiniu aliejumi, kuris apsaugo nuo jų oksidacijos

**Pastaba:** neplaukite jokių šio prietaiso dalių ar priedų (išskyrus nerūdijančio plieno dubenį) indaplovėje.

## Prietaiso korpusas

Po naudojimo nušluostykite prietaiso korpusą drėgna šluoste ir tada nusauskite sausa. Prietaiso apsauga nuo vandens ir didelės drėgmės! Nemerkite į vandenį.

Prietaisui veikiant dėl didelio sukimosi greičio ir trinties ant ašies (1) formuojasi šiek tiek pajuodusios dėmės. Išvalykite iš karto po kiekvieno naudojimo ir dalį laikykite sausa.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa:	220-240 V~ 50-60 Hz
Vardinė įvesties galia:	1500 W
Nerūdijančio plieno indo tūris:	6,5 l
Maišytuvo tūris:	1,5 l

## NAUDOJIMAS IR ATLEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

**Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)**

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminių imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai. Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis gaminys atitinka ES direktyvų dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos, taip pat dėl sunkiųjų metalų elektros ir elektronikos prietaisų viduje reikalavimus. Be to, jis atitinka reikiamus energetikos ir tiesioginio sąlyčio su maistu reikalavimus.

Techninės informacijos vadovą rasite internete [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért. A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a készüléket bekapcsolni tilos. A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!
3. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
4. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti.
5. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben használni tilos! A hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!

6. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni. Az időkapcsoló váratlan helyzetekben és állapotban bekapcsolhatja a készüléket, ami balesetet vagy tüzet okozhat.
7. A készüléket (motoros egységet), a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe mártani tilos! A motoros egységet folyó vízzel leöblíteni tilos. Ügyeljen arra, hogy a motoros egységbe folyadék ne folyjon be.
8. Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében használja.
9. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
10. Lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott készüléket.
11. A készülék össze- és szétszerelése, tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzathból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a fali aljzathból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
12. A készülék szétszerelése előtt várja meg a forgó részek lefékezését. A biztonságos mozdatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 20 percig hűlni.
13. A készüléket hőforrás, pl. tűzhely közelében ne használja. Óvja a készüléket a közvetlen napsütéstől.
14. A készüléket ne tegye más készülékre és ne használja csak a kezében tartva. A készülék körül, felül és oldalt, valamint hátul is hagyjon legalább 10 cm szabad helyet.
15. A készüléket sík, vízszintes, száraz és stabil felületen üzemeltesse. A készülékre ne tegyen rá semmilyen tárgyat se. A készüléket legalább 10 cm-re tegye a konyhai munkalap szélétől. A készülék nyílásai nem lehetnek blokkolva.
16. Az első használatba vétel előtt, minden tartozékot, amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel,

alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

17. A készüléket használat közben ne takarja le, és gyúlékony anyagok (pl. függöny stb.) közelében se használja.
18. Ne érintse meg a forgó alkatrészeket!
19. A laza ruhát, a lógó ékszereket, vagy a hosszú hajat a gép forgó alkatrészei elkaphatják. Ügyeljen arra, hogy a haja, a ruhája stb. ne kerüljön a forgó alkatrészek közelébe!
20. A készüléket élelmiszer alapanyagok nélkül (üresen) ne használja!
21. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A készülék házát csak nedves ruhával törölje meg. A készüléket vízbe meríteni tilos!
22. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.
23. A készülék folyamatos üzemeltetésének a maximális időtartamát ne lépje túl. A következő bekapcsolás előtt várja meg a készülék lehűlését. **Megjegyzés:** az üzemeltetés és hűtés időtartamait lásd lejjebb.
24. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja.
25. A készülék kizárólag csak otthoni használatra készült. A készülék azonban nem kereskedelmi céllal üzemeltethető munkahelyek konyháiban, üzletekben, vagy más hasonló helyen. A készülék szállodákban, motelekben, és más szállásokon nem üzemeltethető. A készülék kereskedelmi célokra nem használható.
26. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
27. A készüléken egyidejűleg csak egy funkciót szabad használni. Több funkciót egyidejűleg bekapcsolni tilos.
28. A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől. A készüléket gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy

felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

29. **Sérülésveszély!** A készüléket csak szabályszerűen összeszerelt állapotban szabad használni.
30. A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzataból.
31. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolítása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A készüléket enyhén benedvesített puha ruhával tisztítsa meg. Vegyi anyagokat ne használjon a tisztításhoz. Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő tartozékokat alaposan mosogassa el.
32. A kések kezelése, kiszerelese és mosogatása közben legyen nagyon figyelmes és óvatos.

**Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!**

**VESZÉLY GYEREKEKNEK!** A csomagolóanyag nem játék, azt gyerekek elől elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A TARTOZÉKOKHOZ

1. A készülék egyes tartozékait a jelen útmutatóban leírtak szerint állítsa össze, ezektől eltérő kombinációkban a tartozékokat használni tilos!
2. A készülékre szerelt tartozékot csak azután szabad leszerelni, ha a készüléket lekapcsolta és a hálózati vezetéket is kihúzta a fali aljzataból.
3. Amennyiben a készülék vagy a tartozékai megsérültek, a készülék nem működik megfelelően, leesett, illetve más sérülés érte, akkor a készüléket ne kapcsolja be. Ilyen esetben a készüléket vigye márkaszervizbe, ahol ellenőrzik a készülék működőképességét, vagy végrehajtják a szükséges javításokat.
4. A tartozékokat ne szerelje össze a készülékkel!
5. A készülékben található daráló kés és a reszelő (szeletelő) dobok élesek, legyen óvatos a készülék ürtése és tisztítása közben, nehogy megvágja a kezét.

## Dagasztó, keverőszár és habverő

Ezzel a szárral dagasztani, keverni és habot verni lehet.

- Az edény méreteit figyelembe véve ügyeljen arra, hogy a készülék nem tud túl kis alapanyag mennyiséget feldolgozni. Az optimális üzemeltetéshez legalább 300 g alapanyagot tegyen az edénybe. Az alapanyagok maximális össz tömege azonban nem haladhatja meg az 1,5 kg-ot.
- Amikor a keverőszárak forognak, az edénybe idegen tárgyat bedugni tilos. Az edény falára tapadt alapanyag lekaparása előtt a készüléket kapcsolja le és hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzataból. Az edényfedelelet mindig tegye fel.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzataból.



- A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A készüléket enyhén benedvesített puha ruhával tisztítsa meg. Vegyi anyagokat ne használjon a tisztításhoz.

## Mixer

Ezeket a tartozékokat csak mixeléshez (smoothie italok és koktélok készítéséhez, jégkocka zúzáshoz, szószok, levesek, bébiételek keveréséhez stb.) használja. A tartozékkal jégkockák is zúthatók.

- A feldolgozott élelmiszerek hőmérséklete ne haladja meg a 80°C-t. A készülékkel forrásban lévő élelmiszereket mixelni tilos! A mixerben legyen mindig folyadék alapanyag is.
- A mixerbe legfeljebb 1,5 liter alapanyagot lehet betenni.
- Amennyiben a mixelő edényen vagy a késeken sérülés van, akkor a mixert használni tilos.
- A mixert felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. Amennyiben a bekapcsolt készüléken a mixelő edény elfordul, akkor a mixert kapcsolja le és a mixelő edényt állítsa be.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzattól.
- A multifunkciós fejbe épített érintkezőt ne próbálja meg valamilyen módon megnyomni.
- A kések kezelése, kiszérése és mosogatása közben legyen nagyon figyelmes és óvatos.
- Az étellel, itallal vagy folyadékkal teli mixelő edényt a fagyasztóba ne tegye be. Az edénybe fagyott étel az edényen és a késen sérülést okozhat.
- A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A készüléket enyhén benedvesített puha ruhával tisztítsa meg. Vegyi anyagokat ne használjon a tisztításhoz.

## Húsdaráló

A készülékkel kicsontozott és ínmentes húsokat lehet darálni. A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos. Fagyasztott húst darálni tilos!

- A készülékben található daráló kés éles, legyen óvatos a készülék üritése és tisztítása közben, nehogy az éles kés megvágja a kezét.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzattól.
- A bekapcsolás előtt a menetes gyűrűt húzza meg. A menetes gyűrűt nem szabad túl nagy erővel meghúzni!
- Az alapanyagok adagolásához kizárólag csak a készülékhez tartozékként adott nyomórudat használja (más konyhai eszközt vagy az ujjait nem)! A készülékhez csak a gyártó által a készülékhez mellékelt nyomórudat használja. A nyomórudat ne nyomja túl nagy erővel a készülékbe. Ellenkező esetben a daráló meghibásodhat.
- A húsdarálóban csont, bőr és ín nélküli, kb. 2,5 cm-es darabokra vágott húst daráljon.
- Ha a darálóban az alapanyag elakad, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzattól. Csak ezt követően szabad a darálót szétzerelni, és megszüntetni a dugulás okát.
- A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését! A készüléket enyhén benedvesített puha ruhával tisztítsa meg. Vegyi anyagokat ne használjon a tisztításhoz.

## Reszelő

A készülékkel gyümölcsöket, zöldségeket, dióféléket, csokoládét és keménysajtokat lehet szeletelni, darálni, aprítani és reszelni. A készülékkel nem lehet túl kemény alapanyagokat (például szerezcsendiót, kávét és gabonaféléket) feldolgozni.

- A reszelő dobok élesek, legyen óvatos a készülék üritése és tisztítása közben, nehogy az éles tartozékok megvágják a kezét.
- Az alapanyagok adagolásához kizárólag csak a készülékhez tartozékként adott nyomórudat használja (más konyhai eszközt vagy az ujjait nem)! A készülékhez csak a gyártó által a készülékhez mellékelt nyomórudat használja. A nyomórudat ne nyomja túl nagy erővel a készülékbe. Ellenkező esetben a daráló meghibásodhat.
- Ha a reszelőben az alapanyag elakad, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzattól. Csak ezt követően szabad a reszelőt szétzerelni, és megszüntetni a dugulás okát.
- A tartozékok fel- és leszerelése, vagy átszerelése előtt, a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek teljes lefékeződését és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzattól.

- A készüléket enyhén benedvesített puha ruhával tisztítsa meg. Vegyi anyagokat ne használjon a tisztításhoz.

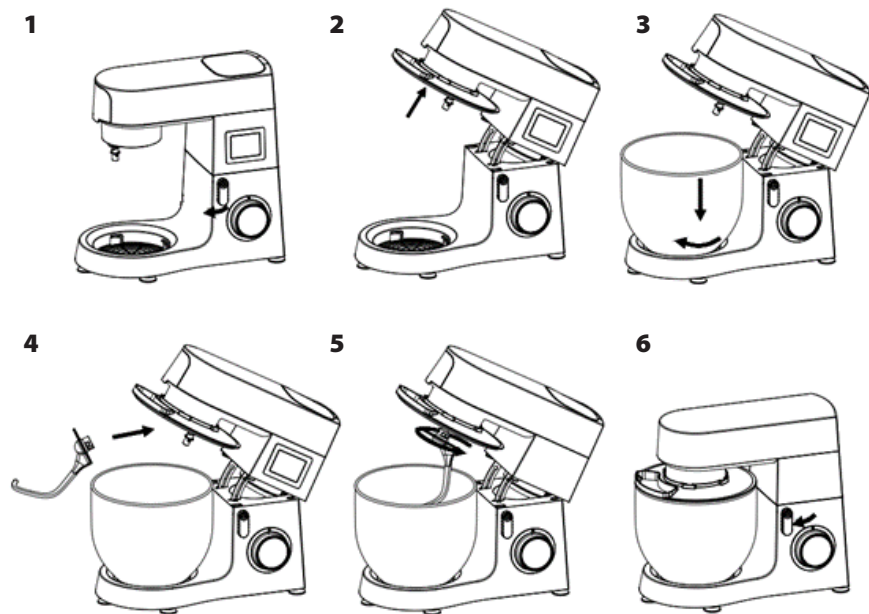
## A KONYHAI ROBOT ÖSSZEÁLLÍTÁSA

- Az első használatba vétel előtt a készülék minden tartozékát mosogatószeres vízben mosogassa el, majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra). A motoros egységet vízbe mártani tilos. A motoros egység felületeit enyhén benedvesített ruhával törölje meg. A tisztításhoz ne használjon agresszív és karcoló tisztítószereket.
- A készüléket konyhabútor munkalapjára, vagy sima, tiszta és száraz, valamint stabil felületre állítsa fel.
- Fordítsa el a multifunkciós fej kioldó kart (2), miközben a másik kezével hajtsa fel a multifunkciós fejet (12) egészen kattanásig. A multifunkciós fej felhajtott állapotban rögzül (2. ábra).
- A betöltött alapanyagokat tartalmazó rozsdamentes edényt (4) tegye a robot alján (13) kiképzett nyílásba, és fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba (3. ábra).
- Ügyeljen arra, hogy az alapanyagok összmenyisége ne haladja meg az 1,5 kg-ot.
- A multifunkciós fejre először az edényfedelelet (8) húzza fel, majd a tengelyre (1) szerelje fel a használni kívánt keverőszárt (5, 6, 7). A kiválasztott keverőszárt húzza rá a tengelyre, majd negyed fordulattal (az óramutató járásával ellenkező irányba) rögzítse azt (4. és 5. ábra).
- Fordítsa el a multifunkciós fej kioldó kart (2), miközben a másik kezével hajtsa le a multifunkciós fejet (12) vízszintes helyzetbe. Ebben a helyzetben is kattanással rögzül a fej.
- Dugja a csatlakozódugót a fali aljzatba, a kijelző bekapcsol.
- Állítsa be a működési időt. A forgatható gombbal állítsa be a kívánt fordulatszámot. A beállított idő eltelte után a motor automatikusan lekapcsol. A forgatható gombbal kapcsolja le a robotot („0” állás). A készülék működtetésének a részleteit lásd a működtető panellel és a kijelzővel foglalkozó fejezetben.
- Fordítsa el a multifunkciós fej kioldó kart (2), miközben a másik kezével hajtsa fel a multifunkciós fejet (12). Az edényt fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, és vegye ki az edényt a megkevert alapanyagokkal.



**Megjegyzés:** a multifunkciós fej felhajtása után a kijelző lekapcsol. A multifunkciós fej lehajtása után a kijelző ismét bekapcsol.


**Megjegyzés:** egyidejűleg kétféle tartozékot (pl. keverőszárat és húsdarálót) felszerelni és használni tilos.

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 15 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.



## A tartozékok kiválasztása

Használat	Kép	Fordulatszám fokozat	Idő (perc)	Max. mennyiség	Utasítások
Dagasztó		1-3	3-5	1000 g liszt és 538 g víz	1. fordulatszám fokozat 30 másodpercig, 2. fordulatszám fokozat 30 másodpercig, majd 3. fordulatszám fokozat 2-4 percig, a tészta megdagasztásáig.
Keverőszár		2-4	3-10	660 g liszt és 840 g víz	2. fordulatszám fokozat 20 másodpercig, majd 4. fordulatszám fokozat legalább 2 perc 40 másodpercig.

Használat	Kép	Fordulatszám fokozat	Idő (perc)	Max. mennyiség	Utasítások
Habverő		5-6	3-10	3 tojás fehérje (minimális mennyiség)	5-6. fordulatszám fokozat legalább 3 percig.

## A MŰKÖDTETŐ PANEL ÉS A KIJELEZŐ HASZNÁLATA

### A készülék ki- és bekapcsolása

1. A hálózati vezeték fali aljzathoz csatlakoztatása után a kijelző bekapcsol, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
2. Ha készenléti üzemmódban 3 percig egyetlen beállítást sem hajt végre a készüléken, akkor a készülék alvó állapotba kapcsol át.
3. Alvó állapotból a (3) gomb elfordításával lehet a készüléket ismét készenléti üzemmódba kapcsolni.

### Fordulatszám fokozatok kijelzése

A forgatható gombbal válassza ki a kívánt fordulatszám fokozatot. A kijelzőn a következők láthatók.

01-02. fordulatszám fokozat: a „Kneading” (dagasztás) felirat világít.

03-04. fordulatszám fokozat: a „Mixing” (keverés) felirat világít.

05-06. fordulatszám fokozat: a „Whisking” (habverés) felirat világít.

P fordulatszám fokozat: a „Pulse” (impulzus) felirat világít.

0 helyzet: kikapcsolva.

### Az időkapcsoló beállítása

Érintse meg az „óra” ikont és a +/- gombokkal állítsa be a kívánt üzemeltetési időt. Majd a forgatható gombbal (3) állítsa be a kívánt fordulatszám fokozatot (1-6). A beállított fordulatszám is látható a kijelzőn, a motor bekapcsol. A beállított idő eltelte után a motor automatikusan leáll.

A motor forgását a forgatható gomb „0” helyzetbe kapcsolásával bármikor le lehet állítani.

### A mixer használata és tippek

A mixerrel alapanyagokat lehet mixelni. A mixert friss gyümölcs és fitnessz italok, tejes koktélok, kevert italok, krémes levesek, szószok, friss mártások és mixelt bébiételek készítéséhez lehet használni. A keményebb alapanyagokat darabolja fel.

### Figyelmeztetés!

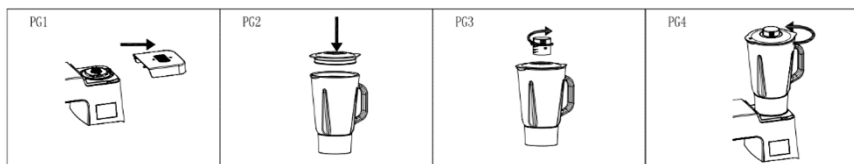
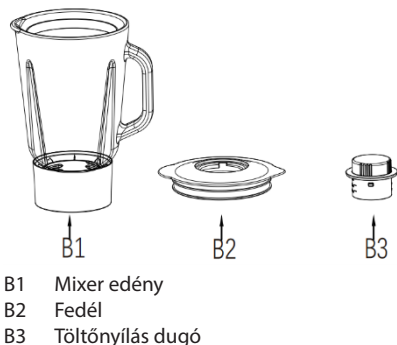
- A mixert előbb állítsa össze, és csak ezt követően szerelje fel a multifunkciós fejrre. Ügyeljen a fedél helyes felhelyezésére. A készüléket csatlakoztassa a fali aljzathoz, állítsa be a szükséges paramétereket és a készüléket kapcsolja be.
- A mixer leszerelése előtt a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz és várja meg a késegség lefékezésedését.
- Amíg a kés forog, a fedelet levenni tilos.
- Mixelés közben csak a kis dugót húzza ki, és az adagoló nyíláson keresztül öntse be az alapanyagokat.
- A mixeléshez 4-6. fordulatszám fokozatot állítson be (vagy használja az impulzus fokozatot).
- A mixelő edénybe ne töltsön 80°C-nál melegebb alapanyagokat.



- A mixelő edénybe legfeljebb csak 1,5 liter alapanyagot tegyen be.
- **FIGYELMEZTETÉS! Működés közben a mixelő edényt ne vegye le és a nagy fedelet se húzza ki.**
- **FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 3 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 6 percet a készülék lehűlése érdekében. Az üzemeltetési idő ne legyen 15 percnél hosszabb.

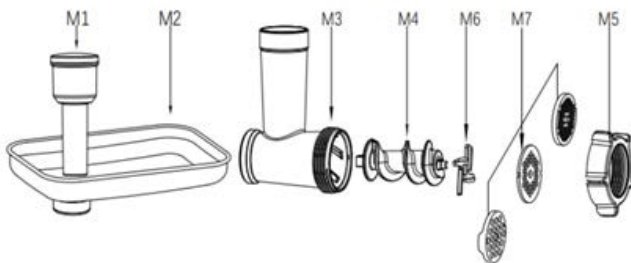
### A mixer összeállítása

1. A multifunkciós fejről vegye le a mixer menesztőt védő fedelet (10), lásd a PG1 ábrát.
2. Állítsa össze a mixert. Az edényre tegye fel a fedelet B2 és dugja be a záródugót B3 is (lásd a PG2, PG3 ábrákat).
3. A mixert tegye a menesztőre és az edényt az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el a rögzítéshez (lásd a PG4 ábrát).



### Húsdaráló

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csigá
- M5 Menetes gyűrű
- M6 Kés
- M7 Lyukacsos tárcsa



- Az M6 kést húzza rá az M4 csigára, majd dugja a húsdarálóba M3. Tegye fel a húsdaráló tárcsát M7 (a darálás kívánt eredménye szerint válasszon a finom, közepes vagy durva furatú tárcsa közül). Ügyeljen arra, hogy a tárcsa elfordulás ellen rögzüljön a húsdaráló házban, majd csavarozza fel a menetes gyűrűt (M5), lásd a PG1 ábrát.

**Megjegyzés:** a menetes gyűrűt ne húzza meg túl nagy erővel. Ügyeljen a kés szabályszerű beszerelésére, a laposabb rész (él) nézzen a lyukacsos tárcsa felé. Ha a kést véletlenül fordítva helyezi fel a csigára, akkor a daráló nem fog darálni.

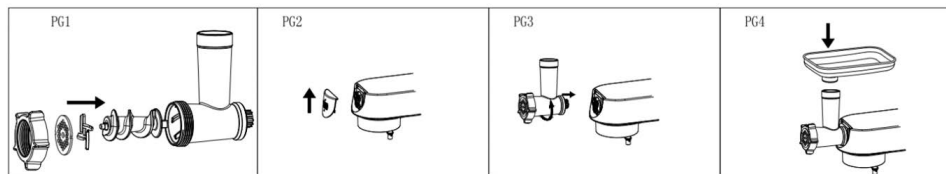
- A multifunkciós fejről vegye le a daráló menesztőt védő fedelet (9), lásd a PG2 ábrát.
- A menesztőre kb. 45°-os szögben dugja rá a daráló házat és az óramutató járásával ellenkező irányba hajtsa fel függőleges helyzetbe (lásd a PG3 ábrát).

**Megjegyzés:** ez a lépés azonos a kolbásztöltő, a kebbe készítő, a darált keksz és tésztakészítő, valamint reszelő egység felszerelésénél is.

- A húsdarálóra M3 szerelje fel az adagoló tálcat M2 is. A daráló kamra alá tegyen egy edényt vagy tálat.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. A forgatható gombbal **állítsa be a 3. fordulatszám fokozatot**. Az előkészített húskockákat (kb. 2,5 cm-es darabok) tegye a tálcára.
- Az előkészített húst tegye a tálcára. Kapcsolja be a készüléket, és a nyomórúddal finoman adagolja a húst a nyílásba. (Tatárbifsztek készítéséhez a húst kétszer darálja át.)
- A darálás befejezése után a készüléket kapcsolja le (a gombot fordítsa „0” állásba), és a hálózati csatlakozódugót húzza ki az elektromos aljzathoz.

**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórúdat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem).

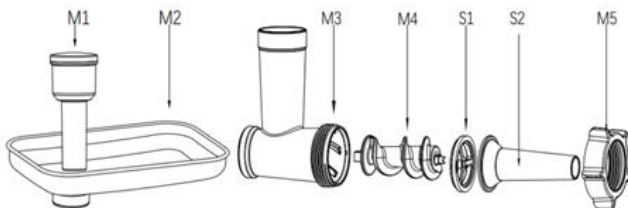
**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 15 percet a készülék lehűlése érdekében.



## EGYÉB TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### Kolbásztöltő

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csigá
- M5 Menetes gyűrű
- S1 Szeparátor
- S2 Kolbásztöltő



A csigára M4 húzza fel a szeparátort S1, majd kolbásztöltő feltétet S2. A menetes gyűrűt (M5) csavarozza a darálóra (M3). **Megjegyzés:** a menetes gyűrűt ne húzza meg túl nagy erővel. Az összeállított egységet szerelje fel a készülék menesztőjére. A húsdaráló használatánál leírt módon járjon el.

- A húsdarálóra M3 szerelje fel az adagoló tálcat M2 is.
- A nyers belet 10 percig áztassa hideg vízben. A puha belet húzza rá a kolbásztöltő kúpra (S2), és a végét kösse be.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és állítson be 3-6. fordulatszám fokozatot.
- Az előkészített kolbásztölteléket tegye az adagoló tálcára M2. A nyomórúddal M1 finoman adagolja a tölteléket a húsdaráló torkába, a másik kezével finoman húzza el a kúp végétől a megtöltött belet (tartsa a kolbászt).
- Ha a bél ráragad a kúpra, akkor azt nedvesítse be vízzel. Ajánlás: a kolbászt kis ideig hagyja száradni.

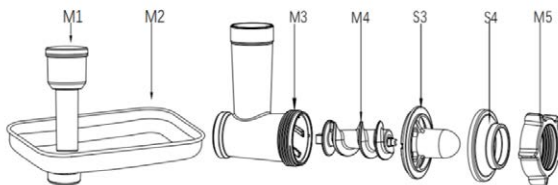
**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórúdat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem).

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 15 percet a készülék lehűlése érdekében.

## Kebbe (töltött darálthús) készítése

A kebbe egy hagyományos közel-keleti étel, ami bulgur külső részből és darált hús (elsősorban bárányhús) tölteléből készül. A készülék által formált üreges hengerbe darált hús töltelékkel lehet tölteni, majd a lezárás után olajban kisütni.

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csigá
- M5 Menetes gyűrű
- S3 Kebbe készítő
- S4 Kebbe formázó gyűrű



A csigára M4 húzza fel a kebbe készítő tartozékokat (S3, S4). A menetes gyűrűt (M5) csavarozza a darálóra (M3). **Megjegyzés:** a menetes gyűrűt ne húzza meg túl nagy erővel. Az összeállított egységet szerelje fel a készülék menesztőjére. A húsdaráló használatánál leírt módon járjon el.

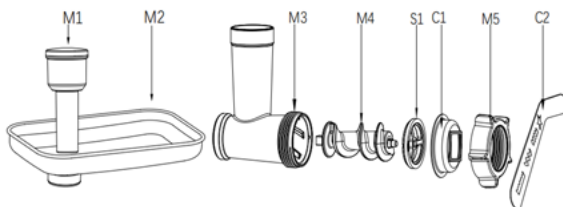
- A húsdarálóra M3 szerelje fel az adagoló tálcát M2 is.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Állítson be 3-6. fordulatszám fokozatot.
- A készülék által előállított üreges hengerbe töltsé be az ízesített darálthús keveréket.

**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórudat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem).

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 15 percet a készülék lehűlése érdekében.

## Darált keksz készítése

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csigá
- M5 Menetes gyűrű
- S1 Szeparátor
- C1 Darált keksz sablontartó
- C2 Darált keksz sablon



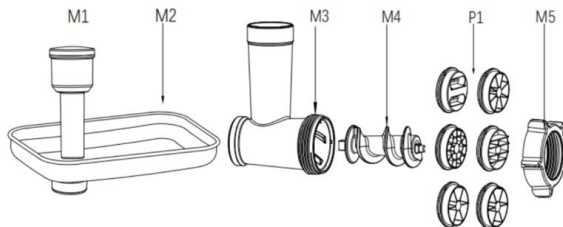
- A csigára M4 húzza fel a szeparátort S1, majd a darált keksz készítő tartozékokat C1. A menetes gyűrűt (M5) csavarozza a darálóra (M3). **Megjegyzés:** a menetes gyűrűt ne húzza meg túl nagy erővel. Dugja be a C2 sablont. Az összeállított egységet szerelje fel a készülék menesztőjére. A húsdaráló használatánál leírt módon járjon el.
- Szerelje fel az adagoló tálcát M2.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Állítson be 3-6. fordulatszám fokozatot.
- Az előkészített tésztát adagolja a darálóba. Szükség esetén használja a nyomórudat. A sablonon keresztül kinyomódik a darált keksz (szeletelje és süsse meg). A sablonnal különböző keresztmetszetű tésztákat lehet készíteni.

**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórudat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem).

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

## Tésztakészítés

- M1 Nyomórúd
- M2 Adagoló tálca
- M3 Daráló ház
- M4 Csigá
- M5 Menetes gyűrű
- P1 Tészta sablonok



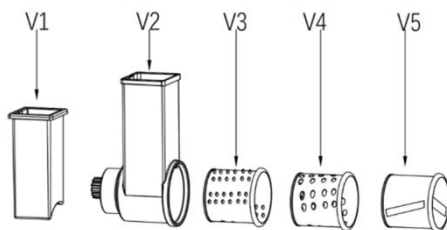
- A csigára M4 húzza fel a használni kívánt tészta készítő sablont P1. A menetes gyűrűt (M5) csavarozza a darálóra (M3). **Megjegyzés:** a menetes gyűrűt ne húzza meg túl nagy erővel. Az összeállított egységet szerelje fel a készülék menesztőjére. A húsdaráló használatánál leírt módon járjon el.
- A húsdarálóra M3 szerelje fel az adagoló tálcát M2 is.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz. Állítson be 3-6. fordulatszám fokozatot.
- Az előkészített tésztát adagolja a darálóba. Szükség esetén használja a nyomórudat. A sablonon keresztül kinyomódik a tészta.

**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórudat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem).

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

## Zöldség reszelése vagy szeletelése

- V1 Nyomórúd
- V2 Daráló ház
- V3 Finom reszelő
- V4 Durva reszelő
- V5 Szeletelő

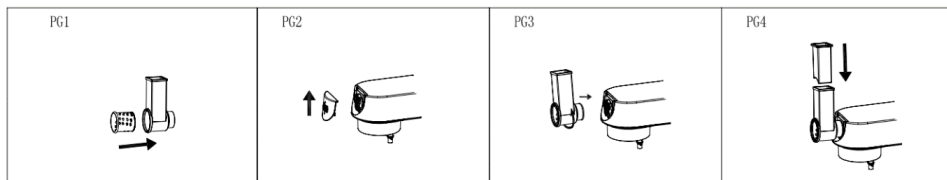


- A használni kívánt dobot (finom reszelő V3, durva reszelő V4 vagy szeletelő V5) dugja a reszelőbe V2 (PG1. ábra).
- Az összeállított egységet szerelje fel a készülék menesztőjére (PG2. és PG3. ábrák). A húsdaráló használatánál leírt módon járjon el.
- A daráló kamra alá tegyen egy edényt vagy tálat.
- A zöldségeket készítse elő, darabolja akkorára, hogy beleférjenek a reszelő torkába.
- A készülék hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és állítson be 3-5. fordulatszám fokozatot.
- A zöldséget a nyomórúddal V1 lehet a reszelőbe nyomni (PG4. ábra).

**FIGYELMEZTETÉS!** Az adagoláshoz csak a nyomórudat szabad használni, más eszközt vagy az ujjait nem). Legyen óvatos! A reszelő és szeletelő dobot élesek!

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne üzemeltesse a készüléket 5 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 15 percet a készülék lehűlése érdekében.





## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldások
A robot hirtelen leállt.	Túl hosszú ideig volt a robot bekapcsolva, túl meleg a környezet, a motor hővédelme bekapcsol. Bekapcsol a túlmelegedés elleni védelem és a készülék automatikusan lekapcsol.	A készüléket kapcsolja le („0” állás), a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, várja meg a készülék szobahőmérsékletre való lehűlését (kb. 15-30 perc, ami a környezeti hőmérséklettől függ).
A robot motorja nem kapcsol be a fordulatszám fokozat beállítása után.	A csatlakozódugó nincs teljesen a fali aljzatba dugva.	Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba.
	Áramellátási probléma.	Várja meg az áramellátás helyreállítását.
	A robot multifunkciós feje nincs teljesen lehajtva.	Ellenőrizze le a multifunkciós fej helyzetét.
A robot túl hangosan üzemel.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Magasabb fokozatban a készülék hangosabban üzemel, mint alacsony fokozatban.</li> <li>Túl sok az alapanyag, a motor túl van terhelve.</li> <li>A tápfeszültség nem stabil.</li> <li>Hosszú ideig üzemeltette a készüléket.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nem megfelelő tartozékot használ, vegye figyelembe a gyártó ajánlásait.</li> <li>Kevesebb alapanyagot dolgozzon fel.</li> <li>Várja meg a tápfeszültség stabilizálódását.</li> <li>Hagyja kihűlni a robotot.</li> </ol>
A fordulatszám csökken, nem stabil.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lehet, hogy túl hideg van a helyiségben, a robot mechanizmusában található kenőanyag keményebb lett.</li> <li>Túl intenzív a nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozása, a motor túl van terhelve.</li> <li>Hirtelen feszültségesés.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Az edényt vegye ki és 5 percig üresjáratban futtassa a robotot, hogy a belső részek felmelegedjenek és a kenőanyag megolvadjon.</li> <li>Csökkentse a feldolgozandó alapanyag mennyiségét, a robotot ne terhelje túl.</li> <li>A feszültség stabilizálódása után a robot ismét működni fog.</li> </ol>
A robot billeg és erősen berezeg.	<ol style="list-style-type: none"> <li>A lábak lelazultak.</li> <li>A robot nem sima és vízszintes felületen áll.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze le a robot lábait és a felület stabilitását.</li> <li>A készüléket szilárd, sima és vízszintes felületre állítsa fel.</li> </ol>

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A készülék szétszerelése előtt várja meg a forgó részek lefékeződését. A biztonságos mozgatáshoz és tisztításhoz a készüléket hagyja legalább 20 percig hűlni.

A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból.

A tisztítás közben legyen óvatos, a kések és a reszelő (szeletelő) dobok nagyon élesek.

- A készülék tisztításához durva és karcoló tisztítóanyagokat, drótszivacsot, vagy karcoló felületű szivacsot, benzint, oldószereket vagy más hasonló készítményeket használni tilos.
- A készüléket védje a közvetlen napsütéstől és a nedves környezettől.

### Tartozékok

A darálóban maradt húst egy kifli vagy egy szelet kenyér ledarálásával lehet kitisztítani.

A robotról az összes tartozékot szerelje le, az egységeket bontsa szét alkatrészekre.

A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra vagy hagyja megszáradni.

A daráló belsejét, a kést és a lyukacsos tárcsákat vékonyan kenje be étolajjal, így megelőzheti a az oxidációt.

**Megjegyzés:** A készülék egyetlen alkatrészét és tartozékát sem lehet mosogatógépben elmosogatni (kivéve a rozsdamentes acéledényt).

### Készülékház

Ha szükséges, akkor a készüléket mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg, majd szárítsa meg. A készüléket víztől és magas páratartalomtól óvja! A készüléket vízbe meríteni tilos!

A tengelyen (1) a súrlódás és a magas fordulatszámok következtében fekete nyomok jönnek létre. Ezt minden használat után törölje le, a tengelyt tartsa száraz állapotban.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220-240 V~ 50-60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel:	1500 W
A rozsdamentes acéledény térfogata	6,5 l
A mixelő edény térfogata:	1,5 l

## A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

A papírt és a hullámpapírt dobja a papírgyűjtő konténerbe. A műanyag fóliákat, PE zacskót és egyéb műanyag csomagolóanyagokat a műanyag gyűjtő konténerbe dobja ki.

## A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

**Az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó információk (érvényes az EU tagországokban és a hulladékok szelektálását előíró országokban)**

A terméken, vagy a termék csomagolóanyagán feltüntetett jel azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladékok közé kidobni tilos. A terméket az elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell leadni újrahasznosításhoz. Az elhasznált termék előírás szerű újrafeldolgozásával Ön is hozzájárul a környezetünk védelméhez. A hulladékok megfelelő újrahasznosítása fontos szerepet játszik a természeti erőforrások kímélésében. A termék hulladékgyűjtőbe való leadásáról, és az anyagok újrahasznosításáról további információkat a polgármesteri hivatalban, a hulladékgyűjtő helyen, vagy a termék eladási helyén kaphat.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek. A termék megfelel az elektromos készülékek nehézfém tartalmára vonatkozó követelményeknek is. A készülék megfelel a vonatkozó energiahatékonysági előírásoknak, valamint az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő termékekre vonatkozó előírásoknak.



A használati útmutatót a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Uwaga:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia. Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie wolno korzystać z urządzenia, kiedy uszkodzony jest przewód zasilania. Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!
3. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
4. Chronić urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
5. Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym środowisku, nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
6. Urządzenie nie może być stosowane z włącznikami czasowymi lub innymi system sterowania. Istnieje ryzyko pożaru, jeżeli urządzenie zostanie przykryte lub nieprawidłowo ustawione podczas uruchamiania.

7. Nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach podstawy z silnikiem oraz przewodu zasilającego. Nie splukuj pod bieżącą wodą. Nie pozwól, aby ciecz przedostała się do jednostki z silnikiem.
8. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu urządzenia przebywają dzieci.
9. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do gniazda zasilania bez nadzoru.
11. Przed serwisowaniem, montażem/demontażem, wymianą akcesoriów lub gdy urządzenie nie będzie już używane, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel. Odłącz kabel chwytając za wtyczkę.
12. Przed przystąpieniem do demontażu należy zawsze odczekać, aż wszystkie części całkowicie się zatrzymają. Urządzenie potrzebuje około 20 minut na ostygnięcie, aby zapewnić bezpieczną obsługę i czyszczenie.
13. Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. piekarnika. Chroń urządzenie przed promieniowaniem słonecznym.
14. Nie umieszczaj urządzenia na ścianie ani na innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i z boku oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
15. Zawsze korzystaj z urządzenia na płaskiej i stabilnej powierzchni. Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych przedmiotów. Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone w odległości co najmniej 10 cm od krawędzi szafki kuchennej. Dalej, że żadne otwory nie są zablokowane.
16. Przed pierwszym użyciem zalecamy umycie wszystkich części, które mają kontakt z żywnością, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
17. Nie zakrywaj urządzenia ani nie używaj go w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon itp.
18. Nie należy dotykać poruszających się elementów!

19. Długie włosy, luźne ubrania lub akcesoria i biżuteria mogą zostać pochwycone przez obracające się części urządzenia. Upewnij się, że Twoje włosy, ubrania i akcesoria nie znajdują się niebezpiecznie blisko obracających się części!
20. Nie włączaj urządzenia bez włożonej żywności (bez obciążenia)!
21. Czyść urządzenie natychmiast po każdym użyciu. Podczas czyszczenia urządzenia należy przecierać korpus tylko wilgotną szmatką. Nie należy moczyć korpusu w wodzie.
22. Stosowanie innych akcesoriów od zalecanych przez producenta grozi utratą gwarancji.
23. Nie należy przekraczać maksymalnego czasu ciągłej pracy urządzenia. Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać, aż wystarczająco ostygnie. **Uwaga:** dla każdego akcesorium czasu te są określane inaczej, patrz informacje w instrukcji poniżej.
24. Korzystaj z urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
25. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Przeznaczone jest również do stosowania w kuchniach pracowniczych, sklepach, biurach i innych środowiskach pracy. Dotyczy to również hoteli, moteli, hosteli i rezydencji. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
26. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
27. Zawsze używaj tylko jednej funkcji urządzenia. Nigdy nie uruchamiaj więcej niż jednej funkcji w tym samym czasie.
28. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

29. **Niebezpieczeństwo uszkodzenia mienia:** Urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy jest prawidłowo i kompletnie zmontowane.
30. Przed wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
31. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Konserwację i czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą wilgotnej szmatki. Nie należy stosować produktów i środków chemicznych. Podczas czyszczenia zwróć szczególną uwagę na powierzchnie, które mają bezpośredni kontakt z żywnością.
32. Zachowaj szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzami do siekania, zwłaszcza przy wyjmowaniu ostrzy z pojemnika i podczas czyszczenia.

**Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!**

**NIEBEZPIECZEŃSTWO DLA DZIECI:** Dzieci nie powinny bawić się materiałami opakowaniowymi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia.

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA AKCESORIÓW**

1. Przystawki należy montować dokładnie według instrukcji obsługi; inne kombinacje przystawek są niedopuszczalne dla prawidłowego funkcjonowania!
2. Zakładaj i zdejmuj zmontowaną przystawkę tylko przy wyłączonym i odłączonym od sieci urządzeniu.
3. Nigdy nie używaj przystawki, jeżeli nie działa prawidłowo, jeżeli spadła na ziemię i uległa uszkodzeniu. W takich przypadkach należy oddać przystawkę do profesjonalnego serwisu w celu sprawdzenia jej bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
4. Nigdy nie montuj przystawek na jednostce napędowej!
5. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami do siekania i mieszania oraz tarkami (zwłaszcza podczas czyszczenia), ponieważ ostrza i tarki są bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia.

## **Ugniatacz i ubijacz**

To akcesorium przeznaczone jest do wyrabiania ciasta drożdżowego lub lanego oraz ubijania potraw.

- Ze względu na wielkość miski roboczej należy pamiętać, że urządzenie nie może wystarczająco ubijać/ugniatać bardzo małych ilości składników. Aby uzyskać optymalne rezultaty, wybierz składniki o łącznej wadze co najmniej 300 g. Jednocześnie maksymalna waga wszystkich składników nie może przekraczać 1,5 kg.
- Podczas pracy ugniatacza/ubijacza w żadnym wypadku nie wkładaj do środka żadnych przedmiotów. Najpierw wyłącz urządzenie, dopiero wtedy możesz usunąć uwieczony pokarm z haka do ugniatania lub ubijacza za pomocą łopatki. Zawsze należy używać pokrywki.

- Przed wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Konserwację i czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą wilgotnej szmatki. Nie należy stosować produktów i środków chemicznych.

## Blender

Tego akcesorium należy używać wyłącznie do obróbki żywności (koktajle, napoje, kostki lodu, sosy, zupy, kaszki dla niemowląt itp.). Może być również używane do kruszenia kostek lodu.

- Maksymalna temperatura przygotowywanych produktów wynosi 80°C. Nie stosuj do wrzących substancji! Zawsze umieszczaj w blenderze płynny składnik.
- Maksymalna ilość wszystkich składników nie może przekraczać 1,5 l
- Jeżeli pojemnik blendera jest uszkodzony lub zespół ostrzy jest uszkodzony lub poluzowany, nie należy używać blendera.
- Używaj blendera wyłącznie z zamocowaną pokrywą. Jeżeli nastąpi odkręcenie pojemnika podczas pracy silnika, należy natychmiast wyłączyć blender i dokręcić pojemnik na korpusie urządzenia.
- Przed wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Nie należy próbować dotykać styku znajdującego się w głowicy wielofunkcyjnej.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z ostrzami do siekania, zwłaszcza przy wyjmowaniu ostrzy z pojemnika i podczas czyszczenia.
- Nie należy przechowywać w zamrażarce pojemnika blendera wypełnionego produktami spożywczymi lub cieciami. Zamarznięcie zawartości mogłoby spowodować uszkodzenie pojemnika i zespołu ostrzy.
- Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Konserwację i czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą wilgotnej szmatki. Nie należy stosować produktów i środków chemicznych.

## Maszynka do mięsa

To akcesorium jest przeznaczone do obróbki mięsa bez ścięgien i tłuszczu. Nie należy próbować rozdrabniać kości, maku, orzechów lub innych twardych przedmiotów. Nigdy nie miel mrożonego mięsa.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi ostrzy (zwłaszcza podczas ich zdejmowania i czyszczenia), ponieważ są one bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia ciała.
- Przed wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie dokręcić nakrętkę zabezpieczającą urządzenia. Nigdy nie dokręcaj nakrętki na siłę!
- Nie używaj palców, przyborów kuchennych ani innych przedmiotów do wpychania jedzenia do młynka! Używaj tylko popychacza dostarczonego z akcesoriami. Używaj rozsądnej siły. Zbyt duży nacisk może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Zmiel mięso pozbawione ścięgien i kości, wstępnie pokrój na kawałki o wielkości około 2,5 cm.
- W przypadku zacięcia się młynka należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci. Dopiero potem należy zdemontować i wyczyścić młynek.
- Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć. Konserwację i czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą wilgotnej szmatki. Nie należy stosować produktów i środków chemicznych.

## Tarka

To akcesorium przeznaczone jest do krojenia i tarcia owoców, warzyw, orzechów, czekolady i twardych serów. Nie nadaje się do krojenia wyjątkowo twardych produktów (np. gałki muszkatołowej, ziaren kawy lub zbóż).

- Zachowaj szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z tarkami (zwłaszcza podczas ich zdejmowania i czyszczenia), ponieważ są one bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia ciała.



- Nie używaj palców, przyborów kuchennych ani innych przedmiotów do wpychania jedzenia do tarki! Używaj tylko popychacza dostarczonego z akcesoriami. Używaj rozsądnej siły. Zbyt duży nacisk może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- W przypadku utknięcia resztek jedzenia w tarce należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci. Dopiero potem należy zdemontować i oczyścić tarkę.
- Przed wymianą akcesoriów, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Konserwację i czyszczenie należy przeprowadzać za pomocą wilgotnej szmatki. Nie należy stosować produktów i środków chemicznych.

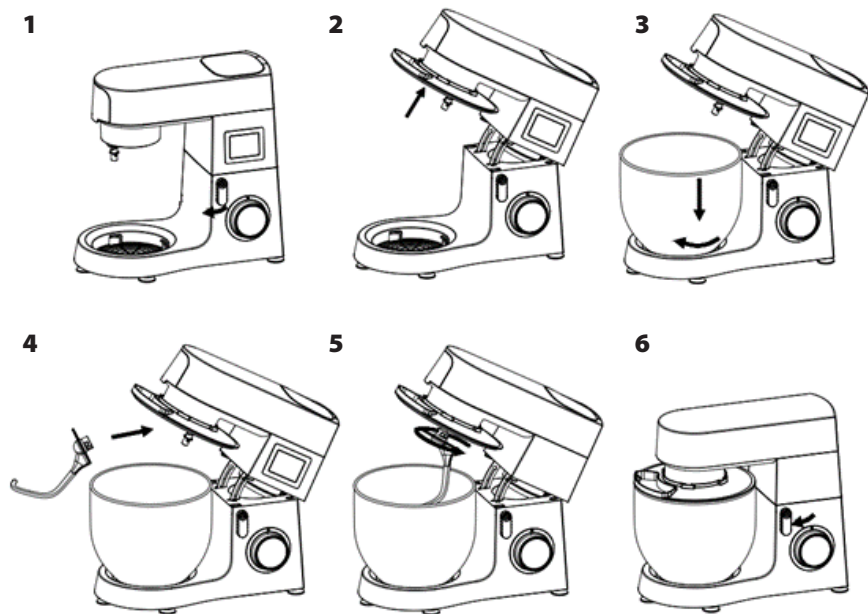
## MONTAŻ ROBOTA

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie akcesoria letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, wypłukać i porządnie wysuszyć. Nie należy moczyć korpusu robota w wodzie. Przetrzyj korpus wilgotną szmatką. Nie należy używać żadnych środków ściernych ani innych agresywnych środków czyszczących.
- Umieść robota na płaskim, czystym i suchym stole z dużą ilością miejsca wokół niego.
- Obróć dźwignię zwalniania głowicy wielofunkcyjnej 2 zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rysunek 1) i jednocześnie podnieś drugą ręką głowicę wielofunkcyjną (12), aż usłyszysz kliknięcie. Głowica jest teraz zablokowana w górnej pozycji (patrz rysunek 2).
- Umieść miskę ze stali nierdzewnej 4 ze składnikami na podstawie urządzenia 13 i zabezpiecz ją na miejscu, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rysunek 3).
- Upewnij się, że łączna ilość składników nie przekracza 1,5 kg.
- Najpierw zamontuj pokrywę miski (8) na głowicy wielofunkcyjnej, a następnie wymagane akcesoria (5, 6, 7) na wałku głowicy (1). Pchnij akcesorium do góry, a następnie obróć je o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej (rys. 4 i 5).
- Naciśnij dźwignię zwalnającą głowicę wielofunkcyjną (2) i jednocześnie przechyl głowicę wielofunkcyjną (12) do pozycji poziomej. Głowica musi „wskoczyć” w podstawę.
- Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka, a wyświetlacz zaświeci się.
- Wybierz czas na wyświetlaczu. Wybierz prędkość za pomocą przycisku obrotowego. Po upływie ustawionego czasu robot automatycznie się zatrzymuje. Obróć przycisk obrotowy na „0”. Więcej informacji na temat sterowania znajduje się w rozdziale „OPIS PANELU KONTROLNEGO I WYŚWIETLACZA”.
- Obróć dźwignię zwalnającą głowicę wielofunkcyjną (2) i podnieś głowicę (12). Obróć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, usuń i wyjmij gotowe ciasto.




**Uwaga:** Wyświetlacz na panelu sterowania gaśnie po odchyleniu głowicy. Zapali się ponownie po odchyleniu głowicy do tyłu.

**Uwaga:** Nie ma możliwości używania dwóch akcesoriów jednocześnie (np. trzepaczki z młynkiem itp.).

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 15 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 30 minut przed ponownym rozruchem.



### Wybór akcesoriów

Zastosowanie	Rysunek	Prędkość	Czas (min)	Maks. ilość	Instrukcje
Hak do ugniatania		1-3	3-5	1000 g mąki i 538 g wody	1. prędkość przez 30 sekund, 2. prędkość przez 30 sekund, a następnie 3. prędkość przez 2 min do 4 min, aby zagnieść ciasto.
Trzepaczka do mieszania		2-4	3-10	660 g mąki i 840 g wody	2. prędkość przez 20 sekund, 4. prędkość przez co najmniej 2 min. i 40 sek.
Miotłka do trzepania		5-6	3-10	3 białka jaj (minimum)	5./6. prędkość co najmniej 3 min.

## OPIS PANELU STEROWANIA I WYŚWIETLACZA

### Włączanie/wyłączanie robota:

1. Po podłączeniu robota do zasilania, wyświetlacz zapala się i robot przechodzi w tryb gotowości.
2. Jeżeli pozostanie w trybie czuwania bez żadnego działania przez 3 minuty, wyświetlacz zgaśnie, a robot przejdzie w tryb hibernacji.
3. Jeżeli w trybie hibernacji przekręcisz pokrętkę sterującą (3), wyświetlacz ponownie się zaświeci, a robot przejdzie w tryb czuwania.

### Wyświetlanie prędkości:

Wybierz prędkość za pomocą przycisku obrotowego (program). Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:

Prędkość 01–02: świeci się symbol LED „Kneading” (ugniatanie)

Prędkość 03–04: świeci się symbol LED „Mixing” (mieszanie)

Prędkość 05–06: świeci się symbol LED „Whisking” (ubijanie)

Prędkość P: świeci się symbol LED „Pulse” (impuls)

Pozycja 0: urządzenie wyłączone



### Ustawienie funkcji timera:

Dotknij ikony zegara i ustaw żądany czas pracy za pomocą przycisków +/- . Następnie za pomocą przycisku ustawiania prędkości (3) wybierz żądaną prędkość (1–6). Ustawiona prędkość zostanie pokazana na wyświetlaczu i robot zostanie uruchomiony. Po upływie ustawionego czasu robot automatycznie się zatrzymuje.

Program może być w każdej chwili zatrzymany przez przekręcenie przycisku obrotowego do pozycji "0".

### Używanie blendera i wskazówki

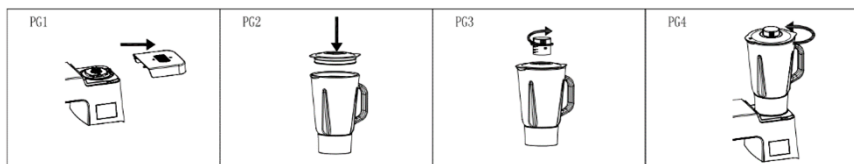
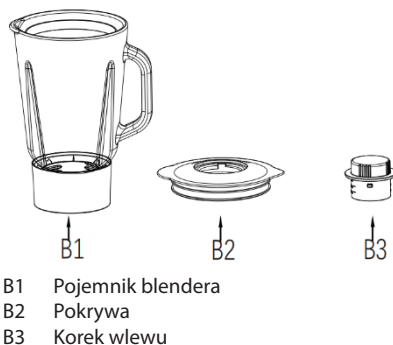
Blender może być używany do blendowania różnych rodzajów żywności. Dzięki temu akcesorium możesz przygotować zupy, sosy, koktajle mleczne, jedzenie dla dzieci, warzywa, napoje, desery, puree itp. Pokarmy stałe należy kroić na małe kawałki.

### Ostrzeżenie:

- Najpierw zmontuj blender i umieść go odpowiednio w głowicy wielofunkcyjnej. Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona. Dopiero wtedy podłącz robota do sieci i uruchom program.
- Jeżeli musisz usunąć pojemnik blendera z ramienia, najpierw wyłącz robota i poczekaj, aż jednostka nożowa się zatrzyma, a następnie odłącz urządzenie od sieci.
- Nie należy zdejmować pokrywy, gdy blender pracuje.
- Użyj otworu do napełniania w pokrywie, aby dodać składniki.
- Zalecamy ustawienie prędkości na 4-6 (lub P-pulse).
- Do blendera nie należy dodawać żywności o temperaturze wyższej niż 80 °C.
- Maksymalna objętość płynu w blenderze wynosi 1,5 l.
- **UWAGA: Nie należy zdejmować pojemnika lub pokrywy blendera podczas pracy.**
- **UWAGA: Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 3 minuty. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 6 minut przed ponownym rozpoczęciem. Nie należy przekraczać 0-ego czasu pracy wynoszącego 15 minut.**

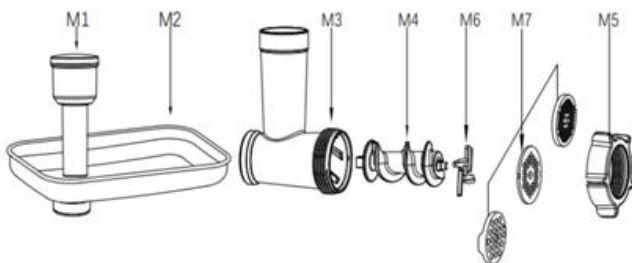
## Montaż blendera:

1. Zdejmij pokrywę blendera 10 z głowicy wielofunkcyjnej (patrz rysunek PG1).
2. Zmontuj blender. Umieść pokrywę B2 i korek wlewowy B3 na pojemniku (patrz rysunek PG2, PG3).
3. Umieść blender w głowicy wielofunkcyjnej i zabezpiecz w robocie, obracając pojemnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rysunek PG4).



## Maszynka do mięsa

- M1 Popychacz
- M2 Misa do mięsa
- M3 Przystawka z gardzielą
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- M6 Ostrze
- M7 Sitko



- Aby zamontować maszynkę do mięsa, najpierw załóż ostrze M6 na ślimak M4 i włóż do przystawki M3. Zamontuj sitko M7 (w zależności od tego, czy potrzebujesz grubo, średnio czy drobno zmielonego produktu). Upewnij się, że rowki w sitku pasują prawidłowo do rowków w maszynie i dokręć wszystko nakrętką kontruującą M5 (patrz rysunek PG1).

**Uwaga:** Nie należy nadmiernie dokręcać nakrętki zabezpieczającej. Upewnij się, że ostrze tnące jest prawidłowo zorientowane (płaska, ostra krawędź w kierunku ekranu - do przodu). Jeżeli założysz go nieprawidłowo, mięso nie zostanie zmielone.

- Zdejmij pokrywę blendera 9 z głowicy wielofunkcyjnej (patrz rysunek PG2).
- Włóż przystawkę do głowicy wielofunkcyjnej pod kątem ok. 45° i obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć ją we właściwej pozycji (patrz rysunek PG3).

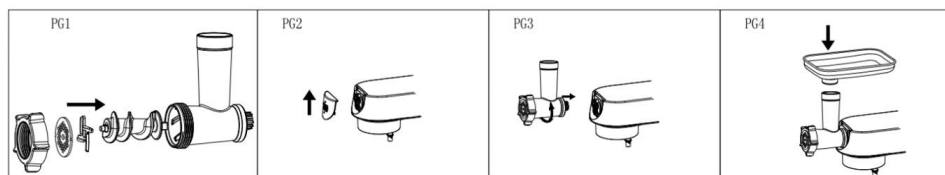
**Uwaga: Etap mocowania urządzenia do głowicy wielofunkcyjnej jest taki sam dla instalacji urządzenia z innymi akcesoriami (kielbasy, kebby, ciasto, makaron) oraz dla tarki.**

- Przymocuj misę na mięso M2 do gardzieli przystawki M3. Pod wylotem młynka umieść odpowiedni pojemnik.
- Podłącz robota do sieci elektrycznej. **Wybierz prędkość 3** na przycisku obrotowym. Włóż mięso oczyszczone ze ścięgien i kości, pokrojone na kawałki o wielkości około 2,5 cm.
- Przygotuj mięso w misie maszynki do mielenia. Za pomocą popychacza M1 delikatnie wepchnij mięso do gardzieli młynka. (W przypadku tataru, zmiel mięso dwukrotnie.)

- Po użyciu należy wyłączyć robota za pomocą pokrętła do pozycji „0” i odłączyć go od sieci.

**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania mieszanki do przystawki.

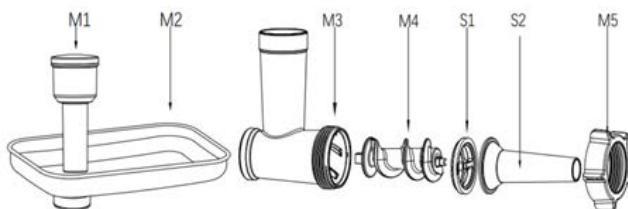
**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 5 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 15 minut przed ponownym rozpoczęciem.



## UŻYWANIE INNYCH PRZYSTAWEK

### Przystawka do kiełbasy

- M1 Popychacz
- M2 Misa do mięsa
- M3 Przystawka z gardzielą
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- S1 Separator
- S2 Przystawka do kiełbasy



Na ślimak M4 należy nałożyć separator S1, a na niego przystawkę do robienia kiełbasek S2. Dokręć zamek M5 do przystawki M3. **Uwaga:** Nie należy nadmiernie dokręcać nakrętki zabezpieczającej. Zamocuj zmontowaną przystawkę do głowicy wielofunkcyjnej. Postępuj tak samo jak opisano w rozdziale „Młynek do mięsa”.

- Przymocuj misę na mięso M2 do gardzieli przystawki M3.
- Namocz osłonkę w letniej wodzie na 10 minut. Następnie należy nałożyć mokrą osłonkę na nasadkę do nadziewania kiełbasek S2 i zamykamy ją węzłem.
- Podłącz robota do sieci i ustaw prędkość na 3-6
- W misie przystawki M2 należy przygotować mieszankę mięsa mielonego z przyprawami. Za pomocą popychacza M1 delikatnie wepchnij mieszankę do gardzieli przystawki, trzymając napelnioną osłonkę przy wylocie.
- Jeżeli osłonka przykleja się do nasadki, należy zwilżyć ją wodą. Zalecenia: Dobrze jest zostawić kiełbaski wiszące do wyschnięcia na jakiś czas.

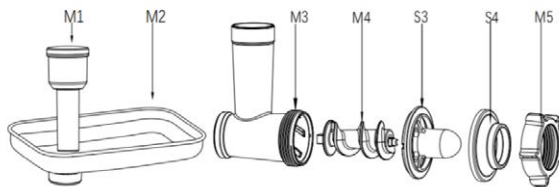
**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania mieszanki do przystawki.

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 5 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 15 minut przed ponownym rozpoczęciem.

### Przygotowywanie kebbe

Kebbe to tradycyjna potrawa z Bliskiego Wschodu, przygotowywana głównie z mielonej jagnięciny i bulguru, z których powstają nadziewane pierogi. Rolkę uformowaną przez maszynkę do mielenia można wypełnić mięsem mielonym, zamknąć i usmażyć w głębokim tłuszczu.

- M1 Popychacz
- M2 Misa do mięsa
- M3 Przystawka z gardzielą
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- S3 Przystawka do kebbe
- S4 Wkładka do przystawki do kebbe



Zamontuj przystawkę do kebbe z wkładką (S3, S4) na śrubie M4. Dokręć zamek M5 do przystawki M3. **Uwaga:** Nie należy nadmiernie dokręcać nakrętki zabezpieczającej. Zamocuj zmontowaną przystawkę do głowicy wielofunkcyjnej. Postępuj tak samo jak opisano w rozdziale „Młynek do mięsa”.

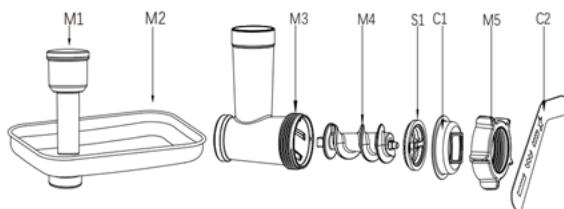
- Zamocuj miskę M2 do gardzieli przystawki M3.
- Podłącz do sieci. Wybierz prędkość 3-6.
- Powstałe w ten sposób wgłębienie napełń mięsem mielonym i pokrój według uznania.

**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania mieszanki do przystawki.

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 5 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 15 minut przed ponownym rozpoczęciem.

## Produkcja słodyczy

- M1 Popychacz
- M2 Miska
- M3 Przystawka z gardzielą
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- S1 Separator
- C1 Przystawka do robienia cukierków
- C2 Forma do cukierków



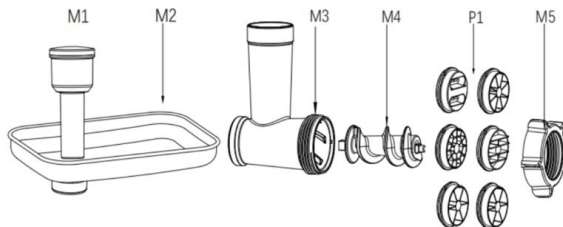
- Zamontuj separator S1 i przystawkę do robienia cukierków C1 na ślimaku M4. Dokręć zamek M5 do przystawki M3. **Uwaga:** Nie należy nadmiernie dokręcać nakrętki zabezpieczającej. Włóż szablon cukierków C2. Zamocuj zmontowaną przystawkę do głowicy wielofunkcyjnej. Postępuj tak samo jak opisano w rozdziale „Młynek do mięsa”.
- Zamocuj miskę M2.
- Podłącz robota do sieci elektrycznej. Wybierz prędkość 3-6.
- Włóż ciasto, wstępnie pocięte na paski, do gardzieli urządzenia. W razie potrzeby użyj popychacza. Przystawka będzie wyciskać ciasto w pożądanym kształcie. Kształt cukierka można zmienić poprzez przesunięcie formy.

**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania ciasta do przystawki.

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 10 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 30 minut przed ponownym rozpoczęciem.

## Produkcja makaronu

- M1 Popychacz
- M2 Miska
- M3 Przystawka z gardzielą
- M4 Ślimak
- M5 Nakrętka zabezpieczająca
- P1 Kształtki do makaronu



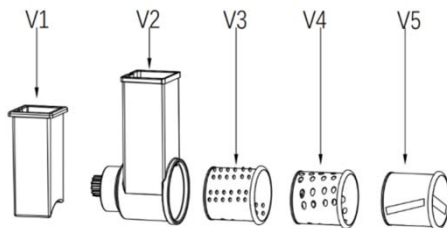
- Umieść wybrany szablon makaronu P1 na ślimaku M4. Dokręć zamek M5 do przystawki M3. **Uwaga:** Nie należy nadmiernie dokręcać nakrętki zabezpieczającej. Zamocuj zmontowaną przystawkę do głowicy wielofunkcyjnej. Postępuj tak samo jak opisano w rozdziale „Młynek do mięsa”.
- Zamocuj miskę M2 do gardzieli przystawki M3.
- Podłącz robota do sieci elektrycznej. Wybierz prędkość 3-6.
- Włóż ciasto, wstępnie pocięte na paski, do gardzieli urządzenia. W razie potrzeby użyj popychacza.

**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania mieszanki do przystawki.

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 10 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 30 minut przed ponownym rozpoczęciem.

## Rozdrabnianie i siekanie warzyw

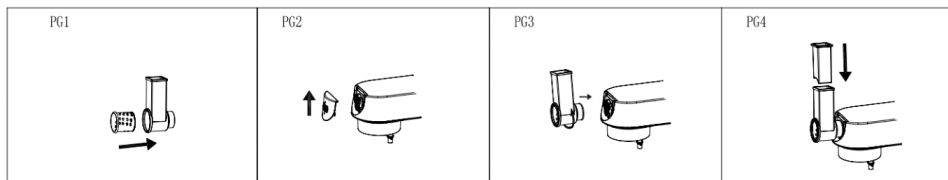
- V1 Popychacz
- V2 Przystawka tarki z gardzielą
- V3 Drobną tarką
- V4 Gruba tarka
- V5 Krajalnica do plasterków



- Włóż wybraną przystawkę (tarka drobna V3, tarka gruba V4 lub tarka do krojenia w plastry V5) do przystawki tarki V2 (patrz rysunek PG1).
- Zamocuj zmontowaną przystawkę na głowicy wielofunkcyjnej (patrz rysunki PG2, PG3). Postępuj tak samo jak opisano w rozdziale „Młynek do mięsa”.
- Pod wylotem młynka umieść odpowiedni pojemnik.
- Pokrój ziemniaki lub inne warzywa na kawałki wielkości otworu podającego tarki.
- Podłącz robota do sieci i ustaw prędkość na 3-5.
- Wepchnij warzywa do gardzieli przystawki za pomocą popychacza V1 (patrz rysunek PG4).

**UWAGA:** Nigdy nie używaj palców do wpychania mieszanki do przystawki. Należy uważać, aby nie skaleczyć się przy obsłudze tarki - jest bardzo ostra.

**UWAGA:** Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez przerwy dłużej niż 5 minut. Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 15 minut przed ponownym rozpoczęciem.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może się zdarzyć, że robot pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co skutkuje zbyt wysoką temperaturą silnika robota. Uruchomiony zostanie program ochrony przed przegrzaniem i automatyczne wyłączenie.	Ustaw prędkość na 0, odłącz zasilanie, poczekaj, aż robot ostygnie do temperatury pokojowej i ponownie uruchom urządzenie (generalnie robotowi trzeba pozwolić ostygnąć przez 15-30 minut w zależności od temperatury w pomieszczeniu).
Robot nie chce się uruchomić nawet po ustawieniu prędkości.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Brak prądu.	Poczekaj, aż zasilanie zostanie ponownie włączone.
	Głowica robota nie jest dobrze osadzona.	Sprawdź, czy głowica robota jest prawidłowo osadzona.
Nadmierny hałas podczas pracy robota.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Robot będzie pracował głośniejszy na wysokim biegu niż na niskim.</li> <li>2. Ilość mieszanych potraw jest zbyt duża, co prowadzi do przeciążenia robota.</li> <li>3. Napięcie jest niestabilne.</li> <li>4. Czas pracy jest zbyt długi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wybierz odpowiednie akcesoria do miksowania potraw zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji.</li> <li>2. Przygotuj mniejszą ilość ciasta za jednym razem.</li> <li>3. Jeżeli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy poczekać na jego ustabilizowanie.</li> <li>4. Jeżeli czas pracy jest zbyt długi, pozwól robotowi na chwilę ostygnąć.</li> </ol>



Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Prędkość robota maleje lub jest niestabilna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź, czy temperatura pomieszczenia nie jest zbyt niska, powodując zestalenie się smaru w robocie.</li> <li>2. Ciasto jest mieszane zbyt intensywnie i w zbyt dużej ilości, co prowadzi do przeciążenia robota.</li> <li>3. Następuje nagły spadek napięcia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjmij miskę i pozwól robotowi pracować na biegu jałowym przez 5 minut, aby poluzować smar w robocie i przywrócić stabilność prędkości.</li> <li>2. Zmniejsz objętość mieszania i pozwól robotowi pracować zgodnie z normalnym obciążeniem.</li> <li>3. Gdy napięcie jest stabilne, spróbuj ponownie uruchomić robota.</li> </ol>
Robot podczas pracy chwieje się i drży.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nóżki podstawy poluzowały się.</li> <li>2. Robot nie jest umieszczony na gładkim i płaskim blacie.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź, czy stopy są mocno osadzone na podstawie robota.</li> <li>2. Zawsze umieszczaj robota na gładkiej i równej powierzchni.</li> </ol>

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Czyszczenie należy przeprowadzać natychmiast po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do demontażu należy zawsze odczekać, aż wszystkie części całkowicie się zatrzymają. Urządzenie potrzebuje około 20 minut na ostygnięcie, aby zapewnić bezpieczną obsługę i czyszczenie.

Przed ponownym czyszczeniem urządzenia należy go najpierw wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia, ostrza i tarki są bardzo ostre.

- Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalnika, benzenu, octu lub innych agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych lub grubych narzędzi, takich jak nożyce do cięcia drutu.
- Chroń przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, wilgotnym i zapylnym środowiskiem.

### Akcesoria

Oczyść mięso uwięzione w młynku, grubo mieląc bułkę lub kromkę chleba.

Rozłóż wszystkie części maszyn na poszczególne części, wyjmij z robota trzepaczki i hak do ugniatania wraz z plastikową osłoną.

Akcesoria należy myć w gorącej wodzie z detergentem. Opłucz je czystą, ciepłą wodą i natychmiast wytrzyj, a następnie pozostaw do właściwego wyschnięcia.

Zalecamy pokrycie wnętrza młynka, ostrzy i sitka olejem jadalnym, aby zapobiec utlenianiu

**Uwaga:** Nie należy myć żadnych części ani akcesoriów tego urządzenia (z wyjątkiem miski ze stali nierdzewnej) w zmywarce.

### Korpus urządzenia

Po użyciu oczyść korpus urządzenia wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz suchą szmatką. Urządzenie należy chronić przed wodą i wysoką wilgotnością! Nie należy moczyć korpusu w wodzie.

Wał (1) wytwarza lekkie czarne ślady podczas pracy maszyny ze względu na dużą prędkość i tarcie. Wyczyść go natychmiast po każdym użyciu i utrzymuj w suchości.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne:

220-240 V~ 50-60 Hz

Moc nominalna:

1500 W

Pojemność miski ze stali nierdzewnej: 6,5 l

Pojemność blendera: 1,5 l

## LIKWIDACJA ODPADÓW

Papier pakowy i tektura falista – oddaj do recyklingu. Folia do pakowania, worki PE, części plastikowe — do pojemników do zbierania tworzyw sztucznych.

## LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

**Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, które wdrożyły system segregacji odpadów)**

Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad komunalny. Produkt należy przekazać do miejsca zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja produktu chroni przed negatywnym wpływem na ludzkie zdrowie i środowisko naturalne. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Szczegółowe informacje o utylizacji produktu zapewni urząd gminy, organizacje zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych lub punkt sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.



08/05

Ten produkt jest zgodny z wymogami dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego oraz kwestii metali ciężkich w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Ponadto spełnia odpowiednie wymagania dotyczące energochłonności oraz wymagania sanitarne związane z bezpośrednim kontaktem z żywnością.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

# INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

## Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!

**Avertizare:** Măsurile și instrucțiunile privind siguranța conținute în acest manual nu includ toate condițiile și situațiile posibile. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi integrați în niciun produs. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul(ii) care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă, de fluctuațiile de tensiune sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului. Pentru a vă proteja împotriva riscului de incendiu sau electrocutare, trebuie luate măsuri de precauție de bază în timpul utilizării aparatelor electrice, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN.
2. Nu utilizați niciodată aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare!
3. Nu permiteți cablului de alimentare să atingă suprafețe fierbinți și nu treceți cablul peste margini ascuțite.
4. Protejați aparatul față de contactul direct cu apa sau cu alte lichide pentru a preveni electrocutarea.
5. Nu utilizați aparatul în aer liber sau în medii umede și nu atingeți cablul de alimentare sau aparatul cu mâinile umede. Risc de electrocutare.
6. Aparatul nu este destinat utilizării împreună cu cronometre sau alte sisteme de control de la distanță. Există riscul de incendiu dacă aparatul este acoperit sau poziționat incorect în momentul pornirii.

7. Nu scufundați baza cu motorul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Nu clătiți sub jet de apă de la robinet. Împiedicați pătrunderea lichidelor în unitatea motorului.
8. Acordați o atenție sporită atunci când utilizați aparatul în apropierea copiilor.
9. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul funcționării.
10. Vă recomandăm să nu lăsați aparatul cu cablul de alimentare conectat la priză nesupravegheat.
11. Înainte de a efectua lucrări de întreținere, de asamblare/demontare, de schimbare a accesoriilor sau când aparatul nu mai este utilizat, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Nu deconectați cablul de alimentare de la priză prin smulgerea cablului. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin apucarea fișei.
12. Întotdeauna așteptați ca toate piesele să se oprească complet înainte de a demonta aparatul. Aparatul are nevoie de aproximativ 20 de minute pentru a se răci pentru manipulare și curățare în siguranță.
13. Nu utilizați aparatul în apropierea unei surse de încălzire, de exemplu cuptor. Protejați-l împotriva luminii directe a soarelui.
14. Nu puneți aparatul pe perete sau pe alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în partea din spate și lateral și un spațiu liber de cel puțin 10 cm deasupra aparatului.
15. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață netedă și stabilă. Nu puneți niciun obiect pe aparat. Asigurați-vă că aparatul este amplasat la cel puțin 10 cm de marginea blatului de bucătărie. De asemenea, nicio deschidere nu trebuie să fie blocată.
16. Înainte de prima utilizare, vă recomandăm spălarea tuturor pieselor care vin în contact cu alimentele, consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.
17. Nu acoperiți niciodată aparatul în timpul funcționării și nu îl utilizați în apropierea materialelor inflamabile, de exemplu perdele etc.
18. Nu atingeți componentele mobile.
19. Părul lung, hainele largi sau accesoriile și bijuteriile se pot prinde în părțile rotative ale aparatului. Asigurați-vă că părul dumneavoastră,

îmbrăcămintea dumneavoastră și accesoriile dumneavoastră nu se află în apropierea periculoasă a pieselor rotative!

20. Nu porniți aparatul atunci când este gol (nu s-au introdus alimente în aparat)!
21. Curățați aparatul imediat după fiecare utilizare. Atunci când curățați, ștergeți corpul aparatului numai cu o lavetă umedă. Nu îl scufundați în apă.
22. Utilizați accesoriile numai în conformitate cu recomandările producătorului, în caz contrar riscați pierderea garanției.
23. Nu depășiți timpul maxim de funcționare continuă a aparatului. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a-l utiliza din nou.  
**Notă:** pentru fiecare accesoriu, acești timpi sunt determinați în mod diferit, consultați informațiile din manual de mai jos.
24. Utilizați acest aparat numai în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.
25. Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic. De asemenea, este proiectat pentru utilizare în zonele din bucătărie pentru angajați, magazine, birouri și alte medii de lucru. De asemenea, poate fi utilizat în hoteluri, moteluri, hosteluri și clădiri rezidențiale. Nu este conceput pentru utilizare comercială.
26. Producătorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat.
27. Utilizați întotdeauna o singură funcție a aparatului. Nu porniți niciodată mai multe funcții în același timp.
28. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și sursa sa de alimentare cu energie electrică la îndemâna copiilor. Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt sub supraveghere sau dacă au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
29. **Risc de distrugere a bunurilor:** Aparatul poate fi utilizat numai dacă este asamblat în mod corespunzător și corect.

30. Înainte de înlocuirea accesoriilor care sunt mobile în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
31. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și depozitare. Utilizați o lavetă umedă pentru curățare și întreținere. Nu utilizați substanțe chimice. Acordați o atenție deosebită suprafețelor care vin în contact direct cu alimentele atunci când curățați.
32. Acordați o atenție deosebită atunci când manipulați lamele de tăiere, în special atunci când îndepărtați lamele din recipient și în timpul curățării.

**Do not immerse in water! – Nu scufundați în apă!**

**PERICOL PENTRU COPII:** Copiii nu trebuie să se joace cu materialul de ambalare. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Risc de sufocare.

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PRIVITOARE LA ACCESORII

1. Asamblați dispozitivele accesorii exact conform instrucțiunilor din manual; orice altă combinație de asamblare a dispozitivului nu este permisă în ceea ce privește funcționarea corectă!
2. Fixați și îndepărtați dispozitivul accesoriu asamblat numai atunci când aparatul este oprit și deconectat.
3. Nu utilizați niciodată accesoriul dacă acesta nu funcționează corespunzător, dacă a căzut pe podea și a fost deteriorat. În astfel de cazuri, duceți dispozitivul accesoriu la un centru de service pentru a verifica dacă este sigur și dacă funcționează corespunzător.
4. Nu asamblați niciodată dispozitive accesorii pe unitatea motorului!
5. Lucrați cu atenție suplimentară atunci când manipulați lamele și răzătoarele de tăiere și amestecare (mai ales în timpul curățării); lamele și răzătoarele sunt foarte ascuțite și pot cauza vătămări.

### Dispozitiv de frământare și tel

Acest accesoriu este destinat frământării aluatului dospit sau turnat și baterii alimentelor.

- Datorită dimensiunii bolului de lucru, vă rugăm să rețineți că aparatul nu poate bate/frământa ingrediente în cantități foarte mici. Pentru rezultate optime, alegeți ingrediente cu o greutate totală de cel puțin 300 g. În același timp, greutatea maximă a tuturor ingredientelor nu trebuie să depășească 1,5 kg.
- În niciun caz nu trebuie introduse obiecte atunci când telul/dispozitivul de frământare se află în funcțiune. Mai întâi opriți aparatul și apoi puteți îndepărta alimentele prinse pe cârligul pentru frământare sau puteți bate cu o spatulă. Utilizați întotdeauna capacul.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor care sunt mobile în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și depozitare. Utilizați o lavetă umedă pentru curățare și întreținere. Nu utilizați substanțe chimice.

### Blender

Utilizați aceste accesorii numai pentru prelucrarea alimentelor (smoothie-uri, băuturi, cuburi de gheață, sosuri, supe, terci pentru copii etc.). Poate fi utilizat, de asemenea, pentru a zdrobi cuburile de gheață.

- Temperatura cea mai ridicată posibilă a alimentelor procesate este de 80 °C. Nu utilizați alimente fierbinți. Puneți întotdeauna componenta lichidă în mixer.
- Cantitatea maximă a tuturor materiilor prime nu trebuie să depășească 1,5 l

- Nu utilizați niciodată mixerul dacă bolul mixerului este deteriorat sau unitatea cu lamă este deteriorată sau slăbită.
- Utilizați blenderul numai cu capacul atașat. Dacă recipientul se rotește atunci când motorul funcționează, opriți imediat blenderul și fixați recipientul pe corpul blenderului.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor care sunt mobile în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Nu încercați să împingeți cu mâna contactul situat în capul multifuncțional.
- Acordați o atenție deosebită atunci când manipulați lamele de tăiere, în special atunci când îndepărtați lamele din recipient și în timpul curățării.
- Nu puneți recipientul plin cu alimente sau lichide în congelator. Congelarea conținutului poate deteriora recipientul și unitatea cu lamă.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și depozitare. Utilizați o lavetă umedă pentru curățare și întreținere. Nu utilizați substanțe chimice.

## Aparat de tocat carne

Aceste accesorii sunt destinate procesării cărnii fără oase, fără tendoane și fără grăsime. Nu încercați să tocați oase, semințe de mac, nuci sau alte obiecte dure. Nu tocați niciodată carnea congelată.

- Lucrați cu atenție suplimentară atunci când manipulați lamele de tăiere (în special atunci când le scoateți și le curățați), lamele sunt foarte ascuțite și pot cauza vătămări.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor care sunt mobile în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Strângeți cu atenție inelul de blocare al aparatului înainte de începe utilizarea aparatului. Nu strângeți niciodată excesiv piulița!
- Nu folosiți niciodată degetele dumneavoastră, ustensilele de bucătărie sau alte obiecte pentru a introduce alimente în aparatul de tocat! Utilizați numai dispozitivul pentru tasare furnizat împreună cu accesoriile. Utilizați o forță rezonabilă. Presiunea excesivă ar putea deteriora aparatul.
- Tocați carnea după ce ați îndepărtat tendoanele și oasele și ați tăiat-o în bucăți de aproximativ 2,5 cm.
- Dacă aparatul de tocat se blochează, opriți imediat aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare. Numai atunci dezasaamblați și curățați aparatul de tocat.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și depozitare. Utilizați o lavetă umedă pentru curățare și întreținere. Nu utilizați substanțe chimice.

## Răzătoare

Acest accesoriu este conceput pentru felierea și raderea fructelor, legumelor, miezurilor de nucă, ciocolatei și brânzeturilor tari. Nu este adecvat pentru felierea produselor extrem de dure (cum ar fi nucșoară, boabe de cafea sau de cereale).

- Lucrați cu atenție suplimentară atunci când manipulați răzătoarele (în special atunci când le scoateți și le curățați), răzătoarele sunt foarte ascuțite și pot cauza vătămări.
- Nu folosiți niciodată degetele dumneavoastră, ustensilele de bucătărie sau alte obiecte pentru a împinge alimente în răzătoare! Utilizați numai dispozitivul pentru tasare furnizat împreună cu accesoriile. Utilizați o forță rezonabilă. Presiunea excesivă ar putea deteriora aparatul.
- Dacă reziduurile alimentare se blochează în răzătoare, opriți imediat aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare. Numai atunci scoateți și curățați răzătoarea.
- Înainte de înlocuirea accesoriilor care sunt mobile în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Utilizați o lavetă umedă pentru curățare și întreținere. Nu utilizați substanțe chimice.

## ASAMBLAREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Înainte de prima utilizare, curățați toate accesoriile cu apă caldă și detergent, apoi clătiți și uscați temeinic. Nu scufundați corpul robotului în apă. Ștergeți-l cu o lavetă umedă. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau alte substanțe agresive.
- Amplasați robotul pe o masă plană, curată și uscată, astfel încât să fie suficient spațiu în jurul acestuia.

- Rotiți pârghia de blocare/deblocare a capului multifuncțional (2) în sens orar (consultați figura 1) și ridicați în același timp capul multifuncțional (12) cu cealaltă mână până când auziți un clic. Capul este acum blocat în poziția superioară (consultați figura 2).
- Amplasați un bol din oțel inoxidabil (4) cu ingrediente pe baza aparatului (13) și fixați-l în poziție rotindu-l în sens orar (consultați figura 3).
- Asigurați-vă că nu se depășește cantitatea totală de ingrediente de 1,5 kg.
- Introduceți mai întâi capacul bolului (8) pe capul multifuncțional și apoi accesoriile necesare (5, 6, 7) pe arborele capului (1). Împingeți accesoriul în sus și apoi rotiți-l un sfert de tură în sens antiorar până în poziția de blocare (figura 4 și figura 5).
- Apăsăți pârghia de blocare/deblocare a capului multifuncțional (2) în timp ce coborâți capul multifuncțional (12) în poziție orizontală. Capul trebuie să „facă clic” în bază.
- Introduceți fișa în priză și afișajul se va aprinde.
- Selectați timpul pe afișaj. Selectați viteza cu butonul rotativ. După ce a trecut timpul setat, robotul de bucătărie se oprește automat. Rotiți mixerul în poziția „0” cu butonul rotativ. Pentru mai multe informații despre controale consultați capitolul „DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL ȘI A AFIȘAJULUI”.
- Rotiți pârghia de blocare/deblocare a capului multifuncțional (2) și ridicați capul (12). Rotiți bolul în sens antiorar, scoateți și îndepărtați aluatul finit.

**Notă:** Atunci când capul este înclinat, afișajul panoului de control se stinge. Se aprinde din nou atunci când capul este înclinat înapoi.

**Notă:** Nu este posibil să utilizați două accesorii în același timp (de exemplu, telu cu un aparat de tocat etc.).

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 15 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute înainte de a începe din nou.

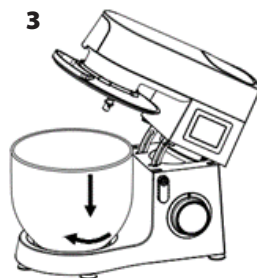
1



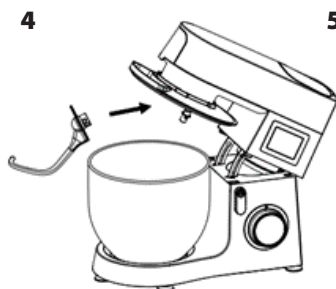
2



3



4



5






6





## Selectarea accesoriilor

Utilizare	Imagine	Viteză	Timp (minute)	Cantitate maximă	Instrucțiuni
Cârlig pentru frământare		1-3	3-5	1000 g făină și 538 g apă	Viteza 1 timp de 30 de secunde, viteza a 2-a timp de 30 de secunde și apoi viteza a 3-a timp de 2 minute până la 4 minute pentru a frământa aluatul.
Tel pentru amestecare		2-4	3-10	660 g făină și 840 g apă	Viteza a 2-a timp de 20 de secunde, viteza a 4-a cel puțin 2 minute și 40 de secunde.
Paletă		5-6	3-10	3 albușuri de ou (minim)	Viteza a 5-a/6-a cel puțin 3 minute.

## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL ȘI A AFIȘAJULUI

### Pornirea/oprirea robotului de bucătărie

- De îndată ce mixerul este conectat la sursa de alimentare, afișajul se aprinde și mixerul intră în modul standby (așteptare).
- Dacă se află în modul standby (așteptare) fără nicio acțiune timp de 3 minute, afișajul se stinge și mixerul intră în modul de hibernare.
- Dacă rotiți butonul de control (3) în modul de hibernare, afișajul se va aprinde din nou și mixerul va intra în modul standby (așteptare).

### Afișarea vitezei:

Utilizați butonul rotativ pentru a selecta viteza (programul). Pe afișaj apar următoarele:

Viteza 01-02: Indicatorul cu LED-uri „Kneading” (Frământare) este aprins.

Viteza 03-04: Indicatorul cu LED-uri „Mixing” (Amestecare) este aprins.

Viteza 05-06: Indicatorul cu LED-uri „Whisking” (Batere) este aprins

Viteza P: Indicatorul cu LED-uri „Pulse” (Impuls) este aprins

Poziția 0: Oprire alimentare



## Funcția de setare a cronometrului:

Atingeți pictograma ceas și utilizați butoanele +/- pentru a seta timpul de utilizare dorit. Apoi utilizați butonul de setare a vitezei (3) pentru a selecta nivelul de viteză dorit (1-6). Viteza setată va fi afișată pe afișaj și mixerul va porni. Atunci când timpul setat al cronometrului expiră, robotul se oprește automat. Programul poate fi oprit în orice moment prin rotirea butonului în poziția „0”.

## Utilizarea mixerului și sfaturi utile

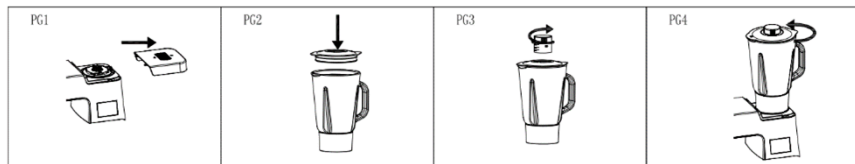
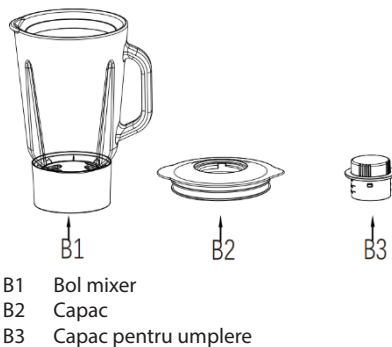
Mixerul poate fi utilizat pentru a amesteca diferite tipuri de alimente. Cu acest accesoriu puteți prepara supe, sosuri, milkshake-uri, alimente pentru bebeluși, legume, băuturi, deserturi, piureuri etc. Alimentele solide trebuie tăiate în bucăți mici.

### Avertizare:

- Mai întâi, asamblați mixerul și așezați-l corespunzător în capul multifuncțional. Asigurați-vă de montarea corectă a capacului. Numai atunci conectați mixerul la rețeaua de alimentare și porniți programul.
- Dacă trebuie să scoateți bolul mixerului de pe braț, mai întâi opriți mixerul și așteptați ca unitatea cu lamă să se oprească și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Nu scoateți capacul în timp ce blenderul funcționează.
- Utilizați orificiul de umplere din capac pentru a adăuga ingrediente.
- Vă recomandăm să setați viteza la 4-6 (sau P-impuls).
- Nu adăugați alimente fierbinți peste 80 °C în mixer.
- Volumul maxim de lichid din mixer este de 1,5 l.
- **AVERTIZARE: Nu scoateți borcanul sau capacul mixerului în timpul funcționării.**
- **AVERTIZARE: Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 3 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 6 de minute înainte de a începe din nou. Nu depășiți durata totală de funcționare de 15 minute.**

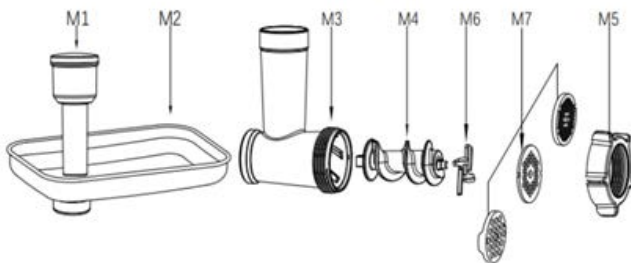
### Asamblarea mixerului:

1. Îndepărtați capacul mixerului (10) de pe capul multifuncțional (consultați figura PG1).
2. Asamblați mixerul. Puneți capacul B2 și capacul pentru umplere B3 pe recipient (consultați figura PG2, PG3).
3. Amplasați mixerul în capul multifuncțional și fixați-l în aparat rotind recipientul în sens antiorar (consultați figura PG4).



## Aparat de tocat carne

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol pentru carne
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- M6 Lamă
- M7 Placă cu orificii



- Pentru a instala aparatul de tocat carne, mai întâi amplasați lama M6 pe angrenajul melcat cu șurub cu rol de transportor M4 și introduceți-o în dispozitivul M3. Introduceți discul cu orificii M7 (în funcție de dorința dumneavoastră: tocare grosieră, medie sau fină). Asigurați-vă că există potrivire corectă a canelurilor din discul cu orificii cu canelurile din dispozitiv și strângeți totul cu piulița de blocare M5 (consultați figura PG1).

**Notă:** Nu strângeți prea tare piulița de blocare. Asigurați-vă că lama de tăiere este orientată corect (marginea plană, ascuțită spre discul cu orificii - spre înainte). Dacă o puneți incorect, aceasta nu va toca carnea.

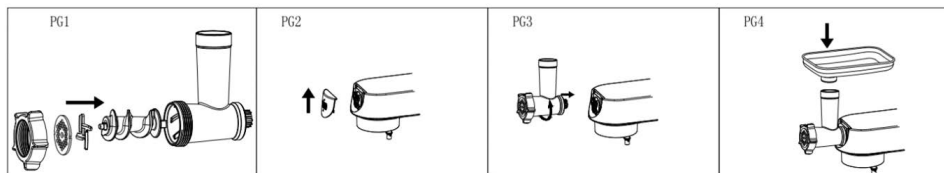
- Îndepărtați capacul dispozitivului (9) de pe capul multifuncțional (consultați figura PG2).
- Introduceți dispozitivul în capul multifuncțional la un unghi de aprox. 45° și fixați-l în poziția corectă rotindu-l în sens antiorar (consultați figura PG3).

**Notă:** Pasul de atașare a dispozitivului la capul multifuncțional este același ca pentru instalarea dispozitivului cu alte accesorii (pentru cârnați, kibbe, produse de cofetărie, paste făinoase) și ca pentru răzătoare.

- Atașați bolul pentru carne M2 la pâlnia M3. Amplasați un recipient adecvat sub orificiul de ieșire al aparatului de tocat.
- Conectați robotul la rețeaua de alimentare. **Selectați viteza 3** cu butonul rotativ. Introduceți carnea curățată de tendoane și oase și tăiați în bucăți de aproximativ 2,5 cm.
- Puneți carnea în bolul aparatului de tocat. Utilizați dispozitivul pentru tasare M1 pentru a împinge ușor carnea în pâlnia aparatului de tocat. (Carnea se toacă de două ori pentru biftetul tartar.)
- După utilizare, opriți mixerul în poziția „0” cu butonul rotativ și deconectați-l de la rețeaua de alimentare.

**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge amestecul în dispozitiv.

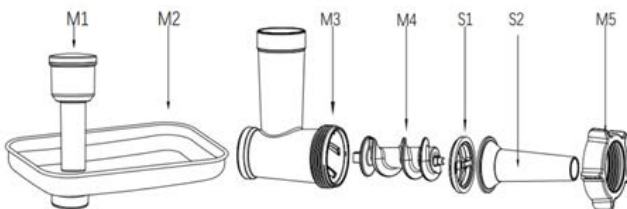
**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 de minute înainte de a începe din nou.



## UTILIZAREA ALTOR EXTENSII

### Accesoriu pentru cârnați

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol pentru carne
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- S1 Disc cu orificii pentru dispozitivul de tăiere
- S2 Accesoriu pentru cârnați



Amplasați discul cu orificii pentru dispozitivul de tăiere S1 și accesoriul pentru cârnați S2 pe angrenajul melcat cu șurub cu rol de transportor M4. Strângeți dispozitivul de blocare M5 la M3. **Notă:** Nu strângeți prea tare piulița de blocare. Atașați dispozitivul asamblat la capul multifuncțional. Continuați în același mod descris în secțiunea „Aparat de tocat carne”.

- Atașați bolul pentru carne M2 la pâlnia M3.
- Înmuiați carcasa pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi înfiletați carcasa umedă pe accesoriul de umplere pentru cârnați S2 și închideți-l cu o buclă.
- Conectați mixerul la rețeaua de alimentare și setați viteza la 3-6
- Pregătiți un amestec de carne tocată și condimente într-un bol M2. Cu dispozitivul pentru tasare M1, împingeți-l ușor în pâlnia dispozitivului și, în același timp, țineți carcasa umplută la orificiile de ieșire.
- În cazul în care carcasa se lipește de accesoriu umeziți-o cu apă. Recomandare: Este bine să lăsați cârnații să se usuce puțin.

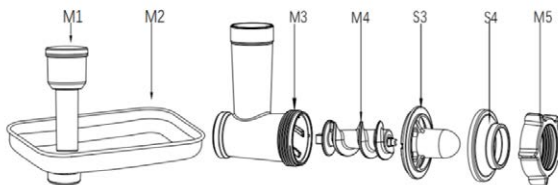
**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge amestecul în dispozitiv.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 de minute înainte de a începe din nou.

### Prepararea găluștelor kibbe

Kibbe este un fel de mâncare tradițional din Orientul Mijlociu preparat în principal din carne de miel tocată și bulgur, din care se formează găluște umplute. Puteți umple cu carne tocată rulada creată de aparatul de tocat, apoi închideți și prăjiți carnea.

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol pentru carne
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- S3 Accesoriu pentru kibbe
- S4 Inserție pentru accesoriul pentru kibbe



Amplasați accesoriul pentru kibbe cu inserția (S3, S4) pe angrenajul melcat cu șurub cu rol de transportor M4. Strângeți dispozitivul de blocare M5 la M3. **Notă:** Nu strângeți prea tare piulița de blocare. Atașați dispozitivul asamblat la capul multifuncțional. Continuați în același mod descris în secțiunea „Aparat de tocat carne”.

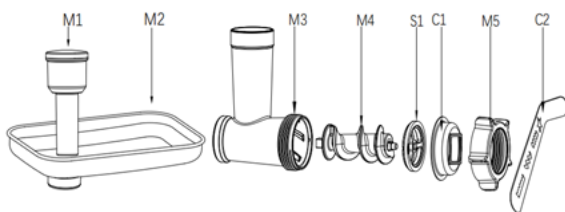
- Atașați bolul M2 la pâlnia dispozitivului M3.
- Conectați la rețeaua de alimentare. Selectați viteza 3 - 6.
- Umpleți rulada goală rezultată din amestec cu carne tocată și împărțiți după cum este necesar.

**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge amestecul în dispozitiv.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 de minute înainte de a începe din nou.

## Prepararea de prăjituri

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- S1 Disc cu orificii pentru dispozitivul de tăiere
- C1 Accesoriu pentru produse de cofetărie



### C2 Formă de tăiere pentru prăjituri

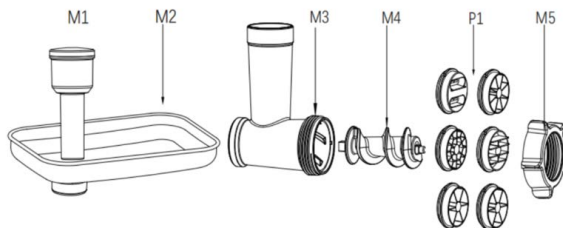
- Amplasați discul cu orificii pentru dispozitivul de tăiere S1 și accesoriul pentru produse de cofetărie C1 pe angrenajul melcat cu șurub cu rol de transportor M4. Strângeți dispozitivul de blocare M5 la M3. **Notă:** Nu strângeți prea tare piulița de blocare. Introduceți forma de tăiere pentru prăjituri C2. Atașați dispozitivul asamblat la capul multifuncțional. Continuați în același mod descris în secțiunea „Aparat de tocat carne”.
- Atașați bolul M2.
- Conectați robotul la rețeaua de alimentare. Selectați viteza 3 - 6.
- Introduceți aluatul, pretăiat în fâșii, în pâlnia dispozitivului. Utilizați dispozitivul pentru tasare dacă este necesar. Dispozitivul va împinge în afară aluatul în forma dorită. Puteți schimba forma prăjiturilor prin deplasarea dispozitivului de tăiere.

**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a tasa aluatul în dispozitiv.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute înainte de a începe din nou.

## Prepararea pastelor făinoase

- M1 Dispozitiv pentru tasare
- M2 Bol
- M3 Dispozitiv cu pâlnie
- M4 Angrenaj melcat cu șurub cu rol de transportor
- M5 Piuliță de blocare
- P1 Modele pentru paste făinoase



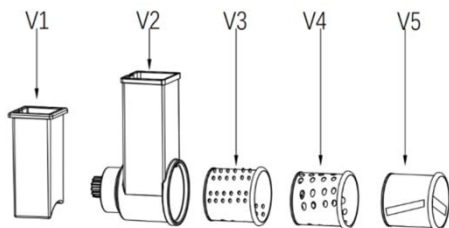
- Așezați modelul pentru paste făinoase P1 pe angrenajul melcat cu șurub cu rol de transportor M4. Strângeți dispozitivul de blocare M5 la M3. **Notă:** Nu strângeți prea tare piulița de blocare. Atașați dispozitivul asamblat la capul multifuncțional. Continuați în același mod descris în secțiunea „Aparat de tocat carne”.
- Atașați bolul M2 la pâlnia dispozitivului M3.
- Conectați robotul la rețeaua de alimentare. Selectați viteza 3 - 6.
- Introduceți aluatul, pretăiat în fâșii, în pâlnia dispozitivului. Utilizați dispozitivul pentru tasare dacă este necesar. Dispozitivul va împinge în afară pastele făinoase în forma dorită.

**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge amestecul în dispozitiv.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 10 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute înainte de a începe din nou.

## Raderea și tăierea legumelor

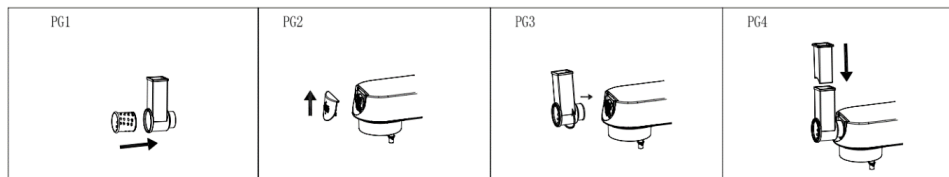
- V1 Dispozitiv pentru tasare
- V2 Dispozitiv cu răzătoare cu pâlnie
- V3 Răzătoare fină
- V4 Răzătoare grosieră
- V5 Răzătoare pentru feliere



- Introduceți accesoriul selectat (răzătoarea fină V3, răzătoarea grosieră V4 sau răzătoarea pentru feliere V5) în răzătoarea V2 (consultați figura PG1).
- Atașați dispozitivul asamblat la capul multifuncțional (consultați figurile PG2, PG3). Continuați în același mod descris în secțiunea „Aparat de tocat carne”.
- Amplasați un recipient adecvat sub orificiul de ieșire al aparatului de tocat.
- Tăiați cartofii sau alte legume în bucăți care au aceeași dimensiune cu feliatorul răzătoarei.
- Conectați mixerul la rețeaua de alimentare și setați viteza la 3-5.
- Utilizați dispozitivul pentru tasare V1 pentru a împinge legumele în pâlnia dispozitivului (consultați figura PG4).

**AVERTIZARE:** Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge amestecul în dispozitiv. Aveți grijă să nu vă produceți vătămări atunci când manipulați răzătorile, deoarece acestea sunt ascuțite.

**AVERTIZARE:** Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească cel puțin 15 de minute înainte de a începe din nou.



## DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Robotul se oprește brusc din funcționare în timpul utilizării.	Mixerul ar putea să fi funcționat prea mult timp sau temperatura mediului ambiant ar putea fi prea ridicată, ceea ce are ca rezultat creșterea temperaturii motorului mixerului. Se inițiază programul de protecție împotriva supraîncălzirii și oprirea automată.	Setați viteza la 0, deconectați sursa de alimentare, așteptați ca mixerul să se răcească la temperatura camerei și reporniți (în general, mixerul trebuie lăsat să se răcească timp de 15-30 de minute, în funcție de temperatura camerei).
Robotul nu va porni nici chiar după setarea vitezei.	Fișa nu este introdusă corect în priză.	Asigurați-vă că fișa introdusă ferm în priză.
	Pană de curent.	Așteptați până când curentul electric este pornit din nou.
	Capul mixerului nu este bine introdus.	Asigurați-vă de așezarea fermă a capului mixerului.

Problemă	Cauză	Soluție
Zgomot excesiv atunci când mixerul funcționează.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La nivelul de viteză mare, robotul funcționa mai zgomotos decât la nivel scăzut.</li> <li>2. Cantitatea de alimente amestecate este prea mare, ceea ce duce la supraîncărcarea mixerului.</li> <li>3. Tensiunea este instabilă.</li> <li>4. Timpul de utilizare este prea lung.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alegeți accesoriile potrivite pentru amestecarea alimentelor, conform recomandărilor din manual.</li> <li>2. Pregătiți mai puțin aluat la un moment dat.</li> <li>3. Dacă tensiunea este instabilă, așteptați până la stabilizarea acesteia înainte de utilizare.</li> <li>4. Dacă timpul de utilizare este prea lung, lăsați robotul să se răcească un timp.</li> </ol>
Viteza mixerului este în scădere sau instabilă.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificați ca temperatura camerei să nu fie prea scăzută, ceea ce face ca lubrifianțul din mixer să se solidifice.</li> <li>2. Aluatul este amestecat prea energic și în cantitate prea mare, ceea ce duce la supraîncărcarea mixerului.</li> <li>3. Există o scădere bruscă a tensiunii.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Îndepărtați bolul și lăsați mixerul să funcționeze în gol timp de 5 minute pentru a slăbi lubrifianțul din mixer și pentru a restabili stabilitatea vitezei.</li> <li>2. Reduceți volumul de amestecare și lăsați robotul să funcționeze conform cu viteza normală de lucru.</li> <li>3. După stabilizarea tensiunii, încercați să reporniți robotul.</li> </ol>
Robotul se balansează și tremură în timpul funcționării.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picioarele bazei sunt slăbite.</li> <li>2. Robotul nu este amplasat pe un blat de lucru neted și plan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asigurați-vă că picioarele sunt fixate ferm de baza mixerului.</li> <li>2. Amplasați întotdeauna robotul pe o suprafață netedă și plană.</li> </ol>

## ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Curățați imediat după fiecare utilizare. Întotdeauna așteptați ca toate piesele să se oprească complet înainte de a demonta aparatul. Aparatul are nevoie de aproximativ 20 de minute pentru a se răci pentru manipulare și curățare în siguranță.

Înainte de a curăța aparatul, mai întâi opriți-l și deconectați-l de la priză.

Lucrați cu atenție suplimentară atunci când curățați, lamele și răzătoarele sunt foarte ascuțite.

- Nu utilizați diluant, benzină, oțet sau alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi sau instrumente ascuțite și grosiere, cum ar fi răzuitoarele din sârmă.
- Protejați împotriva luminii directe a soarelui, mediului umed și mediului cu mult praf.

### Accesorii

Curățați grosier carnea prinsă în aparatul de tocat tocând o chiflă sau o felie de pâine.

Dezasamblați toate părțile dispozitivului în piese individuale, îndepărtați din robot telurile și cârligul pentru frământare, inclusiv capacul din plastic.

Spălați accesoriile în apă fierbinte cu detergent. Clătiți-le cu apă caldă curată și ștergeți-le imediat și lăsați-le să se usuce corespunzător.

Vă recomandăm să acoperiți interiorul aparatului de tocat, lamele și discurile cu orificii cu ulei comestibil, care împiedică oxidarea acestora.

**Notă:** Nu spălați în mașina de spălat vase nicio piesă și niciun accesoriu a/al acestui aparat (cu excepția bolului din oțel inoxidabil).

## Corpul aparatului

După utilizare, ștergeți corpul aparatului cu o lavetă umedă și apoi uscați-l temeinic cu o lavetă uscată. Protejați aparatul față de apă și umiditate ridicată! Nu îl scufundați în apă.

Arborele (1) formează ușoare urme negre atunci când dispozitivul funcționează din cauza vitezelor mari de rotație și a frecării. Curățați-l imediat după fiecare utilizare și păstrați piesa uscată.

## DATE TEHNICE

Tensiune nominală:	220–240 V~ 50–60 Hz
Putere nominală de intrare:	1500 W
Volumul bolului din oțel inoxidabil:	6,5 l
Volumul mixerului:	1,5 l

## UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

## ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

**Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)**

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă cerințele directivelor UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică și problema metalelor grele din echipamentele electrice și electronice. În plus, acesta corespunde cerințelor energetice relevante și cerințelor pentru contactul direct cu alimentele.



Manualul de utilizare este disponibil la [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.



## VARNOSTNI NAPOTKI

### Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila v tem priročniku ne zajemajo vseh možnih pogojev in situacij, do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v nobenega izmed izdelkov, zdrav razum, previdnost in skrbnost. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti omenjene dejavnike. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali predelave kateregakoli dela naprave. Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi električnega udara, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične standarde EN.
2. Če je električni kabel poškodovan, aparata ne uporabljajte. Vsa popravila, vključno z menjavo priključnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjujte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost električnega udara!
3. Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov ali teči preko ostrih robov.
4. Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali z drugimi tekočinami, da ne bi prišlo do električnega udara.
5. Aparata ne uporabljajte zunaj in v vlažnem okolju, prav tako se priključnega kabla ali aparata ne dotikajte z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
6. Aparat ni namenjen za uporabo s časovniki ali z drugimi sistemi daljinskega upravljanja. Če je v trenutku zagona aparat prekrit ali nepravilno postavljen, obstaja nevarnost za nastanek požara.
7. Osnovne plošče z motorjem in el. kabla ne potaplajte v vodo in druge tekočine. Ne splakujte pod tekočo vodo. Preprečite prodor tekočine v enoto z motorjem.

8. Bodite še posebej pozorni, če aparat uporabljate v bližini otrok.
9. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
10. Priporočamo, da aparata ne puščate s priključenim el. kablom v vtičnici brez nadzora.
11. Pred vzdrževanjem, montažo/demontažo, menjavo pritiklin ali če aparata ne boste uporabljali dlje časa, aparat ugasnite in iz omrežne vtičnice izvlecite električni kabel. Vtiča ne vlecite iz vtičnice z vlečenjem za kabel. Kabel izvlecite iz vtičnice tako, da ga držite za vtič.
12. Pred začnete z razstavljanjem, vedno počakajte, da se vsi deli popolnoma ustavijo. Aparat potrebuje približno 20 minut za ohladitev za varno rokovanje in čiščenje.
13. Aparata ne uporabljajte v bližini vira toplote, npr. pečice. Varujte ga pred neposrednim sončnim sevanjem.
14. Aparata ne postavljajte na steno ali na druge aparate. Pustite vsaj 10 cm prostora na zadnji in bočni strani in 10 cm prostora nad aparatom.
15. Aparat vedno uporabljajte na ravni in stabilni površini. Na aparat ne postavljajte nobenih predmetov. Prepričajte se, da je aparat postavljen vsaj 10 cm od roba kuhinjskega pulta. Preverite, da niso blokirane nobene odprtine.
16. Pred prvo uporabo priporočamo, da se vsi deli, ki prihajajo v stik z živili, operejo, več v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
17. Aparata v nobenem primeru med delovanjem ne prekrivajte in ne uporabljajte v bližini gorečih materialov, npr. zaves ipd.
18. Ne dotikajte se gibljivih delov!
19. Dolgi lasje, prosta oblačila ali dodatki in nakit se lahko zataknejo v vrteče se dele aparat. Pazite, da vaši lasje, oblačila ali dodatki ne pridejo v nevarno bližino vrtečih se delov!
20. Aparata ne prižigajte brez vložene hrane (ko je prazen)!
21. Aparat očistite neposredno po vsaki uporabi. Trup aparata pri čiščenju obrišite samo z vlažno krpico. Ne namakajte ga v vodi.

22. Ne uporabljajte pripomočkov, ki jih ne priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru tvegate izgubo pravice do uveljavitve garancije.
23. Ne presegajte maksimalnega časa neprekinjenega delovanja aparata. Pred naslednjo uporabo počakajte, da se aparat ohladi.  
**Opomba:** pri vsakem dodatku je ta čas določen drugače, več informacij v nadaljevanju priročnika.
24. Aparat uporabljajte le v skladu z napotki, navedenimi v teh navodilih.
25. Ta aparat je namenjen le za uporabo doma. Namenjen je tudi za uporabo v kuhinjskih prostorih za zaposlene, v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih. Velja tudi za hotele, motele in druge nastanitvene kapacitete. Ni namenjen za komercialno uporabo.
26. Proizvajalec ne odgovarja za škode, nastale zaradi nepravilne uporabe tega aparata.
27. Vedno uporabljajte le eno funkcijo aparata. Nikoli ne zaganjajte več funkcij hkrati.
28. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in el. kabel morata biti izven dosega otrok. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, če so pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo.
29. **Nevarnost materialne škode:** Aparat se lahko uporablja samo v primeru, če je temeljito in popolnoma sestavljen.
30. Pred menjavo dodatkov, ki se pri uporabi premikajo, aparat izklopite in ga odklopite od napajanja.
31. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Vzdrževanje in čiščenje izvajajte z vlažno krpo. Ne uporabljajte kemičnih pripravkov in sredstev. Pri čiščenju bodite posebej pozorni na površine, ki prihajajo v neposredni stik z živili.
32. Pri rokovanju z rezili za sekljanje bodite še posebej pozorni, ko rezila odstranjujete iz posode in pri čiščenju.

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**

**NEVARNOST ZA OTROKE:** Otroci se ne smejo igrati z embalažnim materialom. Ne dovolite, da bi se otroci igrali s plastičnimi vrečkami. Nevarnost zadušitve.

## **VARNOSTNI NAPOTKI ZA DODATKE**

1. Dodatne strojčke sestavite natančno v skladu z napotki v navodilih za uporabo, kakršnekoli druge kombinacije sestavljanja z vidika pravilnega delovanja niso dopustne!
2. Sestavljeni dodatni strojček pričvrstite in odstranite le takrat, ko je aparat izklopljen in odklopljen od elektrike.
3. Nikoli ne uporabljajte dodatnega strojčka, če ne deluje pravilno, če je padel na tla in se poškodoval. V takšnih primerih nesite dodatni strojček na strokovni servis za pregled varnosti in pravilnega delovanja.
4. Dodatnih strojčkov nikoli ne sestavljajte na pogonski enoti!
5. Ko rokujete s sekalnimi in mešalnimi rezili ter strgalniki (še posebej pri čiščenju), bodite še posebej pozorni, rezila in strgalniki so zelo ostri in lahko povzročijo telesne poškodbe.

### **Gnetilnik in stepalnik**

Ta dodatek sta zasnovana za gnetenje kvašenega ali vlitega testa in stepanje živil.

- Glede na velikost delovne skledе upoštevajte, da aparat ne more dovolj stepsti/zgnesti zelo majhno količino surovin. Za optimalen rezultat izberite surovine s skupno maso vsaj 300 g. Največja masa vseh surovin pa ne sme presežati 1,5 kg.
- Če stepalnik/gnetilnik deluje, v nobenem primeru noter ne vstavljajte nobenih predmetov. Najprej aparat izklopite in nato lahko ujeta živila s pomočjo lopatke odstranite s kavlja za gnetenje ali stepalnika. Vedno uporabljajte pokrov.
- Pred menjavo dodatkov, ki se pri uporabi premikajo, aparat izklopite in ga odklopite od napajanja.
- Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Vzdrževanje in čiščenje izvajajte z vlažno krpo. Ne uporabljajte kemičnih pripravkov in sredstev.

### **Mešalnik**

Ta dodatek uporabljajte samo za obdelavo živil (smutiji, pijače, kocke ledu, omake, juhe, otroške kaše ipd.). Uporabite ga lahko za drobljenje kock iz ledu.

- Maksimalna dovoljena temperatura hrane za pripravo je 80 °C. Ne uporabljajte za vročo hrano! V mešalnik vedno dajajte tekočo sestavino.
- Maksimalna količina vseh surovin ne sme presežati 1,5 l
- Če je posoda mešalnika kakorkoli poškodovana ali pa se je sprostila enota z rezili, mešalnika v nobenem primeru ne uporabljajte.
- Mešalnik uporabljajte samo z nameščenim pokrovom. Če se posoda pri prižganem motorju vrti, mešalnik takoj ugasnite in posodo privijte na trup mešalnika.
- Pred menjavo dodatkov, ki se pri uporabi premikajo, aparat izklopite in ga odklopite od napajanja.
- Ne poskušajte stiskati kontakta v večnamenski glavi z roko.
- Pri rokovanju z rezili za sekljanje bodite še posebej pozorni, ko rezila odstranujete iz posode in pri čiščenju.
- Posodo mešalnika, ki je napolnjena s hrano ali tekočino, ne dajajte v zamrzovalnik. Zmrznjena vsebina lahko poškoduje posodo ali noževno enoto.
- Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Vzdrževanje in čiščenje izvajajte z vlažno krpo. Ne uporabljajte kemičnih pripravkov in sredstev.

### **Mlinček za meso**

Ta dodatek je namenjen za pripravo mesa brez kosti, kit in maščobe. Nikoli ne meljite kosti, maka, oreščkov ali drugih trdih predmetov. Nikoli ne meljite zamrznjenega mesa.

- Ko rokujete s sekalnimi rezili (še posebej ko jih odstranujete ali pa med čiščenjem), bodite še posebej pozorni, rezila so zelo ostra in lahko povzročijo telesne poškodbe.
- Pred menjavo dodatkov, ki se pri uporabi premikajo, aparat izklopite in ga odklopite od napajanja.
- Pred zagonom pozorno privite varovalno matico stolčka. Na matico nikoli ne pritisčajte premočno!
- Ko v mlinček vstavljate živila, nikoli ne uporabljajte prstov, kuhinjskega pribora ali drugih predmetov! Uporabljajte izključno potiskalo, ki se dobavlja z dodatki. Uporabite zadostno moč. Pri prekomernem pritiski pa bi lahko prišlo do poškodbe aparata.
- Meljite meso, s katerega ste odstranili kite in kosti, in ga v naprej razrezali na koščke, velike okoli 2,5 cm.
- Če se mlinček zagozdi, aparat takoj izklopite in odklopite od elektrike. Šele nato demontirajte mlinček in ga očistite.
- Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi. Vzdrževanje in čiščenje izvajajte z vlažno krpo. Ne uporabljajte kemičnih pripravkov in sredstev.

## Strgalnik

Ta dodatek je namenjen rezanju in strganju sadja, zelenjave, oreščkov, čokolade in trdih sirov. Ni primeren za rezanje izjemno trdih izdelkov (na primer muškatega oreščka, kavnih zrn ali žitaric).

- Ko rokujete s strgalniki (še posebej ko jih odstranujete ali pa med čiščenjem), bodite še posebej pozorni, strgalniki so zelo ostri in lahko povzročijo telesne poškodbe.
- Ko v strgalnik vstavljate živila, nikoli ne uporabljajte prstov, kuhinjskega pribora ali drugih predmetov! Uporabljajte izključno potiskalo, ki se dobavlja z dodatki. Uporabite zadostno moč. Pri prekomernem pritiski pa bi lahko prišlo do poškodbe aparata.
- Če se v strojčku strgalnika zataknejo ostanki živil, aparat takoj izklopite in odklopite od elektrike. Šele nato demontirajte strgalnik in ga očistite.
- Pred menjavo dodatkov, ki se pri uporabi premikajo, aparat izklopite in ga odklopite od napajanja.
- Vzdrževanje in čiščenje izvajajte z vlažno krpo. Ne uporabljajte kemičnih pripravkov in sredstev.

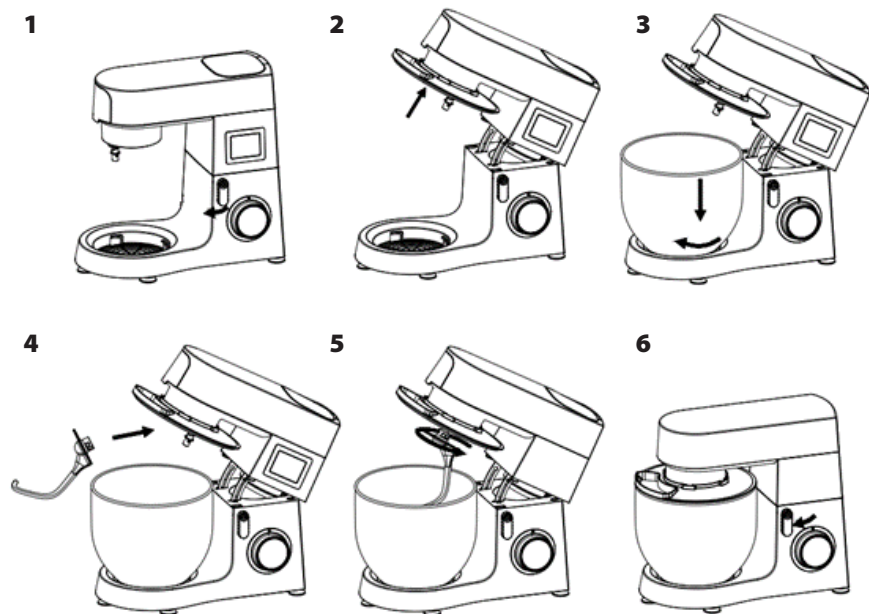
## SESTAVLJANJE ROBOTA

- Pred prvo uporabo očistite vso opremo z mlačno vodo in sredstvom za pomivanje posode, sperite in dobro posušite. Telesa robota ne namakajte v vodo. Obrisite ga z vlažno krpo. Ne uporabljajte nobenih abrazivnih ali drugih agresivnih čistilnih sredstev.
- Postavite robot na ravno, čisto in suho mizo, da bo imel okoli sebe dovolj prostora.
- Zasučite ročico za sproščanje večnamenske glave 2 v smeri urnega kazalca (slika 1) in hkrati z drugo dvignite večnamensko glavo (12), dokler ne zaslišite klika. Zdaj je glava v zgornjem položaju pritrjena (slika 2).
- Namestite nerjavno skledo 4 s sestavinami na podstavek aparata 13 in jo pritrдите na mesto z zasokom v smeri urnega kazalca (slika 3).
- Pazite, da skupna količina surovin ne presega 1,5 kg.
- Na večnamensko glavo najprej namestite pokrov za skledo (8) in šele nato zeleni dodatek (5, 6, 7) na gred glave (1). Potisnite dodatek gor in ga nato zavrtite za četr obrata proti smeri urnega kazalca v položaj za pritržitev (sliki 4 in 5).
- Pritisnite na ročico za sproščanje večnamenske glave (2) in hkrati spustite večnamensko glavo (12) v vodoraven položaj. Glava se mora v podstavek pritrđiti »na klik«.
- Vstavite vtič v vtičnico in zaslon se bo prižgal.
- Na zaslonu izberite čas. Z vrtljivim upravljalnikom izberite hitrost. Po preteku nastavljenega časa se robot samodejno ustavi. Z vrtljivim upravljalnikom robota izklopite v položaj »0«. Podrobnejše informacije o upravljanju najdete v poglavju »OPIS NADZORNE PLOŠČE IN ZASLONA«.
- Zasučite ročico za sproščanje večnamenske glave (2) in glavo (12) dvignite. Zavrtite skledo proti smeri urnega kazalca, vzemite jo iz robota in iz nje odstranite končano testo.




**Opomba:** Pri dviganju glave se zaslon na nadzorni plošči ugasne. Ponovno se prižge ob naslednjem spustu glave.

**Opomba:** Naenkrat ni mogoče uporabljati dveh dodatkov (na primer metlice in mlinčka itd.).

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 15 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 30 minut.



### Izbira dodatka

Uporaba	Slika	Stopnja hitrosti	Čas (min)	Maks. količina	Navodila
Kavelj za pripravo testa		1–3	3–5	1000 g moke in 538 g vode	1. hitrost 30 s, 2. hitrost 30 s in nato 3. hitrost 2 min do 4 min, da se testo zgnete.
Metlica za mešanje		2–4	3–10	660 g moke in 840 g vode	2. hitrost 20 sekund, 4. hitrost vsaj 2 min. in 40 s.
Metlica za stepanje		5–6	3–10	3 jajčni beljaki (najmanj)	5./6. hitrost vsaj 3 min.

## OPIS NADZORNE PLOŠČE IN ZASLONA

### Vklop/izklop robota:

1. Ko je robot priključen na napajanje, se zaslon prižge in robot preide v način pripravljenosti.
2. Če bo v načinu pripravljenosti brez kakršnegakoli dejanja vsaj 3 minute, se bo zaslon ugasnil, robot pa bo prešel v način spanja.
3. Če v načinu spanja zavrtite upravljalnik (3), se zaslon znova prižge in aparat bo prešel v način pripravljenosti.

### Prikaz hitrosti:

Z vrtljivim upravljalnikom izberite hitrost (program).

Na zaslonu se prikaže sledeče:

Hitrost 01–02: sveti LED-simbol »Kneading« (gnetenje)

Hitrost 03–04: sveti LED-simbol »Mixing« (mešanje)

Hitrost 05–06: sveti LED-simbol »Whisking« (stepanje)

Hitrost P: sveti LED-simbol »PULSE« (impulz)

Položaj 0: izklopljeno



### Nastavitev funkcije časovnika:

Tapnite na ikono ure in z gumboma +/- nastavite zeleni čas delovanja. Nato z gumbom za nastavitev hitrosti (3) izberite zeleno stopnjo hitrosti (1–6). Nastavljena hitrost bo prikazana na zaslonu in robot se bo zagnal. Ko poteče nastavljeni čas časovnika, se robot samodejno ustavi.

Program je mogoče kadarkoli ustaviti z zasukom upravljalnika v položaj »0«.

### Uporaba mešalnika in nasveti

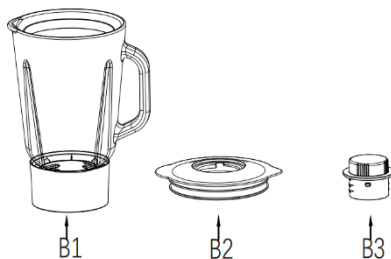
Mešalnik je mogoče uporabljati za mešanje različnih vrst živil. S tem dodatkom lahko pripravljate juhe, omake, mlečne napitke, otroško hrano, zelenjavo, pijače, sladice, kaše itd. Čvrsta živila je treba narezati na male koščke.

### Opozorilo:

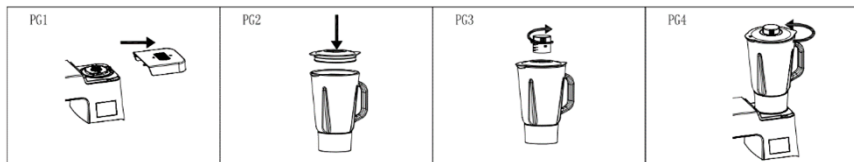
- Mešalnik najprej sestavite in pravilno namestite v večnamensko glavo. Prepričajte se, da je pokrov pravilno nameščen. Šele nato priključite robota na elektriko in zaženite program.
- Če želite posodo mešalnika demontirati z ročice, najprej robota izklopite in počakajte, da se ustavi enota z rezili ter odklopite aparat od elektrike.
- Pokrova ne snemajte, če mešalnik deluje.
- Za dodajanje sestavin uporabite polnilno odprtino v pokrovu.
- Priporočamo nastavitev hitrosti 4–6 (ali P – pulse).
- V mešalnik ne dodajajte živil s temperaturo nad 80 °C.
- Največja količina tekočine v mešalniku je 1,5 l.
- **OPOZORILO: Med delovanjem ne odstranjujte posode mešalnika ali pokrova.**
- **OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 3 minute. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 6 minut. Ne presegajte skupnega časa delovanja 15 minut.

## Sestavljanje mešalnika:

1. Z večnamenske glave odstranite pokrov mešalnika 10 (slika PG1).
2. Sestavite mešalnik. Na posodo nadenite pokrov B2 in polnilni pokrovček B3 (slika PG2, PG3).
3. Namestite mešalnik v večnamensko glavo in z zasukom posode proti smeri urnega kazalca pričvrstite v robota (slika PG4).

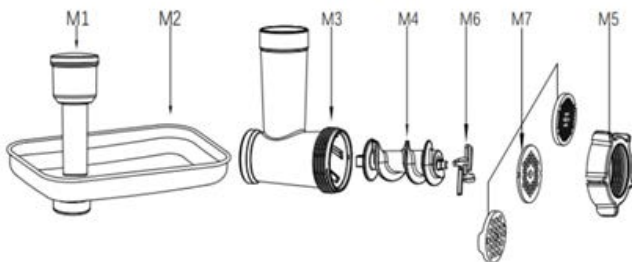


- B1 Posoda mešalnika  
B2 Pokrov  
B3 Polnilni pokrovček



## Mlinček za meso

- M1 Potiskalo  
M2 Posodica za meso  
M3 Strojček z lijem  
M4 Polž  
M5 Varovalna matica  
M6 Rezilo  
M7 Rešeto



- Če želite namestiti mlinček za meso, najprej natakните rezilo M6 na polž M4 in vstavite v strojček M3. Namestite rešeto M7 (glede nato, ali potrebujete grobo, srednje ali fino mletje). Pazite, da se bodo utori v rešetu pravilno prilegali v utore strojčka, in vse zategnite z varovalno matico M5 (slika PG1).

- Opomba:** Varovalne matice ne zategujte preveč. Bodite pozorni na pravilno usmerjeno rezila za seklanje (s ploskim, ostrim robom v smeri rešeta – naprej). Če ga namestite napačno, se meso ne bo mlelo.
- Iz večnamenske glave odstranite pokrov strojčka 9 (slika PG2).
  - V večnamensko glavo namestite strojček pod kotom približno 45° in ga z zasukom proti smeri urnega kazalca pričvrstite v pravilnem položaju (slika PG3).

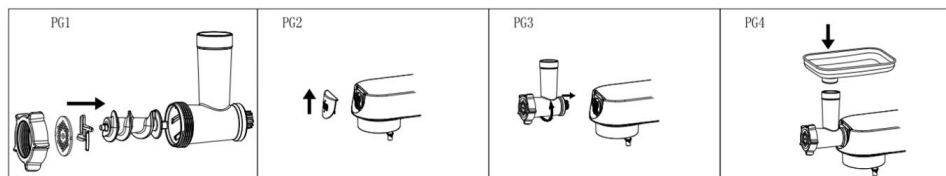
### Opomba: Korak pritrditve strojčka na večnamensko glavo je enak za namestitev strojčka z ostalimi dodatki (klobase, kibbeh, piškoti, testenine) in za strgalnik.

- Na lij strojčka M3 pritrdite posodico se meso M2. Pod izhod mlinčka postavite primerno posodo.
- Priključite robota na električno omrežje. Na vrtljivem upravljalniku **izberite hitrost št. 3**. Vstavljajte meso, očiščeno od kit in kosti ter razrezano na približno 2,5 cm velike koščke.
- Meso pripravite na posodico mlinčka. S potiskalom M1 nežno potiskajte meso v lij mlinčka. (Za tatarski biftek zmeljite meso dvakrat)
- Po uporabi robota izklopite s pomočjo vrtljivega upravljalnika v položaj »0« in odklopite od elektrike.

**OPOZORILO:** Za potiskanje zmesi v strojček nikoli ne uporabljajte prstov.



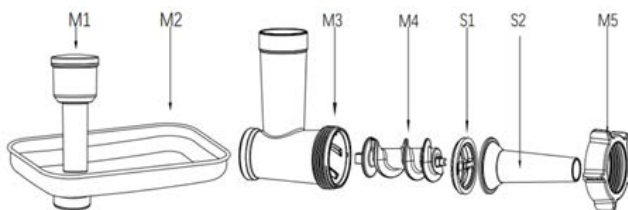
**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 5 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 15 minut.



## UPORABA DRUGIH NASTAVKOV

### Nastavek za hrenovke

- M1 Potiskalo
- M2 Posodica za meso
- M3 Strojček z lijem
- M4 Polž
- M5 Varovalna matica
- S1 Ločevalnik
- S2 Nastavek za klobase



Na polž M4 namestite ločevalnik S1 in nanj nastavek za izdelavo klobas S2. Zategnite matico M5 k strojčku M3. **Opomba:** Varovalne matice ne zategujte preveč. Sestavljeni strojček pritrдите na večnamensko glavo. Nadaljujte enako, kot je opisano v poglavju »Mlinček za meso«.

- Na lij strojčka M3 pritrđite posodico se meso M2.
- Namočite črevo za 10 minut v mlačno vodo. Nato vlažno črevo navlecite na nastavek za polnjenje klobas S2 in ga zaprite z vozlom.
- Priključite robota na elektriko in nastavite hitrost 3–6
- Zmes mletega mesa in začimb pripravite v posodici strojčka M2. S potiskalom M1 jo rahlo potiskajte v lij strojčka in hkrati pridrđite napolnjeno črevo pri izhodni odprtini.
- V primeru, da se črevo prilepi k nastavku, ga navlažite z vodo. Priporočilo: Hrenovke je dobro pustiti nekaj časa obešene, da se sušijo.

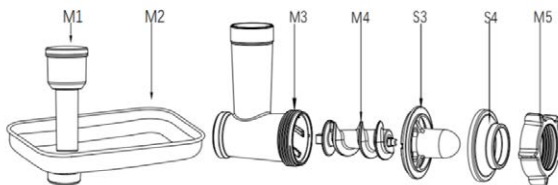
**OPOZORILO:** Za potiskanje zmesi v strojček nikoli ne uporabljajte prstov.

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 5 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 15 minut.

### Priprava kibbeha

Kibbeh je tradicionalna hrana Bližnjega vzhoda, pripravljena predvsem iz mlete jagnjetine in bulgura, iz katere se oblikujejo napoljnjeni cmoki. Valjček, ki ga oblikuje mlinček, lahko napolnite z mletim mesom, zaprete in cvrete.

- M1 Potiskalo
- M2 Posodica za meso
- M3 Strojček z lijem
- M4 Polž
- M5 Varovalna matica
- S3 Nastavek za kibbeh
- S4 Vložek nastavka za kibbeh



Na polž M4 namestite nastavek za kibbeh z vložkom (S3, S4). Zategnite matico M5 k strojčku M3. **Opomba:** Varovalne matice ne zategujte preveč. Sestavljeni strojček pritrдите na večnamensko glavo. Nadaljujte enako, kot je opisano v poglavju »Mlinček za meso«.

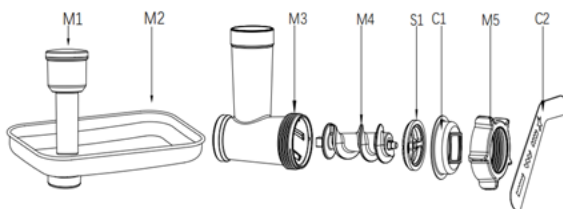
- Na lij strojčka M3 pritrđite posodico M2.
- Priključite na električno omrežje. Izberite hitrost 3–6.
- Nastali votli valjček mešanice napolnite z mletim mesom in razdelite po potrebi.

**OPOZORILO:** Za potiskanje zmesi v strojček nikoli ne uporabljajte prstov.

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 5 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 15 minut.

## Izdelava piškotov

- M1 Potiskalo
- M2 Posodica
- M3 Strojček z lijem
- M4 Polž
- M5 Varovalna matica
- S1 Ločevalnik
- C1 Nastavek za izdelavo piškotov
- C2 Model za piškote



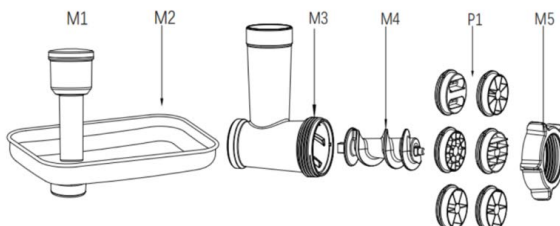
- Na polž M4 namestite ločevalnik S1 in nanj nastavek za izdelavo piškotov C1. Zategnite matico M5 k strojčku M3. **Opomba:** Varovalne matice ne zategujte preveč. Vstavite šablono za piškote C2. Sestavljeni strojček pritrđite na večnamensko glavo. Nadaljujte enako, kot je opisano v poglavju »Mlinček za meso«.
- Pritrdite posodico M2.
- Priključite robota na električno omrežje. Izberite hitrost 3–6.
- Testo, v naprej narezano na trakce, vstavljajte v lij strojčka. Po potrebi uporabite potiskalo. Strojček bo iztiskal testo v želeni obliki. S pomikanjem modela je mogoče obliko piškotov spremeniti.

**OPOZORILO:** Za potiskanje testa v strojček nikoli ne uporabljajte prstov.

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 10 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 30 minut.

## Izdelava testenin

- M1 Potiskalo
- M2 Posodica
- M3 Strojček z lijem
- M4 Polž
- M5 Varovalna matica
- P1 Modeli za testenine



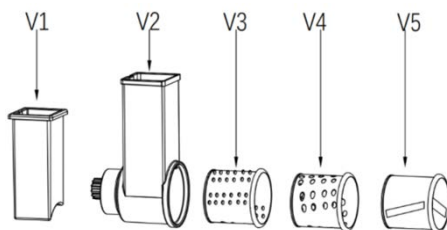
- Na polž M4 namestite izbrano šablono za testenine P1. Zategnite matico M5 k strojčku M3. **Opomba:** Varovalne matice ne zategujte preveč. Sestavljeni strojček pritrдите na večnamensko glavo. Nadaljujte enako, kot je opisano v poglavju »Mlinček za meso«.
- Na lij strojčka M3 pritrđite posodico M2.
- Priključite robota na električno omrežje. Izberite hitrost 3–6.
- Testo, v naprej narezano na trakce, vstavljajte v lij strojčka. Po potrebi uporabite potiskalo. Strojček bo iztiskal testenine v zeleni obliki.

**OPOZORILO:** Za potiskanje zmesi v strojček nikoli ne uporabljajte prstov.

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 10 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 30 minut.

## Strganje in rezanje zelenjave

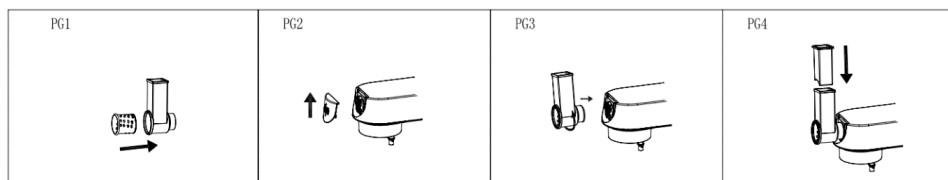
- V1 Potiskalo
- V2 Strojček strgalnika z lijem
- V3 Fini strgalnik
- V4 Grobi strgalnik
- V5 Strgalnik za rezine



- Vstavite izbrani nastavek (fini strgalnik V3, grobi strgalnik V4 ali strgalnik za rezine V5) v strojček strgalnika V2 (slika PG1).
- Sestavljeni strojček pritrđite na večnamensko glavo (sliki PG2, PG3). Nadaljujte enako, kot je opisano v poglavju »Mlinček za meso«.
- Pod izhod mlinčka postavite primerno posodo.
- Narežite krompir ali drugo zelenjavo na koščke, velikost katerih ustreza podajalni odprtini strgalnika.
- Priključite robota na elektriko in nastavite hitrost 3–5.
- Zelenjavo s potiskalom V1 potiskajte v lij strojčka (slika PG4).

**OPOZORILO:** Za potiskanje zmesi v strojček nikoli ne uporabljajte prstov. Pri rokovanju s strgalniki bodite previdni, da se ne poškodujete – strgalniki so ostri.

**OPOZORILO:** Aparata ne puščajte neprekinjeno delovati dlje kot 5 minut. Pred naslednjim zagonom ga pustite, da se hladi vsaj 15 minut.



## REŠEVANJE TEŽAV

Težava	Vzrok	Rešitev
Robot med uporabo nenadoma preneha delovati.	Lahko se zgodi, da robot deluje predolgo ali je temperatura okolice previsoka, kar privede do previsoke temperature motorja robota. Zažene se program zaščite pred pregretjem ter samodejni izklop.	Nastavite hitrost na 0, odklopite napajanje, počakajte, da se robot ohladi na sobno temperaturo in ponovno zaženite (na splošno je robot treba pustiti, da se hladi 15–30 minut, odvisno od temperature v prostoru).
Robot se ne zažene niti po nastavitvi hitrosti.	Vtič ni dobro vstavljen v vtičnico.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico.
	Prišlo je do izpada toka.	Počakajte, da se elektrika vrne.
	Glava robota ni dobro nameščena.	Preverite, ali je glava robota dobro nameščena.
Prekomeren hrup pri delovanju robota.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pri visoki stopnji hitrosti bo robot deloval glasneje kot pri nižji stopnji.</li> <li>Količina mešanih sestavin je prevelika, kar privede do preobremenitve robota.</li> <li>Napetost je nestabilna.</li> <li>Čas delovanja je predolg.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Izberite pravi dodatek za mešanje živil glede na priporočila v priročniku.</li> <li>Pripravite manj testa naenkrat.</li> <li>Če je napetost nestabilna, pred uporabo počakajte, da se stabilizira.</li> <li>Če je čas delovanja predolg, pustite robota nekaj časa, da se ohladi.</li> </ol>
Hitrost robota pada ali je nestabilna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Preverite, ali je temperatura v prostoru morda prenizka, kar povzroča strjevanje maziva v robotu.</li> <li>Testo se meša preveč intenzivno in v preveliki količini, kar privede do preobremenitve robota.</li> <li>Prihaja do nenadnega padca napetosti.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Iz robota vzemite skledo in ga pustite 5 minut teči v prazno, da se mazivo robota sprosti in se obnovi stabilnost vrtljajev.</li> <li>Zmanjšajte količino mešanja in pustite robota, da deluje z običajno delovno obremenitvijo.</li> <li>Ko je napetost stabilna, poskusite robota zagnati znova.</li> </ol>
Robot se med delovanjem ziba in trese.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sprostile so se nogice podstavka.</li> <li>Robot ni postavljen na gladko in ravno delovno površino.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Preverite, ali so nogice čvrsto nameščene na podstavek robota.</li> <li>Robota vedno postavljajte na gladko in ravno površino.</li> </ol>

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Čiščenje izvajate neposredno po vsaki uporabi. Pred začnete z razstavljanjem, vedno počakajte, da se vsi deli popolnoma ustavijo. Aparat potrebuje približno 20 minut za ohladitev za varno roko vanje in čiščenje.

Pred čiščenjem aparata le-tega najprej izklopite in odklopite od elektrike.

Pri čiščenju bodite skozi pazljivi, rezila in strgalnik so zelo ostra.

- Za čiščenje ne uporabljajte redčila, bencena, kisa in drugih agresivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih in grobih orodij, kot so žične gobice.

- Varujte ga pred neposrednim soncem, vlažnim in prašnim okoljem.

## Pritikline

Meso, ki je ostalo v mlinčku, na grobo očistite z zmleto žemljo ali kosom kruha.

Razstavite vse dele strojčkov na posamezne dele, metlice in kavelj za gnetenje, vključno s plastičnim pokrovom, vzemite iz robota.

Dodatke pomijte v vroči vodi z detergentom. Sperite jih s čisto toplo vodo in jih takoj obrišite in pustite, da se povsem posušijo.

Priporočamo, da notranjost mlinčka, rezila in rešeta premažete z jedilnim oljem, ki bo preprečilo njihovo oksidiranje

**Opomba:** Nobenih delov in dodatkov tega aparata (razen nerjavne sklede) ne pomivajte v pomivalnem stroju.

## Telo aparata

Po uporabi očistite ohišje aparata z vlažno krpo in nato temeljito posušite s suho krpo. Aparat varujte pred vodo in močno vlago! Ne namakajte ga v vodi.

Gred (1) pri delu aparata kot posledica visokih vrtljajev in trenja ustvarja rahle črne sledi. Po vsaki uporabi jo takoj očistite in ohranjajte del suh.

## TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna moč: 1500 W

Velikost nerjavne sklede: 6,5 l

Velikost mešalnika: 1,5 l

## PREDELAVA IN ODSTRANITEV ODPADKOV

Embalažni papir in karton – odstranite med ločevalne odpadke. Folija, PE vrečke, plastični deli – v ločevalne posode za plastiko.

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

**Odstranjevanje starih električnih in elektronskih naprav (velja v državah članicah EU in drugih evropskih državah, kjer velja zakon o ločevanju odpadkov)**

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot z gospodinjskimi odpadki. Izdelek izročite v zbirno mesto, namenjeno za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer ste kupili izdelek.



08/05



Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktiv EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti ter problematiki težkih kovin v električnih in elektronskih napravah. Nadalje izpolnjuje ustrezne energetske zahteve in zahteve za neposredni stik z živili.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.

## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da obezbedi prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja. Da ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba poštovati osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Nikada ne upotrebljavajte uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir sa vrućim predmetima i ne prolazi duž oštarih ivica.
4. Uređaj zaštitite od doticaja sa vodom ili drugim tečnostima kako ne bi došlo do električnog udara.
5. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dodirujte kabl za napajanje niti uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
6. Uređaj nije namenjen za korišćenje sa tajmerima ili drugim uređajima za daljinsko uključivanje i isključivanje. Postoji opasnost od požara ako je uređaj prekriven ili nepravilno postavljen u vreme pokretanja.

Srpski  
Cmogorski

7. Ne uranjajte bazu motora i strujni kabl u vodu ili druge tečnosti. Nemojte ispirati pod mlazom vode. Osigurajte da tečnosti ne ulaze u telo uređaja sa motorom.
8. Budite posebno pažljivi ako se deca nalaze u blizini dok koristite ovaj uređaj.
9. Uređaj tokom rada ne sme biti ostavljen bez nadzora.
10. Preporučamo da uređaj ne ostavljate sa kablom za napajanje uključenim u struju.
11. Pre održavanja, montaže/demontaže, promene pribora ili kada se uređaj više ne koristi, isključite uređaj i isključite ga iz utičnice. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabl. Kabl odvojte od mreže tako što ćete uhvatiti za utikač i izvući ga.
12. Pre rastavljanja uvek pričekajte da se svi delovi aparata potpuno zaustave. Uređaju je potrebno približno 20 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.
13. Uređaj nemojte koristiti u blizini izvora toplote, kao što su rerne. Držite ga dalje od direktne sunčeve svetlosti.
14. Ne postavljajte uređaj na zid ili na druge uređaje. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora na zadnjoj i bočnoj strani i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
15. Uređaj uvek koristite na ravnoj i čvrstoj površini. Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj. Pazite da je uređaj postavljen najmanje 10 cm od ruba kuhinjskog pulta. Osim toga, pazite da nijedan otvor nije blokiran.
16. Pre prve uporabe preporučamo pranje svih delova koji dolaze u dodir sa hranom, vidi poglavlje „čišćenje i održavanje“.
17. Uređaj u svakom slučaju tokom rada nemojte pokrivati i nemojte ga koristiti u blizini zapaljivih predmeta kao što su zavese i slično.
18. Ne dotičite pokretne delove!
19. Duga kosa, široka odeća ili pribor i nakit mogu biti zahvaćeni rotirajućim delovima uređaja. Pazite da vaša kosa, odeća i pribor ne budu u opasnoj blizini rotirajućih delova!
20. Nemojte uključivati uređaj bez umetnutog mesa (rad na prazno)!

21. Uređaj očistite odmah nakon svake upotrebe. Prilikom čišćenja obrišite telo uređaja samo vlažnom krpom. Nemojte ga namakati u vodi.
22. Nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač. U suprotnom, izgubićete prava na garanciju.
23. Nemojte prekoračiti maksimalno vreme neprekidnog rada uređaja. Pre nego uređaj ponovno koristite, ostavite ga da se dovoljno ohladi. **Upozorenje:** za svaki pribor to je vreme različito određeno, pogledajte informacije u priručniku niže.
24. Uređaj koristite samo na način koji je propisan ovim uputstvom.
25. Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu. Takođe je dizajnovan za upotrebu u kuhinjskim prostorima za zaposlenike, trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima. Takođe se odnosi na hotele, motele, hostele i rezidencije. Nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
26. Proizvođač nije odgovoran za štetu koja može nastati nepravilnom upotrebom ovog uređaja.
27. Uvek koristite samo jednu funkciju uređaja. Nikada nemojte pokretati više funkcija u isto vreme.
28. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca. Držite aparat i njegovo napajanje van dohvata dece. Ljudi smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti, kao i sa nedostatkom iskustva, smeju da koriste ovaj aparat samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusnija osoba uputila u korišćenje na bezbedan način i razumeju sve opasnosti povezane sa tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem.
29. **Rizik od materijalne štete:** Aparat se sme koristiti samo ako je pravilno i potpuno montiran.
30. Pre zamjene pribora koji se pomiče tokom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
31. Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti hemijske pripravke ili sredstva. Obratite posebnu pozornost na površine koje dolaze u direktan dodir sa hranom kod čišćenja.



32. Posebno budite oprezni kod baratanja sečivima, osobito pri uklanjanju sečiva iz posude, pražnjenju posude i tokom čišćenja.

**Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!**

**OPASNOSTI PO DECU:** Deca ne smeju da se igraju ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti deci da se igraju ambalažom od najlonske folije. Postoji opasnost od gušenja.

## BEZBEDNOSNE UPUTE ZA PRIBOR

1. Dodatne nastavke sastavite tačno prema uputama u Uputama za uporabu, druge kombinacije sklopova nisu dopuštene kako bi rad bio ispravan!
2. Pričvrstite i uklonite montirani pribor samo kada je uređaj isključen i odspojen iz utičnice.
3. Nikada nemojte koristiti pribor ako ne radi ispravno, ako je pao na tlo i ošteti se. U takvim slučajevima odnesite pribor u specijalizovani servis kako biste proverili bezbednost i ispravnost.
4. Nikada nemojte montirati dodatan pribor na pogonsku jedinicu!
5. Budite posebno oprezni pri rukovanju sečivima za mešanje i miksanje (posebno kada ih čistite), sečiva i strugači su vrlo oštri i mogu uzrokovati povrede.

## Gnječilica i mešalica

Ovaj pribor namijenjen je za miješenje dizanog ili izlivenog tijesta i miksanje hrane.

- S obzirom na veličinu radne posude, imajte na umu da uređaj ne može dovoljno mutiti/mesiti vrlo male količine sirovina. Za optimalne rezultate birajte sirovine ukupne težine od najmanje 300 g. Pritom maksimalna težina svih sirovina ne sme prelaziti težinu od 1,5 kg.
- Ni u kome slučaju ne smete umetati nikakve predmete dok je mešalica/gnječilica u radu. Najpre isključite uređaj, a zatim lopaticom možete ukloniti zarobljene namirnice sa kuke za mešenje ili mešalice. Uvek koristite poklopac.
- Pre zamene pribora koji se pomiče tokom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti hemijske pripravke ili sredstva.

## Mikser

Ovaj pribor koristite samo za obradu hrane (smutiji, pića, kocke leda, sosevi, supe, dečje kašice itd.). Može se koristiti i za drobljenje kockica leda.

- Najveća dopuštena temperatura namirnica je 80 °C. Nemojte koristiti za vruće namirnice! Tečnu komponentu uvek stavljajte u mikser.
- Maksimalna količina svih sirovina ne sme da bude veća od 1,5 l
- Ako je oštećena posuda miksera ili je jedinica za rezanje oštećena ili labava, ni u kojem slučaju nemojte koristiti mikser.
- Mikser koristite samo sa postavljenim poklopcem. Ako se za vreme rada dogodi da se posuda okrene, uređaj odmah isključite i zategnite posudu na telo miksera.
- Pre zamene pribora koji se pomiče tokom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Ne pokušavajte rukama zakretati kontakt koji se nalazi u multifunkcionalnoj glavi.
- Posebno budite oprezni prilikom rukovanja sa sečivima, osobito pri uklanjanju sečiva iz posude, pražnjenju posude i tokom čišćenja.
- Posudu miksera napunjenu namirnicama ili tečnostima nemojte stavljati u zamrzivač. Zamrzavanje sadržaja može oštetiti posudu i jedinicu sa nožem.
- Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti hemijske pripravke ili sredstva.

## Mašina za mlevenje mesa

Ovaj pribor je dizajniran za obradu mesa bez kostiju, tetiva i masti. Ne pokušavajte mljeti kosti, mak, orahe ili druge tvrde predmete. Nikada ne meljite smrznuto meso.

- Budite posebno oprezni pri rukovanju sečivima (posebno kada ih skidate i čistite), sečiva su vrlo oštra i mogu uzrokovati povrede.
- Pre zamene pribora koji se pomiče tokom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Pre početka pažljivo zategnite bezbednosnu maticu. Nikada nemojte previše zatezati maticu!
- Nikada nemojte prstima, kuhinjskim priborom ili drugim predmetima gurati hranu u mašinu! Koristite isključivo nabijač koji je isporučen sa uređajem. Koristite razumnu silu. Prekomerni pritisak može oštetiti aparat.
- Meljite meso bez tetiva i kostiju, prethodno izrezano na komade veličine približno 2,5 cm.
- Ako se mašina zaglavi, odmah isključite uređaj i odspojite ju iz električne mreže. Tek tada rastavite i očistite aparat.
- Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi. Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti hemijske pripravke ili sredstva.

## Strugač

Ovaj pribor namenjen je rezanju i ribanju voća, povrća, orašastih plodova, čokolade i tvrdih sireva. Nije prikladno za rezanje izrazito tvrdih proizvoda (kao što su muškadni oraščić, zrna kafe ili žitarice).

- Budite posebno oprezni pri rukovanju strugačima, posebno kada ih skidate i čistite (vrlo su oštri i mogu uzrokovati povrede).
- Nikada nemojte prstima, kuhinjskim priborom ili drugim predmetima gurati hranu u strugač! Koristite isključivo nabijač koji je isporučen sa uređajem. Koristite razumnu silu. Prekomerni pritisak može oštetiti aparat.
- U slučaju da se ostaci hrane zaglave u strugaču, odmah isključite aparat i odspojite ga iz električne mreže. Tek tada rastavite i očistite strugač.
- Pre zamene pribora koji se pomiče tokom uporabe, isključite uređaj i odspojite ga iz napajanja.
- Održavanje i čišćenje obavljajte vlažnom krpom. Nemojte koristiti hemijske pripravke ili sredstva.

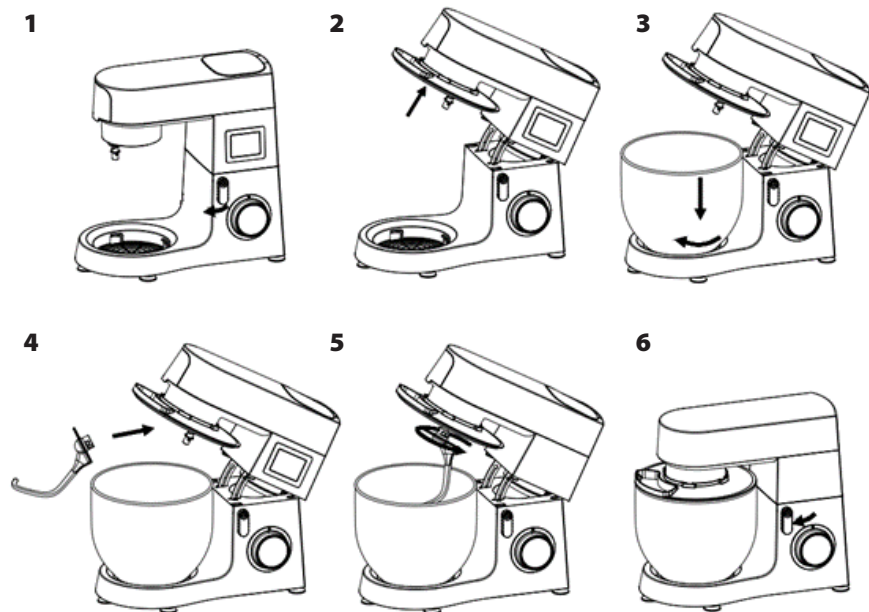
## SASTAVLJANJE ROBOTA

- Pre prve uporabe, očistite sav pribor mlakom vodom i deterdžentom, isperite i temeljito osušite. Ne uranjajte telo robota u vodu. Prebrišite ga vlažnom krpicom. Nemojte koristiti nikakva abrazivna ili druga agresivna sredstva za čišćenje.
- Postavite robota na ravan, čist i suh stol tako da ima dovoljno mjesta oko sebe.
- Okrenite ručicu za otpuštanje multifunkcionalne glave 2 u pravcu kazaljke na satu (vidi sliku 1) dok drugom rukom podižete multifunkcionalnu glavu (12) dok ne čujete klik. Glava je sada zaključana u gornjem položaju (vidi sliku 2).
- Stavite posudu od nerđajućeg čelika 4 sa sastojcima na podnožje uređaja 13 i pričvrstite je okrećući je u pravcu kazaljke na satu (vidi sliku 3).
- Pazite da ukupna količina sirovina ne prelazi 1,5 kg.
- Prvo postavite poklopac posude (8) na multifunkcionalnu glavu, a zatim potrebnu dodatnu opremu (5, 6, 7) na osovinu glave (1). Gurnite pribor prema gore, a zatim okrenite za četvrtinu okreta u pravcu obratnom od kazaljke na satu do zaključanog položaja (slike 4 i 5).
- Pritisnite ručicu za otpuštanje multifunkcionalne glave (2) dok multifunkcionalnu glavu (12) spuštate u vodoravni položaj. Glava mora "kliknuti" u bazu.
- Utaknite utikač u utičnicu i ekran će zasvetliti.
- Odaberite vreme na ekranu. Odaberite brzinu pomoću okretnog birača. Nakon što istekne to vreme, robot će se automatski isključiti. Pomoću okretnog gumba isključite robota u položaj "0". Za više informacija o radu, pogledajte poglavlje "OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE I EKRANA".
- Okrenite multifunkcionalnu polugicu za otpuštanje glave (2) i podignite glavu (12). Okrenite posudu u pravcu suprotnom od kazaljke na satu, izvadite ju i izvadite gotovo testo.


**Napomena:** Kada je glava nagnuta, ekran upravljačke ploče se isključuje. Svetli ponovno kada je glava preklopljena.


**Napomena:** Nije moguće istodobno koristiti dvostruki pribor (npr. Metlice sa mlincem i sl.).

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 15 minuta. Pre nego nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.



## Odabir pribora

Upotreba	Slika	Razina brzine	Vreme (min)	Maks. iznos	Upute
Kuka za mešenje		1-3	3-5	1000 g brašna i 538 g vode	1. brzina 30 s, 2. brzina 30 sa i zatim 3. brzina 2 min do 4 min kako bi se testo umesilo.
Mešalica		2-4	3-10	660 g brašna i 840 g vode	2. brzina 20 s, 4. brzina najmanje 2 min. i 40 s.

Upotreba	Slika	Razina brzine	Vreme (min)	Maks. iznos	Upute
Metlica miksera		5-6	3-10	3 belanjka (minimalno)	5./6. brzina najmanje 3 min.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE I EKRANA

### Uključivanje/isključivanje robota:

- Čim je robot spojen na napajanje, ekran svetli i robot prelazi u stanje pripravnosti.
- Ako je u stanju pripravnosti bez ikakvih radnji 3 minute, ekran se isključuje i robot ulazi u stanje hibernacije.
- Ako okrenete kontrolni gumb (3) u načinu hibernacije, ekran će ponovno zasvetliti i robot će preći u stanje pripravnosti.

### Prikaz brzine:

Zakretnim gumbom odaberite brzinu (program). Na ekranu se prikazuje sledeće:

Brzina 01-02: svetli LED simbol „Kneading“ (mešenje)

Brzina 03-04: svetli LED simbol „Mixing“ (mešanje)

Brzina 05-06: svetli LED simbol „Whisking“ (miksanje)

Brzina P: svetli LED simbol „Pulse“ (impuls)

Položaj 0: isključeno



### Postavljanje funkcije tajmera:

Dodirnite ikonu sata i pomoću tastera +/- postavite željeno vreme rada. Zatim tasterom za podešavanje brzine (3) odaberite željeni stupanj prenosa (1-6). Zadana brzina će se prikazati na ekranu i robot će se pokrenuti. Kada istekne postavljeno vreme, robot se automatski zaustavlja.

Program se može zaustaviti u bilo kojem trenutku okretanjem gumba u položaj "0".

### Korišćenje miksera i saveti

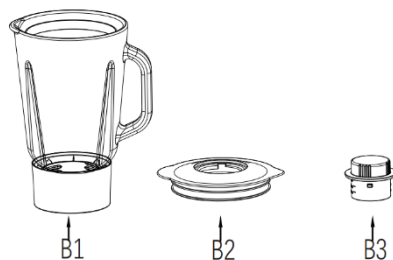
Mikser se može koristiti za mešanje različitih vrsta hrane. Uz ovaj pribor možete pripremati supe, soseve, mlakšejk, dečju hranu, povrće, pića, deserte, pirea itd. Čvrstu hranu treba narezati na male komadiće.

### Pažnja:

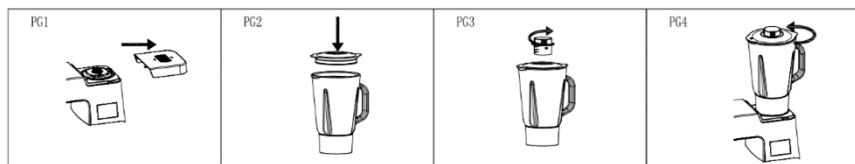
- Prvo sastavite mikser i pravilno ga postavite u multifunkcionalnu glavu. Proverite je li poklopac ispravno postavljen. Tek tada spojite robota na električnu mrežu i pokrenite program.
- Ako trebate izvaditi staklenku miksera sa nosača, prvo isključite robota i pričekajte da se jedinica sa oštricama zaustavi i isključite uređaj iz električne mreže.
- Nemojte skidati poklopac dok mikser radi.
- Koristite rupe za punjenje na poklopcu za dodavanje sastojaka.
- Preporučamo postavljanje brzine na 4-6 (ili P-puls).
- Nemojte dodavati hranu temperature iznad 80°C u mikser.
- Maksimalni volumen tečnosti u mikseru je 1,5 l.
- PAŽNJA: Nemojte skidati posudu ili poklopac miksera tokom rada.**
- PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 3 minute. Pre no nastavite da koristite uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 6 minuta. Nemojte prekoračiti neprekinuto vreme rada od 15 minuta.

## Montaža miksera:

1. Skinite poklopac miksera 10 sa multifunkcionalne glave (vidi sliku PG1).
2. Sastavite mikser. Stavite poklopac B2 i čep za punjenje B3 na posudu (vidi sliku PG2, PG3).
3. Stavite mikser u multifunkcionalnu glavu i pričvrstite ga u robot okretanjem posude u pravcu obratnom od kazaljke na satu (vidi sliku PG4).

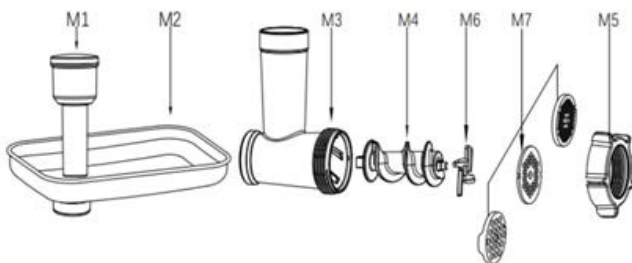


- B1 Posuda miksera  
B2 Poklopac  
B3 Otvor za sipanje



## Mašina za mlevenje mesa

- M1 Nabijač  
M2 Posuda za meso  
M3 Spojnica sa grlom  
M4 Puž  
M5 Zaporna matica  
M6 Oštrica  
M7 Rešetka



- Za ugradnju mašine za mlevenje mesa prvo stavite sečivo M6 na puž M4 i umetnite ga u uređaj M3. Pričvrstite rešetku M7 (ovisno o tome želite li grubo, srednje ili fino mlevenje). Proverite jesu li utori u rešetki ispravno uklopljeni u utore na stroju i sve pritegnite bezbednosnom maticom M5 (vidi sliku PG1).

**Napomena:** Nemojte previše zategnuti bezbednosnu maticu. Pazite da je sečivo za rezanje ispravno usmerjeno (ravni, oštri rub prema rešetki - napred). Ako ga postavite pogrešno, meso se neće mleti.

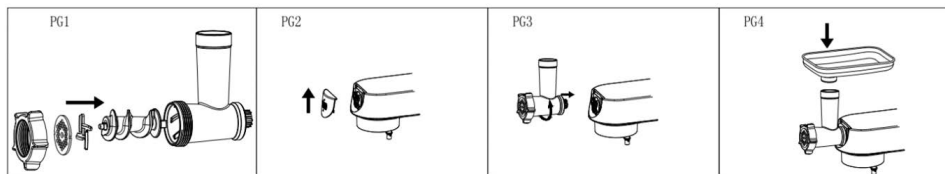
- Skinite poklopac uređaja 9 sa multifunkcionalne glave (vidi sliku PG2).
- Umetnite stroj u multifunkcionalnu glavu pod uglom od približno 45° i učvrstite ga u ispravnom položaju okretanjem u smeru protivnom od kazaljke na satu (vidi sliku PG3).

**Napomena: Korak pričvršćivanja stroja na multifunkcionalnu glavu isti je za ugradnju stroja sa ostalim dodacima (kobasice, kebbe, slastice, testenina) i za ribanje.**

- Pričvrstite M2 zdelu za meso na dio za umetanje mesa M3 uređaja. Stavite odgovarajuću posudu ispod izlaza mlevene hrane.
- Priključite robota na napajanje. **Odaberite brzinu br. 3** pomoću okretnog birača. Stavljajte meso očišćeno od tetiva i kosti narezano na komade oko 2,5 cm.
- Pripremite meso na posudi mašine. Lagano gurnite meso pomoću pritiskivača M1 u uređaj. (Za tatarski biftek meljite meso dva puta.)
- Nakon uporabe, isključite robota u položaj "0" pomoću okretnog gumba i odspojite ga iz električne mreže.

**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati smešu u aparat.

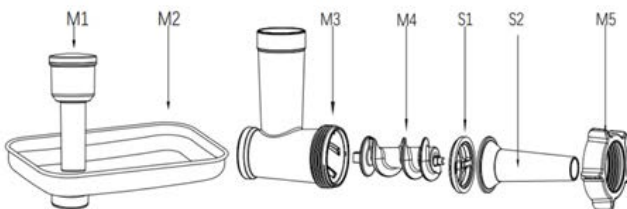
**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.



## KORIŠĆENJE DRUGIH NASTAVAKA

### Nastavak za kobasice

- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Spojnica sa grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S1 Separator
- S2 Nastavak za kobasice



Na pužnicu M4 postavite separator S1, a na njega nastavak za proizvodnju kobasica S2. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti bezbednosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odeljku "Mašina za mlevenje mesa".

- Pričvrstite M2 zdelu za meso na dio za umetanje mesa M3 uređaja.
- Namočite crevo na 10 minuta u mlaku vodu. Zatim vlažno crevo navucite na nastavak S2 kako bi ispunili kobasicu, i zatvorite ga čvorom.
- Spojite robota na električnu mrežu i postavite brzinu na 3-6
- Na posudi M2 uređaja pripremite smešu od mlevenog mesa i začina. Nabijačem M1 lagano ga gurnite u uređaj i istovremeno držite napunjeno crevo na izlaznom otvoru.
- Ako je crevo pričvršćeno na nastavku, navlažite ga vodom. Preporuka: Kobasice je dobro ostaviti da se neko vreme suše.

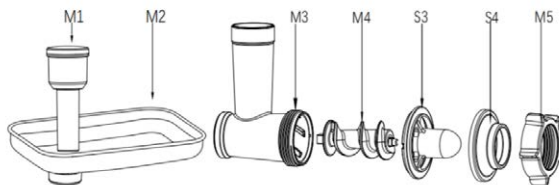
**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati smešu u aparat.

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.

### Priprema Kebbe

Kebbe je tradicionalno jelo srednjeg istoka pripremljeno prvenstveno od mlevene janjetine i bulgura, od kojih se tvore punjene knedle. Valjak koji je stvorila mašina može se ispuniti mlevenim mesom, zatvoriti i spremiti u fritezi.

- M1 Nabijač
- M2 Posuda za meso
- M3 Spojnica sa grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S3 Nastavak za kebbe
- S4 Umetak za kebbe nastavak



Stavite nastavak za kebbe sa umetkom (S3, S4) na puž M4. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti bezbednosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odeljku "Mašina za mlevenje mesa".

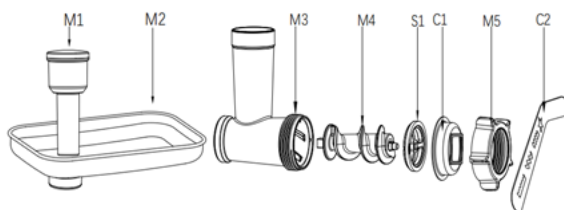
- Pričvrstite zdelu M2 na M3 dio za umetanje.
- Priključite na napajanje. Odaberite brzinu 3- 6.
- Šuplji valjak koji se stvara napunite smešom mlevenog mesa i podelite po potrebi.

**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati smešu u aparat.

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.

## Izrada slatkiša

- M1 Nabijač
- M2 Posuda
- M3 Spojnica sa grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- S1 Separator
- C1 Dodatak za izradu slatkiša
- C2 Aparat za izradu slatkiša



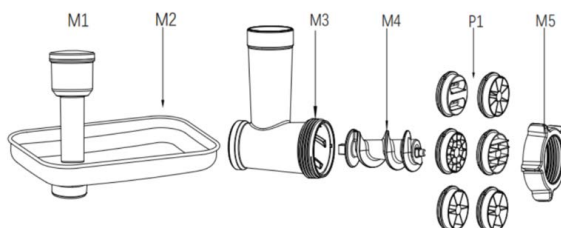
- Na pužnicu M4 postavite separator S1, a nastavak za proizvodnju slatkiša C1. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti bezbednosnu maticu. Umetnite formu C2 za slatkiše. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odeljku "Mašina za mlevenje mesa".
- Pričvrstite zdelu M2.
- Priključite robota na napajanje. Odaberite brzinu 3- 6.
- U uređaj umetnite testo, prethodno izrezano na trake. Po potrebi koristite pritisivač. Stroj će istisnuti testo u željenom obliku. Možete promeniti oblik slatkiša pomicanjem uređaja.

**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati testo u aparat.

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 10 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.

## Proizvodnja testenine

- M1 Nabijač
- M2 Posuda
- M3 Spojnica sa grlom
- M4 Puž
- M5 Zaporna matica
- P1 Forme za testeninu



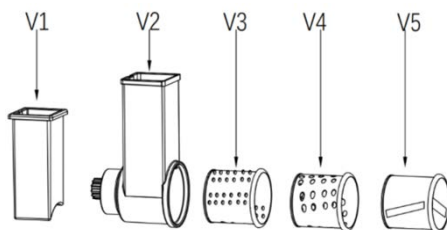
- Stavite odabrani predložak za testeninu P1 na puž M4. Pritegnite osigurač M5 na dio M3. **Napomena:** Nemojte previše zategnuti bezbednosnu maticu. Pričvrstite sastavljeni stroj na multifunkcionalnu glavu. Postupite kako je opisano u odeljku "Mašina za mlevenje mesa".
- Pričvrstite zdelu M2 na M3 dio za umetanje.
- Priključite robota na napajanje. Odaberite brzinu 3-6.
- U uređaj umetnite testo, prethodno izrezano na trake. Po potrebi koristite pritiskivač. Stroj će istisnuti testeninu u željenom obliku.

**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati smešu u aparat.

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 10 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 30 minuta.

## Ribanje i rezanje povrća

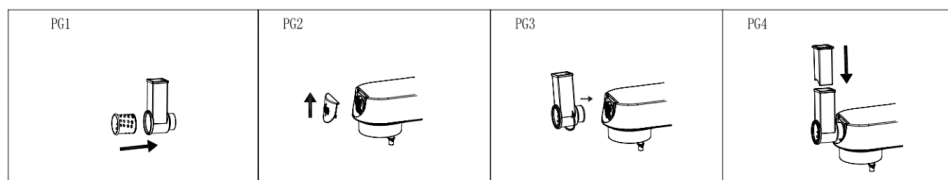
- V1 Nabijač
- V2 Strugač sa nabijačem
- V3 Fini strugač
- V4 Grubi strugač
- V5 Strugač za kriške



- Ubacite odabrani nastavak (fino ribanje V3, grubo ribanje V4 ili ribanje V5) u stroj za ribanje V2 (vidi sliku PG1).
- Pričvrstite sastavljeni aparat na multifunkcionalnu glavu (vidi slike PG2, PG3). Postupite kako je opisano u odeljku "Mašina za mlevenje mesa".
- Stavite odgovarajuću posudu ispod izlaza mlevene hrane.
- Krompir ili drugo povrće narežite na komade odgovarajuće veličine kao i otvor na uređaju za ribanje.
- Spojite robota na električnu mrežu i postavite brzinu na 3-5.
- Gurnite povrće u stroj pomoću V1 nabijača (vidi sliku PG4).

**PAŽNJA:** Nikada nemojte prstima gurati smešu u aparat. Pazite da se ne povredite pri rukovanju ribežima – ribeži su oštri.

**PAŽNJA:** Ne ostavljajte uređaj da radi neprekidno duže od 5 minuta. Pre no nastavite koristiti uređaj, ostavite ga da se hladi najmanje 15 minuta.





## OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Savet
Robot iznenada prestaje raditi tokom upotrebe.	Može da se dogodi da robot radi predugo ili je temperatura okoline previsoka, što rezultira previsokom temperaturom motora robota. Pokrenuće se program zaštite od pregrevavanja i automatskog isključivanja.	Postavite brzinu na 0, isključite napajanje, pričekajte da se robot ohladi na sobnu temperaturu i ponovno ga pokrenite (općenito, robotu je potrebno 15-30 minuta da se ohladi, ovisno o sobnoj temperaturi).
Robot se neće pokrenuti ni nakon postavljanja brzine.	Utikač nije pravilno umetnut u utičnicu.	Proverite je li utikač dobro uključen u električnu mrežu.
	Nestalo je struje.	Pričekajte da se struja ponovno vrati.
	Glava robota nije dobro postavljena.	Proverite je li glava robota čvrsto postavljena.
Prekomerna buka kada robot radi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pri visokim brzinama, robot će raditi glasnije nego pri niskim brzinama.</li> <li>2. Količina pomešane hrane je prevelika, što dovodi do preopterećenja robota.</li> <li>3. Napon je nestabilan.</li> <li>4. Vreme rada je predugo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odaberite odgovarajući pribor za mešanje hrane kako je preporučeno u priručniku.</li> <li>2. Pripremite manje testa odjednom.</li> <li>3. Ako je napon nestabilan, pričekajte da se stabilizira pre uporabe.</li> <li>4. Ako je vreme rada predugo, pustite robota da se neko vreme hladi.</li> </ol>
Brzina robota se smanjuje ili je nestabilna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proverite da sobna temperatura nije preniska, što uzrokuje stvrdnjavanje maziva u robotu.</li> <li>2. Testo se meša previše snažno i u prevelikoj količini, što dovodi do preopterećenja robota.</li> <li>3. Dolazi do naglog pada napona.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uklonite posudu i ostavite robota da radi u praznom hodu 5 minuta kako bi se raspustilo mazivo u robotu i vratila stabilnost brzine.</li> <li>2. Smanjite obujam mase za mešanje i pustite robota da radi u skladu sa uobičajenim radnim opterećenjem.</li> <li>3. Nakon što je napon stabilan, pokušajte ponovno pokrenuti robota.</li> </ol>
Robot se njiše i trese tokom rada.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nogice baze su se olabavile.</li> <li>2. Robot nije postavljen na glatku i ravnu radnu ploču.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proverite jesu li nogice čvrsto pričvršćene za bazu robota.</li> <li>2. Robota uvek postavite na čvrstu i ravnu površinu.</li> </ol>

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Očistite odmah nakon svake upotrebe. Pre rastavljanja uvek pričekajte da se svi delovi aparata potpuno zaustave. Uređaju je potrebno približno 20 minuta da se ohladi za sigurno rukovanje i čišćenje.

Pre čišćenja, prvo aparat isključite i odvojite ga od dovoda struje. Kod čišćenja budite pažljivi, nož i strugači su vrlo oštri.

- Nemojte koristiti razređivač, benzol, sirće ili druga agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre i grube alate kao što je metalna žica za ribanje.
- Čuvajte od izravnog delovanja sunčevih zraka i vlažne i prašne okoline.

## Pribor

Meso koje je zaostalo u mlevenju očistite mlevenjem peciva ili kriški hleba.

Rastavite sve delove uređaja na pojedine delove, metlice i kuku za mešenje zajedno sa plastičnim poklopcem skinite sa robota.

Pribor operite toplom vodom sa deterdžentom. Isperite ga čistom toplom vodom i odmah obrišite i ostavite da se dobro osuši.

Preporučamo da unutrašnjost mlinca, oštrice i sito premažete jestivim uljem koje sprečava njihovu oksidaciju

**Napomena:** Nemojte prati delove ili pribor ovog aparata (osim posude od nerđajućeg čelika) u mašini za pranje sudova.

## Telo uređaja

Telo uređaja očistite vlažnom, a zatim temeljno osušite suvom krpom. Aparat zaštitite od vode i visoke vlage! Nemojte ga namakati u vodi.

Osovina (1) stvara blago crne mrlje kada mašina radi zbog velikih brzina i trenja. Očistite ga odmah nakon svake upotrebe i držite deo suvim.

## TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon:	220- 240 V~ 50-60 Hz
Nominalna snaga:	1500 W
Obujam posude od nerđajućeg čelika:	6,5 l
Obujam miksera:	1,5 l

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakovanje, kese od polietilena i plastične delove odložite u kontejnere za plastiku.

## ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

**Odlaganje otpada električne i elektronske opreme (primenljivo u državama članicama EU i drugim evropskim zemljama koje su uspostavile sisteme razvrstavanja otpada)**

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mesto određeno za recikliranje električne i elektronske opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprečavate negativne uticaje na zdravlje ljudi i okolinu. Reciklažom materijala pomažete očuvanju prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružiće vam lokalne vlasti, organizacija za prelažu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen sa direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj bezbednosti te po pitanju teških metala u električnoj i elektroničkoj opremi. Nadalje, udovoljava relevantnoj energetske efikasnosti i zahtevima za izravan kontakt sa hranom.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!**

**Προειδοποίηση:** Τα μέτρα και οι οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν περιλαμβάνουν όλες τις συνθήκες και τις δυνητικές περιστάσεις. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά ή λόγω εσφαλμένης χρήσης, διακυμάνσεων τάσης ή τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής. Για προστασία έναντι κινδύνου πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, πρέπει να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN).
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει βλάβες. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
3. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να διέρχεται επάνω από κοφτερές ακμές.
4. Προφυλάξτε τη συσκευή από απευθείας επαφή με νερό και άλλα υγρά για να αποτρέψετε ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.
5. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και σε υγρό περιβάλλον και μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος ή τη συσκευή με υγρά χέρια. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

6. Η συσκευή δεν είναι προορίζεται για χρήση με χρονόμετρα ή άλλα συστήματα τηλεχειρισμού. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς εάν η συσκευή είναι καλυμμένη ή τοποθετημένη σε λάθος θέση κατά την έναρξη της λειτουργίας.
7. Μην βυθίζετε τη βάση με τον κινητήρα και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Αποφύγετε την είσοδο υγρών στη μονάδα με τον κινητήρα.
8. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε παιδιά.
9. Η συσκευή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
10. Σας συνιστούμε να μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη και με το καλώδιο ρεύματος συνδεδεμένο.
11. Πριν εκτελέσετε εργασίες συντήρησης, συναρμολόγησης/ αποσυναρμολόγησης ή αλλαγής αξεσουάρ, ή όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται πλέον, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας βίαια το καλώδιο. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πιάνοντας το φισ.
12. Περιμένετε πάντα να σταματήσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα πριν την αποσυναρμολόγηση. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 20 λεπτά για να κρυώσει αρκετά ώστε να μπορείτε να την πιάσετε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια.
13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας – για παράδειγμα, έναν φούρνο. Προφυλάξτε τη συσκευή από το άμεσο ηλιακό φως.
14. Μην βάλετε τη συσκευή στον τοίχο ή επάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερου χώρου στην πίσω πλευρά και στα πλάγια, και 10 εκ. ελεύθερου χώρου επάνω από τη συσκευή.
15. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε ομαλή και σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκ. από το άκρο του πάγκου της κουζίνας. Επίσης, ότι δεν είναι φραγμένα τα ανοίγματα.

16. Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα – δείτε την ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση».
17. Μην σκεπάζετε ποτέ τη συσκευή κατά τη λειτουργία και μην τη χρησιμοποιείτε κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες κ.λπ.
18. Μην αγγίζετε τα κινούμενα εξαρτήματα.
19. Μακριά μαλλιά, χαλαρά ρούχα ή αξεσουάρ και κοσμήματα μπορεί να πιαστούν από τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι τα μαλλιά, τα ρούχα και τα αξεσουάρ σας δεν πλησιάζουν σε επικίνδυνη απόσταση τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα!
20. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς να εισάγετε τρόφιμα (άδεια)!
21. Καθαρίστε τη συσκευή αμέσως μετά από κάθε χρήση. Κατά τον καθαρισμό, σκουπίστε το σώμα της συσκευής μόνο με υγρό πανί. Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό.
22. Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που προτείνονται από τον κατασκευαστή, αλλιώς κινδυνεύετε να χάσετε την κάλυψη της εγγύησης.
23. Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο συνεχή χρόνο λειτουργίας της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επαρκώς πριν να τη χρησιμοποιήσετε ξανά. **Σημείωση:** αυτοί οι χρόνοι καθορίζονται διαφορετικά για κάθε αξεσουάρ, δείτε τις πληροφορίες παρακάτω στο εγχειρίδιο.
24. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο.
25. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη μόνο για οικιακή χρήση. Έχει επίσης σχεδιαστεί για χρήση σε χώρους κουζίνας για υπαλλήλους, καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα. Ισχύει επίσης για ξενοδοχεία, μοτέλ, ξενώνες και κατοικίες. Δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
26. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν λόγω ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.
27. Να χρησιμοποιείτε πάντα μόνο μία λειτουργία της συσκευής. Μην εκκινείτε ποτέ περισσότερες λειτουργίες ταυτόχρονα.

28. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και την παροχή ρεύματος της συσκευής μακριά από μέρη που μπορούν να φτάσουν παιδιά. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

29. **Κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών:** Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν έχει συναρμολογηθεί σωστά και πλήρως.

30. Πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

31. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε. Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες. Κατά τον καθαρισμό, δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα.

32. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής, ειδικά όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το δοχείο και κατά τον καθαρισμό.

**Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!**

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ:** Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ**

1. Συναρμολογήστε τα βοηθητικά μηχανήματα ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου. Οποιοσδήποτε άλλος συνδυασμός συναρμολόγησης δεν επιτρέπεται όσον αφορά τη σωστή λειτουργία!
2. Να στερεώνετε και να αφαιρείτε το συναρμολογημένο βοηθητικό μηχανήμα μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
3. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το αξεσουάρ εάν δεν λειτουργεί σωστά, εάν έχει πέσει κάτω και έχει υποστεί ζημιά. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μεταφέρετε το βοηθητικό μηχανήμα σε ένα κέντρο επισκευών για να ελεγχθεί ότι είναι ασφαλές και ότι λειτουργεί σωστά.
4. Μην συναρμολογείτε ποτέ βοηθητικά μηχανήματα στη μονάδα κινητήρα!
5. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής και ανάμειξης και τους τρίφτες (ειδικά κατά τον καθαρισμό): οι λεπίδες και οι τρίφτες είναι πολύ κοφτεροί και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.

## Εξάρτημα ζύμωσης και σύρμα

Αυτό το αξεσουάρ προορίζεται για ζύμωση ρευστής ζύμης ή ζύμης με προζύμι και για χτύπημα τροφίμων.

- Λόγω του μεγέθους του μπολ εργασίας, λάβετε υπόψη ότι η συσκευή δεν μπορεί να χτυπήσει/ζυμώσει πολύ μικρές ποσότητες υλικών. Για βέλτιστα αποτελέσματα, επιλέξτε υλικά με συνολικό βάρος τουλάχιστον 300 γρ. Ταυτόχρονα, το μέγιστο βάρος όλων των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 κιλό.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να εισάγονται αντικείμενα όταν είναι σε λειτουργία το σύρμα ή το εξάρτημα ζύμωσης. Απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή και κατόπιν μπορείτε να αφαιρέσετε το υλικό που έχει κολλήσει στο εξάρτημα ζύμωσης ή στο σύρμα με μια σπάτουλα. Να χρησιμοποιείτε πάντα το καπάκι.
- Πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε. Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες.

## Μπλέντερ

Χρησιμοποιήστε αυτά τα αξεσουάρ μόνο για επεξεργασία τροφίμων (smoothy, ποτά, παγάκια, σάλτσες, σουπές, πόριτζ για παιδιά κ.λπ.). Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να θρυμματίσετε παγάκια.

- Η υψηλότερη δυνατή θερμοκρασία των τροφίμων υπό επεξεργασία είναι 80 °C. Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα που βράζουν. Να τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα υγρών στο μίξερ.
- Η μέγιστη ποσότητα όλων των πρώτων υλών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 λίτρο
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ αν το μπολ του μίξερ έχει υποστεί ζημιά ή εάν η μονάδα λεπίδων έχει φθαρεί ή χαλαρώσει.
- Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ μόνο με προσαρτημένο το καπάκι. Εάν το δοχείο περιστρέφεται όταν λειτουργεί ο κινητήρας, απενεργοποιήστε αμέσως το μπλέντερ και σφίξτε το δοχείο στο σώμα του μπλέντερ.
- Πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Μην προσπαθήσετε να πιέσετε την επαφή που βρίσκεται στην πολυλειτουργική κεφαλή με το χέρι σας.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής, ειδικά όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το δοχείο και κατά τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε το δοχείο γεμάτο με τρόφιμα ή υγρά στον καταψύκτη. Το πάγωμα του περιεχομένου μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο δοχείο και στη μονάδα λεπίδων.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε. Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες.

## Μηχανή κοπής κιμά

Αυτά τα αξεσουάρ έχουν σχεδιαστεί για την επεξεργασία κρέατος χωρίς οστά, τένοντες και λίπος. Μην προσπαθήσετε να αλέσετε κόκαλα, σπόρους παπαρούνας, ξηρούς καρπούς ή άλλα σκληρά αντικείμενα. Μην αλέθετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας.

- Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής (ειδικά όταν τις αφαιρείτε και τις καθαρίζετε), επειδή οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.
- Πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Σφίξτε προσεκτικά τον δακτύλιο ασφάλισης του μηχανήματος πριν από την εκκίνηση. Μην σφίγγετε ποτέ υπερβολικά το παξιμάδι!
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας, μαγειρικά σκεύη ή άλλα αντικείμενα για να σπρώξετε τρόφιμα μέσα στη μηχανή κοπής! Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα πίεσης που παρέχεται με τα αξεσουάρ. Χρησιμοποιήστε εύλογη δύναμη. Η υπερβολική πίεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Αλέστε το κρέας αφού αφαιρεθούν οι τένοντες και τα οστά και το κόψετε σε κομμάτια περίπου 2,5 εκ.
- Εάν μπλοκάρει η μηχανή κοπής, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Μόνο τότε αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε τη μηχανή κοπής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε. Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες.

## Τρίφτης

Αυτό το εξάρτημα έχει σχεδιαστεί για τον τεμαχισμό και το τρίψιμο φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών, σοκολάτας και σκληρών τυριών. Δεν είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό εξαιρετικά σκληρών προϊόντων (όπως μοσχοκάρυδο, κόκκοι καφέ ή σπόροι δημητριακών).

- Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τους τρίφτες (ειδικά κατά την αφαίρεση ή τον καθαρισμό), επειδή οι τρίφτες είναι πολύ κοφτεροί και μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας, μαγειρικά σκεύη ή άλλα αντικείμενα για να σπρώξετε τρόφιμα μέσα στον τρίφτη! Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα πίεσης που παρέχεται με τα αξεσουάρ. Χρησιμοποιήστε εύλογη δύναμη. Η υπερβολική πίεση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Εάν κολλήσουν τρόφιμα μέσα στον τρίφτη, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Μόνο τότε αφαιρέστε και καθαρίστε τον τρίφτη.
- Πριν αντικαταστήσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Χρησιμοποιήστε υγρό πανί για τον καθαρισμό και τη συντήρηση. Μην χρησιμοποιείτε χημικές ουσίες.

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗΣ

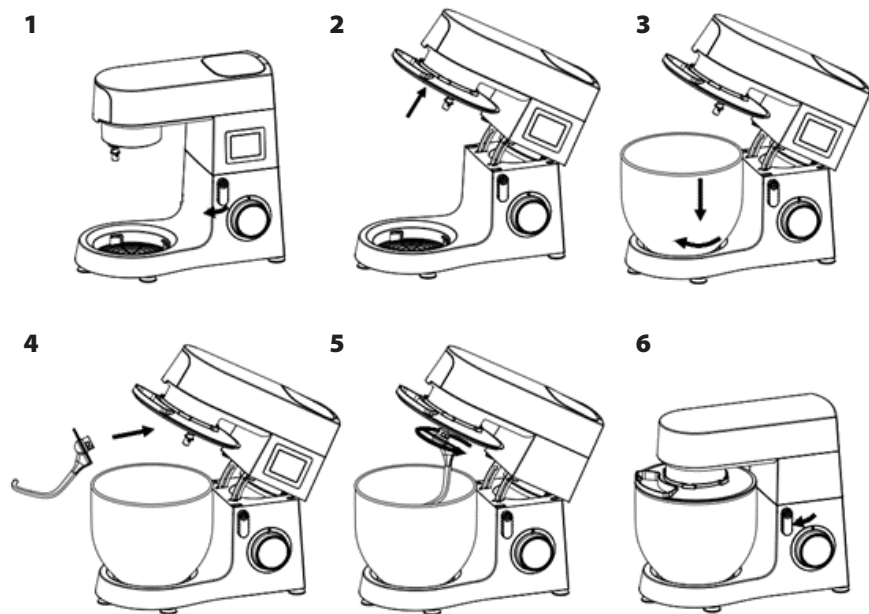
- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα αξεσουάρ με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Μην βυθίζετε το σώμα της κουζίνομηχανής μέσα σε νερό. Σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή άλλα «σκληρά» προϊόντα καθαρισμού.
- Τοποθετήστε την κουζίνομηχανή σε ένα επίπεδο, καθαρό και στεγνό τραπέζι, ώστε να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω της.
- Γυρίστε τον μοχλό ελευθέρωσης της πολυλειτουργικής κεφαλής 2 δεξιόστροφα (δείτε την εικόνα 1) και ταυτόχρονα σηκώστε την πολυλειτουργική κεφαλή (12) με το άλλο χέρι μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Η κεφαλή έχει πλέον ασφαλίσει στην επάνω θέση (δείτε την εικόνα 2).
- Τοποθετήστε ένα μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι 4 με υλικά στη βάση της συσκευής 13 και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρεφόντάς το δεξιόστροφα (δείτε την εικόνα 3).
- Βεβαιωθείτε ότι η συνολική ποσότητα υλικών δεν υπερβαίνει το 1,5 κιλό.
- Εισάγετε πρώτα το κάλυμμα του μπολ (8) στην πολυλειτουργική κεφαλή και μετά τα απαιτούμενα αξεσουάρ (5, 6, 7) στον άξονα κεφαλής (1). Πιέστε το αξεσουάρ προς τα επάνω και κατόπιν περιστρέψτε το κατά ένα τέταρτο της στροφής αριστερόστροφα στη θέση ασφάλισης (εικόνες 4 και 5).
- Πιέστε τον μοχλό ελευθέρωσης της πολυλειτουργικής κεφαλής (2) ενώ κατεβάζετε την πολυλειτουργική κεφαλή (12) σε οριζόντια θέση. Η κεφαλή πρέπει να ασφαλίσει με ένα «κλικ» στη βάση.
- Εισάγετε το φικ στην πρίζα – θα ανάψει η οθόνη.
- Επιλέξτε τον χρόνο στην οθόνη. Επιλέξτε την ταχύτητα με το περιστροφικό κουμπί. Αφού περάσει ο καθορισμένος χρόνος, η κουζίνομηχανή απενεργοποιείται αυτόματα. Γυρίστε το μίξερ στη θέση «0» με το περιστροφικό κουμπί. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα χειριστήρια, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ».
- Περιστρέψτε τον μοχλό ελευθέρωσης της πολυλειτουργικής κεφαλής (2) και σηκώστε την κεφαλή (12). Γυρίστε το μπολ αριστερόστροφα, αφαιρέστε το και κατόπιν αφαιρέστε την έτοιμη ζύμη.

**Σημείωση:** Όταν η κεφαλή είναι υπό κλίση, η οθόνη του πίνακα ελέγχου απενεργοποιείται. Ανάβει ξανά όταν η κεφαλή επανέλθει στη θέση της.

**Σημείωση:** Δεν είναι επιθυμητή η ταυτόχρονη χρήση δύο αξεσουάρ (π.χ. σύρμα με μύλο κ.λπ.).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 15 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.





## Επιλογή αξεσουάρ

Χρήση	Εικόνα	Ταχύτητα	Χρόνος (λεπτά)	Μέγ. ποσότητα	Οδηγίες
Γάντζος ζύμωσης		1-3	3-5	1000 γρ. αλεύρι και 538 γρ. νερό	1η ταχύτητα για 30 δ, 2η ταχύτητα για 30 δ και κατόπιν 3η ταχύτητα για 2 έως 4 λεπτά για τη ζύμωση της ζύμης.
Σύρμα ανάμειξης		2-4	3-10	660 γρ. αλεύρι και 840 γρ. νερό	2η ταχύτητα για 20 δ, 4η ταχύτητα για τουλάχιστον 2 λεπτά και 40 δ.
Αναδευτήρας		5-6	3-10	3 ασπράδια αυγών (ελάχιστο)	5η/6η ταχύτητα για τουλάχιστον 3 λεπτά.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

### Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της κουζίνομηχανής

- Μόλις το μίξερ συνδεθεί στην παροχή ρεύματος, η οθόνη ανάβει και το μίξερ μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
- Εάν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής χωρίς να γίνει καμία ενέργεια για 3 λεπτά, η οθόνη απενεργοποιείται και το μίξερ μεταβαίνει σε κατάσταση αδρανοποίησης.
- Εάν γυρίσετε το κουμπί ελέγχου (3) σε κατάσταση αδρανοποίησης, η οθόνη θα ανάψει ξανά και το μίξερ θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.



### Ένδειξη ταχύτητας:

Χρησιμοποιήστε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε την ταχύτητα (πρόγραμμα). Η οθόνη εμφανίζει τα ακόλουθα:

Ταχύτητα 01-02: Ανάβει η ένδειξη LED «Kneading» (Ζύμωση).

Ταχύτητα 03-04: Ανάβει η ένδειξη LED «Mixing» (Ανάμειξη).

Ταχύτητα 05-06: Ανάβει η ένδειξη LED «Whisking» (Χτύπημα με σύρμα)

Ταχύτητα P: Ανάβει η ένδειξη LED «Pulse» (Παλμός)

Θέση 0: Απενεργοποίηση

### Λειτουργία ρύθμισης χρονόμετρου:

Πατήστε το εικονίδιο ρολογιού και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά +/- για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης ταχύτητας (3) για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ταχύτητας (1-6). Η καθορισμένη ταχύτητα θα εμφανιστεί στην οθόνη και θα ξεκινήσει η λειτουργία του μίξερ. Όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος του χρονοδιακόπτη, η κουζίνομηχανή σταματά αυτόματα. Μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα οποιαδήποτε στιγμή γυρίζοντας τον διακόπτη στη θέση «0».

### Χρήση του μίξερ και των εξαρτημάτων

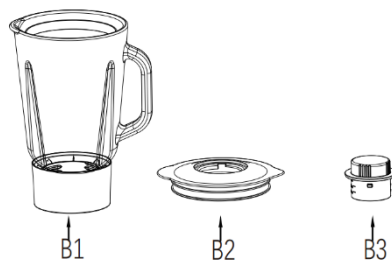
Το μίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ανάμειξη διαφορετικών τύπων τροφίμων. Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να ετοιμάσετε σούπες, σάλτσες, μιλκσέικ, βρεφικές τροφές, λαχανικά, ποτά, επιδόρπια, πουρέδες κ.λπ. Τα στερεά τρόφιμα θα πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια.

### Προειδοποίηση:

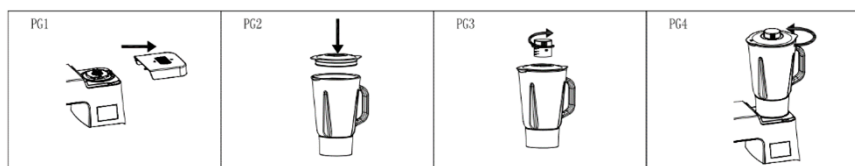
- Αρχικά, συναρμολογήστε το μίξερ και τοποθετήστε το σωστά στην πολυλειτουργική κεφαλή. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά. Μόνο τότε συνδέστε το μίξερ στο ρεύμα και ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Εάν χρειάζεται να αφαιρέσετε το μπλ του μίξερ από τον βραχίονα, απενεργοποιήστε πρώτα το μίξερ, περιμένετε να σταματήσει η μονάδα λεπίδων και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι ενόσω λειτουργεί το μπλέντερ.
- Χρησιμοποιήστε την οπή πλήρωσης στο καπάκι για να προσθέσετε υλικά.
- Συνιστούμε να ρυθμίσετε την ταχύτητα στο 4-6 (ή σε P, παλμός).
- Μην προσθέτετε καυτά τρόφιμα, πάνω από 80° C, στο μίξερ.
- Ο μέγιστος όγκος υγρού στο μίξερ είναι 1,5 λίτρο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφαιρείτε την κανάτα ή το καπάκι του μίξερ κατά τη λειτουργία.**
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 3 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 6 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά. Ο συνολικός χρόνος λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 15 λεπτά.

## Συναρμολόγηση του μίξερ:

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα του μίξερ 10 από την πολυλειτουργική κεφαλή (δείτε την εικόνα PG1).
2. Συναρμολογήστε το μίξερ. Τοποθετήστε το καπάκι B2 και το πώμα πλήρωσης B3 στο δοχείο (δείτε την εικόνα PG2, PG3).
3. Τοποθετήστε το μίξερ στην πολυλειτουργική κεφαλή και ασφαλίστε το στη συσκευή περιστρέφοντας το δοχείο αριστερόστροφα (δείτε την εικόνα PG4).

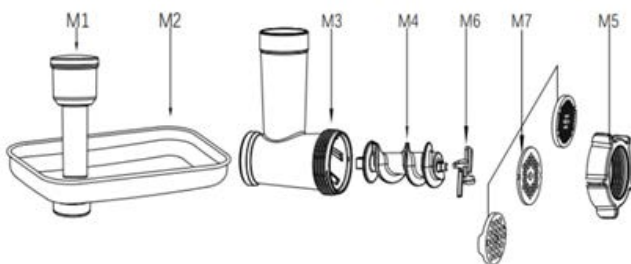


- B1 Μπολ μίξερ  
B2 Καπάκι  
B3 Πώμα πλήρωσης



## Μηχανή κοπής κιμά

- M1 Εξάρτημα πίεσης  
M2 Μπολ κρέατος  
M3 Μηχάνημα με χοάνη  
M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας  
M5 Παξιμάδι ασφάλισης  
M6 Λεπίδα  
M7 Διάτρητη πλάκα



- Για να εγκαταστήσετε τη μηχανή κοπής κιμά, τοποθετήστε πρώτα τη λεπίδα M6 στον κοχλιοφόρο μεταφορέα M4 και εισαγάγετέ την στο μηχάνημα M3. Τοποθετήστε τη διάτρητη πλάκα M7 (ανάλογα με το αν χρειάζεστε χοντρό, μέτριο ή λεπτό άλεσμα). Βεβαιωθείτε ότι οι αυλακώσεις στη διάτρητη πλάκα εφαρμόζουν σωστά στις αυλακώσεις στο μηχάνημα και σφίξτε τα πάντα με το παξιμάδι ασφάλισης M5 (δείτε την εικόνα PG1).

**Σημείωση:** Μην σφίγγετε το παξιμάδι ασφάλισης πολύ δυνατά. Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα κοπής είναι σωστά προσανατολισμένη (επίπεδο, κοφτερό άκρο προς τη διάτρητη πλάκα – προς τα εμπρός). Εάν η τοποθέτηση γίνει λανθασμένα, δεν θα αλέθει το κρέας.

- Αφαιρέστε το κάλυμμα του μηχανήματος 9 από την πολυλειτουργική κεφαλή (δείτε την εικόνα PG2).
- Εισάγετε το μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή υπό γωνία περίπου 45° και ασφαλίστε το στη σωστή θέση περιστρέφοντας το αριστερόστροφα (δείτε την εικόνα PG3).

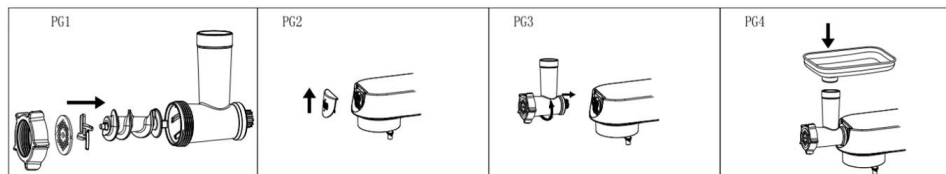
**Σημείωση:** Το βήμα προσάρτησης της μηχανής στην πολυλειτουργική κεφαλή είναι το ίδιο για την εγκατάσταση της μηχανής με άλλα αξεσουάρ (για λουκάνικα, kebbe, γλυκίσματα, ζυμαρικά) και για τον τρίφτη.

- Προσαρτήστε το μπολ κρέατος M2 στη χοάνη M3. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από την έξοδο της μηχανής κοπής.

- Συνδέστε την κουζίνομηχανή στο ρεύμα. **Επιλέξτε την ταχύτητα 3** με το περιστροφικό κουμπί. Εισάγετε κρέας καθαρισμένο από τένοντες και οστά, κομμένο σε τεμάχια περίπου 2,5 εκ.
- Τοποθετήστε το κρέας μέσα στο μπολ της μηχανής κοπής. Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα πίεσης M1, σπρώξτε απαλά το κρέας μέσα στη χοάνη της μηχανής κοπής. (Αλέστε το κρέας δύο φορές για μπιφτέκι ταρτάρ.)
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε το μίξερ επιλέγοντας τη θέση «0» με το περιστροφικό κουμπί και αποσυνδέστε το από το ρεύμα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στο μηχάνημα.

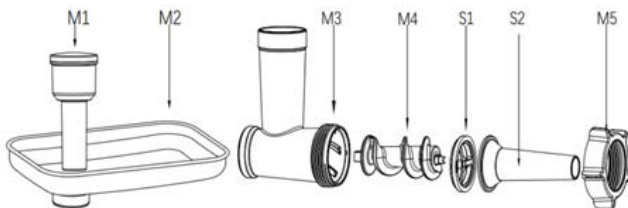
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 5 λεπτά. Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.



## ΧΡΗΣΗ ΑΛΛΩΝ ΕΠΕΚΤΑΣΕΩΝ

### Προσάρτημα για λουκάνικα

- M1 Εξάρτημα πίεσης
- M2 Μπολ κρέατος
- M3 Μηχάνημα με χοάνη
- M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας
- M5 Παξιμάδι ασφάλισης
- S1 Πλάκα ηθμού κόπτη
- S2 Προσάρτημα για λουκάνικα



Τοποθετήστε την πλάκα ηθμού κόπτη S1 και το προσάρτημα για λουκάνικα S2 στον κοχλιοφόρο μεταφορέα M4. Σφίξτε την ασφάλεια M5 στο M3. **Σημείωση:** Μην σφίγγετε το παξιμάδι ασφάλισης πολύ δυνατά. Συνδέστε το συναρμολογημένο μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή. Ενεργήστε με τον ίδιο τρόπο όπως περιγράφεται στην ενότητα «Μηχανή κοπής κιμά».

- Προσαρτήστε το μπολ κρέατος M2 στη χοάνη M3.
- Μουλιάστε το περίβλημα του λουκάνικου σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, περάστε το υγρό περίβλημα επάνω στο εξάρτημα για το γέμισμα λουκάνικων S2 και κλείστε το με έναν κόμπο.
- Συνδέστε το μίξερ στο ρεύμα και ρυθμίστε την ταχύτητα στο 3-6
- Παρασκευάστε ένα μείγμα κιμά και μπαχαρικών σε ένα μπολ M2. Με το εξάρτημα πίεσης M1, σπρώξτε το απαλά μέσα στη χοάνη του μηχανήματος και, ταυτόχρονα, κρατήστε το γεμάτο περίβλημα στο άνοιγμα εξόδου.
- Εάν το περίβλημα κολλάει στο προσάρτημα, υγράνετέ το με νερό. Σύσταση: Είναι καλό να αφήσετε τα λουκάνικα να στεγνώσουν για λίγο.

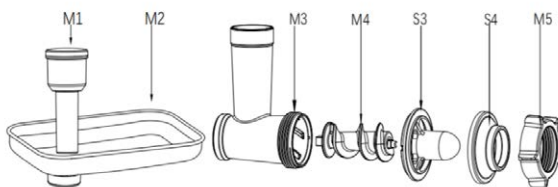
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στο μηχάνημα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 5 λεπτά. Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.

## Παρασκευή kibbe

Το kibbe είναι ένα παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής, που παρασκευάζεται κυρίως από αλεσμένο αρνί και πλιγούρι, με το οποίο φτιάχνονται γεμιστά ζυμαρικά. Μπορείτε να γεμίσετε το ρολό που δημιουργείται από τη μηχανή κοπής με κιμά, να το κλείσετε και να το τηγανίσετε.

- M1 Εξάρτημα πίεσης
- M2 Μπολ κρέατος
- M3 Μηχάνημα με χοάνη
- M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας
- M5 Παξιμάδι ασφάλισης
- S3 Προσάρτημα για kebbe
- S4 Ένθετο για το προσάρτημα για kebbe



Τοποθετήστε το προσάρτημα για kebbe με το ένθετο (S3, S4) στον κοχλιοφόρο μεταφορέα M4. Σφίξτε την ασφάλεια M5 στο M3. **Σημείωση:** Μην σφίγγετε το παξιμάδι ασφάλισης πολύ δυνατά. Συνδέστε το συναρμολογημένο μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή. Ενεργήστε με τον ίδιο τρόπο όπως περιγράφεται στην ενότητα «Μηχανή κοπής κιμά».

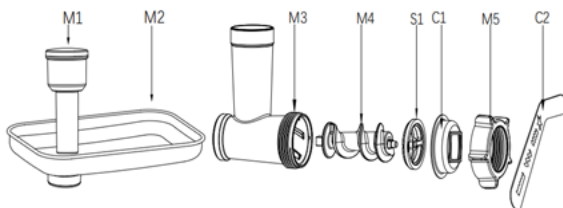
- Προσαρτήστε το μπολ M2 στη χοάνη M3 του μηχανήματος.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Επιλέξτε ταχύτητα 3-6.
- Γεμίστε με κιμά το άδειο ρολό που δημιουργείται από το μείγμα και κόψτε το όπως απαιτείται.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στο μηχάνημα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 5 λεπτά. Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.

## Παρασκευή μπισκότων

- M1 Εξάρτημα πίεσης
- M2 Μπολ
- M3 Μηχάνημα με χοάνη
- M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας
- M5 Παξιμάδι ασφάλισης
- S1 Πλάκα ηθμού κόπτη
- C1 Προσάρτημα ζαχαροπλαστικής
- C2 Κόφτης μπισκότων



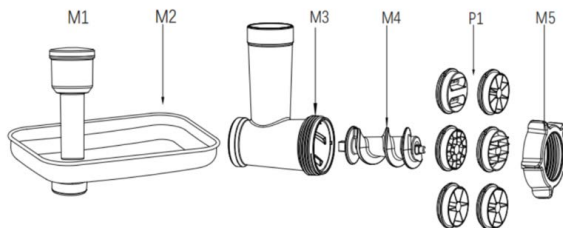
- Τοποθετήστε την πλάκα ηθμού κόπτη S1 και το προσάρτημα για μπισκότα C1 στον κοχλιοφόρο μεταφορέα M4. Σφίξτε την ασφάλεια M5 στο M3. **Σημείωση:** Μην σφίγγετε το παξιμάδι ασφάλισης πολύ δυνατά. Εισάγετε τη φόρμα C2 για μπισκότα. Συνδέστε το συναρμολογημένο μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή. Ενεργήστε με τον ίδιο τρόπο όπως περιγράφεται στην ενότητα «Μηχανή κοπής κιμά».
- Προσαρτήστε το μπολ M2.
- Συνδέστε την κουζίνομηχανή στο ρεύμα. Επιλέξτε ταχύτητα 3-6.
- Εισάγετε τη ζύμη, ήδη κομμένη σε λωρίδες, μέσα στη χοάνη της μηχανής. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα πίεσης, αν χρειάζεται. Η μηχανή θα σπρώξει έξω τη ζύμη στο επιθυμητό σχήμα. Μπορείτε να αλλάξετε το σχήμα των μπισκότων μετακινώντας τον κόπτη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα στο μηχάνημα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 10 λεπτά. Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.

## Παρασκευή ζυμαρικών

- M1 Εξάρτημα πίεσης
- M2 Μπολ
- M3 Μηχάνημα με χοάνη
- M4 Κοχλιοφόρος μεταφορέας
- M5 Παξιμάδι ασφάλισης
- P1 Σχήματα ζυμαρικών



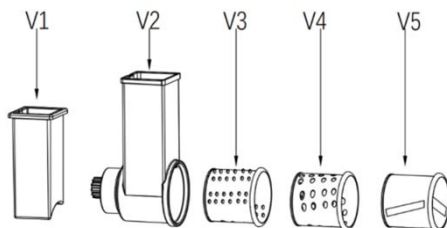
- Τοποθετήστε την επιλεγμένη φόρμα ζυμαρικών P1 στον κοχλιοφόρο μεταφορέα M4. Σφίξτε την ασφάλεια M5 στο M3. **Σημείωση:** Μην σφίγγετε το παξιμάδι ασφάλισης πολύ δυνατά. Συνδέστε το συναρμολογημένο μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή. Ενεργήστε με τον ίδιο τρόπο όπως περιγράφεται στην ενότητα «Μηχανή κοπής κιμά».
- Προσαρτήστε το μπολ M2 στη χοάνη M3 του μηχανήματος.
- Συνδέστε την κουζινομηχανή στο ρεύμα. Επιλέξτε ταχύτητα 3–6.
- Εισάγετε τη ζύμη, ήδη κομμένη σε λωρίδες, μέσα στη χοάνη της μηχανής. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα πίεσης, αν χρειάζεται. Η μηχανή θα σπρώξει έξω τα ζυμαρικά στο επιθυμητό σχήμα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στο μηχάνημα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 10 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.

## Τρίψιμο και κοπή λαχανικών

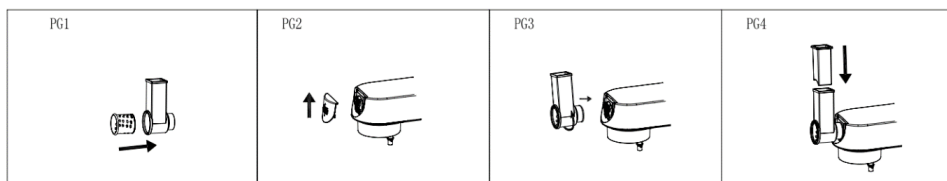
- V1 Εξάρτημα πίεσης
- V2 Μηχάνημα τρίφτη με χοάνη
- V3 Λεπτός τρίφτης
- V4 Χοντρός τρίφτης
- V5 Εξάρτημα κοπής σε φέτες



- Εισάγετε το επιλεγμένο προσάρτημα (λεπτόκοκκος τρίφτης V3, χοντρός τρίφτης V4 ή εξάρτημα κοπής σε φέτες V5) στον τρίφτη V2 (δείτε την εικόνα PG1).
- Συνδέστε το συναρμολογημένο μηχάνημα στην πολυλειτουργική κεφαλή (δείτε τις εικόνες PG2, PG3). Ενεργήστε με τον ίδιο τρόπο όπως περιγράφεται στην ενότητα «Μηχανή κοπής κιμά».
- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο κάτω από την έξοδο της μηχανής κοπής.
- Κόψτε τις πατάτες ή τα άλλα λαχανικά σε κομμάτια ίδιου μεγέθους με το άνοιγμα τροφοδοσίας του τρίφτη.
- Συνδέστε το μίξερ στο ρεύμα και ρυθμίστε την ταχύτητα στο 3–5.
- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα πίεσης V1 για να σπρώξετε τα λαχανικά μέσα στη χοάνη του μηχανήματος (δείτε την εικόνα PG4).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στο μηχάνημα. Προσέξτε να μην τραυματιστείτε όταν χειρίζεστε τους τρίφτες – είναι κοφτεροί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερο από 5 λεπτά. Αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν ξεκινήσετε ξανά.



## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η κουζίνομηχανή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί κατά τη χρήση.	Το μίξερ μπορεί να λειτουργεί για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία του κινητήρα του μίξερ να αυξηθεί υπερβολικά. Ξεκίνησε το πρόγραμμα προστασίας από υπερθέρμανση και αυτόματης απενεργοποίησης.	Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 0, αποσυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος, περιμένετε να κρυώσει το μίξερ σε θερμοκρασία δωματίου και επανεκκινήστε το (γενικά, χρειάζεται να αφήσετε το μίξερ να κρυώσει για 15-30 λεπτά, ανάλογα με τη θερμοκρασία του χώρου).
Η κουζίνομηχανή δεν ξεκινάει, ακόμη και μετά τη ρύθμιση της ταχύτητας.	Το φις δεν έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί σφικτά στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος.	Περιμένετε μέχρι να επανέλθει η παροχή ηλεκτρισμού.
Υπερβολικός θόρυβος κατά τη λειτουργία του μίξερ.	Η κεφαλή του μίξερ δεν έχει εισαχθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή του μίξερ έχει «πατήσει» σωστά.
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σε υψηλό επίπεδο ταχύτητας, η κουζίνομηχανή θα λειτουργεί παράγοντας περισσότερο θόρυβο απ' ό,τι σε χαμηλό επίπεδο.</li> <li>2. Η ποσότητα των αναμειγμένων τροφίμων είναι υπερβολικά μεγάλη, με αποτέλεσμα να υπερφορτώνεται το μίξερ.</li> <li>3. Η τάση είναι ασταθής.</li> <li>4. Ο χρόνος λειτουργίας είναι πολύ μεγάλος.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιλέξτε τα κατάλληλα εξαρτήματα ανάμειξης τροφίμων, όπως συνηθίζεται στο εγχειρίδιο.</li> <li>2. Φτιάξτε λιγότερη ζύμη κάθε φορά.</li> <li>3. Εάν η τάση είναι ασταθής, περιμένετε μέχρι να σταθεροποιηθεί πριν από τη χρήση.</li> <li>4. Εάν ο χρόνος λειτουργίας είναι πολύ μεγάλος, αφήστε την κουζίνομηχανή να κρυώσει για λίγο.</li> </ol>

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η ταχύτητα του μίξερ μειώνεται ή είναι ασταθής.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία του χώρου δεν είναι πολύ χαμηλή, γεγονός που προκαλεί τη στερεοποίηση του λιπαντικού στο μίξερ.</li> <li>2. Η ζύμη αναμειγνύεται πολύ έντονα και σε πολύ μεγάλη ποσότητα, γεγονός που υπερφορτώνει το μίξερ.</li> <li>3. Υπάρχει απότομη πτώση της τάσης.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αφαιρέστε το μπολ και αφήστε το μίξερ να λειτουργήσει χωρίς φορτίο για 5 λεπτά ώστε να μαλακώσει το λιπαντικό μέσα στο μίξερ και να αποκατασταθεί η σταθερή ταχύτητα.</li> <li>2. Μειώστε τον όγκο των υλικών που αναμειγνύονται και αφήστε την κουζίνομηχανή να λειτουργήσει σε κανονική ταχύτητα εργασίας.</li> <li>3. Μόλις σταθεροποιηθεί η τάση, δοκιμάστε να επανεκκινήσετε την κουζίνομηχανή.</li> </ol>
Η κουζίνομηχανή ταλαντώνεται και δονείται κατά τη λειτουργία.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τα σκέλη της βάσης είναι χαλαρά.</li> <li>2. Η κουζίνομηχανή δεν έχει τοποθετηθεί σε ομαλό και επίπεδο πάγκο εργασίας.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βεβαιωθείτε ότι τα σκέλη είναι σταθερά προσαρτημένα στη βάση του μίξερ.</li> <li>2. Να τοποθετείτε πάντα την κουζίνομηχανή σε μια ομαλή και επίπεδη επιφάνεια.</li> </ol>

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε αμέσως μετά από κάθε χρήση. Περιμένετε πάντα να σταματήσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα πριν την αποσυναρμολόγηση. Η συσκευή χρειάζεται περίπου 20 λεπτά για να κρυώσει αρκετά ώστε να μπορείτε να την πιάσετε και να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό, καθώς είναι πολύ κοφτεροί οι τρίφτες και οι λεπίδες.

- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικό, βενζίνη, ζύδι ή άλλα διαβρωτικά ή αποξεστικά καθαριστικά, ή αιχμηρά και «άγρια» εργαλεία, όπως σύρμα κουζίνας.
- Προφυλάξτε τη συσκευή από περιβάλλοντα με άμεσο ηλιακό φως, υγρασία και σκόνη.

## Αξεσουάρ

Καθαρίστε πρόχειρα το κρέας που έχει κολλήσει στο μηχανήμα κοπής αλέθοντας ένα στρογγυλό ψωμάκι ή μια φέτα ψωμί.

Αποσυναρμολογήστε όλα τα μέρη των μηχανών σε μεμονωμένα εξαρτήματα και αφαιρέστε από την κουζίνομηχανή τα σύρματα και τον γάντζο ζύμωσης, συμπεριλαμβανομένου του πλαστικού καλύμματος.

Πλύνετε τα αξεσουάρ σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε τα με καθαρό ζεστό νερό, σκουπίστε τα αμέσως και αφήστε τα να στεγνώσουν καλά.

Συνιστούμε την επίτρωση του εσωτερικού της μηχανής κοπής, των λεπίδων και των ηθμών με βρώσιμο λάδι, το οποίο αποτρέπει την οξείδωσή τους

**Σημείωση:** Μην βάλετε κανένα εξάρτημα ή αξεσουάρ της συσκευής (εκτός του μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα) στο πλυντήριο πιάτων.

## Σώμα συσκευής

Μετά τη χρήση, σκουπίστε το σώμα της συσκευής με υγρό πανί και κατόπιν στεγνώστε το επιμελώς με στεγνό πανί. Προφυλάξτε τη συσκευή

από νερό και υψηλή υγρασία! Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό.



Ο άξονας (1) αποκτά ελαφρώς μαύρα σημάδια όταν λειτουργεί το μηχάνημα, λόγω των υψηλών ταχυτήτων περιστροφής και της τριβής. Καθαρίστε τον αμέσως μετά από κάθε χρήση και διατηρήστε το εξάρτημα στεγνό.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομαστική τάση:	220-240 V~ 50-60 Hz
Όνομαστική είσοδος ισχύος:	1500 W
Όγκος μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα:	6,5 λίτρα
Όγκος μίξερ:	1,5 λίτρο

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μεμβράνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

### Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνηθες οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια, καθώς και με το ζήτημα της χρήσης βαρέων μετάλλων σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Επιπλέον, καλύπτει τις σχετικές απαιτήσεις για την ενέργεια και την απευθείας επαφή με τρόφιμα.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!**

**Попередження:** Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та можливі ситуації. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, ці фактори мають бути забезпечені користувачем(ами), які використовують побутовий прилад. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, стрибки напруги, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу. Для захисту від ризику виникнення пожежі або електричного шоку під час використання електричних побутових приладів необхідно дотримуватися наступних правил безпеки:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN.
2. Ніколи не використовуйте побутовий прилад з пошкодженим силовим кабелем. Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!
3. Слідкуйте, щоб силовий кабель не торкався гарячих поверхонь та не знаходився поблизу гострих кутів.
4. Захищайте побутовий прилад від безпосереднього контакту з водою та іншими рідинами для попередження можливого електричного шоку.
5. Не використовуйте побутовий прилад на вулиці та у вологих приміщеннях, та не торкайтеся силового кабелю або побутового приладу вологими руками. Ризик отримання електричного шоку.

6. Побутовий прилад не призначено для використання з таймерами або іншими системами дистанційного управління. Існує ризик пожежі, якщо прилад накритий або неправильно розміщений під час запуску.
7. Не занурюйте двигун та силовий кабель у воду або інші рідини. Не споласкуйте під проточною водою. Сідкуйте, щоб у двигун не потрапила вода.
8. Будьте уважними при використанні побутового приладу поруч з дітьми.
9. Під час використання не залишайте побутовий прилад без уваги.
10. Ми не рекомендуємо залишати побутовий прилад з ввімкненим до розетки кабелем без уваги.
11. Перед проведенням технічного обслуговування, збірки / розбірки, зміни приладдя або коли побутовий прилад більше не використовується, вимкніть та від'єднайте його. Не витягайте силовий кабель з розетки, різко смикаючи за кабель. Від'єднайте силовий кабель від розетки, тримаючись за виделку.
12. Перед розборкою дочекайтеся доки охолонуть всі частини. Для безпечного пересування та очищення побутовий прилад має охолонути впродовж приблизно 20 хвилин.
13. Не використовуйте побутовий прилад поблизу джерела тепла, наприклад, пічі. Захищайте від прямих сонячних променів.
14. Не розміщуйте побутовий прилад на стіні або інших приладах. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду на з боків та 10 см вільного простору над побутовим приладом.
15. Завжди використовуйте побутовий прилад на рівній та стійкій поверхні. Не розташовуйте предмети на побутовий прилад. Переконайтеся, що прилад розміщено щонайменше на 10 см від краю кухонної стільниці. Крім того, щоб жодні отвори не були заблоковані.
16. Перед першим використанням ми рекомендуємо промити всі частини, які контактують з продуктами харчування, див. розділ «Очищення та обслуговування».

17. Ніколи не накривайте побутовий прилад під час роботи та не використовуйте поблизу запальних матеріалів, як наприклад, фіранок, тощо.
18. Не торкайтеся рухливих частин.
19. Довге волосся, вільний одяг або аксесуари та прикраси можуть потрапити у частини побутового приладу, що обертаються. Переконайтеся, що волосся, одяг та аксесуари не знаходяться у небезпечній близькості до частин, що обертаються!
20. Не вмикайте побутовий прилад без продуктів харчування (пустий)!
21. Очищуйте побутовий прилад негайно після кожного використання. Під час очищення протирайте корпус побутового приладу лише вологою серветкою. Не занурюйте у воду.
22. Використовуйте тільки аксесуари, які рекомендовані виробником. У іншому випадку існує ризик втрати гарантії.
23. Не перевищуйте максимальний час безперервної роботи приладу. Перед повторним використанням дайте приладу достатньо охолонути. : **Зверніть увагу**, що для кожного аксесуара цей час визначається по-різному, див. інформацію в посібнику нижче.
24. Використовуйте побутовий прилад лише у відповідності до інструкцій, вказаних у цьому керівництві.
25. Прилад призначено для домашнього використання. Він також призначений для використання на кухнях для працівників, у магазинах, офісах та інших робочих середовищах. Це також стосується готелів, мотелів, хостелів і резиденцій. Не призначено для комерційного використання.
26. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані невірним використанням цього побутового приладу.
27. Завжди використовуйте лише одну функцію приладу. Ніколи не запускайте більше функцій одночасно.
28. Діти не повинні використовувати цей побутовий прилад. Тримайте побутовий прилад та джерело живлення в місці, недосяжному для дітей. Побутовий прилад може використовуватися

особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими спроможностями, якщо вони знаходяться під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного використання побутового приладу та розуміючи потенційні небезпеки. Діти не повинні гратися з побутовим приладом.

29. **Ризик пошкодження:** Побутовий прилад можна використовувати лише після вірної та повної збірки.
30. Перед заміною приладдя, що рухається під час використання, вимкніть прилад та від'єднайте його від джерела живлення.
31. Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Використовуйте вологу тканину для чищення та обслуговування. Не використовуйте хімічні засоби. При очищенні особливо увагу приділіть поверхням, які безпосередньо контактують з їжею.
32. Будьте особливо уважні під час поводження з ріжучими ножами, особливо під час дістання ножів із контейнера та під час очищення.

**Do not immerse in water! – Не занурюйте у воду!**

**НЕБЕЗПЕКА ДЛЯ ДІТЕЙ:** Діти не повинні гратися з пакувальним матеріалом. Не дозволяйте дітям гратися з пластиковими коробками. Ризик удушення.

## **ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ПРИЛАДДЯ**

1. Зберіть допоміжне обладнання точно у відповідності до інструкцій, наведених у посібнику; будь-яка інша збірка обладнання не допускається з точки зору правильного функціонування!
2. Закріплюйте та знімайте зібране додаткове обладнання лише тоді, коли прилад вимкнено та від'єднано від мережі.
3. Ніколи не використовуйте приладдя, якщо воно не працює належним чином, якщо впав на землю та було пошкоджено. У таких випадках віднесіть приладдя до сервісного центру, щоб перевірити, чи воно безпечний та працює належним чином.
4. Ніколи не встановлюйте допоміжне приладдя на блок двигуна!
5. Будьте особливо обережні під час поводження з ріжучими та змішувальними ножами та тертками (особливо під час чищення); ножі та тертки дуже гострі та можуть спричинити травми.

### **Тістоміс та збивач**

Це приладдя призначено для замішування дріжджового або заливного тіста та збивання продуктів.

- Зважаючи на розмір робочої чаші, зверніть увагу, що прилад не може збивати/замішувати дуже невелику кількість інгредієнтів. Для досягнення оптимальних результатів вибирайте інгредієнти

загальною вагою не менше 300 г. При цьому максимальна вага всіх інгредієнтів не повинна перевищувати 1,5 кг.

- За жодних обставин не можна вставляти будь-які предмети, коли збивач / тістоміс працює. Спочатку вимкніть прилад, а потім дістаньте їжу, що застрягла, з гака для замішування або збийте лопаткою. Завжди використовуйте кришку.
- Перед заміною приладдя, що рухається під час використання, вимкніть прилад та від'єднайте його від джерела живлення.
- Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Використовуйте вологу тканину для чищення та обслуговування. Не використовуйте хімічні засоби.

## Блендер

Використовуйте це приладдя лише для приготування їжі (смузі, напої, кубики льоду, соуси, супи, каші для дітей тощо). Також можна використовувати для подрібнення кубиків льоду.

- Найвища можлива температура обробленої їжі становить 80 °С. Не використовуйте киплячі продукти харчування. Завжди додавайте рідкий компонент у міксер.
- Максимальна кількість всієї сировини не повинна перевищувати 1,5 л
- Ніколи не використовуйте міксер, якщо чаша міксера пошкоджена або блок ножів пошкоджений або ослаблений.
- Використовуйте блендер лише з встановленою кришкою. Якщо ємність обертається під час роботи двигуна, негайно вимкніть блендер та щільно прикрутіть ємність до корпусу блендера.
- Перед заміною приладдя, що рухається під час використання, вимкніть прилад та від'єднайте його від джерела живлення.
- Не намагайтеся натиснути рукою на контакт, розташований на багатофункціональній головці.
- Будьте особливо уважні під час поводження з ріжучими ножами, особливо під час діставання ножів із контейнера та під час очищення.
- Не кладіть контейнер, наповнений їжею або рідиною, у морозилку. Заморожування вмісту може пошкодити контейнер та ножі.
- Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Використовуйте вологу тканину для чищення та обслуговування. Не використовуйте хімічні засоби.

## М'ясорубка

Ці приладдя призначені для обробки м'яса без кісток, сухожил'я і жиру. Не намагайтеся подрібнити кістки, мак, горіхи та інші тверді предмети. Ніколи не подрібнюйте заморожене м'ясо.

- Будьте особливо уважні під час роботи з ножами, особливо під час діставання та очищення, ножі дуже гострі та можуть нанести травму.
- Перед заміною приладдя, що рухається під час використання, вимкніть прилад та від'єднайте його від джерела живлення.
- Перед початком роботи обережно затягніть блокуюче кільце на машині. Ніколи не перезатягуйте гайку!
- Ніколи не проштовхуйте продукти харчування у м'ясорубку пальцями, кухонним приладдям чи іншими предметами! Використовуйте лише проштовхувач, який йде у комплекті з приладдям. Застосовуйте розумну силу. Занадто сильний тиск може призвести до пошкодження побутового приладу.
- М'ясо без сухожил'я і кісток подрібніть та наріжте шматочками приблизно 2,5 см.
- Якщо м'ясорубку заклинило, негайно вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі. Тільки після цього розберіть та почистіть м'ясорубку.
- Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути. Використовуйте вологу тканину для чищення та обслуговування. Не використовуйте хімічні засоби.

## Терка

Дане приладдя призначено для нарізки та натирання фруктів, овочів, горіхів, шоколаду та твердих сирів. Не підходить для нарізання дуже твердих продуктів (таких як мускатний горіх, кавові зерна або злаки).

- Будьте особливо уважні під час роботи з терками, особливо під час дїставання та очищення, терки дуже гострі та можуть нанести травму.
- Ніколи не проштовхуйте продукти харчування у терку пальцями, кухонним приладдям або іншими предметами! Використовуйте лише проштовхувач, який йде у комплекті з приладдям. Застосовуйте розумну силу. Занадто сильний тиск може призвести до пошкодження побутового приладу.
- Якщо у терці застрягли залишки їжі, негайно вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі. Тільки після цього вийміть та очистіть тертку.
- Перед заміною приладдя, що рухається під час використання, вимкніть прилад та від'єднайте його від джерела живлення.
- Використовуйте вологу тканину для чищення та обслуговування. Не використовуйте хімічні засоби.

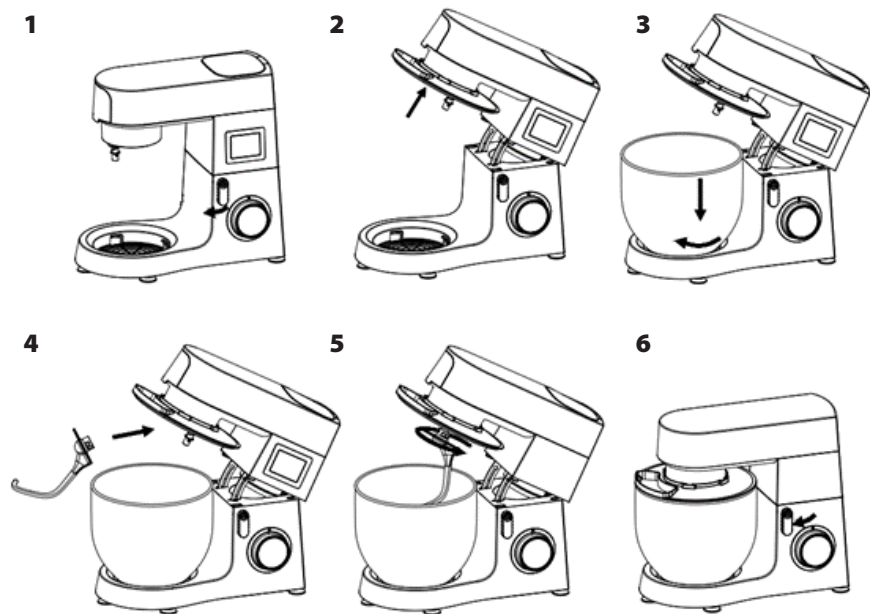
## ЗБІРКА КУХОННОГО РОБОТА

- Перед першим використанням вийміть все приладдя теплою водою з миючим засобом, промийте та ретельно висушіть. Не занурюйте тіло робота у воду. Протріть його вологою серветкою. Не використовуйте абразивні та інші агресивні засоби для чищення.
- Поставте робота на рівний, чистий та сухий стіл, щоб навколо нього було достатньо місця.
- Поверніть важіль звільнення багатофункціональної головки 2 за годинниковою стрілкою (див. малюнок 1) та одночасно підніміть багатофункціональну головку (12) іншою рукою, доки не почуєте клацання. Тепер голова зафіксована у верхньому положенні (див. малюнок 2).
- Поставте миску з нержавіючої сталі з інгредієнтами на базу приладу та закріпіть її на місці, повернувши за годинниковою стрілкою (див. рис. 3).
- Слідкуйте, щоб загальна кількість інгредієнтів не перевищувала 1,5 кг.
- Спочатку вставте кришку чаші (8) на багатофункціональну головку, а потім необхідне приладдя (5, 6, 7) на вал головки (1). Натисніть на приладдя вгору, а потім поверніть його на чверть оберту проти годинникової стрілки до положення фіксації (Малюнки 4 та 5).
- Натисніть важіль звільнення багатофункціональної головки (2), опускаючи багатофункціональну головку (12) у горизонтальне положення. Головка повинна «клацнути» в основу.
- Вставте вилку в розетку, та дисплей засвітиться.
- Оберіть час на дисплеї. Оберіть швидкість за допомогою поворотної ручки. Після закінчення встановленого часу кухонний робот автоматично вимикається. Переведіть міксер в положення «0» поворотною ручкою. Для отримання додаткової інформації про елементи управління дивіться розділ «ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЯ».
- Поверніть важіль зняття багатофункціональної головки (2) та підніміть головку (12). Поверніть миску проти годинникової стрілки, вийміть та дістаньте готове тісто.




**Примітка:** Коли головка нахилена, дисплей панелі управління вимикається. Загоряється знову, коли головка відхилена назад.

**Примітка:** Неможливо одночасно використовувати два приладдя (наприклад, збивач та м'ясорубку, тощо).

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 15 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 30 хвилин, перш ніж почати знову.



## Вибір приладдя

Використовування	Зображення	Швидкість	Час (хв)	Макс. кількість	Інструкції
Гак для тіста		1-3	3-5	1000 г борошна та 538 г води	1-ша швидкість 30 с, 2-га - 30 с, а потім 3-я швидкість 2-4 хв, щоб замісити тісто.
Збивач для змішування		2-4	3-10	660 г борошна та 840 г води	2-а швидкість протягом 20 секунд, 4-а швидкість щонайменше 2 хв. та 40 с.
Вінчик		5-6	3-10	3 яєчних білка (мінімум)	5-а/6-а швидкість не менше 3 хв.



## ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ ТА ДИСПЛЕЯ

### Вмикання/вимкання кухонного роботу

1. Як тільки міксер буде підключений до джерела живлення, дисплей засвітиться та міксер перейде в режим очікування.
2. Якщо він перебуває в режимі очікування без жодних дій протягом 3 хвилин, дисплей вимикається, та міксер переходить у режим глибокого сну.
3. Якщо повернути ручку управління (3) в режим глибокого сну, дисплей знову засвітиться, та міксер перейде в режим очікування.



### Відображення швидкості:

За допомогою поворотної ручки оберіть швидкість (програму). На дисплеї відображається наступне:  
Швидкість 01-02: Світиться світлодіод «Замішування».  
Швидкість 03-04: Світиться світлодіод «Змішування».  
Швидкість 05-06: Світиться світлодіод «Збивання».  
Швидкість P: Світиться світлодіод «Імпульс».  
Позиція 0: Вимкнення

### Функція налаштування таймера:

Натисніть піктограму годинника та за допомогою кнопок +/- встановіть потрібний час роботи. Потім за допомогою кнопки налаштування швидкості (3) оберіть потрібний рівень швидкості (1-6). Встановлена швидкість відобразиться на дисплеї, та міксер запуститься. Коли встановлений час таймера закінчується, робот автоматично зупиняється.

Програму можна зупинити в будь-який момент, повернувши ручку в положення «0».

### Використання міксера та наконечників

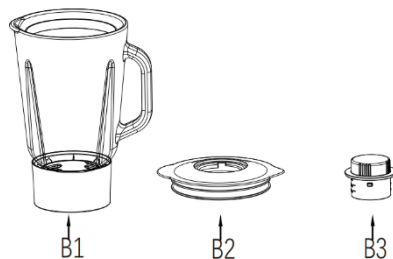
Міксер можна використовувати для змішування різних видів їжі. З цим аксесуаром можна готувати супи, соуси, молочні коктейлі, дитяче харчування, овочі, напої, десерти, пюре, тощо. Тверду їжу слід нарізати невеликими шматочками.

### Попередження:

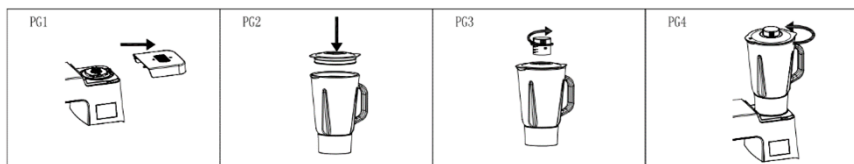
- Спочатку зберіть змішувач та правильно вставте його в багатофункціональну головку. Переконайтеся, що кришка встановлена правильно. Тільки після цього підключіть міксер до мережі та запустіть програму.
- Якщо вам потрібно зняти чашу міксера з кронштейна, спочатку вимкніть міксер, дочекайтеся зупинки блоку ножів та від'єднайте прилад від мережі.
- Не знімайте кришку, коли блендер працює.
- Використовуйте заливний отвір у кришці, щоб додати інгредієнти.
- Ми рекомендуємо встановити швидкість 4-6 (або P-імпульс).
- Не додавайте в міксер гарячу їжу температурою вище 80°C.
- Максимальний об'єм рідини в змішувачі - 1,5 л.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не знімайте ємність або кришку міксера під час роботи.**
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 3 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 6 хвилин, перш ніж почати знову. Не перевищуйте загальний час роботи 15 хвилин.

## Збірка змішувача:

1. Зніміть кришку міксера 10 з багатофункціональної головки (див. малюнок PG1).
2. Зберіть змішувач. Встановіть кришку B2 та заливний ковпачок B3 на контейнер (див. малюнок PG2, PG3).
3. Помістіть міксер у багатофункціональну головку та закріпіть його в приладі, повернувши контейнер проти годинникової стрілки (див. малюнок PG4).

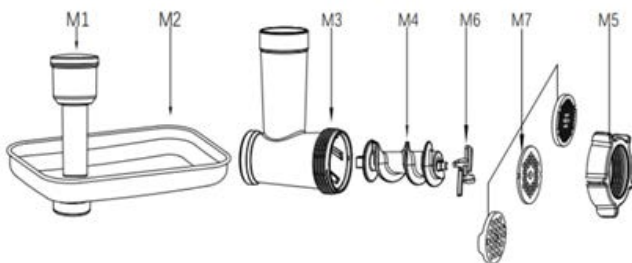


- B1 Чаша міксера  
B2 Кришка  
B3 Заправна кришка



## М'ясорубка

- M1 Прoштовхувач  
M2 Чаша для м'яса  
M3 Машина з трубою  
M4 Шнековий транспортер  
M5 Контргайка  
M6 Ножі  
M7 Пластина з отворами



- Щоб встановити м'ясорубку, спочатку помістіть ніж M6 на шнековий транспортер M4 та вставте його в обладнання M3. Вставте пластину з отворами M7 (залежно від того, чи потрібне вам грубе, середнє чи дрібне подрібнення). Переконайтеся, що пази на пластині з отворами правильно підійшли до пазів на обладнанні, та затягніть все за допомогою контргайки M5 (див. малюнок PG1).

**Примітка:** Не затягуйте контргайку занадто сильно. Переконайтеся, що ніж орієнтоване правильно (плоский, гострий край у напрямку до пластины з отворами - вперед). Якщо вставлено неправильно, він не перемеле м'ясо.

- Зніміть кришку машини 9 з багатофункціональної головки (див. малюнок PG2).
- Вставте машину в багатофункціональну головку під кутом приблизно 45° та закріпіть її в правильному положенні, повернувши проти годинникової стрілки (див. малюнок PG3).

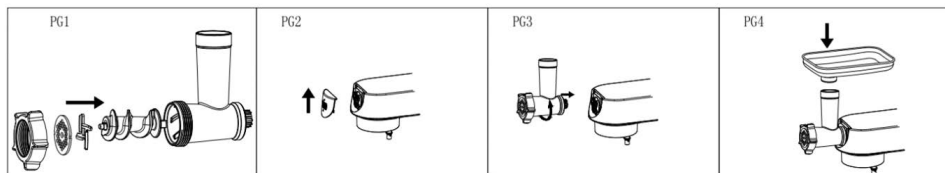
**Примітка:** Крок кріплення обладнання до багатофункціональної головки однаковий для встановлення обладнання з іншим приладдям (ковбаски, кебаб, кондитерські вироби, макарони) та для терки.

- Прикріпіть миску для м'яса M2 до труби M3. Підставте відповідну ємність під вихід м'ясорубки.
- Підключіть робота до електромережі. **Оберіть швидкість 3** на поворотній ручці. Вкладіть м'ясо, очищене від сухожилля та кісток, нарізане шматочками близько 2,5 см.
- Покладіть м'ясо у чашу м'ясорубки. Використовуйте проштовхувач M1, щоб обережно проштовхнути м'ясо в трубу м'ясорубки. (Для м'яса по-татарськи подрібнійте м'ясо двічі.)

- Після використання вимкніть міксер поворотною ручкою в положення «0» та відключіть його від мережі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте суміш пальцями в машину.

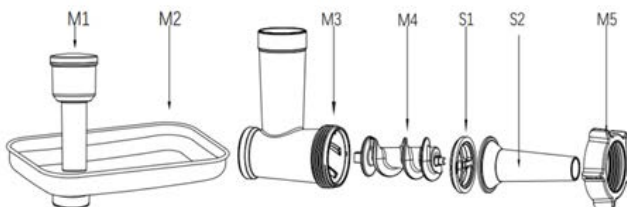
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 5 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 15 хвилин, перш ніж почати знову.



## ВИКОРИСТАННЯ ІНШИХ НАСАДОК

### Насадка для ковбасок

- M1 Простовхувач
- M2 Чаша для м'яса
- M3 Машина з трубою
- M4 Шнековий транспортер
- M5 Контргайка
- S1 Нарізна ситова дошка
- S2 Насадка для ковбасок



Помістіть дошку сита для різання S1 а насадку для ковбасок S2 на шнековий транспортер M4. Затягніть фіксатор M5 до M3. **Примітка:** Не затягуйте контргайку занадто сильно. Приєднайте зібране обладнання до багатофункціональної головки. Дійте так само, як описано в розділі «М'ясорубка».

- Прикріпіть миску для м'яса M2 до труби M3.
- Замочуйте оболонку для ковбасок у теплій воді впродовж 10 хвилин. Потім натягніть вологу оболонку на насадку для начинки ковбас S2 а зав'яжіть її вузлом.
- Підключіть міксер до мережі та встановіть швидкість 3-6
- У чаші M2 приготуйте суміш з фаршу та спецій. За допомогою простовхувача M1 обережно проштовхніть його у трубу машини та одночасно утримуйте наповнену оболонку біля вихідного отвору.
- Якщо оболонка застрягла на насадці, змочіть її водою. Рекомендація: Дайте сосискам трохи підсохнути.

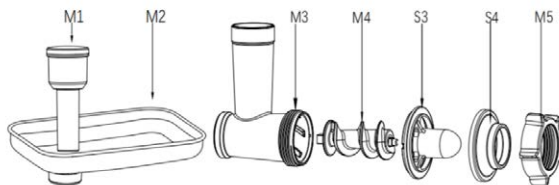
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте суміш пальцями в машину.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 5 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 15 хвилин, перш ніж почати знову.

### Приготування кебабу

Кебаб - це традиційна страва Близького Сходу, яка в основному готується з подрібненого ягня та булгуру, сформованих у тефтелі. Ви можете наповнити кульки, сформовані м'ясорубкою, подрібненим м'ясом, закрити їх та смажити.

- M1 Простовхувач
- M2 Чаша для м'яса
- M3 Машина з трубою
- M4 Шнековий транспортер
- M5 Контргайка
- S3 Насадка для кебабу
- S4 Вставка для кріплення кебабу



Встановіть насадку для кебабу зі вставкою (S3, S4) на шнековий транспортер M4. Затягніть фіксатор M5 до M3. **Примітка:** Не затягуйте контргайку занадто сильно. Приєднайте зібране обладнання до багатофункціональної головки. Дійте так само, як описано в розділі «М'ясорубка».

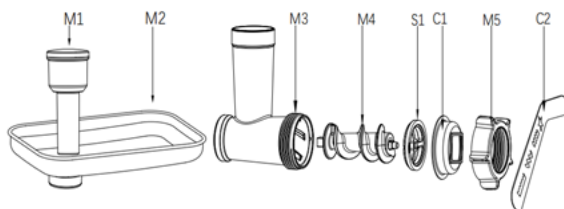
- Приєднайте чашу M2 до труби машини M3.
- Підключити до мережі. Оберіть швидкість 3-6.
- Наповніть отримані пусті кульки сумішшю з подрібненого м'яса та розділіть, як потрібно.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте суміш пальцями в машину.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 5 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 15 хвилин, перш ніж почати знову.

## Приготування печива

- M1 Простовхувач
- M2 Чаша
- M3 Машина з трубою
- M4 Шнековий транспортер
- M5 Контргайка
- S1 Нарізна ситова дошка
- C1 Кондитерська насадка
- C2 Формочка для печива



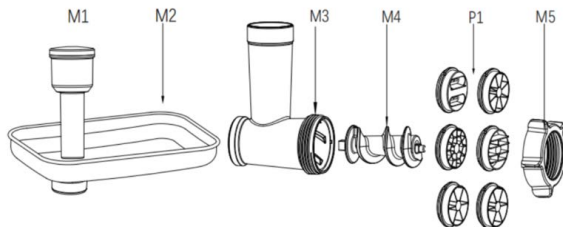
- Помістіть дошку з ситом S1 та насадку для печива C1 на шнековий транспортер M4. Затягніть фіксатор M5 до M3. **Примітка:** Не затягуйте контргайку занадто сильно. Вставте шаблон C2 для печива. Приєднайте зібране обладнання до багатофункціональної головки. Дійте так само, як описано в розділі «М'ясорубка».
- Прикріпіть чашу M2.
- Підключіть роботу до електромережі. Оберіть швидкість 3-6.
- Вставте тісто, попередньо нарізане смужками, у рубу машини. За потреби використовуйте проштовхувач. Машина проштовхне тісто у потрібну форму. Ви можете змінити форму печива, пересуваючи формочку.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте тісто в машину пальцями.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 10 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 30 хвилин, перш ніж почати знову.

## Приготування пасти

- M1 Прощтовхувач
- M2 Чаша
- M3 Машина з трубою
- M4 Шнековий транспортер
- M5 Контргайка
- P1 Форми макаронних виробів



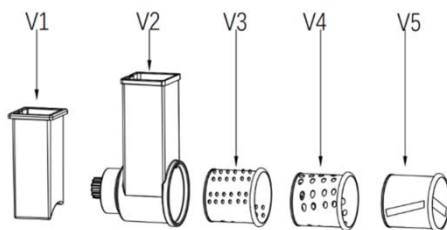
- Помістіть обраний шаблон для пасти P1 на шнековий транспортер M4. Затягніть фіксатор M5 до M3. **Примітка:** Не затягуйте контргайку занадто сильно. Приєднайте зібране обладнання до багатофункціональної головки. Дійте так само, як описано в розділі «М'ясорубка».
- Приєднайте чашу M2 до труби машини M3.
- Підключіть робота до електромережі. Оберіть швидкість 3-6.
- Вставте тісто, попередньо нарізане смужками, у рубу машини. За потреби використовуйте проштовхувач. Машина виштовхне пасту потрібної форми.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте суміш пальцями в машину.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 10 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 30 хвилин, перш ніж почати знову.

## Натирання та різання овочів

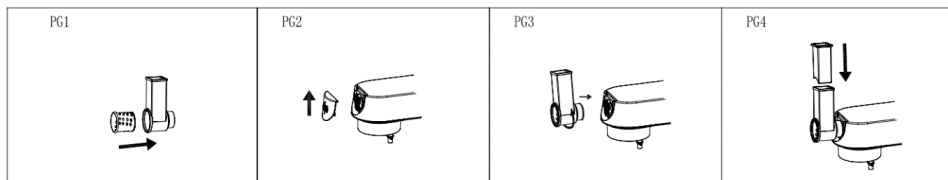
- V1 Прощтовхувач
- V2 Терка з трубою
- V3 Дрібна терка
- V4 Крупна терка
- V5 Слайсер



- Вставте обрану насадку (дрібну тертку V3, грубу тертку V4 або тертку для нарізки V5) у тертку V2 (див. малюнок PG1).
- Приєднайте зібране обладнання до багатофункціональної головки (див. малюнки PG2, PG3). Дійте так само, як описано в розділі «М'ясорубка».
- Підставте відповідну ємність під вихід м'ясорубки.
- Наріжте картоплю або інші овочі шматочками такого ж розміру, як і тертка.
- Підключіть міксер до мережі та встановіть швидкість 3-5
- Використовуйте проштовхувач V1, щоб проштовхнути овочі у трубу обладнання (див. малюнок PG4).

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не проштовхуйте суміш пальцями в машину. Будьте обережні, щоб не поранитися під час роботи з тертками - терки гострі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад безперервно працювати довше 5 хвилин. Дайте йому охолонути принаймні 15 хвилин, перш ніж почати знову.



## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Рішення
Робот раптово перестає працювати під час використання.	Міксер може працювати занадто довго або температура навколишнього середовища може бути занадто високою, що призведе до занадто високої температури двигуна міксера. Програма захисту від перегріву та автоматичний запуск відключення.	Встановіть швидкість на 0, відключіть джерело живлення, зачекайте, поки міксер охолоне до кімнатної температури, та перезапустіть (загалом міксеру потрібно дати охолонути протягом 15-30 хвилин залежно від кімнатної температури).
Робот не запускається навіть після встановлення швидкості.	Вилка неправильно вставлена в розетку.	Переконайтеся, що вилка надійно вставлена в розетку.
	Відключення електроенергії.	Зачекайте, поки електроенергія знову з'явиться.
Надмірний шум під час роботи міксера.	Головка міксера вставлена невірно.	Переконайтеся, що головка міксера надійно встановлена.
	<ol style="list-style-type: none"> <li>На високій швидкості робот працюватиме голосніше, ніж на низькій.</li> <li>Занадто велика кількість змішаної їжі, що призводить до перевантаження міксера.</li> <li>Напруга нестабільна.</li> <li>Час роботи надто довгий.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Оберіть вірне приладдя для змішування їжі, як рекомендовано в посібнику.</li> <li>Готуйте менше тіста за один раз.</li> <li>Якщо напруга нестабільна, зачекайте, поки вона стабілізується, перш ніж використовувати.</li> <li>Якщо час роботи надто довгий, дайте роботу деякий час охолонути.</li> </ol>

Проблема	Причина	Рішення
Швидкість міксера знижується або нестабільна.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переконайтеся, що кімнатна температура не надто низька, через що мастило в міксері затвердіє.</li> <li>2. Тісто замішується занадто інтенсивно та у великій кількості, що призводить до перевантаження міксера.</li> <li>3. Раптове падіння напруги.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зніміть чашу та дайте міксеру працювати на холостому ході протягом 5 хвилин, щоб послабити мастило в міксері та відновити стабільність швидкості.</li> <li>2. Зменшіть об'єм змішування та дайте роботу працювати відповідно до нормальної робочої швидкості.</li> <li>3. Коли напруга стабілізується, спробуйте перезапустити роботу.</li> </ol>
Під час роботи робот хитається та трясеться.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ніжки бази не зафіксовані.</li> <li>2. Робот не розміщений на гладкій та рівній робочій поверхні.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Переконайтеся, що ніжки міцно прикріплені до бази міксера.</li> <li>2. Завжди ставте робота на гладку та рівну поверхню.</li> </ol>

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Очищуйте негайно після використання. Перед розборкою дочекайтеся доки охолонуть всі частини. Для безпечного пересування та очищення побутовий прилад має охолонути впродовж приблизно 20 хвилин.

Перед очищенням приладу вимкніть та від'єднайте його від мережі.

Будьте уважні під час очищення, ножі та терки дуже гострі.

- Не використовуйте розчинник, бензин, оцет чи інші агресивні або абразивні засоби для очищення, а також гострі та грубі інструменти, такі як дротяні скребки.
- Захищайте від прямих сонячних променів, вологого та запиленого середовища.

### Приладдя

М'ясо, що потрапило в м'ясорубку, очистіть, подрібнивши булочку або скибочку хліба.

Розберіть усі частини приладу на окремі частини, вийміть з робота збивачі та гак для замішування, включаючи пластикову кришку.

Вимийте приладдя в гарячій воді з миючим засобом. Промийте чистою теплою водою, негайно витріть та дайте добре висохнути.

Ми рекомендуємо покрити внутрішню частину м'ясорубки, ножі та сита харчовою олією, яка запобігає їх окисленню.

**Примітка:** Не мийте будь-які частини чи приладдя цього приладу (крім чаші з нержавіючої сталі) у посудомийній машині.

### Корпус побутового приладу

Після використання протріть корпус побутового приладу вологою серветкою та ретельно витріть сухою серветкою. Захищайте прилад від води і підвищеної вологості! Не занурюйте у воду.

Під час роботи машини на валу (1) залишаються невеликі чорні плями через високу швидкість обертання та тертя. Очищуйте його одразу після кожного використання та тримайте деталь сухою.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номинальна напруга:	220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальна потужність на вході:	1500 Вт
Об'єм чаші з нержавіючої сталі:	6,5 л
Обсяг міксеря:	1,5 л

## ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)**

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки, використання важких металів у електричному та електронному обладнанні. Більш того, продукт відповідає вимогам до електроспоживання та вимогам для безпосереднього контракту з продуктами харчування.



Керівництво користувача доступне на вебсайті [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.



# www.ecg-electro.eu

## Eesti keel

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-post: ECG@kbexpert.cz

## Español

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Français

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tél.: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Hrvatski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Bosanski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Italiano

K+B Progres, a.s.  
1U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Latviešu valoda

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

## Lietuvių kalba

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

## Magyar

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Polski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Română

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Slovensčina

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

## Srpski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

## Crnogorski

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

## Ελληνικά

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας τηλ.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Українська мова

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep. tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ El fabricant no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale d'uso del prodotto. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.