



Forza 6600 Metallo

STAND MIXER
INSTRUCTION MANUAL

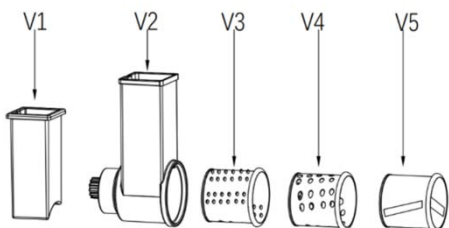
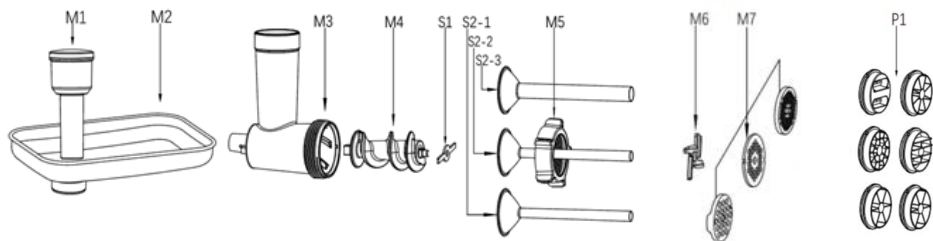
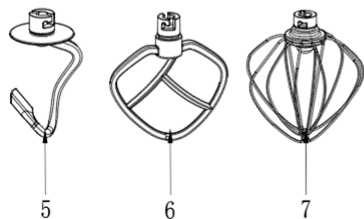
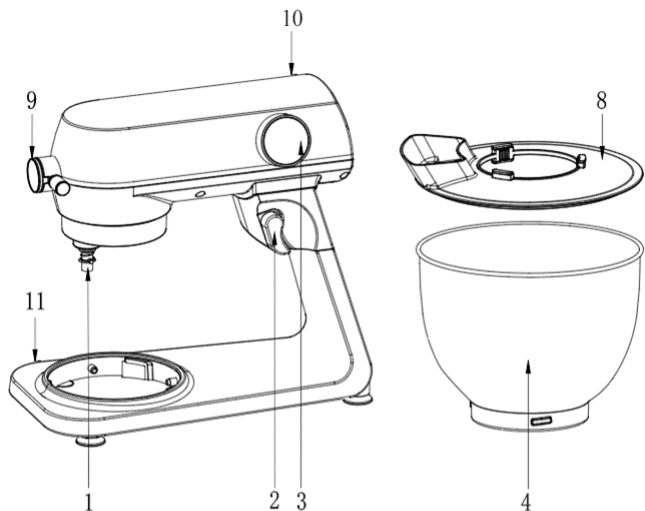
KÜCHENMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG

KUCHYŇSKÝ ROBOT
NÁVOD K OBSLUZE

KUCHYŇSKÝ ROBOT
NÁVOD NA OBSLUHU

- Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.
- Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein.
- Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji.
- 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.

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / POPIS



English

1. Head shaft
2. Release lever for multifunction head
3. Touch control panel
4. Stainless steel bowl
5. Kneading hook
6. Mixing whisk
7. Beater
8. Removable bowl cover
9. Accessory bracket with locking screw
10. Multifunctional head
11. Base

Meat grinder + accessories for sausages and pasta

- M1 Tamper
- M2 Meat bowl
- M3 Machine with funnel
- M4 Screw conveyor
- M5 Lock nut
- M6 Blade
- M7 Meat grinder sieves - fine (3 mm), medium (5 mm) and coarse (8 mm)
- S1 Sausage attachment holder
- S2 S2-1 attachment for thick sausages, S2-2 for medium size, S2-3 for thin sausages
- P1 Pasta shapes

Grater

- V1 Tamper
- V2 Grater machine with funnel
- V3 Fine grater
- V4 Coarse grater
- V5 Slicer

Deutsch

1. Schachtkopf
2. Entriegelungshebel für Multifunktionskopf
3. Berührungsdisplay
4. Schale aus rostfreiem Stahl
5. Knethaken
6. Rührbesen
7. Quirl
8. Abnehmbare Schüsselabdeckung
9. Zubehöralterung mit Feststellschraube
10. Multifunktionaler Kopf
11. Gerätebasis

Fleischwolf + Zubehör für Wurst und Nudeln

- M1 Stopfer
- M2 Fleischschüssel
- M3 Mahlwerk mit Hals
- M4 Schnecke
- M5 Sicherungsmutter
- M6 Klinge
- M7 Fleischwolfsiebe - fein (3 mm), mittel (5 mm) und grob (8 mm)
- S1 Halter für Wurstaufsatz

- S2 S2-1 Aufsatz für dicke Würste, S2-2 für mittelgroße, S2-3 für dünne Würste
- P1 Pasta-Schablone

Reibe

- V1 Stopfer
- V2 Mahlwerk der Reibe mit Hals
- V3 Feine Reibe
- V4 Grobe Reibe
- V5 Reibe für Scheiben

Čeština

1. Hřídel hlavy
2. Uvolňovací páčka multifunkční hlavy
3. Dotykový ovládací panel
4. Nerezová mísa
5. Hnětací hák
6. Mísící metla
7. Šlehací metla
8. Odnímatelný kryt na mísu
9. Záslepka unašeče pro příslušenství s aretačním šroubem
10. Multifunkční hlava
11. Základna

Mlýnek na maso + příslušenství na klobásy a těstoviny

- M1 Pěchovadlo
- M2 Miska na maso
- M3 Strojek s jícnem
- M4 Šnek
- M5 Pojistná matice
- M6 Čepel
- M7 Sítka k mlýnku na maso – jemné (3 mm), středně hrubé (5 mm) a hrubé (8 mm)
- S1 Držák nástavce na klobásy
- S2 S2-1 nástavec na na tlusté klobásy, S2-2 na střední velikost, S2-3 na tenké klobásy
- P1 Tvořítko na těstoviny

Struhadlo

- V1 Pěchovadlo
- V2 Strojek struhadla s jícnem
- V3 Jemné struhadlo
- V4 Hrubé struhadlo
- V5 Struhadlo na plátky

Slovenčina

1. Hriadel hlavy
2. Uvolňovacia páka multifunkčnej hlavy
3. Dotykový ovládací panel
4. Mísa z nehrdzavejúcej ocele
5. Hnetací hák
6. Miesiacia metla
7. Šlahacia metla
8. Odnímatelný kryt misy
9. Držiak príslušenstva s poistnou skrutkou
10. Multifunkčná hlava
11. Základňa

Mlýneček na maso + příslušenstvo na klobásy a cestoviny

- M1 Zatlačadlo
- M2 Miska na maso
- M3 Strojček s mlecou komorou
- M4 Závitovka
- M5 Poistná matica
- M6 Čepel
- M7 Sítá na mletie mäsa - jemné (3 mm), stredné (5 mm) a hrubé (8 mm)
- S1 Držiak nadstavca na klobásy
- S2 Nástavec S2-1 na hrubé klobásy, S2-2 na stredne hrubé klobásy, S2-3 na tenké klobásy
- P1 Formičky na cestoviny

Strúhadlo

- V1 Zatlačadlo
- V2 Strojček strúhadla s mlecou komorou
- V3 Jemné strúhadlo
- V4 Hrubé strúhadlo
- V5 Strúhadlo na plátky

SAFETY INSTRUCTIONS

English

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance. To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the appliance if the power cable is damaged. All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!
3. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or run the cord over sharp edges.
4. Protect the appliance from direct contact with water and other liquids to prevent electric shock.
5. Do not use the appliance outdoors and in wet environment and do not touch the power cable or the appliance with wet hands. Risk of electric shock.
6. The appliance is not intended for use with timers or other remote control systems. There is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly positioned at the time of start-up.
7. Do not immerse the motor base and power cord in water or other liquids. Do not rinse under running water. Prevent liquids getting into the unit with the motor.

8. Pay closer attention when using the appliance near children.
9. The appliance should not be left unattended during operation.
10. We recommend that you do not leave the appliance with plugged in power cable unattended.
11. Before carrying out maintenance, assembly / disassembly, changing accessories or when the appliance is no longer in use, switch off the appliance and unplug it. Do not remove the power cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the power cord from the outlet by grasping the plug.
12. Always wait for all parts to come to a complete stop before disassembling. The appliance needs approximately 20 minutes to cool down for safe handling and cleaning.
13. Do not use the appliance close to a source of heat, e. g. oven. Protect it against direct sunlight.
14. Do not put the appliance on the wall or on top of other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back and on the side and 10 cm of free space above the appliance.
15. Always use the appliance on an even and stable surface. Do not place any objects on the appliance. Make sure that the appliance is placed at least 10 cm from the edge of the kitchen counter. Also, that no openings are blocked.
16. Before the first use, we recommend washing all parts that come into contact with food, see the section "Cleaning and maintenance".
17. Never cover the appliance during operation and do not use it close to flammable materials, e. g. curtains, etc.
18. Do not touch the moving parts.
19. Long hair, loose clothing or accessories and jewelry can be caught by the rotating parts of the appliance. Make sure that your hair, clothing and accessories do not come in dangerous proximity to rotating parts!
20. Do not switch on the appliance without food inserted (empty)!
21. Clean the appliance immediately after each use. Wipe the body of the appliance only with a damp cloth when cleaning. Do not immerse it in water.

22. Use accessories only advised by the manufacturer, otherwise you risk losing the warranty.
23. Do not exceed the maximum continuous running time of the appliance. Allow the appliance to cool down sufficiently before using it again. **:Note** for each accessory these times are determined differently, see the information in the manual below.
24. Use this appliance only in accordance with the instructions in this manual.
25. This appliance is designed for domestic use only. It is also designed for use in kitchen areas for employees, shops, offices and other work environments. It also applies to hotels, motels, hostels and residences. It is not intended for commercial use.
26. The manufacturer is not liable for any damage caused by the improper use of this appliance.
27. Always use only one function of the appliance. Never start more functions in the same time.
28. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power supply out of reach of children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or if they were instructed how to use the appliance safely and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance.
29. **Risk of property damage:** The appliance may only be used if it is properly and completely assembled.
30. Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
31. Allow the appliance to cool down before cleaning and storing. Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents. Pay special attention to surfaces that come into direct contact with food when cleaning.
32. Pay special attention when handling the cutting blades, especially when removing the blades from the container and during cleaning.

Do not immerse in water!

DANGER TO CHILDREN: Children must not play with the packaging material. Do not let the children play with plastic bags. Risk of suffocation.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR ACCESSORIES

1. Assemble the accessory machines exactly according to the instructions in the manual; any other combination of machine assembling is not permitted in terms of correct function!
2. Only fasten and remove the assembled accessory machine when the appliance is switched off and unplugged.
3. Never use the accessory if it does not work properly, if it has fallen on the ground and been damaged. In such cases, take the accessory machine to a service center to check that it is safe and working properly.
4. Never assemble accessory machines on the motor unit!
5. Take extra care when handling the cutting and mixing blades and graters (especially during cleaning); the blades and graters are very sharp and can cause injuries.

Kneader and whisk

This accessory is intended for kneading leavened or poured dough and whipping foods.

- Due to the size of the work bowl, please note that the appliance cannot whip / knead very small amounts of ingredients. For optimal results, choose ingredients with a total weight of at least 300 g. At the same time, the maximum weight of all ingredients must not exceed 1.5 kg.
- Under no circumstances should any objects be inserted when the whisk / kneader is in operation. First switch off the appliance and then you can remove the trapped food from the kneading hook or whisk with a spatula. Always use the lid.
- Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Pay special attention when handling the cutting blades, especially when removing the blades from the container and during cleaning.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing. Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents.

Meat grinder / Sausage filling machine

These accessories are intended for processing meat without bones, tendons and fat. Do not try to grind bones, poppy seeds, nuts or other hard objects. Never grind frozen meat.

- Take extra care when handling the cutting blades (especially when removing them and cleaning them), the blades are very sharp and can cause injuries.
- Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Pay special attention when handling the cutting blades, especially when removing the blades from the container and during cleaning.
- Tighten the locking ring of the machine carefully before starting. Never overtighten the nut!
- Never use your fingers, kitchen utensils or other objects to stuff food into the grinder! Use only the tamper supplied with the accessories. Use reasonable force. Excessive pressure could damage the appliance.
- Grind meat with tendons and bones removed and cut into pieces about 2.5 cm large.
- If the grinder gets jammed, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains. Only then disassemble and clean the grinder.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing. Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents.

Grater

This accessory is designed for slicing and grating fruits, vegetables, nuts, chocolate and hard cheeses. Not suitable for slicing extremely hard products (such as nutmeg, coffee beans or cereal grains).

- Never use your fingers, kitchen utensils or other objects to push food into the grater! Use only the tamper supplied with the accessories. Use reasonable force. Excessive pressure could damage the appliance.
- If food residues get stuck in the grater, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains. Only then remove and clean the grater.
- Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents.

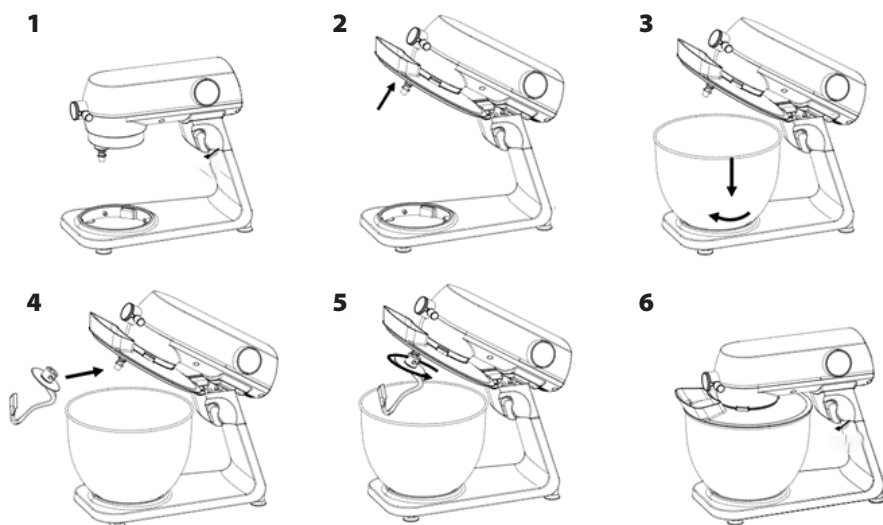
ASSEMBLING THE STAND MIXER

- Before first use, clean all accessories with lukewarm water with detergent, rinse and dry thoroughly. Do not immerse the body of the appliance in water. Wipe it with a damp cloth. Do not use any abrasive or other aggressive cleaning agents.
- Place the appliance on a flat, clean and dry table so that it has enough space around it.
- Press the multifunction head release lever (2) while lifting the multifunction head (10) with your other hand until you hear a click. The head is now locked in the top position (see figure 2).
- Place a stainless steel bowl with ingredients on the base of the appliance and secure it in place by turning it clockwise.
- Make sure that the total amount of ingredients does not exceed 1.5 kg.
- Insert the bowl cover (8) on the multifunction head first and then the required accessories (5, 6, 7) on the head shaft (1). Push the accessory up and then turn it a quarter turn counterclockwise to the locking position (Figures 4 and 5).
- Press the multifunction head release lever (2) while lowering the multifunction head (10) to a horizontal position. The head must "click" into the base.
- Insert the plug into the socket and the control panel display will light up.
- Select the speed and time on the control panel. After the set time has elapsed, the stand mixer automatically shuts off. **Note:** For more information on operation, see the section "DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND DISPLAY".
- Press the release lever of the multifunction head (2) and lift the head (10) (see figure 2), turn the bowl counterclockwise, remove and remove the finished dough.

Note: When the head is tilted, the control panel display turns off. Lights up again when the head is tilted back.



Note: It is not possible to use two accessories at the same time (e.g. whisk with a grinder, etc.).

WARNING: Do not leave the appliance running continuously for more than 15 minutes. Allow it to cool for at least 30 minutes before starting again.




DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND DISPLAY

Turning the appliance on/off



1. When the appliance is plugged in, the  symbol will flash on the display. This means that the machine is in standby mode.
2. If it is in standby mode without any action for 1 minute, the display turns off and the appliance enters hibernation mode.
3. Press the  button in hibernation mode, the display will light up again and the machine will enter standby mode.




Speed setting:



Set the required speed using the buttons +/- . Touch  to start the machine and display speed. Touch it again and the operation stops.

Timer setting function:

Touch the **SET** button. Use the +/- buttons to set the required time. The set speed will be shown on the display. Start the appliance using the  button. When the set timer time expires, the appliance stops automatically. Press the  button during operation to pause the machine and adjust speed using the +/- buttons. Confirm selection by pressing **SET** and the appliance starts again.

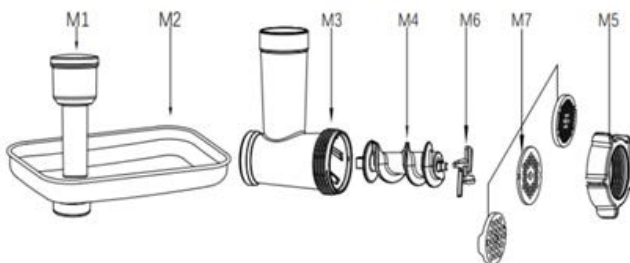
Selection of accessory

| Use | Picture | Speed | Time (min) | Max. amount | Instructions |
|---------------|---|-------|------------|---------------------------------|--|
| Kneading hook |  | 1-3 | 3-5 | 1000 g flour and 538 g water | 1st speed for 30 s, 2nd speed for 30 s and then 3rd speed for 2 min to 3 min to knead the dough. |

| Use | Picture | Speed | Time (min) | Max. amount | Instructions |
|--------------|---|-------|------------|--------------------------------|---|
| Mixing whisk |  | 2-7 | 3-10 | 660 g flour and 840 g water | 2nd speed for 20s, 7th speed at least 2 min. and 40 s. |
| Beater |  | 8-10 | 3-10 | 3 egg whites (minimum) | 8th /10th speed at least 3 min. |

Meat grinder

- M1 Tamper
- M2 Meat bowl
- M3 Machine with funnel
- M4 Screw conveyor
- M5 Lock nut
- M6 Blade
- M7 Hole plate



- To install the meat grinder, first place the M6 blade on the M4 screw conveyor and insert it into the M3 machine. Insert the hole plate M7 (depending on whether you require coarse, medium or fine grinding). Make sure that the grooves in the hole plate fit correctly into the grooves in the machine and tighten everything with the M5 lock nut (see figure PG1).

Note: Do not tighten the lock nut too hard. Make sure that the cutting blade is oriented correctly (flat, sharp edge towards the hole plate - forwards). If you put it on incorrectly, it will not grind the meat.

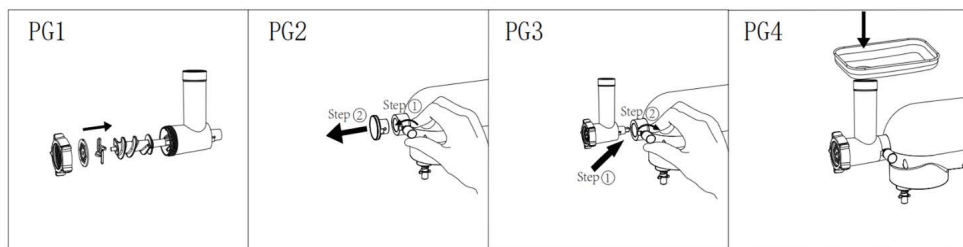
- Loosen the locking screw and remove the plug (9) (see figure PG2).
- Insert the machine into the multifunction head mechanism so that the groove on the machine fits into the groove in the head. Secure with locking screw, see figure PG3.

Note: This step is the same for installing the sausage machine and the grater.

- Attach the M2 meat bowl to the M3 funnel. Place a suitable container under the grinder outlet.
- Connect the appliance to the mains, switch on and select the time and speed. Start the program. Insert meat cleansed from tendons and bones cut into pieces about 2.5 cm.
- Put the meat in the bowl of the grinder. Use the M1 tamper to gently push the meat into the grinder's funnel. (Grind the meat twice for tartar steak.)
- After use, switch off the appliance and disconnect it from the mains.

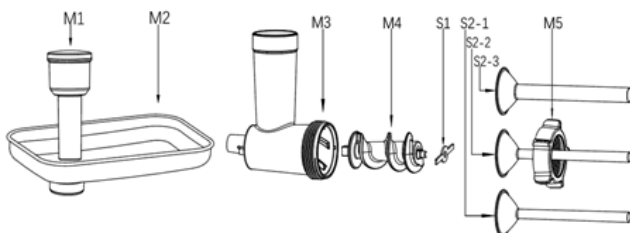
WARNING: Never use your fingers to push the mixture into the machine.

WARNING: Do not let the appliance running continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool for at least 15 minutes before starting again.



Making sausages

- M1 Tamper
- M2 Meat bowl
- M3 Machine with funnel
- M4 Screw conveyor
- M5 Lock nut
- S1 Sausage attachment holder
- S2-1 Attachment for thick sausages
- S2-2 Medium size attachment
- S2-3 Thin sausages attachment



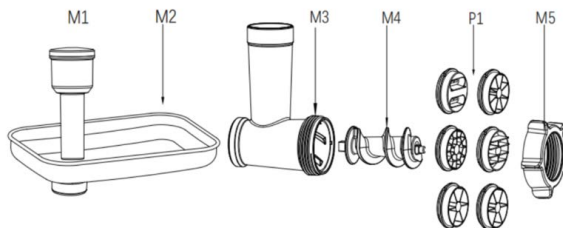
- Place the S1 sausage attachment holder and the S2 sausage attachment on it on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard.
- Soak the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes. Then thread the moist casing onto the S2 sausage filling attachment and close it with a knot.
- Connect the appliance to the mains, switch on and select the time and speed. Start the program.
- Prepare a mixture of minced meat and spices in an M2 bowl. With the M1 tamper, gently push it into the funnel of the machine and at the same time hold the filled casing at the outlet opening.
- If the casing sticks to the attachment, moisten it with water.
- **Recommendation:** Allow the sausages dry for some time after filling.

WARNING: Never use your fingers to push the mixture into the machine.

WARNING: Do not let the appliance running continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool for at least 15 minutes before starting again.

Making pasta

- M1 Tamper
- M2 Bowl
- M3 Machine with funnel
- M4 Screw conveyor
- M5 Lock nut
- P1 Pasta shapes



- Place the selected pasta template P1 on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.
- Attach the M2 bowl.

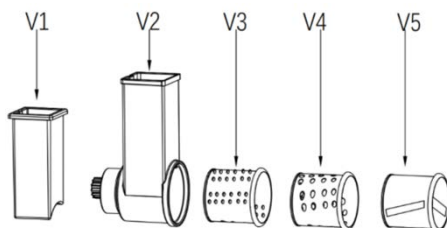
- Connect the appliance to the mains. Set the speed and time
- Insert the dough, pre-cut into strips, into the funnel of the machine. Use the tamper if required. The machine will push out the pasta in the desired shape.

WARNING: Never use your fingers to push the mixture into the machine.

WARNING: Do not let the appliance running continuously for more than 10 minutes. Allow it to cool for at least 30 minutes before starting again.

Grating and cutting vegetables

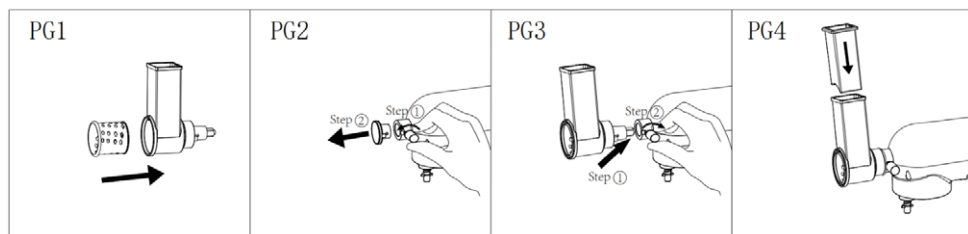
- V1 Tamper
- V2 Grater machine with funnel
- V3 Fine grater
- V4 Coarse grater
- V5 Slicer



- Insert the selected attachment (fine grater V3, coarse grater V4 or slicer grater V5) into the grater V2 (see figure PG1).
- Attach the assembled machine to the multifunction head (see figures PG2, PG3). Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.
- Place a suitable container under the grinder outlet.
- Cut the potatoes or other vegetables into pieces that are the same size as the grater feed.
- Connect the appliance to the mains, switch on and select the time and speed. Start the program.
- Use tamper V1 to push the vegetables into the funnel of the machine (see figure PG4).

WARNING: Never use your fingers to push the mixture into the machine. Be careful not to injure yourself when handling the graters - the graters are sharp.

WARNING: Do not let the appliance running continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool for at least 15 minutes before starting again.



TROUBLESHOOTING

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|--|
| The appliance suddenly stops working during use. | The appliance may have run for too long or the ambient temperature may be too high, resulting in the appliance's motor temperature being too high. The overheat protection program and automatic switch-off start. | Switch off the appliance and disconnect the power supply, wait for the appliance to cool down to room temperature and restart it (generally it is necessary to let the appliance cool down for 15-30 minutes depending on the room temperature). |
| The appliance will not start even after setting the speed. | The plug is not properly inserted into the socket. | Make sure the plug is firmly inserted in the socket. |
| | Power outage. | Wait until the electricity is on again. |
| | The appliance's head is not seated properly. | Check that the appliance head is firmly seated. |
| Excessive noise when the appliance is running. | <ol style="list-style-type: none"> At high speed level the appliance will work louder than at low level. The amount of mixed food is too large, which overloads the appliance. The voltage is unstable. Operating time is too long. | <ol style="list-style-type: none"> Choose the right food mixing accessories as recommended in the manual. Make less dough at one time. If the voltage is unstable, wait until it stabilizes before use. If the operating time is too long, let the appliance cool down for a while. |
| The appliance speed is decreasing or unstable. | <ol style="list-style-type: none"> Check that the room temperature is not too low, which causes the lubricant in the appliance to solidify. The dough is mixed at too high speed and in too large an amount, which overloads the appliance. There is a sudden drop in voltage. | <ol style="list-style-type: none"> Remove the bowl and let the appliance idle for 5 minutes to loosen the lubricant in the appliance and restore speed stability. Reduce the mixing volume and let the appliance run according to the normal working speed. Once the voltage is stable, try restarting the appliance. |
| The appliance sways and shakes during operation. | <ol style="list-style-type: none"> Make sure that the feet are firmly attached to the base of the appliance. The appliance is not placed on a smooth and level worktop. | <ol style="list-style-type: none"> Make sure that the feet are firmly attached to the base of the appliance. Always place the appliance on a smooth and level surface. |

MAINTENANCE AND CLEANING

Clean immediately after each use. Always wait for all parts to come to a complete stop before disassembling. The appliance needs approximately 20 minutes to cool down for safe handling and cleaning.

Before cleaning the appliance, first switch it off and unplug it.

Take extra care when cleaning, the blades and graters are very sharp.

- Do not use thinner, petrol, vinegar or other aggressive or abrasive cleaners or sharp and coarse tools such as wire scrapers.

- Protect from direct sunlight, humid and dusty environment.

Accessories

Roughly clean the meat caught in the grinder by grinding a bun or a slice of bread.

Disassemble all parts of the machines in individual parts, remove from the appliance whisks and kneading hook incl. the plastic cover.

Wash the accessories in hot water with detergent. Rinse them with clean warm water and wipe them immediately and let them dry properly.

We recommend coating the inside of the grinder, blades and sieves with edible oil, which prevents their oxidation

Note: Do not wash any parts or accessories of this appliance (except the stainless steel bowl) in the dishwasher.

Appliance body

After it was used, wipe the body of the appliance with wet cloth and then dry thoroughly with dry cloth.

Protect the appliance

from water and high humidity! Do not immerse it in water.

The shaft (1) forms slightly black marks when the machine is operating due to high rotation speeds and friction.

Clean it immediately after each use and keep the part dry.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nominal input power: 1800 W

Stainless steel bowl volume: 6.5 l

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05



This product complies with the requirements of the EU directives on electromagnetic compatibility and electrical safety and the issue of heavy metals in electrical and electronic equipment. Furthermore, it meets the relevant energy requirements and requirements for direct contact with food.

The operating manual is available at www.ecg-electro.eu.

Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die in dieser Anleitung angeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen sowie eine Änderung oder Modifikation des Gerätes entstehen. Um das Risiko von Bränden oder Stromschlägen zu vermeiden, sollten bei der Verwendung elektrischer Geräte immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät niemals verwenden, falls das Netzkabel beschädigt ist. Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Netzkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!
3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
4. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfällen vorzubeugen.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung. Netzkabel oder Gerät nicht mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
6. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer Zeitschaltuhr und anderen Fernbedienungssystemen vorgesehen. Es besteht

Brandgefahr, wenn das Gerät bei der Inbetriebnahme abgedeckt oder am falschen Ort aufgestellt ist.

7. Basis mit Motor und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht unter fließendem Wasser abwaschen. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten in die Motoreinheit gelangen.
8. Seien Sie aufmerksam, falls Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
9. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
10. Das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, falls dieses an das Stromnetz angeschlossen ist.
11. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs-, Montage oder Demontearbeiten durchführen, das Zubehör auswechseln oder wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
12. Warten Sie immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie sie demontieren. Der Verbraucher benötigt etwa 20 Minuten zum Abkühlen. Halten Sie diese Zeit ein, um eine sichere Manipulation und Reinigung zu gewährleisten.
13. Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen verwenden (z.B. Kochherd). Gerät vor direkter Sonnenstrahlung schützen.
14. Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder auf andere Geräte. Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freiraum auf der Rück- und Seitenseite und für 10 cm Freiraum über dem Verbraucher.
15. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden. Platzieren Sie auf den Verbraucher keine Gegenstände. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mindestens 10 cm vom Rand der Küchenarbeitsplatte aufgestellt ist. Auch sollten keine Öffnungen blockiert sein.
16. Vor der Erstverwendung empfehlen wir, alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu waschen, siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.

17. Gerät niemals während des Betriebs zudecken oder in der Nähe von brennbaren Materialien verwenden (z.B. Gardinen).
18. Niemals die beweglichen Geräteteile berühren!
19. Lange Haare, lose Kleidung oder Accessoires und Schmuck können durch die rotierenden Teilen des Geräts erfasst werden. Achten Sie darauf, dass Ihre Haare, Kleidung und Accessoires nicht gefährlich nahe an die rotierenden Teile kommen!
20. Gerät niemals ohne eingelegte Lebensmittel (leer) einschalten!
21. Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch. Wischen Sie den Gerätekörper nur mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser ein.
22. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Dies könnte zur Nichtanerkennung der Garantie führen.
23. Überschreiten Sie nicht die maximale Dauerbetriebszeit des Geräts. Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch gut abkühlen.
Bemerkung: für jedes Zubehör gelten andere Zeiten, siehe Informationen im Handbuch unten.
24. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen.
25. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Es ist auch für den Gebrauch in Küchenbereichen für Mitarbeiter, Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen geeignet. Das Gilt auch für Hotels, Motels, Herbergen und Wohnheime. Sie ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
26. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind.
27. Nutzen Sie immer nur eine Funktion des Geräts. Nutzen Sie niemals mehr als eine Funktion gleichzeitig.
28. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Gerät sowie Netzkabel außer Reichweite von Kindern halten. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen, oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren

bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

29. **Gefahr von Sachschäden:** Das Gerät darf nur dann verwendet werden, wenn es ordnungsgemäß und vollständig zusammengebaut ist.
30. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von dem Stromnetz, bevor Sie Zubehör auswechseln, die sich während des Gebrauchs bewegt.
31. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Wartung und Reinigung sollten mit einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Verwenden Sie niemals chemische Präparate und Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung besonders auf Oberflächen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
32. Gehen Sie während der Manipulation mit den Hackmessern besonders vorsichtig vor, insbesondere beim Herausnehmen Hackmesser aus dem Behälter und während der Reinigung.

Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!

GEFAHR FÜR KINDER: Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR

1. Setzen Sie Zusatzgeräte genau nach den Angaben in der Betriebsanleitung zusammen, andere Kombinationen beim Zusammensetzen der Zusatzgeräte sind für eine einwandfreie Funktionsweise nicht zulässig!
2. Befestigen und entfernen Sie das Zusatzgerät nur dann, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
3. Verwenden Sie niemals ein Zusatzgerät, das nicht richtig arbeitet, zu Boden gestürzt ist oder beschädigt ist. Bringen Sie das Zusatzgerät in solchen Fällen zu einer fachlichen Kundendienststelle, um seine Sicherheit und richtige Funktionsweise zu überprüfen.
4. Setzen Sie die Zusatzgeräte niemals auf der Antriebseinheit zusammen!
5. Seien Sie beim Umgang mit den Hack- und Mixmessern und Reiben besonders vorsichtig (vor allem bei der Reinigung), da die Messer und Reiben sehr scharf sind und Verletzungen verursachen können.

Knethaken und Schneebesen

Dieses Zubehör ist zum Kneten von Hefe- oder Backteig und zum Schlagen von Lebensmitteln vorgesehen.

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät aufgrund der großen Arbeitsschüssel sehr kleine Mengen an Zutaten nicht ausreichend schlagen/kneten kann. Damit Sie ein optimales Ergebnis erzielen, sollten Sie daher

Zutaten mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g wählen. Gleichzeitig darf das maximale Gewicht aller Zutaten nicht 1,5 kg überschreiten.

- Legen Sie niemals Gegenstände hinein, wenn der Schneebeesen/Knethaken in Betrieb ist. Schalten Sie zuerst das Gerät aus, bevor Sie die am Knethaken oder am Schneebeesen aufgefangenen Lebensmittel mit einer Spatel entfernen. Benutzen Sie immer den Deckel.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von dem Stromnetz, bevor Sie Zubehör auswechseln, die sich während des Gebrauchs bewegt.
- Gehen Sie während der Manipulation mit den Hackmessern besonders vorsichtig vor, insbesondere beim Herausnehmen Hackmesser aus dem Behälter und während der Reinigung.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Wartung und Reinigung sollten mit einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Verwenden Sie niemals chemische Präparate und Reinigungsmittel.

Fleischwolf/Füllwolf für Wurst

Dieses Zubehör ist für die Verarbeitung von Fleisch ohne Knochen, Sehnen und Fett vorgesehen. Versuchen Sie nicht, Knochen, Mohn, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu zerkleinern. Zerkleinern Sie niemals gefrorenes Fleisch.

- Seien Sie beim Umgang mit den Hackmessern besonders vorsichtig (vor allem beim Herausnehmen und Reinigen), da die Messer sehr scharf sind und Verletzungen verursachen können.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von dem Stromnetz, bevor Sie Zubehör auswechseln, die sich während des Gebrauchs bewegt.
- Gehen Sie während der Manipulation mit den Hackmessern besonders vorsichtig vor, insbesondere beim Herausnehmen Hackmesser aus dem Behälter und während der Reinigung.
- Ziehen Sie die Sicherungsmutter des Geräts vor der Inbetriebnahme sorgfältig an. Ziehen Sie die Mutter niemals mit Gewalt an!
- Benutzen Sie niemals Ihre Finger, Küchenutensilien und andere Gegenstände, um Lebensmittel in das Gerät zu stopfen! Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Zubehör mitgelieferten Stopfer. Verwenden Sie angemessene Kraft. Ein zu hoher Druck kann das Gerät beschädigen.
- Zerkleinern Sie Fleisch, das von Sehnen und Knochen befreit und in etwa 2,5 cm große Stücke geschnitten wurde.
- Wenn das Mahlwerk stecken bleibt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Erst dann können Sie das Mahlwerk demontieren und reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Wartung und Reinigung sollten mit einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Verwenden Sie niemals chemische Präparate und Reinigungsmittel.

Reibe

Dieses Zubehör ist zum Schneiden und Reiben von Obst, Gemüse, Nüssen, Schokolade und Hartkäse geeignet. Es ist nicht zum Schneiden von extrem harten Produkten geeignet (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide).

- Benutzen Sie niemals Ihre Finger, Küchenutensilien und andere Gegenstände, um Lebensmittel in die Reibe zu stopfen! Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Zubehör mitgelieferten Stopfer. Verwenden Sie angemessene Kraft. Ein zu hoher Druck kann das Gerät beschädigen.
- Wenn Lebensmittel in der Reibe stecken bleiben, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Erst dann können Sie die Reibe demontieren und reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von dem Stromnetz, bevor Sie Zubehör auswechseln, die sich während des Gebrauchs bewegt.
- Wartung und Reinigung sollten mit einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Verwenden Sie niemals chemische Präparate und Reinigungsmittel.

ZUSAMMENSETZEN DER KÜCHENMASCHINE

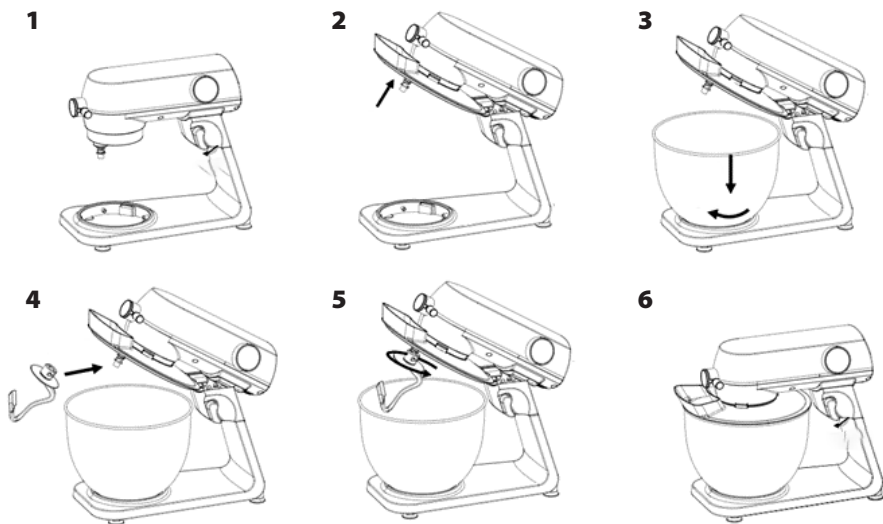
- Reinigen Sie vor der Erstverwendung sämtliches Zubehör mit lauwarmem Wasser und einem Geschirrspülmittel, waschen Sie es dann ab und wischen Sie es trocken. Tauchen Sie den Gerätekörper nicht in Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven oder aggressiven Reinigungsmittel.

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einen geraden, sauberen und trockenen Tisch auf, so dass sie um sich herum ausreichend Platz hat.
- Drücken Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (2) und heben Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Multifunktionskopf (10) an, bis Sie einen Klickton hören. Jetzt ist der Kopf in der oberen Position abgesichert (siehe Abbildung 2).
- Setzen Sie die Gerätebasis auf die Edelstahlschüssel mit den Zutaten und sichern Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Achten Sie darauf, dass die Gesamtmenge der Lebensmittel nicht 1,5 kg überschreitet.
- Setzen Sie zuerst den Schüsseldeckel (8) auf den Multifunktionskopf und dann das gewünschte Zubehör (5, 6, 7) auf die Kopfswelle (1). Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es dann ein Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (Bilder 4 und 5).
- Drücken Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (2) und kippen Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Multifunktionskopf (10) nach unten in die waagerechte Position. Der Kopf muss in die Gerätebasis einrasten, so dass Sie einen Klickton hören.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Bedienfeld-Display leuchtet auf.
- Wählen Sie im Bedienfeld die Geschwindigkeit und Zeit aus. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Küchenmaschine automatisch aus. **Bemerkung:** Weitere Informationen über die Bedienung finden Sie im Kapitel „BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES UND DES DISPLAYS“.
- Drücken Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (2) und heben Sie den Kopf (10) an (siehe Abbildung 2), drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie sie und nehmen Sie den fertigen Teig heraus.

Bemerkung: Das Bedienfeld-Display erlischt, sobald der Kopf runtergekippt wird. Er leuchtet wieder auf, wenn er wieder zurück in Position gekippt wird.



Bemerkung: Es ist nicht möglich, zwei Zubehörteile gleichzeitig zu verwenden (z.B. Schneebesen mit Mahlwerk usw.).

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 15 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 30 Minuten abkühlen.




BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES UND DISPLAYS

Ein-/Ausschalten der Küchenmaschine:



1. Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, blinkt auf dem Display das Symbol . Das bedeutet, dass sich die Maschine im Standby-Modus befindet.
2. Wenn sie sich 1 Minute lang im Standby-Modus befindet, ohne dass irgendeine Aktion durchgeführt wird, schaltet sich das Display aus und die Küchenmaschine geht in den Schlafmodus über.
3. Drücken Sie im Schlafmodus die Taste , das Display leuchtet erneut auf und das Gerät geht in den Standby-Modus über.






Geschwindigkeitseinstellung:

Verwenden Sie die Tasten +/-, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen. Bei Berührung  startet das Gerät und zeigt die Geschwindigkeit an. Bei wiederholter Berührung stoppt das Gerät.

Einstellung der Timer-Funktion:

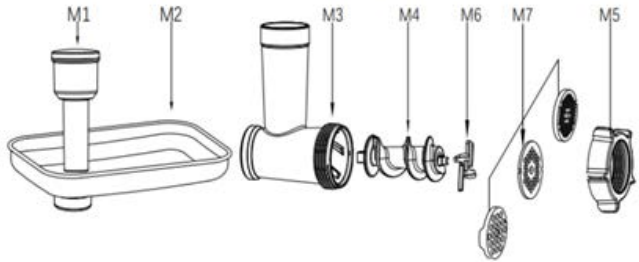
Berühren Sie die Taste **SET**. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die eingestellte Geschwindigkeit wird auf dem Display angezeigt. Starten Sie die Küchenmaschine mit der Taste . Sobald die voreingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Küchenmaschine automatisch aus. Wenn Sie die Taste  bei laufender Küchenmaschine drücken, können Sie sie anhalten und die Geschwindigkeit mit den Tasten +/- ändern. Bestätigen Sie die Wahl mit der Taste **SET** und die Küchenmaschine startet erneut.

Auswahl von Zubehör

| Funktionen | Bild | Geschwindigkeitsstufe | Zeit (Min.) | Max. Menge | Hinweise |
|------------|---|-----------------------|-------------|------------------------------|--|
| Knethaken |  | 1-3 | 3-5 | 1000 g Mehl und 538 g Wasser | 1. Stufe für 30 Sekunden, 2. Stufe für 30 Sekunden und dann 3. Stufe für 2 bis 3 Minuten, um den Teig zu kneten. |
| Rührbesen |  | 2-7 | 3-10 | 660 g Mehl und 840 g Wasser | 2. Geschwindigkeit für 20s, 7. Geschwindigkeit für mindestens 2 Min. und 40 Sek. |
| Quirl |  | 8-10 | 3-10 | 3 Eiweiß (mindestens) | 8./10. Geschwindigkeit für mindestens 3 Min. |

Elektrischer Fleischwolf

- M1 Stopfer
- M2 Fleischschüssel
- M3 Mahlwerk mit Hals
- M4 Schnecke
- M5 Sicherungsmutter
- M6 Klinge
- M7 Sieb



- Um den Fleischwolf zu montieren, stecken Sie zunächst die Klinge M6 auf die Schnecke M4 und setzen Sie sie in das Mahlwerk M3 ein. Setzen Sie den Sieb M7 auf (je nachdem, ob Sie einen groben, mittleren oder feinen Mahlgrad benötigen). Vergewissern Sie sich, dass die Nuten im Sieb in die Nuten des Mahlwerks passen und ziehen Sie alles mit der Kontermutter M5 fest (siehe Abbildung PG1).

Bemerkung: Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Achten Sie darauf, dass das Schneidmesser richtig ausgerichtet ist (flache, scharfe Kante in Richtung Sieb - nach vorne). Wenn Sie es nicht richtig montieren, kann das Fleisch nicht gemahlen werden.

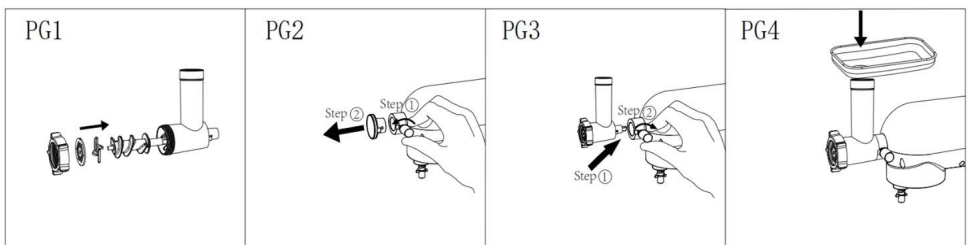
- Lösen Sie die Sicherungsschraube und entfernen Sie die Abdeckung (9) (siehe Abbildung PG2).
- Setzen Sie das Mahlwerk so in den Mechanismus des Multifunktionskopfes ein, dass die Nut am Gerät in die Nut des Kopfes passt. Sichern Sie es mit der Sicherungsschraube gemäß Abbildung PG3.

Bemerkung: Dieser Schritt ist wie für die Installation des Füllwolfs für Wurst, so für die Installation der Reibe gleich.

- Befestigen Sie die Schüssel M2 am Hals des Mahlwerks M2. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Mahlwerks.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an, schalten Sie sie ein und wählen Sie Zeit sowie Geschwindigkeit aus. Starten Sie das Programm. Geben Sie das Fleisch hinein, das von Sehnen und Knochen befreit und in 2,5 cm große Stücke geschnitten wurde.
- Geben Sie das Fleisch in die Schüssel des Füllwolfs. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer M1 vorsichtig in den Hals des Füllwolfs. (Für Beefsteak-Tatar muss das Fleisch zweimal gemahlen werden.)
- Schalten Sie die Küchenmaschine nach dem Gebrauch aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.

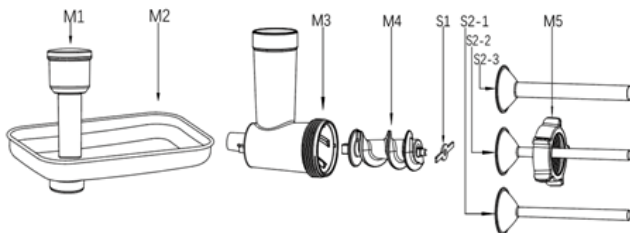
HINWEIS: Drücken Sie die Mischung niemals mit den Fingern in das Mahlwerk.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 5 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 15 Minuten abkühlen.



Herstellung von Wurst und Würstchen

- M1 Stopfer
- M2 Fleischschüssel
- M3 Mahlwerk mit Hals
- M4 Schnecke
- M5 Sicherungsmutter
- S1 Halter für Wurstaufsatz
- S2-1 Aufsatz für dicke Würste
- S2-2 Aufsatz für mittlere Würste
- S2-3 Aufsatz für dünne Würste



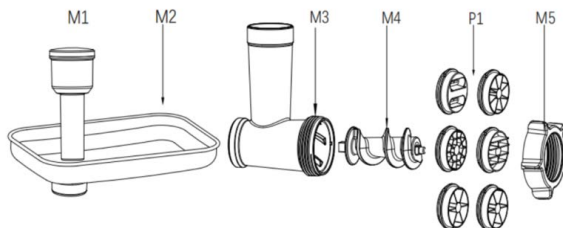
- Setzen Sie den Halter des Wurstaufsatzes S1 auf die Schnecke M4. Setzen Sie dann auf den Wurstaufsatz S1 den Wurstaufsatz S2 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an.
- Weichen Sie die Wursthaut 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser ein. Setzen Sie dann die feuchte Wursthaut auf den Aufsatz zum Befüllen der Würstchen S2 auf und machen Sie einen Knoten.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, schalten Sie es ein und wählen Sie Zeit sowie Geschwindigkeit aus. Starten Sie das Programm.
- Geben Sie die Hackfleischmischung mit den Gewürzen in die Schüssel M2. Drücken Sie den Stopfen M1 vorsichtig in den Hals des Mahlwerks, während Sie die gefüllte Wursthaut am Auslass festhalten.
- Wenn die Wursthaut am Aufsatz kleben bleibt, befeuchten Sie sie mit Wasser.
- **Empfehlung:** Lassen Sie die befüllten Würstchen eine Weile trocknen.

HINWEIS: Drücken Sie die Mischung niemals mit den Fingern in das Mahlwerk.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 5 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 15 Minuten abkühlen.

Herstellung von Pasta

- M1 Stopfer
- M2 Schüssel
- M3 Mahlwerk mit Hals
- M4 Schnecke
- M5 Sicherungsmutter
- P1 Pasta-Schablone



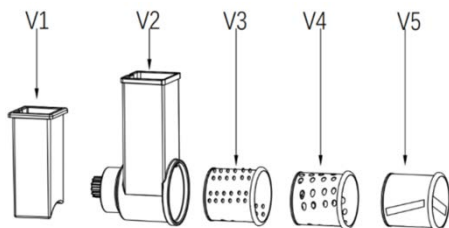
- Setzen Sie die ausgewählte Pasta-Schablone auf die Schnecke M4 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor.
- Befestigen Sie die Schüssel M2.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Stellen Sie Geschwindigkeit und Zeit ein.
- Führen Sie den in Streifen geschnittenen Teig in den Hals des Mahlwerks ein. Falls nötig, benutzen Sie den Stopfer. Die Maschine drückt Pasta in der gewünschten Form heraus.

HINWEIS: Drücken Sie die Mischung niemals mit den Fingern in das Mahlwerk.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 10 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 30 Minuten abkühlen.

Raspeln und Schneiden von Gemüse

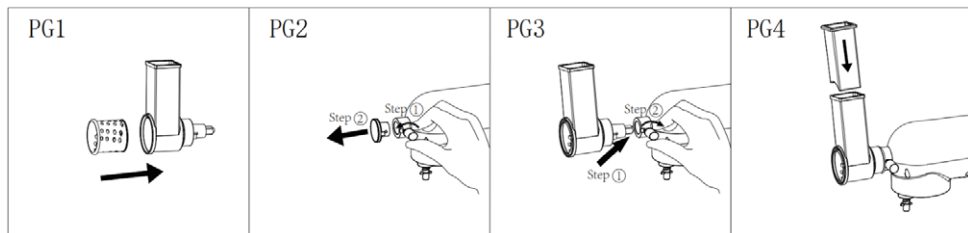
- V1 Stopfer
- V2 Mahlwerk der Reibe mit Hals
- V3 Feine Reibe
- V4 Grobe Reibe
- V5 Reibe für Scheiben



- Setzen Sie den gewählten Aufsatz (feine Reibe V3, grobe Reibe V4 oder Scheibenreibe V5) in das Mahlwerk der Reibe V2 ein (siehe Abbildung PG1).
- Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf (siehe Abbildungen PG2, PG3). Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Mahlwerks.
- Schneiden Sie die Kartoffeln oder anderer Gemüse in Stücke, die so groß sind wie die Öffnung der Reibe.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an, schalten Sie sie ein und wählen Sie Zeit sowie Geschwindigkeit aus. Starten Sie das Programm.
- Drücken Sie das Gemüse mit dem Stopfer V1 in den Hals des Mahlwerks (siehe Abbildung PG4).

HINWEIS: Drücken Sie die Mischung niemals mit den Fingern in das Mahlwerk. Seien Sie beim Umgang mit den Reiben vorsichtig, damit Sie sich nicht verletzen - die Reiben sind scharf.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 5 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 15 Minuten abkühlen.



PROBLEMBEHEBUNG

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| Die Küchenmaschine hört plötzlich auf zu arbeiten. | Es kann vorkommen, dass die Küchenmaschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was zu einer zu hohen Temperatur für den Motor des Geräts führt. Das Programm für Überhitzungsschutz und die automatische Abschaltung werden aktiviert. | Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie, bis die Küchenmaschine auf Raumtemperatur abgekühlt ist, und starten Sie sie erneut (im Allgemeinen muss die Küchenmaschine je nach Raumtemperatur 15-30 Minuten abkühlen). |

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|---|---|
| Die Küchenmaschine startet nicht, auch wenn die Geschwindigkeit eingestellt ist. | Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt. | Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. |
| | Stromausfall. | Warten Sie, bis der Strom wieder eingeschaltet ist. |
| | Der Kopf der Küchenmaschine ist nicht richtig aufgesetzt. | Prüfen Sie, ob der Kopf der Küchenmaschine richtig aufgesetzt ist. |
| Übermäßiger Lärm während des Betriebs der Küchenmaschine. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Küchenmaschine wird bei hoher Geschwindigkeit mehr Lärm als bei niedriger Geschwindigkeit verursachen. 2. Die Menge der gemischten Zutaten ist zu groß, wodurch die Küchenmaschine überlastet ist. 3. Die Spannung ist instabil. 4. Die Betriebszeit ist zu lang. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie das richtige Zubehör zum Mischen von Lebensmitteln gemäß den Hinweisen in der Bedienungsanleitung. 2. Bereiten Sie weniger Teig auf einmal zu. 3. Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis sie sich stabilisiert hat, bevor Sie sie verwenden. 4. Wenn die Betriebszeit zu lang ist, lassen Sie die Küchenmaschine eine Weile abkühlen. |
| Die Geschwindigkeit der Küchenmaschine nimmt ab oder ist instabil. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass die Raumtemperatur nicht zu niedrig ist, wodurch das Schmiermittel in der Küchenmaschine hart werden könnte. 2. Der Teig wird zu intensiv und in zu großen Mengen gemischt, was zu einer Überlastung der Küchenmaschine führt. 3. Plötzlicher Spannungsabfall. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie die Schüssel und lassen Sie die Küchenmaschine 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, damit das Schmiermittel in der Küchenmaschine gelöst und die Geschwindigkeitsstabilität wiederhergestellt wird. 2. Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Küchenmaschine gemäß der normalen Arbeitslast arbeiten. 3. Sobald die Spannung stabil ist, versuchen Sie die Küchenmaschine erneut zu starten. |
| Die Küchenmaschine wackelt und rüttelt während des Betriebs. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob die Füße fest am Sockel der Küchenmaschine sitzen. 2. Die Küchenmaschine befindet sich nicht auf einer glatten und ebenen Küchenarbeitsplatte. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob die Füße fest am Sockel der Küchenmaschine sitzen. 2. Stellen Sie die Küchenmaschine immer auf eine glatte und ebene Fläche. |

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch. Warten Sie immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie sie demontieren. Der Verbraucher benötigt etwa 20 Minuten zum Abkühlen. Halten Sie diese Zeit ein, um eine sichere Manipulation und Reinigung zu gewährleisten.

Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig, da die Klingen und Reiben sehr scharf sind.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Verdüner, Benzol, Essig oder andere aggressive oder abrasive Reinigungsmittel sowie scharfe oder grobe Utensilien wie Topfkratzer.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonnenstrahlung und feuchter Umgebung.

Zubehör

Das im Fleischwolf aufgefangene Fleisch kann grob gereinigt werden, indem ein Brötchen oder eine Scheibe Brot im Fleischwolf gemahlen wird.

Demontieren Sie alle Teile des Geräts in Einzelteile, entfernen Sie die Schneebesens und Knethaken einschließlich der Kunststoffabdeckung von der Küchenmaschine.

Waschen Sie das Zubehör im warmem Wasser mit Reinigungsmittel. Spülen Sie es mit sauberem, warmem Wasser ab, wischen Sie es sofort ab und lassen Sie es gut trocknen.

Wir empfehlen, die Innenseite des Mahlwerks, die Klingen und den Sieb mit Speiseöl zu bestreichen, um Oxidation zu vermeiden

Bemerkung: Waschen Sie keine Teile oder Zubehör dieses Geräts (außer der Edelstahlschüssel) in der Spülmaschine.

Gerätekörper

Gerät nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend mit einem Küchentuch trocken wischen. Gerät

vor Wasser und hoher Feuchtigkeit schützen! Tauchen Sie es nicht in Wasser ein.

Die Welle (1) hinterlässt beim Betrieb der Küchenmaschine aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung leichte schwarze Spuren. Reinigen Sie sie sofort nach jedem Gebrauch und halten Sie das Teil trocken.

TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Nennspannung: | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Anschlusswert: | 1800 W |
| Volumen der Edelstahlschüssel: | 6,5 l |

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt ist)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit und elektrischen Sicherheit sowie zur Schwermetallproblematik in Elektro- und Elektronikgeräten. Darüber hinaus erfüllt es die einschlägigen Anforderungen in Bezug auf Energieeffizienz und Lebensmittelkontakt.



Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.eu entnehmen.

Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení. Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud je přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
4. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte spotřebič venku a ve vlhkém prostředí, ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo spotřebiče mokřýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
6. Spotřebič není určen pro používání s časovými spínači ani jinými systémy dálkového ovládání. Hrozí nebezpečí vzniku požáru v případě, že by v okamžiku spuštění byl spotřebič zakryt či nesprávně umístěn.
7. Základnu s motorem a napájecí šňůru neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Neoplachujte pod tekoucí vodou. Zabraňte vniknutí kapaliny do jednotky s motorem.

8. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte spotřebič v blízkosti dětí.
9. Spotřebič by nemel být ponechán během chodu bez dozoru.
10. Doporučujeme nenechávat spotřebič se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru.
11. Před údržbou, montáží/demontáží, výměnou příslušenství, nebo nebudete-li spotřebič dále používat, spotřebič vypněte a vytáhnete přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
12. Před rozebíráním vždy vyčkejte úplného zastavení všech částí. Spotřebič potřebuje přibližně 20 minut na vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.
13. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdroje tepla, např. trouby. Chraňte jej před přímým slunečním zářením.
14. Neumísťujte spotřebič na stěnu ani na jiné spotřebiče. Ponechejte alespoň 10 cm volného místa na zadní a boční straně a 10 cm volný prostor nad spotřebičem.
15. Spotřebič vždy používejte na rovném a stabilním povrchu. Na spotřebič neumísťujte žádné předměty. Ujistěte se, že spotřebič je umístěn alespoň 10 cm od okraje kuchyňské linky. Dále, že nejsou blokovány žádné otvory.
16. Před prvním použitím doporučujeme všechny části, které přicházejí do styku s potravinami omýt viz kapitola „Čištění a údržba“.
17. Spotřebič v žádném případě během provozu nezakrývejte ani nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon a podobně.
18. Nedotýkejte se pohybujících se částí!
19. Dlouhé vlasy, volný oděv nebo doplňky a šperky mohou být zachyceny rotujícími částmi spotřebiče. Dbejte na to, aby se Vaše vlasy, oděv a doplňky se nedostaly do nebezpečné blízkosti rotujících částí!
20. Nezapínejte spotřebič bez vložených potravin (naprázdno)!
21. Spotřebič čistěte bezprostředně po každém použití. Tělo spotřebiče při čištění otírejte pouze vlhkým hadříkem. Nenamáčejte jej do vody.

22. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.
23. Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chdu spotřebiče. Před dalším použitím nechte spotřebič dostatečně zchladnout.
Poznámka: u každého příslušenství jsou tyto doby určeny jinak viz informace v manuálu dale.
24. Spotřebič používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu.
25. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Dále pak je určen pro použití v kuchyňských prostorech pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích. Platí též pro hotely, motely, ubytovny a rezidence. Není určen pro komerční účely.
26. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
27. Vždy využívejte jen jednu funkci spotřebiče. Nikdy nespouštějte více funkcí současně.
28. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
29. **Nebezpečí škody na majetku:** Spotřebič smí být používán pouze tehdy, je-li řádně a kompletně sestaven.
30. Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
31. Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky. Zvláštní pozornost při čištění věnujte povrchům, které přicházejí do přímého styku s potravinou.
32. Věnujte zvláštní pozornost při manipulaci se sekacími čepelemi, zvláště při vyjímání čepelí z nádoby a během čištění.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

NEBEZPEČÍ PRO DĚTI: Děti si nesmějí hrát s obalovým materiálem. Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky. Nebezpečí udušení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Přídavné strojky sestavte přesně podle pokynů v návodu k obsluze, jakékoli jiné kombinace sestavení strojků nejsou z hlediska správné funkce přípustné!
2. Sestavený přídavný strojek upevňujte a odnímejte jen tehdy, je-li spotřebič vypnut a odpojen od elektrické sítě.
3. Nikdy nepoužívejte přídavný strojek, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte přídavný strojek do odborného servisu k prověření bezpečnosti a správné funkce.
4. Přídavné strojky nikdy nesestavujte na pohonné jednotce!
5. Při manipulaci se sekacími a mixovacími čepelemi, a struhadly (zvláště během čištění) dbejte zvýšené opatrnosti, čepele a struhadla jsou velmi ostrá a mohou způsobit poranění.

Hnětač a šlehač

Toto příslušenství je určeno k hnětení kynutého nebo litého těsta a šlehání potravin.

- Vzhledem k velikosti pracovní mísy vezměte na vědomí, že spotřebič nedokáže dostatečně vyšlehat/uhnětat velmi malé množství surovin. Pro optimální výsledek zvolte surovinu o celkové hmotnosti alespoň 300 g. Zároveň maximální hmotnost všech surovin nesmí přesáhnout hmotnost 1.5 kg.
- Je-li šlehač/hnětač v provozu, v žádném případě nevkládejte dovnitř žádné předměty. Nejprve spotřebič vypněte a poté můžete zachycené potraviny z hnětacího háku nebo šlehače odstranit pomocí stěrky. Vždy používejte víko.
- Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Věnujte zvláštní pozornost při manipulaci se sekacími čepelemi, zvláště při vyjímání čepelí z nádoby a během čištění.
- Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky.

Mlýnek na maso/Strojek na plnění klobás

Toto příslušenství je určené ke zpracování masa bez kostí šlach a tuku. Nepokoušejte se mlít kosti, mák, oříšky ani jiné tvrdé předměty. Nikdy nemelte zmrzlé maso.

- Při manipulaci se sekacími čepelemi (zvláště při jejich vyjímání a během čištění) dbejte zvýšené opatrnosti, čepele jsou velmi ostré a mohou způsobit poranění.
- Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Věnujte zvláštní pozornost při manipulaci se sekacími čepelemi, zvláště při vyjímání čepelí z nádoby a během čištění.
- Před spuštěním pozorně utáhněte pojistnou matici strojku. Nikdy matici nepřetahujte násilím!
- K pěchování potravin do mlýnku nikdy nepoužívejte prsty, kuchyňské náčiní nebo jiné předměty! Používejte výhradně pěchovadlo dodávané s příslušenstvím. Použijte přiměřenou sílu. Při přílišném tlaku by mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
- Melte maso zbavené šlach a kostí, předem rozřezané na cca 2,5 cm velké kousky.
- Jestliže dojde k zaseknutí mlýnku, okamžitě spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě. Teprve poté mlýnek demontujte a vyčistěte.
- Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky.

Struhadlo

Toto příslušenství je určené ke krájení, a strouhání ovoce, zeleniny, ořechů, čokolády a tvrdých sýrů. Není vhodný ke krájení extrémně tvrdých produktů (například muškátového oříšku, kávových zrněk nebo obilovin).

- K pēchování potravin do struhadla nikdy nepoužívejte prsty, kuchyňské náčiní nebo jiné předměty! Používejte výhradně pēchovadlo dodávané s příslušenstvím. Použijte přiměřenou sílu. Při přílišném tlaku by mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
- V případě, že ve strojku struhadla uvíznou zbytky potravin, okamžitě spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě. Teprve poté struhadlo demontujte a vyčistěte.
- Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky.

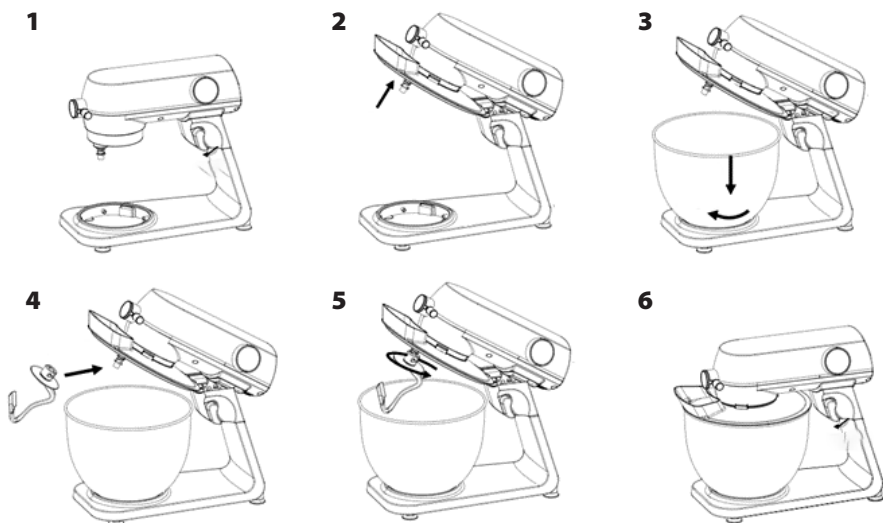
SESTAVENÍ ROBOTY

- Před prvním použitím očistěte veškeré příslušenství vlažnou vodou s jarem, opláchněte a řádně osušte. Tělo robotu nenamáčejte do vody. Otřete jej vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné abrazivní či jiné agresivní čisticí prostředky.
 - Umístěte robot na rovný, čistý a suchý stůl, tak, aby měl okolo sebe dostatek místa.
 - Stiskněte uvolňovací páčku multifunkční hlavy (2) a zároveň druhou rukou zvedněte multifunkční hlavu (10), dokud neuslyšíte cvaknutí. Nyní je hlava v horní poloze zajištěna (viz obrázek 2).
 - Nasadte na základnu spotřebiče nerezovou mísu s ingrediencemi a zajistěte ji na místě otočením po směru hodinových ručiček.
 - Dbejte na to, aby celkové množství surovin nepřesáhlo 1,5 kg.
 - Na multifunkční hlavu nasadte nejprve kryt na mísu (8) a teprve pak požadované příslušenství (5, 6, 7) na hřidel hlavy (1). Zatlačte příslušenství nahoru a poté otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do zajišťovací polohy (obrázky 4 a 5).
 - Stiskněte uvolňovací páčku multifunkční hlavy (2) a zároveň sklopte multifunkční hlavu (10) do vodorovné polohy. Hlava musí do základny „zacvaknout“.
 - Zapojte zástrčku do zásuvky a displej ovládacího panelu se rozsvítí.
 - Na ovládacím panelu zvolte rychlost a čas. Po uplynutí nastaveného času se robot automaticky zastaví.
- Poznámka:** Bližší informace o ovládání naleznete v kapitole „POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A DISPLEJE“.
- Stiskněte uvolňovací páčku multifunkční hlavy (2) a hlavu (10) zvedněte (viz obrázek 2), otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte a vyjměte hotové těsto.

Poznámka: Při odklopení hlavy displej na ovládacím panelu zhasne. Rozsvítí se znovu při zaklopení hlavy zpět.



Poznámka: Není možné použít dvojí příslušenství současně (například metly s mlýnkem atd.).

UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti po dobu delší než 15 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.




POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A DISPLEJE

Zapnutí/vypnutí robotu:



1. Po zapojení stroje do zásuvky bude na displeji blikat symbol . To znamená, že stroj se nachází v pohotovostním režimu.
2. Pokud bude v pohotovostním režimu bez jakékoli akce po dobu 1 minuty, displej zhasne a robot přejde do režimu hibernace.
3. V režimu hibernace stiskněte tlačítko , displej se znovu rozsvítí a stroj přejde do pohotovostního režimu.






Nastavení rychlosti:

Požadovanou rychlost nastavte pomocí tlačítek +/- . Dotykem  se stroj spustí a zobrazí rychlost. Opětovný dotyk chod stroje zastaví.

Nastavení funkce časovače:

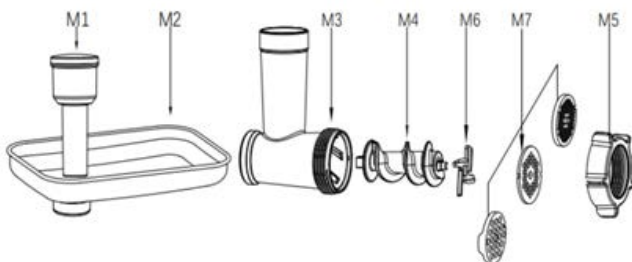
Dotkněte se tlačítka **SET**. Pomocí tlačítek +/- nastavte požadovaný čas. Nastavená rychlost bude zobrazena na displeji. Spusťte chod robotu pomocí tlačítka . Jakmile vyprší nastavená doba časovače, robot se automaticky zastaví. Stisknutím tlačítka  během chodu můžete stroj pozastavit a upravit rychlostní stupeň pomocí tlačítek +/- . Potvrďte volbu tlačítkem **SET** a robot se opět spustí.

Výběr příslušenství

| Použití | Obraz | Rychlostní stupeň | Čas (min) | Max. množství | Pokyny |
|--------------|---|-------------------|-----------|-----------------------------|---|
| Hnětací hák |  | 1–3 | 3–5 | 1000 g mouky a 538 g vody | 1. rychlost po dobu 30 s, 2. rychlost po dobu 30 s a poté 3. rychlost po dobu 2 min až 3 min, aby se těsto uhnětlo. |
| Mísící metla |  | 2–7 | 3–10 | 660 g mouky a 840 g vody | 2. rychlost po dobu 20s, 7. rychlost alespoň 2 min. a 40 s. |
| Šlehač metla |  | 8–10 | 3–10 | 3 vaječné bílky (minimálně) | 8./10. rychlost alespoň 3 min. |

Mlýnek na maso

- M1 Pěchovadlo
- M2 Miska na maso
- M3 Strojek s jícnem
- M4 Šnek
- M5 Pojistná matice
- M6 Čepel
- M7 Sítko



- Chcete-li nainstalovat mlýnek na maso, nejprve nasadíte čepel M6 na šnek M4 a vložte do strojku M3. Nasadíte sítko M7 (podle toho, zda požadujete hrubé, střední nebo jemné mletí). Dbejte na to, aby drážky v sítku správně zapadly do drážek ve strojku a vše utáhněte pojistnou maticí M5 (viz obrázek PG1).

Poznámka: Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Dbejte na správnou orientaci sekací čepel (plochou, ostrou hranou směrem k sítku - dopředu). Nasadíte-li jej nesprávně, maso se neumele.

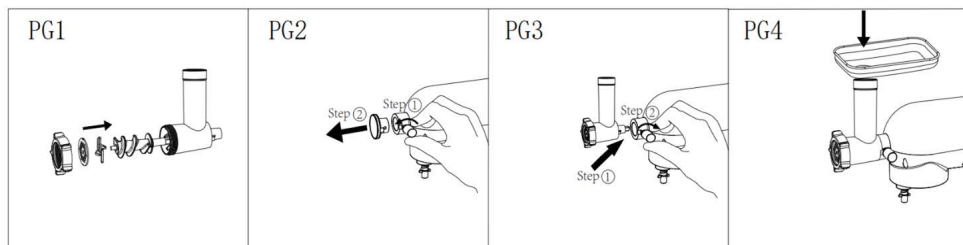
- Povolte aretační šroub a odstraňte záslepku (9) (viz obrázek PG2).
- Nasadíte strojček do mechanismu multifunkční hlavy tak, aby drážka na strojku zapadla do drážky v hlavě. Zajistíte aretačním šroubem viz obrázek PG3.

Poznámka: Tento krok je stejný pro instalaci strojku na výrobu klobás i pro struhadlo.

- K jícnu strojku M3 připevníte misku na maso M2. Pod výstup mlýnku umístíte vhodnou nádobu.
- Zapojte robot do elektrické sítě, zapněte a zvolte čas a rychlost. Spustíte program. Vkládáte maso očištěné od šlach a kostí rozřezané na cca 2,5 cm velké kousky.
- Maso připravte na misku mlýnku. Pěchovadlem M1 jemně zatlačujte maso do jícnu mlýnku. (Na tatarský biftek melte maso dvakrát.)
- Po použití robot vypněte a odpojte od elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při po dobu delší než 5 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 15 minut vychladnout.



Výroba klobás a párků

M1 Pěchovadlo

M2 Miska na maso

M3 Strojek s jícnem

M4 Šnek

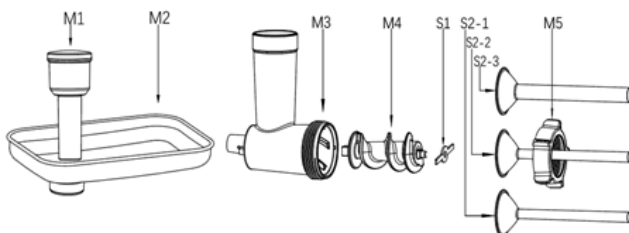
M5 Pojistná matice

S1 Držák nástavce na klobásy

S2-1 Nástavec na na tlusté klobásy

S2-2 Nástavec na střední velikost

S2-3 Nástavec na tenké klobásy



- Na šnek M4 nasadíte držák nástavce na klobásy S1 a na něj nástavec pro výrobu klobás S2. Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. Sestavený strojek připevníte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso“. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte.
- Namočte střívko na 10 minut do vlažné vody. Pak vlhké střívko navlečte na nástavec na plnění klobás S2 a uzavřete jej uzlem.
- Zapojte robot do elektrické sítě, zapněte a zvolte čas a rychlost. Spusťte program.
- Směs mletého masa s kořením připravte na misku strojku M2. Pěchovadlem M1 ji jemně zatlačujte do jícnu strojku a zároveň naplněné střívko u výstupního otvoru přidržujte.
- Jestliže se střívko přichytí k nástavci, zvlhčete je vodou.
- **Doporučení:** Párky po naplnění nechte po určitou dobu sušit.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při po dobu delší než 5 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 15 minut vychladnout.

Výroba těstovin

M1 Pěchovadlo

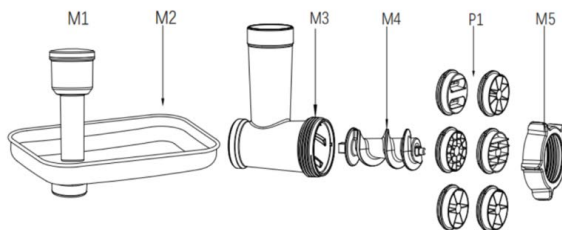
M2 Miska

M3 Strojek s jícnem

M4 Šnek

M5 Pojistná matice

P1 Tvořítka na těstoviny



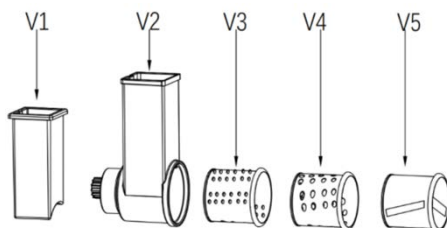
- Na šnek M4 nasadíte zvolenou šablonu na těstoviny P1. Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso“.
- Připevněte misku M2.
- Zapojte robot do elektrické sítě. Nastavte rychlost a čas.
- Těsto předem nakrájené na proužky vkládejte do jícnu strojku. V případě potřeby použijte pěchovadlo. Pístroj bude vytlačovat těstoviny v požadovaném tvaru.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při po dobu delší než 10 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.

Strouhání a krájení zeleniny

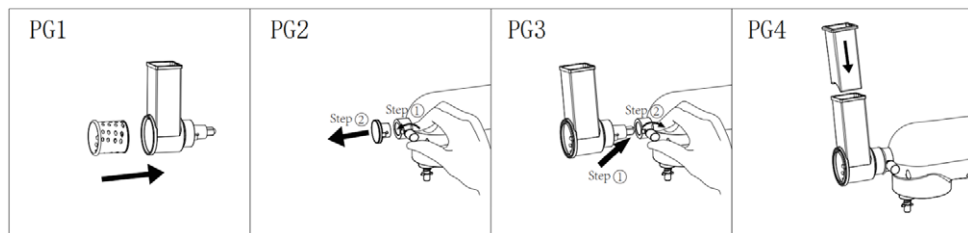
- V1 Pěchovadlo
- V2 Strojek struhadla s jícnem
- V3 Jemné struhadlo
- V4 Hrubé struhadlo
- V5 Struhadlo na plátky



- Vložte vybraný nástavec (jemné struhadlo V3, hrubé struhadlo V4 nebo struhadlo na plátky V5) do strojku struhadla V2 (viz obrázek PG1).
- Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy (viz obrázky PG2, PG3). Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso“.
- Pod výstup mlýnku umístěte vhodnou nádobu.
- Nakrájejte brambory nebo jinou zeleninu na kousky, jejichž velikost odpovídá podávacímu otvoru struhadla.
- Zapojte robot do elektrické sítě, zapněte a zvolte čas a rychlost. Spusťte program.
- Zeleninu pomocí pěchovadla V1 zatlačujte do jícnu strojku (viz obrázek PG4).

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty. Při manipulaci se struhadly buďte opatrní, abyste se nezranili - struhadla jsou ostrá.

UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při po dobu delší než 5 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 15 minut vychladnout.



ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

| Problém | Příčina | Řešení |
|--|--|---|
| Robot během používání náhle přestane fungovat. | Může se stát, že robot běží příliš dlouho nebo je okolní teplota příliš vysoká, což má za následek příliš vysokou teplotu motoru robotu. Spustí se program ochrany proti přehřátí a automatické vypnutí. | Spotřebič vypněte a odpojte napájení, počkejte, až se robot ochladí na pokojovou teplotu a znovu spusťte (obecně je robot zapotřebí nechat zchladit 15–30 minut v závislosti na teplotě v místnosti). |
| Robot se nespustí ani po nastavení rychlosti. | Zástrčka není dobře zasunutá do zásuvky. | Zkontrolujte, zda je zástrčka dobře zasunutá do zásuvky. |
| | Vypadl proud. | Vyčkejte, až bude elektřina opět v provozu. |
| | Hlava robotu není dobře usazená. | Zkontrolujte, zda je hlava robotu důkladně usazená. |
| Nadměrný hluk při chodu robotu. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Při vysokém rychlostním stupni bude robot pracovat hlasitěji než při nízkém stupni. 2. Množství míchaných potravin je příliš velké, což vede k přetížení robotu. 3. Napětí je nestabilní. 4. Provozní doba je příliš dlouhá. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zvolte správné příslušenství pro míchání potravin podle doporučení v příručce. 2. Připravujte méně těsta najednou. 3. Pokud je napětí nestabilní, počkejte před použitím, až se stabilizuje. 4. Pokud je doba provozu příliš dlouhá, nechte robot chvíli vychladnout. |
| Rychlost robotu klesá nebo je nestabilní. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda teplota v místnosti není příliš nízká, což způsobuje tuhnutí maziva v robotu. 2. Těsto se míchá příliš intenzivně a v příliš velkém množství, což vede k přetížení robotu. 3. Dochází k náhlému poklesu napětí. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vyjměte mísu a nechte robot 5 minut běžet naprázdno, aby mazivo v robotu povolilo a obnovila se stabilita ořádek. 2. Snižte objem míchání a nechte robot pracovat podle běžného pracovního zatížení. 3. Jakmile je napětí stabilní, zkuste robot znovu spustit. |
| Robot se během provozu kymácí a třese. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda jsou nožičky pevně nasazeny na základně robotu. 2. Robot není umístěn na hladké a rovné pracovní desce. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda jsou nožičky pevně nasazeny na základně robotu. 2. Robot vždy umístěte na hladký a rovný povrch. |

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění provádějte bezprostředně po každém použití. Před rozebíráním vždy vyčkejte úplného zastavení všech částí. Spotřebič potřebuje přibližně 20 minut na vychladnutí pro bezpečnou manipulaci a čištění.

Před čištením spotřebiče jej nejprve vypněte a odpojte přívod ze zásuvky.

Při čištění dbejte zvýšené opatrnosti, čepele a struhadla jsou velmi ostré.

- K čištění nepoužívejte ředidlo, benzen, ocet a jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky nebo ostré a hrubé nástroje, jako jsou drátěnky.

- Chraňte před přímým sluncem, vlhkým a prašným prostředím.

Příslušenství

Maso zachycené v mlýnku vyčistíte nahrubo semletím rohlíku nebo krajíce chleba.

Demontujte veškeré části strojků na jednotlivé díly, metly a hnětací hák vč. plastového krytu vyndejte z robotu.

Příslušenství umyjte v horké vodě se saponátem. Opláchněte je čistou teplou vodou a ihned je otřete a nechte řádně vysušit.

Doporučujeme potřít vnitřek mlýnku, čepele a sítko jedlým olejem, který zabrání jejich oxidaci

Poznámka: Žádné díly ani příslušenství tohoto spotřebiče (s výjimkou nerezové mísy) nemyjte v myčce nádobí.

Tělo spotřebiče

Po použití očistěte tělo spotřebiče vlhkým hadříkem a poté důkladně osušte suchou utěrkou. Spotřebič chraňte před vodou a vysokou vlhkostí! Nenamáčejte jej do vody.

Hřídel (1) vytváří při práci stroje v důsledku vysokých otáček a tření lehce černé stopy. Po každém použití jej ihned vyčistěte a udržujte díl v suchu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220-240 V~ 50-60 Hz

Jmenovitý příkon: 1800 W

Objem nerezové mísy: 6,5 l

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti a problematiky těžkých kovů v elektrických a elektronických zařízeních. Dále pak splňuje příslušnou energetickou náročnost a požadavky pro přímý styk s potravinami.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia. Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, či napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a či je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN.
2. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak je prívodný kábel poškodený. Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
3. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
4. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte spotrebič vonku a vo vlhkom prostredí, ani sa nedotýkajte prívodného kábla alebo spotrebiča mokрыmi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
6. Spotrebič nie je určený na používanie s časovými spínačmi ani inými systémami diaľkového ovládania. Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru v prípade, že by v okamihu spustenia bol spotrebič zakrytý či nesprávne umiestnený.

7. Základňu s motorom a napájací kábel neponárajte do vody ani inej kvapaliny. Neoplachujte pod tečúcou vodou. Zabráňte vniknutiu kvapaliny do jednotky s motorom.
8. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate spotrebič v blízkosti detí.
9. Spotrebič by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
10. Odporúčame nenechávať spotrebič so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru.
11. Pred údržbou, montážou/demontážou, výmenou príslušenstva, alebo ak nebudete spotrebič ďalej používať, vypnite ho a vytiahnete prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
12. Pred rozoberaním vždy vyčkajte na úplné zastavenie všetkých častí. Spotrebič potrebuje približne 20 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.
13. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdroja tepla, napr. rúry. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením.
14. Neumiestňujte spotrebič na stenu ani na iné spotrebiče. Ponechajte aspoň 10 cm voľného miesta na zadnej a bočnej strane a 10 cm voľný priestor nad spotrebičom.
15. Spotrebič vždy používajte na rovnom a stabilnom povrchu. Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety. Uistite sa, že spotrebič je umiestnený aspoň 10 cm od okraja kuchynskej linky. A tiež, že nie sú blokované žiadne otvory.
16. Pred prvým použitím odporúčame všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami umyť, pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“.
17. Spotrebič v žiadnom prípade počas prevádzky nezakrývajte ani nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, napr. záclon a podobne.
18. Nedotýkajte sa pohybujúcich sa častí!
19. Dlhé vlasy, voľný odev alebo doplnky a šperky sa môžu zachytiť rotujúcimi časťami spotrebiča. Dbajte na to, aby sa vaše vlasy, odev a doplnky nedostali do nebezpečnej blízkosti rotujúcich častí!
20. Nezapínajte spotrebič bez vložených potravín (naprázdno)!

21. Spotřebič čistite bezprostredne po každom použití. Telo spotřebiča pri čistení utierajte iba vlhkou handričkou. Nenamáčajte ho do vody.
22. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
23. Neprekračujte maximálny čas nepretržitého chodu spotřebiča. Pred ďalším použitím nechajte spotřebič dostatočne vychladnúť.
Poznámka: pri každom príslušenstve sú tieto časy určené inak, pozrite informácie v manuáli ďalej.
24. Spotřebič používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode.
25. Tento spotřebič je určený iba na domáce použitie. Je určený aj na použitie v kuchynských priestoroch pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach. Platí aj pre hotely, motely, ubytovne a rezidencie. Nie je určený na komerčné účely.
26. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
27. Vždy využívajte len jednu funkciu spotřebiča. Nikdy nespúšťajte viac funkcií súčasne.
28. Tento spotřebič nesmú používať deti. Udržujte spotřebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotřebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotřebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotřebičom nesmú hrať.
29. **Nebezpečenstvo škody na majetku:** Spotřebič sa smie používať iba vtedy, ak je riadne a kompletne zostavený.
30. Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotřebič a odpojte ho od napájania.
31. Pred čistením a uložením nechajte spotřebič vychladnúť. Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky. Zvláštnu pozornosť pri čistení

venujte povrchom, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinou.

32. Venujte zvláštnu pozornosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, zvlášť pri vyberaní čepeľí z nádoby a počas čistenia.

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

NEBEZPEČENSTVO PRE DETI: Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vrecúškami. Nebezpečenstvo udusenia.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY K PRÍSLUŠENSTVU

1. Prídavné strojčky zostavte presne podľa pokynov v návode na obsluhu, akékoľvek iné kombinácie zostavenia strojčekov nie sú z hľadiska správnej funkcie prípustné!
2. Zostavený prídavný strojček upevňujte a odoberajte len vtedy, ak je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete.
3. Nikdy nepoužívajte prídavný strojček, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa. V takých prípadoch zanešte prídavný strojček do odborného servisu na preverenie bezpečnosti a správnej funkcie.
4. Prídavné strojčky nikdy nezostavujte na pohonnej jednotke!
5. Pri manipulácii so sekacími a mixovacími čepeľami, a strúhadlami (obzvlášť počas čistenia) dbajte na zvýšenú opatnosť, čepele a strúhadlá sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.

Hnetač a šľahač

Toto príslušenstvo je určené na hnetenie kysnutého alebo liateho cesta a šľahanie potravín.

- Vzhľadom na veľkosť pracovnej misy vezmite na vedomie, že spotrebič nedokáže dostatočne vyšľahať/uhniesť veľmi malé množstvo surovín. Pre optimálny výsledok zvolte suroviny s celkovou hmotnosťou aspoň 300 g. Zároveň maximálna hmotnosť všetkých surovín nesmie presiahnuť hmotnosť 1,5 kg.
- Ak je šľahač/hnetač v prevádzke, v žiadnom prípade nekladajte dovnútra žiadne predmety. Najprv spotrebič vypnite a potom môžete zachytené potraviny z hnetacieho háka alebo šľahača odstrániť pomocou stierky. Vždy používajte veko.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Venujte zvláštnu pozornosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, zvlášť pri vyberaní čepeľí z nádoby a počas čistenia.
- Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

Mlynček na mäso/Strojček na plnenie klobás

Toto príslušenstvo je určené na spracovanie mäsa bez kostí šliach a tuku. Nepokúšajte sa mlieť kosti, mak, orešky ani iné tvrdé predmety. Nikdy nemelte zmrznuté mäso.

- Pri manipulácii so sekacími čepeľami (obzvlášť pri ich vyberaní a počas čistenia) dbajte na zvýšenú opatnosť, čepele sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Venujte zvláštnu pozornosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, zvlášť pri vyberaní čepeľí z nádoby a počas čistenia.
- Pred spustením pozorne utiahnite poistnú maticu mlecej komory. Nikdy maticu nepretahujte násilím!
- Na zatlačanie potravín do mlynčeka nikdy nepoužívajte prsty, kuchynské náčinie alebo iné predmety! Používajte výhradne zatlačadlo dodávané s príslušenstvom. Použite primeranú silu. Pri prílišnom tlaku by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

- Melte mäso zbavené šliach a kostí, vopred rozrezané na cca 2,5 cm veľké kúsky.
- Ak dôjde k zaseknutiu mlynčeka, okamžite spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Až potom mlynček demontujte a vyčistite.
- Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

Strúhadlo

Toto príslušenstvo je určené na krájanie a strúhanie ovocia, zeleniny, orechov, čokolády a tvrdých syrov. Nie je vhodný na krájanie extrémne tvrdých produktov (napríklad muškátového orieška, kávových zrní alebo obilnín).

- Na zatlačenie potravín do strúhadla nikdy nepoužívajte prsty, kuchynské náčinie alebo iné predmety! Používajte výhradne zatláčadlo dodávané s príslušenstvom. Použite primeranú silu. Pri prílišnom tlaku by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- V prípade, že v strojčeku strúhadla uviaznu zvyšky potravín, okamžite spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Až potom strúhadlo demontujte a vyčistite.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

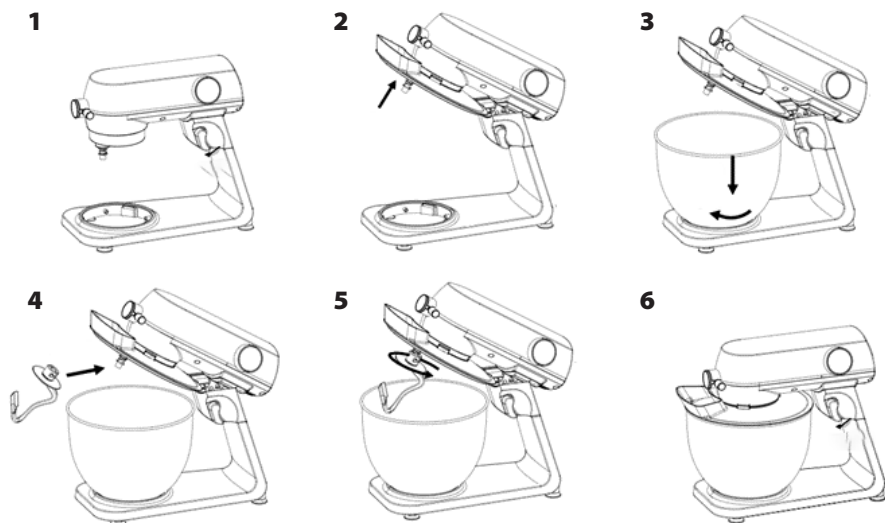
ZOSTAVENIE ROBOTY

- Pred prvým použitím očistite všetky príslušenstvá vlažnou vodou s jarou, opláchnite a riadne osušte. Telo robota nenamáčajte do vody. Utrite ho vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne či iné agresívne čistiace prostriedky.
 - Umiestnite robot na rovný, čistý a suchý stôl, tak, aby mal okolo seba dostatok miesta.
 - Stlačte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy (2) a zároveň druhou rukou zdvihnite multifunkčnú hlavu (10), kým nezačujete cvaknutie. Teraz je hlava v hornej polohe zaistená (pozrite obrázok 2).
 - Nasadte na základňu spotrebiča antikorovú misu s ingredienciami a zaistite ju na mieste otočením v smere hodinových ručičiek.
 - Dbajte na to, aby celkové množstvo surovín nepresiahlo 1,5 kg.
 - Na multifunkčnú hlavu nasadte najprv kryt na misu (8) a až potom požadované príslušenstvo (5, 6, 7) na hriadeľ hlavy (1). Zatlačte príslušenstvo nahor a potom otočte o štvrt' otáčky proti smeru hodinových ručičiek do zaistovacej polohy (obrázky 4 a 5).
 - Stlačte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy (2) a zároveň sklopte multifunkčnú hlavu (10) do vodorovnej polohy. Hlava musí do základne „zacvaknúť“.
 - Zapojte zástrčku do zásuvky a displej ovládacieho panelu sa rozsvieti.
 - Na ovládacom paneli zvolte rýchlosť a čas. Po uplynutí nastaveného času sa robot automaticky zastaví.
- Poznámka:** Bližšie informácie o ovládaní nájdete v kapitole „POPIS OVLÁDACIEHO PANELU A DISPLEJA“.
- Stlačte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy (2) a hlavu (10) zdvihnite (pozrite obrázok 2), otočte misu proti smeru hodinových ručičiek a vyberte hotové cesto.

Poznámka: Pri odklopení hlavy displej na ovládacom paneli zhasne. Rozsvieti sa znovu pri zaklopení hlavy späť.



Poznámka: Nie je možné použiť dvojaké príslušenstvo súčasne (napríklad metly s mlynčekom atď.).

UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 15 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.




POPIS OVLÁDACIEHO PANELU A DISPLEJA



Zapnutie/vypnutie robota:

1. Po zapojení stroja do zásuvky bude na displeji blikať symbol . To znamená, že stroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
2. Ak bude v pohotovostnom režime bez akejkoľvek akcie 1 minútu, displej zhasne a robot prejde do režimu hibernácie.
3. V režime hibernácie stlačte tlačidlo , displej sa znovu rozsvieti a stroj prejde do pohotovostného režimu.

Nastavenie rýchlosti:




Požadovanú rýchlosť nastavte pomocou tlačidiel +/- . Dotykom  sa stroj spustí a zobrazí rýchlosť. Opätovný dotyk chod stroja zastaví.

Nastavenie funkcie časovača:

Dotknite sa tlačidla **SET**. Pomocou tlačidiel +/- nastavte požadovaný čas. Nastavená rýchlosť bude zobrazená na displeji. Spustíte chod robota pomocou tlačidla . Hneď ako vyprší nastavený čas časovača, robot sa automaticky zastaví. Stlačením tlačidla  počas chodu môžete stroj pozastaviť a upraviť rýchlostný stupeň pomocou tlačidiel +/- . Potvrďte voľbu tlačidlom **SET** a robot sa opäť spustí.

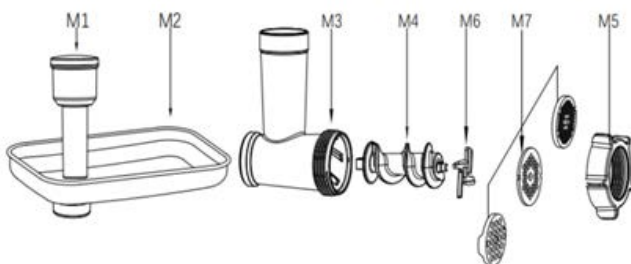


Výber príslušenstva

| Použitie | Obraz | Rýchlostný stupeň | Čas (min) | Max. množstvo | Pokyny |
|----------------|---|-------------------|-----------|------------------------------|--|
| Hnetací hák |  | 1 – 3 | 3 – 5 | 1 000 g múky a 538 g vody | 1. rýchlosť na 30 s, 2. rýchlosť na 30 s a potom 3. rýchlosť na 2 min. až 3 min., aby sa cesto uhnietlo. |
| Miesiaca metla |  | 2 – 7 | 3 – 10 | 660 g múky a 840 g vody | 2. rýchlosť na 20 s, 7. rýchlosť aspoň 2 min. a 40 s. |
| Šľahacia metla |  | 8 – 10 | 3 – 10 | 3 vaječné bielky (minimálne) | 8./10. rýchlosť aspoň 3 min. |

Mlynček na mäso

- M1 Zatláčadlo
- M2 Miska na mäso
- M3 Strojček s mlecou komorou
- M4 Závitovka
- M5 Poistná matica
- M6 Čepeľ
- M7 Sítko



- Ak chcete nainštalovať mlynček na mäso, najprv nasadíte čepeľ M6 na závitovku M4 a vložíte do strojčeka M3. Nasadíte sítko M7 (podľa toho, či požadujete hrubé, stredné alebo jemné mletie). Dbajte na to, aby drážky v sítku správne zapadli do drážok v strojčeku a všetko utiahnite poistnou maticou M5 (pozrite obrázok PG1).

Poznámka: Poistnú maticu príliš nepretahujte. Dbajte na správnu orientáciu sekacej čepele (plochou, ostrou hranou smerom k sítku – dopredu). Ak ho nasadíte nesprávne, mäso sa nepomelie.

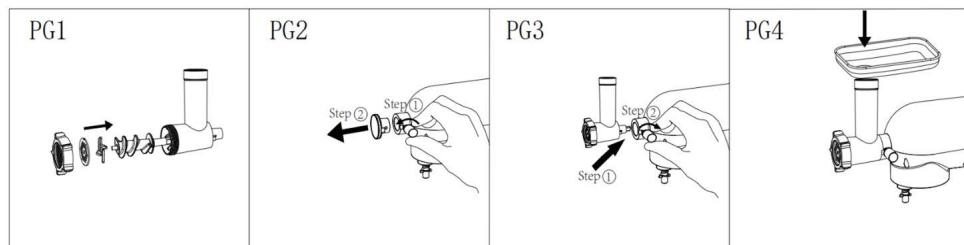
- Povoľte aretačnú skrutku a odstráňte záslepku (9) (pozrite obrázok PG2).
- Nasadíte strojček do mechanizmu multifunkčnej hlavy tak, aby drážka na strojčeku zapadla do drážky v hlave. Zaisťujete aretačnou skrutkou, pozrite obrázok PG3.

Poznámka: Tento krok je rovnaký pre inštaláciu strojčeka na výrobu klobás aj pre strúhadlo.

- K mlecej komore strojčeka M3 pripievate misku na mäso M2. Pod výstup mlynčeka umiestnite vhodnú nádobu.
- Zapojte robot do elektrickej siete, zapnite a zvolíte čas a rýchlosť. Spustíte program. Vkladajte mäso očistené od šliach a kostí rozrezané na cca 2,5 cm veľké kúsky.
- Mäso pripravte na misku mlynčeka. Zatláčadlom M1 jemne zatláčajte mäso do mlecej komory mlynčeka. (Na tatársky biftek meľte mäso dvakrát.)
- Po použití robot vypnite a odpojte od elektrickej siete.

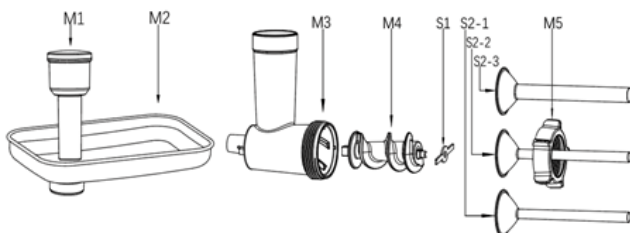
UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 5 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 15 minút vychladnúť.



Výroba klobás a párkov

- M1 Zatláčadlo
- M2 Miska na mäso
- M3 Strojček s mlecou komorou
- M4 Závitovka
- M5 Poistná matica
- S1 Držiak nadstavca na klobásy
- S2-1 Nadstavec na hrubé klobásy
- S2-2 Nadstavec na strednú veľkosť
- S2-3 Nadstavec na tenké klobásy



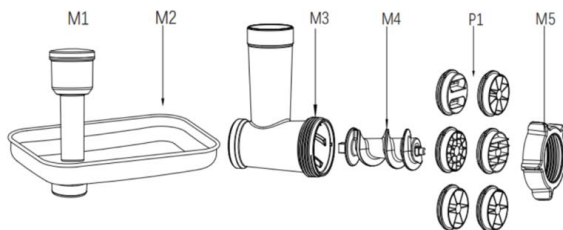
- Na závitovku M4 nasadíte držiak nadstavca na klobásy S1 a naň nadstavec na výrobu klobás S2. Uťahnite poistku M5 k strojčeku M3. Zostavený strojček pripevníte do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso“. **Poznámka:** Poistnú maticu príliš nepreťahujte.
- Namočte čievko na 10 minút do vlažnej vody. Potom vlhké čievko navlečte na nadstavec na plnenie klobás S2 a uzavrite ho uzlom.
- Zapojte robot do elektrickej siete, zapnite a zvolíte čas a rýchlosť. Spustíte program.
- Zmes mletého mäsa s korením pripravte na misku strojčeka M2. Zatláčadlom M1 ju jemne zatláčajte do mlecovej komory strojčeka a zároveň naplnené čievko pri výstupnom otvore pridržujte.
- Ak sa čievko prichytí k nadstavcu, zvlhčíte ho vodou.
- **Odporúčanie:** Párky po naplnení nechajte určitý čas sušiť.

UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 5 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 15 minút vychladnúť.

Výroba cestovín

- M1 Zatláčadlo
- M2 Miska
- M3 Strojček s mlecou komorou
- M4 Závitovka
- M5 Poistná matica
- P1 Formičky na cestoviny



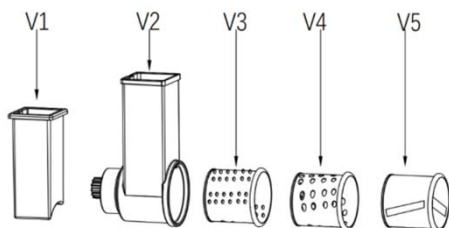
- Na závitovku M4 nasadíte zvolenú šablónu na cestoviny P1. Utiahnite poistku M5 k strojčeku M3.
Poznámka: Poistnú maticu príliš nepretahujte. Zostavený strojček pripevníte do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso“.
- Pripevnite misku M2.
- Zapojte robot do elektrickej siete. Nastavte rýchlosť a čas.
- Cesto vopred nakrájané na prúžky vkladajte do mlecej komory strojčeka. V prípade potreby použite zatláčadlo. Prístroj bude vytláčať cestoviny v požadovanom tvare.

UPOZORNENIE: Na zatlačanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 10 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.

Strúhanie a krájanie zeleniny

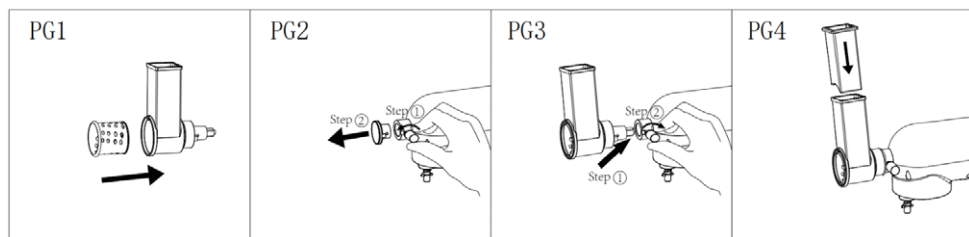
- V1 Zatlačadlo
- V2 Strojček strúhadla s mlecou komorou
- V3 Jemné strúhadlo
- V4 Hrubé strúhadlo
- V5 Strúhadlo na plátky



- Vložte vybraný nadstavec (jemné strúhadlo V3, hrubé strúhadlo V4 alebo strúhadlo na plátky V5) do strojčeka strúhadla V2 (pozrite obrázok PG1).
- Zostavený strojček pripevníte do multifunkčnej hlavy (pozrite obrázky PG2, PG3). Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso“.
- Pod výstup mlynčeka umiestnite vhodnú nádobu.
- Nakrájajte zemiaky alebo inú zeleninu na kúsky, ktorých veľkosť zodpovedá podávaciemu otvoru strúhadla.
- Zapojte robot do elektrickej siete, zapnite a zvolte čas a rýchlosť. Spustíte program.
- Zeleninu pomocou zatláčadla V1 zatlačajte do mlecej komory strojčeka (pozrite obrázok PG4).

UPOZORNENIE: Na zatlačanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty. Pri manipulácii so strúhadlami buďte opatrní, aby ste sa nezarani – strúhadlá sú ostré.

UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 5 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 15 minút vychladnúť.



RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|--|---|
| Robot počas používania náhle prestane fungovať. | Môže sa stať, že robot beží príliš dlho alebo je okolitá teplota príliš vysoká, čo má za následok príliš vysokú teplotu motora robota. Spustí sa program ochrany proti prehriatiu a automatické vypnutie. | Spotrebič vypnite a odpojte napájanie, počkajte, až sa robot ochladí na izbovú teplotu a znova spustíte (všeobecne je robot potrebné nechať schladieť na 15 – 30 minút v závislosti od teploty v miestnosti). |
| Robot sa nespustí ani po nastavení rýchlosti. | Zástrčka nie je dobre zasunutá do zásuvky. | Skontrolujte, či je zástrčka dobre zasunutá do zásuvky. |
| | Vypadol prúd. | Vyčkajte, až bude elektrina opäť v prevádzke. |
| | Hlava robota nie je dobre usadená. | Skontrolujte, či je hlava robota dôkladne usadená. |
| Nadmerný hluk pri chode robota. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pri vysokom rýchlostnom stupni bude robot pracovať hlasitejšie než pri nízkom stupni. 2. Množstvo miešaných potravín je príliš veľké, čo vedie k preťaženiu robota. 3. Napätie je nestabilné. 4. Prevádzkový čas je príliš dlhý. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zvoľte správne príslušenstvo na miešanie potravín podľa odporúčania v príručke. 2. Pripravujte menej cesta naraz. 3. Ak je napätie nestabilné, počkajte pred použitím, až sa stabilizuje. 4. Ak je čas prevádzky príliš dlhý, nechajte robot chvíľu vychladnúť. |
| Rýchlosť robota klesá alebo je nestabilná. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte, či teplota v miestnosti nie je príliš nízka, čo spôsobuje tuhnutie maziva v robote. 2. Cesto sa mieša príliš intenzívne a v príliš veľkom množstve, čo vedie k preťaženiu robota. 3. Dochádza k náhlemu poklesu napätia. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vyberte misu a nechajte robot 5 minút bežať naprázdno, aby mazivo v robote povolilo a obnovila sa stabilita otáčok. 2. Znížte objem miešania a nechajte robot pracovať podľa bežného pracovného zaťaženia. 3. Hneď ako je napätie stabilné, skúste robot znova spustiť. |
| Robot sa počas prevádzky kýva a trasie. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte, či sú nôžky pevne nasadené na základni robota. 2. Robot nie je umiestnený na hladkej a rovnej pracovnej doske. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte, či sú nôžky pevne nasadené na základni robota. 2. Robot vždy umiestnite na hladký a rovný povrch. |

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Čistite bezprostredne po každom použití. Pred rozeraním vždy vyčkajte na úplné zastavenie všetkých častí. Spotrebič potrebuje približne 20 minút na vychladnutie na bezpečnú manipuláciu a čistenie.

Pred čistením spotrebiča ho najprv vypnite a odpojte prívod od zásuvky.

Pri čistení dbajte na zvýšenú opatrnosť, čepele a strúhadlá sú veľmi ostré.

- Na čistenie nepoužívajte riedidlo, benzén, ocot a iné agresívne či abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré a hrubé nástroje, ako sú drôtenky.

- Chránite pred priamym slnkom, vlhkým a prašným prostredím.

Príslušenstvo

Mäso zachytené v mlynčeku vyčistíte nahrubo pomletím rožka alebo krajca chleba.

Demontujte všetky časti strojčekov na jednotlivé diely, metly a hnetací hák vr. plastového krytu vyberte z robota.

Príslušenstvo umyte v horúcej vode so saponátom. Opláchnite ho čistou teplou vodou a ihneď ho utrite a nechajte riadne vysušiť.

Odporúčame potrieť vnútro mlynčeka, čepele a sitka jedlým olejom, ktorý zabráni jeho oxidácii.

Poznámka: Žiadne diely ani príslušenstvo tohto spotrebiča (s výnimkou antikorovej misy) neumývajte v umývačke riadu.

Telo spotrebiča

Po použití očistite telo spotrebiča vlhkou handričkou a potom dôkladne osušte suchou utierkou. Spotrebič chránite pred vodou a vysokou vlhkosťou! Nenamáčajte ho do vody.

Hriadeľ (1) vytvára pri práci stroja v dôsledku vysokých otáčok a trenia mierne čierne stopy. Po každom použití ho ihneď vyčistite a udržujte diel v suchu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50 – 60 Hz

Menovitý príkon: 1800 W

Objem misy z nehrdzavejúcej ocele: 6,5 l

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecúška, plastové diely – do zberných kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti a problematiky ťažkých kovov v elektrických a elektronických zariadeniach. Ďalej spĺňa príslušnú energetickú náročnosť a požiadavky na priamy styk s potravinami.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.



08/05



www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

Čeština

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany 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

- The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.
- Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts.
- Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku.
- Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.