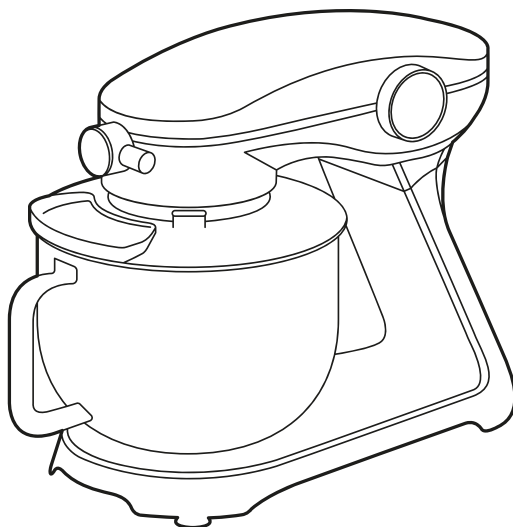


Remoska®

DuoMix

Kuchyňský robot / Kuchynský robot
Robot kuchenny / Standmixer/ Stand mixer
Robot pâtisier / Robot de bucătărie

Návod k obsluze / Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi
Bedienungsanleitung / Instruction manual / Manuel d'utilisation
Manual de utilizare



REMOSKA®



Návod k obsluze

Bezpečnostní pokyny

Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze a uschovejte jej včetně záručního listu, dokladu o koupi a pokud možno i originálního obalu s vnitřní výplní. Pokud přístroj předáte jiné osobě, předejte jí i tento návod.

- Spotřebič je určen výhradně pro soukromé použití a k určenému účelu. Není vhodný pro komerční použití. Nepoužívejte jej venku (pokud není pro venkovní použití určen). Uchovávejte jej mimo dosah zdrojů tepla, přímého slunečního záření, vlhkosti (nikdy jej neponořujte do kapaliny) a ostrých hran. Nepoužívejte spotřebič mokřýma rukama. Pokud je přístroj vlhký nebo mokrý, ihned jej odpojte od elektrické sítě.
- Při čištění nebo ukládání spotřebič vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel), pokud není používán, a sejměte připojené příslušenství.
- Nepoužívejte spotřebič bez dozoru. Pokud opouštíte pracovní místo, vždy přístroj vypněte nebo odpojte ze zásuvky (tahejte za zástrčku, nikoli za kabel).
- Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel, zda nejsou poškozené. Poškozený spotřebič nepoužívejte. Nepokoušejte se jej opravovat sami. Vždy kontaktujte autorizovaný servis. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním technikem nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Věnujte zvláštní pozornost následujícím „Speciálním bezpečnostním pokynům“.

Děti a zranitelné osoby

- Pro zajištění bezpečnosti dětí uchovávejte veškerý obalový materiál (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.) mimo jejich dosah.



UPOZORNĚNÍ!!!

Nedovolte malým dětem hrát si s fóliemi – hrozí nebezpečí udušení.

- Při použití mixéru nebo sekáčku nesmí spotřebič obsluhovat děti. Uchovávejte

spotřebič i jeho kabel mimo dosah dětí.

- Tento spotřebič není hračka. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání a rozumí možným rizikům.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru nebo před jeho montáží, demontáží či čištěním, vždy jej odpojte od elektrické sítě.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupem k pohyblivým částem spotřebič vypněte a odpojte od sítě. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.



UPOZORNĚNÍ!!!

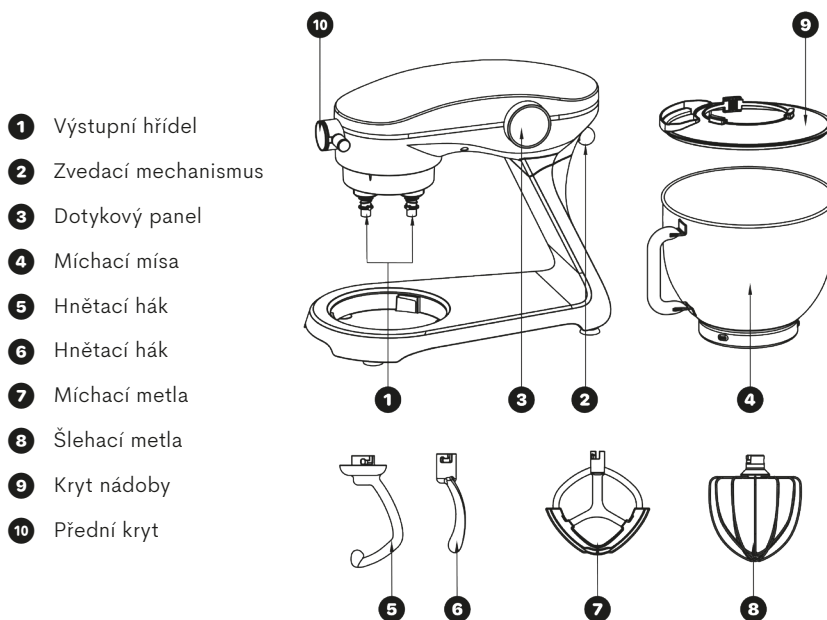
Aby se zabránilo nebezpečí způsobenému nechtěným resetováním tepelné pojistky, nesmí být spotřebič napájen přes externí spínací zařízení (např. časovač) ani připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.

- Spotřebič používejte pouze pod dohledem.
- Nezasahujte do bezpečnostních spínačů.
- Nevkládejte žádné předměty do rotujících částí během provozu.
- Umístěte spotřebič na hladký, rovný a stabilní povrch.
- Nepřipojujte spotřebič k elektrické síti, pokud nejsou nainstalována všechna potřebná příslušenství
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností, pokud nejsou pod dohledem odpovědné osoby.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi pouze pod dohledem a po poučení o bezpečném používání.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn kvalifikovanou osobou.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostředích (např. kuchyňky na pracovištích, farmy, hotely, penziony apod.).
- Spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte jej i kabel mimo jejich dosah.
- Děti od 8 let mohou spotřebič používat pouze pod dohledem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru, vždy jej odpojte od sítě.
- Spotřeba energie v režimu vypnuto: 0,4 W
- Automatické přepnutí do vypnutého režimu: méně než 1 minuta.

**UPOZORNĚNÍ!!!**

Před sejmutím mísy ze základny se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.

Přehled součástí

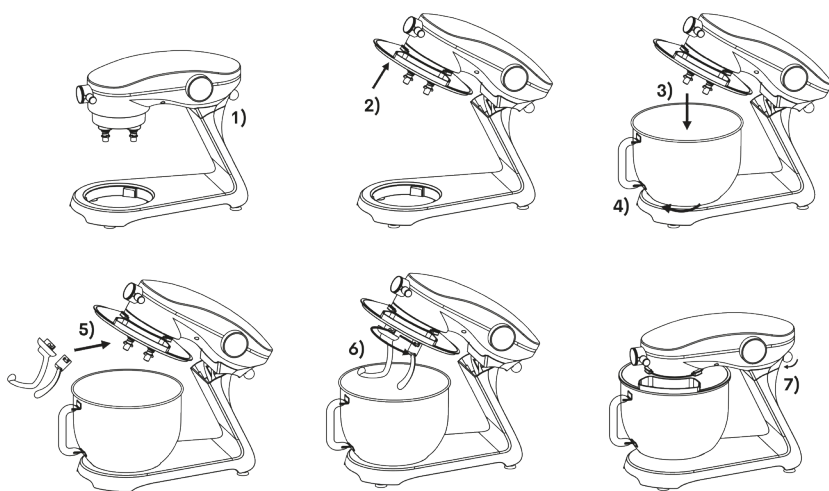


Technické údaje

- Příkon: 1800 W
- Rychlosti: 10
- Objem mísy: 5 l
- Napětí: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Použití spotřebiče

- 1) Před prvním použitím omyjte příslušenství čistou vodou, opláchněte a osušte.
- 2) Stiskněte horní část přístroje a otočte (stiskněte) zvedací mechanismus **2** ve směru hodinových ručiček – horní část se automaticky zvedne. **(obrázek 1 a 2)**
- 3) Odvažte suroviny a tekutiny určené ke zpracování do míchací mísy, poté nasadte míchací mísu **4** na přístroj a otočte ji ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne a nezajistí se. **(obrázek 3)**
- 4) Nepřekračujte maximální množství těsta – celková hmotnost nesmí přesáhnout 1,5 kg.
- 5) Nasadte požadované příslušenství **6**, **7** nebo **8** (lze použít vždy pouze jedno) na výstupní hřídel **1**. Zatlačte příslušenství nahoru a poté otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do zajištěné polohy. **(obrázek 5 a 6)**
- 6) Stiskněte horní část přístroje – automaticky se zajistí v horizontální poloze pomocí zvedacího mechanismu **2**. **(obrázek 7)**
- 7) Pro otevření stiskněte horní část přístroje rukou, otočte zvedacím mechanismem **2** ve směru hodinových ručiček a zvedněte horní část. Poté otočte míchací mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte ji a vyjměte hotové těsto.



Popis LED funkcí a ovládání

Zapnutí přístroje

- a) Po připojení k napájení se displej rozsvítí a bliká , dotykový panel je plně aktivní  – přístroj je v pohotovostním režimu.
- b) Pokud v pohotovostním režimu nedojde po dobu 1 minuty k žádné akci, displej se ztlumí a přejde do režimu spánku.
- c) V režimu spánku se přístroj aktivuje dotykem  – displej se znovu rozsvítí a přejde do pohotovostního režimu.

Režim nastavení rychlosti

V pohotovostním i pracovním režimu se dotykem mění rychlost.  

- Dotykem spustíte přístroj  – na displeji se zobrazí aktuální rychlost
- Opětovným dotykem přístroj zastavíte



Nastavení odpočtu (časovače)

Po nastavení rychlosti:

- Dotykem **SET** začne blikat zobrazení času
- Dotykem   lze nastavit čas míchání.
- Dalším dotykem **SET** začne blikat zobrazení rychlosti.

Po nastavení odpočtu:

- Dotykem  se přístroj spustí
- Displej odpočítává až do „0“, poté se přístroj automaticky zastaví

Během provozu:

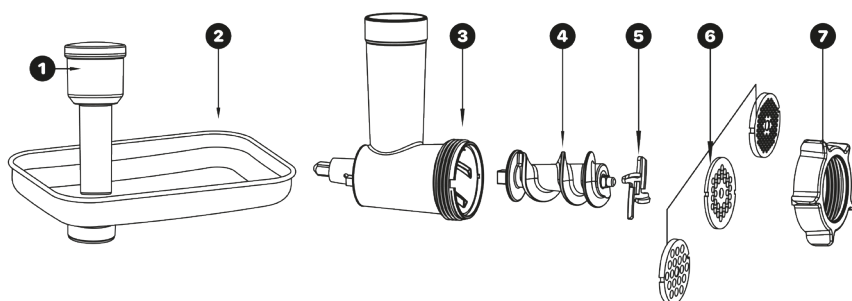
- Dotykem  lze měnit rychlost i čas   **SET**
- Opětovným dotykem  přístroj pokračuje v běžném provozu

Doporučení

**Nastavení rychlostí a použití dvojháku
pro maximálně 1,5 kg směsi**

Příslušenství	Rychlost	Čas (min)	Max. množství háku	Postup
Hnětací dvojhák	1–3	3–5	1000 g mouky + 538 g vody	Spustíte na rychlost 1 po dobu 30 s, poté rychlost 2 po dobu 30 s a následně rychlost 3 po dobu 2–3 minut, dokud se nevytvoří kompaktní těsto.
Míchací metla	2–7	3–10	660 g mouky + 840 g vody	Spustíte na rychlost 2 po dobu 20 s, poté rychlost 7 po dobu více než 2 min 40 s.
Šlehací metla	8–10	3–10	mini- málně 3 bílký	Nastavte rychlost 8–10 a šlehejte minimálně 3 minuty.

Mlýnek na maso



- | | |
|---------------|---------------------|
| 1 Pěchovadlo | 5 Nůž |
| 2 Zásobník | 6 Sítko |
| 3 Tělo mlýnku | 7 Upevňovací matice |
| 4 Šnek | |

Montáž a použití mlýnku na maso

1. Pro instalaci příslušenství mlýnku nejprve nasadte nůž mlýnku **5** na hřídel šneku **4**. Poté nasadte požadované sítko **6** (hrubé, střední nebo jemné). Dbejte na správné zarovnání drážky mezi nožem **5** a tělem mlýnku **3** a následně utáhněte upevňovací matici **7** na těle mlýnku **3**.
2. Demontujte přední kryt.
3. Stiskněte uvolňovací tlačítko na přední straně přístroje, přidržte mlýnek **3**, připojte jej k pohonné části a otočte proti směru hodinových ručiček do zajištěné polohy.
4. Zarovnejte výstup zásobníku **2** s plnicím otvorem mlýnku **3** a upevněte jej.
5. Pod výstup mlýnku umístěte nádobu. Maso očistěte a nakrájejte na proužky – jejich šířka nesmí přesáhnout velikost vstupního otvoru zásobníku **2**.
6. Zapojte napájecí kabel do zásuvky, nastavte regulátor rychlosti na stupeň 3, vložte maso do zásobníku **2** a postupně jej vkládejte do plnicího otvoru. Používejte

pěchovadlo ❶ k pomalému posouvání masa. **Nevkládejte prsty do mlýnku ❸.**
 7. Po použití nastavte rychlost na 0 a odpojte spotřebič ze zásuvky.

Doporučení pro použití

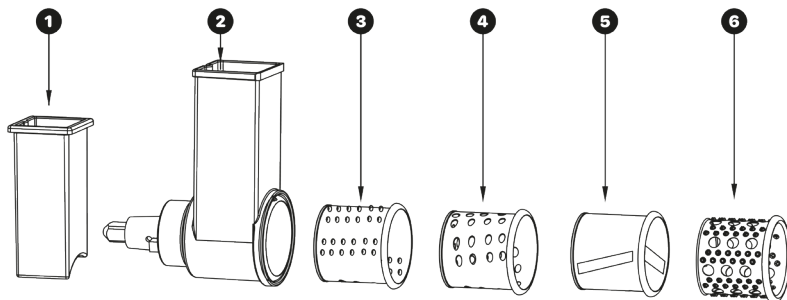
- Odstraňte kosti z masa a nakrájejte jej na kousky cca 2,5 cm
- Nastavte rychlost na 1–3
- Lze zpracovat až 3 kg masa najednou



UPOZORNĚNÍ!!!

Po 5 minutách nepřetržitého provozu přístroj zastavte a nechte jej vychladnout. **Nepoužívejte nepřetržitě déle než 15 minut**, aby nedošlo ke snížení výkonu zařízení.

Krouhač zeleniny 4 v 1



- | | |
|-------------------|------------------------------|
| ❶ Pěchovadlo | ❷ Tělo krouhače |
| ❸ Jemné struhadlo | ❹ Hrubé struhadlo |
| | ❺ Krouhač |
| | ❻ Struhadlo pro jemné sekání |

Montáž a použití krouhače zeleniny

1. Sejměte přední kryt.
2. Vložte zvolený nástavec – jemné krouhání **3**, hrubé krouhání **4**, krájení **5** nebo jemné sekání **6**, do těla krouhače zeleniny **2**.
3. Stiskněte uvolňovací tlačítko na přední straně přístroje, připojte tělo krouhače **2** k pohonné části a otočte proti směru hodinových ručiček do zajištěné polohy.
4. Pod výstup krouhače umístěte nádobu.
5. Nakrájejte zeleninu na kusy vhodné velikosti pro vstupní otvor krouhače.
6. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte rychlost na stupeň 3–5. Vkládejte zeleninu do plnicího otvoru a jemně ji přitlačujte pomocí pěchovadla **1**. **Nikdy nepoužívejte prsty k zatlačování surovin.**
7. Po použití nastavte regulátor rychlosti na 0 a odpojte spotřebič ze zásuvky.

Doporučení pro použití

- Pevné potraviny nakrájejte na dlouhé proužky
- Nastavte rychlost na 3–5
- Potraviny přitlačujte přiměřenou silou pomocí pěchovadla

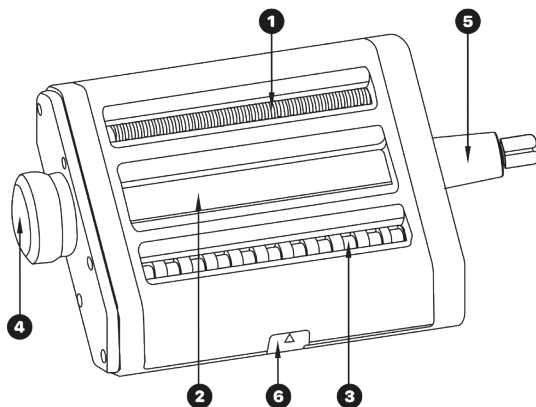


UPOZORNĚNÍ!!!

Po 5 minutách nepřetržitého provozu přístroj zastavte. **Nepoužívejte jej nepřetržitě déle než 15 minut**, aby nedošlo ke snížení výkonu zařízení.

Nástavec na těstoviny 3 v 1

- ❶ Jemný krájecí váleček
- ❷ Lisovací váleček na těsto
- ❸ Široký krájecí váleček
- ❹ Nastavení tloušťky válení
- ❺ Pomaloběžný výstup
- ❻ Horní kryt



Bezpečnostní pokyny

- Před instalací a demontáží příslušenství vypněte napájení.
- Je přísně zakázáno dotýkat se prsty pohyblivých částí a otvorů.
- Nikdy nenechávejte toto příslušenství v provozu bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte poškozené zařízení nebo příslušenství.
- Před použitím tohoto příslušenství nenoste oblečení s volnými doplňky nebo volnými částmi oděvu, aby nedošlo k jejich zachycení v příslušenství.
- Nikdy nevkládejte kovové nebo ostré předměty mezi přitlačné válce.
- Nesprávné použití nebo nedodržení těchto pokynů může vést k neúmyslnému zranění.
- Střední válec / krájecí válec lze před prvním použitím opláchnout čistou vodou. Po opláchnutí jej otřete vlhkým hadříkem. **Neponořujte toto příslušenství do vody.**

Nepoužívejte myčku nádobí k čištění tohoto příslušenství.

Montáž nástavce na těstoviny

1. Sejměte horní kryt nízkorychlostního pohonu kuchyňského robota.
2. Uchopte nástavec na těstoviny přední stranou nahoru (přední strana je opatřena nápisy, zadní strana má stěrku na těsto) a zasuňte jej do nízkorychlostního pohonu. Jakmile se pohon spojí s nástavcem, otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček

pro jeho zajištění.

Doporučení pro použití (500 g mouky)

1. Nejprve připravte těsto. Podrobnosti naleznete v části „Postup přípravy těsta“.
2. Rozdělte těsto na 5 částí. Vezměte jednu část těsta, rozválejte ji válečkem na tloušťku 1 cm a povrch lehce posypte moukou.
3. Zapněte robot a nastavte rychlostní stupeň 3 nebo nižší (lisovací válec se začne otáčet).
4. Vytáhněte a otočte nastavovací ovladač a nastavte ovladač na straně nástavce do polohy 8. Nikdy nevkládejte kovové nebo ostré předměty mezi válce.
5. Vložte rozválené těsto mezi lisovací válce a tento krok opakujte, dokud nebude povrch těsta hladký a rovný. (Při opakovaném válení můžete těsto přeložit napůl, což pomůže dosáhnout lepšího výsledku.)
6. Postupně nastavujte ovladač z úrovně 8 až na úroveň 0 a při každém nastavení těsto vyválejte na odpovídající tloušťku. Jako finální tloušťka těsta se doporučuje úroveň 1–3.
7. Vyválené těsto nakrájejte na požadovanou šířku. (Volitelně lze použít jemný nebo široký krájecí váleček.)

Použití jemného a širokého krájecího válečku

1. Před použitím krájecího válečku je nutné nejprve těsto vyválet pomocí lisovacích válců.
 2. Používejte krájecí válečky podle těchto pokynů.
 3. Vkládejte těsto rovně a pomalu shora dolů do krájecího válečku.
- Pomocí různých krájecích válečků lze připravit různé druhy těstovin. Po nakrájení doporučujeme těstoviny lehce posypat moukou, aby se neslepily.

Čištění a údržba

1. Lehce stiskněte uvolňovací tlačítko, přidržte nástavec rukou a otočením po směru hodinových ručiček jej vyjměte z nízkorychlostního pohonu. Poté jej nechte 1 hodinu volně vyschnout.
2. Prsty jemně stiskněte tlačítko PUSH a zvedněte horní kryt pro snadnější čištění. K čištění doporučujeme použít vlhký hadřík a kartáček.

Recept: Vaječné těsto na nudle

Suroviny

- 500 g hladké mouky

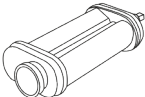
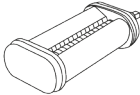
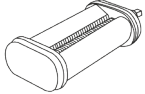
- 4 vejce
- 2,5 g soli
- 5 g oleje

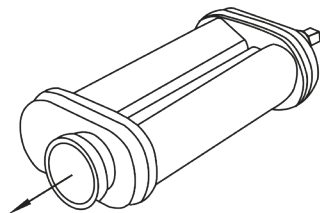
Pokud je těsto během hnětení příliš suché, přidejte přiměřené množství vody (10–20 ml).

Postup přípravy

- Do mísy vložte mouku, sůl, olej a rozšlehaná vejce.
- Nasadte hnětací hák na kuchyňský robot a hnětte těsto podle návodu k použití kuchyňského robota, dokud nevznikne kompaktní těsto.
- Vypněte robot, seberte těsto a zbytky těsta z mísy a ručně hnětte, dokud nebude povrch těsta hladký.
- Pro lepší výsledek zabalte těsto do plastového sáčku a nechte jej přibližně 8 minut odpočinout, než jej začnete zpracovávat pomocí nástavce na těstoviny.
- Po nasazení nástavce na těstoviny postupujte podle pokynů k použití.

Doporučení pro použití

	Nástavec	Funkce	Rychlost	Šířka těstovin
	Lisovací váleček	Válení těsta	2–10	až 140 mm
	Široký krájecí váleček	Krájení těsta	2–10	6,5 mm
	Jemný krájecí váleček	Krájení těsta	2–10	2 mm



Doporučené nastavení tloušťky válení (vytáhněte ve směru šipky a otočte):

- 1–2: hnětení a příprava těsta
- 3–4: vaječné nudle
- 4–5: špagety, fettuccine, lasagne
- 6–8: tenké fettuccine, tortellini, linguine

Před prvním použitím

Abyste zabránili poškození, neomývejte ani neponořujte nástavec do vody nebo jiné kapaliny. Nemyjte v myčce nádobí.

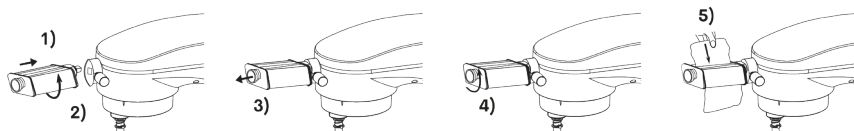
Poznámka: Tyto nástavce jsou určeny pouze pro výrobu těstovinového těsta. Nepoužívejte je k řezání nebo válcování jiných potravin, aby nedošlo k poškození výrobce těstovin.

Montáž a použití

Sejměte přední kryt kuchyňského robota a zvolte požadovaný nástavec.

1. Vložte váleček na těstoviny do otvoru pro příslušenství.
2. Otočte proti směru hodinových ručiček, dokud správně nezapadne do čtvercového otvoru konektoru.
3. Po úplném upevnění nástavce vytáhněte rovně ovládací knoflík nastavení válečku.
4. Otočte knoflíkem na požadované nastavení podle potřebné šířky nudlí.
5. Připojte zástrčku do zásuvky a nastavte rychlost na stupeň 2–6. Vložte rozválené těsto mezi válce pro hnětení.

Po dokončení používání nastavte rychlost na „0“ a odpojte napájecí kabel.



Upozornění

- Rozdělte těsto na části odpovídající velikosti válečku na těstoviny.
- Vytáhněte nastavovací knoflík válečku a nastavte polohu 1.
- Poté knoflík uvolněte a ujistěte se, že kolík na těle válečku zapadl do otvoru na zadní straně nastavovacího knoflíku, aby knoflík správně doléhal k tělu válečku.
- Vložte rozválené těsto mezi válce a nechte jej prohnětat. Přeložte těsto napůl a znovu jej projed'te válci. Opakujte, dokud nebude těsto hladké, pružné a nebude pokrývat celou šířku válce.
- Během válcování a krájení lehce posypte těsto moukou, aby bylo sušší a jednotlivé části se nelepily.
- Pro další ztenčení těsta pokračujte ve válení. Nastavte váleček na stupeň 3 a proces opakujte. Postupně zvyšujte nastavení válce, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. V této fázi těsto již nepřekládejte.
- Pro výrobu nudlí vyměňte váleček za zvolený kráječ. Vložte rozválené pláty těsta do kráječe. Správnou tloušťku pro jednotlivé druhy těstovin naleznete v tabulce funkcí.
- Pokud jsou nudle příliš měkké nebo se lámou, můžete těsto lehce posypat suchou moukou.

Řešení problémů

Problémy	Příčiny	Řešení
Přístroj se během používání náhle zastaví	Může to být způsobeno příliš dlouhou dobou provozu nebo vysokou okolní teplotou, což vede k přehřátí motoru; aktivuje se ochrana proti přehřátí a přístroj se automaticky vypne.	Nastavte ovladač rychlosti na „0“, odpojte napájení a vyčkejte, až přístroj vychladne na pokojovou teplotu, poté jej lze znovu spustit (obvykle 15–30 minut, doba chlazení se liší dle okolní teploty).
Po otočení ovladače rychlosti se přístroj nespustí	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu. Zkontrolujte, zda se tlačítko zdvihu vrátilo do správné polohy.	Overte, že je napájecí kabel správně připojen. Vyčkejte na obnovení napájení. Ujistěte se, že horní část přístroje je správně zajištěna.
Nadměrný hluk během provozu	1) Přístroj je hlučnější při vyšších rychlostech než při nižších. 2) Množství zpracovávaných surovin je příliš velké, což vede k přetížení. 3) Nestabilní napětí. 4) Příliš dlouhá doba provozu.	1) Zvolte vhodnou rychlost dle doporučení v návodu. 2) Snižte množství surovin. 3) Při nestabilním napětí vyčkejte na jeho stabilizaci. 4) Pokud je doba provozu příliš dlouhá, přerušte práci a nechte přístroj vychladnout.
Rychlost přístroje klesá nebo je nestabilní	1) Nízká okolní teplota způsobuje ztuhnutí maziva uvnitř přístroje. 2) Příliš tvrdé nebo velké množství surovin způsobuje nadměrné zatížení. 3) Náhlý pokles napětí.	1) Sejměte mísu a nechte přístroj běžet naprázdno cca 5 minut, aby se mazivo uvolnilo. 2) Snižte množství surovin. 3) Přístroj používejte až po stabilizaci napětí.

Přístroj se při provozu kýve nebo třese	1) Zkontrolujte, zda nejsou uvolněné nožičky. 2) Zkontrolujte, zda je přístroj umístěn na rovném povrchu.	1) Zkontrolujte nožičky. 2) Umístěte přístroj na rovný a stabilní povrch.
Horní část přístroje se po nasazení krytu proti stříkání a mísy nevrací zpět	Zkontrolujte správné nasazení krytu a mísy.	Otočte kryt do správné polohy a ujistěte se, že mísa je správně nasazena.
Ztmavnutí těsta po použití	Na těsto padá černý prášek z míchací hlavy.	Před použitím zkontrolujte, že míchací hlava i hák jsou suché a bez vody či prachu.

Čištění

Čištění těla přístroje

- Neponořujte přístroj do vody. Neoplachujte jej přímo vodou, aby nedošlo k vniknutí vody do motoru a následnému zkratu, úrazu elektrickým proudem, korozi nebo jinému poškození.
- Nepoužívejte k čištění silně mokré hadříky.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky (např. kyseliny, zásady, ocet, sůl), které mohou poškodit povrch.
- Nepoužívejte drátěnky ani ostré nástroje, které mohou poškodit příslušenství.

Čištění příslušenství

- Litinové/hliníkové části neumísťujte do myčky ani nečistěte agresivními prostředky (výjimkou jsou nerezové části, teflonové povrchy a elektroforeticky upravené části).
- Nenechávejte příslušenství dlouhodobě ponořené v čisticích roztocích, slané vodě nebo octu. Po použití je ihned očistěte.

- Po umytí příslušenství osušte, zejména vnitřní části.

Speciální čištění

- Otáčející se hřídel může vlivem tření zanechávat černé stopy. Po každém použití ji očistěte a udržujte suchou.
- Dávejte pozor na ostré čepele a hrany.

Uchovávání a údržba

- Pro ochranu před oxidací můžete lehce potřít čepel, kotouč i mísu olivovým olejem.
- Pokud přístroj nepoužíváte, zakryjte jej a skladujte na suchém místě.

Likvidace

- **Nevyhazujte přístroj do běžného komunálního odpadu.**
- Likvidaci provádějte prostřednictvím autorizované sběrný nebo místního systému třídění odpadu.
- Dodržujte platné předpisy. V případě nejasností kontaktujte příslušné sběrné místo.

Návod na obsluhu

Bezpečnostné pokyny

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho vrátane záručného listu, dokladu o kúpe a podľa možnosti aj originálneho obalu s vnútornou výplňou. Ak prístroj odovzdáte inej osobe, odovzdajte jej aj tento návod.

- Spotrebič je určený výhradne na súkromné použitie a na určený účel. Nie je vhodný na komerčné použitie. Nepoužívajte ho vonku (ak nie je určený na vonkajšie použitie). Uchovávajte ho mimo dosahu zdrojov tepla, priameho slnečného žiarenia, vlhkosti (nikdy ho neponárajte do kvapaliny) a ostrých hrán. Nepoužívajte spotrebič mokрыmi rukami. Ak je prístroj vlhký alebo mokry, ihneď ho odpojte od elektrickej siete.
- Pri čistení alebo ukladaní spotrebič vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel), ak sa nepoužíva, a odpojte pripojené príslušenstvo.
- Nepoužívajte spotrebič bez dozoru. Ak opúšťate pracovné miesto, vždy prístroj vypnite alebo odpojte zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).
- Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel, či nie sú poškodené. Poškodený spotrebič nepoužívajte. Nepokúšajte sa ho opravovať sami. Vždy kontaktujte autorizovaný servis. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používajte iba originálne náhradné diely.
- Venujte osobitnú pozornosť nasledujúcim „Špeciálnym bezpečnostným pokynom“.

Deti a zraniteľné osoby

- Na zaistenie bezpečnosti detí uchovávajte všetok obalový materiál (plastové vrecká, škatule, polystyrén a pod.) mimo ich dosahu.



UPOZORNENIE!!!

Nedovoľte malým deťom hrať sa s fóliami – hrozí nebezpečenstvo udusenía.

- Pri použití mixéra alebo sekáčika nesmú spotrebič obsluhovať deti. Uchovávajte spotrebič aj jeho kábel mimo dosahu detí.

- Tento spotrebič nie je hračka. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní a rozumejú možným rizikám.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Ak je spotrebič ponechaný bez dozoru alebo pred jeho montážou, demontážou či čistením, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupom k pohyblivým častiam spotrebič vypnite a odpojte od siete. Nepoužívajte spotrebič na iný než určený účel.



UPOZORNENIE!!!

Aby sa zabránilo nebezpečenstvu spôsobenému nechceným resetovaním tepelnej poistky, spotrebič nesmie byť napájaný cez externé spínacie zariadenie (napr. časovač) ani pripojený k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.

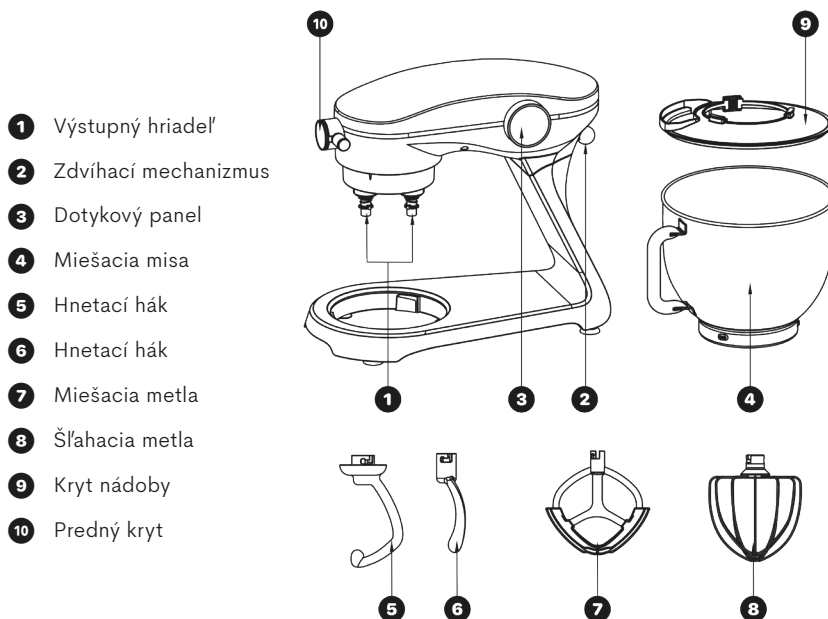
- Spotrebič používajte iba pod dohľadom.
- Nezasahujte do bezpečnostných spínačov.
- Nevkladajte žiadne predmety do rotujúcich častí počas prevádzky.
- Umiestnite spotrebič na hladký, rovný a stabilný povrch.
- Nepripájajte spotrebič k elektrickej sieti, ak nie sú nainštalované všetky potrebné príslušenstvá.
- Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak nie sú pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými schopnosťami iba pod dohľadom a po poučení o bezpečnom používaní.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných prostrediach (napr. kuchynky na pracoviskách, farmy, hotely, penzióny a pod.).
- Spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajte ho aj kábel mimo ich dosahu.
- Deti od 8 rokov môžu spotrebič používať iba pod dohľadom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je spotrebič ponechaný bez dozoru, vždy ho odpojte od siete.
- Spotreba energie v režime vypnuté: 0,4 W
- Automatické prepnutie do vypnutého režimu: menej než 1 minúta.



UPOZORNENIE!!!

Pred odobratím misy zo základne sa uistite, že je spotrebič vypnutý.

Prehľad súčastí

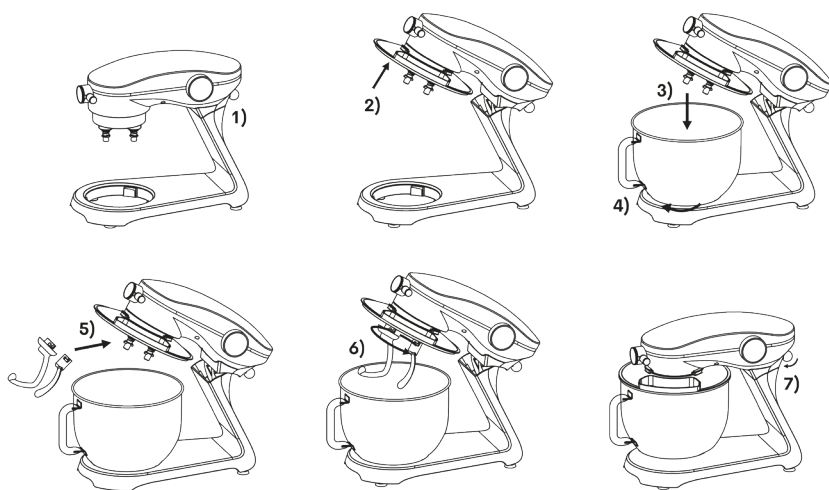


Technické údaje

- Príkon: 1800 W
- Rýchlosti: 10
- Objem misy: 5 l
- Napätie: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Použitie spotrebiča

- 1) Pred prvým použitím umyte príslušenstvo čistou vodou, opláchnite a osušte.
- 2) Stlačte hornú časť prístroja a otočte (stlačte) zdvíhací mechanizmus **2** v smere hodinových ručičiek – horná časť sa automaticky zdvihne. **(obrázok 1 a 2)**
- 3) Odvážte suroviny a tekutiny určené na spracovanie do miešacej misy, potom nasadte miešaciu misu **4** na prístroj a otočte ju v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne a nezaistí sa. **(obrázok 3)**
- 4) Neprekračujte maximálne množstvo cesta – celková hmotnosť nesmie presiahnuť 1,5 kg.
- 5) Nasadte požadované príslušenstvo **6**, **7** alebo **8** (možno použiť vždy iba jedno) na výstupný hriadeľ **1**. Zatláčte príslušenstvo nahor a potom otočte o štvrt otáčky proti smeru hodinových ručičiek do zaistenej polohy. **(obrázok 5 a 6)**
- 6) Stlačte hornú časť prístroja – automaticky sa zaistí v horizontálnej polohe pomocou zdvíhacieho mechanizmu **2**. **(obrázok 7)**
- 7) Na otvorenie stlačte hornú časť prístroja rukou, otočte zdvíhacím mechanizmom **2** v smere hodinových ručičiek a zdvihnite hornú časť. Potom otočte miešaciu misu proti smeru hodinových ručičiek, vyberte ju a vyberte hotové cesto.



Popis LED funkcií a ovládania

Zapnutie prístroja

- a) Po pripojení k napájaniu sa displej rozsvieti a bliká , dotykový panel je plne aktívny  – prístroj je v pohotovostnom režime.
- b) Ak v pohotovostnom režime nedôjde počas 1 minúty k žiadnej akcii, displej sa stlmí a prejde do režimu spánku.
- c) V režime spánku sa prístroj aktivuje dotykom  – displej sa znovu rozsvieti a prejde do pohotovostného režimu.

Režim nastavenia rýchlosti

V pohotovostnom aj pracovnom režime sa dotykom mení rýchlosť.  

- Dotykom spustíte prístroj  – na displeji sa zobrazí aktuálna rýchlosť.
- Opätovným dotykom prístroj zastavíte.



Nastavenie odpočítavania (časovača)

Po nastavení rýchlosti:

- Dotykom **SET** začne blikáť zobrazenie času.
- Dotykom   možno nastaviť čas miešania.
- Ďalším dotykom **SET** začne blikáť zobrazenie rýchlosti.

Po nastavení odpočítavania:

- Dotykom  sa prístroj spustí.
- Displej odpočítava až do „0“, potom sa prístroj automaticky zastaví.

Počas prevádzky:

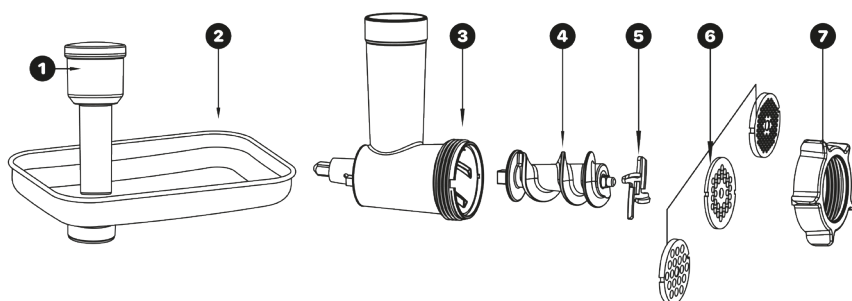
- Dotykom  možno meniť rýchlosť aj čas   **SET**.
- Opätovným dotykom  prístroj pokračuje v bežnej prevádzke.

Odporúčanie

**Nastavenie rýchlostí a použitie dvojháka
pre maximálne 1,5 kg zmesi**

Príslušenstvo	Rýchlosť	Čas (min)	Max. množstvo	Postup
Hnetací dvojhák	1–3	3–5	1000 g múky + 538 g vody	Spustíte na rýchlosť 1 na 30 s, potom rýchlosť 2 na 30 s a následne rýchlosť 3 na 2 – 3 minúty, kým sa nevytvorí kompaktné cesto.
Miešacia metla	2–7	3–10	660 g múky + 840 g vody	Spustíte na rýchlosť 2 na 20 s, potom rýchlosť 7 na viac než 2 min 40 s.
Šľahacia metla	8–10	3–10	mini-málne 3 bielky	Nastavte rýchlosť 8 – 10 a šľahajte minimálne 3 minúty.

Mlynček na mäso



- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1 Piest | 5 Nôž |
| 2 Zásobník | 6 Sitko |
| 3 Telo mlynčeka | 7 Upevňovacia matica |
| 4 Slimák | |

Montáž a použitie mlynčeka na mäso

1. Na inštaláciu príslušenstva mlynčeka najprv nasadíte nôž mlynčeka **5** na hriadel slimáka **4**. Potom nasadíte požadované sitko **6** (hrubé, stredné alebo jemné). Dbajte na správne zarovnanie drážky medzi nožom **5** a telom mlynčeka **3** a následne utiahnite upevňovaciu maticu **7** na tele mlynčeka **3**.

2. Demontujte predný kryt.

3. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na prednej strane prístroja, pridržte mlynček **3**, pripojte ho k pohonnej časti a otočte proti smeru hodinových ručičiek do zaistenej polohy.

4. Zarovnajte výstup zásobníka **2** s plniacim otvorom mlynčeka **3** a upevnite ho.

5. Pod výstup mlynčeka umiestnite nádobu. Mäso očistite a nakrájajte na prúžky – ich šírka nesmie presiahnuť veľkosť vstupného otvoru zásobníka **2**.

6. Zapojte napájací kábel do zásuvky, nastavte regulátor rýchlosti na stupeň 3, vložte mäso do zásobníka **2** a postupne ho vkladajte do plniaceho otvoru. Používajte piest

- 1 na pomalé posúvanie mäsa. Nevkladajte prsty do mlynčeka 3.
 7. Po použití nastavte rýchlosť na 0 a odpojte spotrebič zo zásuvky.

Odporúčanie na použitie

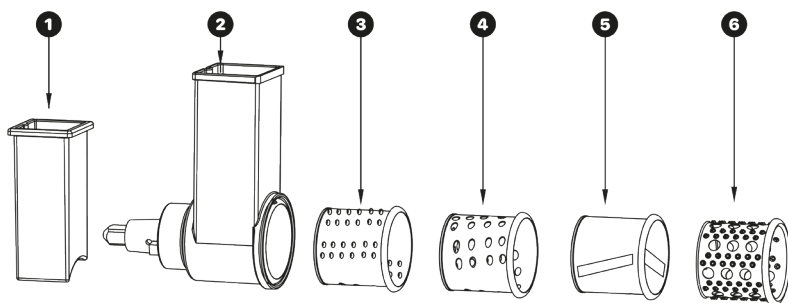
- Odstráňte kosti z mäsa a nakrájajte ho na kúsky cca 2,5 cm.
- Nastavte rýchlosť na 1 – 3.
- Možno spracovať až 3 kg mäsa naraz.



UPOZORNENIE!!!

Po 5 minútach nepretržitej prevádzky prístroj zastavte a nechajte ho vychladnúť. **Nepoužívajte ho nepretržite dlhšie než 15 minút**, aby nedošlo k zníženiu výkonu zariadenia.

Krájač zeleniny 4 v 1



- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1 Piston | 4 Hrubé strúhadlo |
| 2 Telo krájača | 5 Krájač |
| 3 Jemné strúhadlo | 6 Strúhadlo na jemné sekanie |

Montáž a použitie krájača zeleniny

1. Odstráňte predný kryt.
2. Vložte zvolený nadstavec – jemné krájanie **3**, hrubé krájanie **4**, krájanie **5** alebo jemné sekanie **6**, do tela krájača zeleniny **2**.
3. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na prednej strane prístroja, pripojte telo krájača **2** k pohonnej časti a otočte proti smeru hodinových ručičiek do zaistenej polohy.
4. Pod výstup krájača umiestnite nádobu.
5. Nakrájajte zeleninu na kusy vhodnej veľkosti pre vstupný otvor krájača.
6. Zapojte napájací kábel do zásuvky a nastavte rýchlosť na stupeň 3 – 5. Vkladajte zeleninu do plniaceho otvoru a jemne ju pritláčajte pomocou piestu **1**. **Nikdy nepoužívajte prsty na zatlačanie surovín.**
7. Po použití nastavte regulátor rýchlosti na 0 a odpojte spotrebič zo zásuvky.

Odporúčanie na použitie

- Pevné potraviny nakrájajte na dlhé prúžky.
- Nastavte rýchlosť na 3 – 5.
- Potraviny pritláčajte primeranou silou pomocou piestu.

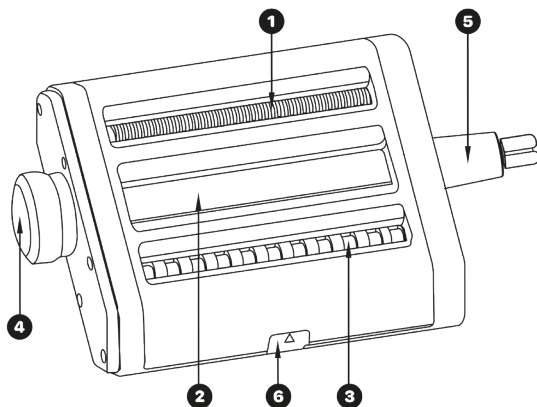


UPOZORNENIE!!!

Po 5 minútach nepretržitej prevádzky prístroj zastavte. **Nepoužívajte ho nepretržite dlhšie než 15 minút**, aby nedošlo k zníženiu výkonu zariadenia.

Nadstavec na cestoviny 3 v 1

- ❶ Jemný krájací valček
- ❷ Lisovací valček na cesto
- ❸ Široký krájací valček
- ❹ Nastavenie hrúbky val'kania
- ❺ Pomalobežný výstup
- ❻ Horný kryt



Bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou a demontážou príslušenstva vypnite napájanie.
 - Je prísne zakázané dotýkať sa prstami pohyblivých častí a otvorov.
 - Nikdy nenechávajte toto príslušenstvo v prevádzke bez dozoru.
 - Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie alebo príslušenstvo.
 - Pred použitím tohto príslušenstva nenoste oblečenie s voľnými doplnkami alebo voľnými časťami odevu, aby nedošlo k ich zachyteniu v príslušenstve.
 - Nikdy nekladajte kovové alebo ostré predmety medzi prítlačné valce.
 - Nesprávne použitie alebo nedodržanie týchto pokynov môže viesť k neúmyselnému zraneniu.
 - Stredný valec / krájací valec možno pred prvým použitím opláchnuť čistou vodou. Po opláchnutí ho utrite vlhkou handričkou. Neponárajte toto príslušenstvo do vody.
- Nepoužívajte umývačku riadu na čistenie tohto príslušenstva.**

Montáž nadstavca na cestoviny

1. Odstráňte horný kryt nízkootáčkového pohonu kuchynského robota.
2. Uchopte nadstavec na cestoviny prednou stranou nahor (predná strana je označená nápismi, zadná strana má stierku na cesto) a zasuňte ho do nízkootáčkového pohonu.

Keď sa pohon spojí s nadstavcom, otočte nadstavcom proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil.

Odporúčanie na použitie (500 g múky)

1. Najprv pripravte cesto. Podrobnosti nájdete v časti „Postup prípravy cesta“.
2. Rozdeľte cesto na 5 častí. Vezmite jednu časť cesta, rozvaľkajte ju valčekom na hrúbku 1 cm a povrch zľahka posypte múkou.
3. Zapnite robot a nastavte rýchlostný stupeň 3 alebo nižší (lisovací valec sa začne otáčať).
4. Vytiahnite a otočte nastavovací ovládač a nastavte ovládač na strane nadstavca do polohy 8. Nikdy nekladajte kovové alebo ostré predmety medzi valce.
5. Vložte rozvaľkané cesto medzi lisovacie valce a tento krok opakujte, kým nebude povrch cesta hladký a rovný. (Pri opakovanom vaľkaní môžete cesto preložiť napoly, čo pomôže dosiahnuť lepší výsledok.)
6. Postupne nastavujte ovládač z úrovne 8 až na úroveň 0 a pri každom nastavení cesto vyvaľkajte na zodpovedajúcu hrúbku. Ako finálna hrúbka cesta sa odporúča úroveň 1 – 3.
7. Vyvaľkané cesto nakrájajte na požadovanú šírku. (Voliteľne možno použiť jemný alebo široký krájací valček.)

Použitie jemného a širokého krájacieho valčeka

1. Pred použitím krájacieho valčeka je potrebné najprv cesto vyvaľkať pomocou lisovacích valcov.
2. Používajte krájacie valčeky podľa týchto pokynov.
3. Vkladajte cesto rovno a pomaly zhora nadol do krájacieho valčeka.

Pomocou rôznych krájacích valčekov možno pripraviť rôzne druhy cestovín. Po nakrájaní odporúčame cestoviny zľahka posypať múkou, aby sa nezlepili.

Čistenie a údržba

1. Zľahka stlačte uvoľňovacie tlačidlo, pridržte nadstavec rukou a otočením v smere hodinových ručičiek ho vyberte z nízkootáčkového pohonu. Potom ho nechajte 1 hodinu voľne vyschnúť.
2. Prstami jemne stlačte tlačidlo PUSH a zdvihnite horný kryt na jednoduchšie čistenie. Na čistenie odporúčame použiť vlhkú handričku a kefkú.

Recept: Vaječné cesto na rezance

Suroviny

- 500 g hladkej múky

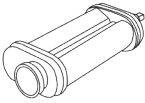
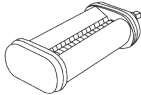
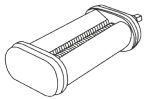
- 4 vajcia
- 2,5 g soli
- 5 g oleja

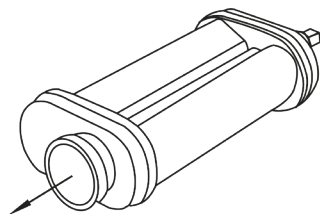
Ak je cesto počas hnetenia príliš suché, pridajte primerané množstvo vody (10 – 20 ml).

Postup prípravy

- Do misy vložte múku, soľ, olej a rozšľahané vajcia.
- Nasadte hnetací hák na kuchynský robot a hnette cesto podľa návodu na použitie kuchynského robota, kým nevznikne kompaktné cesto.
- Vypnite robot, zozbierajte cesto a zvyšky cesta z misy a ručne hnette, kým nebude povrch cesta hladký.
- Pre lepší výsledok zabaľte cesto do plastového vrečka a nechajte ho približne 8 minút odpočinúť, než ho začnete spracovávať pomocou nadstavca na cestoviny.
- Po nasadení nadstavca na cestoviny postupujte podľa pokynov na použitie.

Odporúčanie na použitie

	Nadstavec	Funkcia	Rýchlosť	Šírka cestovín
	Lisovací valček	Vaľkanie cesta	2–10	až 140 mm
	Široký krájací valček	Krájanie cesta	2–10	6,5 mm
	Jemný krájací valček	Krájanie cesta	2–10	2 mm



Odporúčané nastavenie hrúbky vaľkania (vytiahnite v smere šípky a otočte):

- 1 – 2: hnetenie a príprava cesta
- 3 – 4: vaječné rezance
- 4 – 5: špagety, fettuccine, lasagne
- 6 – 8: tenké fettuccine, tortellini, linguine

Pred prvým použitím

Aby ste zabránili poškodeniu, neumývajte ani neponárajte nadstavec do vody alebo inej kvapaliny. Neumývajte v umývačke riadu.

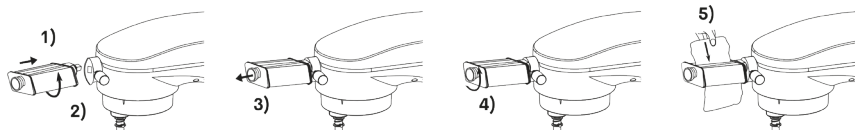
Poznámka: Tieto nadstavce sú určené iba na výrobu cestovinového cesta. Nepoužívajte ich na rezanie alebo valkanie iných potravín, aby nedošlo k poškodeniu výrobníka cestovín.

Montáž a použitie

Odstráňte predný kryt kuchynského robota a zvolte požadovaný nadstavec.

1. Vložte valček na cestoviny do otvoru pre príslušenstvo.
2. Otočte proti smeru hodinových ručičiek, kým správne nezapadne do štvorcového otvoru konektora.
3. Po úplnom upevnení nadstavca vytiahnite rovno ovládací gombík nastavenia valčeka.
4. Otočte gombíkom na požadované nastavenie podľa potrebnej šírky rezancov.
5. Pripojte zástrčku do zásuvky a nastavte rýchlosť na stupeň 2 – 6. Vložte rozvalľkané cesto medzi valce na hnetenie.

Po dokončení používania nastavte rýchlosť na „0“ a odpojte napájací kábel.



Upozornenie

- Rozdeľte cesto na časti zodpovedajúce veľkosti valčeka na cestoviny.
- Vytiahnite nastavovací gombík valčeka a nastavte polohu 1.
- Potom gombík uvoľnite a uistite sa, že kolík na tele valčeka zapadol do otvoru na zadnej strane nastavovacieho gombíka, aby gombík správne doliehal k telu valčeka.
- Vložte rozvalľkané cesto medzi valce a nechajte ho premiesiť. Preložte cesto napoly a znovu ho prejdite valcami. Opakujte, kým nebude cesto hladké, pružné a nebude pokrývať celú šírku valca.
- Počas valkania a krájania zľahka posypte cesto múkou, aby bolo suchšie a jednotlivé časti sa nelepili.
- Na ďalšie stenčenie cesta pokračujte vo valkaní. Nastavte valček na stupeň 3 a proces opakujte. Postupne zvyšujte nastavenie valca, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku. V tejto fáze cesto už neprekładajte.
- Na výrobu rezancov vymeňte valček za zvolený krájač. Vložte rozvalľkané pláty cesta do krájača. Správnu hrúbku pre jednotlivé druhy cestovín nájdete v tabuľke funkcií.
- Ak sú rezance príliš mäkké alebo sa lámu, môžete cesto zľahka posypať suchou múkou.

Riešenie problémov

Problémy	Príčiny	Řešení
Prístroj sa počas používania náhle zastaví	Môže to byť spôsobené príliš dlhou dobou prevádzky alebo vysokou okolitou teplotou, čo vedie k prehriatiu motora; aktivuje sa ochrana proti prehriatiu a prístroj sa automaticky vypne.	Nastavte ovládač rýchlosti na „0“, odpojte napájanie a počkajte, kým prístroj vychladne na izbovú teplotu, potom ho možno znovu spustiť (zvyčajne 15 – 30 minút, doba chladenia sa líši podľa okolitej teploty).
Po otočení ovládača rýchlosti sa prístroj nespustí	Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu. Skontrolujte, či sa tlačidlo zdvihu vrátilo do správnej polohy.	Overte, že je napájací kábel správne pripojený. Počkajte na obnovenie napájania. Uistite sa, že horná časť prístroja je správne zaistená.
Nadmerný hluk počas prevádzky	1) Prístroj je hlučnejší pri vyšších rýchlostiach než pri nižších. 2) Množstvo spracovávaných surovín je príliš veľké, čo vedie k preťaženiu. 3) Nestabilné napätie. 4) Príliš dlhá doba prevádzky.	1) Zvoľte vhodnú rýchlosť podľa odporúčaní v návode. 2) Znížte množstvo surovín. 3) Pri nestabilnom napätí počkajte na jeho stabilizáciu. 4) Ak je doba prevádzky príliš dlhá, prerušte prácu a nechajte prístroj vychladnúť.
Rýchlosť prístroja klesá alebo je nestabilná	1) Nízka okolitá teplota spôsobuje stuhnutie maziva vo vnútri prístroja. 2) Príliš tvrdé alebo veľké množstvo surovín spôsobuje nadmerné zaťaženie. 3) Náhlý pokles napätia.	1) Odstráňte misu a nechajte prístroj bežať naprázdno cca 5 minút, aby sa mazivo uvoľnilo. 2) Znížte množstvo surovín. 3) Prístroj používajte až po stabilizácii napätia.

Prístroj sa pri prevádzke kýve alebo trasie	1) Skontrolujte, či nie sú uvoľnené nožičky. 2) Skontrolujte, či je prístroj umiestnený na rovnom povrchu.	1) Skontrolujte nožičky. 2) Umiestnite prístroj na rovný a stabilný povrch.
Horná časť prístroja sa po nasadení krytu proti striekaniu a misy nevracia späť	Skontrolujte správne nasadenie krytu a misy.	Otočte kryt do správnej polohy a uistite sa, že misa je správne nasadená.
Stmavnutie cesta po použití	Na cesto padá čierny prášok z miešacej hlavy.	Pred použitím skontrolujte, že miešacia hlava aj hák sú suché a bez vody či prachu.

Čistenie

Čistenie tela prístroja

- Neponárajte prístroj do vody. Neoplachujte ho priamo vodou, aby nedošlo k vniknutiu vody do motora a následnému skratu, úrazu elektrickým prúdom, korózii alebo inému poškodeniu.
- Nepoužívajte na čistenie silno mokrú handričku.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky (napr. kyseliny, zásady, ocot, soľ), ktoré môžu poškodiť povrch.
- Nepoužívajte drôtenky ani ostré nástroje, ktoré môžu poškodiť príslušenstvo.

Čistenie príslušenstva

- Liatinové/hliníkové časti neumiestňujte do umývačky riadu ani nečistite agresívnymi prostriedkami (výnimkou sú nerezové časti, teflónové povrchy a elektroforeticky upravené časti).
- Nenechávajte príslušenstvo dlhodobo ponorené v čistiacich roztokoch, slanej vode alebo octe. Po použití ho ihneď očistite.

- Po umytí príslušenstvo osušte, najmä vnútorné časti.

Špeciálne čistenie

- Otáčajúci sa hriadel' môže vplyvom trenia zanechávať čierne stopy. Po každom použití ho očistite a udržiavajte suchý.
- Dávajte pozor na ostré čepele a hrany.

Uchovávanie a údržba

- Na ochranu pred oxidáciou môžete čepel', kotúč aj misu zľahka potrieť olivovým olejom.
- Ak prístroj nepoužívate, zakryte ho a skladujte na suchom mieste.

Likvidácia

- **Nevyhadzujte prístroj do bežného komunálneho odpadu.**
- Likvidáciu vykonávajte prostredníctvom autorizovaného zberného miesta alebo miestneho systému triedenia odpadu.
- Dodržiavajte platné predpisy. V prípade nejasností kontaktujte príslušné zberné miesto.

Instrukcja obsługi

Zasady bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, dowodem zakupu oraz, jeśli to możliwe, oryginalnym opakowaniem z wewnętrznym wypełnieniem. Jeśli przekażesz urządzenie innej osobie, przekaz jej również tę instrukcję.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z określonym przeznaczeniem. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz (jeśli nie jest przeznaczone do użytku zewnętrznego). Przechowuj je z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w cieczy) oraz ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od sieci elektrycznej.
- Podczas czyszczenia lub przechowywania wyłącz urządzenie i zawsze wyciągnij wtyczkę z gniazdka (ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli nie jest używane, oraz zdejmij podłączone akcesoria.
- Nie używaj urządzenia bez nadzoru. Jeśli opuszczasz miejsce pracy, zawsze wyłącz urządzenie lub odłącz je od gniazdka (ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel).
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Nie próbuj naprawiać go samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, technika serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Zwróć szczególną uwagę na poniższe „Specjalne zasady bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby wrażliwe

- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, przechowuj wszelkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.



UWAGA!!!

Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się foliami – grozi to niebezpieczeństwem uduszenia.

- Podczas używania blendera lub rozdrabniacza dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu i rozumieją możliwe ryzyko.

Specjalne zasady bezpieczeństwa

- Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru lub przed jego montażem, demontażem czy czyszczeniem, zawsze odłącz je od sieci elektrycznej.
- Przed wymianą akcesoriów lub dostępem do ruchomych części wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci. Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone.



UWAGA!!!

Aby zapobiec zagrożeniu spowodowanemu niezamierzonym zresetowaniem bezpiecznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające (np. timer) ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

- Używaj urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
- Nie ingeruj w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się części podczas pracy.
- Umieść urządzenie na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, jeśli nie są zainstalowane wszystkie wymagane akcesoria.
- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach lub bez doświadczenia, jeśli nie znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej.
- Dzieci muszą być pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach wyłącznie pod nadzorem i po pouczeniu o bezpiecznym użytkowaniu.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych środowiskach (np. aneksy kuchenne w miejscach pracy, gospodarstwa rolne, hotele, pensjonaty itp.).
- Urządzenia nie mogą używać dzieci. Przechowuj je oraz przewód poza ich zasięgiem.

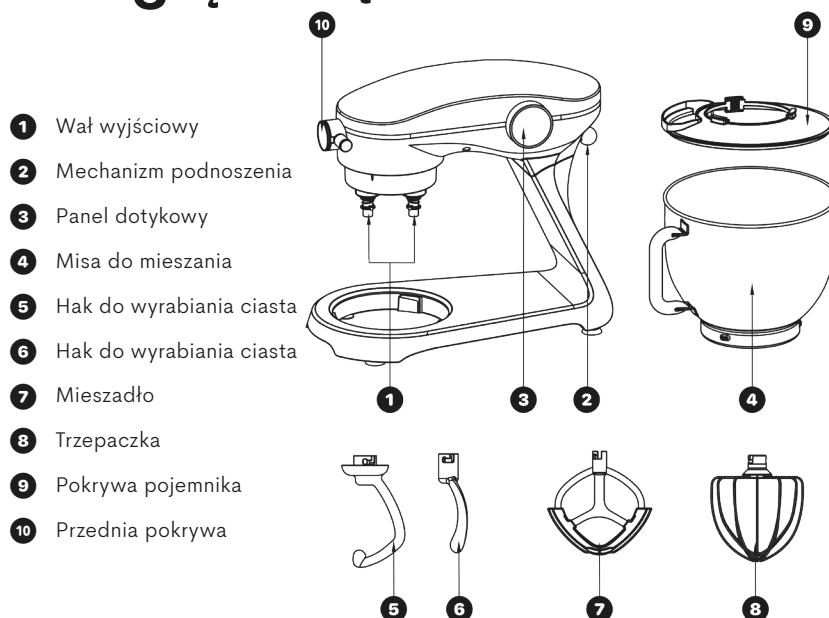
- Dzieci od 8 lat mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, zawsze odłącz je od sieci.
- Pobór energii w trybie wyłączenia: 0,4 W
- Automatyczne przełączenie w tryb wyłączenia: mniej niż 1 minuta.



UWAGA!!!

Przed zdjęciem miski z podstawy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

Przegląd części

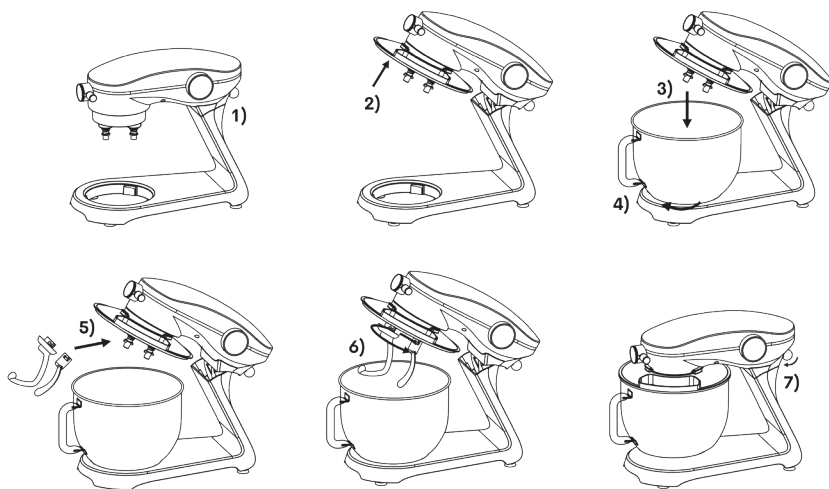


Dane techniczne

- Moc: 1800 W
- Prędkości: 10
- Pojemność miski: 5 l
- Napięcie: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Użytkowanie urządzenia

- 1) Przed pierwszym użyciem umyj akcesoria czystą wodą, opłucz i osusz.
- 2) Naciśnij górną część urządzenia i obróć (naciśnij) mechanizm podnoszenia **2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara – górną część automatycznie się podniesie. (rysunek 1 i 2)
- 3) Odważ składniki i płyny przeznaczone do przetwarzania do misy do mieszania, następnie załóż misę do mieszania **4** na urządzenie i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się i zablokuje. (rysunek 3)
- 4) Nie przekraczaj maksymalnej ilości ciasta – całkowita masa nie może przekraczać 1,5 kg.
- 5) Załóż wymagane akcesorium **6**, **7** lub **8** (można używać zawsze tylko jednego) na wał wyjściowy **1**. Dociśnij akcesorium do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej. (rysunek 5 i 6)
- 6) Naciśnij górną część urządzenia – automatycznie zablokuje się w pozycji poziomej za pomocą mechanizmu podnoszenia **2**. (rysunek 7)
- 7) Aby otworzyć, naciśnij ręką górną część urządzenia, obróć mechanizm podnoszenia **2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś górną część. Następnie obróć misę do mieszania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmij ją i wyjmij gotowe ciasto.



Opis funkcji LED i sterowania

Włączanie urządzenia

- a) Po podłączeniu do zasilania wyświetlacz zaświeci się i miga , panel dotykowy jest w pełni aktywny  – urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
- b) Jeśli w trybie gotowości przez 1 minutę nie zostanie wykonana żadna czynność, wyświetlacz przyciemni się i przejdzie w tryb uśpienia.
- c) W trybie uśpienia urządzenie aktywuje się dotknięciem  – wyświetlacz ponownie się zaświeci i przejdzie w tryb gotowości.

Tryb ustawiania prędkości

W trybie gotowości i w trybie pracy prędkość zmienia się dotykaniem.  

- Dotknięciem uruchomisz urządzenie  – na wyświetlaczu pojawi się aktualna prędkość.
- Ponownym dotknięciem zatrzymasz urządzenie.



Ustawienie odliczania (timera)

Po ustawieniu prędkości:

- Dotknięciem **SET** zacznie migać wskazanie czasu.
- Dotknięciem   można ustawić czas mieszania.
- Kolejnym dotknięciem **SET** zacznie migać wskazanie prędkości.

Po ustawieniu odliczania:

- Dotknięciem  urządzenie się uruchomi.
- Wyświetlacz odlicza aż do „0”, po czym urządzenie automatycznie się zatrzyma.

Podczas pracy:

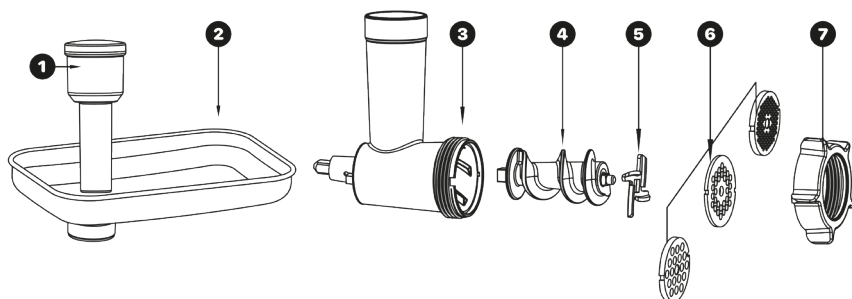
- Dotknięciem  można zmieniać prędkość i czas   **SET**.
- Ponownym dotknięciem  urządzenie kontynuuje normalną pracę.

Zalecenia

Ustawienie prędkości i użycie podwójnego haka dla maksymalnie 1,5 kg mieszanki

Akcesorium	Prędkość	Czas (min)	Maks. ilość	Procedura
Podwójny hak do wyrabiania ciasta	1–3	3–5	1000 g mąki + 538 g wody	Uruchom na prędkości 1 przez 30 s, następnie na prędkości 2 przez 30 s, a potem na prędkości 3 przez 2–3 minuty, aż powstanie zwarte ciasto.
Mieszadło	2–7	3–10	660 g mąki + 840 g wody	Uruchom na prędkości 2 przez 20 s, następnie na prędkości 7 przez ponad 2 min 40 s.
Trzepaczka	8–10	3–10	co najmniej 3 białka	Ustaw prędkość 8–10 i ubijaj przez co najmniej 3 minuty.

Maszynka do mięsa



- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1 Popychacz | 5 Nóż |
| 2 Zasobnik | 6 Sitko |
| 3 Korpus maszynki | 7 Nakrętka mocująca |
| 4 Ślimak | |

Montaż i użycie maszynki do mięsa

1. Aby zamontować akcesoria maszynki, najpierw załóż nóż maszynki **5** na wał ślimaka **4**. Następnie załóż wymagane sitko **6** (grube, średnie lub drobne). Zwróć uwagę na prawidłowe wyrównanie rowka między nożem **5** a korpusem maszynki **3**, a następnie dokręć nakrętkę mocującą **7** na korpusie maszynki **3**.

2. Zdemontuj przednią pokrywę.

3. Naciśnij przycisk zwalniający z przodu urządzenia, przytrzymaj maszynkę **3**, podłącz ją do części napędowej i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.

4. Wyrównaj wylot zasobnika **2** z otworem wsadowym maszynki **3** i zamocuj go.

5. Pod wylotem maszynki umieść naczynie. Oczyszć mięso i pokrój je w paski – ich szerokość nie może przekraczać wielkości otworu wejściowego zasobnika **2**.

6. Podłącz przewód zasilający do gniazdka, ustaw regulator prędkości na stopień 3, włóż mięso do zasobnika **2** i stopniowo wkładaj je do otworu wsadowego. Używaj popychacza **1** do powolnego przesuwania mięsa. Nie wkładaj palców do maszynki **3**.

7. Po użyciu ustaw prędkość na 0 i odłącz urządzenie od gniazdka.

Zalecenia dotyczące użytkowania

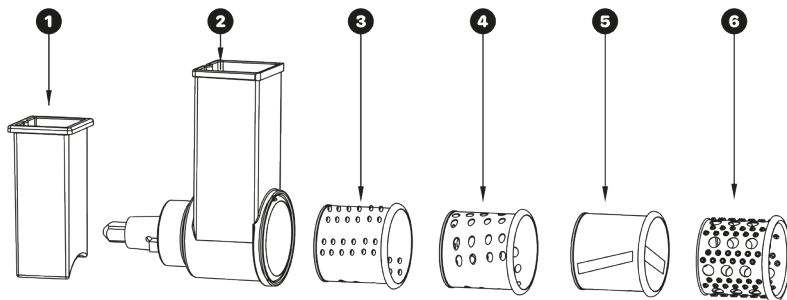
- Usuń kości z mięsa i pokrój je na kawałki ok. 2,5 cm.
- Ustaw prędkość na 1–3.
- Można przetworzyć do 3 kg mięsa jednocześnie.



UWAGA!!!

Po 5 minutach nieprzerwanej pracy zatrzymaj urządzenie i pozostaw je do ostygnięcia. **Nie używaj go nieprzerwanie dłużej niż 15 minut**, aby nie doszło do obniżenia wydajności urządzenia.

Krajalnica do warzyw 4 w 1



- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1 Popychacz | 4 Gruba tarka |
| 2 Korpus krajalnicy | 5 Krajalnica |
| 3 Drobna tarka | 6 Tarka do drobnego siekania |

Montaż i użycie kralownicy do warzyw

1. Zdejmij przednią pokrywę.
2. Włóż wybraną końcówkę – drobne szatkowanie **3**, grube szatkowanie **4**, krojenie **5** lub drobne siekanie **6** – do korpusu kralownicy do warzyw **2**.
3. Naciśnij przycisk zwalniający z przodu urządzenia, podłącz korpus kralownicy **2** do części napędowej i obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.
4. Pod wylotem kralownicy umieść naczynie.
5. Pokrój warzywa na kawałki odpowiedniej wielkości do otworu wejściowego kralownicy.
6. Podłącz przewód zasilający do gniazdka i ustaw prędkość na stopień 3–5. Wkładaj warzywa do otworu wsadowego i delikatnie dociskaj je za pomocą popychacza **1**. Nigdy nie używaj palców do dociskania składników.
7. Po użyciu ustaw regulator prędkości na 0 i odłącz urządzenie od gniazdka.

Zalecenia dotyczące użytkowania

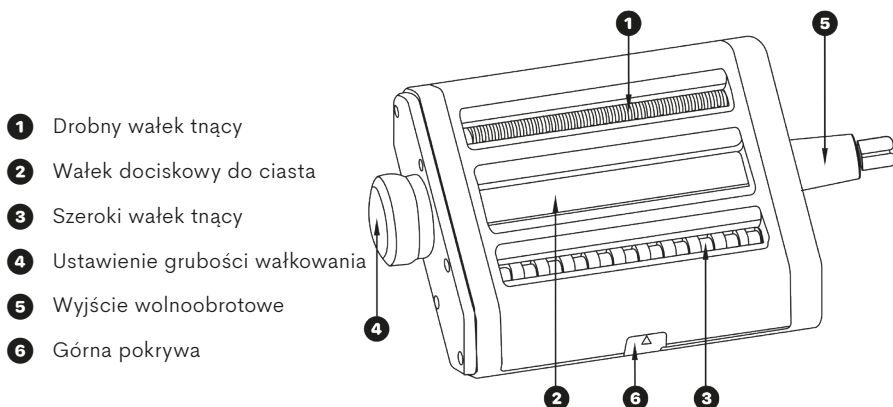
- Twarde produkty pokrój na długie paski.
- Ustaw prędkość na 3–5.
- Produkty dociskaj umiarkowaną siłą za pomocą popychacza.



UWAGA!!!

Po 5 minutach nieprzerwanej pracy zatrzymaj urządzenie.
Nie używaj go nieprzerwanie dłużej niż 15 minut, aby nie doszło do obniżenia wydajności urządzenia.

Przystawka do makaronu 3 w 1



Zasady bezpieczeństwa

- Przed montażem i demontażem akcesoriów wyłącz zasilanie.
- Surowo zabrania się dotykania palcami ruchomych części i otworów.
- Nigdy nie pozostawiaj tego akcesorium w pracy bez nadzoru.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia ani akcesoriów.
- Przed użyciem tego akcesorium nie noś odzieży z luźnymi dodatkami ani luźnymi częściami ubrania, aby nie doszło do ich wciągnięcia przez akcesorium.
- Nigdy nie wkładaj metalowych ani ostrych przedmiotów między wałki dociskowe.
- Nieprawidłowe użycie lub nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do niezamierzonego urazu.
- Środkowy wałek / wałek tnący można przed pierwszym użyciem opłukać czystą wodą. Po opłukaniu wytrzyj go wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj tego akcesorium w wodzie.

Nie używaj zmywarki do naczyń do czyszczenia tego akcesorium.

Montaż przystawki do makaronu

1. Zdejmij górną pokrywę napędu wolnoobrotowego robota kuchennego.
2. Chwyc przystawkę do makaronu przednią stroną do góry (przednia strona jest oznaczona napisami, tylna strona ma skrobak do ciasta) i wsuń ją do napędu

wolnoobrotowego. Gdy napęd połączy się z przystawką, obróć przystawkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować.

Zalecenia dotyczące użytkowania (500 g mąki)

1. Najpierw przygotuj ciasto. Szczegóły znajdziesz w części „Procedura przygotowania ciasta”.
2. Podziel ciasto na 5 części. Weź jedną część ciasta, rozwałkuj ją wałkiem na grubość 1 cm i lekko posyp powierzchnię mąką.
3. Włącz robot i ustaw stopień prędkości 3 lub niższy (wałek dociskowy zacznie się obracać).
4. Wyciągnij i obróć pokrętko regulacyjne, a następnie ustaw pokrętko z boku przystawki w pozycji 8. Nigdy nie wkładaj metalowych ani ostrych przedmiotów między wałki.
5. Włóż rozwałkowane ciasto między wałki dociskowe i powtarzaj ten krok, aż powierzchnia ciasta będzie gładka i równa. (Podczas ponownego wałkowania możesz złożyć ciasto na pół, co pomoże uzyskać lepszy efekt.)
6. Stopniowo ustawiaj pokrętko od poziomu 8 aż do poziomu 0 i przy każdym ustawieniu rozwałkuj ciasto do odpowiedniej grubości. Jako końcową grubość ciasta zaleca się poziom 1–3.
7. Rozwałkowane ciasto pokrój na wymaganą szerokość. (Opcjonalnie można użyć drobnego lub szerokiego wałka tnącego.)

Użycie drobnego i szerokiego wałka tnącego

1. Przed użyciem wałka tnącego należy najpierw rozwałkować ciasto za pomocą wałków dociskowych.
 2. Używaj wałków tnących zgodnie z tymi instrukcjami.
 3. Wkładaj ciasto prosto i powoli od góry do dołu do wałka tnącego.
- Za pomocą różnych wałków tnących można przygotować różne rodzaje makaronu. Po pokrojeniu zalecamy lekko posypać makaron mąką, aby się nie sklejał.

Czyszczenie i konserwacja

1. Lekko naciśnij przycisk zwalniający, przytrzymaj przystawkę ręką i obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, wyjmij ją z napędu wolnoobrotowego. Następnie pozostaw ją na 1 godzinę do swobodnego wyschnięcia.
2. Palcami delikatnie naciśnij przycisk PUSH i podnieś górną pokrywę, aby ułatwić czyszczenie. Do czyszczenia zalecamy użyć wilgotnej ściereczki i szczoteczki.

Przepis: Ciasto jajeczne na makaron

Składniki

- 500 g mąki pszennej

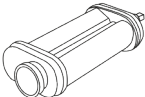
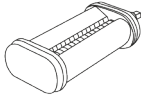
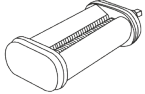
- 4 jajka
- 2,5 g soli
- 5 g oleju

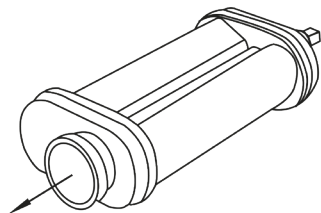
Jeśli ciasto podczas wyrabiania jest zbyt suche, dodaj odpowiednią ilość wody (10–20 ml).

Procedura przygotowania

- Do miski włącz mąkę, sól, olej i roztrzepane jajka.
- Załóż hak do wyrabiania ciasta na robot kuchenny i wyrabiaj ciasto zgodnie z instrukcją obsługi robota kuchennego, aż powstanie zwarte ciasto.
- Wyłącz robot, zbierz ciasto i resztki ciasta z miski i wyrabiaj ręcznie, aż powierzchnia ciasta będzie gładka.
- Dla lepszego efektu zawij ciasto w plastikową torbę i pozostaw je na około 8 minut, aby odpoczęło, zanim zaczniesz je przetwarzać za pomocą przystawki do makaronu.
- Po założeniu przystawki do makaronu postępuj zgodnie z instrukcjami użytkowania.

Zalecenia dotyczące użytkowania

	Przystawka	Funkcja	Prędkość	Szerokość makaronu
	Walek dociskowy	Wątkowanie ciasta	2–10	do 140 mm
	Szeroki walek tnący	Krojenie ciasta	2–10	6,5 mm
	Drobny walek tnący	Krojenie ciasta	2–10	2 mm



Zalecane ustawienie grubości wałkowania (wyciągnij w kierunku strzałki i obróć):

- 1–2: wyrabianie i przygotowanie ciasta
- 3–4: makaron jajeczny
- 4–5: spaghetti, fettuccine, lasagne
- 6–8: cienkie fettuccine, tortellini, linguine

Przed pierwszym użyciem

Aby zapobiec uszkodzeniu, nie myj ani nie zanurzaj przystawki w wodzie ani innej cieczy. Nie myj w zmywarce do naczyń.

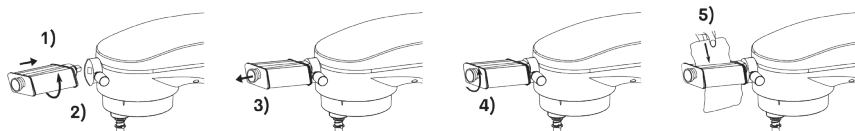
Uwaga: Te przystawki są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania ciasta makaronowego. Nie używaj ich do krojenia ani wałkowania innych produktów spożywczych, aby nie doszło do uszkodzenia maszyny do makaronu.

Montaż i użytkowanie

Zdejmij przednią pokrywę robota kuchennego i wybierz wymaganą przystawkę

1. Włóż wałek do makaronu do otworu na akcesoria.
2. Obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż prawidłowo zatrzasknie się w kwadratowym otworze złącza.
3. Po całkowitym zamocowaniu przystawki wyciągnij prosto pokrętło regulacji wałka.
4. Obróć pokrętło na wymagane ustawienie zgodnie z potrzebną szerokością makaronu.
5. Podłącz wtyczkę do gniazdka i ustaw prędkość na stopień 2–6. Włóż rozwałkowane ciasto między wałki do wyrabiania.

Po zakończeniu użytkowania ustaw prędkość na „0” i odłącz przewód zasilający.



Uwaga

- Podziel ciasto na części odpowiadające wielkości wałka do makaronu.
- Wyciągnij pokrętło regulacji wałka i ustaw pozycję 1.
- Następnie zwolnij pokrętło i upewnij się, że trzpień na korpusie wałka wszedł w otwór z tyłu pokrętła regulacyjnego, aby pokrętło prawidłowo przylegało do korpusu wałka.
- Włóż rozwałkowane ciasto między wałki i pozwól mu się wyrobić. Złóż ciasto na pół i ponownie przepuść je przez wałki. Powtarzaj, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i będzie pokrywać całą szerokość wałka.
- Podczas wałkowania i krojenia lekko posyp ciasto mąką, aby było bardziej suche, a poszczególne części się nie sklejały.
- Aby dalej rozwałkować ciasto na cieńsze, kontynuuj wałkowanie. Ustaw wałek na stopień 3 i powtórz proces. Stopniowo zwiększaj ustawienie wałka, aż osiągniesz wymaganą grubość. Na tym etapie nie składaj już ciasta.
- Aby przygotować makaron, wymień wałek na wybraną krajalnicę. Włóż rozwałkowane płaty ciasta do krajalnicy. Odpowiednią grubość dla poszczególnych rodzajów makaronu znajdziesz w tabeli funkcji.
- Jeśli makaron jest zbyt miękki lub się łamie, możesz lekko posypać ciasto suchą mąką.

Rozwiązywanie problemów

Problemy	Przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nagle zatrzymuje się podczas użytkowania	Może to być spowodowane zbyt długim czasem pracy lub wysoką temperaturą otoczenia, co prowadzi do przegrzania silnika; aktywuje się ochrona przed przegrzaniem i urządzenie automatycznie się wyłącza.	Ustaw pokrętkę prędkości na „0”, odłącz zasilanie i poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej, następnie można je ponownie uruchomić (zwykle 15–30 minut, czas chłodzenia różni się w zależności od temperatury otoczenia).
Po obróceniu pokrętki prędkości urządzenie się nie uruchamia	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka. Sprawdź, czy nie ma przerw w dostawie prądu. Sprawdź, czy przycisk podnoszenia wrócił do prawidłowej pozycji.	Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony. Poczekaj na przywrócenie zasilania. Upewnij się, że górna część urządzenia jest prawidłowo zablokowana.
Nadmierny hałas podczas pracy	1) Urządzenie jest głośniejsze przy wyższych prędkościach niż przy niższych. 2) Ilość przetwarzanych składników jest zbyt duża, co prowadzi do przeciążenia. 3) Niestabilne napięcie. 4) Zbyt długi czas pracy.	1) Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z zaleceniami w instrukcji. 2) Zmniejsz ilość składników. 3) Przy niestabilnym napięciu poczekaj na jego stabilizację. 4) Jeśli czas pracy jest zbyt długi, przerwij pracę i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

Prędkość urządzenia spada lub jest niestabilna	1) Niska temperatura otoczenia powoduje stwardnienie smaru wewnątrz urządzenia. 2) Zbyt twarde lub zbyt duża ilość składników powoduje nadmierne obciążenie. 3) Nagły spadek napięcia.	1) Zdejmij misę i pozostaw urządzenie pracujące na biegu jałowym przez ok. 5 minut, aby smar się rozluźnił. 2) Zmniejsz ilość składników. 3) Używaj urządzenia dopiero po stabilizacji napięcia.
Urządzenie kołysze się lub trzęsie podczas pracy	1) Sprawdź, czy nóżki nie są poluzowane. 2) Sprawdź, czy urządzenie stoi na równej powierzchni.	1) Sprawdź nóżki. 2) Umieść urządzenie na równej i stabilnej powierzchni..
Górna część urządzenia po założeniu osłony przeciwozpryskowej i misy nie wraca z powrotem	Sprawdź prawidłowe założenie osłony i misy.	Obróć osłonę do prawidłowej pozycji i upewnij się, że misa jest prawidłowo założona.
Ciemnienie ciasta po użyciu	Na ciasto spada czarny proszek z głowicy mieszającej.	Przed użyciem sprawdź, czy głowica mieszająca i hak są suche oraz bez wody czy kurzu.

Czyszczenie

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie płucz go bezpośrednio wodą, aby nie doszło do przedostania się wody do silnika i późniejszego zwarcia, porażenia prądem elektrycznym, korozji lub innego uszkodzenia.
- Nie używaj do czyszczenia bardzo mokrej ściereczki.
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących (np. kwasów, zasad, octu, soli), które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Nie używaj druciaków ani ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić akcesoria.

Czyszczenie akcesoriów

- Części żeliwnych/aluminiowych nie wkładaj do zmywarki ani nie czyść agresywnymi środkami (wyjątkiem są części nierdzewne, powierzchnie teflonowe i części poddane obróbce elektroforetycznej).
- Nie pozostawiaj akcesoriów długotrwale zanurzonych w roztworach czyszczących, słonej wodzie ani occie. Po użyciu natychmiast je oczyść.
- Po umyciu osusz akcesoria, zwłaszcza części wewnętrzne.

Czyszczenie specjalne

- Obracający się wał może na skutek tarcia pozostawiać czarne ślady. Po każdym użyciu oczyść go i utrzymuj w stanie suchym.
- Uważaj na ostre ostrza i krawędzie.

Przechowywanie i konserwacja

- W celu ochrony przed utlenianiem możesz lekko posmarować ostrze, tarczę i misę oliwą z oliwek.
- Jeśli nie używasz urządzenia, przykryj je i przechowuj w suchym miejscu.

Utylizacja

- **Nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych odpadów komunalnych.**
- Utylizację przeprowadzaj za pośrednictwem autoryzowanego punktu zbiórki lub lokalnego systemu segregacji odpadów.
- Przestrzegaj obowiązujących przepisów. W przypadku wątpliwości skontaktuj się z odpowiednim punktem zbiórki.

Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit dem Garantieschein, dem Kaufbeleg und, wenn möglich, der Originalverpackung mit Innenpolsterung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (sofern es nicht für den Außengebrauch bestimmt ist). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeit) und scharfen Kanten fern. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät beim Reinigen oder Aufbewahren aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn es nicht verwendet wird, und entfernen Sie angeschlossenes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Kundendienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie besonders die folgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gefährdete Personen

- Bewahren Sie zur Sicherheit von Kindern sämtliches Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.



WARNUNG!!!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folien spielen – es besteht Erstickengefahr.

- Bei Verwendung des Mixers oder Zerkleinerers dürfen Kinder das Gerät nicht bedienen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter Aufsicht verwendet werden oder wenn sie in die sichere Verwendung eingewiesen wurden und die möglichen Risiken verstehen.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt oder vor der Montage, Demontage oder Reinigung, trennen Sie es immer vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Wechsel von Zubehör oder vor dem Zugang zu beweglichen Teilen aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.



WARNUNG!!!

Um Gefahren durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Thermosicherung zu vermeiden, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (z. B. eine Zeitschaltuhr) mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

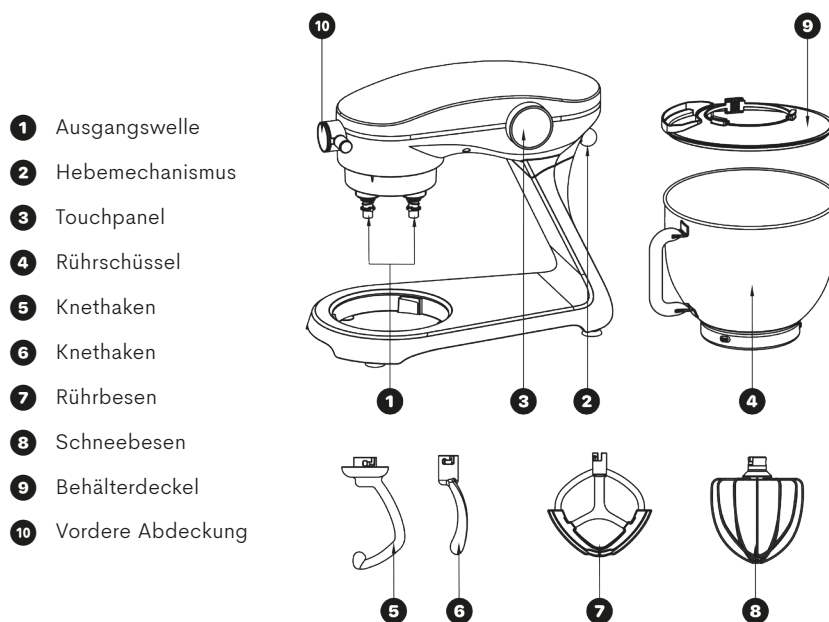
- Verwenden Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Greifen Sie nicht in die Sicherheitsschalter ein.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände in rotierende Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn nicht alle erforderlichen Zubehörteile installiert sind.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bestimmt, sofern sie nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die sichere Verwendung benutzt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen bestimmt (z. B. Küchenbereiche an Arbeitsplätzen, Bauernhöfe, Hotels, Pensionen usw.).
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie es und das Kabel außerhalb ihrer Reichweite auf.

- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, trennen Sie es immer vom Stromnetz.
- Energieverbrauch im ausgeschalteten Zustand: 0,4 W
- Automatische Umschaltung in den Aus-Modus: weniger als 1 Minute.

**WARNUNG!!!**

Vergewissern Sie sich vor dem Abnehmen der Schüssel von der Basis, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Übersicht der Bestandteile



Technische Daten

- Leistungsaufnahme: 1800 W
- Geschwindigkeiten: 10
- Fassungsvermögen der Schüssel: 5 l
- Spannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Verwendung des Geräts

1) Waschen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung mit sauberem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.

2) Drücken Sie den oberen Teil des Geräts und drehen (drücken) Sie den Hebemechanismus **2** im Uhrzeigersinn – der obere Teil hebt sich automatisch an. (Abbildung 1 und 2)

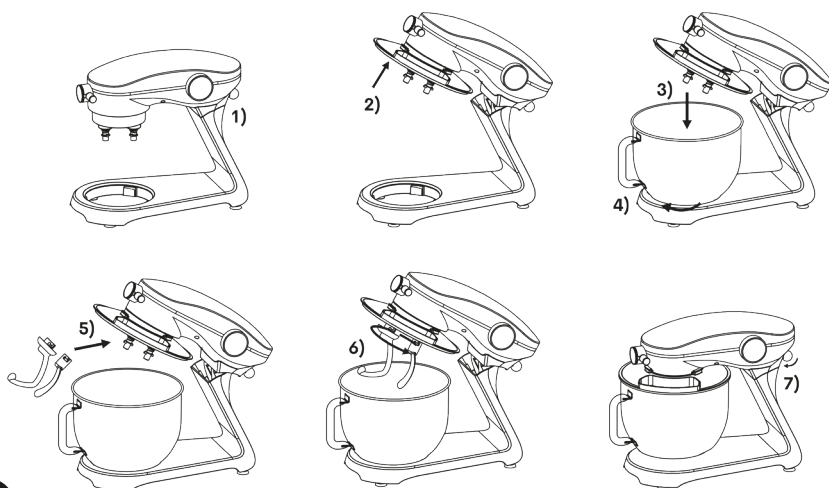
3) Wiegen Sie die zu verarbeitenden Zutaten und Flüssigkeiten in die Rührschüssel ab, setzen Sie anschließend die Rührschüssel **4** auf das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet und gesichert ist. (Abbildung 3)

4) Überschreiten Sie nicht die maximale Teigmenge – das Gesamtgewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten.

5) Setzen Sie das gewünschte Zubehör **6**, **7** oder **8** (es kann immer nur eines verwendet werden) auf die Ausgangswelle **1**. Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es anschließend um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die gesicherte Position. (Abbildung 5 und 6)

6) Drücken Sie den oberen Teil des Geräts – er wird mithilfe des Hebemechanismus **2** automatisch in horizontaler Position gesichert. (Abbildung 7)

7) Zum Öffnen drücken Sie den oberen Teil des Geräts mit der Hand, drehen den Hebemechanismus **2** im Uhrzeigersinn und heben den oberen Teil an. Drehen Sie anschließend die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie sie heraus und entnehmen Sie den fertigen Teig.



Beschreibung der LED-Funktionen und Bedienung

Einschalten des Geräts

- a) Nach dem Anschließen an die Stromversorgung leuchtet das Display auf und  blinkt, das Touchpanel ist vollständig aktiv  – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- b) Wenn im Standby-Modus 1 Minute lang keine Aktion erfolgt, wird das Display gedimmt und wechselt in den Schlafmodus.
- c) Im Schlafmodus wird das Gerät durch Berühren von  aktiviert – das Display leuchtet erneut auf und wechselt in den Standby-Modus.

Modus zur Geschwindigkeitseinstellung

Im Standby- sowie im Betriebsmodus wird die Geschwindigkeit durch Berühren geändert. 

- Durch Berühren starten Sie das Gerät  – auf dem Display wird die aktuelle Geschwindigkeit angezeigt.
- Durch erneutes Berühren stoppen Sie das Gerät.



Einstellung des Countdowns (Timers)

Nach Einstellung der Geschwindigkeit:

- Durch Berühren von **SET** beginnt die Zeitanzeige zu blinken.
- Durch Berühren von  kann die Mischzeit eingestellt werden.
- Durch weiteres Berühren von **SET** beginnt die Geschwindigkeitsanzeige zu blinken.

Nach Einstellung des Countdowns:

- Durch Berühren von  startet das Gerät.
- Das Display zählt bis „0“ herunter, danach stoppt das Gerät automatisch.

Während des Betriebs:

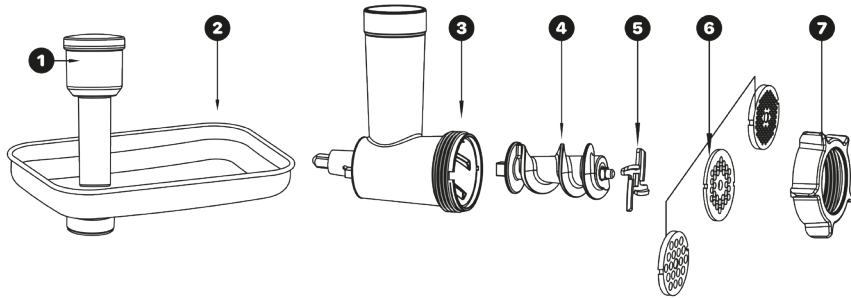
- Durch Berühren von  können Geschwindigkeit und Zeit geändert werden  **SET**.
- Durch erneutes Berühren von  setzt das Gerät den normalen Betrieb fort.

Empfehlung

Einstellung der Geschwindigkeiten und Verwendung des Doppelhakens für maximal 1,5 kg Mischung

Zubehör	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Max. Menge	Vorgehensweise
Doppel-K-nethaken	1–3	3–5	1000 g Mehl + 538 g Wasser	Starten Sie mit Geschwindigkeit 1 für 30 s, anschließend Geschwindigkeit 2 für 30 s und danach Geschwindigkeit 3 für 2–3 Minuten, bis ein kompakter Teig entsteht.
Rührbesen	2–7	3–10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Starten Sie mit Geschwindigkeit 2 für 20 s, anschließend Geschwindigkeit 7 für mehr als 2 min 40 s.
Schneebesen	8–10	3–10	mindestens 3 Eiweiße	Stellen Sie Geschwindigkeit 8–10 ein und schlagen Sie mindestens 3 Minuten.

Fleischwolf



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Stopfer | 5 Messer |
| 2 Einfüllschale | 6 Lochscheibe |
| 3 Gehäuse des Fleischwolfs | 7 Befestigungsmutter |
| 4 Schnecke | |

Montage und Verwendung des Fleischwolfs

1. Zur Installation des Fleischwolf-Zubehörs setzen Sie zuerst das Messer des Fleischwolfs **5** auf die Schneckenwelle **4**. Setzen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe **6** (grob, mittel oder fein) ein. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung der Nut zwischen dem Messer **5** und dem Gehäuse des Fleischwolfs **3** und ziehen Sie anschließend die Befestigungsmutter **7** am Gehäuse des Fleischwolfs **3** fest.
2. Entfernen Sie die vordere Abdeckung.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste an der Vorderseite des Geräts, halten Sie den Fleischwolf **3** fest, schließen Sie ihn an den Antriebsteil an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die gesicherte Position.
4. Richten Sie den Auslass der Einfüllschale **2** mit der Einfüllöffnung des Fleischwolfs **3** aus und befestigen Sie ihn.
5. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in Streifen – deren Breite darf die Größe der Einlassöffnung der Einfüllschale **2** nicht überschreiten.
6. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler

auf Stufe 3, geben Sie das Fleisch in die Einfüllschale **2** und führen Sie es nach und nach in die Einfüllöffnung ein. Verwenden Sie den Stopfer **1**, um das Fleisch langsam nachzuschieben. Stecken Sie keine Finger in den Fleischwolf **3**.

7. Stellen Sie nach der Verwendung die Geschwindigkeit auf 0 und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Empfehlung zur Verwendung

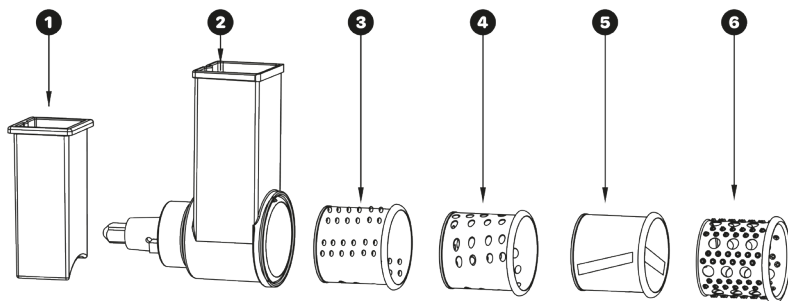
- Entfernen Sie Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in Stücke von ca. 2,5 cm.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1–3.
- Es können bis zu 3 kg Fleisch auf einmal verarbeitet werden.



WARNUNG!!!

Stoppen Sie das Gerät nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb und lassen Sie es abkühlen. **Verwenden Sie es nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen**, damit es nicht zu einer Verringerung der Leistung des Geräts kommt.

Gemüseschneider 4 in 1



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| ➊ Stopfer | ➋ Grobe Reibe |
| ➌ Gehäuse des Gemüseschneiders | ➍ Schneider |
| ➎ Feine Reibe | ➏ Reibe zum feinen Zerkleinern |

Montage und Verwendung des Gemüseschneiders

1. Entfernen Sie die vordere Abdeckung.
2. Setzen Sie den gewählten Aufsatz – feines Raspeln ➋, grobes Raspeln ➌, Schneiden ➍ oder feines Zerkleinern ➎ – in das Gehäuse des Gemüseschneiders ➏ ein.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste an der Vorderseite des Geräts, schließen Sie das Gehäuse des Gemüseschneiders ➏ an den Antriebsteil an und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn in die gesicherte Position.
4. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass des Gemüseschneiders.
5. Schneiden Sie das Gemüse in Stücke geeigneter Größe für die Einlassöffnung des Gemüseschneiders.
6. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3–5. Geben Sie das Gemüse in die Einfüllöffnung und drücken Sie es vorsichtig mit dem Stopfer ➊ nach. **Verwenden Sie niemals die Finger, um Zutaten nachzudrücken.**
7. Stellen Sie nach der Verwendung den Geschwindigkeitsregler auf 0 und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Empfehlung zur Verwendung

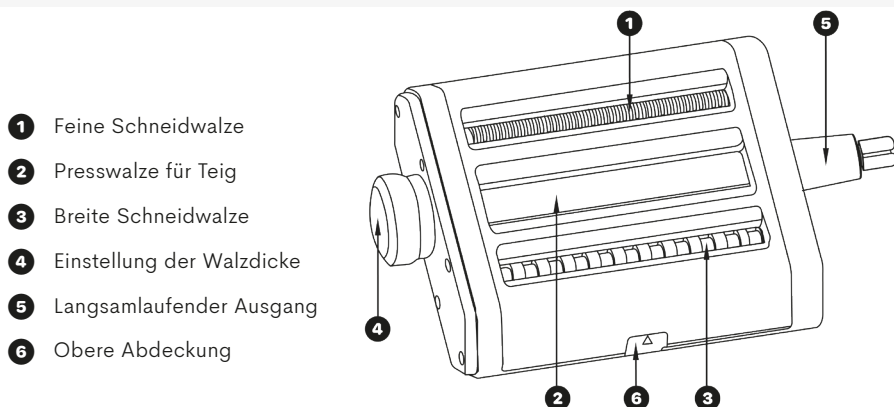
- Schneiden Sie feste Lebensmittel in lange Streifen.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 3–5.
- Drücken Sie die Lebensmittel mit angemessener Kraft mithilfe des Stopfers nach.



WARNING!!!

Stoppen Sie das Gerät nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb. Verwenden **Sie es nicht länger als 15 Minuten ununterbrochen**, damit es nicht zu einer Verringerung der Leistung des Geräts kommt.

Nudelaufsatz 3 in 1



Sicherheitshinweise

- Schalten Sie vor der Installation und Demontage des Zubehörs die Stromversorgung aus.
- Es ist strengstens verboten, bewegliche Teile und Öffnungen mit den Fingern zu berühren.
- Lassen Sie dieses Zubehör niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Geräte oder Zubehörteile.
- Tragen Sie vor der Verwendung dieses Zubehörs keine Kleidung mit losen Accessoires oder losen Kleidungsstücken, damit diese nicht vom Zubehör erfasst werden.
- Stecken Sie niemals metallische oder scharfe Gegenstände zwischen die Andruckwalzen.
- Unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu unbeabsichtigten Verletzungen führen.
- Die mittlere Walze / Schneidwalze kann vor der ersten Verwendung mit sauberem Wasser abgespült werden. Wischen Sie sie nach dem Abspülen mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie dieses Zubehör nicht in Wasser.

Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine zur Reinigung dieses Zubehörs.

Montage des Nudelaufsatzes

1. Entfernen Sie die obere Abdeckung des Niedriggeschwindigkeitsantriebs der Küchenmaschine.
2. Halten Sie den Nudelaufsatz mit der Vorderseite nach oben (die Vorderseite ist mit Beschriftungen versehen, die Rückseite hat einen Teigschaber) und schieben Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeitsantrieb. Sobald sich der Antrieb mit dem Aufsatz verbunden hat, drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.

Empfehlung zur Verwendung (500 g Mehl)

1. Bereiten Sie zuerst den Teig vor. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Vorgehensweise zur Teigzubereitung“.
2. Teilen Sie den Teig in 5 Teile. Nehmen Sie einen Teil des Teigs, rollen Sie ihn mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 1 cm aus und bestäuben Sie die Oberfläche leicht mit Mehl.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie Geschwindigkeitsstufe 3 oder niedriger ein (die Presswalze beginnt sich zu drehen).
4. Ziehen Sie den Einstellregler heraus und drehen Sie ihn, und stellen Sie den Regler an der Seite des Aufsatzes auf Position 8. Stecken Sie niemals metallische oder scharfe Gegenstände zwischen die Walzen.
5. Legen Sie den ausgerollten Teig zwischen die Presswalzen und wiederholen Sie diesen Schritt, bis die Teigoberfläche glatt und eben ist. (Beim wiederholten Walzen können Sie den Teig zur Hälfte falten, was zu einem besseren Ergebnis beiträgt.)
6. Stellen Sie den Regler schrittweise von Stufe 8 bis Stufe 0 ein und walzen Sie den Teig bei jeder Einstellung auf die entsprechende Dicke aus. Als endgültige Teigdicke wird Stufe 1–3 empfohlen.
7. Schneiden Sie den ausgewalzten Teig auf die gewünschte Breite. (Optional kann die feine oder breite Schneidwalze verwendet werden.)

Verwendung der feinen und breiten Schneidwalze

1. Vor der Verwendung der Schneidwalze muss der Teig zuerst mit den Presswalzen ausgewalzt werden.
2. Verwenden Sie die Schneidwalzen gemäß diesen Anweisungen.
3. Führen Sie den Teig gerade und langsam von oben nach unten in die Schneidwalze ein.

Mit verschiedenen Schneidwalzen können unterschiedliche Nudelsorten zubereitet werden. Nach dem Schneiden empfehlen wir, die Nudeln leicht mit Mehl zu bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben.

Reinigung und Wartung

1. Drücken Sie leicht die Entriegelungstaste, halten Sie den Aufsatz mit der Hand fest und nehmen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Niedriggeschwindigkeitsantrieb heraus. Lassen Sie ihn anschließend 1 Stunde frei trocknen.
2. Drücken Sie mit den Fingern vorsichtig die Taste PUSH und heben Sie die obere Abdeckung an, um die Reinigung zu erleichtern. Zur Reinigung empfehlen wir ein feuchtes Tuch und eine Bürste.

Rezept: Eierteig für Nudeln

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 4 Eier

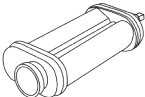
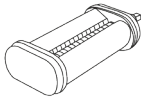
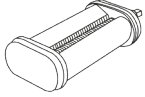
- 2,5 g Salz
- 5 g Öl

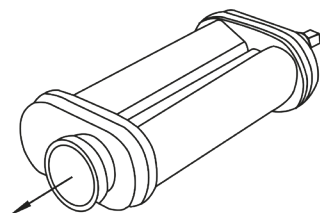
Wenn der Teig während des Knetens zu trocken ist, fügen Sie eine angemessene Menge Wasser hinzu (10–20 ml).

Zubereitung

- Geben Sie Mehl, Salz, Öl und verquirlte Eier in die Schüssel.
- Setzen Sie den Knethaken auf die Küchenmaschine und kneten Sie den Teig gemäß der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine, bis ein kompakter Teig entsteht.
- Schalten Sie die Küchenmaschine aus, sammeln Sie den Teig und Teigreste aus der Schüssel und kneten Sie von Hand, bis die Teigoberfläche glatt ist.
- Für ein besseres Ergebnis wickeln Sie den Teig in einen Plastikbeutel und lassen Sie ihn etwa 8 Minuten ruhen, bevor Sie ihn mit dem Nudelaufsatz weiterverarbeiten.
- Nach dem Anbringen des Nudelaufsatzes befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen.

Empfehlung zur Verwendung

	Aufsatz	Funktion	Geschwindigkeit	Nudelbreite
	Presswalze	Teig walzen	2–10	bis 140 mm
	Breite Schneidwalze	Teig schneiden	2–10	6,5 mm
	Feine Schneidwalze	Teig schneiden	2–10	2 mm



**Empfohlene
Einstellung der Walzdicke
(in Pfeilrichtung herausziehen
und drehen):**

- 1–2: Kneten und Teigzubereitung
- 3–4: Eiernudeln
- 4–5: Spaghetti, Fettuccine, Lasagne
- 6–8: dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

Vor der ersten Verwendung

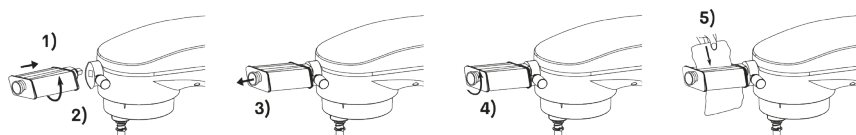
Um Beschädigungen zu vermeiden, waschen Sie den Aufsatz nicht und tauchen Sie ihn nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Hinweis: Diese Aufsätze sind ausschließlich zur Herstellung von Nudelteig bestimmt. Verwenden Sie sie nicht zum Schneiden oder Walzen anderer Lebensmittel, damit der Nudelbereiter nicht beschädigt wird.

Montage und Verwendung

Entfernen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine und wählen Sie den gewünschten Aufsatz.

1. Setzen Sie die Nudelwalze in die Zubehöröffnung ein.
2. Drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie korrekt in der quadratischen Öffnung des Anschlusses einrastet.
3. Ziehen Sie nach vollständiger Befestigung des Aufsatzes den Bedienknopf zur Einstellung der Walze gerade heraus.
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Einstellung entsprechend der benötigten Nudelbreite.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 2–6. Legen Sie den ausgerollten Teig zwischen die Walzen zum Kneten.

Stellen Sie nach Abschluss der Verwendung die Geschwindigkeit auf „0“ und ziehen Sie das Netzkabel ab.



Warnung

- Teilen Sie den Teig in Teile, die der Größe der Nudelwalze entsprechen.
- Ziehen Sie den Einstellknopf der Walze heraus und stellen Sie Position 1 ein.
- Lassen Sie den Knopf anschließend los und vergewissern Sie sich, dass der Stift am Walzengehäuse in die Öffnung auf der Rückseite des Einstellknopfes eingerastet ist, damit der Knopf richtig am Walzengehäuse anliegt.
- Legen Sie den ausgerollten Teig zwischen die Walzen und lassen Sie ihn durchkneten. Falten Sie den Teig zur Hälfte und führen Sie ihn erneut durch die Walzen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig glatt, elastisch ist und die gesamte Breite der Walze bedeckt.
- Bestäuben Sie den Teig während des Walzens und Schneidens leicht mit Mehl, damit er trockener ist und die einzelnen Teile nicht zusammenkleben.
- Fahren Sie mit dem Walzen fort, um den Teig weiter zu verdünnen. Stellen Sie die Walze auf Stufe 3 und wiederholen Sie den Vorgang. Erhöhen Sie die Walzeinstellung schrittweise, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. In dieser Phase den Teig nicht mehr falten.

- Zur Herstellung von Nudeln ersetzen Sie die Walze durch den gewählten Schneider. Legen Sie die ausgerollten Teigplatten in den Schneider. Die richtige Dicke für die einzelnen Nudelsorten finden Sie in der Funktionstabelle.
- Wenn die Nudeln zu weich sind oder brechen, können Sie den Teig leicht mit trockenem Mehl bestäuben.

Fehlerbehebung

Probleme	Ursachen	Lösung
Das Gerät stoppt während der Verwendung plötzlich	Dies kann durch eine zu lange Betriebsdauer oder eine hohe Umgebungstemperatur verursacht werden, was zur Überhitzung des Motors führt; der Überhitzungsschutz wird aktiviert und das Gerät schaltet sich automatisch aus.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, trennen Sie die Stromversorgung und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Danach kann es wieder gestartet werden (in der Regel 15–30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Umgebungstemperatur).
Nach dem Drehen des Geschwindigkeitsreglers startet das Gerät nicht	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Prüfen Sie, ob die Hebetaste in die richtige Position zurückgekehrt ist.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig angeschlossen ist. Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Vergewissern Sie sich, dass der obere Teil des Geräts richtig gesichert ist.

Übermäßige Geräuschentwicklung während des Betriebs	1) Das Gerät ist bei höheren Geschwindigkeiten lauter als bei niedrigeren. 2) Die Menge der verarbeiteten Zutaten ist zu groß, was zu einer Überlastung führt. 3) Instabile Spannung. 4) Zu lange Betriebsdauer.	1) Wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit gemäß den Empfehlungen in der Anleitung. 2) Reduzieren Sie die Menge der Zutaten. 3) Warten Sie bei instabiler Spannung, bis sie sich stabilisiert hat. 4) Wenn die Betriebsdauer zu lang ist, unterbrechen Sie die Arbeit und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Geschwindigkeit des Geräts sinkt oder ist instabil	1) Niedrige Umgebungstemperatur führt zum Erstarren des Schmiermittels im Inneren des Geräts. 2) Zu harte oder zu große Menge an Zutaten verursacht eine übermäßige Belastung. 3) Plötzlicher Spannungsabfall.	1) Entfernen Sie die Schüssel und lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten im Leerlauf laufen, damit sich das Schmiermittel löst. 2) Reduzieren Sie die Menge der Zutaten. 3) Verwenden Sie das Gerät erst nach Stabilisierung der Spannung.
Das Gerät wackelt oder vibriert während des Betriebs	1) Prüfen Sie, ob die Füße locker sind. 2) Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer ebenen Oberfläche steht.	1) Prüfen Sie die Füße. 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche
Der obere Teil des Geräts kehrt nach dem Anbringen des Spritzschutzes und der Schüssel nicht zurück	Prüfen Sie die richtige Anbringung des Spritzschutzes und der Schüssel.	Drehen Sie den Spritzschutz in die richtige Position und vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig eingesetzt ist.
Dunkelfärbung des Teigs nach der Verwendung	Schwarzes Pulver aus dem Rührkopf fällt auf den Teig.	Prüfen Sie vor der Verwendung, dass der Rührkopf und der Haken trocken und frei von Wasser oder Staub sind.

Reinigung

Reinigung des Gerätegehäuses

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Spülen Sie es nicht direkt mit Wasser ab, damit kein Wasser in den Motor eindringt und es anschließend zu einem Kurzschluss, Stromschlag, Korrosion oder anderen Schäden kommt.
- Verwenden Sie zur Reinigung kein stark nasses Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Säuren, Laugen, Essig, Salz), die die Oberfläche beschädigen können.
- Verwenden Sie keine Drahtschwämme oder scharfen Werkzeuge, die das Zubehör beschädigen können.

Reinigung des Zubehörs

- Gusseiserne/Aluminiumteile nicht in die Geschirrspülmaschine geben und nicht mit aggressiven Mitteln reinigen (ausgenommen sind Edelstahlteile, Teflonoberflächen und elektrophoretisch behandelte Teile).
- Lassen Sie das Zubehör nicht über längere Zeit in Reinigungslösungen, Salzwasser oder Essig eingetaucht. Reinigen Sie es sofort nach der Verwendung.
- Trocknen Sie das Zubehör nach dem Waschen ab, insbesondere die inneren Teile.

Spezielle Reinigung

- Die rotierende Welle kann durch Reibung schwarze Spuren hinterlassen. Reinigen Sie sie nach jeder Verwendung und halten Sie sie trocken.
- Achten Sie auf scharfe Klingen und Kanten.

Aufbewahrung und Wartung

- Zum Schutz vor Oxidation können Sie Klinge, Scheibe und Schüssel leicht mit Olivenöl einreiben.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, decken Sie es ab und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

Entsorgung

- Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll.
- Führen Sie die Entsorgung über eine autorisierte Sammelstelle oder das örtliche Abfalltrennsystem durch.
- Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an die zuständige Sammelstelle.

Operating Instructions

Safety Instructions

Before putting the appliance into operation, carefully read the operating instructions and keep them together with the warranty card, proof of purchase and, if possible, the original packaging with the inner padding. If you pass the appliance on to another person, also give them these instructions.

- The appliance is intended exclusively for private use and for its intended purpose. It is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors (unless it is intended for outdoor use). Keep it away from heat sources, direct sunlight, moisture (never immerse it in liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is damp or wet, disconnect it from the mains immediately.
- When cleaning or storing the appliance, switch it off and always pull the plug out of the socket (pull the plug, not the cable) when it is not in use, and remove any attached accessories.
- Do not use the appliance unattended. If you leave the workplace, always switch the appliance off or unplug it from the socket (pull the plug, not the cable).
- Regularly check the appliance and the power cable for damage. Do not use a damaged appliance. Do not attempt to repair it yourself. Always contact an authorised service centre. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician or another qualified person in order to avoid danger.
- Use only original spare parts.
- Pay special attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Vulnerable Persons

- To ensure children's safety, keep all packaging material (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.



WARNING!!!!

Do not allow small children to play with plastic film – there is a risk of suffocation.

- When using the blender or chopper, children must not operate the appliance. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- This appliance is not a toy. Children must not play with the appliance.
- The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge only under supervision or if they have been instructed in safe use and understand the possible risks.

Special Safety Instructions

- If the appliance is left unattended, or before assembly, disassembly or cleaning, always disconnect it from the mains.
- Before changing accessories or accessing moving parts, switch the appliance off and disconnect it from the mains. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.



WARNING!!!

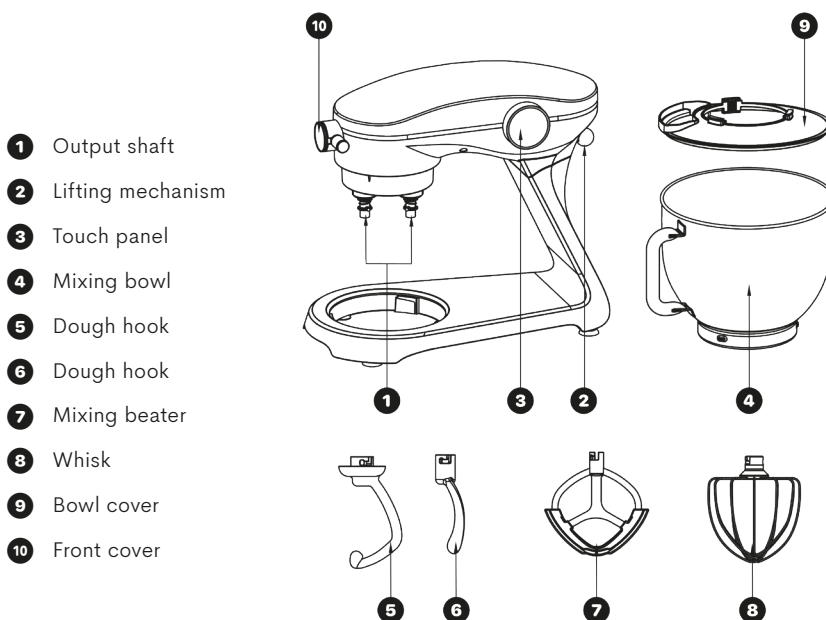
To prevent danger caused by the unintentional resetting of the thermal fuse, the appliance must not be powered through an external switching device (e.g. a timer) or connected to a circuit that is regularly switched on and off.

- Use the appliance only under supervision.
- Do not tamper with the safety switches.
- Do not insert any objects into rotating parts during operation.
- Place the appliance on a smooth, level and stable surface.
- Do not connect the appliance to the mains unless all necessary accessories are installed.
- This appliance is not intended for persons (including children) with reduced capabilities or lack of experience unless they are supervised by a responsible person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance may be used by children aged 8 years and above and persons with reduced capabilities only under supervision and after instruction in safe use.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified person.
- The appliance is intended for use in households and similar environments (e.g. kitchenettes at workplaces, farms, hotels, guesthouses, etc.).
- The appliance must not be used by children. Keep it and the cable out of their reach.
- Children aged 8 years and above may use the appliance only under supervision. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
- If the appliance is left unattended, always disconnect it from the mains.
- Energy consumption in off mode: 0.4 W
- Automatic switch to off mode: less than 1 minute.

**WARNING!!!**

Before removing the bowl from the base, make sure that the appliance is switched off.

Overview of Parts

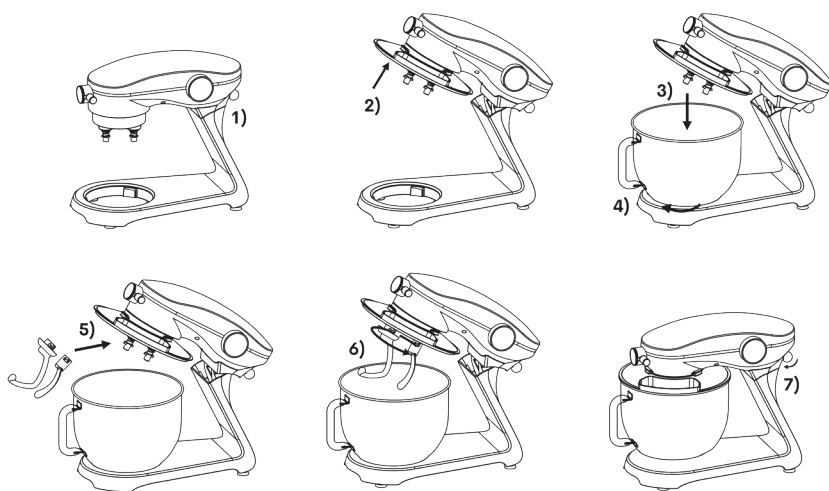


Technical Data

- Power input: 1800 W
- Speeds: 10
- Bowl capacity: 5 L
- Voltage: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Using the Appliance

- 1) Before first use, wash the accessories with clean water, rinse and dry them.
- 2) Press the upper part of the appliance and turn (press) the lifting mechanism **2** clockwise – the upper part will lift automatically. (Figures 1 and 2)
- 3) Weigh the ingredients and liquids to be processed into the mixing bowl, then place the mixing bowl **4** onto the appliance and turn it clockwise until it clicks into place and is secured. (Figure 3)
- 4) Do not exceed the maximum amount of dough – the total weight must not exceed 1.5 kg.
- 5) Attach the required accessory **6**, **7** or **8** (only one may be used at a time) to the output shaft **1**. Push the accessory upwards and then turn it a quarter turn counterclockwise into the locked position. (Figures 5 and 6)
- 6) Press the upper part of the appliance – it will automatically lock in the horizontal position by means of the lifting mechanism **2**. (Figure 7)
- 7) To open, press the upper part of the appliance with your hand, turn the lifting mechanism **2** clockwise and lift the upper part. Then turn the mixing bowl counterclockwise, remove it and take out the finished dough.



Description of LED Functions and Controls

Switching on the Appliance

- a) After connecting to the power supply, the display lights up and  flashes, the touch panel is fully active  – the appliance is in standby mode.
- b) If no action is taken for 1 minute in standby mode, the display dims and switches to sleep mode.
- c) In sleep mode, the appliance is activated by touching  – the display lights up again and switches to standby mode.

Speed Setting Mode

In both standby and operating mode, the speed is changed by touch.  

- Touch to start the appliance  – the current speed is shown on the display.
- Touch again to stop the appliance.



Countdown Setting (Timer)

After setting the speed:

- Touch **SET** and the time display starts flashing.
- Touch   to set the mixing time.
- Touch **SET** again and the speed display starts flashing.

After setting the countdown:

- Touch  to start the appliance.
- The display counts down to "0", then the appliance stops automatically.

During operation:

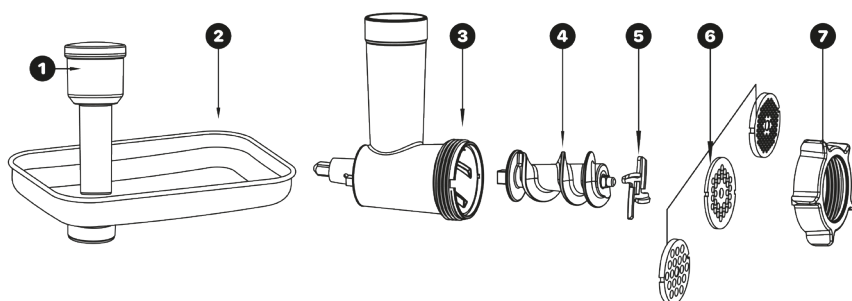
- Touch  to change both speed and time   **SET**.
- Touch  again and the appliance continues normal operation.

Recommendations

**Speed settings and use of the double hook
for a maximum of 1.5 kg of mixture**

Accessory	Speed	Time (min)	Max. quantity	Procedure
Double dough hook	1–3	3–5	1000 g flour + 538 g water	Start at speed 1 for 30 s, then speed 2 for 30 s and then speed 3 for 2–3 minutes until a compact dough forms.
Mixing beater	2–7	3–10	660 g flour + 840 g water	Start at speed 2 for 20 s, then speed 7 for more than 2 min 40 s.
Whisk	8–10	3–10	at least 3 egg whites	Set speed 8–10 and whisk for at least 3 minutes.

Meat Grinder



- | | |
|----------------|------------------|
| ❶ Pusher | ❺ Blade |
| ❷ Tray | ❻ Grinding plate |
| ❸ Grinder body | ❼ Fastening nut |
| ❹ Auger | |

Assembly and Use of the Meat Grinder

1. To install the grinder accessory, first attach the grinder blade **❺** to the auger shaft **❹**. Then attach the required grinding plate **❻** (coarse, medium or fine). Make sure the groove between the blade **❺** and the grinder body **❸** is correctly aligned, then tighten the fastening nut **❼** on the grinder body **❸**.
2. Remove the front cover.
3. Press the release button on the front of the appliance, hold the grinder **❸**, connect it to the drive section and turn it counterclockwise into the locked position.
4. Align the outlet of the tray **❷** with the filling opening of the grinder **❸** and secure it.
5. Place a container under the grinder outlet. Clean the meat and cut it into strips – their width must not exceed the size of the inlet opening of the tray **❷**.
6. Plug the power cable into the socket, set the speed control to level 3, place the meat into the tray **❷** and gradually feed it into the filling opening. Use the pusher **❶**

to slowly push the meat down. Do not put your fingers into the grinder ❸.
7. After use, set the speed to 0 and unplug the appliance from the socket.

Recommendations for Use

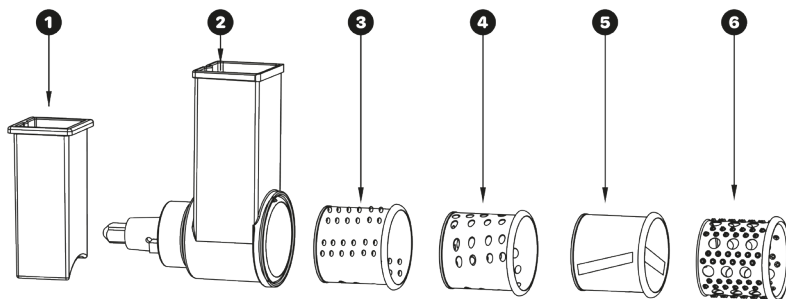
- Remove bones from the meat and cut it into pieces of approx. 2.5 cm.
- Set the speed to 1–3.
- Up to 3 kg of meat can be processed at once.



WARNING!!!

Stop the appliance after 5 minutes of continuous operation and allow it to cool down. **Do not use it continuously for more than 15 minutes** to prevent reduced performance of the device.

4-in-1 Vegetable Slicer



- | | |
|---------------|----------------------------|
| ❶ Pusher | ❷ Coarse grater |
| ❸ Slicer body | ❹ Slicer |
| ❺ Fine grater | ❻ Grater for fine chopping |

Assembly and Use of the Vegetable Slicer

1. Remove the front cover.
2. Insert the selected attachment – fine shredding ③, coarse shredding ④, slicing ⑤ or fine chopping ⑥ – into the vegetable slicer body ②.
3. Press the release button on the front of the appliance, connect the slicer body ② to the drive section and turn it counterclockwise into the locked position.
4. Place a container under the slicer outlet.
5. Cut the vegetables into pieces of a suitable size for the inlet opening of the slicer.
6. Plug the power cable into the socket and set the speed to level 3–5. Insert the vegetables into the filling opening and gently press them down using the pusher ①. **Never use your fingers to push ingredients down.**
7. After use, set the speed control to 0 and unplug the appliance from the socket.

Recommendations for Use

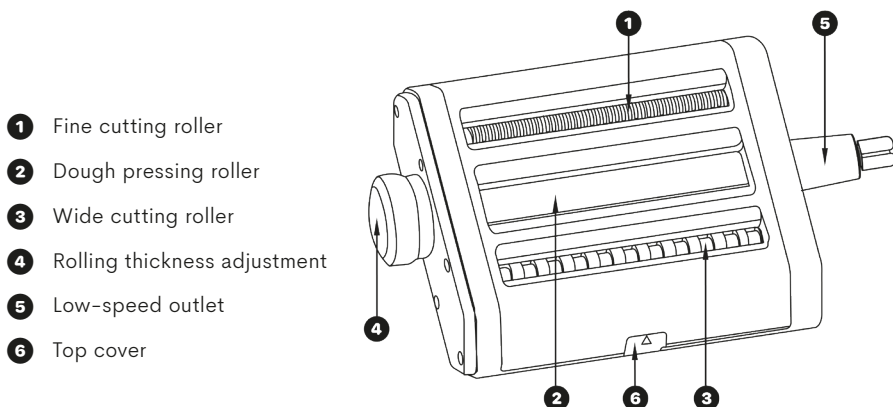
- Cut firm foods into long strips.
- Set the speed to 3–5.
- Press the food down with appropriate force using the pusher.



WARNING!!!

Stop the appliance after 5 minutes of continuous operation.
Do not use it continuously for more than 15 minutes to prevent reduced performance of the device.

3-in-1 Pasta Attachment



Safety Instructions

- Switch off the power before installing and removing accessories.
- It is strictly forbidden to touch moving parts and openings with your fingers.
- Never leave this accessory operating unattended.
- Never use damaged equipment or accessories.
- Before using this accessory, do not wear clothing with loose accessories or loose parts of clothing to prevent them from being caught in the accessory.
- Never insert metal or sharp objects between the pressing rollers.
- Improper use or failure to follow these instructions may lead to accidental injury.
- The middle roller / cutting roller may be rinsed with clean water before first use. After rinsing, wipe it with a damp cloth. **Do not immerse this accessory in water.**

Do not use a dishwasher to clean this accessory.

Assembly of the Pasta Attachment

1. Remove the top cover of the low-speed drive of the kitchen machine.
2. Hold the pasta attachment with the front side facing up (the front side has markings, the back side has a dough scraper) and insert it into the low-speed drive. Once the drive engages with the attachment, turn the attachment counterclockwise to secure it.

Recommendations for Use (500 g flour)

1. First prepare the dough. See the "Dough Preparation Procedure" section for details.
2. Divide the dough into 5 parts. Take one part of the dough, roll it out with a rolling pin to a thickness of 1 cm and lightly dust the surface with flour.
3. Switch on the machine and set speed level 3 or lower (the pressing roller will start rotating).
4. Pull out and turn the adjustment knob and set the knob on the side of the attachment to position 8. Never insert metal or sharp objects between the rollers.
5. Insert the rolled-out dough between the pressing rollers and repeat this step until the surface of the dough is smooth and even. (When rolling repeatedly, you may fold the dough in half, which helps achieve a better result.)
6. Gradually set the knob from level 8 down to level 0 and roll the dough to the corresponding thickness at each setting. Level 1–3 is recommended as the final dough thickness.
7. Cut the rolled dough to the required width. (The fine or wide cutting roller may be used optionally.)

Using the Fine and Wide Cutting Roller

1. Before using the cutting roller, the dough must first be rolled out using the pressing rollers.
2. Use the cutting rollers according to these instructions.
3. Insert the dough straight and slowly from top to bottom into the cutting roller.

Different types of pasta can be prepared using different cutting rollers. After cutting, we recommend lightly dusting the pasta with flour so that it does not stick together.

Cleaning and Maintenance

1. Lightly press the release button, hold the attachment with your hand and remove it from the low-speed drive by turning it clockwise. Then allow it to air-dry freely for 1 hour.
2. Gently press the PUSH button with your fingers and lift the top cover for easier cleaning. We recommend using a damp cloth and a brush for cleaning.

Recipe: Egg Dough for Noodles

Ingredients

- 500 g plain flour
- 4 eggs
- 2.5 g salt

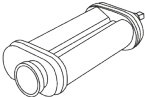
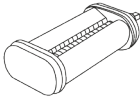
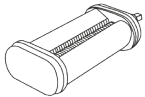
- 5 g oil

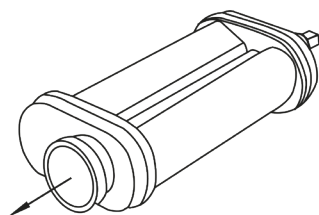
If the dough is too dry during kneading, add an appropriate amount of water (10–20 ml).

Preparation Procedure

- Place the flour, salt, oil and beaten eggs into the bowl.
- Attach the dough hook to the kitchen machine and knead the dough according to the kitchen machine operating instructions until a compact dough forms.
- Switch off the machine, collect the dough and dough residues from the bowl and knead by hand until the surface of the dough is smooth.
- For a better result, wrap the dough in a plastic bag and let it rest for approximately 8 minutes before processing it with the pasta attachment.
- After attaching the pasta attachment, follow the instructions for use.

Recommendations for Use

	Attachment	Function	Speed	Pasta width
	Pressing roller	Rolling dough	2–10	up to 140 mm
	Wide cutting roller	Cutting dough	2–10	6,5 mm
	Fine cutting roller	Cutting dough	2–10	2 mm



**Recommended
rolling thickness setting
(pull out in the direction of the arrow
and turn):**

- 1–2: kneading and dough preparation
 3–4: egg noodles
 4–5: spaghetti, fettuccine, lasagne
 6–8: thin fettuccine, tortellini, linguine

Before First Use

To prevent damage, do not wash or immerse the attachment in water or any other liquid. Do not wash it in a dishwasher.

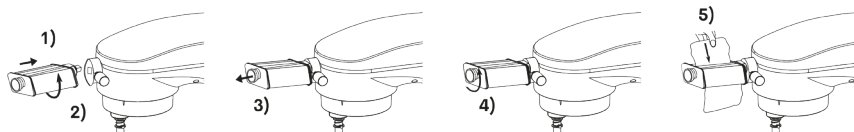
Note: These attachments are intended only for making pasta dough. Do not use them for cutting or rolling other foods, in order to prevent damage to the pasta maker.

Assembly and Use

Remove the front cover of the kitchen machine and select the required attachment.

1. Insert the pasta roller into the accessory opening.
2. Turn it counterclockwise until it correctly clicks into the square connector opening.
3. After the attachment is fully secured, pull the roller adjustment control knob straight out.
4. Turn the knob to the required setting according to the desired noodle width.
5. Plug the plug into the socket and set the speed to level 2–6. Insert the rolled-out dough between the rollers for kneading.

After finishing use, set the speed to "0" and disconnect the power cable.



Warning

- Divide the dough into parts corresponding to the size of the pasta roller.
- Pull out the roller adjustment knob and set position 1.
- Then release the knob and make sure that the pin on the roller body has engaged in the hole on the back of the adjustment knob, so that the knob fits properly against the roller body.
- Insert the rolled-out dough between the rollers and let it knead. Fold the dough in half and pass it through the rollers again. Repeat until the dough is smooth, elastic and covers the full width of the roller.
- During rolling and cutting, lightly dust the dough with flour so that it is drier and the individual parts do not stick together.
- To further thin the dough, continue rolling. Set the roller to level 3 and repeat the process. Gradually increase the roller setting until the desired thickness is reached. At this stage, do not fold the dough anymore.
- To make noodles, replace the roller with the selected cutter. Insert the rolled-out sheets of dough into the cutter. The correct thickness for individual types of pasta can be found in the function table.
- If the noodles are too soft or break, you can lightly dust the dough with dry flour.

Troubleshooting

Problems	Causes	Solutions
The appliance suddenly stops during use	This may be caused by an excessively long operating time or a high ambient temperature, which leads to motor overheating; the overheating protection is activated and the appliance switches off automatically.	Set the speed control to "0", disconnect the power supply and wait until the appliance cools down to room temperature, then it can be restarted (usually 15–30 minutes; the cooling time varies depending on the ambient temperature).
The appliance does not start after turning the speed control	Check whether the plug is properly inserted into the socket.	Make sure the power cable is properly connected.
	Check whether there is a power outage.	Wait for the power supply to be restored.
	Check whether the lift button has returned to the correct position.	Make sure the upper part of the appliance is properly locked.
Excessive noise during operation	1) The appliance is noisier at higher speeds than at lower speeds. 2) The amount of ingredients being processed is too large, which leads to overload. 3) Unstable voltage. 4) Operating time is too long.	1) Select a suitable speed according to the recommendations in the manual. 2) Reduce the amount of ingredients. 3) If the voltage is unstable, wait until it stabilizes. 4) If the operating time is too long, stop working and allow the appliance to cool down.

The appliance speed decreases or is unstable	1) Low ambient temperature causes the lubricant inside the appliance to harden. 2) Ingredients that are too hard or too large in quantity cause excessive load. 3) Sudden voltage drop.	1) Remove the bowl and let the appliance run idle for approx. 5 minutes so that the lubricant loosens. 2) Reduce the amount of ingredients. 3) Use the appliance only after the voltage has stabilized.
The appliance wobbles or shakes during operation	1) Check whether the feet are loose. 2) Check whether the appliance is placed on a level surface.	1) Check the feet. 2) Place the appliance on a level and stable surface.
The upper part of the appliance does not return after fitting the splash guard and bowl	Check that the splash guard and bowl are correctly fitted.	Turn the splash guard to the correct position and make sure the bowl is properly fitted.
Darkening of the dough after use	Black powder from the mixing head falls onto the dough.	Before use, check that the mixing head and hook are dry and free of water or dust.

Cleaning

Cleaning the Appliance Body

- Do not immerse the appliance in water. Do not rinse it directly with water to prevent water from entering the motor and causing a subsequent short circuit, electric shock, corrosion or other damage.
- Do not use a very wet cloth for cleaning.
- Do not use aggressive cleaning agents (e.g. acids, alkalis, vinegar, salt), which may damage the surface.
- Do not use wire sponges or sharp tools that may damage the accessories.

Cleaning the Accessories

- Do not place cast-iron/aluminium parts in the dishwasher or clean them with aggressive agents (except for stainless steel parts, Teflon surfaces and electrophoretically treated parts).
- Do not leave accessories immersed for a long time in cleaning solutions, salt water or vinegar. Clean them immediately after use.
- Dry the accessories after washing, especially the internal parts.

Special Cleaning

- The rotating shaft may leave black marks due to friction. Clean it after each use and keep it dry.
- Be careful of sharp blades and edges.

Storage and Maintenance

- To protect against oxidation, you may lightly coat the blade, disc and bowl with olive oil.
- If you are not using the appliance, cover it and store it in a dry place.

Disposal

- **Do not dispose of the appliance with normal municipal waste.**
- Dispose of it through an authorised collection point or the local waste sorting system.
- Follow the applicable regulations. If in doubt, contact the relevant collection point.

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le avec le certificat de garantie, la preuve d'achat et, si possible, l'emballage d'origine avec ses éléments de protection internes. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, remettez-lui également ce mode d'emploi.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage privé et à l'utilisation prévue. Il ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour un usage extérieur). Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne l'immergez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement du réseau électrique.
- Lors du nettoyage ou du rangement, éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche et non sur le câble) lorsqu'il n'est pas utilisé, puis retirez les accessoires fixés.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Si vous quittez votre poste de travail, éteignez toujours l'appareil ou débranchez-le de la prise (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas un appareil endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez toujours un service après-vente agréé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Portez une attention particulière aux « Consignes de sécurité spéciales » suivantes.

Enfants et personnes vulnérables

- Pour assurer la sécurité des enfants, conservez tous les matériaux d'emballage (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.) hors de leur portée.



ATTENTION !!!

Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec les films plastiques – risque d'étouffement.

- Lors de l'utilisation du mixeur ou du hachoir, les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant une utilisation sûre et compris les risques éventuels.

Consignes de sécurité spéciales

- Si l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son montage, démontage ou nettoyage, débranchez-le toujours du réseau électrique.
- Avant de remplacer les accessoires ou d'accéder aux pièces mobiles, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.



ATTENTION !!!

Afin d'éviter tout danger causé par une réinitialisation involontaire du fusible thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe (par ex. une minuterie) ni raccordé à un circuit régulièrement mis sous et hors tension.

- Utilisez l'appareil uniquement sous surveillance.
- N'intervenez pas sur les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez aucun objet dans les parties rotatives pendant le fonctionnement.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas l'appareil au réseau électrique si tous les accessoires nécessaires ne sont pas installés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités réduites ou un manque d'expérience, sauf sous la surveillance d'une personne responsable.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités réduites peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance et après avoir reçu des instructions concernant une utilisation sûre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.
- L'appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des environnements similaires (par ex. cuisines sur le lieu de travail, fermes, hôtels, pensions, etc.).
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Gardez-le ainsi que son câble hors de leur portée.

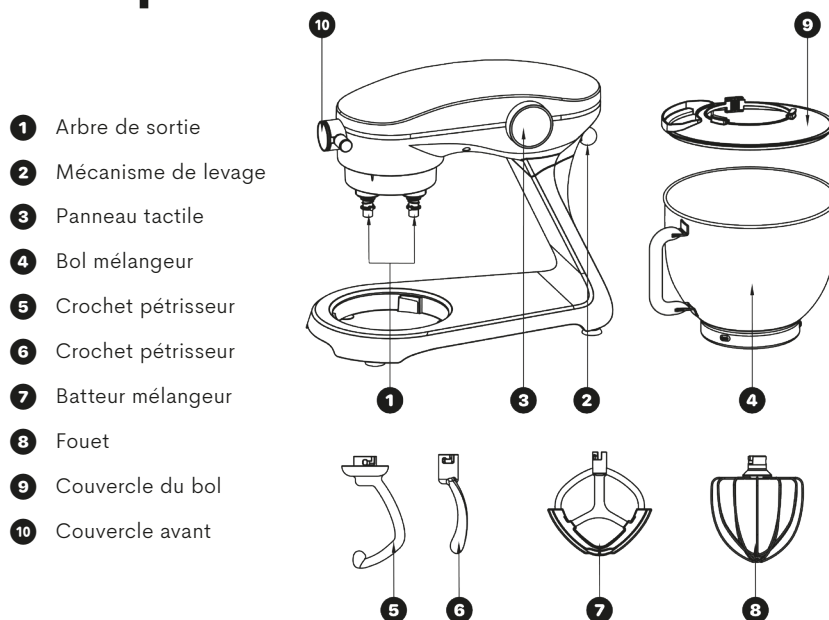
- Les enfants à partir de 8 ans peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'appareil est laissé sans surveillance, débranchez-le toujours du réseau électrique.
- Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,4 W
- Passage automatique en mode arrêt : moins de 1 minute.



ATTENTION !!!

Avant de retirer le bol de la base, assurez-vous que l'appareil est éteint.

Vue d'ensemble des composants



Caractéristiques techniques

- Puissance : 1800 W
- Vitesses : 10
- Capacité du bol : 5 l
- Tension : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Utilisation de l'appareil

1) Avant la première utilisation, lavez les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les.

2) Appuyez sur la partie supérieure de l'appareil et tournez (appuyez sur) le mécanisme de levage **2** dans le sens des aiguilles d'une montre – la partie supérieure se soulève automatiquement. (figures 1 et 2)

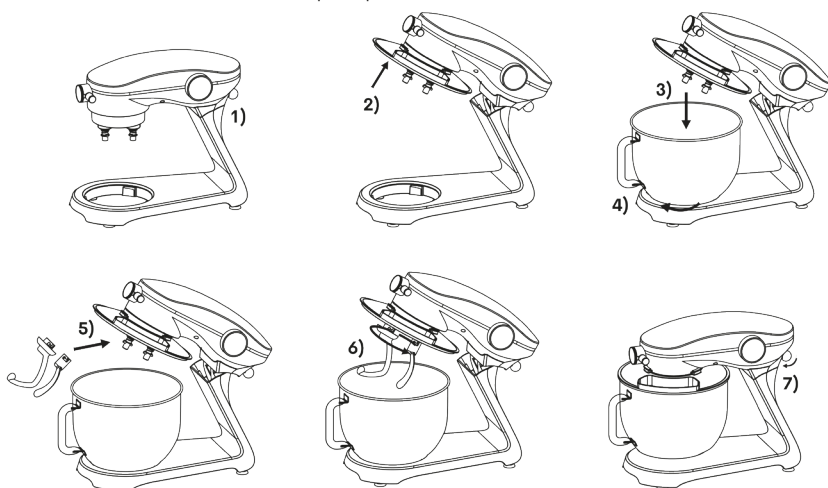
3) Pesez les ingrédients et les liquides destinés à être préparés dans le bol mélangeur, puis placez le bol mélangeur **4** sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit correctement fixé. (figure 3)

4) Ne dépassez pas la quantité maximale de pâte – le poids total ne doit pas dépasser 1,5 kg.

5) Fixez l'accessoire souhaité **6**, **7** ou **8** (un seul accessoire peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie **1**. Poussez l'accessoire vers le haut puis tournez-le d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée. (figures 5 et 6)

6) Appuyez sur la partie supérieure de l'appareil – elle se verrouillera automatiquement en position horizontale grâce au mécanisme de levage **2**. (figure 7)

7) Pour ouvrir, appuyez avec la main sur la partie supérieure de l'appareil, tournez le mécanisme de levage **2** dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la partie supérieure. Ensuite, tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez-le et sortez la pâte prête.



Description des fonctions LED et des commandes

Mise en marche de l'appareil

- a) Après le raccordement à l'alimentation électrique, l'écran s'allume et  clignote, le panneau tactile est entièrement actif  – l'appareil est en mode veille.
- b) Si aucune action n'est effectuée pendant 1 minute en mode veille, l'écran s'assombrit et passe en mode veille prolongée..
- c) En mode veille prolongée, l'appareil est activé par un toucher sur  – l'écran se rallume et revient en mode veille.

Mode de réglage de la vitesse

En mode veille comme en mode fonctionnement, la vitesse se modifie par simple toucher.  

- Touchez  pour démarrer l'appareil – la vitesse actuelle s'affiche à l'écran.
- Touchez à nouveau pour arrêter l'appareil.



Réglage du compte à rebours (minuterie)

Après le réglage de la vitesse :

- Touchez **SET** – l'affichage du temps commence à clignoter.
- Touchez   pour régler le temps de mélange.
- Touchez à nouveau **SET** – l'affichage de la vitesse commence à clignoter.

Après le réglage du compte à rebours :

- Touchez  pour démarrer l'appareil.
- L'écran effectue le compte à rebours jusqu'à « 0 », puis l'appareil s'arrête automatiquement.

Pendant le fonctionnement :

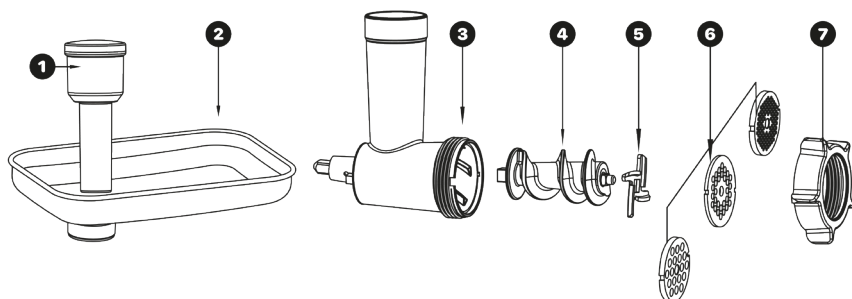
- Touchez  pour modifier la vitesse et le temps   **SET**.
- Touchez à nouveau  et l'appareil reprend son fonctionnement normal.

Recommandations

Réglage des vitesses et utilisation du double crochet pour un maximum de 1,5 kg de mélange

Accessoire	Vitesse	Temps (min)	Quantité max.	Procédure
Double crochet pétrisseur	1-3	3-5	1000 g de farine + 538 g d'eau	Démarrez à la vitesse 1 pendant 30 s, puis à la vitesse 2 pendant 30 s, puis à la vitesse 3 pendant 2-3 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte.
Batteur mélangeur	2-7	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	Démarrez à la vitesse 2 pendant 20 s, puis à la vitesse 7 pendant plus de 2 min 40 s.
Fouet	8-10	3-10	minimum 3 blancs d'œufs	Réglez la vitesse sur 8-10 et fouettez pendant au moins 3 minutes.

Hachoir à viande



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| ❶ Poussoir | ❺ Lame |
| ❷ Plateau d'alimentation | ❻ Grille |
| ❸ Corps du hachoir | ❼ Écrou de fixation |
| ❹ Vis sans fin | |

Montage et utilisation du hachoir à viande

1. Pour installer les accessoires du hachoir, fixez d'abord la lame du hachoir ❺ sur l'arbre de la vis sans fin ❹. Ensuite, installez la grille souhaitée ❻ (grosse, moyenne ou fine). Veillez à l'alignement correct de la rainure entre la lame ❺ et le corps du hachoir ❸, puis serrez l'écrou de fixation ❼ sur le corps du hachoir ❸.

2. Retirez le couvercle avant.

3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage à l'avant de l'appareil, maintenez le hachoir ❸, raccordez-le à la partie motrice et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée.

4. Alignez la sortie du plateau d'alimentation ❷ avec l'orifice de remplissage du hachoir ❸ et fixez-le.

5. Placez un récipient sous la sortie du hachoir. Nettoyez la viande et coupez-la en bandes – leur largeur ne doit pas dépasser la taille de l'orifice d'entrée du plateau d'alimentation ❷.

6. Branchez le câble d'alimentation à la prise, réglez la vitesse sur le niveau 3, placez la viande dans le plateau d'alimentation **2** et introduisez-la progressivement dans l'orifice de remplissage. Utilisez le poussoir **1** pour pousser lentement la viande. N'introduisez jamais les doigts dans le hachoir **3**.
7. Après utilisation, réglez la vitesse sur 0 et débranchez l'appareil de la prise.

Recommandations d'utilisation

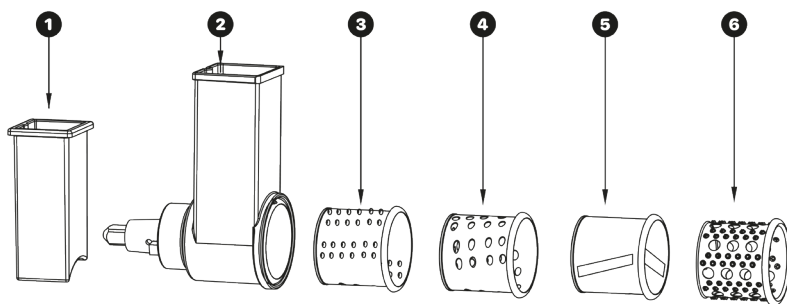
- Retirez les os de la viande et coupez-la en morceaux d'environ 2,5 cm.
- Réglez la vitesse sur 1-3.
- Jusqu'à 3 kg de viande peuvent être traités en une seule fois.



ATTENTION !!!

Après 5 minutes de fonctionnement continu, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir. **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes** afin d'éviter une diminution de ses performances.

Râpe à légumes 4 en 1



- | | |
|--------------------|-------------------------|
| ❶ Poussoir | ❷ Râpe grossière |
| ❸ Corps de la râpe | ❹ Trancheuse |
| ❺ Râpe fine | ❻ Râpe pour hachage fin |

Montage et utilisation de la râpe à légumes

1. Retirez le couvercle avant.
2. Insérez l'accessoire choisi – râpage fin ❸, râpage grossier ❷, trancheuse ❹ ou hachage fin ❺ – dans le corps de la râpe à légumes ❸.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage à l'avant de l'appareil, raccordez le corps de la râpe ❸ à la partie motrice et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée..
4. Placez un récipient sous la sortie de la râpe.
5. Coupez les légumes en morceaux de taille adaptée à l'orifice d'entrée de la râpe.
6. Branchez le câble d'alimentation à la prise et réglez la vitesse sur le niveau 3–5. Introduisez les légumes dans l'orifice de remplissage et poussez-les doucement à l'aide du poussoir ❶. **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les ingrédients.**
7. Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur 0 et débranchez l'appareil de la prise.

Recommandations d'utilisation

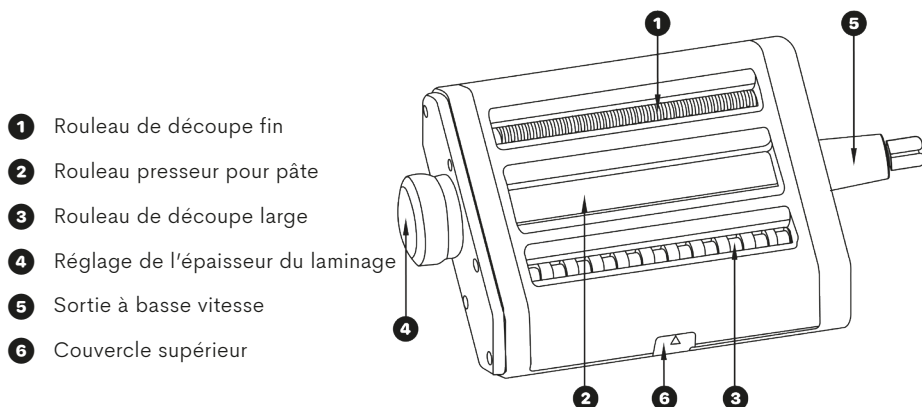
- Coupez les aliments fermes en longues bandes.
- Réglez la vitesse sur 3–5.
- Poussez les aliments avec une force modérée à l'aide du poussoir.



ATTENTION !!!

Après 5 minutes de fonctionnement continu, arrêtez l'appareil. **N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes** afin d'éviter une diminution de ses performances.

Accessoire à pâtes 3 en 1



Consignes de sécurité

- Coupez l'alimentation avant l'installation et le démontage des accessoires.
- Il est strictement interdit de toucher les pièces mobiles et les ouvertures avec les doigts.
- Ne laissez jamais cet accessoire fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil ou des accessoires endommagés.
- Avant d'utiliser cet accessoire, ne portez pas de vêtements avec des éléments amples ou des parties flottantes afin d'éviter qu'ils ne soient happés par l'accessoire.
- N'introduisez jamais d'objets métalliques ou tranchants entre les rouleaux presseurs.
- Une utilisation incorrecte ou le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures accidentelles.
- Le rouleau central / rouleau de découpe peut être rincé à l'eau claire avant la première utilisation. Après le rinçage, essuyez-le avec un chiffon humide. **N'immergez pas cet accessoire dans l'eau.**

N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer cet accessoire.

Montage de l'accessoire à pâtes

1. Retirez le couvercle supérieur de l'entraînement basse vitesse du robot de cuisine.

2. Tenez l'accessoire à pâtes avec la face avant orientée vers le haut (la face avant comporte des inscriptions, la face arrière possède un racloir à pâte) et insérez-le dans l'entraînement basse vitesse. Une fois l'entraînement engagé avec l'accessoire, tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Recommandations d'utilisation (500 g de farine)

1. Préparez d'abord la pâte. Consultez la section « Préparation de la pâte » pour plus de détails.

2. Divisez la pâte en 5 parties. Prenez une partie de la pâte, étalez-la au rouleau jusqu'à une épaisseur de 1 cm et saupoudrez légèrement la surface de farine.

3. Allumez le robot et réglez la vitesse sur le niveau 3 ou inférieur (le rouleau presseur commencera à tourner).

4. Tirez et tournez le bouton de réglage puis réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire sur la position 8. N'introduisez jamais d'objets métalliques ou tranchants entre les rouleaux.

5. Introduisez la pâte étalée entre les rouleaux presseurs et répétez cette étape jusqu'à ce que la surface de la pâte soit lisse et uniforme. (Lors des passages répétés, vous pouvez plier la pâte en deux, ce qui permet d'obtenir un meilleur résultat.)

6. Réglez progressivement le bouton du niveau 8 jusqu'au niveau 0 et étalez la pâte à l'épaisseur correspondante à chaque réglage. Le niveau 1–3 est recommandé comme épaisseur finale de la pâte.

7. Coupez la pâte étalée à la largeur souhaitée. (Il est possible d'utiliser le rouleau de découpe fin ou large.)

Utilisation du rouleau de découpe fin et large

1. Avant d'utiliser le rouleau de découpe, il est nécessaire d'étaler d'abord la pâte à l'aide des rouleaux presseurs.

2. Utilisez les rouleaux de découpe conformément à ces instructions.

3. Introduisez la pâte bien droite et lentement du haut vers le bas dans le rouleau de découpe.

Différents types de pâtes peuvent être préparés à l'aide des différents rouleaux de découpe. Après la découpe, il est recommandé de saupoudrer légèrement les pâtes de farine afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Nettoyage et entretien

1. Appuyez légèrement sur le bouton de déverrouillage, maintenez l'accessoire à la main et retirez-le de l'entraînement basse vitesse en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Laissez-le ensuite sécher librement pendant 1 heure.

2. Appuyez doucement avec les doigts sur le bouton PUSH et soulevez le couvercle supérieur pour faciliter le nettoyage. Il est recommandé d'utiliser un chiffon humide et une brosse pour le nettoyage.

Recette : pâte aux œufs pour nouilles

Ingrédients

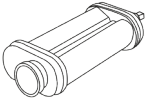
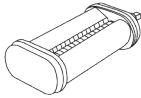
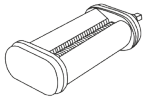
- 500 g de farine fluide
- 4 œufs
- 2,5 g de sel
- 5 g d'huile

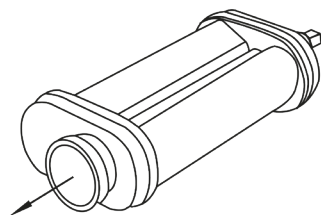
Si la pâte est trop sèche pendant le pétrissage, ajoutez une quantité appropriée d'eau (10–20 ml).

Préparation

- Placez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus dans le bol.
- Fixez le crochet pétrisseur au robot de cuisine et pétrissez la pâte conformément au mode d'emploi du robot jusqu'à obtenir une pâte compacte.
- Éteignez le robot, récupérez la pâte et les résidus de pâte du bol puis pétrissez à la main jusqu'à ce que la surface de la pâte soit lisse.
- Pour un meilleur résultat, enveloppez la pâte dans un sac plastique et laissez-la reposer environ 8 minutes avant de la travailler avec l'accessoire à pâtes.
- Après avoir installé l'accessoire à pâtes, suivez les instructions d'utilisation.

Recommandations d'utilisation

	Accessoire	Fonction	Vitesse	Largeur des pâtes
	Rouleau presseur	Laminage de la pâte	2–10	jusqu'à 140 mm
	Rouleau de découpe large	Découpe de la pâte	2–10	6,5 mm
	Rouleau de découpe fin	Découpe de la pâte	2–10	2 mm



Réglage recommandé de l'épaisseur du laminage (tirer dans le sens de la flèche puis tourner) :

- 1–2 : pétrissage et préparation de la pâte
- 3–4 : nouilles aux œufs
- 4–5 : spaghetti, fettuccine, lasagnes
- 6–8 : fettuccine fines, tortellini, linguine

Avant la première utilisation

Afin d'éviter tout dommage, ne lavez pas et n'immergez pas l'accessoire dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

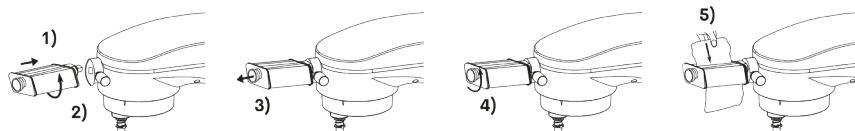
Remarque : Ces accessoires sont destinés uniquement à la fabrication de pâte pour pâtes. Ne les utilisez pas pour couper ou étaler d'autres aliments afin d'éviter d'endommager la machine à pâtes.

Montage et utilisation

Retirez le couvercle avant du robot de cuisine et choisissez l'accessoire souhaité.

1. Insérez le rouleau à pâtes dans l'orifice pour accessoires.
2. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement dans l'ouverture carrée du connecteur.
3. Une fois l'accessoire complètement fixé, tirez droit sur le bouton de réglage du rouleau.
4. Tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité selon la largeur de nouilles nécessaire.
5. Branchez la fiche dans la prise et réglez la vitesse sur le niveau 2–6. Introduisez la pâte étalée entre les rouleaux pour le pétrissage..

Après utilisation, réglez la vitesse sur « 0 » et débranchez le câble d'alimentation.



Attention

- Divisez la pâte en portions adaptées à la taille du rouleau à pâtes.
- Tirez sur le bouton de réglage du rouleau et réglez-le sur la position 1.
- Relâchez ensuite le bouton et assurez-vous que la goupille du corps du rouleau s'est engagée dans l'orifice situé à l'arrière du bouton de réglage afin que celui-ci soit correctement fixé au corps du rouleau.
- Introduisez la pâte étalée entre les rouleaux et laissez-la être pétrie. Pliez la pâte en deux puis repassez-la dans les rouleaux. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse, souple et couvre toute la largeur du rouleau.
- Pendant le laminage et la découpe, saupoudrez légèrement la pâte de farine afin qu'elle soit plus sèche et que les différentes parties ne collent pas entre elles.
- Pour affiner davantage la pâte, continuez le laminage. Réglez le rouleau sur le niveau 3 et répétez le processus. Augmentez progressivement le réglage du rouleau jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. À cette étape, ne repliez plus la pâte.
- Pour préparer des nouilles, remplacez le rouleau par le coupe-pâtes choisi. Introduisez les feuilles de pâte étalées dans le coupe-pâtes. L'épaisseur correcte pour chaque type de pâtes figure dans le tableau des fonctions.
- Si les nouilles sont trop molles ou se cassent, vous pouvez saupoudrer légèrement la pâte de farine sèche.

Résolution des problèmes

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil s'arrête soudainement pendant l'utilisation	Cela peut être causé par une durée de fonctionnement trop longue ou une température ambiante élevée, entraînant une surchauffe du moteur ; la protection contre la surchauffe s'active et l'appareil s'éteint automatiquement.	Réglez le sélecteur de vitesse sur « 0 », débranchez l'alimentation et attendez que l'appareil refroidisse à température ambiante ; il pourra ensuite être redémarré (généralement après 15 à 30 minutes, le temps de refroidissement variant selon la température ambiante).
L'appareil ne démarre pas après avoir tourné le sélecteur de vitesse	Vérifiez que la fiche est correctement branchée dans la prise. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant. Vérifiez que le bouton de levage est revenu à la bonne position.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. Attendez le rétablissement de l'alimentation électrique. Assurez-vous que la partie supérieure de l'appareil est correctement verrouillée.
Bruit excessif pendant le fonctionnement	1) L'appareil est plus bruyant à des vitesses élevées qu'à des vitesses basses. 2) La quantité d'ingrédients traités est trop importante, ce qui provoque une surcharge. 3) Tension instable. 4) Temps de fonctionnement trop long.	1) Choisissez une vitesse appropriée selon les recommandations du manuel. 2) Réduisez la quantité d'ingrédients. 3) En cas de tension instable, attendez sa stabilisation. 4) Si le temps de fonctionnement est trop long, interrompez l'utilisation et laissez l'appareil refroidir.

La vitesse de l'appareil diminue ou devient instable	1) Une basse température ambiante provoque le durcissement du lubrifiant à l'intérieur de l'appareil. 2) Des ingrédients trop durs ou en trop grande quantité provoquent une surcharge excessive. 3) Chute soudaine de tension.	1) Retirez le bol et laissez l'appareil fonctionner à vide pendant environ 5 minutes afin de fluidifier le lubrifiant. 2) Réduisez la quantité d'ingrédients. 3) Utilisez l'appareil uniquement après stabilisation de la tension.
L'appareil vacille ou tremble pendant le fonctionnement	1) Vérifiez que les pieds ne sont pas desserrés. 2) Vérifiez que l'appareil est placé sur une surface plane.	1) Vérifiez les pieds. 2) Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
La partie supérieure de l'appareil ne revient pas en place après l'installation du couvercle anti-éclaboussures et du bol	Vérifiez le bon positionnement du couvercle et du bol.	Tournez le couvercle dans la bonne position et assurez-vous que le bol est correctement installé.
Assombrissement de la pâte après utilisation	Une poudre noire provenant de la tête de mélange tombe dans la pâte.	Avant utilisation, vérifiez que la tête de mélange et le crochet sont secs et exempts d'eau ou de poussière.

Nettoyage

Nettoyage du corps de l'appareil

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ne le rincez pas directement à l'eau afin d'éviter toute infiltration d'eau dans le moteur pouvant entraîner un court-circuit, une électrocution, de la corrosion ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas de chiffon excessivement humide pour le nettoyage.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs (par ex. acides, alcalins, vinaigre, sel) susceptibles d'endommager la surface.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ni d'outils tranchants pouvant endommager les accessoires.

Nettoyage des accessoires

- Ne placez pas les pièces en fonte/aluminium au lave-vaisselle et ne les nettoyez pas avec des produits agressifs (à l'exception des pièces en acier inoxydable, des surfaces en téflon et des pièces traitées par électrophorèse).
- Ne laissez pas les accessoires immergés longtemps dans des solutions de nettoyage, de l'eau salée ou du vinaigre. Nettoyez-les immédiatement après utilisation.
- Après le lavage, séchez les accessoires, en particulier les parties internes.

Nettoyage spécial

- L'arbre rotatif peut laisser des traces noires dues au frottement. Nettoyez-le après chaque utilisation et maintenez-le au sec.
- Faites attention aux lames et aux bords tranchants.

Stockage et entretien

- Pour protéger contre l'oxydation, vous pouvez légèrement enduire la lame, le disque et le bol d'huile d'olive.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, couvrez-le et conservez-le dans un endroit sec.

Élimination

- **Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires.**
- Éliminez-le par l'intermédiaire d'un centre de collecte agréé ou du système local de tri des déchets.
- Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, contactez le centre de collecte compétent.

Manual de utilizare

Instrucțiuni de siguranță

Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu certificatul de garanție, dovada de cumpărare și, dacă este posibil, ambalajul original cu elementele de protecție interioare. Dacă predați aparatul unei alte persoane, transmiteți-i și acest manual.

- Aparatul este destinat exclusiv utilizării private și scopului pentru care a fost conceput. Nu este potrivit pentru utilizare comercială. Nu utilizați aparatul în exterior (cu excepția cazului în care este destinat utilizării în exterior). Păstrați-l departe de surse de căldură, lumina directă a soarelui, umiditate (nu îl introduceți niciodată în lichide) și margini ascuțite. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. Dacă aparatul este umed sau ud, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică.
- La curățare sau depozitare, opriți aparatul și scoateți întotdeauna ștecherul din priză (trageți de ștecher, nu de cablu), dacă nu este utilizat, și îndepărtați accesoriile montate.
- Nu utilizați aparatul fără supraveghere. Dacă părăsiți locul de lucru, opriți întotdeauna aparatul sau scoateți-l din priză (trageți de ștecher, nu de cablu).
- Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare pentru eventuale deteriorări. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat. Nu încercați să îl reparați singur. Contactați întotdeauna un service autorizat. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un tehnician de service sau de o altă persoană calificată pentru a evita orice pericol.
- Utilizați numai piese de schimb originale.
- Acordați o atenție deosebită următoarelor „Instrucțiuni speciale de siguranță”.

Copii și persoane vulnerabile

- Pentru siguranța copiilor, păstrați toate materialele de ambalare (pungi din plastic, cutii, polistiren etc.) departe de accesul acestora.



AVERTISMENT!!!

Nu permiteți copiilor mici să se joace cu foliile – există pericol de sufocare.

- În timpul utilizării blenderului sau tocătorului, copiii nu au voie să opereze aparatul. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori cu lipsă de experiență și cunoștințe numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile posibile.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Dacă aparatul este lăsat nesupravegheat sau înainte de montare, demontare ori curățare, deconectați-l întotdeauna de la rețeaua electrică.
- Înainte de schimbarea accesoriilor sau de accesul la piesele mobile, opriți aparatul și deconectați-l de la rețea. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost destinat.



AVERTISMENT!!!

Pentru a preveni pericolul cauzat de resetarea accidentală a siguranței termice, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern de comutare (de exemplu, un temporizator) și nici conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.

- Utilizați aparatul numai sub supraveghere.
- Nu interveniți asupra întrerupătoarelor de siguranță.
- Nu introduceți obiecte în piesele rotative în timpul funcționării.
- Așezați aparatul pe o suprafață netedă, plană și stabilă.
- Nu conectați aparatul la rețeaua electrică dacă nu sunt instalate toate accesoriile necesare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități reduse sau lipsă de experiență, dacă nu sunt supravegheate de o persoană responsabilă.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități reduse numai sub supraveghere și după instruirea privind utilizarea în siguranță.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de o persoană calificată.
- Aparatul este destinat utilizării în gospodării și medii similare (de exemplu: bucătării pentru angajați, ferme, hoteluri, pensiuni etc.).
- Aparatul nu trebuie utilizat de copii. Păstrați-l împreună cu cablul său departe de accesul copiilor.
- Copiii cu vârsta de peste 8 ani pot utiliza aparatul numai sub supraveghere. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.

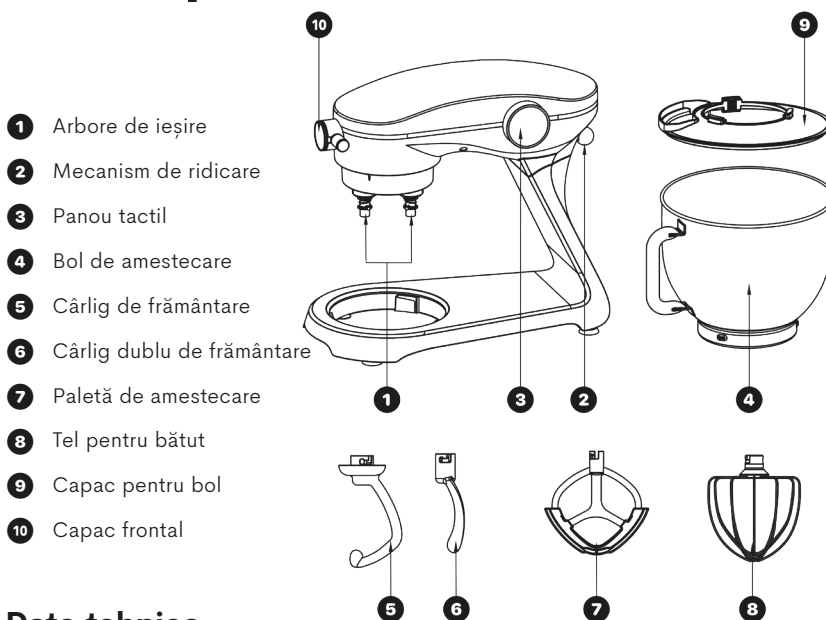
- Dacă aparatul este lăsat nesupravegheat, deconectați-l întotdeauna de la rețea.
- Consum de energie în modul oprit: 0,4 W



AVERTISMENT!!!

Înainte de a scoate bolul de pe bază, asigurați-vă că aparatul este oprit.

Prezentare generală a componentelor

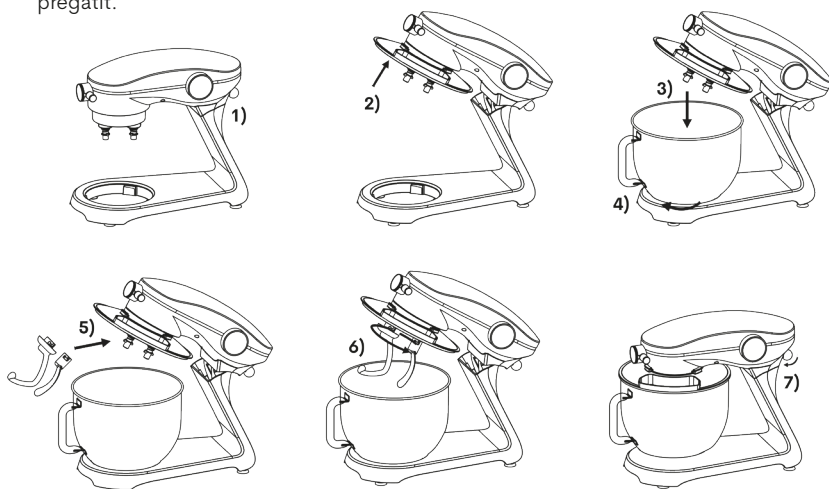


Date tehnice

- Putere: 1800 W
- Viteze: 10
- Capacitate bol: 5 l
- Tensiune: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Utilizarea aparatului

- 1) Înainte de prima utilizare, spălați accesoriile cu apă curată, clătiți-le și uscați-le.
- 2) Apăsăți partea superioară a aparatului și rotiți (apăsăți) mecanismul de ridicare ❷ în sensul acelor de ceasornic – partea superioară se va ridica automat. (figurile 1 și 2)
- 3) Cântăriți ingredientele și lichidele destinate procesării în bolul de amestecare, apoi montați bolul de amestecare ❹ pe aparat și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se fixează și se blochează. (figura 3)
- 4) Nu depășiți cantitatea maximă de aluat – greutatea totală nu trebuie să depășească 1,5 kg.
- 5) Montați accesoriul dorit ❹, ❺ sau ❽ (poate fi utilizat doar unul singur la un moment dat) pe arborele de ieșire ❶. Împingeți accesoriul în sus și apoi rotiți-l cu un sfert de tură în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare. (figurile 5 și 6)
- 6) Apăsăți partea superioară a aparatului – aceasta se va bloca automat în poziție orizontală cu ajutorul mecanismului de ridicare ❷. (figura 7)
- 7) Pentru deschidere, apăsați cu mâna partea superioară a aparatului, rotiți mecanismul de ridicare ❷ în sensul acelor de ceasornic și ridicați partea superioară. Apoi rotiți bolul de amestecare în sens invers acelor de ceasornic, scoateți-l și îndepărtați aluatul pregătit.



Descrierea funcțiilor LED și a comenzilor

Pornirea aparatului

- a) După conectarea la alimentare, afișajul se aprinde și simbolul  clipește, iar panoul tactil este complet activ  – aparatul se află în modul standby.
- b) Dacă în modul standby nu se efectuează nicio acțiune timp de 1 minut, afișajul se estompează și trece în modul de repaus.
- c) În modul de repaus, aparatul se activează prin atingerea  – afișajul se aprinde din nou și revine în modul standby.

Modul de setare a vitezei

Atât în modul standby, cât și în timpul funcționării, viteza se modifică prin atingere.  

- Prin atingerea  porniți aparatul – pe afișaj se va afișa viteza curentă.
- Prin atingere repetată opriți aparatul.



Setarea temporizatorului (numărătoare inversă)

După setarea vitezei:

- Prin atingerea **SET** începe să clipească afișajul timpului.
- Prin atingerea   puteți seta timpul de amestecare.
- Printr-o nouă atingere a **SET** începe să clipească afișajul vitezei.

După setarea temporizatorului:

- Prin atingerea  aparatul pornește.
- Afișajul face numărătoarea inversă până la „0”, apoi aparatul se oprește automat.

În timpul funcționării:

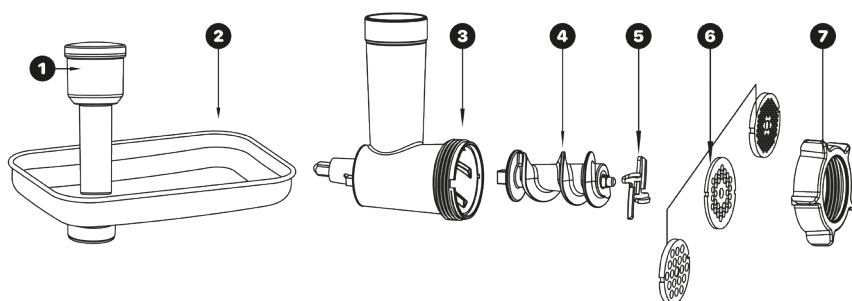
- Prin atingerea  puteți modifica viteza și timpul   **SET**.
- Printr-o nouă atingere a  aparatul continuă funcționarea normală.

Recomandări

Setarea vitezelor și utilizarea cârligului dublu pentru maximum 1,5 kg de amestec

Accesoriu	Viteză	Timp (min)	Cantitate max.	Procedură
Cârlig dublu pentru frământare	1-3	3-5	1000 g făină + 538 g apă	Porniți la viteza 1 timp de 30 s, apoi viteza 2 timp de 30 s și ulterior viteza 3 timp de 2-3 minute, până când se formează un aluat compact.
Paletă de amestecare	2-7	3-10	660 g făină + 840 g apă	Porniți la viteza 2 timp de 20 s, apoi la viteza 7 timp de mai mult de 2 min 40 s.
Tel pentru bătut	8-10	3-10	mini-mum 3 albușuri	Setați viteza 8-10 și bateți timp de minimum 3 minute.

Mașină de tocat carne



- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 Împingător | 5 Cuțit |
| 2 Tavă de alimentare | 6 Sită |
| 3 Corp mașină de tocat | 7 Piuliță de fixare |
| 4 Melc | |

Montarea și utilizarea mașinii de tocat carne

1. Pentru instalarea accesoriilor mașinii de tocat, montați mai întâi cuțitul mașinii **5** pe axul melcului **4**. Apoi montați sita dorită **6** (mare, medie sau fină). Asigurați-vă că fanta dintre cuțitul **5** și corpul mașinii de tocat **3** este aliniată corect, apoi strângeți piulița de fixare **7** pe corpul mașinii de tocat **3**.

2. Demontați capacul frontal.

3. Apăsăți butonul de eliberare din partea frontală a aparatului, țineți corpul mașinii de tocat **3**, conectați-l la unitatea de acționare și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare.

4. Aliniați ieșirea tăvii de alimentare **2** cu orificiul de alimentare al mașinii de tocat **3** și fixați-o.

5. Așezați un recipient sub ieșirea mașinii de tocat. Curățați carnea și tăiați-o în fâșii – lățimea acestora nu trebuie să depășească dimensiunea orificiului de alimentare al tăvii **2**.

6. Conectați cablul de alimentare la priză, setați regulatorul de viteză la treapta 3, introduceți carnea în tava de alimentare **2** și împingeți-o treptat în orificiul de

alimentare. Utilizați împingătorul **1** pentru a împinge lent carnea. Nu introduceți degetele în mașina de tocat **3**.

7. După utilizare, setați viteza la 0 și deconectați aparatul de la priză.

Recomandări de utilizare

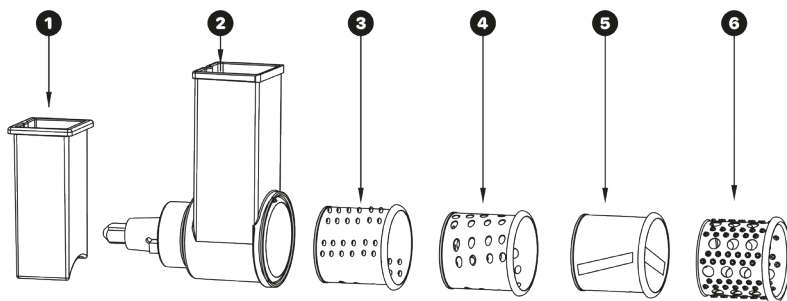
- Îndepărtați oasele din carne și tăiați-o în bucăți de aproximativ 2,5 cm.
- Setați viteza la 1–3.
- Se pot procesa până la 3 kg de carne odată.



AVERTISMENT!!!

După 5 minute de funcționare continuă, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. **Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 15 minute** pentru a evita scăderea performanței acestuia.

Răzătoare pentru legume 4 în 1



- | | |
|------------------|--------------------------------|
| ❶ Împingător | ❷ Răzătoare grosieră |
| ❸ Corp răzătoare | ❹ Feliator |
| ❺ Răzătoare fină | ❻ Răzătoare pentru tocare fină |

Montarea și utilizarea răzătorii pentru legume

1. Îndepărtați capacul frontal.
 2. Introduceți accesoriul ales – răzuire fină ❸, răzuire grosieră ❹, feliere ❺ sau tocare fină ❻ – în corpul răzătorii pentru legume ❷.
 3. Apăsăți butonul de eliberare din partea frontală a aparatului, conectați corpul răzătorii ❷ la unitatea de acționare și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de blocare.
 4. Așezați un recipient sub ieșirea răzătorii.
 5. Tăiați legumele în bucăți de dimensiuni potrivite pentru orificiul de alimentare al răzătorii.
 6. Conectați cablul de alimentare la priză și setați viteza la treapta 3–5. Introduceți legumele în orificiul de alimentare și împingeți-le ușor cu ajutorul împingătorului ❶.
- Nu utilizați niciodată degetele pentru a împinge ingredientele.**
7. După utilizare, setați regulatorul de viteză la 0 și deconectați aparatul de la priză.

Recomandări de utilizare

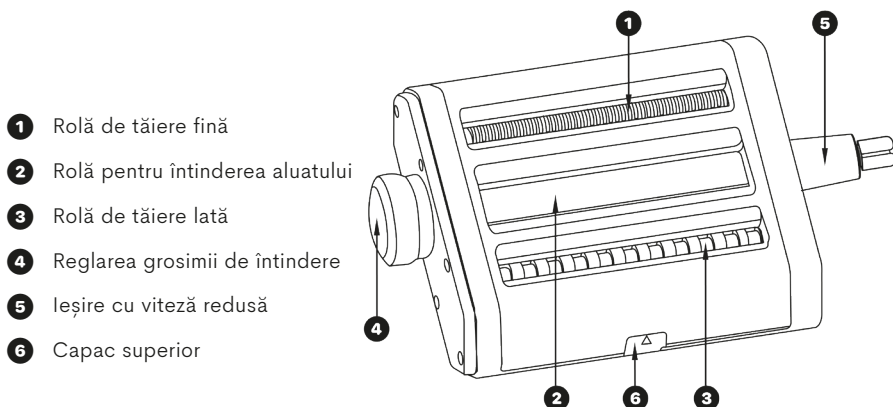
- Tăiați alimentele tari în fâșii lungi.
- Setăți viteza la 3–5.
- Împingeți alimentele cu o forță moderată folosind împingătorul.



AVERTISMENT!!!

După 5 minute de funcționare continuă, opriți aparatul.
Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 15 minute
 pentru a evita scăderea performanței acestuia.

Accesoriu pentru paste 3 în 1



- ❶ Rolă de tăiere fină
- ❷ Rolă pentru întinderea aluatului
- ❸ Rolă de tăiere lată
- ❹ Reglarea grosimii de întindere
- ❺ Ieșire cu viteză redusă
- ❻ Capac superior

Instrucțiuni de siguranță

- Opriiți alimentarea înainte de instalarea și demontarea accesoriilor.
- Este strict interzis să atingeți cu degetele piesele mobile și orificiile.
- Nu lăsați niciodată acest accesoriu să funcționeze fără supraveghere.
- Nu utilizați niciodată aparatul sau accesoriile dacă sunt deteriorate.
- Înainte de utilizarea acestui accesoriu, nu purtați haine cu accesorii largi sau părți lejere care s-ar putea prinde în accesoriu.
- Nu introduceți niciodată obiecte metalice sau ascuțite între rolele de presare.
- Utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca accidentări neintenționate.
- Rola centrală / rola de tăiere poate fi clătită cu apă curată înainte de prima utilizare. După clătire, ștergeți-o cu o lavetă umedă. **Nu introduceți acest accesoriu în apă.**

Nu utilizați mașina de spălat vase pentru curățarea acestui accesoriu.

Montarea accesoriului pentru paste

1. Îndepărtați capacul superior al sistemului de antrenare cu viteză redusă al robotului de bucătărie.
2. Țineți accesoriul pentru paste cu partea frontală orientată în sus (partea frontală este

prevăzută cu inscripții, partea din spate are un răzuitor pentru aluat) și introduceți-l în sistemul de antrenare cu viteză redusă. După conectarea sistemului de antrenare la accesoriu, rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic pentru fixare.

Recomandări de utilizare (500 g făină)

1. Pregătiți mai întâi aluatul. Detalii găsiți în secțiunea „Prepararea aluatului”.
2. Împărțiți aluatul în 5 părți. Luați o parte, întindeți-o cu sucitorul la o grosime de 1 cm și presărați ușor suprafața cu făină.
3. Porniți robotul și setați viteza la treapta 3 sau mai mică (rola de presare va începe să se rotească).
4. Trageți și rotiți butonul de reglare și setați-l pe poziția 8. Nu introduceți niciodată obiecte metalice sau ascuțite între role.
5. Introduceți aluatul întins între rolele de presare și repetați acest pas până când suprafața aluatului devine netedă și uniformă. (La întinderea repetată puteți împături aluatul în jumătate pentru un rezultat mai bun.)
6. Reduceți treptat reglajul de la nivelul 8 la nivelul 0 și întindeți aluatul la grosimea corespunzătoare fiecărei setări. Ca grosime finală a aluatului se recomandă nivelul 1–3.
7. Tăiați aluatul întins la lățimea dorită. (Opțional, se poate utiliza rola de tăiere fină sau lată.)

Utilizarea rolei de tăiere fine și late

1. Înainte de utilizarea rolei de tăiere, aluatul trebuie mai întâi întins folosind rolele de presare.
2. Utilizați rolele de tăiere conform acestor instrucțiuni.
3. Introduceți aluatul drept și lent de sus în jos în rola de tăiere.

Cu ajutorul diferitelor role de tăiere se pot prepara diferite tipuri de paste. După tăiere, se recomandă presărarea ușoară a pastelor cu făină pentru a preveni lipirea lor.

Curățare și întreținere

1. Apăsăți ușor butonul de eliberare, țineți accesoriul cu mâna și scoateți-l din sistemul de antrenare cu viteză redusă prin rotire în sensul acelor de ceasornic. Apoi lăsați-l să se usuce liber timp de 1 oră.
2. Apăsăți ușor cu degetele butonul PUSH și ridicați capacul superior pentru o curățare mai ușoară. Pentru curățare se recomandă utilizarea unei lavete umede și a unei perii.

Rețetă: Aluat cu ou pentru tăiței

Ingrediente

- 500 g făină albă

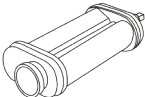
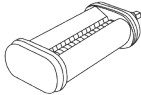
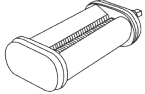
- 4 ouă
- 2,5 g sare
- 5 g ulei

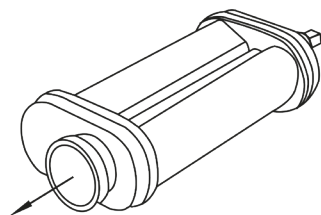
Dacă aluatul este prea uscat în timpul frământării, adăugați o cantitate adecvată de apă (10–20 ml).

Mod de preparare

- Puneți în bol făina, sarea, uleiul și ouăle bătute.
- Montați cârligul de frământare pe robotul de bucătărie și frământați aluatul conform instrucțiunilor robotului până când se formează un aluat compact.
- Opriți robotul, adunați aluatul și resturile de aluat din bol și frământați manual până când suprafața aluatului devine netedă.
- Pentru un rezultat mai bun, înveliți aluatul într-o pungă de plastic și lăsați-l să se odihnească aproximativ 8 minute înainte de procesarea cu accesoriul pentru paste.
- După montarea accesoriului pentru paste, urmați instrucțiunile de utilizare.

Recomandări de utilizare

	Accesoriu	Funcție	Viteză	Lățimea pastelor
	Rolă pentru întindere	Întinderea aluatului	2–10	până la 140 mm
	Rolă de tăiere lată	Tăierea aluatului	2–10	6,5 mm
	Rolă de tăiere fină	Tăierea aluatului	2–10	2 mm



Setare recomandată a grosimii de întindere (trageți în direcția săgeții și rotiți):

- 1–2: frământare și pregătirea aluatului
 3–4: tăieți cu ou
 4–5: spaghetti, fettuccine, lasagna
 6–8: fettuccine subțiri, tortellini, linguine

Înainte de prima utilizare

Pentru a preveni deteriorarea, nu spălați și nu introduceți accesoriul în apă sau în alte lichide. Nu spălați în mașina de spălat vase.

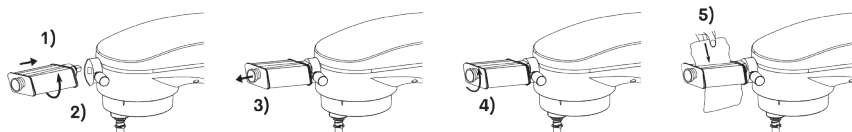
Notă: Aceste accesorii sunt destinate exclusiv preparării aluatului pentru paste. Nu le utilizați pentru tăierea sau întinderea altor alimente, pentru a evita deteriorarea aparatului pentru paste.

Montare și utilizare

Îndepărtați capacul frontal al robotului de bucătărie și alegeți accesoriul dorit.

1. Introduceți rola pentru paste în orificiul pentru accesorii.
2. Rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează corect în orificiul pătrat al conectorului.
3. După fixarea completă a accesoriului, trageți drept butonul de reglare al rolei.
4. Rotiți butonul la setarea dorită, în funcție de lățimea necesară a tăițelor.
5. Introduceți ștecherul în priză și setați viteza la treapta 2–6. Introduceți aluatul întins între role pentru frământare.

După terminarea utilizării, setați viteza la „0” și deconectați cablul de alimentare.



Avertisment

- Împărțiți aluatul în bucăți corespunzătoare dimensiunii rolei pentru paste.
- Trageți butonul de reglare al rolei și setați poziția 1.
- Apoi eliberați butonul și asigurați-vă că știftul de pe corpul rolei a intrat în orificiul din partea din spate a butonului de reglare, astfel încât butonul să se fixeze corect pe corpul rolei.
- Introduceți aluatul întins între role și lăsați-l să fie frământat. Îndoiiți aluatul în jumătate și treceți-l din nou prin role. Repetați până când aluatul devine neted, elastic și acoperă întreaga lățime a rolei.
- În timpul întinderii și tăierii, presărați ușor aluatul cu făină pentru a-l face mai uscat și pentru a preveni lipirea părților individuale.
- Pentru subțiere suplimentară a aluatului, continuați întinderea. Setati rola la treapta 3 și repetați procesul. Creșteți treptat setarea rolei până când obțineți grosimea dorită. În această etapă, nu mai împăturiți aluatul.
- Pentru prepararea tăițelor, înlocuiți rola cu tăietorul ales. Introduceți foile de aluat întinse în tăietor. Grosimea corectă pentru fiecare tip de paste este indicată în tabelul de funcții.
- Dacă tăițerii sunt prea moi sau se rup, puteți presăra ușor aluatul cu făină uscată.

Rezolvarea problemelor

Probleme	Probleme	Soluții
Aparatul se oprește brusc în timpul utilizării	Poate fi cauzat de un timp prea lung de funcționare sau de o temperatură ambientală ridicată, ceea ce duce la supraîncălzirea motorului; se activează protecția la supraîncălzire și aparatul se oprește automat.	Setați regulatorul de viteză la „0”, deconectați alimentarea și așteptați până când aparatul se răcește la temperatura camerei, apoi poate fi repornit (de obicei 15–30 minute, timpul de răcire variază în funcție de temperatura ambientală).
Aparatul nu pornește după rotirea regulatorului de viteză	Verificați dacă ștecherul este introdus corect în priză. Verificați dacă nu există o pană de curent. Verificați dacă butonul de ridicare a revenit în poziția corectă.	Asigurați-vă că cablul de alimentare este conectat corect. Așteptați restabilirea alimentării electrice. Asigurați-vă că partea superioară a aparatului este fixată corect.
Zgomot excesiv în timpul funcționării	1) Aparatul este mai zgomotos la viteze mari decât la viteze mici. 2) Cantitatea de ingrediente procesate este prea mare, ceea ce duce la suprasolicitare. 3) Tensiune instabilă. 4) Timp de funcționare prea lung.	1) Selectați viteza potrivită conform recomandărilor din manual. 2) Reduceți cantitatea de ingrediente. 3) În cazul unei tensiuni instabile, așteptați stabilizarea acesteia. 4) Dacă timpul de funcționare este prea lung, întrerupeți lucrul și lăsați aparatul să se răcească.
Viteza aparatului scade sau este instabilă	1) Temperatura ambientală scăzută provoacă întărirea lubrifiantului din interiorul aparatului. 2) Ingrediente prea dure sau o cantitate prea mare provoacă suprasolicitare. 3) Scădere bruscă a tensiunii.	1) Scoateți bolul și lăsați aparatul să funcționeze fără sarcină aproximativ 5 minute pentru a elibera lubrifiantul. 2) Reduceți cantitatea de ingrediente. 3) Utilizați aparatul numai după stabilizarea tensiunii.

Aparatul se clatină sau vibrează în timpul funcționării	1) Verificați dacă picioarele aparatului nu sunt slăbite. 2) Verificați dacă aparatul este amplasat pe o suprafață plană.	1) Verificați picioarele aparatului. 2) Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
Partea superioară a aparatului nu revine la loc după montarea capacului anti-stropire și a bolului	Verificați montarea corectă a capacului și a bolului.	Rotiți capacul în poziția corectă și asigurați-vă că bolul este montat corect.
Închiderea la culoare a aluatului după utilizare	Pe aluat cade pulbere neagră din capul de amestecare.	Înainte de utilizare, verificați ca capul de amestecare și cârligul să fie uscate și fără apă sau praf.

Curățare

Curățarea corpului aparatului

- Nu introduceți aparatul în apă. Nu îl clătiți direct cu apă, pentru a preveni pătrunderea apei în motor și apariția unui scurtcircuit, a electrocutării, coroziunii sau a altor deteriorări.
- Nu utilizați o lavetă foarte udă pentru curățare.
- Nu utilizați agenți de curățare agresivi (de exemplu acizi, baze, oțet, sare), deoarece pot deteriora suprafața.
- Nu utilizați bureți metalici sau obiecte ascuțite care pot deteriora accesoriile.

Curățarea accesoriilor

- Nu introduceți în mașina de spălat vase piesele din fontă/aluminiu și nu le curățați cu agenți agresivi (excepție fac piesele din inox, suprafețele teflonate și piesele tratate electroforetic).
- Nu lăsați accesoriile scufundate pentru perioade lungi în soluții de curățare, apă

sărată sau oțet. Curățați-le imediat după utilizare.

- După spălare, uscați accesoriile, în special părțile interioare.

Curățare specială

- Arborele rotativ poate lăsa urme negre din cauza frecării. După fiecare utilizare, curățați-l și păstrați-l uscat.
- Aveți grijă la lamele și marginile ascuțite.

Depozitare și întreținere

- Pentru protecție împotriva oxidării, puteți unge ușor lama, discul și bolul cu ulei de măsline.
- Dacă nu utilizați aparatul, acoperiți-l și depozitați-l într-un loc uscat.

Eliminare

- **Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere obișnuite.**
- Eliminarea trebuie efectuată prin intermediul unui centru autorizat de colectare sau al sistemului local de colectare selectivă a deșeurilor.
- Respectați reglementările în vigoare. În caz de neclarități, contactați centrul local de colectare a deșeurilor.

Rozšiřte své možnosti s dalším příslušenstvím

Rozšiřte svoje možnosti s d'alším príslušenstvom

Poszerz swoje możliwości dzięki dodatkowym akcesoriom

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten mit zusätzlichem Zubehör

Expand your possibilities with additional accessories

Élargissez vos possibilités avec des accessoires supplémentaires

Extindeți-vă posibilitățile cu accesorii suplimentare

Nástavec na těstoviny 3 v 1

Nástavec na cestoviny 3 v 1

Przystawka do makaronu 3 w 1

Pasta-Aufsatz 3 in 1

3-in-1 Pasta Attachment

Accessoire à pâtes 3 en 1

Accesoriu pentru paste 3 în 1

Krouhač zeleniny 4 v 1

Krájač zeleniny 4 v 1

Szatkowica do warzyw 4 w 1

Gemüseschneider 4 in 1

4-in-1 Vegetable Slicer

Coupe-légumes 4 en 1

Feliator de legume 4 în 1





REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic
info@remoska.eu
www.remoska.eu