ECG

MY WAY OF HOME

English

Deutsch

Čeština

Slovenčina

Forza 5500 Giorno

STAND MIXER
INSTRUCTION MANUAL

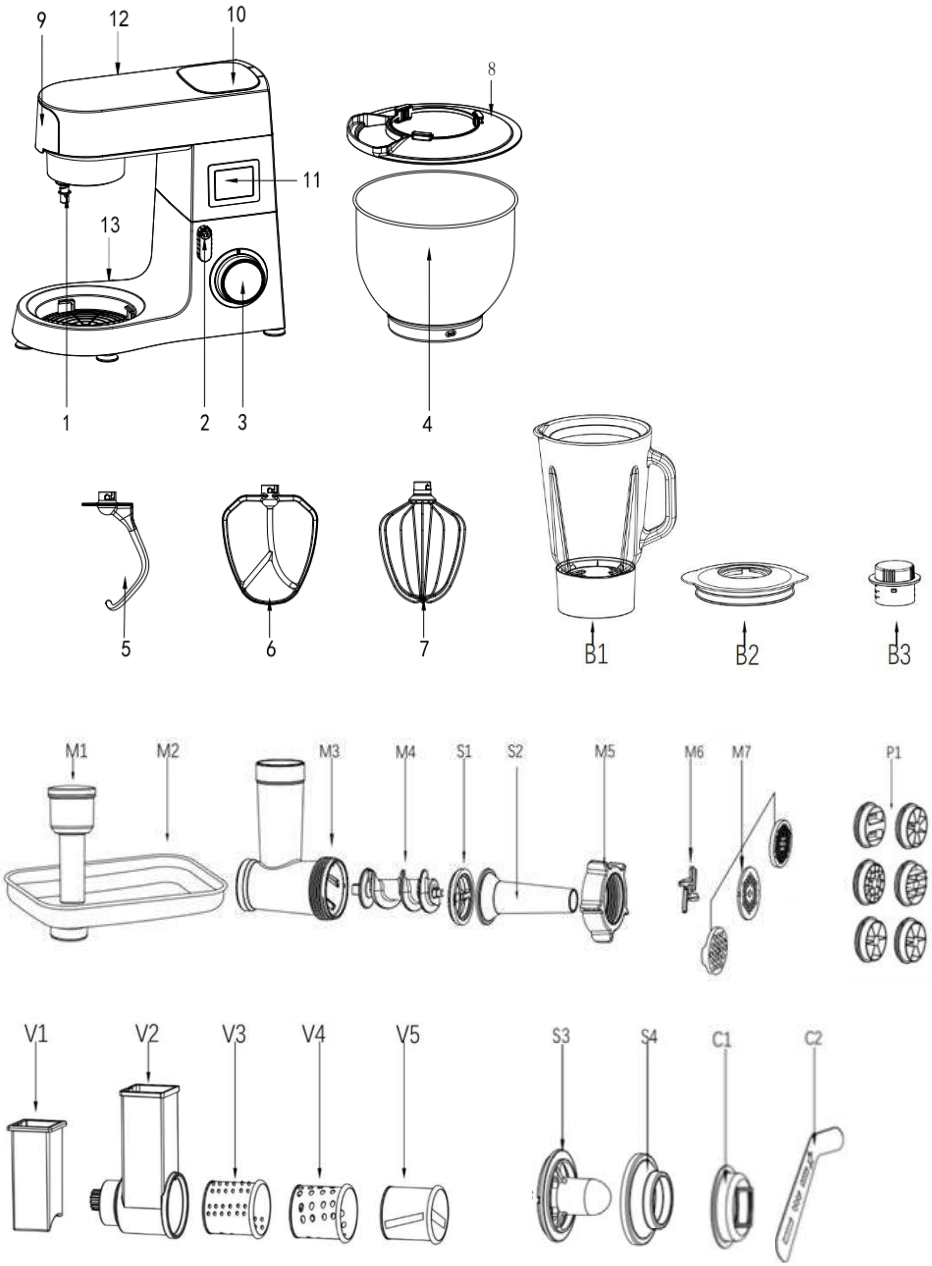
KÜCHENMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG

KUCHYŇSKÝ ROBOT
NÁVOD K OBSLUZE

KUCHYNSKÝ ROBOT
NÁVOD NA OBSLUHU

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

DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / POPIS



English

1. Head shaft
2. Multifunction head release lever
3. Rotary control knob
4. Stainless steel bowl
5. Kneading hook
6. Mixing whisk
7. Beater
8. Removable bowl cover
9. Cover for mounting the machine
10. Mixer mounting cover
11. LED display
12. Multifunctional head
13. Base

Blender

B1 Mixer bowl
B2 Lid
B3 Filling cap

Machine with accessories for the grinder, for making sausages, kebbe, confectionery, pasta

M1 Tamper
M2 Meat bowl
M3 Machine with funnel
M4 Screw conveyor
M5 Lock nut
M6 Blade
M7 Meat grinder sieves - fine (3 mm), medium (5 mm) and coarse (8 mm)
S1 Cutter sieve board
S2 Sausage attachment
S3 Kebbe attachment
S4 Insert for kebbe attachment
C1 Confectionery attachment
C2 Cookie cutter
P1 Pasta templates

Grater

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

Items not pictured: egg white separator and spatula

Deutsch

1. Zubehörnabe
2. Hebel zum Lösen des Multifunktionskopfes
3. Drehknopf
4. Schüssel aus rotsfreiem Stahl
5. Knethaken
6. Rührbesen
7. Quirl
8. Abnehmbare Schüsselabdeckung
9. Abdeckung für die Montage des Zusatzgeräts
10. Abdeckung für die Montage des Mixers
11. LED-Display
12. Multifunktionskopf
13. Gerätebasis

Mixer

B1 Mixerbehälter
B2 Deckel
B3 Füllöffnung

Zusatzgerät mit Zubehör zum Mahlwerk, für die Herstellung von Würsten, Kibbeh, Süßigkeiten, Pasta

M1 Stopfer
M2 Fleischschüssel
M3 Mahlwerk mit Hals
M4 Schnecke
M5 Sicherungsmutter
M6 Klinge
M7 Fleischwolfsiebe – fein (3 mm), mittel (5 mm) und grob (8 mm)
S1 Separator
S2 Wurst-Aufsatz
S3 Kibbeh-Aufsatz
S4 Einsatz für Kibbeh-Aufsatz
C1 Aufsatz zur Herstellung von Zuckerwaren
C2 Zuckerwaren-Form
P1 Pasta-Schablonen

Reibe

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

Nicht abgebildet: Eiweißtrenner und Spatel

Čeština

1. Hřídel hlavy
2. Páčka na uvolení multifunkční hlavy
3. Otočný ovladač
4. Nerezová mísa
5. Hnětací hák
6. Mísící metla
7. Šlehací metla
8. Odnímatelný kryt na mísu
9. Kryt pro montáž strojku
10. Kryt pro montáž mixéru
11. LED displej
12. Multifunkční hlava
13. Základna

Mixér

B1 Nádoba mixéru
B2 Víko
B3 Plnicí uzávěr

Strojek s příslušenstvím k mlýnku, na tvorbu klobás, kebbe, cukrovinky, těstoviny

M1 Pěchovadlo
M2 Miska na maso
M3 Strojek s jícnem
M4 Šnek
M5 Pojistná matice
M6 Čepel
M7 Sítka k mlýnku na maso – jemné (3 mm), středně hrubé (5 mm) a hrubé (8 mm)
S1 Separátor
S2 Nástavec na klobásy
S3 Nástavec na kebbe
S4 Vložka k nástavci na kebbe
C1 Nástavec na výrobu cukroví
C2 Tvořítko na cukroví
P1 Šablony na těstoviny

Struhadlo

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

Položky bez vyobrazení: Separátor na bílky a stěrka

Slovenčina

Slovenčina

1. Hriadeľ hlavy
2. Páčka na uvoľnenie multifunkčnej hlavy
3. Otočný ovládač
4. Misa z nehrdzavejúcej ocele
5. Hnetací hák
6. Miesiaca metla
7. Šľahacia metla
8. Odnímateľný kryt misy
9. Kryt na montáž strojčeka
10. Kryt na montáž mixéra
11. LED displej
12. Multifunkčná hlava
13. Základňa

Mixér

B1 Nádoba mixéra
B2 Veko
B3 Plniaci uzáver

Strojček s príslušenstvom k mlynčeku, na tvorbu klobás, kebbe, cukroviniek, cestovín

M1 Zatláčadlo
M2 Miska na mäso
M3 Strojček s mlecou komorou
M4 Závitovka
M5 Poistná matica
M6 Čepeľ
M7 Sitá na mletie mäsa - jemné (3 mm), stredné (5 mm) a hrubé (8 mm)
S1 Separátor
S2 Nadstavec na klobásy
S3 Nadstavec na kebbe
S4 Vložka k nadstavcu na kebbe
C1 Nadstavec na výrobu cukroviniek
C2 Formička na cukrovinky
P1 Šablóny na cestoviny

Strúhadlo

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

Položky bez vyobrazenia: Oddeľovač vaječných bielkov a špachtľa

English

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

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

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

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

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

Do not immerse in water!

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

SAFETY INSTRUCTIONS FOR ACCESSORIES

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

Kneader and whisk

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

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

Blender

Use these accessories only for food processing (smoothies, drinks, ice cubes, sauces, soups, porridge for children, etc.). It can also be used to crush ice cubes.

- The highest possible temperature of processed food is 80 °C. Do not use boiling food. Always put the liquid component in the mixer.
- The maximum amount of all raw materials must not exceed 1.5 l
- Never use the mixer if the mixer bowl is damaged or the blade unit is damaged or loose.
- Use the blender only with the lid attached. If the container turns when the motor is running, immediately turn off the blender and tighten the container to the blender's body.
- Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Do not try to push the contact located in the multifunction head with your hand.
- Pay special attention when handling the cutting blades, especially when removing the blades from the container and during cleaning.
- Do not put the container filled with food or liquids in the freezer. Freezing the contents could damage the container and the blade unit.
- Allow the appliance to cool down before cleaning and storing. Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents.

Meat grinder

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

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

Grater

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

- Take extra care when handling the graters (especially when removing them and cleaning them), the graters are very sharp and can cause injuries.
- Never use your fingers, kitchen utensils or other objects to push food into the grater! Use only the tamper supplied with the accessories. Use reasonable force. Excessive pressure could damage the appliance.
- If food residues get stuck in the grater, switch off the appliance immediately and disconnect it from the mains. Only then remove and clean the grater.
- Before replacing accessories that move during use, switch off the appliance and disconnect it from the power supply.
- Use damp cloth for cleaning and maintenance. Do not use chemical agents.

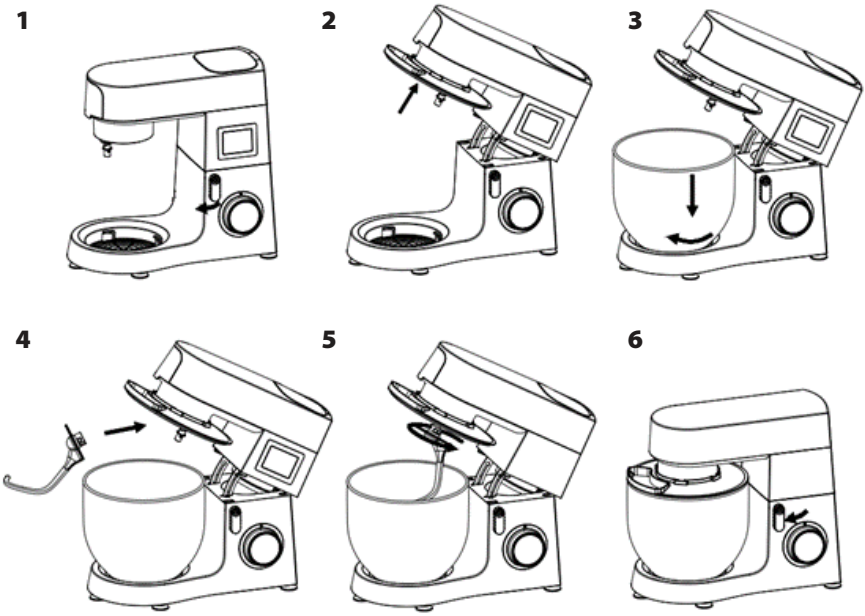
ASSEMBLING THE KITCHEN ROBOT

- Before first use, clean all accessories with lukewarm water and detergent rinse and dry thoroughly. Do not immerse the body of the robot in water. Wipe it with a damp cloth. Do not use any abrasive or other aggressive cleaning agents.
- Place the robot on a flat, clean and dry table so that it has enough space around it.
- Turn the multifunction head release lever 2 clockwise (see figure 1) and at the same time lift the multifunction head (12) with your other hand until you hear a click. The head is now locked in the top position (see figure 2).
- Place a stainless steel bowl 4 with ingredients on the base of the appliance 13 and secure it in place by turning it clockwise (see figure 3).
- Make sure that the total amount of ingredients does not exceed 1.5 kg.
- Insert the bowl cover (8) on the multifunction head first and then the required accessories (5, 6, 7) on the head shaft (1). Push the accessory up and then turn it a quarter turn counterclockwise to the locking position (Figures 4 and 5).
- Press the multifunction head release lever (2) while lowering the multifunction head (12) to a horizontal position. The head must "click" into the base.
- Insert the plug into the socket and the display will light up.
- Select the time on the display. Select the speed with the rotary knob. After the set time has elapsed, the kitchen robot automatically shuts off. Turn the mixer to the "0" position with the rotary knob. For more information on controls see the chapter "DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND DISPLAY".
- Turn the multifunction head release lever (2) and lift the head (12). Turn the bowl counterclockwise, remove and remove the finished dough.

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

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

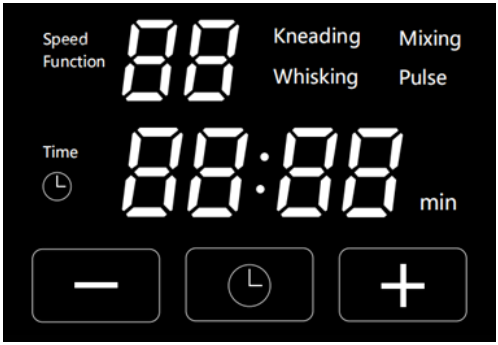
WARNING: Do not leave the appliance running continuously for more than 15 minutes. Allow it to cool for at least 30 minutes before starting again.



Selection of accessory

Use	Picture	Speed	Time (min)	Max. amount	Instructions
Kneading hook		1–3	3–5	1000 g flour and 538 g water	1st speed for 30 s, 2nd speed for 30 s and then 3rd speed for 2 min to 4 min to knead the dough.
Mixing whisk		2–4	3–10	660 g flour and 840 g water	2nd speed for 20 s, 4th speed at least 2 min. and 40 s.
Beater		5–6	3–10	3 egg whites (minimum)	5th/6th speed at least 3 min.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL AND DISPLAY



Kitchen robot On/Off

1. As soon as the mixer is connected to the power supply, the display lights up and the mixer goes into standby mode.
2. If it is in standby mode without any action for 3 minutes, the display turns off and the mixer enters hibernation mode.
3. If you turn the control knob (3) in hibernation mode, the display will light up again and the mixer will go into standby mode.

Display of speed:

Use the rotary knob to select the speed (program). The display shows the following:
Speed 01-02: "Kneading" LED is lit.
Speed 03-04: "Mixing" LED is lit.
Speed 05-06: "Whisking" LED is lit
Speed P: LED symbol "Pulse" is lit
Position 0: Power Off

Timer setting function:

Tap the clock icon and use the +/- buttons to set the desired operating time. Then use the speed setting button (3) to select the desired speed level (1-6). The set speed will be shown on the display and the mixer will start. When the set timer time expires, the robot stops automatically.
The program can be stopped at any time by turning the knob to the "0" position.

Using the mixer and tips

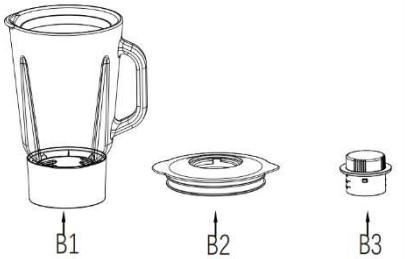
The mixer can be used to mix different types of food. With this accessory you can prepare soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, drinks, desserts, purees, etc. Solid foods should be cut into small pieces.

Warning:

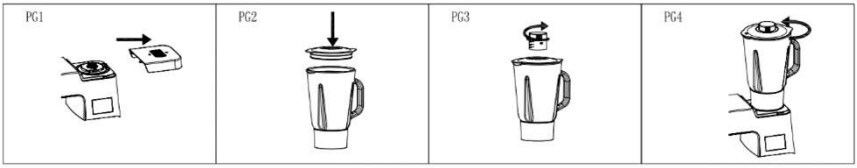
- First, assemble the mixer and seat it properly in the multifunction head. Make sure that the lid is fitted correctly. Only then connect the mixer to the mains and start the program.
- If you need to remove the mixer bowl from the arm, first switch off the mixer and wait for the blade unit to stop and disconnect the appliance from the mains.
- Do not remove the lid while the blender is running.
- Use the filling hole in the lid to add ingredients.
- We recommend setting the speed to 4-6 (or P-pulse).
- Do not add hot food above 80° C to the mixer.
- The maximum volume of liquid in the mixer is 1.5 l.
- **WARNING: Do not remove the mixer jar or lid during operation.**
- **WARNING:** Do not leave the appliance running continuously for more than 3 minutes. Allow it to cool for at least 6 minutes before starting again. Do not exceed a total operating time of 15 minutes.

Assembling the mixer:

1. Remove the mixer cover 10 from the multifunction head (see figure PG1).
2. Assemble the mixer. Place the lid B2 and the filling cap B3 on the container (see figure PG2, PG3).
3. Place the mixer in the multifunction head and secure it in the appliance by turning the container counterclockwise (see figure PG4).

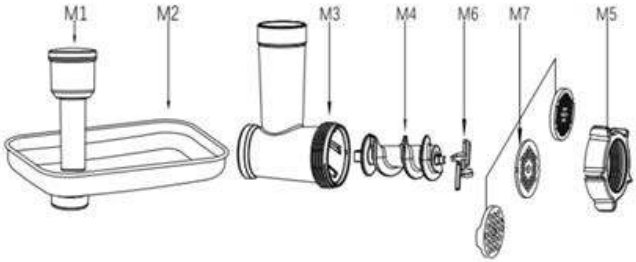


B1 Mixer bowl
B2 Lid
B3 Filling cap



Meat grinder

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



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

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

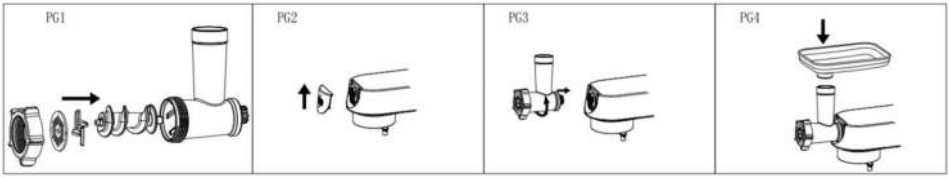
- Remove the machine cover 9 from the multifunction head (see figure PG2).
- Insert the machine into the multifunction head at an angle of approx. 45° and secure it in the correct position by turning it counterclockwise (see figure PG3).

Note: The step of attaching the machine to the multifunction head is the same for installing the machine with other accessories (sausages, kebbe, confectionery, pasta) and for the grater.

- Attach the M2 meat bowl to the M3 funnel. Place a suitable container under the grinder outlet.
- Connect the robot to the mains. **Select speed 3** on the rotary knob. Insert meat cleansed from tendons and bones cut into pieces about 2.5 cm.
- Put the meat in the bowl of the grinder. Use the M1 tamper to gently push the meat into the grinder's funnel. (Grind the meat twice for tartar steak.)
- After use, switch off the mixer to the "0" position with the rotary knob and disconnect it from the mains.

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

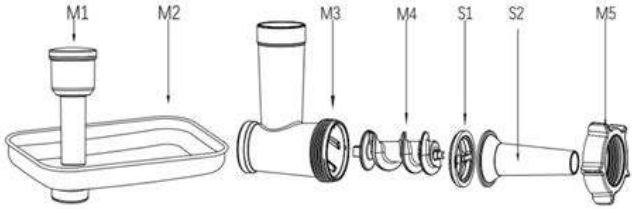
WARNING: Do not let the appliance running continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool for at least 15 minutes before starting again.



USING OTHER EXTENSIONS

Sausage attachment

M1 Tamper
M2 Meat bowl
M3 Machine with funnel
M4 Screw conveyor
M5 Lock nut
S1 Cutter sieve board
S2 Sausage attachment



Place the S1 cutter sieve board and the S2 sausage attachment on it on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.

- Attach the M2 meat bowl to the M3 funnel.
- Soak the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes. Then thread the moist casing onto the S2 sausage filling attachment and close it with a knot.
- Connect the mixer to the mains and set the speed to 3-6
- Prepare a mixture of minced meat and spices on a M2 bowl. With the M1 tamper, gently push it into the funnel of the machine and at the same time hold the filled casing at the outlet opening.
- If the casing sticks to the attachment, moisten it with water. Recommendation: It is good to allow the sausages to dry for a while.

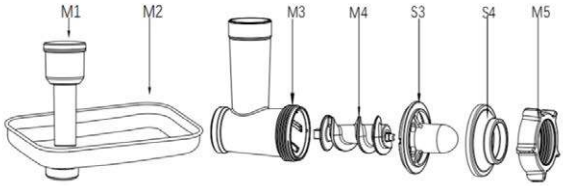
WARNING: Never use your fingers to push the mixture into the machine.

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

Preparation of kibbe

Kibbe is a traditional Middle Eastern dish prepared primarily from ground lamb and bulgur, from which stuffed dumplings are formed. You can fill the roll created by the grinder with minced meat, close it and fry it.

M1 Tamper
M2 Meat bowl
M3 Machine with funnel
M4 Screw conveyor
M5 Lock nut
S3 Kebbe attachment
S4 Insert for kebbe attachment



Place the kebbe attachment with the insert (S3, S4) on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.

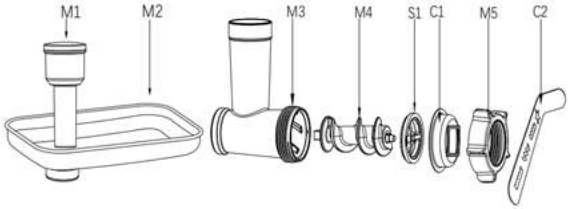
- Attach the M2 bowl to the M3 machine funnel.
- Plug to the mains. Select 3 – 6 speed.
- Fill the resulting hollow roll of the mixture with ground meat and divide as required.

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

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

Cookies production

M1 Tamper
M2 Bowl
M3 Machine with funnel
M4 Screw conveyor
M5 Lock nut
S1 Cutter sieve board
C1 Confectionery attachment
C2 Cookie cutter



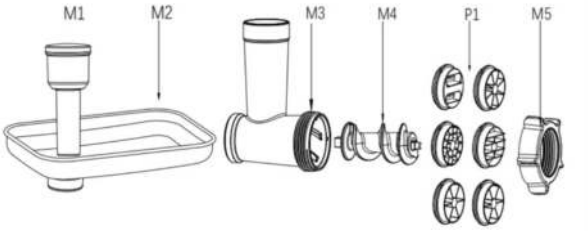
- Place the cutter sieve board S1 and the cookie attachment C1 on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard. Insert the template C2 for cookies. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.
- Attach the M2 bowl.
- Connect the robot to the mains. Select 3 – 6 speed.
- Insert the dough, pre-cut into strips, into the funnel of the machine. Use the tamper if required. The machine will push out the dough in the desired shape. You can change the shape of the cookies by moving the cutter.

WARNING: Never use your fingers to tamp the dough into the machine.

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

Making pasta

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



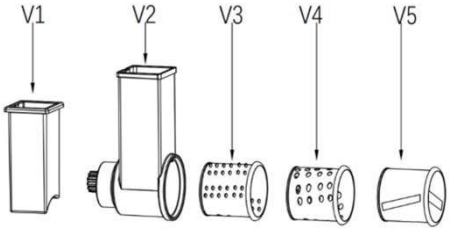
- Place the selected pasta template P1 on the M4 screw conveyor. Tighten lock M5 to M3. **Note:** Do not tighten the lock nut too hard. Attach the assembled machine to the multifunction head. Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.
- Attach the M2 bowl to the M3 machine funnel.
- Connect the robot to the mains. Select 3 – 6 speed.
- Insert the dough, pre-cut into strips, into the funnel of the machine. Use the tamper if required. The machine will push out the pasta in the desired shape.

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

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

Grating and cutting vegetables

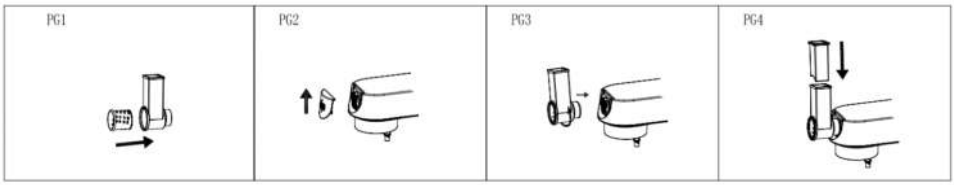
V1 Tamper
V2 Grater machine with funnel
V3 Fine grater
V4 Coarse grater
V5 Slicer



- Insert the selected attachment (fine grater V3, coarse grater V4 or slicer grater V5) into the grater V2 (see figure PG1).
- Attach the assembled machine to the multifunction head (see figures PG2, PG3). Proceed in the same way as described in the "Meat grinder" section.
- Place a suitable container under the grinder outlet.
- Cut the potatoes or other vegetables into pieces that are the same size as the grater feed.
- Connect the mixer to the mains and set the speed to 3-5.
- Use tamper V1 to push the vegetables into the funnel of the machine (see figure PG4).

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

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



TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The robot suddenly stops working during use.	The mixer may run for too long or the ambient temperature may be too high, resulting in the mixer's motor temperature being too high. The overheat protection program and automatic switch-off start.	Set the speed to 0, disconnect the power supply, wait for the mixer to cool to room temperature and restart (in general, the mixer needs to be allowed to cool for 15-30 minutes depending on the room temperature).
The robot will not start even after setting the speed.	The plug is not properly inserted into the socket.	Make sure the plug is firmly inserted in the socket.
	Power outage.	Wait until the electricity is on again.
	The mixer's head is not well inserted.	Make sure that the mixer head is firmly seated.
Excessive noise when the mixer is running.	1. At high speed level the robot will work louder than at low level. 2. The amount of mixed food is too large, which leads to overloading the mixer. 3. The voltage is unstable. 4. Operating time is too long.	1. Choose the right food mixing accessories as recommended in the manual. 2. Make less dough at one time. 3. If the voltage is unstable, wait until it stabilizes before use. 4. If the operating time is too long, let the robot cool down for a while.
The mixer's speed is decreasing or unstable.	1. Check that the room temperature is not too low, which causes the lubricant in the mixer to solidify. 2. The dough is mixed too vigorously and in too large an amount, which leads to overloading the mixer. 3. There is a sudden drop in voltage.	1. Remove the bowl and let the mixer idle for 5 minutes to loosen the lubricant in the mixer and restore speed stability. 2. Reduce the mixing volume and let the robot run according to the normal working speed. 3. Once the voltage is stable, try restarting the robot.
The robot sways and shakes during operation.	1. The feet of the base are loose. 2. The robot is not placed on a smooth and level worktop.	1. Make sure that the feet are firmly attached to the base of the mixer. 2. Always place the robot on a smooth and level surface.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Before cleaning the appliance, first switch it off and unplug it.
Take extra care when cleaning, the blades and graters are very sharp.

- Do not use thinner, petrol, vinegar or other aggressive or abrasive cleaners or sharp and coarse tools such as wire scrapers.
- Protect from direct sunlight, humid and dusty environment.

Accessories

Roughly clean the meat caught in the grinder by grinding a bun or a slice of bread.
Disassemble all parts of the machines in individual parts, remove from the robot whisks and kneading hook incl. the plastic cover.
Wash the accessories in hot water with detergent. Rinse them with clean warm water and wipe them immediately and let them dry properly.
We recommend coating the inside of the grinder, blades and sieves with edible oil, which prevents their oxidation

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

Appliance body

After it was used, wipe the body of the appliance with wet cloth and then dry thoroughly with dry cloth. Protect the appliance
from water and high humidity! Do not immerse it in water.

The shaft (1) forms slightly black marks when the machine is operating due to high rotation speeds and friction. Clean it immediately after each use and keep the part dry.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal input power:	1500 W
Stainless steel bowl volume:	6.5 l
Mixer volume:	1.5 l

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

08/05

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

The operating manual is available at www.ecg-electro.eu.
Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR

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

Knethaken und Schneebesen

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

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

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

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

Mixer

Verwenden Sie dieses Zubehör nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln (Smoothies, Drinks, Eiswürfel, Soßen, Suppen, Babybrei usw.). Kann auch zum Zerkleinern von Eiswürfeln verwendet werden.

- Die maximale zulässige Temperatur bei den verarbeitenden Nahrungsmitteln beträgt 80 °C. Niemals zur Bearbeitung siedender Nahrungsmitteln verwenden! Geben Sie in den Mixer den flüssigen Bestandteil.
- Die maximale Menge aller Zutaten darf nicht 1,5 l überschreiten
- Wenn der Mixerbehälter beschädigt oder die Messereinheit beschädigt oder lose ist, dürfen Sie den Mixer nicht verwenden.
- Mixer ausschließlich mit aufgesetzten Deckel benutzen. Sollte sich während des Betriebes der Behälter ein wenig drehen, schalten Sie den Mixer unverzüglich aus und ziehen den Behälter am Gerätekörper nach.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von dem Stromnetz, bevor Sie Zubehör auswechseln, die sich während des Gebrauchs bewegt.
- Versuchen Sie nicht, den Kontakt im Multifunktionskopf mit der Hand zu drücken.
- Gehen Sie während der Manipulation mit den Hackmessern besonders vorsichtig vor, insbesondere beim Herausnehmen Hackmesser aus dem Behälter und während der Reinigung.
- Geben Sie den mit Lebensmitteln oder Flüssigkeiten befüllten Mixerbehälter niemals in den Gefrierschrank. Beim Einfrieren des Inhaltes könnten Behälter und Messereinheit beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Wartung und Reinigung sollten mit einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Verwenden Sie niemals chemische Präparate und Reinigungsmittel.

Elektrischer Fleischwolf

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

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

Reibe

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

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

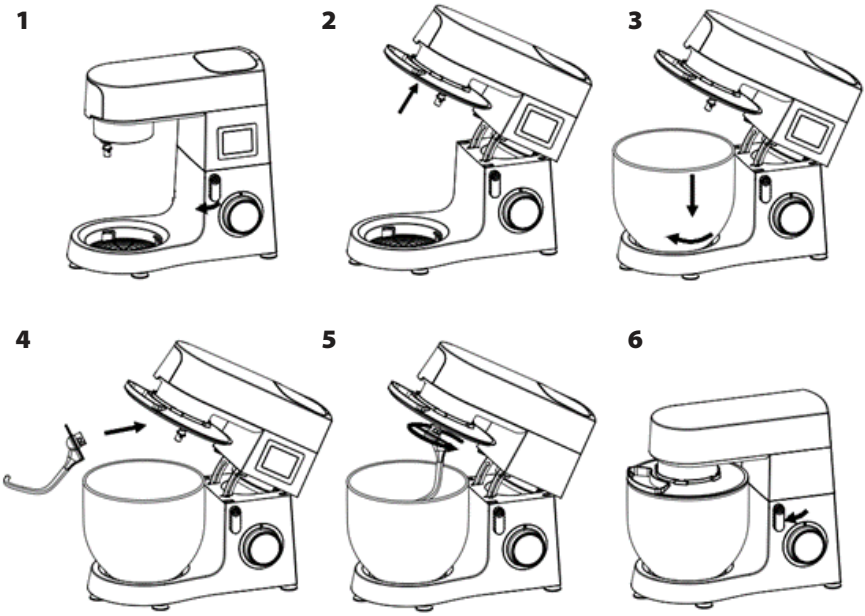
ZUSAMMENSETZEN DER KÜCHENMASCHINE

- Reinigen Sie vor der Erstverwendung sämtliches Zubehör mit lauwarmem Wasser und einem Geschirrspülreiniger, spülen Sie es dann ab und wischen Sie es trocken. Tauchen Sie den Gerätekörper nicht in Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine abrasiven oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einen geraden, sauberen und trockenen Tisch auf, so dass sie um sich herum ausreichend Platz hat.
- Drücken Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes 2 im Uhrzeigersinn (siehe Abbildung 1) und heben Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Multifunktionskopf (12) an, bis Sie einen Klickton hören. Jetzt ist der Kopf in der oberen Position abgesichert (siehe Abbildung 2).
- Setzen Sie die Gerätebasis 13 auf die Edelstahlschüssel 4 mit den Zutaten und sichern Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn (siehe Abbildung 3).
- Achten Sie darauf, dass die Gesamtmenge der Lebensmittel nicht 1,5 kg überschreitet.
- Setzen Sie zuerst den Schüsseldeckel (8) auf den Multifunktionskopf und dann das gewünschte Zubehör (5, 6, 7) auf die Zubehörnabe (1). Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (Abbildungen 4 und 5).
- Drücken Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (2) und kippen Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Multifunktionskopf (12) nach unten in die waagerechte Position. Der Kopf muss in die Gerätebasis einrasten, so dass Sie einen Klickton hören.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, das Display leuchtet auf.
- Stellen Sie die Uhrzeit auf dem Display ein. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Geschwindigkeit ein. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Küchenmaschine automatisch aus. Versetzen Sie den Drehknopf in die Position „0“, um die Küchenmaschine auszuschalten. Weitere Informationen über die Bedienung finden Sie im Kapitel „BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES UND DES DISPLAYS“.
- Drehen Sie den Entriegelungshebel des Multifunktionskopfes (2) und heben Sie den Kopf (12) an. Drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie sie heraus und nehmen Sie den fertigen Teig heraus.

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

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

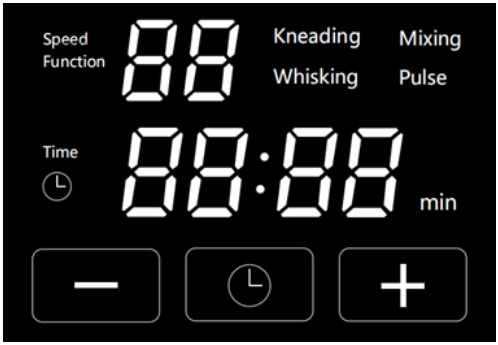
HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 15 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 30 Minuten abkühlen.



Auswahl von Zubehör

Funktionen	Abbildung	Geschwindigkeitsstufe	Zeit (Min.)	Max. Menge	Hinweise
Knethaken		1–3	3–5	1000 g Mehl und 538 g Wasser	1. Stufe für 30 Sekunden, 2. Stufe für 30 Sekunden und dann 3. Stufe für 2 bis 4 Minuten, um den Teig zu kneten.
Rührbesen		2–4	3–10	660 g Mehl und 840 g Wasser	2. Geschwindigkeit für 20 Sekunden, 4. Geschwindigkeit für mindestens 2 Min. und 40 Sekunden.
Quirl		5–6	3–10	3 Eiweiß (mindestens)	5./6. Geschwindigkeit für mindestens 3 Min.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES UND DISPLAYS



Ein-/Ausschalten der Küchenmaschine:

1. Sobald die Küchenmaschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet das Display auf und die Küchenmaschine geht in den Standby-Modus.
2. Wenn sich die Küchenmaschine 3 Minute lang im Standby-Modus befindet, ohne dass irgendeine Aktion durchgeführt wird, schaltet sich das Display aus und die Küchenmaschine geht in den Schlafmodus über.
3. Wenn Sie den Bedienknopf (3) im Schlafmodus drehen, leuchtet das Display wieder auf und die Küchenmaschine geht in den Standby-Modus über.

Anzeige der Geschwindigkeit:

Wählen Sie mit dem Drehknopf die Geschwindigkeit (Programm). Auf dem Display wird folgendes angezeigt:
Geschwindigkeit 01-02: LED-Symbol „Kneading“ (Kneten) leuchtet
Geschwindigkeit 03-04: LED-Symbol „Mixing“ (Mixen) leuchtet
Geschwindigkeit 05-06: LED-Symbol „Whisking“ (Peitschen) leuchtet
Geschwindigkeit P: LED-Symbol „Pulse“ (Impuls) leuchtet
Position 0: ausgeschaltet

Einstellung der Timer-Funktion:

Tippen Sie auf das Uhrensymbol und stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Betriebszeit ein. Wählen Sie dann mit der Taste zur Einstellung der Geschwindigkeit (3) die gewünschte Stufe (1-6). Die eingestellte Geschwindigkeit wird auf dem Display angezeigt und die Küchenmaschine startet. Sobald die voreingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Küchenmaschine automatisch aus.
Das Programm kann jederzeit gestoppt werden, indem Sie den Drehknopf in die Position „0“ versetzen.

Verwendung des Mixers und Tipps

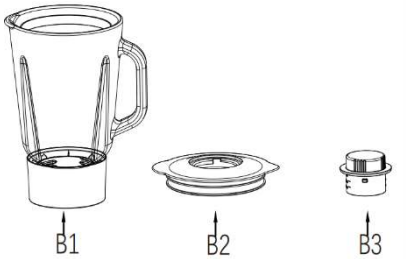
Der Mixer kann zum Mixen verschiedener Lebensmittel verwendet werden. Mit diesem Zubehör können Sie Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Getränke, Desserts, Pürees usw. zubereiten. Feste Nahrung sollte in kleine Stücke geschnitten werden.

Hinweis:

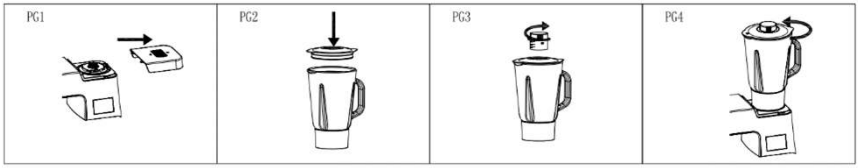
- Setzen Sie zunächst den Mixer zusammen und befestigen Sie ihn gut am Multifunktionskopf. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig angebracht ist. Schließen Sie erst dann die Küchenmaschine an das Stromnetz an und starten Sie das Programm.
- Wenn Sie den Mixerbehälter vom Arm entfernen möchten, schalten Sie zuerst die Küchenmaschine aus, warten Sie, bis die Messereinheit zum Stillstand gekommen ist, und trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz.
- Deckel niemals abnehmen, wenn die Küchenmaschine noch arbeitet.
- Verwenden Sie zum Einfüllen der Zutaten die Einfüllöffnung im Deckel.
- Wir empfehlen die Geschwindigkeit auf 4-6 (oder P-pulse) einzustellen.
- Geben Sie in den Mixer keine Zutaten, die eine Temperatur über 80 °C haben.
- Die maximale Flüssigkeitsmenge im Mixer beträgt 1,5 l.
- **HINWEIS: Entfernen Sie während des Betriebs niemals den Mixerbehälter oder den Deckel.**
- **HINWEIS:** Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 3 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 6 Minuten abkühlen. Überschreiten Sie nicht die Gesamtbetriebszeit von 15 Minuten.

Zusammensetzen des Mixers:

1. Nehmen Sie die Abdeckung des Mixers vom Multifunktionskopf 10 ab (siehe Abbildung PG1).
2. Setzen Sie den Mixer zusammen. Setzen Sie den Deckel B2 und die Füllkappe B3 auf den Behälter (siehe Abbildung PG2, PG3).
3. Setzen Sie den Mixer in den Multifunktionskopf ein und befestigen Sie ihn in der Küchenmaschine durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung PG4).

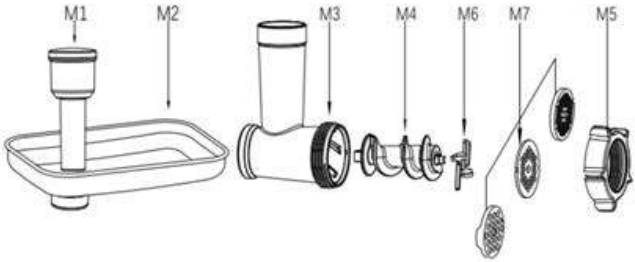


B1 Mixerbehälter
B2 Deckel
B3 Füllöffnung



Elektrischer Fleischwolf

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



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

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

- Nehmen Sie die Abdeckung der Zusatzgeräts vom Multifunktionskopf 9 ab (siehe Abbildung PG1).
- Setzen Sie das Zusatzgerät in einem Winkel von ca. 45° in den Multifunktionskopf ein und sichern Sie es durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in der richtigen Position (siehe Abbildung PG3).

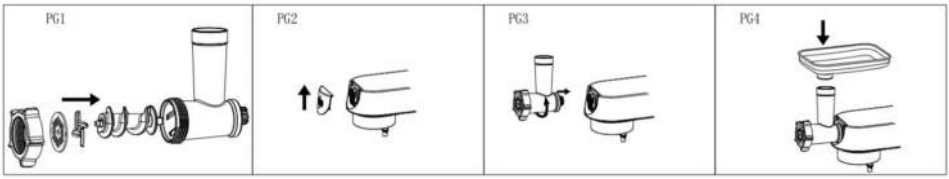
Bemerkung: Der Schritt der Befestigung des Zusatzgeräts am Multifunktionskopf ist derselbe für die Installation des Zusatzgeräts mit anderem Zubehör (Wurst, Kibbeh, Teig, Pasta) und für die Reibe.

- Befestigen Sie die Schüssel M2 am Hals des Mahlwerks M2. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Mahlwerks.

- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Stellen Sie mit dem Drehknopf **die Geschwindigkeit Nr. 3 ein**. Geben Sie das Fleisch hinein, das von Sehnen und Knochen befreit und in 2,5 cm große Stücke geschnitten wurde.
- Geben Sie das Fleisch in die Schüssel des Füllwolfs. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer M1 vorsichtig in den Hals des Füllwolfs. (Für Beefsteak-Tatar muss das Fleisch zweimal gemahlen werden.)
- Schalten Sie die Küchenmaschine nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Drehknopf in die Position „0“ versetzen und trennen Sie sie vom Stromnetz.

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

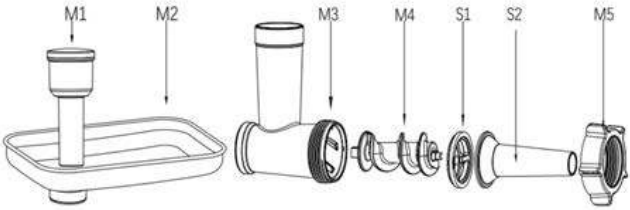
HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb länger als 5 Minuten arbeiten. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 15 Minuten abkühlen.



VERWENDUNG VON ANDEREN AUFSÄTZEN

Wurst-Aufsatz

M1 Stopfer
M2 Fleischschüssel
M3 Mahlwerk mit Hals
M4 Schnecke
M5 Sicherungsmutter
S1 Separator
S2 Wurst-Aufsatz



Setzen Sie den Separator S1 auf die Schnecke M4. Setzen Sie dann auf den Wurstaufsatz S1 den Wurstaufsatz S2 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor.

- Befestigen Sie die Schüssel M2 am Hals des Mahlwerks M2.
- Weichen Sie die Wursthaut 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser ein. Setzen Sie dann die feuchte Wursthaut auf den Aufsatz zum Befüllen der Würstchen S2 auf und machen Sie einen Knoten.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an und wählen Sie die Geschwindigkeit 3-6
- Geben Sie die Hackfleischmischung mit den Gewürzen in das Zusatzgerät M2. Drücken Sie den Stopfen M1 vorsichtig in den Hals des Mahlwerks, während Sie die gefüllte Wursthaut am Auslass festhalten.
- Wenn die Wursthaut am Aufsatz kleben bleibt, befeuchten Sie sie mit Wasser. Empfehlung: Es ist gut, die Würste einige Zeit zum Trocknen hängen zu lassen.

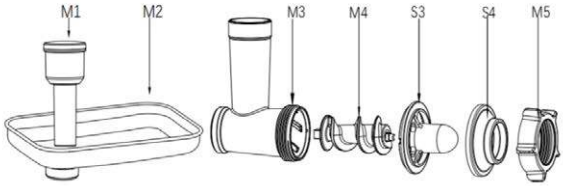
HINWEIS: Drücken Sie die Mischung niemals mit den Fingern in das Mahlwerk.

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

Zubereitung von Kibbeh

Kibbeh ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus gehacktem Lammfleisch und Bulgur zubereitet und zu gefüllten Knödeln geformt wird. Die im Fleischwolf geformte Rolle kann mit Hackfleisch gefüllt, geschlossen und frittiert werden.

M1 Stopfer
M2 Fleischschüssel
M3 Mahlwerk mit Hals
M4 Schnecke
M5 Sicherungsmutter
S3 Kibbeh-Aufsatz
S4 Einsatz für Kibbeh-Aufsatz



Setzen Sie den Kibbeh-Aufsatz mit Einsatz (S3, S4) auf die Schnecke M4 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf" vor.

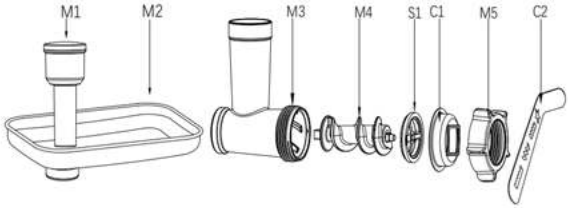
- Befestigen Sie die Schüssel M2 am Hals des Zusatzgeräts M3.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Wählen Sie die Geschwindigkeit 3-6.
- Befüllen Sie die entstandene hohle Rolle mit Hackfleisch und trennen Sie sie je nach Bedarf.

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

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

Herstellung von Zuckerwaren

M1 Stopfer
M2 Schüssel
M3 Mahlwerk mit Hals
M4 Schnecke
M5 Sicherungsmutter
S1 Separator
C1 Aufsatz zur Herstellung von Zuckerwaren
C2 Zuckerwaren-Form



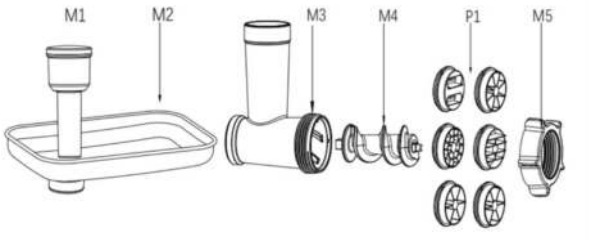
- Setzen Sie den Separator S1 auf des Aufsatzes zur Herstellung von Zuckerware C1 auf die Schnecke M4 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Legen Sie die Zuckerware-Schablone C2 ein. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf" vor.
- Befestigen Sie die Schüssel M2.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Wählen Sie die Geschwindigkeit 3-6.
- Führen Sie den in Streifen geschnittenen Teig in den Hals des Mahlwerks ein. Falls nötig, benutzen Sie den Stopfer. Das Zusatzgerät drückt Pasta in der gewünschten Form heraus. Die Form der Zuckerware kann durch Verschieben der Schablone verändert werden.

HINWEIS: Drücken Sie den Teig niemals mit den Fingern in das Zusatzgerät.

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

Herstellung von Pasta

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



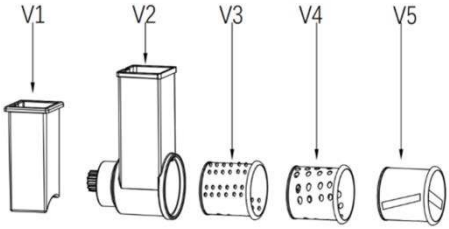
- Setzen Sie die ausgewählte Pasta-Schablone auf die Schnecke M4 auf. Ziehen Sie die Sicherung M5 am Mahlwerk M3 fest. **Bemerkung:** Ziehen Sie die Kontermutter nicht zu fest an. Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf. Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor.
- Befestigen Sie die Schüssel M2 am Hals des Zusatzgeräts M3.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an. Wählen Sie die Geschwindigkeit 3-6.
- Führen Sie den in Streifen geschnittenen Teig in den Hals des Mahlwerks ein. Falls nötig, benutzen Sie den Stopfer. Das Zusatzgerät drückt Pasta in der gewünschten Form heraus.

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

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

Raspeln und Schneiden von Gemüse

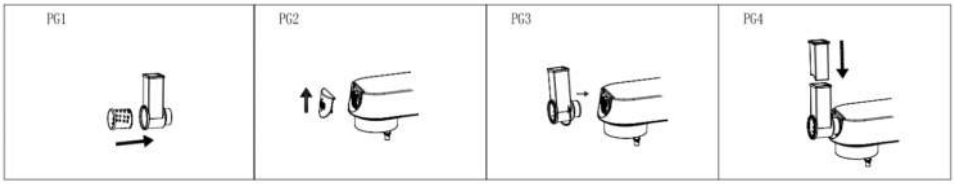
V1 Stopfer
V2 Mahlwerk der Reibe mit Hals
V3 Feine Reibe
V4 Grobe Reibe
V5 Reibe für Scheiben



- Setzen Sie den gewählten Aufsatz (feine Reibe V3, grobe Reibe V4 oder Scheibenreibe V5) in das Mahlwerk der Reibe V2 ein (siehe Abbildung PG1).
- Befestigen Sie das zusammengesetzte Mahlwerk am Multifunktionskopf (siehe Abbildungen PG2, PG3). Gehen Sie gleich wie im Kapitel „Fleischwolf“ vor.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Mahlwerks.
- Schneiden Sie die Kartoffeln oder anderer Gemüse in Stücke, die so groß sind wie die Öffnung der Reibe.
- Schließen Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz an und wählen Sie die Geschwindigkeit 3-5.
- Drücken Sie das Gemüse mit dem Stopfer V1 in den Hals des Mahlwerks (siehe Abbildung PG4).

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

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



PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine hört plötzlich auf zu arbeiten.	Es kann vorkommen, dass die Küchenmaschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was zu einer zu hohen Temperatur des Motors der Küchenmaschine führt. Das Programm für Überhitzungsschutz und die automatische Abschaltung werden aktiviert.	Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 0, trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz, warten Sie, bis die Küchenmaschine auf Raumtemperatur abgekühlt ist, und starten Sie sie erneut (im Allgemeinen muss die Küchenmaschine je nach Raumtemperatur 15-30 Minuten abkühlen).
Die Küchenmaschine startet nicht, auch wenn die Geschwindigkeit eingestellt ist.	Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
	Stromausfall.	Warten Sie, bis der Strom wieder eingeschaltet ist.
	Der Kopf der Küchenmaschine ist nicht richtig aufgesetzt.	Prüfen Sie, ob der Kopf der Küchenmaschine richtig aufgesetzt ist.
Übermäßiger Lärm während des Betriebs der Küchenmaschine.	1. Die Küchenmaschine wird bei hoher Geschwindigkeit mehr Lärm als bei niedriger Geschwindigkeit verursachen. 2. Die Menge der gemischten Zutaten ist zu groß, wodurch die Küchenmaschine überlastet ist. 3. Die Spannung ist instabil. 4. Die Betriebszeit ist zu lang.	1. Wählen Sie das richtige Zubehör zum Mischen von Lebensmitteln gemäß den Hinweisen in der Bedienungsanleitung. 2. Bereiten Sie weniger Teig auf einmal zu. 3. Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis sie sich stabilisiert hat, bevor Sie sie verwenden. 4. Wenn die Betriebszeit zu lang ist, lassen Sie die Küchenmaschine eine Weile abkühlen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Geschwindigkeit der Küchenmaschine nimmt ab oder ist instabil.	1. Vergewissern Sie sich, dass die Raumtemperatur nicht zu niedrig ist, wodurch das Schmiermittel in der Küchenmaschine hart werden könnte. 2. Der Teig wird zu intensiv und in zu großen Mengen gemischt, was zu einer Überlastung der Küchenmaschine führt. 3. Plötzlicher Spannungsabfall.	1. Entfernen Sie die Schüssel und lassen Sie die Küchenmaschine 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, damit das Schmiermittel in der Küchenmaschine gelöst und die Geschwindigkeitsstabilität wiederhergestellt wird. 2. Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Küchenmaschine gemäß der normalen Arbeitslast arbeiten. 3. Sobald die Spannung stabil ist, versuchen Sie die Küchenmaschine erneut zu starten.
Die Küchenmaschine wackelt und rüttelt während des Betriebs.	1. Die Füße an der Basis der Küchenmaschine haben sich gelöst. 2. Die Küchenmaschine befindet sich nicht auf einer glatten und ebenen Küchenarbeitsplatte.	1. Prüfen Sie, ob die Füße fest an der Basis der Küchenmaschine sitzen. 2. Stellen Sie die Küchenmaschine immer auf eine glatte und ebene Fläche.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig, da die Klingen und Reiben sehr scharf sind.

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

Zubehör

Das im Fleischwolf aufgefangene Fleisch kann grob gereinigt werden, indem ein Brötchen oder eine Scheibe Brot im Fleischwolf gemahlen wird.
Demontieren Sie alle Teile des Geräts in Einzelteile, entfernen Sie die Schneebesen und Knethaken einschließlich der Kunststoffabdeckung von der Küchenmaschine.
Waschen Sie das Zubehör im warmem Wasser mit Reinigungsmittel. Spülen Sie es mit sauberem, warmem Wasser ab, wischen Sie es sofort ab und lassen Sie es gut trocknen.
Wir empfehlen, die Innenseite des Mahlwerks, die Klingen und den Sieb mit Speiseöl zu bestreichen, um Oxidation zu vermeiden

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

Gerätekörper

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

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

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

TECHNISCHE ANGABEN

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Anschlusswert:	1500 W
Volumen der Edelstahlschüssel:	6,5 l
Mixervolumen:	1,5 l

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

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

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

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

Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.euzu entnehmen.
Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

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

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

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

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

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

Hnětač a šlehač

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

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

Mixér

Toto příslušenství pužívejte pouze na zpracování potravin (smoothies, drinků, kostek ledu omáček, polévek, kaší pro děti apod.). Lze použít i k drcení kostek z ledu.

- Maximální dovolená teplota zpracovávaných potravin je 80 °C. Nepoužívejte na vroucí potraviny! Do mixéru dejte vždy tekutou složku.
- Maximální množství všech surovin nesmí přesáhnout 1.5 l
- Pokud je poškozena nádoba mixéru nebo je poškozená nebo uvolněná nožová jednotka, mixér v žádném případě nepoužívejte.
- Mixér používejte výhradně s nasazeným víkem. Pokud při zapnutém motoru dojde k pootočení nádoby, mixér neprodleně vypněte a dotáhněte nádobu na těle mixéru.
- Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Nepokoušejte se stačovat kontakt umístěný v multifunkční hlavě rukou.
- Věnujte zvláštní pozornost při manipulaci se sekacími čepelemi, zvlášť při vyjímání čepelí z nádoby a během čištění.
- Nádobu mixéru naplněnou potravinami nebo tekutinami nevkládejte do mrazničky. Zmrznutí obsahu by mohlo poškodit nádobu a nožovou jednotku.
- Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout. Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky.

Mlýnek na maso

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

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

Struhadlo

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

- Při manipulaci se struhadly (zvláště při jejich vyjímání a během čištění) dbejte zvýšené opatrnosti, struhadla jsou velmi ostrá a mohou způsobit poranění.
- K pěchování potravin do struhadla nikdy nepoužívejte prsty, kuchyňské náčiní nebo jiné předměty! Používejte výhradně pěchovadlo dodávané s příslušenstvím. Použijte přiměřenou sílu. Při přílišném tlaku by mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
- V případě, že ve strojku struhadla uvíznou zbytky potravin, okamžitě spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě. Teprve poté struhadlo demontujte a vyčistěte.
- Před výměnou příslušenství, které se při používání pohybuje, vypněte spotřebič a odpojte ho od napájení.
- Údržbu a čištění provádějte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte chemické přípravky a prostředky.

SESTAVENÍ ROBOTA

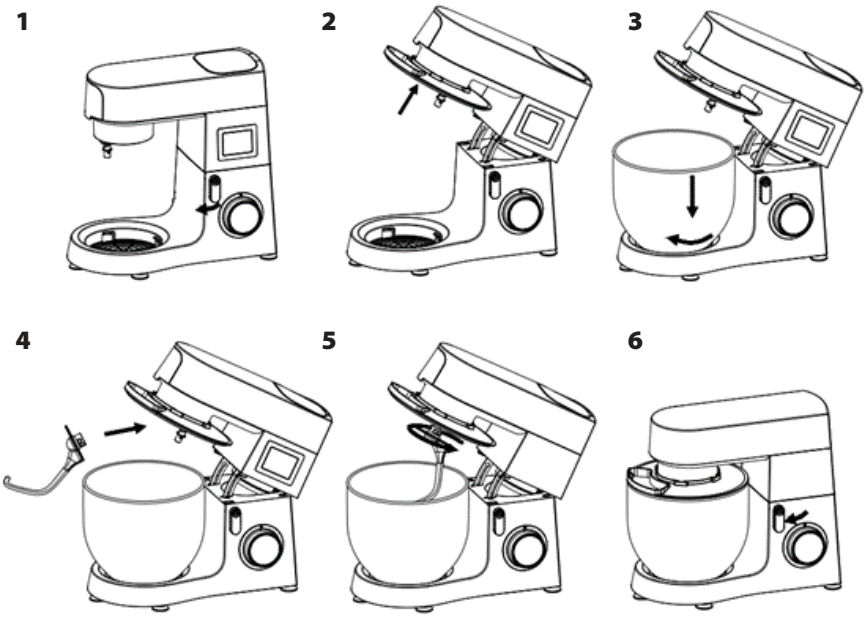
- Před prvním použitím očistěte veškeré příslušenství vlažnou vodou s prostředkem na mytí nádobí, opláchněte a řádně osušte. Tělo robotu nenamáčejte do vody. Otřete jej vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné abrazivní či jiné agresívní čisticí prostředky.
- Umístěte robot na rovný, čistý a suchý stůl, tak, aby měl okolo sebe dostatek místa.
- Otočte uvolňovací páčku multifunkční hlavy 2 ve směru hodinových ručiček (viz obrázek 1) a zároveň druhou rukou zvedněte multifunkční hlavu (12), dokud neuslyšíte cvaknutí. Nyní je hlava v horní poloze zajištěna (viz obrázek 2).
- Nasaďte na základnu spotřebiče 13 nerezovou mísu 4 s ingrediencemi a zajistěte ji na místě otočením po směru hodinových ručiček (viz obrázek 3).
- Dbejte na to, aby celkové množství surovin nepřesáhlo 1,5 kg.
- Na multifunkční hlavu nasaďte nejprve kryt na mísu (8) a teprve pak požadované příslušenství (5, 6, 7) na hřídel hlavy (1). Zatlačte příslušenství nahoru a poté otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček do zajišťovací polohy (obrázky 4 a 5).
- Stiskněte uvolňovací páčku multifunkční hlavy (2) a zároveň sklopte multifunkční hlavu (12) do vodorovné polohy. Hlava musí do základny „zacvaknout“.
- Zapojte zástrčku do zásuvky a displej se rozsvítí.
- Na displeji zvolte čas. Otočným ovladačem zvolte rychlost. Po uplynutí nastaveného času se robot automaticky zastaví. Otočným ovladačem robot vypněte do polohy „0“. Bližší informace o ovládání naleznete v kapitole „POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A DISPLEJE“.

- Otočte uvolňovací páčku multifunkční hlavy (2) a hlavu (12) zvedněte. Otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte a vyjměte hotové těsto.

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

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

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

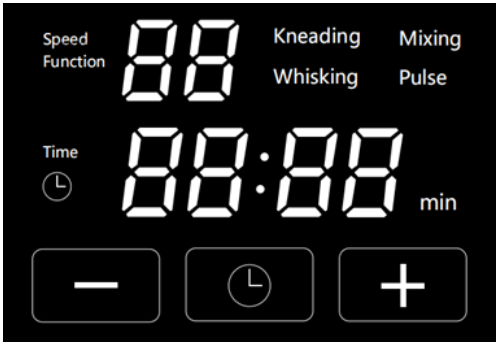


Výběr příslušenství

Použití	Obrázek	Rychlostní stupeň	Čas (min)	Max. množství	Pokyny
Hnětací hák		1–3	3–5	1000 g mouky a 538 g vody	1. rychlost po dobu 30 s, 2. rychlost po dobu 30 s a poté 3. rychlost po dobu 2 min až 4 min, aby se těsto uhnětlo.

Použití	Obrázek	Rychlostní stupeň	Čas (min)	Max. množství	Pokyny
Mísící metla		2–4	3–10	660 g mouky a 840 g vody	2. rychlost po dobu 20s, 4. rychlost alespoň 2 min. a 40 s.
Šlehací metla		5–6	3–10	3 vaječné bílky (minimálně)	5./6. rychlost alespoň 3 min.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU A DISPLEJE



Zapnutí/vypnutí robotu:

1. Jakmile je robot připojen k napájení, displej se rozsvítí a robot přejde do pohotovostního režimu.
2. Pokud bude v pohotovostním režimu bez jakékoli akce po dobu 3 minut, displej zhasne a robot přejde do režimu hibernace.
3. Pokud v režimu hibernace otočíte ovládacím knoflíkem (3), displej se znovu rozsvítí a robot přejde do pohotovostního režimu.

Zobrazení rychlosti:

Pomocí otočného ovladače zvolte rychlost (program). Na displeji se zobrazí následující:
Rychlost 01–02: svítí LED symbol „Kneading“ (hnětení)
Rychlost 03–04: svítí LED symbol „Mixing“ (míchání)
Rychlost 05–06: svítí LED symbol „Whisking“ (šlehání)
Rychlost P: svítí LED symbol „Pulse“ (impulz)
Poloha 0: vypnuto

Nastavení funkce časovače:

Klepněte na ikonu hodin a pomocí tlačítek +/- nastavte požadovanou dobu provozu. Poté pomocí tlačítka pro nastavení rychlosti (3) zvolte požadovaný rychlostní stupeň (1–6). Nastavená rychlost bude zobrazena na displeji a robot se spustí. Jakmile vyprší nastavená doba časovače, robot se automaticky zastaví.
Program lze kdykoliv zastavit otočením ovladače do polohy "0".

Použití mixéru a tipy

Mixér lze použít k mixování různého druhu potravin. Pomocí tohoto příslušenství můžete připravovat polévky, omáčky, mléčné koktejly, dětskou výživu, zeleninu, nápoje, dezerty, pyré atd. Pevné potraviny by měly být nakrájeny na malé kousky.

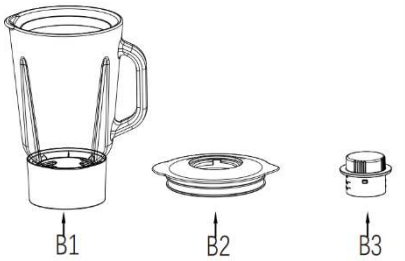
Upozornění:

- Nejprve mixér sestavte a řádně usaďte do multifunkční hlavy. Přesvědčte se, že je víko správně nasazeno. Teprve poté zapojte robot do elektrické sítě a spusťte program.

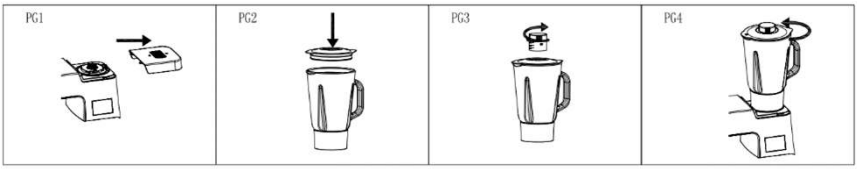
- Potřebujete-li nádobu mixéru z ramene demontovat, nejprve robot vypněte a vyčkejte na zastaveni nožové jednotky a odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Víko nesundávejte, je-li mixér v provozu.
- Pro přidávání ingrediencí využijte plnicí otvor ve víku.
- Doporučujeme nastavit rychlost 4-6 (popřípadě P- pulse).
- Do mixéru nepřidávejte potraviny o teplotě vyšší než 80 °C.
- Maximální objem tekutiny v mixéru je 1,5 l.
- **UPOZORNĚNÍ: Během provozu neodstraňujte nádobu mixéru ani víko.**
- **UPOZORNĚNÍ:** Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti po dobu delší než 3 minuty. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 6 minut vychladnout. Nepřesahujte celkovou dobu provozu 15 minut.

Sestavení mixéru:

1. Z multifunkční hlavy odstraňte kryt mixéru 10 (viz obrázek PG1).
2. Sestavte mixér. Na nádobu nasaďte víko B2 a plnicí uzávěr B3 (viz obrázek PG2, PG3).
3. Usaďte mixér do multifunkční hlavy a pootočením nádoby proti směru hodinových ručiček zajistěte v robotu (viz obrázek PG4).

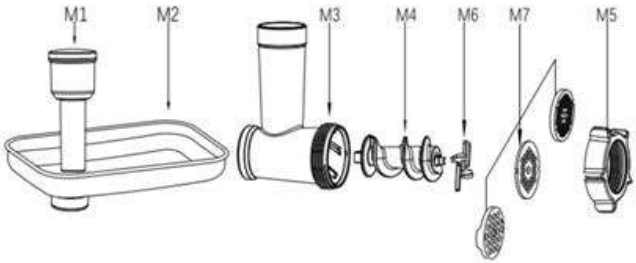


B1 Nádoba mixéru
B2 Víko
B3 Plnicí uzávěr



Mlýnek na maso

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



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

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

- Z multifunkční hlavy odstraňte kryt strojku 9 (viz obrázek PG2).

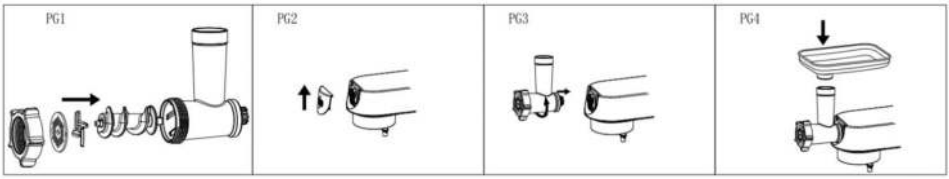
- Do multifunkční hlavy nasaďte strojek v úhlu cca 45°a pootočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte ve správné poloze (viz obrázek PG3).

Poznámka: Krok upevnění strojku do multifunkční hlavy je stejný pro instalaci strojku s ostatním příslušenstvím (klobásy, kebbe, cukrovinky, těstoviny) i pro struhadlo.

- K jícnu strojku M3 připevněte misku na maso M2. Pod výstup mlýnku umístěte vhodnou nádobu.
- Zapojte robot do elektrické sítě. Na otočném ovladači **zvolte rychlost č. 3**. Vkládejte maso očištěné od šlach a kostí rozřezané na cca 2,5 cm velké kousky.
- Maso připravte na misku mlýnku. Pěchovadlem M1 jemně zatlačujte maso do jícnu mlýnku. (Na tatarský biftek melte maso dvakrát.)
- Po použití robot vypněte pomocí otočného ovladače do polohy „0“ a odpojte od elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

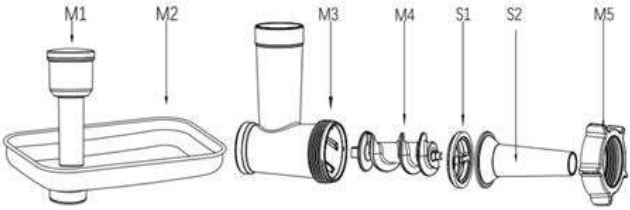
UPOZORNĚNÍ: Nenechávejte spotřebič nepřetržitě v činnosti při po dobu delší než 5 minut. Před dalším spuštěním jej nechte alespoň 15 minut vychladnout.



POUŽITÍ DALŠÍCH NÁSTAVCŮ

Nástavec na párky

M1 Pěchovadlo
M2 Miska na maso
M3 Strojek s jícnem
M4 Šnek
M5 Pojistná matice
S1 Separátor
S2 Nástavec na klobásy



Na šnek M4 nasaďte separátor S1 a na něj nástavec pro výrobu klobás S2. Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso“.

- K jícnu strojku M3 připevněte misku na maso M2.
- Namočte střívko na 10 minut do vlažné vody. Pak vlhké střívko navlečte na nástavec na plnění klobás S2 a uzavřete jej uzlem.
- Zapojte robot do elektrické sítě a nastavte rychlost 3-6
- Směs mletého masa s kořením připravte na misku strojku M2. Pěchovadlem M1 ji jemně zatlačujte do jícnu strojku a zároveň naplněné střívko u výstupního otvoru přidržujte.
- Jestliže se střívko přichytí k nástavci, zvlhčete je vodou. Doporučení: Párky je dobré po nějakou dobu nechat zavěšené sušit.

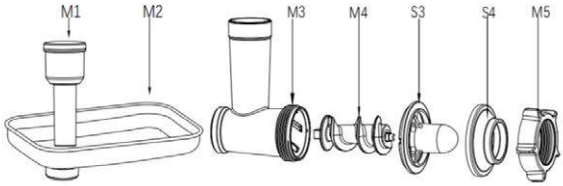
UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

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

Příprava kebbe

Kebbe je tradiční pokrm Středního Východu připravený primárně z mletého jehněčího masa a bulguru, z něhož se formují plněné knedlíčky. Váleček vytvořený mlýnkem můžete plnit mletým masem, uzavřít a fritovat.

M1 Pěchovadlo
M2 Miska na maso
M3 Strojek s jícnem
M4 Šnek
M5 Pojistná matice
S3 Nástavec na kebbe
S4 Vložka k nástavci na kebbe



Na šnek M4 nasaďte nástavec na kebbe s vložkou (S3, S4). Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso".

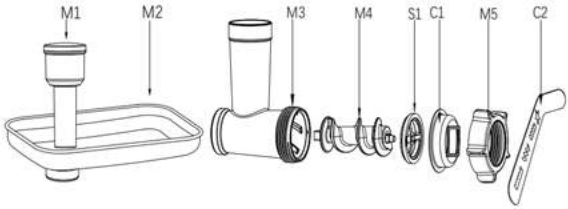
- K jícnu strojku M3 připevněte misku M2.
- Zapojte do elektrické sítě. Zvolte rychlost 3-6.
- Vznikající dutý váleček směsi naplňte mletým masem a dělte dle potřeby.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

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

Výroba cukroví

M1 Pěchovadlo
M2 Miska
M3 Strojek s jícnem
M4 Šnek
M5 Pojistná matice
S1 Separátor
C1 Nástavec na výrobu cukroví
C2 Tvořítko na cukroví



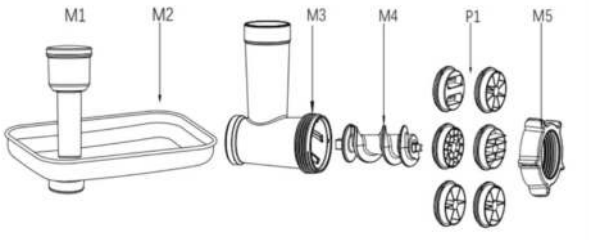
- Na šnek M4 nasaďte separátor S1 a nástavec pro výrobu cukroví C1. Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Vložte šablonu na cukroví C2. Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso".
- Připevněte misku M2.
- Zapojte robot do elektrické sítě. Zvolte rychlost 3-6.
- Těsto předem nakrájené na proužky vkládejte do jícnu strojku. V případě potřeby použijte pěchovadlo. Strojek bude vytlačovat těsto v požadovaném tvaru. Posouváním tvořítka lze tvar cukroví změnit.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování těsta do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

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

Výroba těstovin

M1 Pěchovadlo
M2 Miska
M3 Strojek s jícnem
M4 Šnek
M5 Pojistná matice
P1 Tvořítka na těstoviny



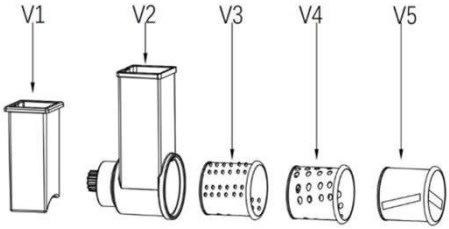
- Na šnek M4 nasaďte zvolenou šablonu na těstoviny P1. Utáhněte pojistku M5 ke strojku M3. **Poznámka:** Pojistnou matici příliš nepřetahujte. Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy. Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitole „Mlýnek na maso".
- K jícnu strojku M3 připevněte misku M2.
- Zapojte robot do elektrické sítě. Zvolte rychlost 3-6.
- Těsto předem nakrájené na proužky vkládejte do jícnu strojku. V případě potřeby použijte pěchovadlo. Strojek bude vytlačovat těstoviny v požadovaném tvaru.

UPOZORNĚNÍ: K pěchování směsi do strojku nikdy nepoužívejte prsty.

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

Strouhání a krájení zeleniny

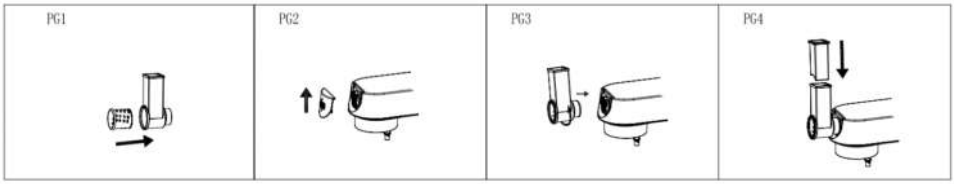
V1 Pěchovadlo
V2 Strojek struhadla s jícnem
V3 Jemné struhadlo
V4 Hrubé struhadlo
V5 Struhadlo na plátky



- Vložte vybraný nástavec (jemné struhadlo V3, hrubé struhadlo V4 nebo struhadlo na plátky V5) do strojku struhadla V2 (viz obrázek PG1).
- Sestavený strojek připevněte do multifunkční hlavy (viz obrázky PG2, PG3). Postupujte stejně, jako je popsáno v kapitlole „Mlýnek na maso".
- Pod výstup mlýnku umístěte vhodnou nádobu.
- Nakrájejte brambory nebo jinou zeleninu na kousky, jejichž velikost odpovídá podávacímu otvoru struhadla.
- Zapojte robot do elektrické sítě a nastavte rychlost 3-5.
- Zeleninu pomocí pěchovadla V1 zatlačujte do jícnu strojku (viz obrázek PG4).

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

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



ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Robot během používání náhle přestane fungovat.	Může se stát, že robot běží příliš dlouho nebo je okolní teplota příliš vysoká, což má za následek příliš vysokou teplotu motoru robota. Spustí se program ochrany proti přehřátí a automatické vypnutí.	Nastavte rychlost na 0, odpojte napájení, počkejte, až se robot ochladí na pokojovou teplotu a znova spusťte (obecně je robot zapotřebí nechat zchladit 15–30 minut v závislosti na teplotě v místnosti).
Robot se nespustí ani po nastavení rychlosti.	Zástrčka není dobře zasunutá do zásuvky.	Zkontrolujte, zda je zástrčka dobře zasunutá do zásuvky.
	Vypadl proud.	Vyčkejte, až bude elektřina opět v provozu.
	Hlava robota není dobře usazená.	Zkontrolujte, zda je hlava robota důkladně usazená.
Nadměrný hluk při chodu robota.	1. Při vysokém rychlostním stupni bude robot pracovat hlasitěji než při nízkém stupni. 2. Množství míchaných potravin je příliš velké, což vede k přetížení robota. 3. Napětí je nestabilní. 4. Provozní doba je příliš dlouhá.	1. Zvolte správné příslušenství pro míchání potravin podle doporučení v příručce. 2. Připravujte méně těsta najednou. 3. Pokud je napětí nestabilní, počkejte před použitím, až se stabilizuje. 4. Pokud je doba provozu příliš dlouhá, nechte robot chvíli vychladnout.
Rychlost robota klesá nebo je nestabilní.	1. Zkontrolujte, zda teplota v místnosti není příliš nízká, což způsobuje tuhnutí maziva v robotu. 2. Těsto se míchá příliš intenzivně a v příliš velkém množství, což vede k přetížení robota. 3. Dochází k náhlému poklesu napětí.	1. Vyjměte mísu a nechte robot 5 minut běžet naprázdno, aby mazivo v robotu povolilo a obnovila se stabilita otáček. 2. Snižte objem míchání a nechte robot pracovat podle běžného pracovního zatížení. 3. Jakmile je napětí stabilní, zkuste robot znova spustit.

Problém	Příčina	Řešení
Robot se během provozu kymácí a třese.	1. Došlo k uvolnění nožiček základny. 2. Robot není umístěn na hladké a rovné pracovní desce.	1. Zkontrolujte, zda jsou nožičky pevně nasazeny na základně robota. 2. Robot vždy umístěte na hladký a rovný povrch.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Před čistěním spotřebiče jej nejprve vypněte a odpojte přívod ze zásuvky.
Při čištění dbejte zvýšené opatrnosti, čepele a struhadla jsou velmi ostré.

- K čištění nepoužívejte ředidlo, benzen, ocet a jiné agresivní či abrazivní čisticí prostředky nebo ostré a hrubé nástroje, jako jsou drátěnky.
- Chraňte před přímým sluncem, vlhkým a prašným prostředím.

Příslušenství

Maso zachycené v mlýnku vyčistíte nahrubo semletím rohlíku nebo krajíce chleba.
Demontujte veškeré části strojků na jednotlivé díly, metly a hnětací hák vč. plastového krytu vyndejte z robotu.
Příslušenství umyjte v horké vodě se saponátem. Opláchněte je čistou teplou vodou a ihned je otřete a nechte řádně vysušit.
Doporučujeme potřít vnitřek mlýnku, čepele a sítka jedlým olejem, který zabrání jejich oxidaci

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

Tělo spotřebiče

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí:	220-240 V~ 50-60 Hz
Jmenovitý příkon:	1500 W
Objem nerezové mísy:	6,5 l
Objem mixéru:	1,5 l

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

08/05

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)
Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.

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

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.
Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

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

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

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

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

venujte povrchom, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinou.

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

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY K PRÍSLUŠENSTVU

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

Hnetač a šľahač

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

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

Mixér

Toto príslušenstvo používajte iba na spracovanie potravín (smoothies, drinkov, kociek ľadu omáčok, polievok, kaší pre deti a pod.). Je možné použiť aj na drvenie kociek z ľadu.

- Maximálna dovolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Nepoužívajte na vriace potraviny! Do mixéra dajte vždy tekutú zložku.
- Maximálne množstvo všetkých surovín nesmie presiahnuť 1,5 l
- Ak je poškodená nádoba mixéra alebo je poškodená alebo uvoľnená nožová jednotka, mixér v žiadnom prípade nepoužívajte.
- Mixér používajte výhradne s nasadeným vekom. Ak pri zapnutom motore dôjde k pootočeniu nádoby, mixér bezodkladne vypnite a dotiahnite nádobu na tele mixéra.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Nepokúšajte sa stláčať kontakt umiestnený v multifunkčnej hlave rukou.
- Venujte zvláštnu pozornosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, zvlášť pri vyberaní čepelí z nádoby a počas čistenia.

- Nádobu mixéra naplnenú potravinami alebo tekutinami nevkladajte do mrazničky. Zmrznutie obsahu by mohlo poškodiť nádobu a nožovú jednotku.
- Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

Mlynček na mäso

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

- Pri manipulácii so sekacími čepeľami (obzvlášť pri ich vyberaní a počas čistenia) dbajte na zvýšenú opatrnosť, čepele sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Pred spustením pozorne utiahnite poistnú maticu mlecej komory. Nikdy maticu nepreťahujte násilím!
- Na zatláčanie potravín do mlynčeka nikdy nepoužívajte prsty, kuchynské náčinie alebo iné predmety! Používajte výhradne zatláčadlo dodávané s príslušenstvom. Použite primeranú silu. Pri prílišnom tlaku by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Meľte mäso zbavené šliach a kostí, vopred rozrezané na cca 2,5 cm veľké kúsky.
- Ak dôjde k zaseknutiu mlynčeka, okamžite spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Až potom mlynček demontujte a vyčistite.
- Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť. Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

Strúhadlo

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

- Pri manipulácii so strúhadlami (obzvlášť pri ich vyberaní a počas čistenia) dbajte na zvýšenú opatrnosť, strúhadlá sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Na zatláčanie potravín do strúhadla nikdy nepoužívajte prsty, kuchynské náčinie alebo iné predmety! Používajte výhradne zatláčadlo dodávané s príslušenstvom. Použite primeranú silu. Pri prílišnom tlaku by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- V prípade, že v strojčeku strúhadla uviaznu zvyšky potravín, okamžite spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Až potom strúhadlo demontujte a vyčistite.
- Pred výmenou príslušenstva, ktoré sa pri používaní pohybuje, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Údržbu a čistenie vykonávajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte chemické prípravky a prostriedky.

ZOSTAVENIE ROBOTA

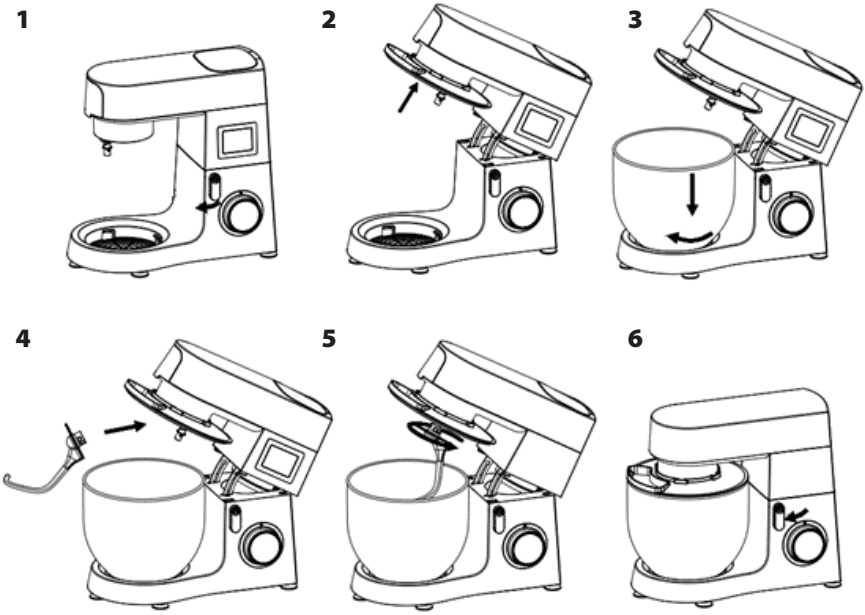
- Pred prvým použitím očistite všetko príslušenstvo vlažnou vodou s prostriedkom na umývanie riadu, opláchnite a riadne osušte. Telo robota nenamáčajte do vody. Utrite ho vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne či iné agresívne čistiace prostriedky.
- Umiestnite robot na rovný, čistý a suchý stôl, tak, aby mal okolo seba dostatok miesta.
- Otočte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy 2 v smere hodinových ručičiek (pozrite obrázok 1) a zároveň druhou rukou zdvihnite multifunkčnú hlavu (12), kým nezačujete cvaknutie. Teraz je hlava v hornej polohe zaistená (pozrite obrázok 2).
- Nasaďte na základňu spotrebiča 13 antikorovú misu 4 s ingredienciami a zaistite ju na mieste otočením v smere hodinových ručičiek (pozrite obrázok 3).
- Dbajte na to, aby celkové množstvo surovín nepresiahlo 1,5 kg.
- Na multifunkčnú hlavu nasaďte najprv kryt na misu (8) a až potom požadované príslušenstvo (5, 6, 7) na hriadeľ hlavy (1). Zatlačte príslušenstvo nahor a potom otočte o štvrť otáčky proti smeru hodinových ručičiek do zaisťovacej polohy (obrázky 4 a 5).
- Stlačte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy (2) a zároveň sklopte multifunkčnú hlavu (12) do vodorovnej polohy. Hlava musí do základne „zacvaknúť".
- Zapojte zástrčku do zásuvky a displej sa rozsvieti.

- Na displeji zvoľte čas. Otočným ovládačom zvoľte rýchlosť. Po uplynutí nastaveného času sa robot automaticky zastaví. Otočným ovládačom robot vypnite do polohy „0“. Bližšie informácie o ovládaní nájdete v kapitole „POPIS OVLÁDACIEHO PANELU A DISPLEJA“.
- Otočte uvoľňovaciu páčku multifunkčnej hlavy (2) a hlavu (12) zdvihnite. Otočte misu proti smeru hodinových ručičiek a vyberte hotové cesto.

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

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

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



Výber príslušenstva

Použitie	Obrázok	Rýchlostný stupeň	Čas (min)	Max. množstvo	Pokyny
Hnetací hák		1 – 3	3 – 5	1 000 g múky a 538 g vody	1. rýchlosť na 30 s, 2. rýchlosť na 30 s a potom 3. rýchlosť na 2 min. až 4 min., aby sa cesto uhnietlo.

Použitie	Obrázok	Rýchlostný stupeň	Čas (min)	Max. množstvo	Pokyny
Miesiaca metla		2 – 4	3 – 10	660 g múky a 840 g vody	2. rýchlosť na 20 s, 4. rýchlosť aspoň 2 min. a 40 s.
Šľahacia metla		5 – 6	3 – 10	3 vaječné bielky (minimálne)	5./6. rýchlosť aspoň 3 min.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU A DISPLEJA

Zapnutie/vypnutie robota:

1. Hneď ako je robot pripojený k napájaniu, displej sa rozsvieti a robot prejde do pohotovostného režimu.
2. Ak bude v pohotovostnom režime bez akejkoľvek akcie 3 minúty, displej zhasne a robot prejde do režimu hibernácie.
3. Ak v režime hibernácie otočíte ovládacím gombíkom (3), displej sa znovu rozsvieti a robot prejde do pohotovostného režimu.

Zobrazenie rýchlosti:

Pomocou otočného ovládača zvoľte rýchlosť (program). Na displeji sa zobrazí nasledujúce:
Rýchlosť 01 – 02: svieti LED symbol „Kneading“ (hnetenie)
Rýchlosť 03 – 04: svieti LED symbol „Mixing“ (miešanie)
Rýchlosť 05 – 06: svieti LED symbol „Whisking“ (šľahanie)
Rýchlosť P: svieti LED symbol „Pulse“ (impulz)
Poloha 0: vypnuté

Nastavenie funkcie časovača:

Kliknite na ikonu hodín a pomocou tlačidiel +/- nastavte požadovaný čas prevádzky. Potom pomocou tlačidla na nastavenie rýchlosti (3) zvoľte požadovaný rýchlostný stupeň (1 – 6). Nastavená rýchlosť bude zobrazená na displeji a robot sa spustí. Hneď ako vyprší nastavený čas časovača, robot sa automaticky zastaví.
Program je možné kedykoľvek zastaviť otočením ovládača do polohy „0“.

Použitie mixéra a tipy

Mixér je možné použiť na mixovanie rôzneho druhu potravín. Pomocou tohto príslušenstva môžete pripravovať polievky, omáčky, mliečne kokteily, detskú výživu, zeleninu, nápoje, dezerty, pyré atď. Pevné potraviny by mali byť nakrájané na malé kúsky.

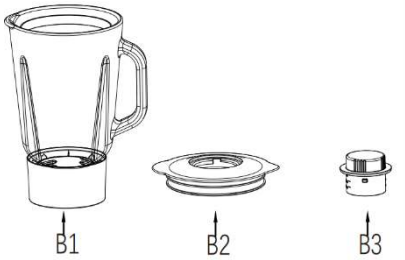
Upozornenie:

- Najprv mixér zostavte a riadne usaďte do multifunkčnej hlavy. Presvedčte sa, že je veko správne nasadené. Až potom zapojte robot do elektrickej siete a spustite program.

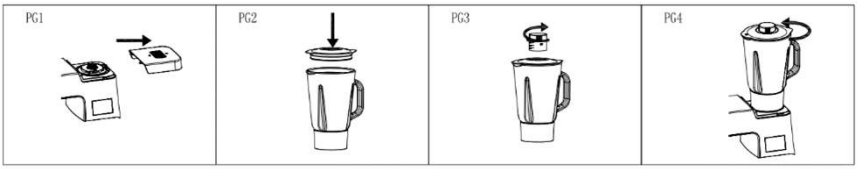
- Ak potrebujete nádobu mixéra z ramena demontovať, najprv robot vypnite a vyčkajte na zastavenie nožovej jednotky a odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Veko neodoberajte, ak je mixér v prevádzke.
- Na pridávanie ingrediencií využite plniaci otvor vo veku.
- Odporúčame nastaviť rýchlosť 4 – 6 (prípadne P – pulse).
- Do mixéra nepridávajte potraviny s teplotou vyššou než 80 °C.
- Maximálny objem tekutiny v mixéri je 1,5 l.
- **UPOZORNENIE: Počas prevádzky neodstraňujte nádobu mixéra ani veko.**
- **UPOZORNENIE:** Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 3 minúty. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 6 minút vychladnúť. Nepresahujte celkový čas prevádzky 15 minút.

Zostavenie mixéra:

1. Z multifunkčnej hlavy odstráňte kryt mixéra 10 (pozrite obrázok PG1).
2. Zostavte mixér. Na nádobu nasaďte veko B2 a plniaci uzáver B3 (pozrite obrázok PG2, PG3).
3. Usaďte mixér do multifunkčnej hlavy a pootočením nádoby proti smeru hodinových ručičiek zaistite v robote (pozrite obrázok PG4).

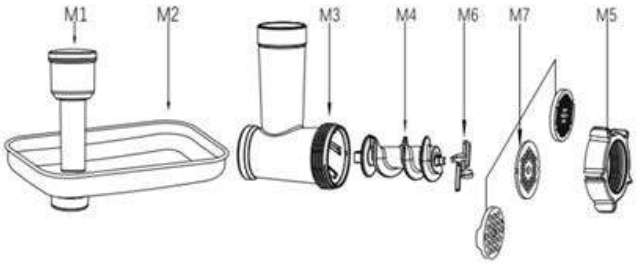


B1 Nádoba mixéra
B2 Veko
B3 Plniaci uzáver



Mlynček na mäso

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



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

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

- Z multifunkčnej hlavy odstráňte kryt strojčeka 9 (pozrite obrázok PG2).

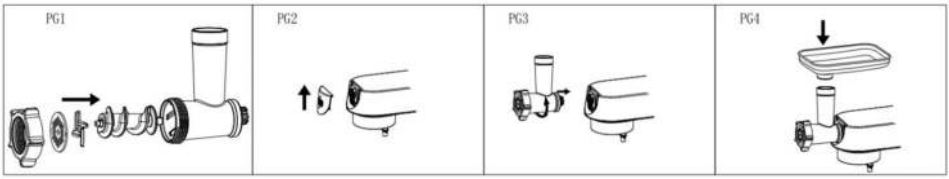
- Do multifunkčnej hlavy nasaďte strojček v uhle cca 45° a pootočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistite v správnej polohe (pozrite obrázok PG3).

Poznámka: Krok upevnenia strojčeka do multifunkčnej hlavy je rovnaký pre inštaláciu strojčeka s ostatným príslušenstvom (klobásy, kebbe, cukrovinky, cestoviny) aj pre strúhadlo.

- K mlecej komore strojčeka M3 pripevnite misku na mäso M2. Pod výstup mlynčeka umiestnite vhodnú nádobu.
- Zapojte robot do elektrickej siete. Na otočnom ovládači **zvoľte rýchlosť č. 3**. Vkladajte mäso očistené od šliach a kostí rozrezané na cca 2,5 cm veľké kúsky.
- Mäso pripravte na misku mlynčeka. Zatláčadlom M1 jemne zatláčajte mäso do mlecej komory mlynčeka. (Na tatársky biftek meľte mäso dvakrát.)
- Po použití robot vypnite pomocou otočného ovládača do polohy „0“ a odpojte od elektrickej siete.

UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

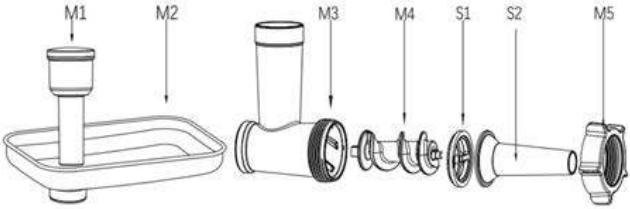
UPOZORNENIE: Nenechávajte spotrebič nepretržite v činnosti dlhšie než 5 minút. Pred ďalším spustením ho nechajte aspoň 15 minút vychladnúť.



POUŽITIE ĎALŠÍCH NADSTAVCOV

Nadstavec na párky

M1 Zatláčadlo
M2 Miska na mäso
M3 Strojček s mlecou komorou
M4 Závitovka
M5 Poistná matica
S1 Separátor
S2 Nadstavec na klobásy



Na závitovku M4 nasaďte separátor S1 a naň nadstavec na výrobu klobás S2. Utiahnite poistku M5 k strojčeku M3. **Poznámka:** Poistnú maticu príliš nepreťahujte. Zostavený strojček pripevnite do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso“.

- K mlecej komore strojčeka M3 pripevnite misku na mäso M2.
- Namočte črievko na 10 minút do vlažnej vody. Potom vlhké črievko navlečte na nadstavec na plnenie klobás S2 a uzavrite ho uzlom.
- Zapojte robot do elektrickej siete a nastavte rýchlosť 3 – 6
- Zmes mletého mäsa s korením pripravte na misku strojčeka M2. Zatláčadlom M1 ju jemne zatláčajte do mlecej komory strojčeka a zároveň naplnené črievko pri výstupnom otvore pridržujte.
- Ak sa črievko prichytí k nadstavcu, zvlhčite ho vodou. Odporúčanie: Párky je dobré nejaký čas nechať zavesené sušiť.

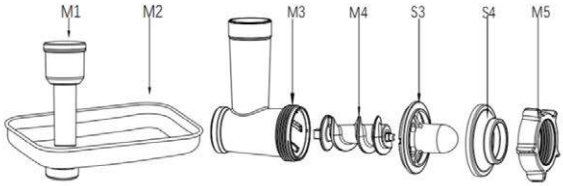
UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

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

Príprava kebbe

Kebbe je tradičný pokrm Stredného východu pripravený primárne z mletého jahňacieho mäsa a bulguru, z ktorého sa formujú plnené knedličky. Valček vytvorený mlynčekom môžete plniť mletým mäsom, uzavrieť a fritovať.

M1 Zatláčadlo
M2 Miska na mäso
M3 Strojček s mlecou komorou
M4 Závitovka
M5 Poistná matica
S3 Nadstavec na kebbe
S4 Vložka k nadstavcu na kebbe



Na závitovku M4 nasaďte nadstavec na kebbe s vložkou (S3, S4). Utiahnite poistku M5 k strojčeku M3. **Poznámka:** Poistnú maticu príliš nepreťahujte. Zostavený strojček pripevnite do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso".

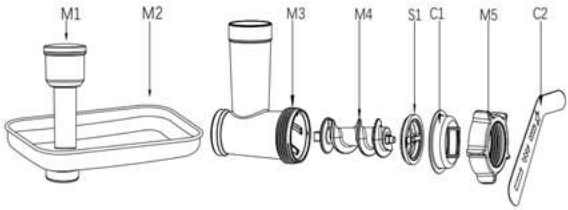
- K mlecej komore strojčeka M3 pripevnite misku M2.
- Zapojte do elektrickej siete. Zvoľte rýchlosť 3 – 6.
- Vznikajúci dutý valček zmesi naplňte mletým mäsom a deľte podľa potreby.

UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

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

Výroba cukroviniek

M1 Zatláčadlo
M2 Miska
M3 Strojček s mlecou komorou
M4 Závitovka
M5 Poistná matica
S1 Separátor
C1 Nadstavec na výrobu cukroviniek
C2 Formička na cukrovinky



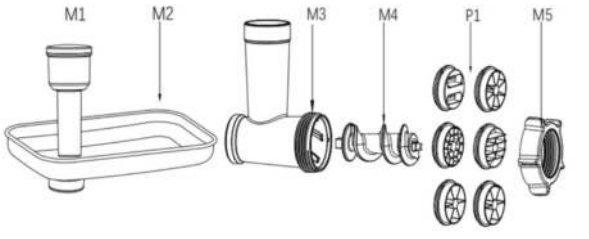
- Na závitovku M4 nasaďte separátor S1 a nadstavec na výrobu cukroviniek C1. Utiahnite poistku M5 k strojčeku M3. **Poznámka:** Poistnú maticu príliš nepreťahujte. Vložte šablónu na cukrovinky C2. Zostavený strojček pripevnite do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso".
- Pripevnite misku M2.
- Zapojte robot do elektrickej siete. Zvoľte rýchlosť 3 – 6.
- Cesto vopred nakrájané na prúžky vkladajte do mlecej komory strojčeka. V prípade potreby použite zatláčadlo. Strojček bude vytláčať cesto v požadovanom tvare. Posúvaním formičky je možné tvar cukroviniek zmeniť.

UPOZORNENIE: Na zatláčanie cesta do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

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

Výroba cestovín

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



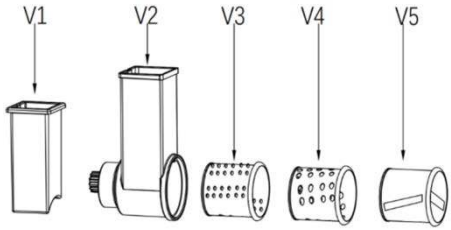
- Na závitovku M4 nasaďte zvolenú šablónu na cestoviny P1. Utiahnite poistku M5 k strojčeku M3. **Poznámka:** Poistnú maticu príliš nepreťahujte. Zostavený strojček pripevnite do multifunkčnej hlavy. Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso".
- K mlecej komore strojčeka M3 pripevnite misku M2.
- Zapojte robot do elektrickej siete. Zvoľte rýchlosť 3 – 6.
- Cesto vopred nakrájané na prúžky vkladajte do mlecej komory strojčeka. V prípade potreby použite zatláčadlo. Strojček bude vytláčať cestoviny v požadovanom tvare.

UPOZORNENIE: Na zatláčanie zmesi do strojčeka nikdy nepoužívajte prsty.

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

Strúhanie a krájanie zeleniny

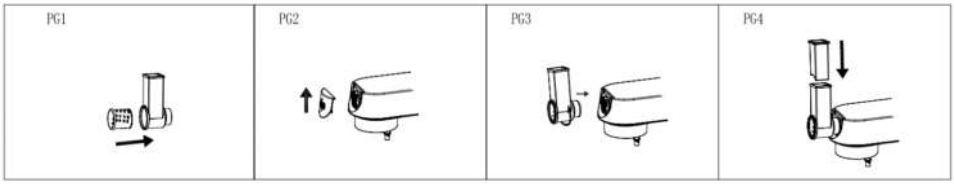
V1 Zatláčadlo
V2 Strojček strúhadla s mlecou komorou
V3 Jemné strúhadlo
V4 Hrubé strúhadlo
V5 Strúhadlo na plátky



- Vložte vybraný nadstavec (jemné strúhadlo V3, hrubé strúhadlo V4 alebo strúhadlo na plátky V5) do strojčeka strúhadla V2 (pozrite obrázok PG1).
- Zostavený strojček pripevnite do multifunkčnej hlavy (pozrite obrázky PG2, PG3). Postupujte rovnako, ako je opísané v kapitole „Mlynček na mäso".
- Pod výstup mlynčeka umiestnite vhodnú nádobu.
- Nakrájajte zemiaky alebo inú zeleninu na kúsky, ktorých veľkosť zodpovedá podávaciemu otvoru strúhadla.
- Zapojte robot do elektrickej siete a nastavte rýchlosť 3 – 5.
- Zeleninu pomocou zatláčadla V1 zatláčajte do mlecej komory strojčeka (pozrite obrázok PG4).

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

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



RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Robot počas používania náhle prestane fungovať.	Môže sa stať, že robot beží príliš dlho alebo je okolitá teplota príliš vysoká, čo má za následok príliš vysokú teplotu motora robota. Spustí sa program ochrany proti prehriatiu a automatické vypnutie.	Nastavte rýchlosť na 0, odpojte napájanie, počkajte, až sa robot ochladí na izbovú teplotu a znova spustite (všeobecne je robot potrebné nechať schladiť 15 – 30 minút v závislosti od teploty v miestnosti).
Robot sa nespustí ani po nastavení rýchlosti.	Zástrčka nie je dobre zasunutá do zásuvky.	Skontrolujte, či je zástrčka dobre zasunutá do zásuvky.
	Vypadol prúd.	Vyčkajte, až bude elektrina opäť v prevádzke.
	Hlava robota nie je dobre usadená.	Skontrolujte, či je hlava robota dôkladne usadená.
Nadmerný hluk pri chode robota.	1. Pri vysokom rýchlostnom stupni bude robot pracovať hlasitejšie než pri nízkom stupni. 2. Množstvo miešaných potravín je príliš veľké, čo vedie k preťaženiu robota. 3. Napätie je nestabilné. 4. Prevádzkový čas je príliš dlhý.	1. Zvoľte správne príslušenstvo na miešanie potravín podľa odporúčania v príručke. 2. Pripravujte menej cesta naraz. 3. Ak je napätie nestabilné, počkajte pred použitím, až sa stabilizuje. 4. Ak je čas prevádzky príliš dlhý, nechajte robot chvíľu vychladnúť.
Rýchlosť robota klesá alebo je nestabilná.	1. Skontrolujte, či teplota v miestnosti nie je príliš nízka, čo spôsobuje tuhnutie maziva v robote. 2. Cesto sa mieša príliš intenzívne a v príliš veľkom množstve, čo vedie k preťaženiu robota. 3. Dochádza k náhlemu poklesu napätia.	1. Vyberte misu a nechajte robot 5 minút bežať naprázdno, aby mazivo v robote povolilo a obnovila sa stabilita otáčok. 2. Znížte objem miešania a nechajte robot pracovať podľa bežného pracovného zaťaženia. 3. Hneď ako je napätie stabilné, skúste robot znova spustiť.
Robot sa počas prevádzky kýva a trasie.	1. Došlo k uvoľneniu nôžok základne. 2. Robot nie je umiestnený na hladkej a rovnej pracovnej doske.	1. Skontrolujte, či sú nôžky pevne nasadené na základni robota. 2. Robot vždy umiestnite na hladký a rovný povrch.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

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

Pred čistením spotrebiča ho najprv vypnite a odpojte prívod od zásuvky.
Pri čistení dbajte na zvýšenú opatrnosť, čepele a strúhadlá sú veľmi ostré.

- Na čistenie nepoužívajte riedidlo, benzén, ocot a iné agresívne či abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré a hrubé nástroje, ako sú drôtenky.
- Chráňte pred priamym slnkom, vlhkým a prašným prostredím.

Príslušenstvo

Mäso zachytené v mlynčeku vyčistíte nahrubo pomletím rožka alebo krajca chleba.
Demontujte všetky časti strojčekov na jednotlivé diely, metly a hnetací hák vr. plastového krytu vyberte z robota.
Príslušenstvo umyte v horúcej vode so saponátom. Opláchnite ho čistou teplou vodou a ihneď ho utrite a nechajte riadne vysušiť.
Odporúčame potrieť vnútro mlynčeka, čepele a sitka jedlým olejom, ktorý zabráni jeho oxidácii.

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

Telo spotrebiča

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Menovitý príkon:	1500 W
Objem antikorovej misy:	6,5 l
Objem mixéra:	1,5 l

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

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

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)
Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

08/05

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

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.
Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

www.ecg-electro.eu

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

Čeština
K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenčina
Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka
Mlynské Nivy 71
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

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

© GVS.cz 2022