



Manual

Gourmet

EN DE CZ

SK HU PL



**BPA
FREE**



Horizontal ceramic
Squeezing Screw



Multifunctional
use



Juice



Minced meat
and noodles



Sausage



75 rpm



150 W



Quiet
operation

۲۷



Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual.

Important Safeguards

Prohibited matters



1. Do not immerse the main body into water or other liquid. Do not wash the main body under water or other liquid directly.



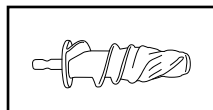
5. Do not heat any part in the microwave oven.



2. During operation it is forbidden to touch or put sharp objects into feeding tube, pusher cannot be replaced by any object.



6. Do not wash any part in the dishwasher.



3. Material of squeezing screw is ceramic, because ceramic is fragile, please handle with care and prevent dropping.



7. Do not put hot materials (temperature higher than 60°C) into feeding tube.



4. When squeezing juice, you should gently push food material into feeding tube by the pusher. Force should not be too strong.

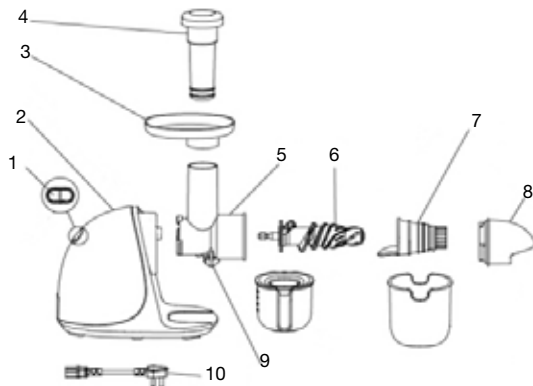
Warning matters

1. The input voltage is 220-240 V, 50/60 Hz, please confirm it before using.
2. If the power cord is damaged, it must be replaced or repaired by authorized repair shop, do not replace it with other power cord.
3. If product needs to be repaired, please contact customer service center or go to authorized repair shop, do not repair it privately.
4. Please make sure to cut off the power before dismantling, installing or debugging the machine.
5. Before operating the appliance, please check the cord or plug, squeezing cone, squeezing screw and other components. If any component has been damaged please discontinue using the appliance and contact nearest service center. Please don't dismantle and repair by yourself for safety.
6. The appliance has intelligent protection chip, it will automatically stop after 20 minutes continuous work. To prolong the service life of the product, please stop for 20-30 minutes and let the motor cool down.
7. Always disconnect the appliance from the power if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensual or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions regarding use of the appliance by a person responsible for their safety.
10. Children should not play with the appliance.
11. The product will automatically stop working and cease after reverse for a few seconds when it overload or motor locked. While it gives the warning tone, you cannot continue to use the product until warning tone stops. Before next use clean up material in feeding tube.
12. Cut ingredients into pieces which can be put into feeding tube. If materials have core hard seed thick peel and hard shell please remove them before processing.
13. Before turning on the power, make sure that detachable parts have been installed. Feeding tube and feeding tube cover should twist to tight to avoid falling off and spilling the content.
14. The parts which come into contact with food should comply with the requirements on materials that may come into contact with food. The containers must be clean and wholesome.
15. It is normal phenomenon and not harmful for health if the squeezing screw, squeezing cone, feeding tube, juice container and other parts may be colored by fruits.
16. Start machine after finishing throwing material into feeding tube in order to avoid damage parts.
17. Do not use steel velvet, abrasive cleansers or corrosive liquid (for example Gas or Acetone) to clean the appliance.
18. Do not heat any part.

Parts:

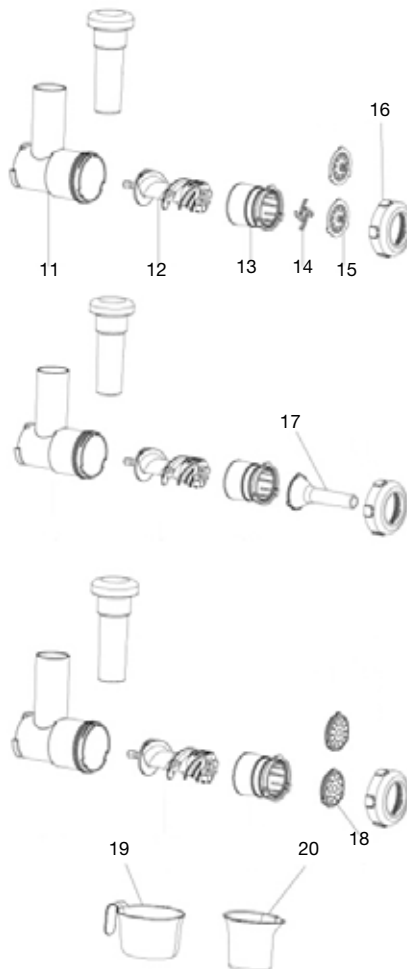
Parts for juice production:

1. Start / Stop
2. Main body
3. Tray
4. Tamper
5. Feeding tube (translucent)
6. Ceramic squeezing screw (white)
7. Squeezing cone (translucent)
8. Feeding tube cover (orange)
9. Juice outlet
10. Power cord



Parts for meat and noodles production:

11. Feeding tube (dark)
12. Ceramic squeezing screw (grey)
13. Squeezing cone (dark)
14. Blade
15. 2 x metal mincing disc (meat)
16. Feeding tube cover (grey)
17. Multifunction feeding tube
18. 2 x plastic mincing disc (noodle)
19. Flour measuring cup
20. Water measuring cup



PLEASE CLEAN THE PARTS THAT CONTACT FOOD THOROUGHLY BEFORE EACH USE OF THIS APPLIANCE.

Instructions

Start / Stop button

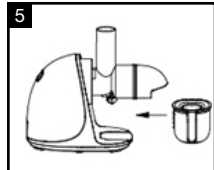
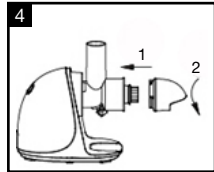
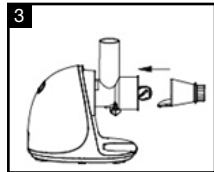
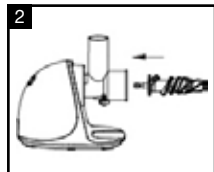
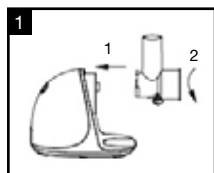
when you press this button the appliance starts to work. It automatically stops after 20 minutes. If you need to stop in the midway, just press this button again.

Reversal button

if the appliance stops, press the reverse button. It is necessary to hold this button at least 3 seconds.

Lock

When you want to remove feeding tube from the main body, please keep pressing the lock catch and revolve the feeding tube clockwise at the same time. If you don't press this button, you will not be able to discharge the feeding tube.



Method of use

Juice function

1. Connect the feeding tube with main body.
 - Aim the feeding tube at the marking on main body.
 - Revolve feeding tube counterclockwise from to . If you hear click sound, it means that feeding tube has been installed correctly. Aim the hexagonal screw shaft at the hole on main body, then push it to the bottom.
2. Insert squeezing screw into the hole on the main body.
3. Insert squeezing cone into the feeding tube.

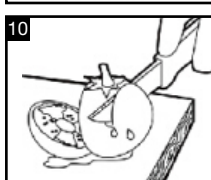
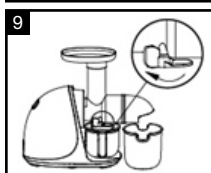
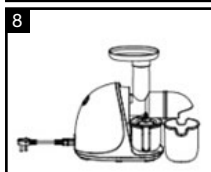
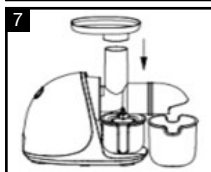
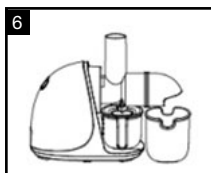
Pay attention to two salient on juice cone. Aim them at corresponding indentation in feeding tube.
4. Install the cover of the feeding tube on feeding tube.
 - Aim three Lock buckle on cover of feeding tube at three corresponding gaps on feeding tube, then push feeding tube cover to the bottom horizontally.
 - Revolve feeding tube cover counterclockwise until marked on the feeding tube cover aim at marked on the feeding tube.

Feeding tube cover must be installed in place, otherwise it could fall off during working process.

5. Place Juice container with handle under the juice outlet.
 - Put the juice container onto the plate.

Juice container should not be too full, otherwise juice could overflow when you take out the juice container.

6. Put the pulp container under the pulp outlet nearing to juice container.
7. Mount the tray on the top of the feeding tube. Tray is convenient to add material, specially little granule food material like grapes, strawberries and so on.
8. Connect power cord. Power cord must be connected firmly avoiding



loosing that cause danger.

9. Pluck out the juice mouth cover to the left, open the mouth.

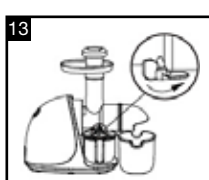
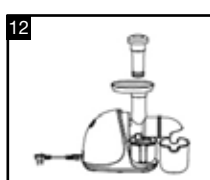
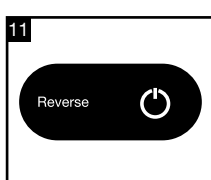
10. Wash the fruit and cut them into pieces which can be put into the feeding tube.

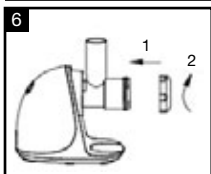
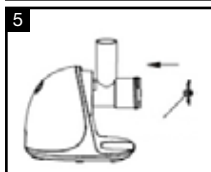
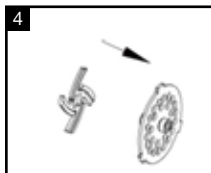
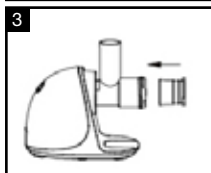
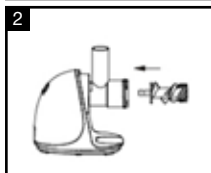
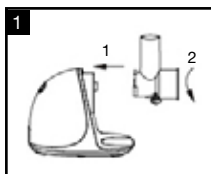
if materials have core hard seed thick skin and hard shell please remove them before processing.

11. Press the “Start / Stop” button, appliance starts to work. Appliance has intelligent protection chip, it can automatically stop after working 20 minutes. If you need stop working in the midway, press the button again.

12. Put food materials into the feeding inlet, and then push them into feeding inlet gently by using the food pusher.

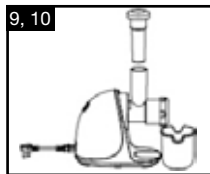
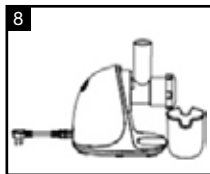
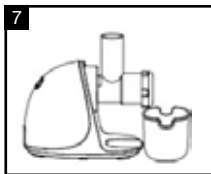
13. After finishing, shut down switch and cut off the power when juice outlet has no flowing juice, taking the juice container and pulp container away the juice outlet and pulp outlet after motor and screw rod ceasing, then you can enjoy the fresh juice.

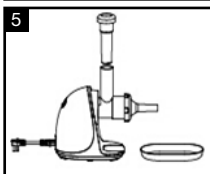
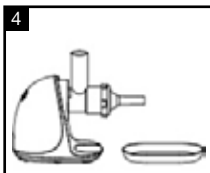
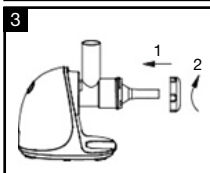
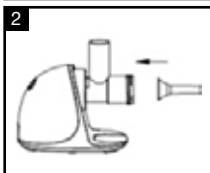
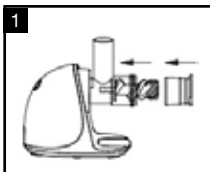




Mincing meat function

1. Connect feeding tube (dark)
 - Attach the feeding tube and turn counterclockwise from $\hat{\cup}$ to $\hat{\Delta}$, when you hear the click sound, it means that feeding tube is installed.
 2. Insert squeezing screw into the hole on the main body.
 3. Insert squeezing cone into the feeding tube.
 4. Connect blade (material is metal) with mincing disc (material is metal). You can choose either mincing disc with thick hole or mincing disc with thin hole.
 5. Place mincing disc assembly in feeding tube.
 6. Screw grey cover (screw thread inside) on the multifunction feeding tube.
 7. Place pulp container under the pulp outlet. You can use any suitable container (dish, bowl,...).
 8. Connect power cord.
 - Press "start / stop" button, appliance starts to work. Product has intelligent protection chip that will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need to stop working in the midway, press the button again.
 9. Cut fresh clean meat into strips which can be easily put in feeding hole of multifunctional feeding tube.
 10. Place food material on top of multifunctional feeding tube, then push food material slowly by using multifunctional food pusher.
- When pushing food material, force should not be too strong.
- Do not use fat meat.
- Before processing remove all ribs, bones and skin.
- Vegetables and meat can be processed together.





Making Sausage function

1. Install feeding tube, multifunction squeezing screw and squeezing cone respectively.
2. Attach the multifunction feeding tube (plastic).
3. Attach the cover on the multifunction feeding tube.
 - Aim external cover of multifunctional feeding tube (screw thread inside) at multifunctional feeding tube. Then turn clockwise.
4.
 - Place dish or other suitable container under sausage nozzle.
 - Let sausage casings cover mouth of sausage nozzle, tie sausage casings with thread.
5.
 - Put meat stuffing in feeding inlet of multifunctional feeding tube.
 - Press "start / stop" button. (Product has intelligent protection chip, it will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need to stop to work in the midway, press the button again.)
 - Release sausage casings slowly.

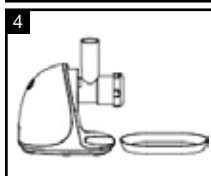
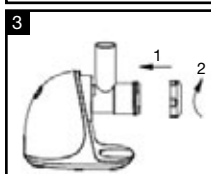
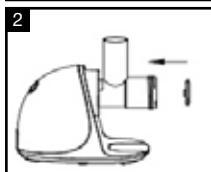
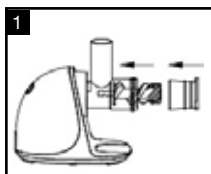
Note: during process first insert the filling material into the feeding tube, then switch on the appliance.

Flavored meat stuffing should be pickled for one hour before making sausage.

Prepare thread to bind the sausages.

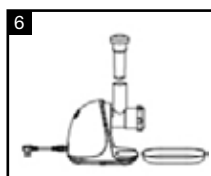
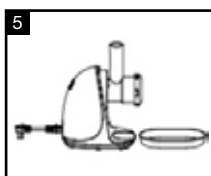
If sausages have bubbles, make some small holes.

Place sausages in shady ventilated place for air drying.



Making noodle function

1. Install multifunction feeding tube, multifunction squeezing screw and squeezing cone.
2. Connect blade (material is metal) with mincing disc (material is metal). You can choose either mincing disc with circular hole or mincing disc with square hole.
3. Place the multifunction cover on the multifunction feeding tube.
4. Place the plate under the slag notch. Sprinkle plate with flour.
5.
 - Connect power cord.
 - Press “start / stop” button, product starts to work. Product has intelligent protection chip, it will automatically stop the appliance after 20 minutes. If you need stop working in the midway, press the button again.
6.
 - Divide and place dough on tray. Put dough into the feeding tube one by one.
 - Sprinkle noodles with flour.



Prompt of kneading flour

The detailed percentage of flour and water:

Flour measuring cup (for weighing flour)		Water measurement cup (for weighing water, vegetable juice, eggs with water)		
Flour	Weight	Water capacity	Vegetable juice	One egg with water
1 cup	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 cup	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 cup	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 cup	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

To make dough tastier, add a little oil and salt.

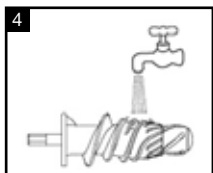
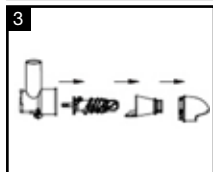
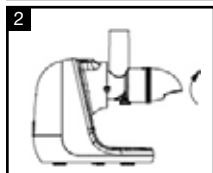
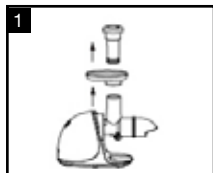
You can add a little bit of carrot or spinach juice - noodles will be tastier and more nutritious.

Correct selection of food

1. Always choose fresh fruit and vegetables which have rich juice. Suitable are apples, pears, grapes, melons (watermelon, casaba and so on), celery stem, beet root, carrot, orange, and so on.
2. It is not necessary to peel thin skin, you should peel the rest, like thick peel of melon, beet root. It is advised to remove seeds of lemon. These seeds make juice bitter.
3. Juice yield and mouth feel of apple juice depends on type of selected apple.
4. It is normal phenomenon that color of fresh juice becomes brown. Add several drops of lemon juice for reducing oxidation speed.
5. This product is also suitable for squeezing lettuce and herbs.
6. This product is not suitable for squeezing materials containing starch such as banana, paw-paw, avocado, fig and mango you can process these using food processor machine or blender.
7. Maximum continuous working time is 20 minutes.

Maintenance & Storage

1. Please make sure to put the switch off and shut down the power before cleaning the machine.
2. Please clean the machine at prompt time after using.
3. The main body is not allowed to be cleaned with water directly; wet cloth, soft brush or sponge can wipe it.
4. Please keep the machine dry and avoid the ultraviolet radiation when storing.
5. Before storing, please make sure the machine is clean and dry.
6. Please before cleaning dismantle the appliance according to following steps:



1. Take off the food pusher and tray.
2. Press and hold lock button and turn feeding tube clockwise at the same time, then remove the feeding tube.
3.
 - **At juicing function:** take off feeding tube cover, squeezing cone and squeezing screw respectively.
 - **At mincing meat function:** take off external cover of feeding tube, mincing disc assembly, squeezing cone and multifunctional squeezing screw respectively.
 - **At making sausage function:** take off external cover of feeding tube, sausage nozzle, squeezing cone and multifunctional squeezing screw respectively.
 - **At making noodle function:** take off external cover of feeding tube, noodle disc, squeezing tube, multifunctional squeezing screw respectively.
4. Clean the removable parts carefully. Noodle disc needs to be brushed.

Specification:



Rating voltage: 220-240 V~
Rating power: 150 W
Rating frequency: 50/60 Hz
Rotation rate: 75 rpm
Continuous operating time: 20 min
Interval time: 20 min

Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Wichtige Sicherheitshinweise

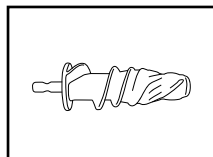
Verbotene Handlungen



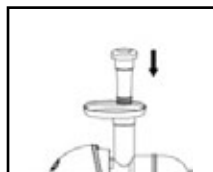
1. Tauchen Sie die Basisseinheit nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie die Basisseinheit nicht direkt unter fließendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten.



2. Während des Betriebs ist es verboten scharfe Gegenstände in den Fülltrichter zu stecken oder einzuführen, der Stopfer kann von keinem anderen Objekt ersetzt werden.



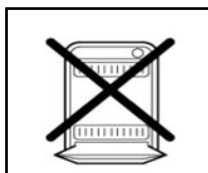
3. Die Entsafter-Schnecke ist aus einem Keramikmaterial hergestellt; da Keramik zerbrechlich ist, muss diese mit Vorsicht behandelt werden und darf nicht fallengelassen werden.



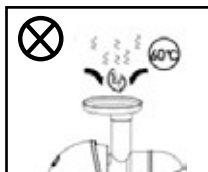
4. Beim Entsaften sollten Sie vorsichtig die zerkleinerten Nahrungsmittel in den Fülltrichter mit dem Stopfer nachführen. Die Kraft sollte nicht zu stark sein.



5. Erhitzen Sie keinen Teil in der Mikrowelle.



6. Waschen Sie keinen Teil in der Spülmaschine.



7. Geben Sie keine heißen Materialien (Temperatur über 60°C) in den Fülltrichter.

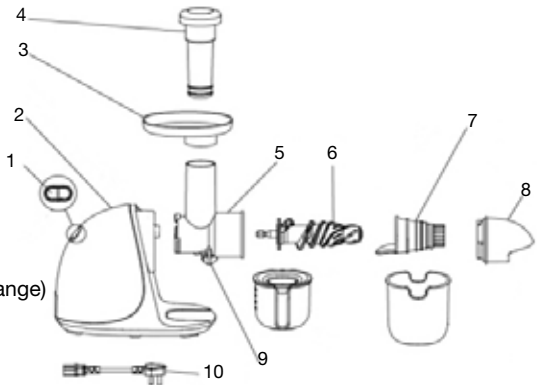
Warnungen

1. Die Versorgungsspannung beträgt 220-240 V, 50/60 Hz, überprüfen Sie dies vor Inbetriebnahme.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt oder in einer autorisierten Reparaturwerkstatt repariert werden, verwenden Sie kein anderes Netzkabel.
3. Falls das Produkt repariert werden muss, kontaktieren Sie bitte das Kunden-Service-Center oder wenden Sie sich an eine autorisierte Reparaturwerkstatt, versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren.
4. Bitte achten Sie darauf, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, bevor es demontiert, aufgestellt oder mit der Fehlersuche begonnen wird.
5. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie bitte das Kabel oder Stecker, Presskegel, Gewindestange und andere Komponenten. Falls eine Komponente beschädigt wurde, dann benutzen Sie bitte das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienst-Center. Bitte nehmen Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht auseinander und versuchen es selbst zu reparieren.
6. Das Gerät ist mit einer intelligenten Schutzschaltung ausgerüstet, die das Gerät nach 20 Minuten kontinuierliche Arbeit automatisch stoppt. Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, unterbrechen Sie die Arbeit für 20-30 Minuten um den Motor abkühlen zu lassen.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor dem Zusammenbau bzw. dem Auseinandernehmen und vor der Reinigung.
8. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Lassen Sie nicht Kinder oder andere Menschen, die körperlich behindert ist, dieses Gerät benutzen. Der richtige Abstellort des Gerätes ist außerhalb der Reichweite von Kindern, dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt zu werden.
10. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen dürfen.
11. Das Gerät wird automatisch stoppen und für einige Sekunden rückwärts laufen, wenn es überlastet bzw. Motor blockiert wird. Während dessen ertönt ein Warnton, solange der Warnton ertönt kann das Gerät nicht weiter verwendet werden. Vor der erneuten Inbetriebnahme müssen die Lebensmittel aus dem Zuführtrichter entfernt werden.
12. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die in den Zuführtrichter passen. Wenn die Lebensmittel Kerne, harte Samen, eine dicke oder harte Schale haben, entfernen Sie bitte diese vor der Verarbeitung.
13. Bevor Sie das Gerät einschalten, stellen Sie sicher, dass alle Anbauteile richtig installiert sind. Der Zuführtrichter und dessen Abdeckung sollten fest ineinander gesteckt sein, damit sie nicht auseinander fallen und den Inhalt verschütten.
14. Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten den Anforderungen für Lebensmittelsicherheit entsprechen. Die Behälter müssen sauber und geeignet sein.
15. Es ist normal und nicht gesundheitsschädlich, wenn die Gewindestange, Saftpresse Kegel, Zuführtrichter, Saftbehälter und andere Teile durch Früchte Verfärbungen aufweisen.
16. Starten Sie das Gerät erst nachdem Sie Lebensmittel in den Zuführtrichter gegeben haben, damit eine Beschädigung der Teile bei Leerlauf vermieden wird.
17. Benutzen Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder ätzende Flüssigkeiten (z.B. Benzin oder Aceton), um das Gerät zu reinigen.
18. Erhitzen Sie keine Teile.

Teile:

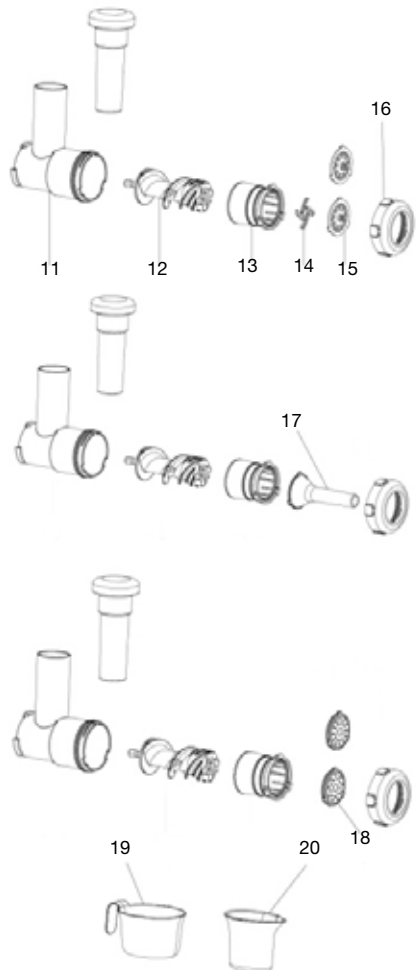
Teile zum Saftpresen:

1. Schalter
2. Grundgehäuse
3. Ablage
4. Stopfer
5. Zuführtrichter (lichtdurchlässig)
6. Keramikschnecke (weiß)
7. Presskegel (lichtdurchlässig)
8. Abdeckung für Zuführtrichter (orange)
9. Ablaufsaft
10. Kabel



Teile für die Fleisch und Nudel:

11. Zuführtrichter (dunkel)
12. Keramikschnecke (grau)
13. Presskegel (dunkel)
14. Klinge
15. 2 x Metallochscheibe (Fleisch)
16. Abdeckung für Zuführtrichter (grau)
17. Multifunktions-Fülltrichter
18. 2 x Kunststofflochscheibe (Nudeln)
19. Messbecher für Mehl
20. Messbecher für Wasser



BITTE REINIGEN GRÜNDLICH SIE DIE TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN VOR JEDER BENÜTZUNG DES GERÄTES.

Anleitung

Start / Stopp Taste:

Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät zu arbeiten. Es stoppt automatisch nach 20 Minuten. Wenn Sie früher aufhören möchten, drücken Sie einfach diese Taste erneut.

Rücklauf Taste:

Wenn das Gerät stoppt, drücken Sie die Rücklauftaste. Diese Taste muss mindestens 3 Sekunden lang gehalten werden.

Verriegelung:

Wenn Sie den Fülltrichter von der Basis entfernen möchten, drücken und halten Sie bitte die Verriegelungstaste und drehen gleichzeitig den Fülltrichter im Uhrzeigersinn. Wenn Sie diese Taste nicht drücken, kann der Fülltrichter nicht abmontiert werden.

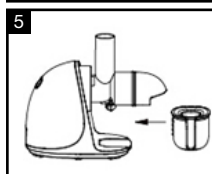
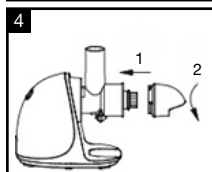
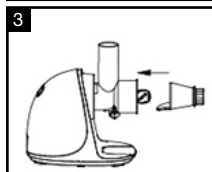
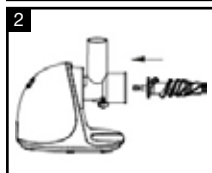
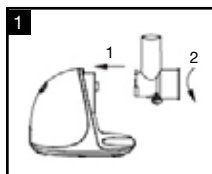
Art der Anwendung

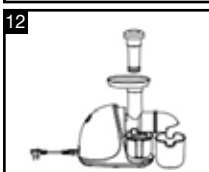
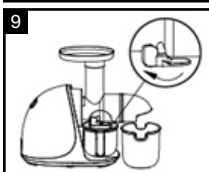
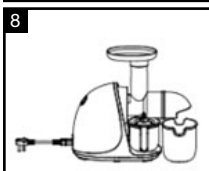
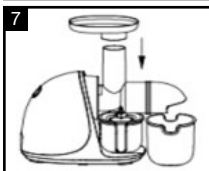
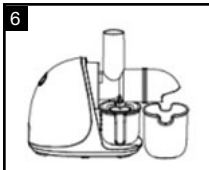
Entsafter-Funktion

1. Montieren Sie den Fülltrichter an die Antriebseinheit.
 - Richten Sie den Fülltrichter auf die Markierung ☐ auf der Antriebseinheit aus.
 - Drehen Sie den Fülltrichter gegen den Uhrzeigersinn von ☐ nach △. Wenn Sie ein Klicken hören, bedeutet dies, dass der Fülltrichter korrekt montiert wurde.
2. Stecken Sie die Keramikschncke in das Loch der Antriebseinheit.
3. Stecken Sie den Presskegel auf den Fülltrichter.
 - Achten Sie auf die zwei hervorstehenden Saftauslässe. Richten Sie diese auf die entsprechenden Vertiefungen am Fülltrichter aus.
4. Bringen Sie die Abdeckung des Fülltrichters am Fülltrichter an.
 - Richten Sie die drei Einrastverschlüsse auf Abdeckung des Fülltrichters auf die drei entsprechenden Einkerbungen auf dem Fülltrichter aus und drücken Sie dann die Abdeckung waagrecht nach unten.
 - Drehen Sie dann die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn bis der Pfeil ▲ auf der Fülltrichterabdeckung auf das gegenüberliegende Verschlusszeichen △ am Fülltrichter zeigt.

Die Abdeckung muss richtig einrasten, sonst könnte sie während des Arbeitsprozesses abfallen.

5. Platzieren Sie den Saftbehälter mit Handgriff unter den Saftauslass.
 - Stellen Sie den Saftbehälter auf die Ablage. Der Saftbehälter sollte nicht zu voll gefüllt werden, da sonst der Saft überlaufen könnte, wenn Sie den Saftbehälter entnehmen möchten.
6. Setzen Sie den Fruchtfleischbehälter unter den Fruchtfleischauslass neben den Saftbehälter.
7. Montieren Sie das Ablagefach auf die Oberseite des Fülltrichters. Es dient dem bequemen Befüllen des Fülltrichters mit kleinen Nahrungsmitteln wie Trauben, Erdbeeren und so weiter.





8. Schließen Sie das Netzkabel an. Das Netzkabel muss fest angeschlossen werden, da es sonst zu gefährlichen Situationen kommen kann.

9. Ziehen Sie die Saftauslassabdeckung nach links heraus und öffnen Sie den Saftauslass.

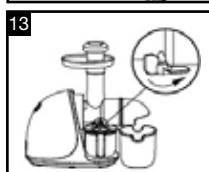
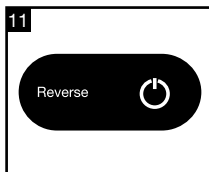
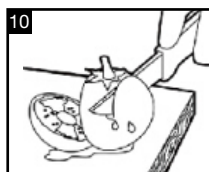
10. Waschen Sie das Obst und schneiden es in Stücke, so dass sie in den Fülltrichter passen.

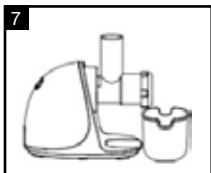
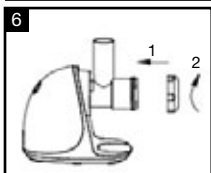
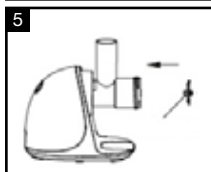
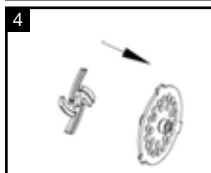
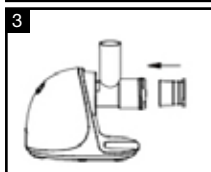
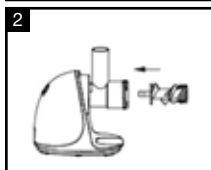
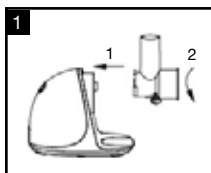
Falls die Lebensmittel Kerne, harte Samen, dicke Haut oder eine harte Schale besitzen, entfernen Sie diese bitte vor der Verarbeitung.

11. Drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.

12. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Fülltrichter und schieben Sie sie behutsam mit dem Stopfer nach unten. Drücken Sie den Stopfer nicht zu stark nach unten.

13. Nach dem Entsaften, schalten Sie das Gerät aus und wenn aus dem Saftauslass kein Saft herausfließt und der Motor zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Saft- und Fruchtfleisch entfernen und den frisch gepressten Saft genießen.





Fleischwolf-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Fülltrichter (dunkel) an die Antriebseinheit.

- Stecken Sie den Fülltrichter in die Antriebseinheit und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn von Δ bis Δ , wenn Sie ein Klicken hören, bedeutet das, dass der Fülltrichter richtig installiert ist.

2. Stecken Sie die Keramikschncke in das Loch der Antriebseinheit.

3. Stecken Sie den Presskegel auf den Fülltrichter.

4. Stecken Sie die Klingen (Material ist Metall) in die Lochscheibe (ebenfalls aus Metall).

- Sie können entweder die Lochscheiben mit den größeren Löchern oder mit den kleinen Löchern zum Zerkleinern wählen.

5. Stecken die Lochscheibe mit der Klinge in den Fülltrichter.

6. Schrauben Sie die graue Abdeckung (Gewinde innen) auf den Multifunktionsfülltrichter.

7. Stellen Sie den Fruchtfleischbehälter unter den Fruchtfleischauslass. Sie können auch einen anderen geeigneten Behälter verwenden (Teller, Schüssel, ...).

8. Schließen Sie das Netzkabel an.

- Drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.

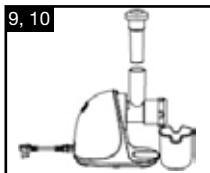
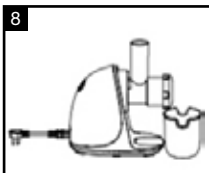
9. Schneiden Sie das Frischfleisch in Streifen, die leicht in die Öffnung des Multifunktionsfülltrichters passen.

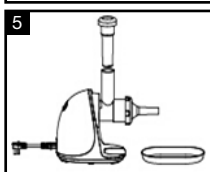
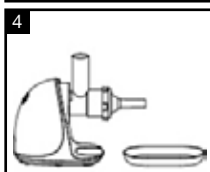
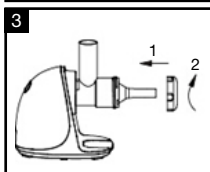
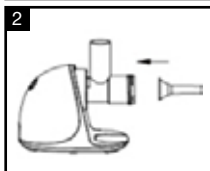
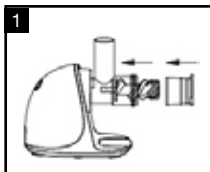
10. Geben sie die Fleischstreifen in den Fülltrichter und schieben Sie sie behutsam mit dem Stopfer nach unten.

Wenden Sie beim Schieben der Fleischstreifen keine allzu große Kraft auf. Verwenden Sie kein fettes Fleisch.

Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle Rippen, Knochen und Haut.

Gemüse und Fleisch können zusammen verarbeitet werden.





Würstchen-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Fülltrichter, die Multifunktionsschnecke und den Presskegel entsprechend an die Antriebseinheit.
2. Befestigen Sie die Multifunktionsfüllrohr (Kunststoff).
3. Bringen Sie die Abdeckung des Multifunktionsfüllrohrs an.
 - Stecken Sie die externe Abdeckung des Multifunktionsfüllrohrs (Gewinde innen) auf das Multifunktionsfüllrohr. Drehen Sie dann die Abdeckung im Uhrzeigersinn.
4.
 - Stellen Sie einen Teller oder einen anderen geeigneten Behälter unter Wurstdüse.
 - Lassen Sie die Würsthülle über die Wurstdüse herausragen, binden Sie das Ende der Würsthülle mit einem Faden ab.
5.
 - Geben Sie Fleischfüllung in den Fülltrichter.
 - Drücken Sie die „Start / Stopp“ - Taste. (Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.)
 - Lassen Sie die Würsthülle langsam los.

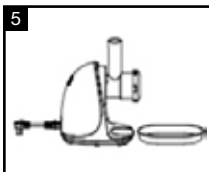
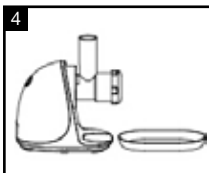
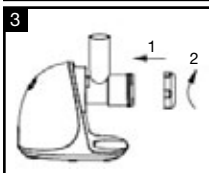
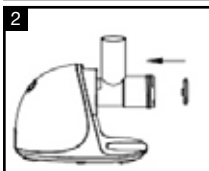
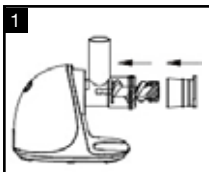
Hinweis: Füllen Sie zunächst die Fleischfüllung in den Fülltrichter bevor Sie das Gerät einschalten.

Eine gewürzte Fleischfüllung sollte man mind. eine Stunde vor der Verarbeitung ziehen lassen.

Legen Sie sich einen Faden parat, um die Würstchen abzubinden.

Wenn Würstchen Blasen einschließen, können Sie einige kleine Löcher einstechen.

Geben Sie Würstchen an einen schattigen gut belüfteten Ort zur Luftrocknung.



Nudel-Funktion (Sonderzubehör)

1. Montieren Sie den Multifunktionsfülltrichter, die Multifunktionssschnecke und den Presskegel entsprechend an die Antriebseinheit.
2. Stecken Sie die Klingen (Material ist Metall) in die Lochscheibe (ebenfalls aus Metall).

- Sie können entweder die Zerkleinerungsscheibe mit dem kreisrunden Loch oder die Scheibe mit dem Vierkantloch wählen.

3. Legen Sie die Multifunktionsabdeckung auf dem Multifunktionsfülltrichter.

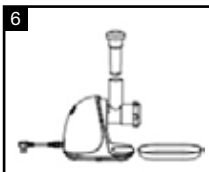
4. Stellen Sie einen Teller unter die Auslassöffnung. Bestäuben Sie den Teller mit Mehl.

5.
 - Schließen Sie das Netzkabel an.

- Drücken Sie die „Start / Stopp“ - Taste. (Das Gerät besitzt eine intelligente Schutzschaltung, welche das Gerät nach 20 Minuten Arbeit automatisch stoppt. Wenn Sie die Arbeit früher beenden möchten, dann drücken Sie die „Start / Stopp“ Taste erneut.

6.
 - Zerteilen Sie den Teig und stellen ihn auf die Ablage. Geben Sie den Teig Stück für Stück in den Fülltrichter.

- Bestäuben Sie die Nudeln mit Mehl.



Anforderungen an das Kneten von Mehl

Detaillierte Angaben zum Prozentsatz von Mehl und Wasser:

Mehl Messbecher (Zum Abwiegen von Mehl)		Wassermessbecher (Zum Abwiegen von Wasser, Gemüsesaft, Eiern mit Wasser)		
Mehl	Gewicht	Wassermenge	Gemüsesaft	1 Ei mit Wasser
1 Tasse	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 Becher	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 Tassen	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 Tassen	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

Um den Teig schmackhafter zu machen, können Sie ein wenig Öl und Salz hinzufügen.

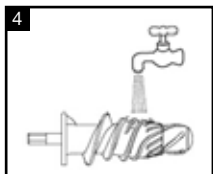
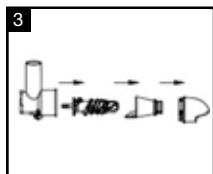
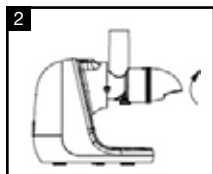
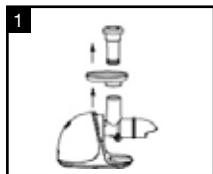
Sie können ein etwas Karotten- oder Spinat-Saft hinzufügen - Damit werden die Nudeln schmackhafter und nährhafter.

Anforderungen an die Lebensmittelauswahl

1. Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, das viel Saft hat. Geeignete Lebensmittel sind beispielsweise Äpfel, Birnen, Trauben, Melonen, Möhren, Orange und so weiter.
2. Entfernen Sie sämtliche Samen und die harte Schale. Wenn Sie Zitronen auspressen, entkernen Sie sie. Sonst kann der Saft bitter werden.
3. Die Saftausbeute und das Mundgefühl beim Apfelsaft hängen in erster Linie von der ausgewählten Apfelsorte ab.
4. Es ist ein normales Phänomen, dass der frischgepresste Saft schnell braun wird, geben Sie etwas Zitronensaft hinzu um den Oxidationsvorgang zu verlangsamen.
5. Dieses Produkt eignet sich auch zum Auspressen von Salat und Kräutern.
6. Bananen, Papayas, Avocados und Mangos eignen sich nicht zum Saftpressen. Diese Lebensmittel können in den Mixer G21 Perfect Smoothie verarbeitet werden.
7. Die maximale Dauerarbeitszeit beträgt 20 Minuten. Während dessen können Sie etwa 5 kg Lebensmitteln verarbeiten.

Wartung und Lagerung

1. Ziehen Sie vor Reinigungs - und Wartungsarbeiten immer den Netzstecker.
2. Bitte reinigen Sie das Gerät möglichst Zeitnah nach jedem Gebrauch.
3. Waschen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser. Verwenden Sie ein nasses Tuch, weiche Bürste oder einem Schwamm, um das Gerät zu reinigen.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
5. Stellen Sie bitte vor der Lagerung sicher, dass das Gerät sauber und trocken ist.
6. Demontieren Sie das Gerät vor der Reinigung nach folgenden Schritten:



1. Entfernen Sie zunächst den Stopfer und das Ablagefach
2. Drücken und halten Sie die Verriegelungstaste und drehen gleichzeitig den Fülltrichter im Uhrzeigersinn, danach lässt sich der Fülltrichter entfernen.
3.
 - **Bei der Entsafter-Funktion:** Entfernen Sie zuerst die Abdeckung des Fülltrichters, den Presskegel und dann die Keramikschnecke.
 - **Bei der Fleischwolf-Funktion:** nehmen Sie zuerst die externe Abdeckung des Füllrohrs ab, dann die Lochscheibe mit den Klingen und den Presskegel und schließlich die Multifunktionsschnecke.
 - **Bei der Funktion zur Herstellung Würstchen:** nehmen Sie die externe Abdeckung des Fülltrichters ab, die Wurstdüse und den Presskegel und die Multifunktionsschnecke.
4. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile sorgfältig. Die Nudelscheibe muss mit einer Reinigungsbürste gründlich gereinigt werden.

Spezifikationen:

Versorgungsspannung: 220-240 V~

Nennleistung: 150 W

Frequenz: 50/60 Hz

Umdrehungsgeschwindigkeit: 75 U/min

Kontinuierliche Betriebszeit: 20 min

Intervallzeit: 20 min

Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.

Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod.

Důležitá upozornění

Bezpečnostní opatření



1. Neponořujte tělo přístroje do jakékoliv kapaliny, ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.



2. Během chodu je zakázáno sahat a vkládat ostré předměty do plnicí trubice, pēchovadlo nesmí být nahrazováno žádným jiným předmětem.



3. Keramický šnek je velmi křehký, proto s ním zacházejte opatrně a chraňte jej před pádem na zem.



4. Při posouvání surovin ke zpracování nevyvíjejte příliš velikou sílu na pēchovadlo.



5. Jednotlivé části nesmí být používány v mikrovlnné troubě.



6. Nemyjte žádnou část přístroje v myčce na nádobí.



7. Nevkládejte do plnicí trubice horké suroviny (teplota vyšší než 60°C).

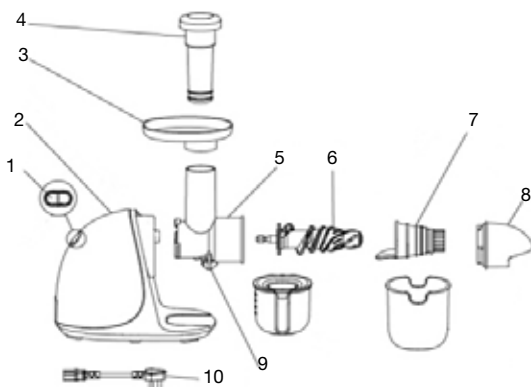
Varování

1. Před použitím přístroje se prosím ujistěte, že napětí zásuvky je stejné jako napětí přístroje. Napájecí napětí přístroje je 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Pokud je napájecí kabel poničen, musí být nahrazen nebo opraven v odborném servisu, nenahrazujte ani neopravujte kabel sami.
3. Pokud je přístroj poničen, kontaktujte odborný servis, neopravujte přístroj ani nenahrazujte jednotlivé části sami.
4. Před rozebíráním, čištěním a servisováním přístroje se ujistěte, že je vypojen z elektrické zásuvky.
5. Před použitím zkontrolujte, zda některá část není poškozena. Pokud je některá z částí poškozena, nepoužívejte přístroj a kontaktujte odborný servis. Nepokoušejte se sami opravit přístroj.
6. Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. Přístroj se automaticky vypne po 20 minutách nepřetržitého chodu. Pro prodloužení životnosti jej nechte 20-30 minut vychladnout.
7. Přístroj vždy vypojte ze zásuvky, pokud je bez dozoru, před rozebíráním, montováním nebo čištěním.
8. Nenechte děti používat přístroj bez dozoru. Přístroj skladujte mimo dosah dětí.
9. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
10. Je zakázáno, aby si děti hrály s přístrojem.
11. Pokud je přístroj přeplněn materiálem nebo pokud se motor zasekne, přístroj se automaticky vypne. Pokud přístroj vydává varovný signál, nepoužívejte jej, dokud se varovný signál nevypne. Před dalším použitím je doporučeno vyčistit plnicí trubici.
12. Suroviny krájejte na menší kusy, které se snadno vejdou do plnicí trubice. Nikdy do přístroje nedávejte materiál s velkými peckami a tvrdou slupkou. Tyto části musí být před mixováním odstraněny.
13. Před zapnutím přístroje se ujistěte, že všechny odnímatelné části jsou pevně na svém místě. Víko nádoby a nádoba na sebe musí těsně přilnout, abyste se vyhnuli odpadnutí víka a následnému vyllití obsahu.
14. Části, které přicházejí do styku s potravinami, odpovídají požadavkům na materiály, které mohou přijít do styku s potravinami. Nádoby musí být čisté a zdravotně nezávadné.
15. Je běžné, že části přicházející do styku s potravinami, se mohou zbarvovat v závislosti na použitých surovinách.
16. Přístroj zapněte až poté, co jej naplníte surovinami.
17. K vyčištění přístroje nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tekutiny obsahující aceton a podobně.
18. Nezahřívejte žádnou část přístroje.

Seznam dílů:

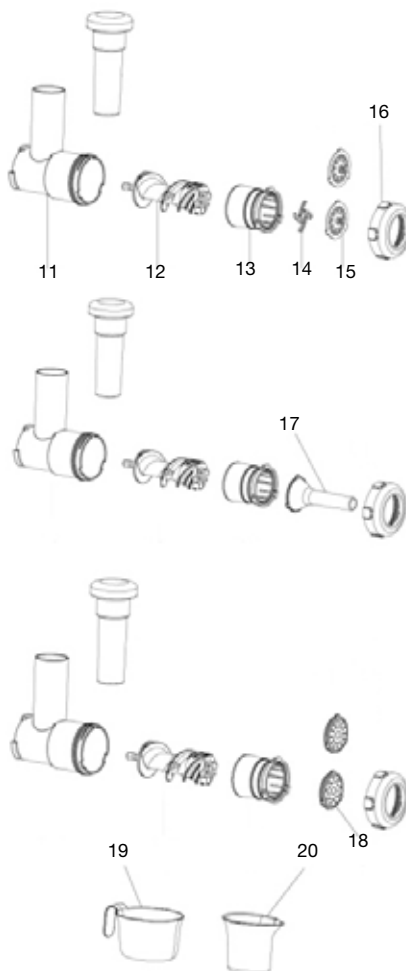
Díly na výrobu džusu:

1. Vypínač
2. Tělo přístroje
3. Zásobník na drobné suroviny
4. Pěchovadlo
5. Plnící nádoba průhledná
6. Keramický šnek bílý
7. Lisovací kornout průhledný
8. Víko plnící nádoby oranžové
9. Výpusť džusu
10. Přívodní kabel



Díly na zpracování masa a nudlí:

11. Plnící nádoba tmavá
12. Keramický šnek šedý
13. Lisovací kornout tmavý
14. Nůž křížový
15. 2 x mlecí disk kovový (maso)
16. Víko plnící nádoby šedé
17. Multifunkční plnící trubice
18. 2 x mlecí disk plastový (nudle)
19. Odměrka na mouku
20. Odměrka na vodu



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM DŮKLADNĚ OČISTĚTE VŠECHNY ČÁSTI PŘÍCHÁZEJÍCÍ DO KONTAKTU S POTRAVINAMI.

Instrukce

Tlačítko start / stop

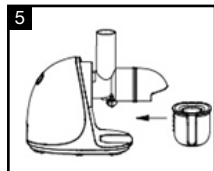
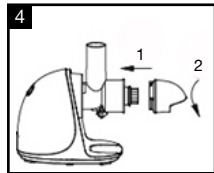
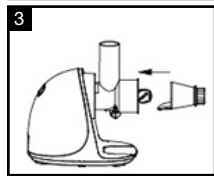
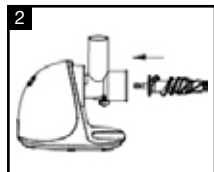
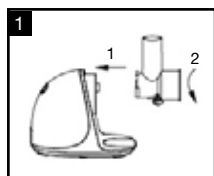
uvede přístroj do chodu, po 20 minutách se přístroj automaticky vypne. Pokud potřebujete přístroj vypnout uprostřed práce, stiskněte opět tlačítko start / stop.

Tlačítko zpětného chodu

v případě, že se přístroj zasekne, stiskněte tlačítko zpětného chodu. Suroviny se po chvíli uvolní a přístroj je opět připraven k použití. Tlačítko je nutné 3 vteřiny podržet, než se zpětný chod spustí.

Zámek

pokud chcete odstranit plnicí trubici, stiskněte tlačítko zámku a otočte plnicí trubici po směru hodinových ručiček. Pokud toto tlačítko nestisknete, nebudete schopni uvolnit plnicí trubici.



Metody použití

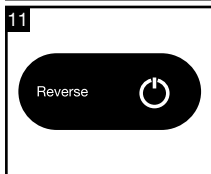
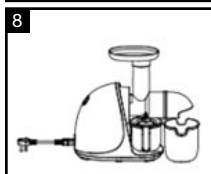
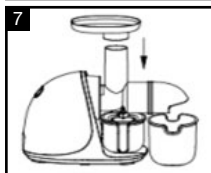
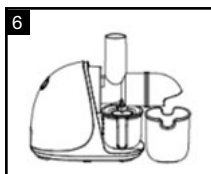
Odšťavňování

1. Připojení plnicí nádoby
 - Plnicí nádobu nasměrujte na označení □ na hlavním těle přístroje.
 - Poté otočte plnicí nádobou proti směru hodinových ručiček, z □ na △, uslyšíte cvaknutí, což znamená, že je plnicí nádobu nainstalována správně.
2. Keramický šnek vsuňte do otvoru na hlavním těle přístroje.
3. Lisovací kornout vsuňte do plnicí nádoby tak, aby spodní sítko lícovalo s výpustním otvorem.
4. Umístěte víko plnicí nádoby na plnicí nádobu.
 - Nasaďte krytku plnicí nádoby tak, aby symbol ▲ mířil na znaménko □.
 - Poté otočte krytkou plnicí nádoby proti směru hodinových ručiček tak, aby symbol ▲ mířil na znaménko △, což znamená, že instalace víka je dokončena.

Víko plnicí nádoby musí být nainstalováno správně, jinak může dojít k jeho odpadnutí během chodu přístroje.

5. Nádobu s držadlem umístěte pod výpusť džusu.
6. Nádobu na dužinu umístěte pod dužinovou výpusť co nejblíže k nádobě na džus.
7. Umístěte zásobník na plnicí trubici - zásobník je praktický pro ukládání malých plodů jako jsou jahody, hroznové víno a další.
8. Zapojte napájecí kabel - napájecí kabel musí být pevně zapojen do přístroje, v opačném případě by mohlo dojít k úrazu či poškození přístroje pramenícího z úniku elektrické energie.
9. Uvolněte víčko otvoru pro výtok džusu (víko se otevírá na levou stranu). Předtím, než přístroj použijete, ujistěte se, že je víko otevřené.
10. Pokud mají suroviny jádřinec, pecky, silnou slupku nebo skořápku, před vložením do přístroje je odstraňte.

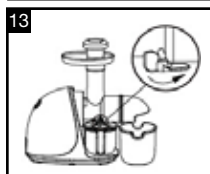
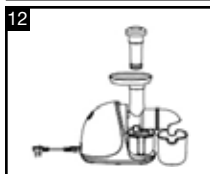
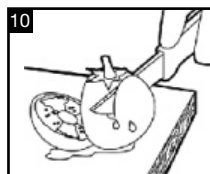
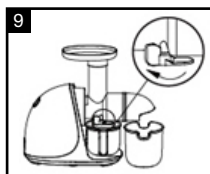
Nezahlcujte zásobník potravinami. Předejdete tak krácení životnosti přístroje.

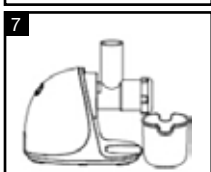
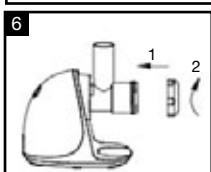
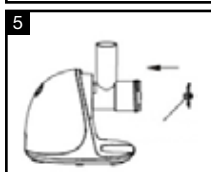
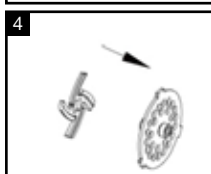
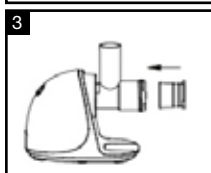
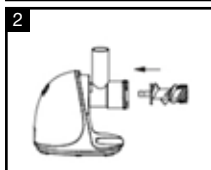
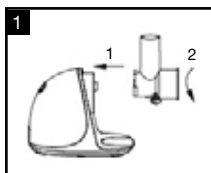


11. Stisknutím tlačítka start/stop uvedete přístroj do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která zajistí, že se přístroj vypne po 20 minutách neustálého chodu. Pokud potřebujete přístroj zastavit během činnosti, stiskněte opět tlačítko start / stop.

12. Vložte suroviny do plnicího otvoru, poté je za použití pěchovadla jemně vtlačte do plnicí trubice. Na pěchovadlo nevyvíjejte příliš velkou sílu. Nesahejte ani nevkládejte jakékoliv objekty do plnicí nádoby. Pokud se suroviny zaseknou, stiskněte tlačítko „reverse“ (minimálně na 3 vteřiny) a nechejte suroviny, aby se uvolnily. V případě nutnosti přístroj vypněte a vyčistěte plnicí trubici.

13. Po ukončení přístroj vypněte. Odeberte nádobu na džus a nádobu na dužinu. Nyní si můžete vychutnat čerstvý džus.





Výroba mletého masa

1. Připojte tmavou plnicí nádobu.

- Nasadíte a otočíte plnicí nádobu proti směru hodinových ručiček z 1 na 2, cvaknutí znamená, že je plnicí nádoba správně připojena.

2. Šedý multifunkční šnek vložte do otvoru na hlavním těle přístroje a poté jemně přitlačte, je důležité, aby šnek byl vložen až do zadní části plnicí nádoby.

3. Vložte lisovací kornout tak, aby zapadl do 3 zámků.

4. Spojte křížový nůž (vyroben z kovu) s mlecím diskem (vyroben z kovu). Nože těsně přiléhají na mlecí disk. Na výběr jsou 2 druhy disků - disk s velkým otvorem a disk s menším otvorem.

5. Disk s nožem vložte do plnicí nádoby.

6. Zašroubujte šedé víko (stranou se závitem uvnitř) na multifunkční plnicí nádobu.

7. Umístěte nádobu na dužinu pod dužinovou výpusť. Nádobu můžete nahradit jakoukoliv jinou vhodnou nádobou jako například talíř, miska a podobně.

8. Připojte napájecí kabel.

- Stiskněte tlačítko start/stop, přístroj uvedete do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která zajistí, že se přístroj automaticky vypne po 20 minutách chodu. Pokud potřebujete přístroj vypnout během mixování, stiskněte opět tlačítko start / stop.

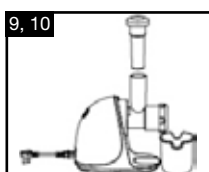
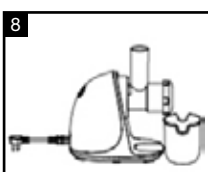
9. Nakrájejte čerstvé očištěné maso na proužky, které se snadno vloží do otvoru multifunkční plnicí nádoby.

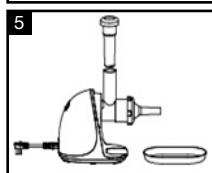
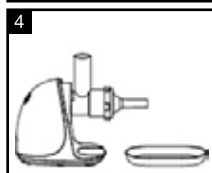
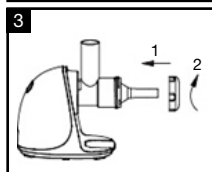
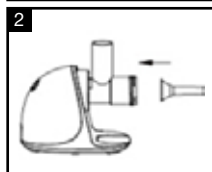
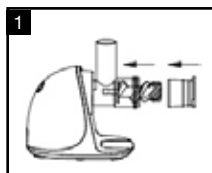
10. Vložte suroviny do multifunkční plnicí nádoby, poté použijte pěchovadlo a pomalu suroviny vtlačte dovnitř.

Při posouvání surovin do plnicí trubice nevyvíjejte příliš velkou sílu.

Žebra, kosti a kůži před mletím odstraňte, zmrzlé maso nechejte rozmrazit.

Pro lepší chuť můžete semlít maso dohromady se zeleninou.





Výroba klobás

1. V následujícím pořadí nainstalujte plnicí nádobu, multifunkční šnek a lisovací kornout (postup je stejný jako u mletí masa).
2. Přiložte multifunkční plnicí trubici (vyrobena z plastu).
3. Připojení víka na multifunkční plnicí nádobu.
 - Nasměrujte víko plnicí nádoby (stranou se závitem uvnitř) na multifunkční plnicí nádobu a poté jej jemně přitlačte a zašroubujte po směru hodinových ručiček.
4.
 - Umístěte talíř nebo jinou vhodnou nádobu pod klobásovou trubici.
 - Nasuňte střívka na klobásovou trubici, střívka svažte pomocí bavlněné nitě. Střívka jsou velmi křehká, proto buďte opatrní při jejich manipulaci.
5.
 - Náplň vložte do horního otvoru plnicí nádoby.
 - Přístroj zapněte stisknutím tlačítka start / stop. (přístroj má inteligentní pojistku, která přístroj automaticky vypne po 20 minutách. Pokud potřebujete v půlce přístroj vypnout, opětovně stiskněte tlačítko start / stop).
 - Střívka uvolňujte pomalu.

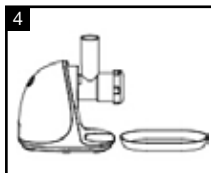
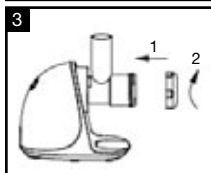
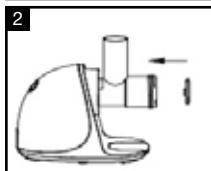
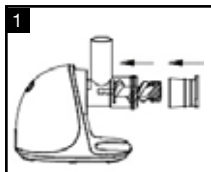
Poznámka: během výroby klobás nejprve vložte plnicí materiál do plnicí nádoby, až poté přístroj zapněte.

Klobásovou náplň si připravte hodinu před výrobou.

Připravte si nit na svázání klobás.

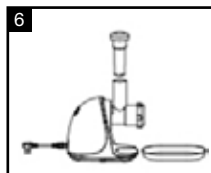
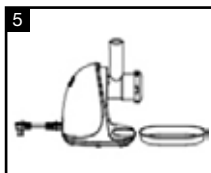
Klobásy kontrolujte, pokud se objeví bubliny, udělejte do nich několik malých dírek.

Abyste klobásy správně vysušili, skladujte je v tmavém ventilovaném prostředí.



Výroba nudlí

1. V následujícím pořadí nainstalujte plnicí nádobu, multifunkční šnek a lisovací kornout (postup je stejný jako u mletí masa).
2. Přiložte křížový nůž (vyroben z kovu) s mlecím diskem (vyroben z plastu). Nože těsně přiléhají na mlecí disk. Na výběr jsou 2 druhy disků - disk s kulatým otvorem nebo disk se čtvercovým otvorem.
3. Našroubujte víko plnicí nádoby šedé na plnicí nádobu.
4. Umístěte talíř popřípadě jinou vhodnou nádobu pod výpust. Talíř nejprve posypte moukou, abyste zabránili slepení nudlí.
5.
 - Připojte napájecí kabel.
 - Stiskněte tlačítko start / stop, abyste uvedli přístroj do chodu. Přístroj má inteligentní pojistku, která přístroj po 20 minutách vypne. Pokud potřebujete ukončit práci během výroby, stiskněte opět tlačítko start / stop.
6.
 - Rozdělte připravené těsto do malých částí a položte je na táč. Poté je vkládejte do plnicí trubice jedno za druhým.
 - Aby se Vám nudle neslepily, posypte je moukou.



Správné přidání mouky

Podrobný podíl mouky a vody:

Odměrka na mouku (na odměření množství mouky)		Odměrka na vodu (na odměření vody, džusu, vajec,...)		
Mouka	Váha	Množství vody	Zeleninový džus	1 vejce s vodou
1 hrníček	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 hrníčku	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 hrníčky	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 hrníčku	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

Aby bylo těsto chutnější, přidejte trochu oleje a soli.

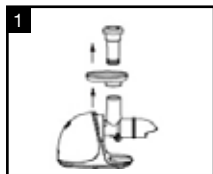
Můžete přidat trochu mrkvového nebo špenátového džusu - nudle budou chutnější a výživnější.

Správnost výběru potravin

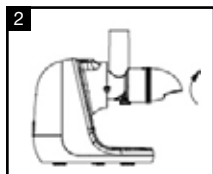
1. Vybírejte především čerstvou zeleninu a ovoce, které mají dostatek šťávy. Vhodné suroviny jsou například tvrdá jablka, hrušky, hroznové víno, meloun, mrkev, pomeranče a další.
2. Před odšťavňováním odstraňte jádra, pecky a tvrdou slupku. Pokud odšťavňujete citrusy, odstraňte pecky, kvůli kterým by džus zhořkl.
3. Množství jablečného džusu a jeho chuť záleží na zvolené odrůdě jablek.
4. Je běžné, že čerstvý džus hnědne, abyste tento proces zpomalili, doporučujeme přidání několika kapek citronové šťávy.
5. Mezi produkty vhodné k odšťavnění patří také například hlávkový salát a bylinky.
6. Produkty s velkým obsahem škrobu jako jsou banány, papája, avokádo, fíky nebo mango nejsou vhodné k odšťavňování, tyto suroviny můžete zpracovat za pomoci mixéru G21 Perfect Smoothie.
7. Maximální délka chodu přístroje je 20 minut, zpracování maximálně 5 kg surovin.

Údržba a skladování

1. Přístroj před čištěním a údržbou vždy vypojte ze zásuvky.
2. Přístroj čistěte v přiměřeném čase po jeho použití.
3. Hlavní tělo přístroje nemyjte přímo pod tekoucí vodou, ani jej do vody neponořujte. Na vyčištění použijte vlhký hadřík, jemný kartáček nebo houbičku.
4. Přístroj udržujte suchý a chraňte jej před UV zářením.
5. Před uskladněním přístroje se ujistěte, že je suchý a čistý.
6. Před čištěním přístroj rozeberte dle následujících kroků:



1. Odeberte pěchovadlo a zásobník.
2. Podržte tlačítko zámku, otočte plnicí nádobou po směru hodinových ručiček, poté odeberte plnicí nádobu.



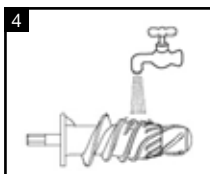
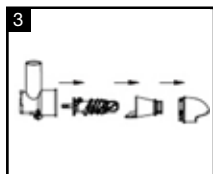
3.
 - **Funkce odšťavnění:** odeberte víko plnicí nádoby, lisovací kornout a šnek v tomto pořadí.

- **Funkce mletí masa:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, mlecí disk, lisovací kornout a multifunkční šnek.

- **Funkce výroby klobás:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, multifunkční plnicí trubici, lisovací kornout a multifunkční šnek.

- **Funkce výroby nudlí:** odeberte vnější víko plnicí nádoby, disk na výrobu nudlí, lisovací kornout a multifunkční šnek.

4. Vyčistěte pečlivě všechny části přístroje. Disk na výrobu nudlí musíte vyčistit čistícím kartáčkem.



Technické parametry:

Napětí: 220-240 V~

Výkon: 150 W

Frekvence: 50/60 Hz

Rychlost otáček: 75 otáček za minutu

Doba nepřetržitého provozu: 20 minut

Doba intervalu pro další spuštění přístroje: více než 20 minut



Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod.

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné opatrenia



1. Neponárajte telo prístroja do žiadnej kvapaliny, ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.



2. Počas chodu je zakázané siahť a vkladať ostré predmety do plniacej trubice. Vtláčadlo nesmie byť nahradzované žiadnym iným predmetom.



3. Keramický slimák je veľmi krehký, preto s ním zaobchádzajte opatrne a nedovoľte, aby padol na zem.



4. Pri posúvaní surovín na spracovanie netlačte príliš silno na vtláčadlo.



5. Jednotlivé časti nesmú byť používané v mikrovlnnej rúre.



6. Neumývajte žiadnu časť prístroja v umývačke riadu.



7. Nevkladajte do plniacej trubice horúce suroviny (teplota vyššia ako 60°C).

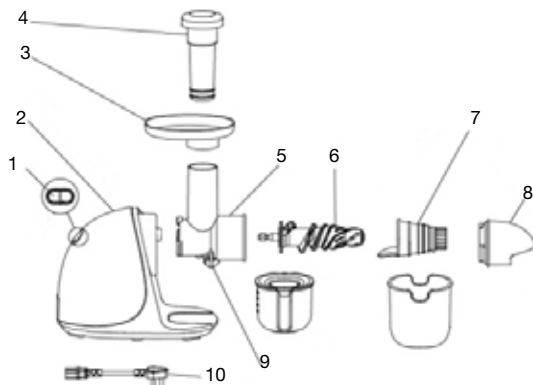
Varovanie

1. Pred použitím prístroja sa prosím uistite, že napätie zásuvky je rovnaké, ako napätie prístroja. Napájacie napätie prístroja je 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Ak je napájací kábel zničený, musí byť nahradený alebo opravený v odbornom servise, nenahradzujte ani neopravujte kábel sami.
3. Ak je prístroj poškodený, kontaktujte odborný servis, neopravujte prístroj ani nenahradzujte jednotlivé časti sami.
4. Pred rozoberaním, čistením a servisovaním prístroja sa uistite, že je vypojený z elektrickej zásuvky.
5. Pred použitím skontrolujte, či niektorá časť nie je poškodená. Ak je niektorá z častí poškodená, nepoužívajte prístroj a kontaktujte odborný servis. Nepokúšajte sa sami opraviť prístroj.
6. Prístroj je vybavený poistkou proti prehriatiu. Prístroj sa automaticky vypne po 20 minútach nepretržitého chodu. Pre predĺženie životnosti ho nechajte 20-30 minút vychladnúť.
7. Prístroj vždy odpojte zo zásuvky, ak je bez dozoru, a takisto pred rozoberaním, montovaním alebo čistením.
8. Nenechajte deti používať prístroj bez dozoru. Prístroj skladujte mimo dosahu detí.
9. Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im nebol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
10. Je zakázané, aby sa deti hrali s prístrojom.
11. Ak je prístroj preplnený materiálom alebo ak sa motor zasekne, prístroj sa automaticky vypne. Pokiaľ prístroj vydáva varovný signál, nepoužívajte ho, kým sa varovný signál nevypne. Pred ďalším použitím sa odporúča vyčistiť plniacu trubicu.
12. Suroviny krájajte na menšie kusy, ktoré sa ľahko zmestia do plniacej trubice. Nikdy do prístroja nedávajte materiál s veľkými kôstkami a tvrdou šupkou. Tieto časti musia byť pred mixovaním odstránené.
13. Pred zapnutím prístroja sa uistite, že všetky odnímateľné časti sú pevne na svojom mieste. Veko nádoby a nádoba na seba musia tesne prilnúť, aby ste sa vyhlí odpadnutiu veka a následnému vyliatiu obsahu.
14. Časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, zodpovedajú požiadavkám na materiály, ktoré môžu prísť do styku s potravinami. Nádoby musia byť čisté a neškodiacie zdraviu.
15. Je bežné, že časti prichádzajúce do styku s potravinami, sa môžu sfarbovať v závislosti od použitých surovínach.
16. Prístroj zapnite až potom, čo ho naplníte surovinami.
17. K vyčisteniu prístroja nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo tekutiny obsahujúce acetón a podobne.
18. Nezhrievajte žiadnu časť prístroja.

Zoznam dielov:

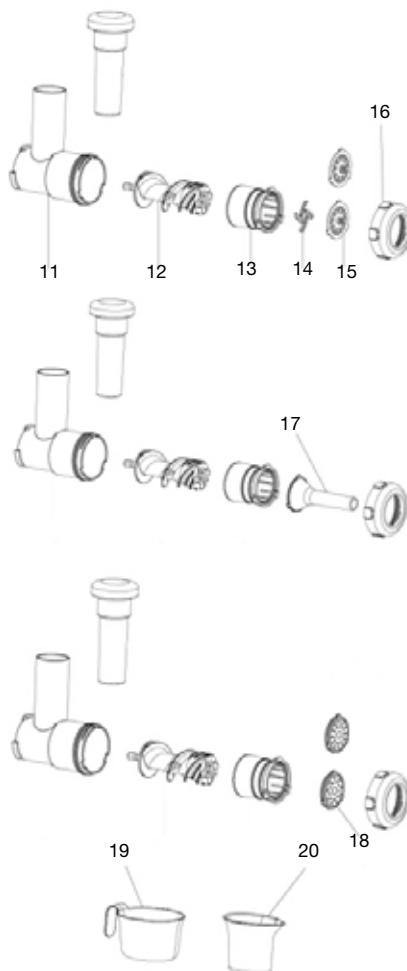
Diely na výrobu džúsu:

1. Vypínač
2. Telo prístroja
3. Zásobník na drobné suroviny
4. Vtláčadlo
5. Plniaca nádoba, priehľadná
6. Keramický slimák, biely
7. Lisovací kornút, priehľadný
8. Veko plniacej nádoby, oranžové
9. Výpust džúsu
10. Prívodný kábel



Diely na spracovanie mäsa a rezancov:

11. Plniaca nádoba, tmavá
12. Keramický slimák, sivý
13. Lisovací kornout tmavý
14. Nôž krížový
15. 2 x mlecí disk, kovový (mäso)
16. Veko plniacej nádoby, sivé
17. Multifunkčná plniaca trubica
18. 2 x mlecí disk, plastový (rezance)
19. Odmerka na múku
20. Odmerka na vodu



PRED PRVÝM POUŽITÍM DÔKLADNE OČISTITE VŠETKY ČASTI PRICHÁDZAJÚCE DO KONTAKTU S POTRAVINAMI.

Inštrukcie

Tlačidlo štart / stop:

uvedie prístroj do chodu, po 20 minútach sa prístroj automaticky vypne. Ak potrebujete prístroj vypnúť uprostred práce, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

Tlačidlo spätného chodu:

v prípade, že sa prístroj zasekne, stlačte tlačidlo spätného chodu. Suroviny sa po chvíli uvoľnia a prístroj je opäť pripravený na použitie. Tlačidlo je nutné 3 sekundy podržať, než sa spätný chod spustí.

Zámok:

ak chcete odstrániť plniacu trubicu, stlačte tlačidlo zámku a otočte plniacou trubicou v smere hodinových ručičiek. Pokiaľ toto tlačidlo nestlačíte, nebudete schopní uvoľniť plniacu trubicu.

Metódy použitia

Odšŕavovanie

1. Pripojenie plniacej nádoby.

- Plniacu nádobu nasmerujte k označeniu 1 na hlavnom tele prístroja.
- Potom otočte plniacu nádobu proti smeru hodinových ručičiek z 2 na 1, budete počuť cvaknutie, čo znamená, že plniaca nádoba je nainštalovaná správne.

2. Keramický slimák vsuňte do otvoru na hlavnom tele prístroja.

3. Lisovací kornút vsuňte do plniacej nádoby tak, aby spodné sitko lícovalo s výpustným otvorom.

4. Umiestnite veko plniacej nádoby na plniacu nádobu.

- Nasadte krytku plniacej nádoby tak, aby symbol ▲ mieril na znamienko 1.
- Potom otočte krytku plniacej nádoby proti smeru hodinových ručičiek tak, aby symbol ▲ mieril na znamienko 2, čo znamená, že inštalácia veka je dokončená.

Veko plniacej nádoby musí byť nainštalované správne, inak môže odpadnúť počas chodu prístroja.

5. Nádoba s držadlom umiestnite pod výpusť džúsu.

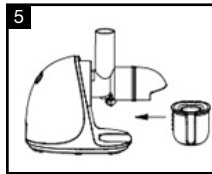
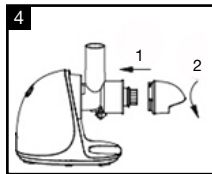
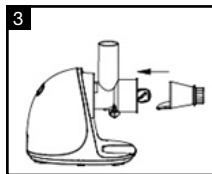
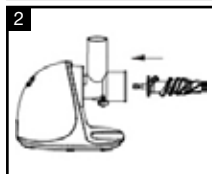
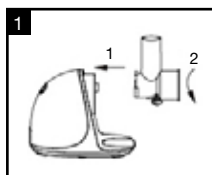
6. Nádoba na dužinu umiestnite pod dužinovú výpusť čo najbližšie k nádobe na džús.

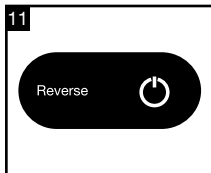
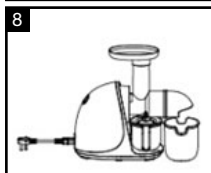
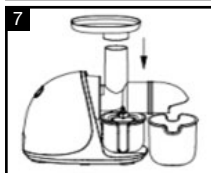
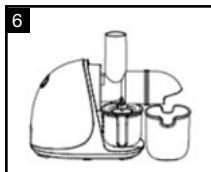
7. Umiestnite zásobník na plniacu trubicu - zásobník je praktický pre ukladanie malých plodov ako sú jahody, hrozno a ďalšie.

8. Zapojte napájací kábel - napájací kábel musí byť pevne zapojený do prístroja, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k úrazu či poškodeniu prístroja plynúceho z úniku elektrickej energie.

9. Uvoľnite viečko otvoru pre výtok džúsu (veko sa otvára na ľavú stranu). Predtým, než prístroj použijete, uistite sa, že veko je otvorené.

10. Ak majú suroviny jadrovník, kôstky, silnú šupku alebo škrupinu, pred vložením do prístroja ich odstráňte.



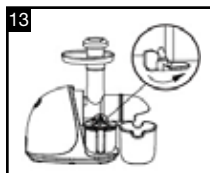
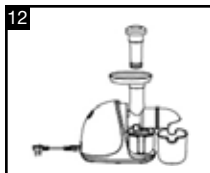
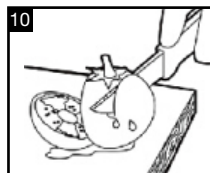
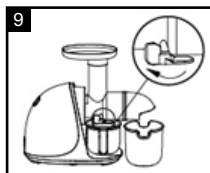


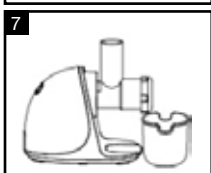
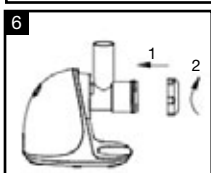
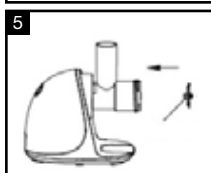
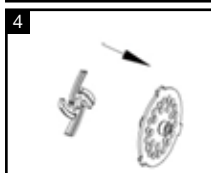
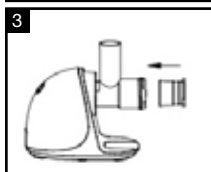
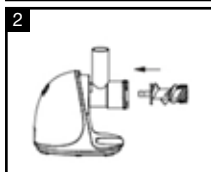
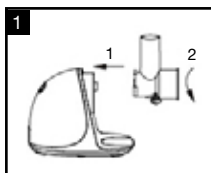
Nezahlcujte zásobník potravinami. Predídete tak kráteniu životnosti prístroja.

11. Stlačením tlačidla štart / stop uvediete prístroj do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá zabezpečí, že sa prístroj vypne po 20 minútach neustáleho chodu. Ak potrebujete prístroj zastaviť počas činnosti, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

12. Vložte suroviny do plniaceho otvoru, potom ich za použitia tlačidla jemne vtlačte do plniacej trubice. Na vtlačadlo nevyvíjajte príliš veľkú silu. Nesiahajte ani nevkladajte akékoľvek objekty do plniacej nádoby. Ak sa suroviny zaseknú, stlačte tlačidlo „reverse“ (minimálne na 3 sekundy) a nechajte suroviny, aby sa uvoľnili. V prípade nutnosti prístroj vypnite a vyčistite plniacu trubicu.

13. Po ukončení prístroj vypnite. Odstráňte nádobu na džús a nádobu na dužinu. Teraz si môžete vychutnať čerstvý džús.





Výroba mletého mäsa

1. Pripojte tmavú multifunkčnú plniacu nádobu

- Nasadiť a otočiť plniacu nádobu proti smeru hodinových ručičiek z ľava na pravo, cvaknutie znamená, že plniaca nádoba je správne pripojená.

2. Šedý multifunkčný šnečkový vložník vložte do otvoru na hlavnom tele prístroja a potom jemne pritlačte. Je dôležité, aby šnečkový vložník bol vložený až do zadnej časti plniacej nádoby.

3. Vložte lisovací kornút tak, aby zapadol do 3 zámkov.

4. Spojte krížový nôž (vyrobený z kovu) s mlecím diskom (vyrobený z kovu). Nože tesne priliehajú na mlecí disk. Na výber sú 2 druhy diskov - disk s veľkým otvorom a disk s menším otvorom.

5. Disk s nožom vložte do plniacej nádoby.

6. Zaskrutkujte šedé veko (stranou so závitom vnútri) na multifunkčnú plniacu nádobu.

7. Umiestnite nádobu na dužinu pod dužinovú výpusť. Nádobu môžete nahradiť akoukoľvek inou vhodnou nádobou ako napr. tanier, miska a podobne.

8. Pripojte napájací kábel.

- Stlačte tlačidlo štart / stop, prístroj uvediete do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá zabezpečí, že prístroj sa automaticky vypne po 20 minútach chodu. Ak potrebujete prístroj vypnúť počas mixovania, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.

9. Nakrájajte čerstvé očistené mäso na prúžky, ktoré sa ľahko vložia do otvoru multifunkčnej plniacej nádoby.

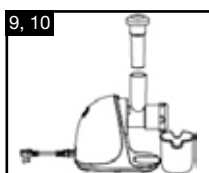
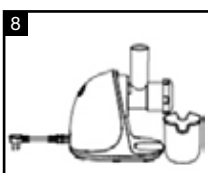
10. Vložte suroviny do multifunkčnej plniacej nádoby, potom použite vtláčadlo a pomaly vtláčajte dnu suroviny.

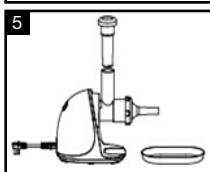
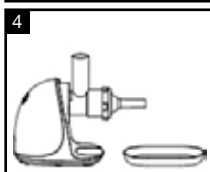
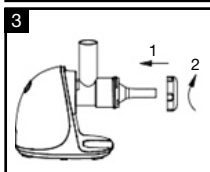
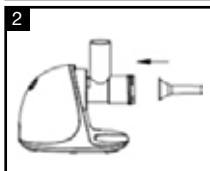
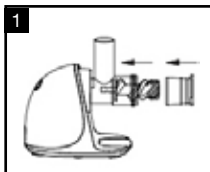
Pri posúvaní surovín do plniacej trubice nevyvíjajte príliš veľkú silu.

K výrobe mletého mäsa nepoužívajte hrubé mäso.

Pred mletím odstráňte rebrá, kosti a kožu, zmrazené mäso nechajte rozmraziť.

Pre lepšiu chuť môžete zomlieť mäso dohromady so zeleninou.





Výroba klobás

1. V nasledujúcom poradí nainštalujte plniacu nádobu, multifunkčný šnek a lisovací kornút (postup je rovnaký ako u mletí mäsa).

2. Priložte multifunkčnú plniacu nádobu (vyrobená z plastu).

3. Pripojenie veka na multifunkčnú plniacu nádobu.

- Nasmerujte veko plniacej nádoby (stranou so závitom vnútri) na multifunkčnú plniacu nádobu a potom ho jemne pritlačte a zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.

4. • Umiestnite tanier alebo inú vhodnú nádobu pod klobásovú trubicu.

- Nasuňte črievko na klobásovú trubicu, črievko zviažte pomocou bavlnenej nite. Črievka sú veľmi krehké, preto buďte opatrní pri manipulácii s nimi.

5. • Náplň vložte do horného otvoru plniacej nádoby.

- Prístroj zapnite stlačením tlačidla štart / stop (prístroj má inteligentnú poistku, ktorá prístroj automaticky vypne po 20 minútach. Ak potrebujete prístroj v polke vypnúť, opätovne stlačte tlačidlo štart / stop).

- Črevá uvoľňujte pomaly.

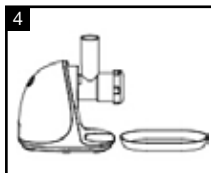
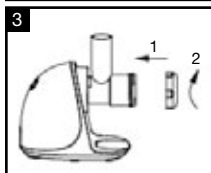
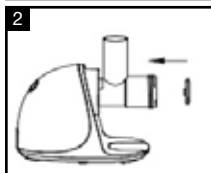
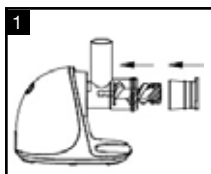
Poznámka: počas výroby klobás najprv vložte plniaci materiál do plniacej nádoby, až potom prístroj zapnite.

Klobásovú náplň si pripravte hodinu pred výrobou.

Pripravte si niť na zviazanie klobás.

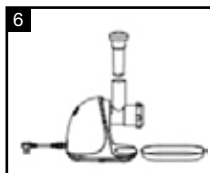
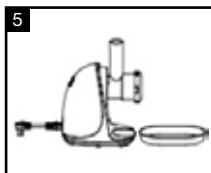
Klobásy kontrolujte, ak sa objavia bubliny, urobte do nich niekoľko malých dierok.

Aby ste klobásy správne vysušili, skladujte ich v tmavom vetranom prostredí.



Výroba rezancov

1. V nasledujúcom poradí nainštalujte plniacu nádobu, multifunkčný šnek a lisovací kornút (postup je rovnaký ako u mletie mäsa).
2. Priložte krížový nôž (vyrobený z kovu) s mlecím diskom (vyrobený z plastu). Nože tesne priliehajú na mlecí disk. Na výber sú 2 druhy diskov - disk s okrúhlym otvorom alebo disk so štvorcovým otvorom.
3. Naskrutkujte veko plniacej šedej nádoby na plniacu nádobu.
4. Umiestnite tanier prípadne inú vhodnú nádobu pod výtok. Tanier najprv posypte múkou, aby ste zabránili zlepeniu rezancov.
5.
 - Pripojte napájací kábel.
 - Stlačte tlačidlo štart / stop, aby ste uviedli prístroj do chodu. Prístroj má inteligentnú poistku, ktorá prístroj po 20 minútach vypne. Ak potrebujete ukončiť prácu počas výroby, stlačte opäť tlačidlo štart / stop.
6.
 - Rozdeľte pripravené cesto do malých častí a položte ich na tácku. Potom ich vkladajte do plniacej trubice jedno za druhým.
 - Aby sa Vám rezance nezlepili, posypte ich múkou.



Správne pridanie múky

Podrobný podiel múky a vody:

Odmerka na múku (na odmeranie množstva múky)		Odmerka na vodu (na odmeranie vody, džúsu, vajec, ...)		
Múka	Váha	Množstvo vody	Zeleninový džús	1 vajce s vodou
1 hrnček	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 hrnčeka	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 hrnčeky	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 hrnčeka	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

Aby bolo cesto chutnejšie, pridajte trochu oleja a soli.

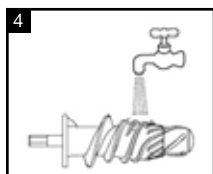
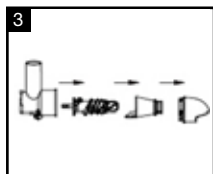
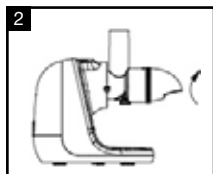
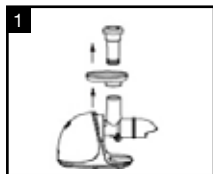
Môžete pridať trochu mrkvového alebo špenátového džúsu - rezance budú chutnejšie a výživnejšie.

Správnosť výberu potravín

1. Vyberajte predovšetkým čerstvú zeleninu a ovocie, ktoré majú dostatok šťavy. Vhodné suroviny sú napríklad tvrdá jablká, hrušky, hrozno, melón, mrkva, pomaranče a ďalšie.
2. Pred odšťavovaním odstráňte jadrá, kôstky a tvrdú šupku. Ak odšťavujete citrusy, odstráňte kôstky, kvôli ktorým by džús zhorkol.
3. Množstvo jablčného džúsu, a jeho chuť závisí na zvolenej odrode jablka.
4. Je bežné, že čerstvý džús hneďne. Aby ste tento proces spomalili, odporúčame pridať niekoľko kapiiek citrónovej šťavy.
5. Medzi produkty vhodné na odšťavenie patrí tiež napríklad hlávkový šalát a bylinky.
6. Produkty s veľkým obsahom škrobu ako sú banány, papája, avokádo, figy alebo mango nie sú vhodné na odšťavovanie, tieto suroviny môžete spracovať za pomoci mixéra G21 Perfect Smoothie.
7. Maximálna dĺžka chodu prístroja je 20 minút, spracovanie maximálne 5 kg surovín.

Údržba a skladovanie

1. Prístroj pred čistením a údržbou vždy vypojte zo zásuvky.
2. Prístroj čistite v primeranom čase po jeho použití.
3. Hlavné telo prístroja neumývajte priamo pod tečúcou vodou, ani ju do vody neponárajte. Na vyčistenie použite vlhkú handričku, jemnú kefkou alebo špongiu.
4. Prístroj udržiavajte suchý a chráňte ho pred UV žiarením.
5. Pred uskladnením prístroja sa uistite, že je suchý a čistý.
6. Pred čistením prístroj rozoberte podľa nasledujúcich krokov:



1. Odstráňte vtláčadlo a zásobník.
2. Podržte tlačidlo zámku, otočte plniacu nádobou v smere hodinových ručičiek, potom odoberte plniacu nádobu.
3.
 - **Funkcia odšťavovania:** odoberte veko plniacej nádoby, lisovací kornút a slimák v tomto poradí.
 - **Funkcia mletie mäsa:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, mlecí disk, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
 - **Funkcia výroby klobás:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, multifunkčnú plniacu trubicu, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
 - **Funkcia výroby rezancov:** odoberte vonkajšie veko plniacej nádoby, disk na výrobu rezancov, lisovací kornút a multifunkčný šnek.
4. Vyčistite starostlivo všetky časti prístroja. Disk na výrobu rezancov musíte vyčistiť čistiacou kefkou.

Technické špecifikácie:

Napätie: 220-240 V~

Výkon: 150 W

Frekvencia: 50/60 Hz

Rýchlosť otáčok: 75 otáčok za minútu

Doba nepretržitej prevádzky: 20 min

Doba intervalu pre ďalšie spustenie prístroja: 20 min

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót.

Fontos információk**Biztonsági előírások**

1. Ne merítse a készülék testét semmilyen folyadékba, és ne mossa folyó víz alatt.



2. Működés közben tilos belenyúlni vagy éles tárgyakat helyezni a töltőcsőbe. A cső nem helyettesíthető semmilyen más tárggyal.



3. A kerámia csiga nagyon törékeny, ezért bánnon vele legyen óvatosan. Ne essen a földre!



4. Ne fejtse ki túl nagy erőt a tolókára az élelmiszer géphez juttatásakor.



5. Az egyes darabokat nem szabad mikrohullámú sütőben használni.



6. Készülék tartozékait ne mossa mosogatógépben.



7. A töltőcsőbe ne rakjon forró tárgyakat.

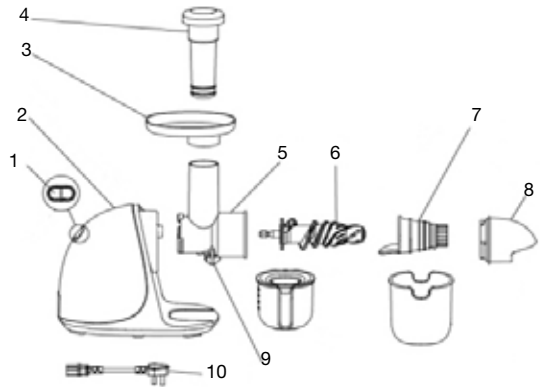
Figyelmeztetés

1. Mielőtt használni kezdi az eszközt, kérjük, győződjön meg róla, hogy a kilépő feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett feszültséggel. A készülék tápfeszültsége 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Ha a tápkábel sérült, ki kell cserélni. Ez esetben forduljon a szervizhez, soha ne próbálja meg sajátkezűleg kicserélni a kábelt.
3. Ha a készülék sérült, forduljon a szervizhez. Ne próbálkozzon a készülék javításával vagy az egyes részek cseréjével.
4. Szétszerelés, tisztítás és javítás előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék már nincs az elektromos hálózathoz csatlakoztatva.
5. Használat előtt ellenőrizze, hogy minden rész ép e. Ha bármely rész megsérült, ne használja az eszközt, és keressen fel egy szervizt. Ne próbálkozzon a készülék javításával.
6. A készülék rendelkezik egy túlmelegedést gátló kapcsolóval. A készülék automatikusan kikapcsol 20 perc folyamatos működés után. Az élettartam meghosszabbításának érdekében hagyja hűlni 30 percig.
7. Az egységet mindig húzza ki a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, a szétszerelése előtt, vagy összeszerelés és tisztítás során.
8. Ne engedje, hogy gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket. A készüléket tartsa távol a gyerekektől.
9. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű emberek, gyerekek, illetve kellő tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek, hacsak nem egy értük felelős személy felügyelete alatt vagy annak utasításai alapján.
10. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
11. Ha a készülék eltömődik vagy ha a motor elakad, akkor automatikusan kikapcsol. Ha a készülék figyelmeztető jelzést ad ki, ne használja addig, amíg a figyelmeztető jelzés ki nem kapcsol. A következő használat előtt ajánlatos megtisztítani a töltőcsövet.
12. A nyersanyagokat vágja kisebb darabokra, hogy könnyen beilleszthetők legyenek a töltőcsőbe. Nagy magokat és a gyümölcsök kemény héját nem szabad a gépbe tenni. Ezeket el kell távolítani a facsarás előtt.
13. Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy az összes eltávolítható alkatrész a helyén van. A fedélnek és a tartálynak szorosan illeszkedni kell egymáshoz, hogy megakadályozzuk a nyersanyagok kiömlését működés közben.
14. A műanyagok, melyek érintkeznek az étellel, megfelelnek az előírásoknak. A tartályt tartsa tisztán.
15. Az élelmiszerrel érintkező felületek elszíneződhetnek az élelmiszer fajtájától függően. Ez a folyamat teljesen normális.
16. Csak azután kapcsolja be a készüléket, hogy belerakta a nyersanyagot.
17. A készülék tisztításához ne használjon súroló anyagokat, vagy acetont tartalmazó folyadékokat, stb.
18. Ne melegítse a készülék hátsó részét.

Alkatrészlista:

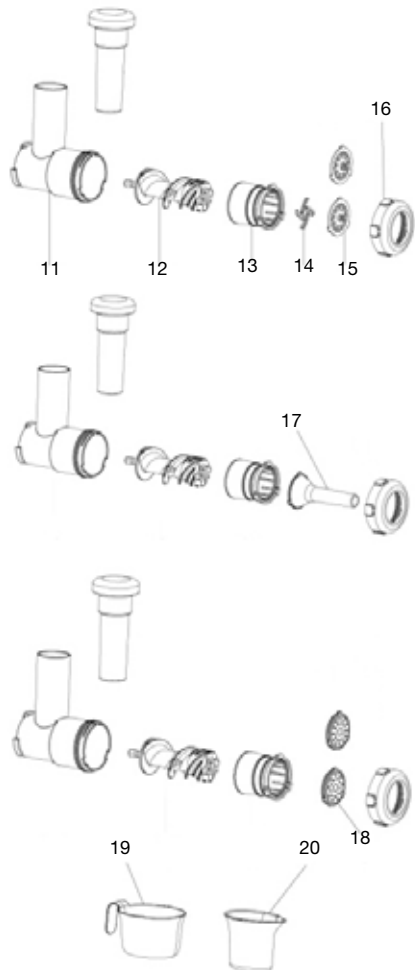
Alkatrészek centrifugálásához:

1. Kapcsoló
2. A készülék teste
3. Anyagtároló a kisebb nyersanyagokhoz
4. Tolóka
5. Töltőedény, átlátszó
6. Kerámia csiga, fehér
7. Facsaró tölcsér, átlátszó
8. A töltőedény feldele, narancssárga
9. Drain juice
10. Kábel



Alkatrészek a hús és tészta feldolgozásához:

11. Töltőedény, sötét
12. Kerámia csiga, szürke
13. Kacsaró tölcsér, sötét
14. Keresztkés
15. 2 x fém darálótárcsa (húsokhoz)
16. A töltőedény feldele, szürke
17. Multifunkcionális töltőcső
18. 2 x műanyag (tésztafához)
19. Lisztmérő csésze
20. Vízmérő csésze



**AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT ALAPOSAN TISZTÍTSON MEG MINDEN ALKATRÉSZT, ME-
LYEK ÉRINTKEZNEK AZ ÉLELMISZERREL.**

Utasítások

Start / Stop gomb:

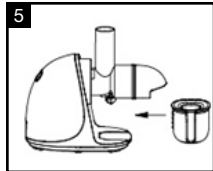
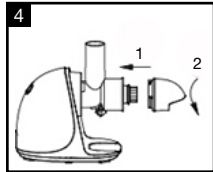
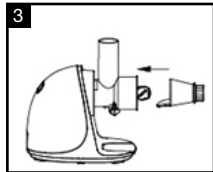
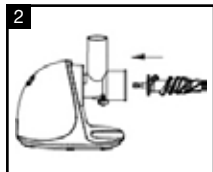
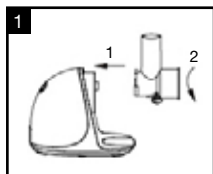
kapcsolja be a készüléket, 20 perc után a készülék automatikusan kikapcsol. Ha ki akarja kapcsolni a gépet működés közben, nyomja meg még egyszer a start / stop gombot.

Hátramenet gomb:

ha a készülék lefagy, nyomja meg a hátramenet gombot. A beragadt nyersanyagok felszabadulnak, és a készülék ismét üzemképes. A gombot legalább 3 másodpercig lenyomva kell tartani, míg a funkció beindul.

Lakat:

ha el szeretné távolítani a töltőcsövet, nyomja meg a lakat gombot és fordítsa el a csövet az órájással megegyező irányba. Ha a lakat gombot nem nyomja meg, nem tudja eltávolítani a töltőcsövet.



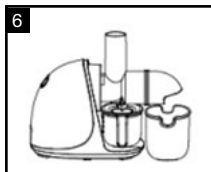
Felhasználási módszerek

Gyümölcslé készítése

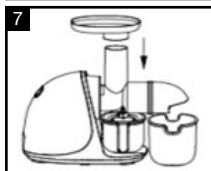
1. A töltőedény csatlakoztatása.
 - A töltőedényt fordítsa a  jelzéshez a készülék oldalán.
 - Ha elfordítja a töltőedényt az órájással ellentétes irányban, -ből, -ba, egy kattanást fog hallani, ami azt jelzi, hogy az edény megfelelően rögzült.
2. A kerámia csigát illessze a főegységen található nyílásba.
3. A darálótárcsát tegye a töltőedénybe úgy, hogy az alsó szíja illeszkedjen a kivezető nyíláshoz.
4. Helyezze a töltőedény fedelét a töltőedényre.
 - Helyezze töltőedény fedelét úgy, hogy a  szimbólum a  jelre mutasson.
 - Ezután fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban, úgy hogy a  szimbólum a  jelre mutasson, ami azt jelenti, hogy a fedél lezáródott.

A fedelet nagyon fontos megfelelően rögzíteni, hogy működés közben ne essen le.

5. A tartályt a fogantyúval helyezze a gyümölcslet kieresztő nyílás alá.
6. A másik tartályt tegye a gyümölcshúst kieresztő nyílás alá.
7. Helyezze az anyagtárolót a töltőcsőre - praktikus tálca kis gyümölcsök, mint az eper, szőlő és így tovább tárolására.
8. Csatlakoztassa a hálózati kábelt - tápkábelt szilárdan kell a készülékhez csatlakoztatni, különben sérülést vagy a berendezés meghibásodását okozhatja.
9. Nyissa fel a gyümölcslet kieresztő nyílás fedelét, (a fedél a bal oldalról nyílik). Mielőtt a készüléket használná, győződjön meg arról, hogy a fedél nyitva van.
10. A magvakat és a gyümölcs vastag bőrét el kell távolítani. Ne tömjön túl a készüléket. Ez megrövidíti az élettartamot.

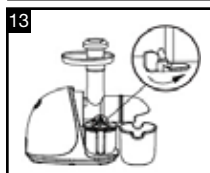
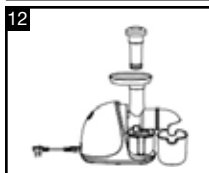
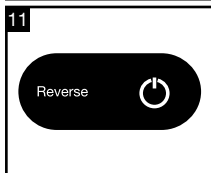
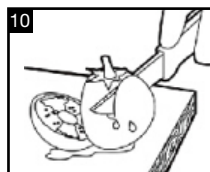
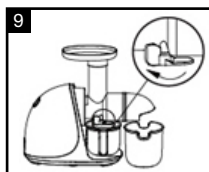
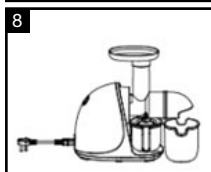


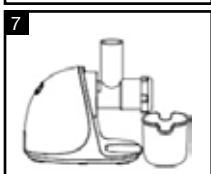
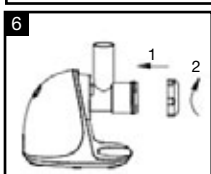
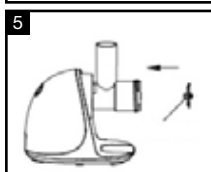
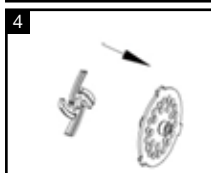
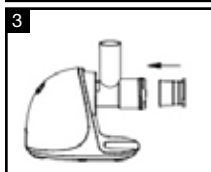
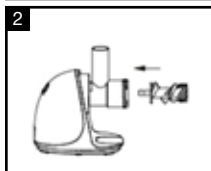
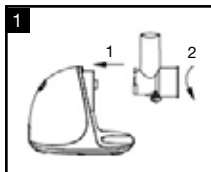
11. A start / stop gomb megnyomásával kapcsolja ki és be a készüléket. Az készülék egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, mely védi a gépet a túlmelegedéstől. A készülék 20 perc folyamatos működés után leáll. Ha szeretné leállítani a működést csak nyomja meg újra a start / stop gombot.



12. Helyezze be a nyersanyagot a töltőnyílásba, majd óvatosan nyomkodja be a töltőnyílásba a tolóka segítségével. A tolókát ne nyomja erősen. Ha az étel beszorul, nyomja meg a „reverse” gombot, (legalább 3 másodpercig), és hagyja hogy a nyersanyagok kiszabaduljanak. Szükség esetén kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa meg a töltőcsövet.

13. A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket. A tartályokból öntse ki a gyümölcshúst és a friss gyümölcslevet.





Darált hús

1. Csatlakoztassa a fekete multifunkciós töltőedényt.

- Ha elfordítja a töltőedényt az órajárással ellentétes irányban, $\square$ -ból, $\triangle$ -ba, egy kattanást fog hallani, ami azt jelzi, hogy az edény megfelelően rögzült.

2. A szürke multifunkciós csigát illesse a főegységen található nyílásba, majd finoman nyomja rá. Fontos, hogy a csigát a töltőtartály hátsó részébe rakja.

3. Helyezze be úgy a facsaró tölcsért, hogy illeszkedjen a 3 zárba.

4. Kösse össze a keresztkezt (fémből) a darálótárcsával (fémből). A kések szorosan illeszkedjenek a darálótárcsához. Két tárcsa közül választhat - tárcsa nagy nyílással és egy tárcsa kisebb lyukakkal.

5. A tárcsát a késekkel tegye a töltőedénybe.

6. A szürke fedőt csavarozza (a menetes fele belül) a multifunkciós töltőedényre.

7. Helyezze a gyűjtőtartályt a gyümölcshúst kieresztő nyílás alá. A gyűjtőtartályt helyettesítheti bármilyen más edénnyel, pl. tányérral, tálal, stb.

8. Csatlakoztassa a tápkábelt.

- Nyomja meg a start / stop gombot, és a gép elindul. Az készülék egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, mely védi a gépet a túlmelegedéstől. A készülék 20 perc folyamatos működés után leáll. Ha szeretné leállítani a működést csak nyomja meg újra a start / stop gombot.

9. A megtisztított húst vágja csíkokra, majd adagolja a gépbe.

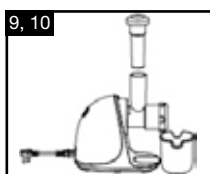
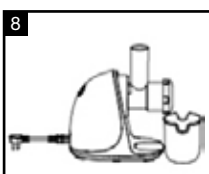
10. Tegye a nyersanyagokat a multifunkcionális töltőedénybe, a tolóka segítségével juttassa az élelmiszert a gép belsejébe.

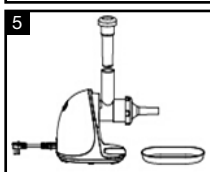
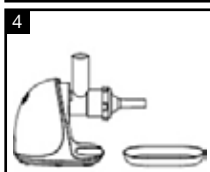
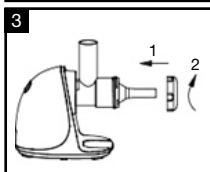
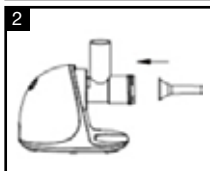
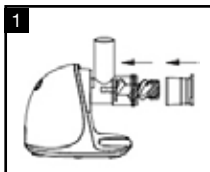
A tolókát ne nyomja erősen.

A darált hús elkészítéséhez használjon vastag húst.

Darálás előtt távolítsa el a bordákat, csontot és bőrt, a fagyasztott húst pedig hagyja felolvadni.

A darált húsnak jobb ízt ad, ha együtt darálja a zöldséggel.





Kolbász

1. A már említett módon csatlakoztassa a töltőedényt, a multifunkciós csigát és a facsaró tölcserét (Az eljárás ugyanaz, mint a darálás húsnál).

2. Csatlakoztassa a multifunkciós töltőedényt (műanyag).

3. A fedél rögzítése a multifunkciós töltőedényre.

- Tegye a fedőt a multifunkciós töltőedényre (a menettel befelé), majd finoman nyomja rá és csavarozza be az órajárásával megegyező irányban.

4. • Tegyen egy tányért vagy egyéb megfelelő tartályt a kolbász cső alá.

- Helyezze fel a belet a kolbásztöltő csőre, majd rögzítse egy cérnaszállal. A bél nagyon vékony, ezért bánjon vele óvatosan.

5. • A töltelék tegye a felső nyílásba.

- A gépet a start / stop gombbal kapcsolja be. (A gép egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, ami leállítja a működést 20 perc folyamatos működés után. Ha a készüléket működés alatt le szeretné állítani, nyomja meg ismét a start / stop gombot).

- A belet lassan töltse meg.

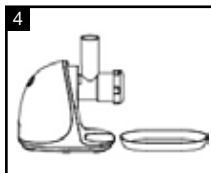
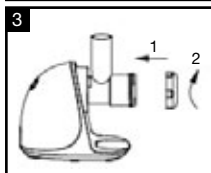
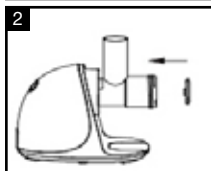
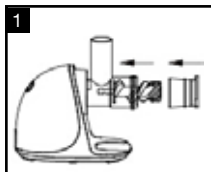
Megjegyzés: előbb tegye a gépbe a töltelék, és csak ezután kapcsolja be a gépet.

A töltelék készítése el a töltés előtt egy órával.

Készítse el a cérnaszállat a kolbász bekötözéséhez.

Ellenőrizze a kolbászt, ha levegőbuborékokat talál, ejtsen rajta apró lyukakat.

A kolbászt hűvös, jól szellőző helyen tárolja.



Tészta

1. A már említett módon csatlakoztassa a töltőedényt, a multifunkcionális csigát és a facsaró tölcserét (Az eljárás ugyanaz, mint a darált húsnál).

2. Kösse össze a keresztkezt (fém) a darálótárcsával (fém). A kések szorosan illeszkedjenek a darálótárcsával. Két tárcsa közül választhat - tárcsa nagy nyílással és egy tárcsa kisebb lyukakkal.

3. Csavarozza fel a töltő edény fedelét a szürke töltőedényre.

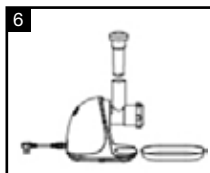
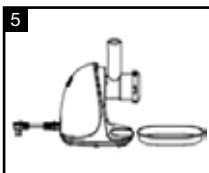
4. Helyezzen egy tányért vagy edényt a kivezető nyílás alá. Ezeket előbb szórja meg liszttel, hogy a tészta ne ragadjon bele.

5. • Csatlakoztassa a tápkábelt.

• Nyomja meg a start / stop gombot, hogy a készülék elinduljon. (A gép egy intelligens kapcsolóval rendelkezik, ami leállítja a működést 20 perc folyamatos működés után. Ha a készüléket működés alatt le szeretné állítani, nyomja meg ismét a start/stop gombot).

6. • Az tészta ossza adagokra, és tegye őket egy tálcára. A továbbiakban egymás után adagolja őket a gépbe.

• Hogy a tészta ne ragadjon össze, szórja meg liszttel.



A liszt helyes hozzáadása

Liszt és víz aránya:

Lisztmérő csésze (a liszt mennyiségének mérésére)		Víz mérő csésze (a dzsúsz, gyümölcsle, tojás, ...mérésére)		
Liszt	Súly	Víz	Zöldséglé	1 tojás vízzel
1 csésze	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 csésze	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 csésze	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 csésze	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

Hogy ízletesebb tészta kapjon, adjon hozzá egy kevés olajat és sót.

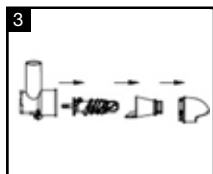
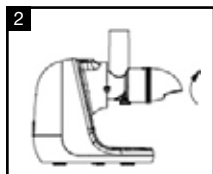
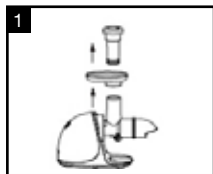
Hozzáadhat egy kis sárgarépa - vagy a spenótlevet, így ízletesebb és táplálódóbb lesz a tészta.

Az ételkészítés kiválasztása

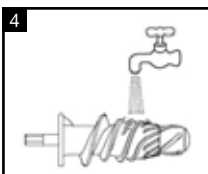
1. Válasszon különösen friss zöldségeket és gyümölcsöket, melyeknek sok a leve. A megfelelő nyersanyagok közé tartozik a kemény alma, körte, szőlő, dinnye, sárgarépa, narancs, és így tovább.
2. A facsarás előtt távolítsa el a magokat és a kemény héjat. Ha citrusfélét facsar, távolítsa el azok vastag héját.
3. Az almalé mennyisége és íze sokban függ az alma fajtájától.
4. A gyümölcslé idővel bebarnul, ez teljesen természetes. Hogy a folyamatot lelassítsa, csepegtessen bele pár csepp citromlevet.
5. A facsarható anyagokhoz tartozik a fejes saláta és a gyógynövények is.
6. A magas keményítőtartalmú gyümölcsök, mint pl. a banán, papaja, avokádó, füge és mangó nem alkalmasak a facsarásra. Ezeket a G21 Perfect vagy Smart Smoothie turmixgép segítségével lehet feldolgozni.
7. A gép maximum 20 percig működhet megállás nélkül. Akár 5kg nyersanyagot is képes feldolgozni.

Karbantartás és tárolás

1. A tisztítás előtt a mindig húzza ki a fali csatlakozóból a készüléket.
2. A készüléket rendszeresen tisztítsa használat után.
3. A készülék testét ne mossa közvetlenül folyó víz alatt és ne merítse vízbe. Tisztítható, egy nedves ronggyal, puha kefével vagy szivaccsal.
4. Tartsa száraz helyen és óvja az UV sugaraktól.
5. Használat után ellenőrizze, hogy a készülék tiszta és száraz e.
6. Tisztítás előtt szedje szét az alkatrészeket a következő sorrendben:



1. Vegye ki a tolokát és a tálcát.
2. Tartsa lenyomva a rögzítés gombot, fordítsa el a töltőedényt az óramutató járásával megegyező irányba, majd távolítsa el azt.
3. • **Gyümölcscentrifuga:** távolítsa el a fedelet, a facsaró tölcserő és csigát ebben a sorrendben.
 - **Darált hús:** távolítsa el a fedelet, a darálótárcsát, a facsaró tölcserő és a csigát ebben a sorrendben.
 - **Kolbász:** távolítsa el a töltőedény belső fedelét, a multifunkciós töltőcsövet, a facsaró tölcserő és a csigát ebben a sorrendben.
 - **Tészta:** távolítsa el a töltőedény belső fedelét, a tészta készítéséhez szükséges tárcsát, a facsaró tölcserő és a csigát ebben a sorrendben.
4. Óvatosan tisztítsa meg az összes alkatrészt. A tészta készítéséhez szükséges tárcsát kefével kell megtisztítani.



Műszaki adatok:

Feszültség: 220-240 V~

Teljesítmény: 150 W

Frekvencia: 50/60 Hz

Forgási sebesség: 75 rpm

Folyamatos működési idő 20 perc

Újraindítás csak több mint 20 perc elteltével javasolt

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

Ważne ostrzeżenia

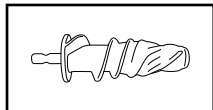
Środki bezpieczeństwa



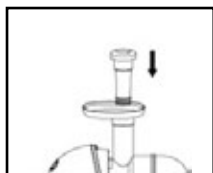
1. Obudowy tego urządzenia nie zanurzamy do jakiegokolwiek cieczy, ani nie myjemy jej w bieżącej wodzie.



2. Podczas pracy nie wolno sięgać i wkładać ostrych przedmiotów do otworu wlotowego, popychacz nie może być zastąpiony żadnym innym przedmiotem.



3. Ślimak ceramiczny jest bardzo kruchy, dlatego trzeba się z nim obchodzić ostrożnie i chronić go przed upadkiem na podłogę.



4. Przy podawaniu produktów do przetwarzania nie można działać zbyt dużą siłą na popychacz.



5. Poszczególne części nie mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej.



6. Żadnej części urządzenia nie myjemy w zmywarce do naczyń.



7. Do otworu wlotowego nie wkładamy gorących produktów (temperatura większa od 60°C).

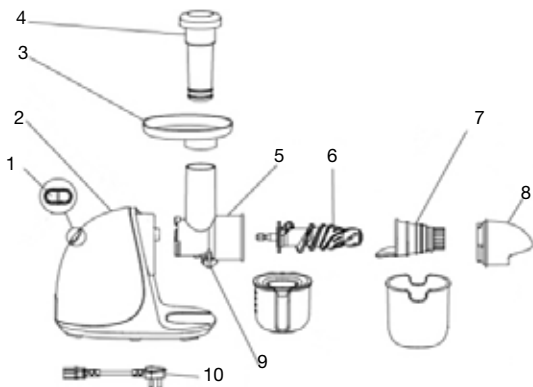
Ostrzeżenie

1. Przed uruchomieniem urządzenia prosimy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku jest właściwe do zasilania tego urządzenia. Napięcie zasilające to urządzenie wynosi 220-240 V, 50/60 Hz.
2. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to musi być wymieniony albo naprawiony w serwisie specjalistycznym, przewodu nie wymieniamy, ani nie naprawiamy we własnym zakresie.
3. Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, kontaktujemy się z serwisem specjalistycznym, urządzenia nie naprawiamy i nie wymieniamy jego części we własnym zakresie.
4. Przed rozebraniem, czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia sprawdzamy, czy jest ono wyłączone z gniazdka elektrycznego.
5. Przed użyciem sprawdzamy, czy jakieś części nie są uszkodzone. Jeżeli jakaś część jest uszkodzona, nie korzystamy z urządzenia i kontaktujemy się z serwisem specjalistycznym. Nie próbujemy naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
6. Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie chroniące je przed przegrzaniem. Urządzenie wyłącza się automatycznie po 20 minutach nieprzerwanej pracy. Aby przedłużyć jego żywotność pozwalamy, aby urządzenie ostygło w czasie 20-30 minut.
7. Urządzenie zawsze wyłączamy z gniazdka, jeżeli jest bez dozoru, przed jego rozbieraniem, montażem albo czyszczeniem.
8. Nie pozwalamy dzieciom na korzystanie z tego urządzenia bez dozoru. Urządzenie przechowujemy poza zasięgiem dzieci.
9. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonych predyspozycjach fizycznych, umysłowych albo mentalnych albo o braku wiedzy i doświadczenia, jeżeli nie będzie nad nimi sprawowany nadzór albo nie otrzymają instrukcji dotyczącej korzystania z tego urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
10. Zabrania się, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
11. Jeżeli urządzenie jest przepełnione produktami albo, jeżeli silnik się zatrzyma, urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeżeli urządzenie wysyła sygnał ostrzegawczy, nie korzystamy z niego, aż ten sygnał nie wyłączy się. Przed dalszym użytkowaniem zalecamy oczyszczenie wlotu do urządzenia.
12. Produkty kroimy na mniejsze kawałki, które łatwo zmieszczą się do otworu wlotowego. Do urządzenia nigdy nie wkładamy produktów z dużymi pestkami i twardą łupiną. Te fragmenty muszą być usunięte przed miksowaniem.
13. Przed włączeniem urządzenia sprawdzamy, czy wszystkie demontowane części znajdują się na swoim miejscu. Pokrywa pojemnika i pojemnik muszą do siebie szczelnie przylegać, aby uniknąć spadnięcia pokrywki i rozlania się zawartości.
14. Części, które stykają się z artykułami spożywczymi, odpowiadają wymaganiom stawianym materiałom, które mogą się kontaktować z artykułami spożywczymi. Pojemniki muszą być czyste i wolne od przeciwwskazań zdrowotnych.
15. Zjawiskiem normalnym jest to, że części kontaktujące się z artykułami spożywczymi mogą się zabarwić na kolor zależny od przetwarzanych produktów.
16. Urządzenie włączamy dopiero po napełnieniu go produktami.
17. Do czyszczenia urządzenia nie korzystamy ze środków o działaniu ściernym albo z płynów zawierających aceton, itp.
18. Nie rozgrzewamy żadnej części tego urządzenia.

Wykaz części:

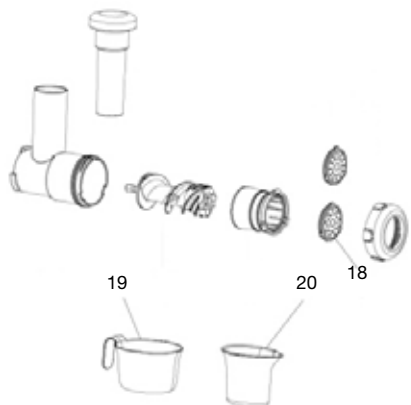
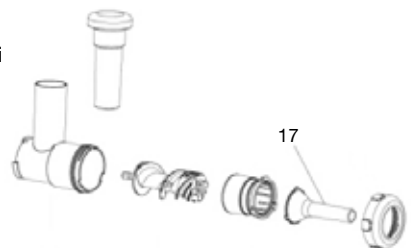
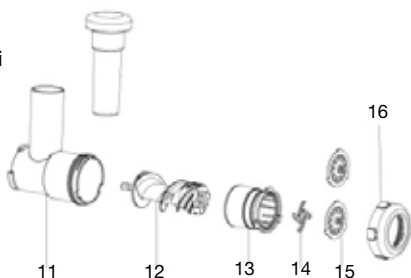
Części do przygotowania soku:

1. Przełącznik
2. Korpus urządzenia
3. Pojemnik na drobne produkty
4. Popychacz
5. Przezroczysty pojemnik do napełniania
6. Biały ślimak ceramiczny
7. Przezroczysty stożek do wyciskania
8. Pomarańczowa pokrywka pojemnika do napełniania
9. Sok spustowy
10. Kabel



Części do przetwarzania mięsa i ciasta na kluski i makaron domowy:

11. Ciemny pojemnik do napełniania
12. Szary ślimak ceramiczny
13. Ciemny stożek do wyciskania
14. Nóż krzyżowy
15. 2 x metalowe sitko do mielenia (mięso)
16. Szara pokrywka pojemnika do napełniania
17. Uniwersalny element do wkładania produktów
18. 2 x plastikowe sitko do mielenia (ciasto na kluski i makaron)
19. Miarka do mąki
20. Miarka do wody



PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM STARANNIE CZYŚCIMY WSZYSTKIE CZĘŚCI
KONTAKTUJĄCE SIĘ Z ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI.

Instrukcja

Przycisk start / stop:

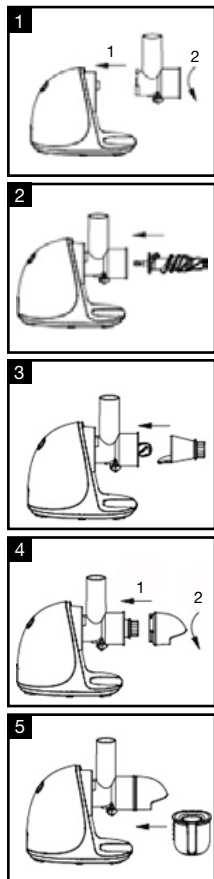
Uruchamia urządzenie do pracy, po 20 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

Przycisk pracy wstecz:

W przypadku, gdy urządzenie zablokuje się, naciskamy przycisk pracy wstecz. Produkty po chwili uwalniają się i urządzenie jest znowu gotowe do pracy. Przycisk trzeba przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy, zanim praca wstecz zostanie włączona.

Zamek:

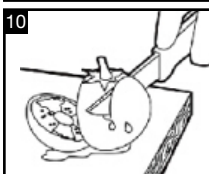
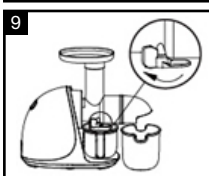
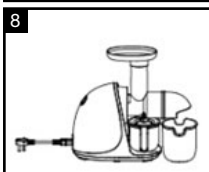
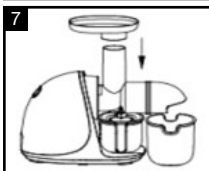
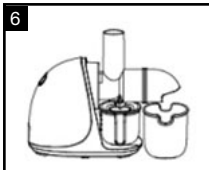
Jeżeli chcemy usunąć element służący do napełniania, naciskamy przycisk zamka i obracamy rurę służącą do napełniania w kierunku ruchu wskazówek zegara. Jeżeli nie naciśniemy tego przycisku, element służący do napełniania nie zostanie odblokowany.



Sposoby wykorzystania

Wyciskanie soku

1. Podłączenie pojemnika do napełniania
 - Pojemnik do napełniania kierujemy na oznaczenie  na obudowie urządzenia.
 - Potem ten pojemnik obracamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z  na  , słyszymy charakterystyczne trzaśnięcie, co oznacza, że pojemnik do napełniania został poprawnie zamontowany.
 2. Ślimak ceramiczny wsuwamy do otworu w obudowie urządzenia.
 3. Stożek do wyciskania wsuwamy do pojemnika do napełniania tak, aby dolne sitko pasowało do otworu wylotowego.
 4. Pojemnik do napełniania przykrywamy jego pokrywką.
 - Pokrywkę pojemnika do napełniania ustawiamy tak, aby symbol  pokrywał się ze znakiem  .
 - Potem obracamy pokrywkę pojemnika do napełniania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby symbol  pokrywał się ze znakiem  , co jest ostatnią czynnością przy instalacji pokrywki.
- Pokrywka pojemnika do napełniania musi być poprawnie ustawiona, bo w przeciwnym razie może spaść podczas pracy urządzenia.
5. Pojemnik z uchwytem ustawiamy pod końcówką do wypływania soku.
 6. Pojemnik na wytłoczki ustawiamy pod otworem wylotowym do wytłoczek i jak najbliżej pojemnika na sok.
 7. Miskę do napełniania zakładamy na rurę do wkładania produktów - jest ona bardzo praktyczna przy wkładaniu małych produktów takich, jak truskawki, winogrona i inne.
 8. Włączamy przewód zasilający - przewód zasilający musi być dobrze podłączony do urządzenia, w przeciwnym bowiem razie może dojść do



wypadku albo uszkodzenia urządzenia spowodowanego doprowadzoną energią elektryczną.

9. Zdejmujemy pokrywkę z otworu, z którego będzie wypływać sok (pokrywkę odkręca się w lewo). Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzamy, czy pokrywa jest otwarta.

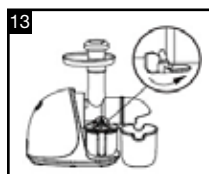
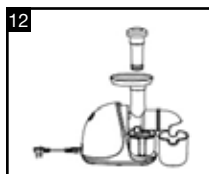
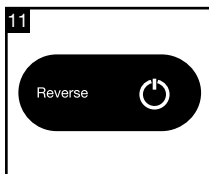
10. Jeżeli produkty mają gniazda nasienne, pestki, grubą skórę albo skorupkę, to przed włożeniem produktów do urządzenia trzeba je będzie usunąć.

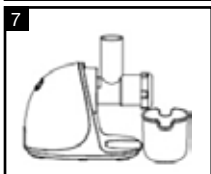
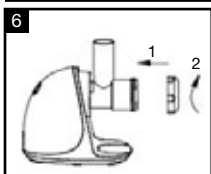
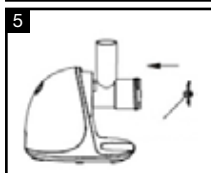
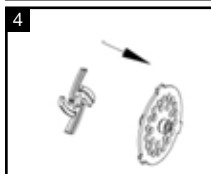
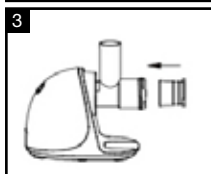
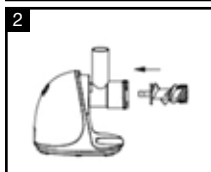
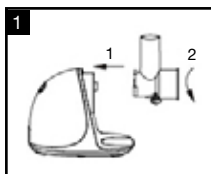
Pojemnika nie przepelniamy produktami. W ten sposób zapobiegamy skróceniu żywotności urządzenia.

11. Naciśnięciem przycisku start / stop uruchamiamy urządzenie do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które zapewnia, że urządzenie wyłączy się samo po 20 minutach nieprzerwanej pracy. Jeżeli chcemy zatrzymać urządzenie podczas jego pracy, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

12. Produkty wkładamy do otworu do napełniania, a potem za pomocą popychacza lekko wciskamy je do rury wlotowej. Na popychacz nie naciskamy ze zbyt dużą siłą. Nie sięgamy, ani nie wkładamy żadnych przedmiotów do pojemnika do napełniania. Jeżeli produkty zablokują się, naciskamy przycisk „reverse” (minimum przez 3 sekundy) i czekamy, aż te produkty zostaną uwolnione. W razie konieczności wyłączamy urządzenie i oczyszczamy rurę służącą do napełniania.

13. Po zakończeniu pracy wyłączamy urządzenie. Wyjmujemy pojemniki z sokiem i wytłoczkami. Teraz można już spróbować, jak smakuje świeży sok.





Przygotowanie mielonego mięsa

1. Podłączamy ciemny uniwersalny pojemnik do napełniania

- Pojemnik do napełniania zakładamy i obracamy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara z 1 na 2, słyszalne trzaśnięcie oznacza, że pojemnik do napełniania jest we właściwym położeniu.

2. Szary ślimak uniwersalny wkładamy do otworu w obudowie urządzenia, a potem lekko dociskamy; ważne jest, aby ślimak wsunął się aż do tylnej części pojemnika do napełniania.

3. Stożek do wyciskania wkładamy tak, aby trafił na 3 zaczepy.

4. Zakładamy krzyżowy nóż (wykonany z metalu) razem z sitkiem (wykonanym z metalu). Noże muszą szczelnie przylegać do metalowego sitka. Do wyboru są 2 rodzaje sitek - z dużymi otworami i z małymi otworami.

5. Sitko z nożem wkładamy do pojemnika do napełniania.

6. Zakręcamy szarą pokrywę (stroną z gwintem do wewnątrz) na uniwersalnym pojemniku do napełniania.

7. Pojemnik na mielony produkt umieszczamy pod otworem wylotowym. Ten pojemnik można zastąpić czymś innym, na przykład talerzem albo wygodną miską, itp.

8. Podłączamy przewód zasilający.

- Naciskamy przycisk start / stop, urządzenie zostaje uruchomione do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które zapewnia, że urządzenie wyłącza się automatycznie po 20 minutach pracy. Jeżeli chcemy wyłączyć urządzenie w trakcie miksowania, naciskamy ponownie przycisk start / stop.

9. Oczyszczone, świeże mięso kroimy w paski, które łatwo zmieszczą się w otworze uniwersalnego pojemnika do napełniania.

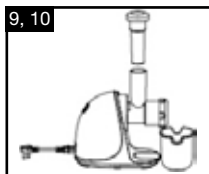
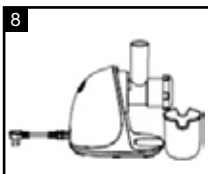
10. Produkty wkładamy do uniwersalnego pojemnika do napełniania, potem korzystając z popychacza ostrożnie wciskamy je do środka.

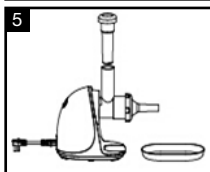
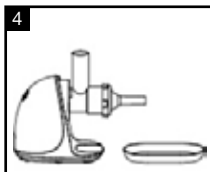
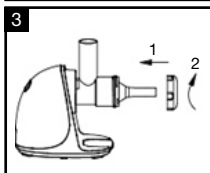
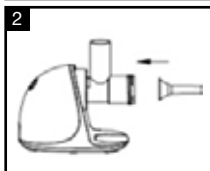
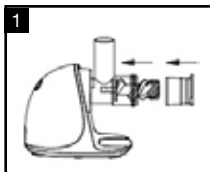
Przy wsuwaniu produktów do rury do napełniania nie stosujemy zbyt dużej siły.

Do przygotowania mięsa mielonego nie korzystamy z tłustego produktu.

Żebra, kości i skóra muszą być usunięte przed mieleniem, zamrożone mięso musi się wcześniej rozmrozić.

Dla poprawienia smaku mięso można mielić razem z warzywami.





Wytwarzanie kielbasy

1. Kolejno montujemy pojemnik do napelniania, ślimak uniwersalny i stożek do wyciskania (postępowanie jest podobne, jak przy mieleniu mięsa).

2. Mocujemy uniwersalny pojemnik do napelniania (plastikowy).

3. Zakładamy pokrywkę na uniwersalny pojemnika do napelniania.

4. • Pokrywkę pojemnika kierujemy (stroną z gwintem do wewnątrz) do uniwersalnego pojemnika do napelniania, a potem lekko ją przyciskamy i zakręcamy w kierunku ruchu wskazówek zegara.

- Umieszczamy talerz albo inne odpowiednie naczynie pod rurką do odbierania kielbasy.

- Na rurkę zakładamy osłonkę do kielbasy i związujemy koniec za pomocą bawełnianej nitki. Osłonki są delikatne i dlatego trzeba zachować ostrożność przy ich zakładaniu.

5. • Produkty wkładamy do górnego otworu pojemnika do napelniania.

- Urządzenie włączamy naciśnięciem przycisku start/stop. (Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które wyłączy je po 20 minutach. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, ponownie naciskamy przycisk start / stop).

- Osłonki wolno napelniamy i przesuwamy.

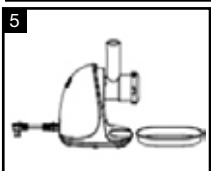
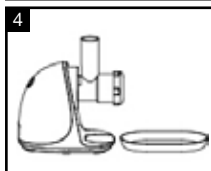
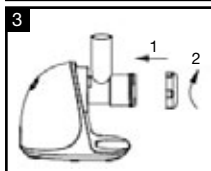
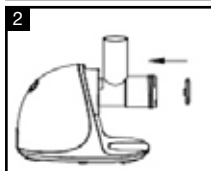
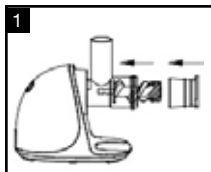
Uwaga: przy wyrobie kielbas najpierw wkładamy produkty do pojemnika do napelniania, s dopiero potem włączamy urządzenie.

Produkty do wyrobu kielbasy przygotowujemy na godzinę przed tą czynnością.

Przygotowujemy nitkę do zawiązywania kielbasy.

Kontrolujemy uzyskiwaną kielbasę i jeżeli pojawia się pęcherzyki powietrza, ostrożnie nakłuwamy te miejsca.

Aby kielbasa dobrze wyschła, trzeba ją przechowywać w ciemnym, wentylowanym pomieszczeniu.



Wykonywanie klusek i makaronu

1. W następującej kolejności montujemy pojemnik do napełniania, uniwersalny ślimak i stożek do wyciskania (postępowanie jest takie samo, jak przy mieleniu mięsa).

2. Zakładamy krzyżowy nóż (wykonany z metalu) i sitko do mielenia (wykonane z tworzywa sztucznego). Noże szczelnie przylegają do sitka do mielenia. Do wyboru są 2 rodzaje sitek - z otworami okrągłymi albo sitko z otworami kwadratowymi.

3. Szarą pokrywkę pojemnika do napełniania zakręcamy na pojemniku do napełniania.

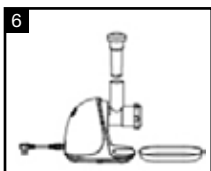
4. Talerz albo inne wygodne naczynie ustawiamy pod otworem wylotowym. Talerz wcześniej posypujemy mąką, aby kluski się nie kleiły.

5. • Podłączamy przewód zasilający.

• Naciskamy przycisk start / stop, aby uruchomić urządzenie do pracy. Urządzenie ma automatyczne zabezpieczenie, które wyłączy je po 20 minutach. Jeżeli trzeba wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, ponownie naciskamy przycisk start / stop.

6. • Przygotowane ciasto dzielimy na małe porcje i układamy na tacy. Potem wkładamy je po kolei do pojemnika do napełniania.

• Aby kluski albo makaron nie kleiły się, trzeba je przesypywać mąką.



Poprawne dozowanie mąki

Dokładna proporcja mąki i wody:

Miarka do mąki (do mierzenia ilości mąki)		Miarka do wody (do mierzenia ilości wody, soku, jaj,...)		
Mąka	Waga	Ilość wody	Sok z warzyw	1 jajko z wodą
1 kubek	200 g	65 ml	65 ml	75 ml
1,5 kubka	300 g	95 ml	95 ml	105 ml
2 kubki	400 g	130 ml	130 ml	140 ml
2,5 kubka	500 g	160 ml	160 ml	170 ml

Aby ciasto było smaczniejsze możemy dodać trochę oleju i soli.

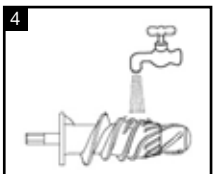
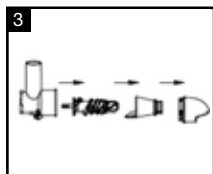
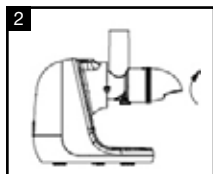
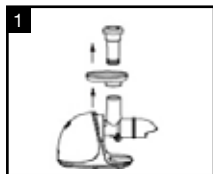
Możemy dodać trochę soku z marchwi albo ze szpinaku - makaron będzie smaczniejszy i pożywniejszy.

Poprawny dobór produktów

1. Wybieramy przede wszystkim świeże warzywa i owoce, które mają dużo soku. Odpowiednimi produktami są na przykład twarde jabłka, gruszki, winogrona, melony, marchew, pomarańcze i inne.
2. Przed wyciskaniem soku usuwamy gniazda nasienne, pestki i twardą łupinę. Jeżeli wyciskamy sok z cytrusów, to trzeba usunąć pestki, bo sok będzie gorzki.
3. Ilość soku z jabłek i jego smak zależą od odmiany jabłek.
4. Jest normalne, że świeży sok brązowieje, aby spowolnić ten proces, zalecamy dodanie kilku kropli soku z cytryny.
5. Do produktów nadających się do wyciskania soku zalicza się też na przykład sałata głowiasta i zioła.
6. Produkty o wysokiej zawartości skrobi takie, jako banany, papaja, awokado, figi albo mango nie nadają się do wyciskania soku, takie produkty mogą być przetwarzane za pomocą miksera G21 Perfect Smoothie.
7. Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 20 minut, można wtedy przetworzyć maksymalnie 5 kg produktów.

Konserwacja i przechowywanie

1. Urządzenie przed czyszczeniem i konserwacją trzeba zawsze wyłączyć z gniazdka.
2. Urządzenie czyścimy niedługo po jego wykorzystaniu.
3. Główny korpus urządzenia nie może być myty w bieżącej wodzie, ani nie można go zanurzać do wody. Do czyszczenia stosuje się wilgotną ściereczkę, miękką szczoteczkę albo gąbkę.
4. Urządzenie przechowujemy w suchym miejscu i chronimy je przed promieniowaniem UV.
5. Przed złożeniem urządzenia na przechowanie sprawdzamy, czy jest suche i czyste.
6. Przed czyszczeniem urządzenie rozbieramy w następującej kolejności:



1. Wyjmujemy popychacz i pojemnik.
2. Przytrzymujemy przycisk zamka, obracamy pojemnik do napełniania w kierunku ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmujemy ten pojemnik.
3.
 - **Funkcja wyciskania soku:** kolejno zdejmujemy pokrywę pojemnika do napełniania, stożek do wyciskania i ślimak.
 - **Funkcja mielenia mięsa:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, stożek do mielenia, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
 - **Funkcja wykonywania kielbasy:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, uniwersalną rurę do napełniania, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
 - **Funkcja przygotowania makaronu:** zdejmujemy zewnętrzną pokrywę pojemnika do napełniania, sitko do makaronu, stożek do wyciskania i ślimak uniwersalny.
4. Starannie czyścimy wszystkie części urządzenia. Sitko do wytwarzania makaronu można oczyścić szczoteczką do czyszczenia.

Specyfikacja techniczna:



Napięcie: 220-240 V~

Moc: 150 W

Częstotliwość: 50/60 Hz

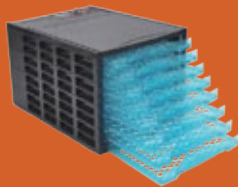
Prędkość obrotowa: 75 obrotów na minutę

Czas nieprzerwanej pracy: 20 minut

Przerwa przed następnym uruchomieniem urządzenia: 20 minut

Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.

۲۷



Harmony

Easy operation
Fluent temperature regulation
10 x strainer with
a size of 40 x 36 cm



Smoothie

High speed 35 000 rpm
Powerful motor 1 500 W
Pulse operation
