

143.00 mm

210.00 mm

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

Multi-Function Food Mixer
Semi-Professional



TT-007
INSTRUCTION MANUAL

GB

This heavy duty Stand Mixer has the power, capacity, precision and planetary mixing action ensure efficient mixing and beating, not only can knead even the toughest whole grain bread, also has a sufficient wide range usage. Different speed is engineered for whipping custards, cream, meringues and so on.

What is more, this mixer with blending & meat grinding function, which will enlarge your food preparation range and make all convenient and ready in a short time.

In words, with this heavy duty stand mixer you could prepare the meals, snack, and desserts and so on.

TECHNICAL DATA

Model: TT-007

Rated voltage: 220-240V, 50/60Hz

Power consumption: 2000W (Max)

Protection class: II

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

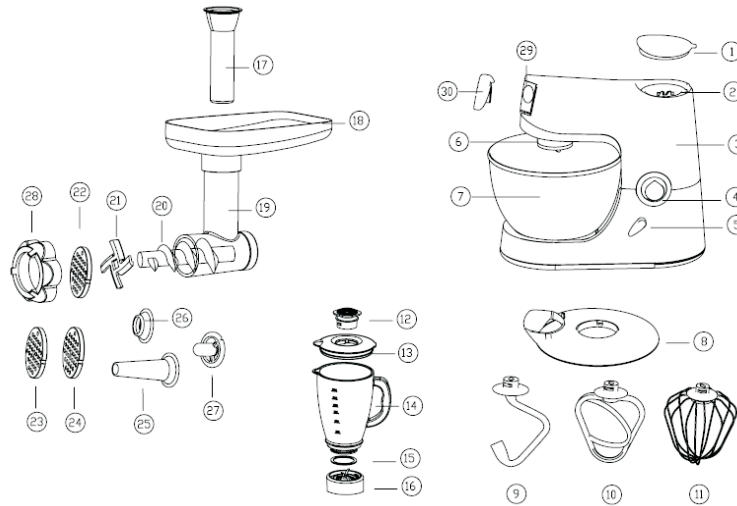
Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions for future reference.

- This appliance is suitable for household use only.
- Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Always disconnect the product from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Avoid children or other people who do not know the operation of this machine to use it, unless they are under proper instruction. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Take care when rise up the arm of this appliance in case any strikes.

BEFORE CONNECTING TO POWER

- Before connecting to the power, please check whether the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

PARTS DESCRIPTION



1	Lid of Blender Outlet	11	Whisk	21	Cut Blade
2	Blender Outlet	12	Cup of blender lid	22	Small hole Filter
3	Motor Unit	13	Blender Lid	23	Middle hole Filter
4	Speeds Selector	14	Blender Jar	24	Big hole Filter
5	Locking Bar	15	Seal Ring	25	Long Sausage Feeder
6	Accessories Outlet	16	Blender blade set	26	Small Sausage Feeder
7	Mixing bowl	17	Food Presser	27	Sausage Feeder Fixer
8	Bowl Lid	18	Tray	28	Accessories lock fixer
9	Kneading hook	19	Meat Grinder Tube	29	Meat Grinder Outlet
10	Stirrer beater	20	Spiraled Presser	30	Cover

USING THE MIXING BOWL

1. Press down the Locking Bar to lift up the arm.
2. Place the mixing bowl into the housing and turn the bowl until it locks into place.
3. Inserting the Bowl Lid and then Kneading hook / Stirrer beater / Whisk into Accessories Outlet. Sure the Accessory is inserted well.
4. Now fill in your ingredients through the Bowl Lid .
5. Press the Locking Bar down again and in the same time press down the arm to lock into body unit
6. Turn Speeds Selector to start the machine and set the right speed.
7. After operation, turn the Speeds Selector back to "0" position to stop machine. Then remove the mains plug.
8. Press the Locking Bar down again to disassemble Kneading hook / Stirrer beater / Whisk , Bowl Lid , and

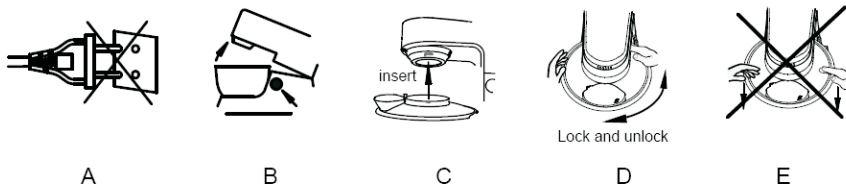
then remove mixing bowl ,

9. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

10. Clean the parts as described under "Cleaning"

How to assemble / disassemble Accessory

I) Bowl lid

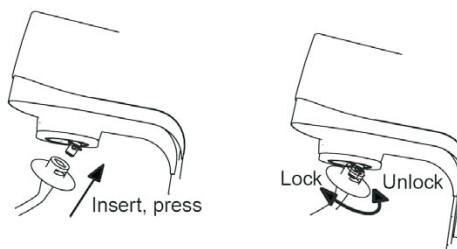


- A) Plug off before assemble / disassemble bowl lid
- B) Press the button and rise up the arm
- C) Assemble -- Insert the lid into the outlet of arm, turn right
Disassemble – Turn left the lid
- E) Do not disassemble the lid as E picture.

II) Kneading hook / Stirrer beater / Whisk

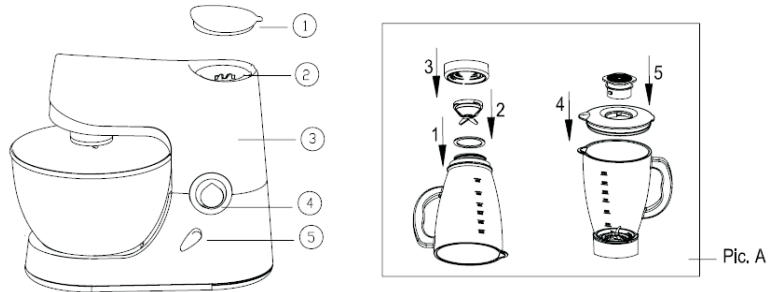
The Assembly or disassembly way as below:

- Insert the accessory into the pin of Accessories Outlet, and then press it inside the pin lock.
- Turn right for lock
- Turn left for release / unlock



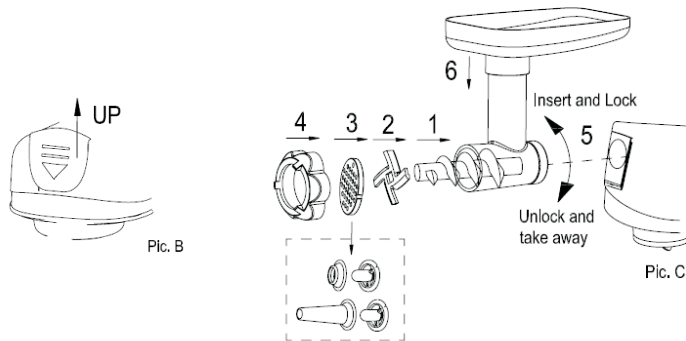
III) Blender


- Assemble the blender jar as below picture A:
- ① Upset the jar and Place the Seal Ring onto the jar base
- ② Settle the blade set down on to the Seal Ring
- ③ Lock the plastic base on to the jar and lock well the blade set
- ④ settle the lid down and press into jar
- ⑤ settle the Cup of blender lid
- Take off lid (No. 1)
- Place the blender into Blender Outlet (No. 2),
- Turn right the blender jar to lock the Jar onto the Motor Unit (No. 3),
- Disassembly the blender jar only after the motor is stopped
- Turn left the blender jar to release blender from the Blender Outlet (No. 2)
- Cover the lid into the Motor Unit (No. 3),





IV) Meat Grinder / Sausage Maker

- Take the cover away from the outlet as pic.B
- Assembly the meat grinder as below picture C
- Change the filter (No.3) with Sausage Feeder, the Sausage Maker will be ready.



Speed Levels	Use	Type of Mixture
Forside 1/3 of full speed	<p>Kneading hook</p> 	<p>Heavy mixtures (e.g. bread or short pastry)</p> <p>BASE RECIPES TIPS:</p> <p>*** Ingredients: Max 1000g strong white bread flour; 700ml water (flour weight : water weight= 1 : 0.7)</p> <p>*** Operation: ** Lock well the lid into body ** Insert Kneading hook into body, sure it is inserted well. ** Put the strong white bread flour into mixing bowl and then the remaining ingredients ** Start the stirrer for 15 seconds at slow speed ** Approximately 3-5 minutes on a faster till to 1/3 max speed (operation time depends on kinds of food and volume)</p>

<p>Foreside 1/2 of full speed</p>	<p>Stirrer beater</p> 	<p>Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)</p> <p>OPERATION:</p> <p>** Lock well the lid into body ** Insert Stirrer beater into body, sure it is inserted well. ** Start the stirrer for 30 seconds at slow speed ** Approximately 5 minutes on a faster till to 1/2 max speed (operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p>Full speed</p>	<p>Whisk</p> 	<p>Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)</p> <p>BASE RECIPES TIPS:</p> <p>*** Ingredients: 5-6 egg whites</p> <p>*** Operation: ** Lock well the lid into body ** Insert whisk into body, sure it is inserted well. ** Put the eggs white to the mixing bowl, ** Start the Whisk approximately 8-10 minutes on the fastest / Max speed. (operation time depends on kinds of food and volume)</p>
<p>Min. speed</p>	<p>Meat Grinder Sausage Maker</p>	<p>Use the min. speed for the best result of meat grinder and Sausage Maker</p>
<p>P</p>	<p>Stirrer beater Kneading hook Whisk Blender</p>	<p>Use " P" (pulse speed) for</p> <p>1. One shot / fast operation 2. Settle the best location to assemble or disassemble the accessories</p> <p>(Not need to use this speed for Meat Grinder / Sausage Maker)</p>

CLEANING

1. Before cleaning remove the power cord from the socket.
2. Never immerse the housing with motor in water!
3. Do not use any sharp or abrasive detergents.
4. Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
5. Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
6. Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.



ROBOT PETRIN Multifonction Semi professionnel



TT-007 MODE D'EMPLOI

FR

INTRODUCTION

Ce robuste batteur sur socle multifonction a la puissance, la capacité, la précision et une action de mélange planétaire qui assure un mélange et un battage efficaces. Il peut non seulement pétrir les pains complets les plus difficiles, mais il offre également de nombreuses possibilités. Il est doté de plusieurs vitesses pour fouetter des crèmes pâtisseries, crèmes, meringues, etc.

De plus, ce mixeur peut mélanger et hacher la viande, ce qui vous permettra de préparer des plats plus variés de façon pratique et rapide.

En bref, ce batteur robuste sur socle permet de préparer des repas, goûters, desserts, etc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : TT-007

Tension nominale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance consommée : 2000 W (Max)

Indice de protection : II

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

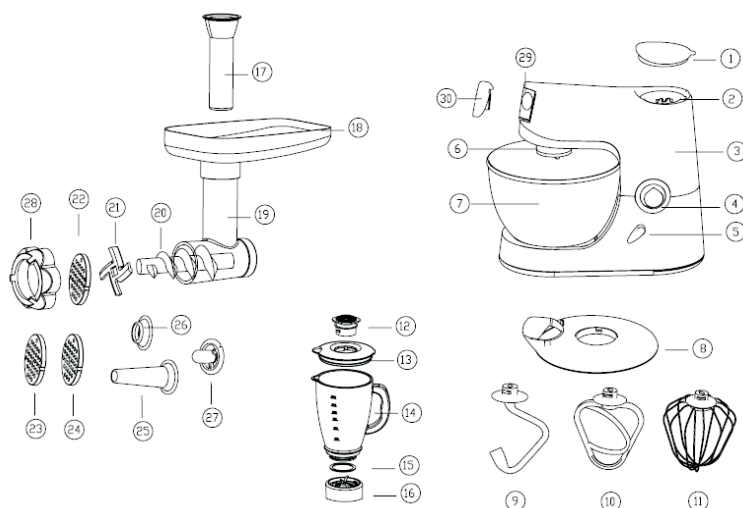
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-les pour pouvoir les consulter par la suite.

- Cet appareil est réservé à un usage familial.
- N'immergez jamais la machine dans du liquide et évitez de le toucher avec des objets coupants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si de l'eau coule sur l'appareil, débranchez-le immédiatement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Les enfants et les autres personnes ne sachant pas se servir de la machine s'en servir, à moins qu'ils n'aient reçu des instructions appropriées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissances de l'appareil, à moins qu'elles ne soient sous supervision ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son représentant après-vente ou par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- N'approchez pas les doigts des pièces rotatives et des accessoires montés. Ne mettez jamais les doigts, etc. dans le mécanisme à charnière.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ce que tous les emballages (sachets en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) soient hors de leur portée.
- Ne désactivez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs lorsque la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Soyez prudent en levant le bras de cet appareil.

AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation et la tension correspondent à la plaque signalétique de l'appareil.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les emballages en papier et en plastique. Nettoyez les raccords.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1	Couvercle de la sortie du mixeur	11	Fouet	21	Lame de coupe
2	Sortie du mixeur	12	Doseur du couvercle du mixeur	22	Filter à petits trous
3	Bloc moteur	13	Couvercle du mixeur	23	Filter à moyens trous
4	Sélecteur de vitesse	14	Récipient du mixeur	24	Filter à grands trous
5	Barre de verrouillage	15	Joint d'étanchéité	25	Poussoir à saucisse long
6	Sortie à accessoires	16	Jeu de lames du mixeur	26	Petit poussoir à saucisse
7	Bol à mélanger	17	Poussoir	27	Fixation du poussoir à saucisse
8	Couvercle du bol	18	Plateau	28	Fixation de verrouillage des accessoires
9	Crochet de pétrissage	19	Tube du hachoir à viande	29	Sortie du hachoir à viande
10	Agitateur-batteur	20	Vis sans fin	30	Couvercle

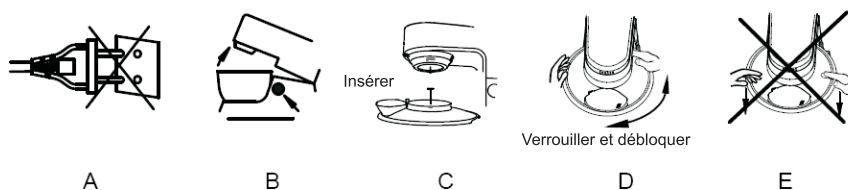
UTILISATION DU BOL À MÉLANGER

1. Enfoncez la barre de verrouillage pour faire remonter le bras.
2. Placez le bol à mélanger dans le boîtier et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. Insérez le couvercle du bol puis le crochet de pétrissage/agitateur-batteur/fouet dans la sortie à accessoires. Vérifiez que l'accessoire est inséré correctement.
4. Maintenant, ajoutez les ingrédients par le couvercle du bol.
5. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage et en même temps enfoncez le bras pour le verrouiller dans le corps de l'appareil.

6. Tournez le sélecteur de vitesse pour démarrer la machine et réglez-le sur vitesse élevée.
7. Ensuite, remettez le sélecteur de vitesse en position initiale "0" pour arrêter la machine. Débranchez ensuite la prise du secteur.
8. Enfoncez à nouveau la barre de verrouillage pour démonter le crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet et le couvercle du bol, puis démontez le bol mélangeur.
9. Vous pouvez maintenant sortir le mélange du bol à mélanger grâce à une spatule.
10. Nettoyez les pièces comme indiqué dans "Nettoyage".

Montage/démontage des accessoires

I) Couvercle du bol

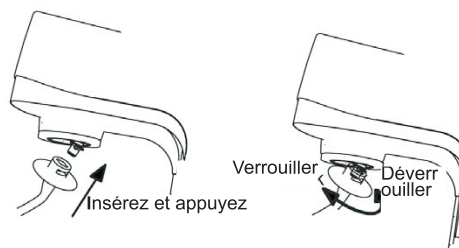


- A) Débranchez l'alimentation avant de monter/démonter le couvercle du bol.
- B) Appuyez sur le bouton et levez le bras mécanique.
- C) Montage : insérez le couvercle dans la sortie du bras et tourner vers la droite.
- D) Démontage : Tournez le couvercle vers la gauche.
- E) Ne démontez pas le couvercle comme sur l'image E.

II) Crochet de pétrissage / agitateur-batteur / fouet

Voici la procédure de montage et de démontage

- Insérez l'accessoire dans la broche de la sortie à accessoire, puis l'enfoncer dans le verrouillage de la broche.
- Tournez vers la droite pour verrouiller.
- Tournez vers la gauche pour débloquer.

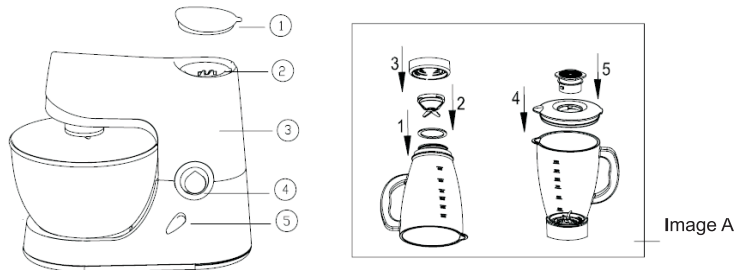


III) Mixeur

- Montez le récipient du mixeur comme sur l'image A ci-dessus :

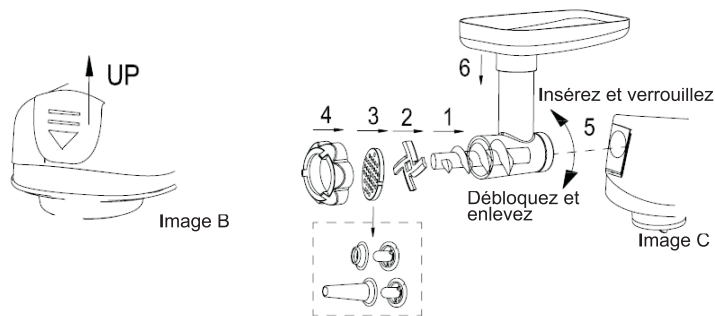
 - ① Mettez le récipient debout et placez le joint d'étanchéité sur la base du récipient.
 - ② Installez les lames en bas sur le joint d'étanchéité.
 - ③ Verrouillez la base en plastique sur le récipient et verrouillez correctement les lames.
 - ④ Installez le couvercle en l'enfonçant sur le récipient.
 - ⑤ Installez le doseur sur le couvercle du mixeur.


- Enlevez le couvercle (n° 1).
- Placez le mixeur sur la sortie du mixeur (n° 2).
- Tournez le récipient du mixeur vers la droite afin de le verrouiller sur le bloc-moteur (n° 3).
- Ne démontez le récipient du mixeur qu'après l'arrêt du moteur.
- Tournez le récipient du mixeur vers la gauche afin de libérer le mixeur de la sortie (n° 2).
- Fermez le couvercle du bloc-moteur (n° 3).





IV) Hachoir à viande / machine à saucisse

- Enlevez le couvercle de la sortie comme sur l'image B.
- Montez le hachoir à viande comme sur l'image C ci-dessous :
- Remplacez le filtre (n° 3) par le poussoir à saucisse, et la machine à saucisse set prête.



Réglages de vitesse	Utilisation	Type de mélange
Avancer de 1/3 de la vitesse maximale	<p>Crochet de pétrissage</p> 	<p>Mélanges épais (par ex. : pain ou pâte brisée)</p> <p>RECETTES DE BASE :</p> <p>*** Ingrédients : Max. 1000 g de farine blanche ; 700 mL d'eau (poids de farine : poids d'eau = 1 : 0,7)</p> <p>*** Marche à suivre : ** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le crochet pétrisseur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez la farine blanche dans le bol mélangeur puis ajoutez les ingrédients restants. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 15 secondes à basse vitesse. ** Environ 3 à 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/3 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>

Avancer de 1/2 de la vitesse maximale	<p>Agitateur-batteur</p> 	<p>Mélanges moyens à épais</p> <p>(par ex. : crêpes ou mélange spongieux)</p> <p>FONCTIONNEMENT :</p> <p>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez l'agitateur-batteur dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettre en marche l'agitateur pendant 30 secondes à basse vitesse. ** Environ 5 minutes à vitesse plus rapide jusqu'à de 1/2 de la vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
Vitesse max	<p>Fouet</p> 	<p>Mélanges légers</p> <p>(par ex. : crème, blanc d'œuf, blanc-manger)</p> <p>RECETTES DE BASE :</p> <p>*** Ingrédients : 5-6 blancs d'œufs</p> <p>*** Marche à suivre :</p> <p>** Verrouillez bien le couvercle sur le corps de l'appareil. ** Insérez le fouet dans le corps de l'appareil et vérifiez qu'il est bien inséré. ** Mettez les blancs d'œufs dans le bol à mélanger. ** Mettez en marche le fouet pendant environ 8-10 minutes à vitesse max. (la durée dépend du type et du volume des ingrédients)</p>
Vitesse min.	<p>Hachoir à viande Machine à saucisse</p>	<p>Utilisez la vitesse min. pour obtenir de meilleurs résultats avec le hachoir à viande et machine à saucisse</p>
P	<p>Agitateur-batteur Crochet de pétrissage Fouet Mixeur</p>	<p>Utilisez le "P" (mixer par impulsions) pour :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un seul coup/fonctionnement rapide 2. Déterminez le meilleur endroit pour monter ou démonter les accessoires. <p>(inutile d'utiliser cette vitesse pour le hachoir à viande / la machine à saucisse)</p>

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez sa fiche d'alimentation du secteur.
2. N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau !
3. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
4. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.
5. Les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
6. Laissez bien sécher les pièces avant de les remonter sur l'appareil.

TurboTronic
Kitchen Electronics

Multifunktionsmischer



TT-007
BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

EINFÜHRUNG

Diese Hochleistungs-Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über die Leistung, Kapazität, Genauigkeit und Planeten-Mischfunktion, um effizientes Mischen und Schlagen zu gewährleisten und kann nicht nur das härteste Vollkornbrot kneten sondern bietet auch eine ausreichend umfassende Verwendung. Eine andere Geschwindigkeit wird für das Aufschlagen von Puddings, Sahne, Baisers und so weiter angepasst.

Ferner wird dieser Mixer mit Misch- & Fleischzerkleinerungsfunktion Ihren Speisenzubereitungsbereich erweitern und alles in kurzer Zeit passend und bereit machen.

Mit anderen Worten, mit dieser Hochleistungs-Küchenmaschine können Sie die Mahlzeiten, Snacks und Desserts etc. zubereiten.

TECHNISCHE DATEN

Modell: TT-007

Nennspannung: 220-240V, 50/60Hz

Stromverbrauch: 2000W (Max)

Schutzklasse: II

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

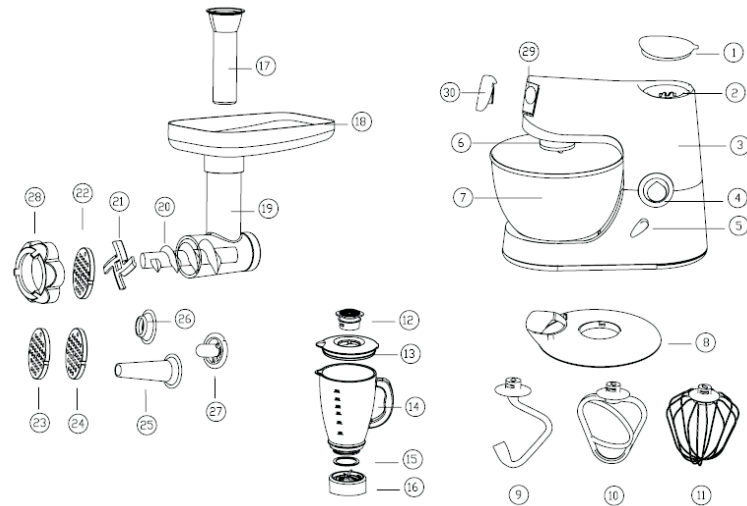
Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitungen für die Zukunft auf.

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet.
- Tauchen Sie diese Maschine niemals in Flüssigkeiten ein und stoßen Sie es nicht an scharfe Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die nicht wissen wie diese Maschine betrieben wird, dass Sie diese verwenden, sofern Sie nicht unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angeleitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und Anbaugeräten. Stecken Sie Ihre Finger etc. niemals in einen Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte jegliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Kisten, Polystyrol etc.) aus ihrer Reichweite.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie nicht in die drehbaren Haken, während die Maschine in Betrieb ist.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Achten Sie darauf, wenn Sie den Schwenkarm dieses Geräts im Falle von Stößen hochklappen.

VOR DEM STROMANSCHLUSS

- Überprüfen Sie bitte vor dem Stromanschluss, über die Versorgungsart und die Netzspannungen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Details übereinstimmen.
- Bei Erstverwendung entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel. Reinigen Sie die Armaturen.

TEILEBESCHREIBUNG



1	Deckel des Mixerausgang	11	Schlagbesen	21	Schneidmesser
2	Mixerausgang	12	Becher des Mixerdeckels	22	Filter mit kleinen Löchern
3	Motoreinheit	13	Mixerdeckel	23	Filter mit mittelgroßen Löchern
4	Geschwindigkeitswähler	14	Mixergefäß	24	Filter mit großen Löchern
5	Verschlussriegel	15	Dichtungsring	25	Langer Wurstfüller
6	Zubehörausgang	16	Messersatz des Mixers	26	Kleiner Wurstfüller
7	Mischschüssel	17	Speisepresse	27	Fixierer des Wurstfüllers
8	Schüsseldeckel	18	Ablage	28	Fixierer der Zubehörverriegelung
9	Knethaken	19	Rohr des Fleischzerkleinerers	29	Ausgang des Fleischzerkleinerers
10	Rührbesen	20	Spiralförmige Presse	30	Abdeckung

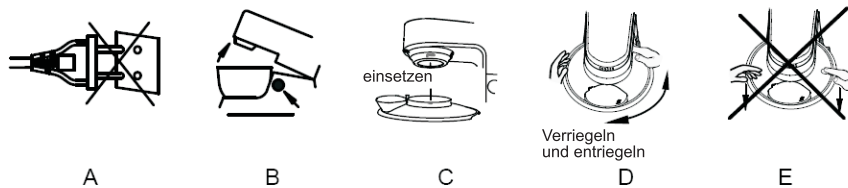
VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL

1. Drücken Sie den Verschlussriegel herunter, um den Schwenkarm hochzuklappen.
2. Stellen Sie die Mischschüssel in das Gehäuse und drehen Sie die Schüssel bis Sie einrastet.
3. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen in den Zubehörausgang. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig eingesteckt ist.
4. Geben Sie nun Ihre Zutaten durch den Schüsseldeckel .
5. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter und drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm herunter damit dieser in der Einheit einrastet

6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die Maschine zu starten und die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
7. Drehen Sie nach dem Betrieb den Geschwindigkeitswähler zurück auf die Position „ 0“ , um die Maschine zu stoppen. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
8. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter, um dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen , Schüsseldeckel und dann die Mischschüssel zu entfernen.
9. Die Mischung kann jetzt mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus der Mischschüssel entfernt werden.
10. Reinigen Sie die unter „ Reinigung“ beschriebenen Teile.

Montage / Demontage des Zubehörs

I) Schüsseldeckel

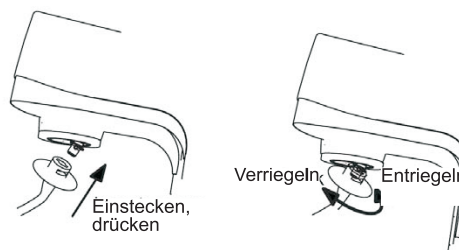


- A) Ziehen Sie vor der Montage /Demontage des Schüsseldeckels den Netzstecker
- B) Drücken Sie die Taste und klappen Sie den Schwenkarm hoch
- C) Montage -- Setzen Sie den Deckel in den Ausgang des Arm und drehen Sie diesen nach rechts
- D) Demontage -- Drehen Sie den Deckel nach links
- E) Demontieren Sie den Deckel nicht wie in Abbildung E.

II) Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen

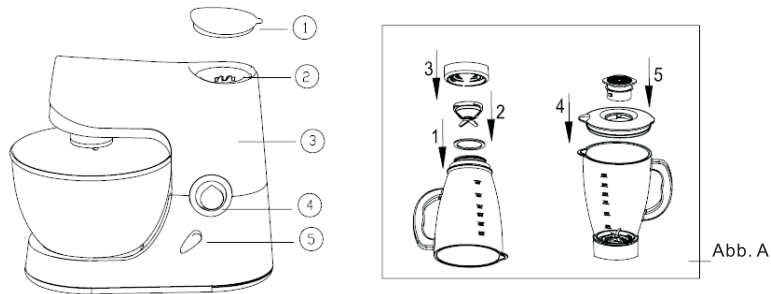
Die Montage- oder Demontageweg wie nachster

- Stecken Sie das Zubehör in den Stift des Zubehörausgang und drücken Sie es dann in die Stiftverriegelung.
- Nach rechts drehen zum Verriegeln
- Nach links drehen zum freigeben / entriegeln



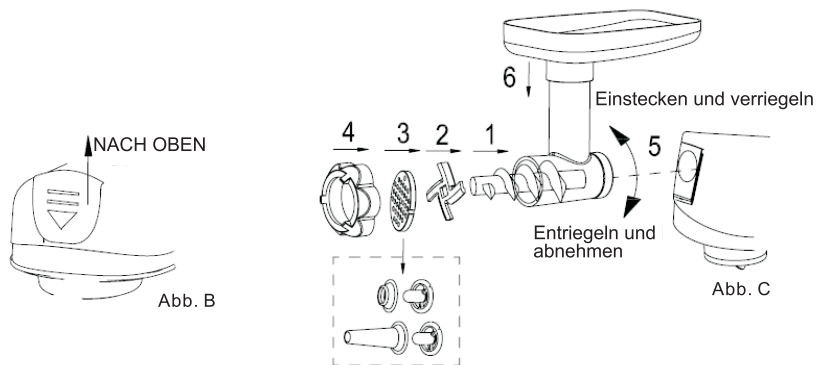
III) Mixer


- Montieren Sie das Mixergefäß wie in der nachstehenden Abbildung A:
- ① Kippen Sie das Gefäß und platzieren Sie den Dichtungsring auf der Gefäßbasis
- ② Lassen Sie den Messersatz herunter auf den Dichtungsring
- ③ Verriegeln Sie die Kunststoffbasis auf dem Gefäß und verriegeln Sie den Messersatz gut
- ④ lassen Sie den Deckel herunter und drücken Sie diesen auf das Gefäß
- ⑤ stecken Sie den Becher des Mixerdeckels ein
- Nehmen Sie den Deckel ab (Nr.1)
- Platzieren Sie den Mixer im Mixerausgang (Nr. 2),
- Drehen Sie das Mixergefäß nach rechts, um das Gefäß auf der Motoreinheit zu verriegeln (Nr. 3),
- Demontieren Sie das Mixergefäß nachdem der Motor gestoppt ist.
- Drehen Sie das Mixergefäß nach links, um den Mixer vom Mixerausgang freizugeben (Nr. 2)
- Decken Sie den Deckel in der Motoreinheit ab (Nr. 3),





IV) Fleischzerkleinerer / Wursthersteller

- Nehmen Sie die Abdeckung von der Steckdose ab wie in Abb. B
- Montieren Sie den Fleischzerkleiner wie in der nachstehenden Abbildung C
- Wechseln Sie den Filter (Nr. 3) mit dem Wurstfüller, der Wursthersteller wird bereit sein.



Geschwindigkeitsdrehzahl	Verwendung	Mischart
Vorderseite 1/3 der gesamten Geschwindigkeit	Knethaken 	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig) BASISREZEPTTIPPS: *** Zutaten: Max 1000g starkes Hefebrotmehl; 700 ml Wasser (Mehlgewicht : Wassergewicht= 1 : 0,7) *** Betrieb: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Knethaken in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das starke Hefebrotmehl in die Mischschüssel und dann die restlichen Zutaten hinzu

		<p>** Starten Sie den Rührer für 15 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 3-5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/3 max Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit	<p>Rührbesen</p> 	<p>Mittelschwere Mischungen (z.B. Crepes oder Biskuitteig)</p> <p>BETRIEB: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Rührbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Starten Sie den Rührer für 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/2 max. Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Gesamte Geschwindigkeit	<p>Schlagbesen</p> 	<p>Leichte Mischungen (z.B. Sahne, Eiweiß, Puddingpulver)</p> <p>BASISREZEPTTIPPS: *** Zutaten: 5-6 Eiweiß *** Betrieb: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Schlagbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das Eiweiß in die Mischschüssel, ** Starten Sie den Schlagbesen etwa 8-10 Minuten auf der schnellsten / Max Geschwindigkeit. (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Min. Geschwindigkeit	Fleischzerkleinerer Wursthersteller	Verwenden Sie die min. Geschwindigkeit für das beste Ergebnis des Fleischzerkleinerers und den Wursthersteller
P	Rührbesen Kneithaken Schlagbesen Mixer	<p>Verwenden Sie „ P“ (Impulsgeschwindigkeit) für</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ein Schuss / schneller Betrieb 2. Legen Sie den besten Standort fest, um zur Montage oder Demontage des Zubehörs <p>(Keine Notwendigkeit diese Geschwindigkeit für den Fleischzerkleinerer / Wursthersteller zu verwenden)</p>

REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes das Stromkabel aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
3. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.



Multifunctionele Foodprocessor



TT-007 GEBRUIKSAANWIJZING

NL

INTRODUCTIE

Deze heavy duty multifunctionele stand mixer heeft de kracht, het vermogen, de precisie en planetaire mixactie voor het waarborgen van efficiënt mixen en kloppen; niet alleen kan het zelfs het zwaarste volkorenbrood kneden, maar het heeft ook een zeer breed gebruiksbereik. Verschillende snelheden worden ontwikkeld voor het kloppen van vla, slagroom, meringues enzovoorts.

Wat meer is, deze mixer, met zijn mix-& vleesmaalfunctie, zal het bereik van uw voedselbereiding vergroten en alles handig, binnen korte tijd klaarmaken.

Kortom, met deze heavy duty mixer kunt u oneindig veel variaties maaltijden, snacks en desserts bereiden .

TECHNISCHE KENMERKEN

Model: TT-007

Nominale spanning: 220-240V, 50/60Hz

Stroomverbruik: 2000W (Max)

Veiligheidsklasse: II

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

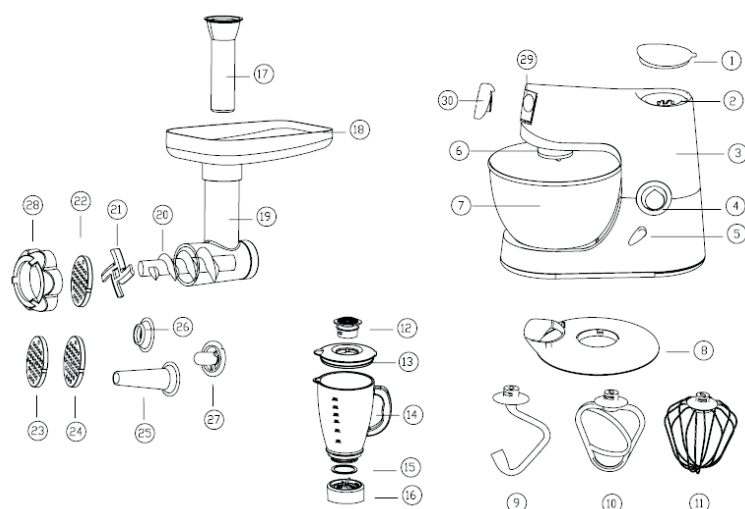
Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Dompel de machine nooit in enig vloeistof en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd het product uit de stroomtoevoer als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Vermijd gebruik door kinderen en andere mensen die de werking van dit apparaat niet kennen, tenzij zij onder correcte instructie staan. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd worden over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant van zijn dealer of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Houd uw vinger uit de buurt van bewegende onderdelen en gemonteerde hulpmiddelen. Steek nooit uw vingers e.d. in het scharniermechanisme.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, houd al het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten hun bereik.
- Bemoei u niet met de veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine aanstaat.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Wees voorzichtig bij het omhoog doen van de arm van dit apparaat voor het geval van stoten.

VOOR DE AANSLUITING

- Voordat u het apparaat aansluit, controleer dan of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plastic zakken voor het eerste gebruik. Reinig de hulpstukken.

ONDERDELENBESCHRIJVING



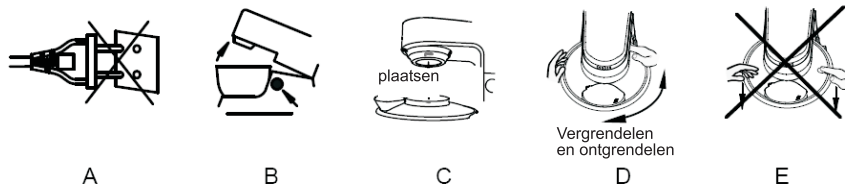
1	Deksel van blendersluitstuk	11	Klopper	21	Snijblad
2	Blendersluitstuk	12	Beker van blenderdeksel	22	Filter met kleine gaatjes
3	Motor unit	13	Blenderdeksel	23	Filter met middelgrote gaatjes
4	Snelheidskeuzeschakelaar	14	Blenderpot	24	Filter met grote gaten
5	Vergrendelingsstuk	15	Afdichtingsring	25	Lange worst aanvoer
6	Accessoires aansluitstuk	16	Blender bladenset	26	Kleine worst aanvoer
7	Mengkom	17	Voedsel persvoet	27	Worst aanvoeraansluitstuk
8	Komdeksel	18	Lade	28	Accessoires vergrendelingbevestiging
9	Kneedhaak	19	Vleesmaler koker	29	Vleesmaler aansluitstuk
10	Roerspaan klopper	20	Spiraalvormige persvoet	30	Behuizing

GEBRUIK VAN DE MENGKOM

1. Druk het vergrendelingsstuk naar beneden om de arm omhoog te doen.
2. Plaats de mengkom in de behuizing en draai de kom tot deze op zijn plaats klikt.
3. Plaatsen van de komdeksel en dan de kneedhaak / roerspaan klopper / gardein aansluitstuk voor de accessoires. Controleer of de accessoire goed is geplaatst.
4. Vul nu met uw ingrediënten via de komdeksel.
5. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden en druk de arm tegelijkertijd naar beneden in de basis unit.
6. Draai snelheidskeuzeschakelaar om het apparaat aan te zetten en stel de juiste snelheid in.
7. Draai, na de werking, de snelheidskeuzeschakelaar terug naar de "0" stand om het apparaat uit te zetten. Trek dan de stekker uit het stopcontact.
8. Druk het vergrendelingsstuk opnieuw naar beneden om de kneedhaak / roerspaan klopper / garde, komdeksel en dan de mengkom te verwijderen.
9. Het mengsel kan nu los worden gemaakt met behulp van de spatel en verwijderd uit de mengkom.
10. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder "Reinigen"

Het monteren / demonteren van de accessoires

I) Komdeksel

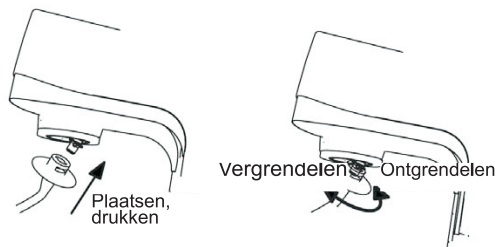


- A) Trek de stekker uit het stopcontact voor het monteren / demonteren van de komdeksel
B) Druk op de knop en doe de arm omhoog
C) Monteren -- Plaats de deksel in het aansluitstuk van de arm, draai naar rechts
D) Demonteren – Draai de deksel naar links
E) Demonteer de deksel niet zoals in afbeelding E.

II) Kneedhaak / Roerspaan klopper / Garde

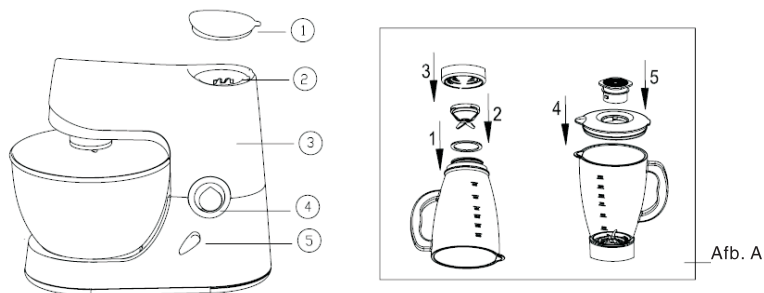
Het monteren of demonteren op de manier zoals

- Plaats de accessoire op de pin van het accessoire aansluitstuk en duw deze op de pinvergrendeling.
- Draai naar rechts om te vergrendelen
- Draai naar links om los te maken / ontgrend



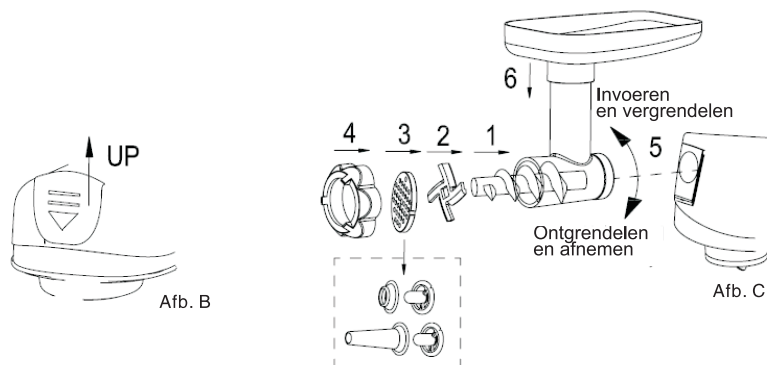
III) Blender




- Monteer de blenderpot zoals hieronder in afbeelding A:
- ① Zet de pot op zijn kop en Plaats de afdichtingsring op de basis van de pot
- ② Plaats de snijbladenset onderaan bovenop de afdichtingsring
- ③ Vergrendel de plastic basis op de pot en vergrendel de snijbladenset goed
- ④ druk de deksel naar beneden en op de pot
- ⑤ plaats de beker van de blenderdeksel
- Neem de deksel eraf (Nr. 1)
- Plaats de blender op het aansluitstuk van de blender (Nr. 2),
- Draai de blenderpot naar rechts om de pot te vergrendelen op de motor unit (Nr. 3),
- Demonteer de blenderpot pas nadat de motor is gestopt
- Draai de blenderpot naar links om de blender los te maken van het blenderaansluitstuk (Nr. 2)
- Bedek de deksel op de motor unit (Nr. 3),



IV) Vleesmaler / Worstmaker

- Neem de klep weg van het aansluitstuk zoals in afb. B
- Monteer de vleesmaler zoals hieronder in afbeelding C
- Vervang het filter (Nr.3) met het worst aanvoerstuk, de worstmaker is klaar.



Snelheid Niveaus	Gebruik	Type mengsel
Vorkant 1/3 van volle snelheid	Kneedhaak 	Zware mengsels (bijv. brood of kruimeldeeg) BASIS RECEPTTIPS: *** Ingrediënten: Max 1000g glutenrijk wit broodmeel; 700ml water (meelgewicht : watergewicht = 1 : 0,7). *** Werking: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de kneedhaak in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Doe het glutenrijke witte broodmeel in de mengkom en daarna de overige ingrediënten ** Start de roerspaan voor 15 seconden op lage snelheid ** Ongeveer 3-5 minuten op een snellere tot 1/3 van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Vorkant 1/2 van volle snelheid	Roerspaan klopper 	Gemiddeld zware mengsels (bijv. pannenkoeken of roerdeeg) WERKING: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de roerspaan in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Start de roerspaan voor 30 seconden op lage snelheid ** Ongeveer 5 minuten op een snellere tot 1/2 van de maximale snelheid (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Volle snelheid	Klopper 	Lichte mengsels (bijv. room, eiwit, blancmange) BASIS RECEPTTIPS: *** Ingrediënten: 5-6 eiwitten *** Werking: ** Vergrendel de deksel goed in het apparaat ** Plaats de garde in het apparaat, zorg dat het goed vastzit. ** Plaats de eiwitten in de mengkom, ** Start de garde ongeveer 8-10 minuten op de snelste / maximale snelheid. (werktijd is afhankelijk van de soorten eten en het volume)
Minimale snelheid	Vleesmaler Worstmaker	Gebruik de minimale snelheid voor het beste resultaat voor de vleesmaler en worstmaker

P	Roerspaan klopper Kneedhaak Klopper Blender	Gebruik " P" (pulssnelheid) voor 1. In een keer / snelle werking 2. Zorg voor de meest geschikte plek voor het monteren of demonteren van de accessoires (Deze snelheid niet gebruiken voor Vleesmaler / Worstmaker)
---	--	--

REINIGEN

1. Trek voor het reinigen het snoer uit het stopcontact.
2. Dompel de behuizing met de motor nooit in water!
3. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
4. Alleen een vochtige vaatdoek kan worden gebruikt om de buitenkant van de behuizing te reinigen.
5. Onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen kunnen in een sopje worden gereinigd.
6. Laat de onderdelen grondig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

TurboTronic
Kitchen Electronics

خلاط أطعمة متعدد الوظائف



TT-007

دليل التعليمات

AR

مقدمة

إن هذا الخلاط شديد التحمل ومتعدد الوظائف يتميز بلاقوة والقدرة والدقة الفائقة في عملية الخلط، ومن ثم ضمان ضرب المحتويات وخلطها بشكل مثالي، ولا يتوقف الأمر على عجن حبوب الخبز الصلبة لكن له استخدامات أخرى متعددة. هذا الجهاز مزود بسرعات مختلفة لتجهيز الكسترد، والكريم، وأعك المرغ وغيرها.

علاوة على ذلك، فإن هذا الجهاز مزود بوظيفة فرم اللحم وخلطها، ومن ثم يتوفر لديك العديد من الخيارات لتجهيز الطعام في سهولة وسرعة. باختصار، إنه الجهاز المثالي لإعداد الوجبات الأساسية والوجبات الخفيفة والحلويات وغيرها.

البيانات الفنية

الموديل: TT-007

الجهد الكهربائي المقدر: 220-240 فولت، 50/60 هرتز

استهلاك الطاقة: 2000 وات. (Max)

فئة الحماية: II

تعليمات السلامة العامة

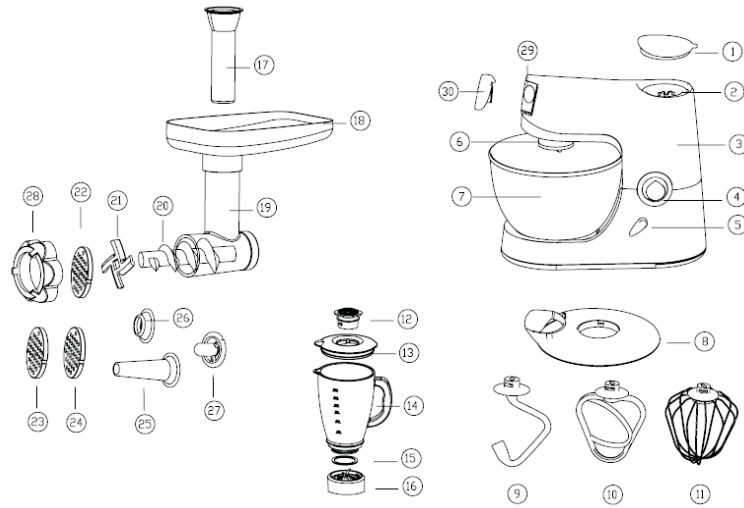
اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل الشروع في تشغيل الجهاز، واحتفظ بتعليمات التشغيل للرجوع إليها عند الحاجة.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تغمس الجهاز أبداً في سائل أو حواف حادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مُبتلة. إذا أُن الجهاز رطباً أو مبللاً، افصل القابس على الفور.
- افصل الجهاز دوماً من مصدر الطاقة إذا تراءته دون مراقبة وقيل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف.
- لا تسمح للأطفال أو الآخرين بتشغيل الجهاز إلا إذا أُن هناك إشراف مناسب. يجب عدم قيام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من إعاقات جسمانية، حسية أو عقلية، أو نقص في الخبرة والمعرفة باستخدام هذا الجهاز، ما لم يتم مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات فيما يتعلق باستخدام الجهاز من خلال شخص مسؤول عن سلامتهم.
- إذا تلف أبّل الطاقة، يجب استبداله عن طريق المُصنّع، أو أبّل الصيانة التابع له أو شخص مؤهل لتجنب أي خطر.
- ابعده أصابعك عم الأجزاء المتحرّرة والأدوات المثبتة. لا تضع أصابعك أبداً بالقرب من آلية المفصلة.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية.
- لضمان سلامة الأطفال، يُرجى الاحتفاظ بجميع أجزاء العبوة (الأبّياس البلاستيكية، والصناديق، ومواد العزل (البوليسترين)، وغيرها) بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تعبث بأي مفاتيح خاصة بالسلامة.
- لا تدخل أي شيء في الخطاطيف الدوارة عندما تكون الماينة قيد التشغيل.
- ضع الجهاز أعلى سطح مستو وثابت.
- توخ الحذر عند رفع ذراع الجهاز لتجنب حدوث صدمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة

- قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تحقق من أن نوع مصدر الطاقة والفولطية يتناسبان مع ما ورد في ملصق بيانات التصنيف الموجود على الجهاز.
- عند الاستخدام لأول مرة، تخلص من جميع أوراق التغليف والعلب البلاستيكية. نظف الترابيات.

وصف الأجزاء



غطاء فتحة الخلاط	11	المضرب	21	شفرة التقطيع
فتحة الخلاط	12	قفل غطاء الخلاط	22	مرشح الفتحة الصغيرة
وحدة الموتور	13	غطاء الخلاط	23	مرشح الفتحة الوسطى
مفتاح السرعات	14	إبريق الخلاط	24	مرشح الفتحة الكبيرة
قضيب القفل	15	حلقة منع تسريب	25	وحدة تغذية النقائق الطويلة
فتحة الملحقات	16	مجموعة شفرات الخلاط	26	وحدة تغذية النقائق الصغيرة
وعاء الخلط	17	عصارة الطعام	27	مثبت وحدة تغذية النقائق
غطاء الإناء	18	صينية	28	مثبت قفل الملحقات
خطاف العجن	19	أنبوب فرم اللحم	29	فتحة فرم اللحم
أداة خفق القلابة	20	العصارة الدوارة	30	غطاء

استخدام إناء الخلط

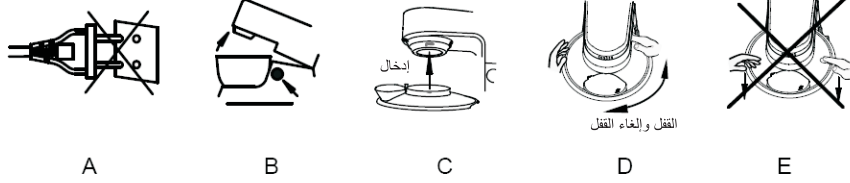
1. اضغط لأسفل على قضيب القفل حتى يرفع الذراع لأعلى.
2. ضع إناء الخلط في المبيت وأدر الإناء حتى يستقر في مكانه.
3. أدخل غطاء الإناء ثم خطاف العجن/أداة خفق القلابة/مضرب الخفق في فتحة الملحقات. تأكد من أن المرفقات قد تم تركيبها جيدا.
4. الآن قم بإضافة المحتويات من فتحة غطاء الإناء.
5. اضغط على قضيب القفل لأسفل مرة أخرى وفي نفس الوقت اضغط الذراع لأسفل حتى تغلق الوحدة.
6. أدر مفتاح السرعات لبدء تشغيل الجهاز واضبطه على السرعة الصحيحة.
7. بعد الانتهاء من التشغيل، أدر مفتاح السرعات واضبطه على الوضع "0" لإيقاف الجهاز. ثم انزع قابس الطاقة.
8. اضغط قضيب القفل لأسفل مرة أخرى لتفكيك خطاف العجن/أداة خفق القلابة/مضرب الخفق وغطاء الإناء، ثم أزل إناء الخلط.

9. يمكن الآن تفريغ المحتوى من إناء الخلط باستخدام ملعقة كبيرة.

10. نظف أجزاء الجهاز كما هو موضح في قسم "التنظيف".

كيفية تركيب/تفكيك الملحقات

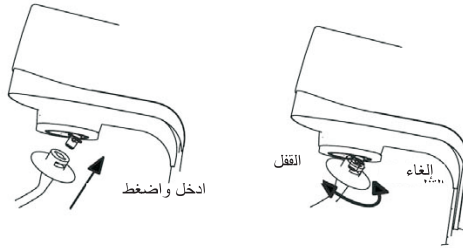
I غطاء الإناء



- (A) افصل كابل الطاقة قبل الشروع في تركيب/تفكيك غطاء الإناء
(B) اضغط الزر وارفع الذراع
(C) التركيب -- أدخل الغطاء في فتحة الذراع، وأدر ناحية اليمين
(D) التفكيك -- أدر الغطاء ناحية اليسار
(E) لا تقم بتفكيك الغطاء كما في الصورة E.

II خطاف العجن/أداة خفق القلاية/مضرب الخفق

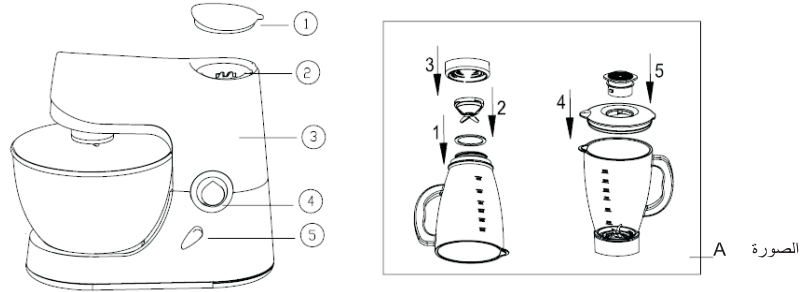
طريقة التفكيك والتركيب كما هي موضحة أدناه:



- أدخل الملحق في مسمار فتحة الملحقات واضغط عليه داخل قفل المسمار.
- أدر ناحية اليمين للقفل
- أدر ناحية اليسار للفك/إلغاء القفل

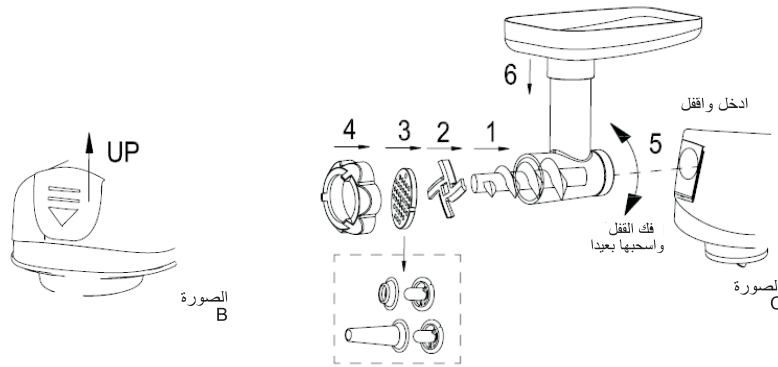
III الخلاط

- قم بتجميع إبريق الخلاط كما هو موضح في الصورة A:
 - 1) اقلب الإبريق وضع حلقة منع التسريب في قاعدة الإبريق
 - 2) ثبت مجموعة الشفرات في حلقة منع التسريب
 - 3) افصل القاعدة البلاستيكية في الإبريق وأحكم غلق مجموعة الشفرات
 - 4) ثبت الغطاء واضغط عليه للأسفل لتثبيته في الإبريق
 - 5) ثبت قفل غطاء الخلاط
- افصل الغطاء (رقم. 1)
- ضع الخلاط في فتحة الخلاط (رقم. 2)
- أدر إبريق الخلاط ناحية اليمين لتثبيت الإبريق في وحدة الموتور (رقم. 3)
- قم بتفكيك إبريق الخلاط فقط بهد توقف الموتور
- أدر إبريق الخلاط ناحية اليسار لفصل الخلاط من فتحة الخلاط (رقم. 2)
- ضع الغطاء على وحدة الموتور (رقم. 3)



(IV) مفرمة اللحم/ آلة صنع النقانق

- انزع الغطاء من على الفتحة كما هو موضح في الصورة ب
- قم بتركيب مفرمة اللحم كما هو موضح في الصورة ج
- قم بتغيير المرشح (رقم 3) بوحدة تغذية النقانق، ومن ثم تكون آلة صنع النقانق جاهزة للاستخدام.



نوع الخليط	الاستخدام	مستويات السرعة
<p>خليط ثقيل</p> <p>(مثل الخبز والكعك الصغير)</p> <p>نصائح أساسية حول الوصفات:</p> <p>*** المكونات:</p> <p>بحد أقصى 1000 جرام من دقيق القمح الأبيض الجاهز؛ 700 مل من المياه (وزن الدقيق: وزن الماء = 1 : 0.7)</p> <p>*** التشغيل:</p> <p>** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز</p> <p>** أدخل خطاف العجن في الجهاز، وتأكد من تثبيته جيدا.</p> <p>** ضع دقيق القمح الأبيض الجاهز في إناء الخلط ثم ضع باقي المكونات</p> <p>** ابدأ في استخدام القلاية لمدة 15 ثانية على سرعة بطيئة</p> <p>** ثم استخدم سرعة أعلى لمدة 3-5 دقائق حتى تصل إلى 1/3 من السرعة القصوى (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>خطاف العجن</p>	<p>من 1/3</p> <p>السرعة القصوى</p>

<p>خليط متوسط الجمودية (مثل الكريب أو خليط إسفنجي)</p> <p>التشغيل: ** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز ** أدخل أداة خفق القلاية في الجهاز، وتأكد من تثبيتها جيدا. ** ابدأ في استخدام القلاية لمدة 30 ثانية على سرعة بطيئة ** ثم استخدم سرعة أعلى لمدة 5 دقائق حتى تصل إلى 1/2 من السرعة القصوى (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>أداة خفق القلاية</p> 	<p>1/2 من السرعة القصوى</p>
<p>الخليط الخفيف (مثل بياض البيض، المهلبية)</p> <p>نصائح أساسية حول الوصفات: *** المكونات: 5-6 بياض بيض</p> <p>*** التشغيل: ** ثبت الغطاء جيدا في الجهاز ** أدخل مضرب الخفق في الجهاز، وتأكد من تثبيته جيدا. ** ضع بياض البيض في إناء الخلط، ** ابدأ في الخفق لمدة 8-10 دقائق على أعلى سرعة السرعة القصوى. (يعتمد وقت التشغيل على نوع وحجم الطعام)</p>	<p>المضرب</p> 	<p>السرعة القصوى</p>
<p>استخدم أقل سرعة للحصول على أفضل النتائج عند استخدام مفرمة اللحم وآلة صنع النقانق</p>	<p>مفرمة اللحم آلة صنع النقانق</p>	<p>أقل سرعة</p>
<p>استخدام " P " (سرعة التبييض) مع</p> <p>1. التشغيل السريع/لمرة واحدة 2. تحديد أفضل المواقع لتركيب أو تفكيك الملحقات</p> <p>(ليس هناك حاجة لاستخدام هذه السرعة مع مفرمة اللحم/ آلة صنع النقانق)</p>	<p>أداة خفق القلاية خطاف العجن المضرب الخلط</p>	<p>P</p>

التنظيف

1. فصل كبل الطاقة من المقبس قبل التنظيف.
2. لا تغمر مبيت الموتور أبداً في الماء!
3. لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.
4. استخدم فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف الجزء الخارجي من المبيت.
5. يجب تنظيف المكونات التي تلامس الأغذية بماء وصابون.
6. اترك الأجزاء تجف تماماً قبل إعادة تجميع الجهاز.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η πλανητική ανάμιξη αυτού του μίξερ βαρέως τύπου είναι ισχυρή, ακριβής για να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική ανάμιξη και η χητηπτήματος. όχι μόνο μπορεί να ζυμώνει το πιο σκληρό ψωμί ολικής αλέσεως. Έχει επίσης ένα αρκετά ευρύ φάσμα χρήσης. Διαφορετική ταχύτητα σχεδιάζονται για την ανάμιξη κρέμες, κρέμα, μαρέγκες και ούτω καθεξής.

Τι είναι περισσότερο, αυτό το μίξερ με λειτουργία ανάμιξης, που θα διευρύνει το εύρος προετοιμασίας φαγητού και κάνει όλα βολικό και έτοιμο σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Σε λέξεις, Με αυτό το μίξερ βαρέως τύπου μπορείτε να ετοιμάσετε τα γεύματα, το σνακ, και το επιδόρπιο ακόμα πιο υπέροχο και ευχάριστο.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο: TT-007

Όνομαστική τάση: 220-240V, 50/60Hz

Κατανάλωση ενέργειας: 2000W(Max)

Κατηγορία προστασίας: II

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας προσεκτικά πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και κρατήστε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε υγρό και αιχμηρό άκρο.Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Εάν η συσκευή είναι υγρή ή βρεγμένη, αποσυνδέστε την αμέσως.
- Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή αν είναι αφύλακο και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Αποφύγετε τα παιδιά ή άλλα άτομα που δεν γνωρίζουν τη λειτουργία να το χρησιμοποιήσουν, εκτός αν είναι υπό κατάλληλη οδηγία. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (και τα παιδιά)με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες,ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης,εκτός εάν έχουν δοθεί εποπτεία ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικαθίσταται από τον αντιπρόσωπο του κατασκευαστή ή από ανάλογο εξειδικευμένο μηχανικό για να αποφύγετε τον κίνδυνο.
- Κρατήστε το δάχτυλό σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εργαλεία. Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας στον μηχανισμό άρθρωσης.
- χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφάλεια των παιδιών σας, κρατήστε όλες τις συσκευασίες(πλαστικές σακούλες, κουτιά, πολυστυρένικο κλπ) από την προσέγγισή τους.
- Μην παρεμβάλλετε τους διακόπτες ασφαλείας.
- Μην εισάγετε τίποτα στα περιστρεφόμενα άγκιστρα ενώ λειτουργεί τη συσκευή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ομαλή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Προσεκτικά ανασηκώστε το βραχίονα της συσκευής για να προστατεύσετε από κάθε απεργία.
- Πρόσεχε εάν χυθεί θερμό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στον αναμικτήρα καθώς μπορεί να εκτοξευθεί από τη συσκευή λόγω αιφνίδιας ατμού.

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

**Μικρο-λειτουργία Μίξερ τροφίμων
Ημι-Επαγγελματική**



**TT-007
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ**

GR

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ.:

---Χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους κατοικίας

--- Αγροκίες

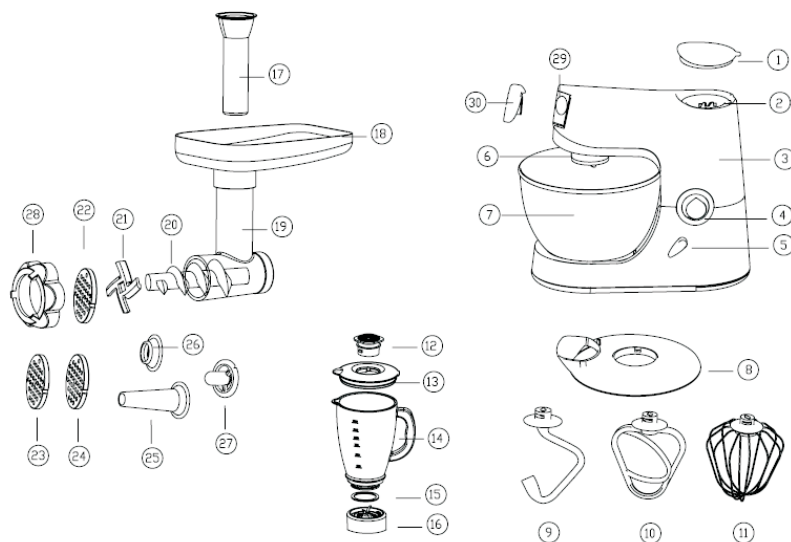
--- Ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους κατοικίας

--- κρεβάτι και πρωινό

ΠΡΙΝ ΣΥΝΔΕΘΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ

- πριν συνδεθώντας την τροφοδοσία, Ελέγξτε αν ο τύπος τροφοδοσίας και η τάση τροφοδοσίας ταιριάζουν με τις λεπτομέρειες που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα χαρτιά περιτυλίγματος και τις πλαστικές σακούλες και καθαρίστε τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ



1	Καπάκι της εξόδου του Blender	11	Σύρμα	21	Κόψτε τη λεπίδα
2	Έξοδος Blender	12	Κύπελλο του καπακιού του μπλέντερ	22	Φίλτρο μικρής οπής
3	Μονάδα κινητήρων	13	Μπλέντερ Καπάκι	23	Μέση οπή Φίλτρο
4	Επιλογέας ταχύτητας	14	Μίξερ Δοχείο	24	Φίλτρο μεγάλης οπής
5	Κλειδαριά ασφαλείας	15	Σφραγιστικό δαχτυλίδι	25	Μακρύς τροφοδότης λουκάνικων
6	Αξεσουάρ Outlet	16	Σετ πτερυγίων μπλέντερ	26	Μικρός τροφοδότης λουκάνικων
7	Βάζο ανάμιξης	17	Πρέσες τροφίμων	27	Τροφοδότης τροφοδοσίας αλλαντικών

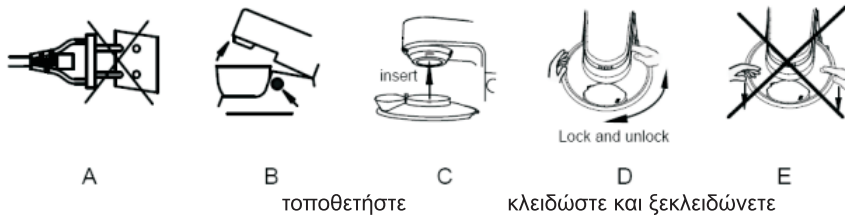
8	Καπάκι μπολ	18	Δίσκος	28	Αξεσουάρ σταθεροποίησης κλειδαριάς
9	Αγκίστρια ζύμωσης	19	Σωληνάριο αλεσμένου κρέατος	29	Απορροφητήρας αλεσμένου κρέατος
10	Αναδευτήρας αναδευτήρα	20	Σπιράλ	30	Κάλυμμα

Χρησιμοποιώντας το βάζο ανάμιξης

1. Πιέστε το Κλειδωμα μπαρ να σηκώσετε το βραχίονα.
2. Βάλτε το βάζο ανάμιξης στην κύρια μονάδα και Γυρίστε το βάζο μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε το καπάκι βάζου και έπειτα Ζυμώματος Αγκιστρο/Αναδευτήρας χτυπητήρι/Σύρμα στην έξοδο εξαρτημάτων. Βεβαιωθείτε ότι το Εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σταθερά.
4. Τώρα συμπληρώστε τα συστατικά σας μέσα από το καπάκι βάζου.
5. Πιέστε το Κλειδωμα μπαρ πάλι και ταυτόχρονα Πιέζω το βραχίονα να κλειδώστε στην κύρια μονάδα.
6. Ανάβω τον επιλογέα ταχύτητας να ξεκινήσετε τη συσκευή και ρυθμίστε τη σωστή ταχύτητα.
7. Μετά τη λειτουργία, Ανάβω τον επιλογέα ταχύτητας πίσω στη θέση "0" να σταματήσει η συσκευή. Έπειτα αφαιρέστε το βύσμα δικτύου.
8. Πιέστε το Κλειδωμα μπαρ πάλι να αποσυναρμολογήσετε Ζυμώματος Αγκιστρο/Αναδευτήρας χτυπητήρι/Σύρμα, το καπάκι βάζου και έπειτα αφαιρέστε το βάζο ανάμιξης.
9. Το μείγμα μπορεί τώρα να απελευθερώνεται με τη βοήθεια της σπάτουλας και αφαιρείται από το βάζο ανάμιξης.
10. Καθαρίστε τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Πώς να συναρμολογήσετε/αποσυναρμολογήσετε το εξάρτημα

I) καπάκι βάζου

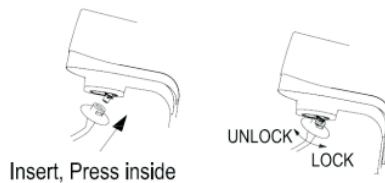


- A) Απενεργοποιήστε πριν συναρμολογήσετε/αποσυναρμολογήσετε το καπάκι βάζου.
 B) 1. Πιέστε το Κλειδωμα μπαρ να σηκώσετε το βραχίονα
 C) συναρμολογήσετε–Τοποθετήστε το καπάκι στην έξοδο του βραχίονα.στρίψτε δεξιά.
 D) αποσυναρμολογήσετε– στρίψτε αριστερά το καπάκι
 E) Μην αποσυναρμολογείτε το καπάκι ως Ε εικόνα.

II)Ζυμώματος Αγκιστρο/Αναδευτήρας χτυπητήρι/Σύρμα ως κατωτέρω:

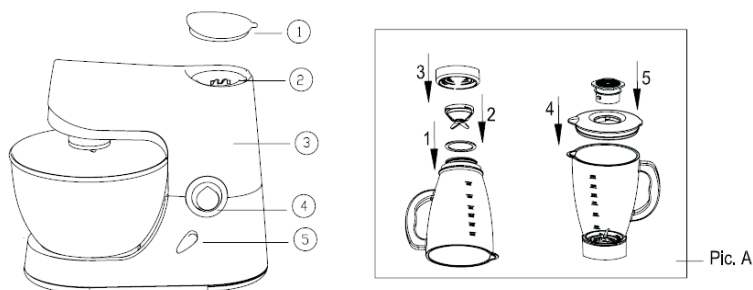
Τοποθετήστε το εξάρτημα στον ακροδέκτη της εξόδου εξαρτημάτων, και έπειτα πιέστε το μέσα στο κλειδώμα του πείρου.

- στρίψτε δεξιά να κλειδώσετε
- στρίψτε αριστερά να ξεκλειδώσετε



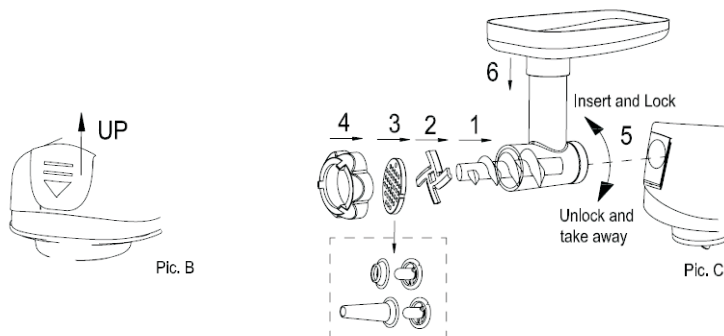
III) Μπλέντερ




- Συναρμολογήστε τη βάση του μπλέντερ όπως φαίνεται παρακάτω στην εικόνα A:
- ① Ανασηκώστε το βάζο και τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στη βάση του βάζου
- ② Καθορίστε τη λεπίδα που βρίσκεται στο δακτύλιο στεγανοποίησης
- ③ Κλείστε την πλαστική βάση στο βάζο και ασφαλίστε καλά τη λεπίδα
- ④ Καθαρίστε το καπάκι και πιέστε το σε βάζο
- ⑤ ρυθμίστε το Κύπελλο του καπακιού του μπλέντερ
- Ξεβιδώστε το κάλυμμα (No. 1)
- Τοποθετήστε το μπλέντερ στην έξοδο Blender (No. 2),
- Γυρίστε δεξιά τη βάση του μπλέντερ για να κλειδώσετε το δοχείο πάνω στη Μονάδα Κινητήρα (No. 3),
- Αποσυναρμολογήστε το δοχείο του μπλέντερ μόνο αφού σταματήσει ο κινητήρας
- Γυρίστε αριστερά το βάζο του μπλέντερ για να απελευθερώσετε το μπλέντερ από την έξοδο Blender (No. 2)
- Καλύψτε το καπάκι στη Μονάδα Κινητήρα (No. 3),



IV) Molinillo de Carne / Λουκάνικο

- Πάντα να αφαιρείτε το κόκκαλο, τη χτένα, τα τένοντες και το φλοιό πριν από τη άλεση του κρέατος.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αποψυχθούν καλά πριν από άλεση.
- Το μύλο κρέατος πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το άλεσμα του κρέατος. Αποφύγετε τη άλεση του πάστου τρόφιμα.
π.χ. τα τρόφιμα που περιέχουν ψωμιά, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.



Επίπεδα ταχύτητας	χρήση	Τύπος μείγματος
Προβλέψεις 1/3 του ολοταχύς	Ζυμώματος Αγκιστρο 	Βαρής (π.χ. ψωμί ή σύντομη ζαχαροπλαστικής) Βασικές συμβουλές συνταγών *** Συστατικά: Μέγ. 1000 ισχυρό άσπρου αλεύρου ψωμιού. 700μλ νερού. (βάρους αλεύρου:βάρους νερού= 1 : 0.7) *** Λειτουργία: ** Κλείστε καλά το καπάκι στην μονάδα. ** Τοποθετήστε το ζυμώματο Αγκιστρος. βεβαιωθείτε ότι εισάγεται καλά. ** Βάλτε το ισχυρό άσπρου αλεύρου ψωμιού στο βάζο ανάμιξης και έπειτα τα υπόλοιπα συστατικά ** Ξεκινήστε τον αναδευτήρα για 15 δευτερόλεπτα σε χαμηλή ταχύτητα. ** Περίπου 3-5 λεπτά σε ταχύτερη έως 1/3 μέγιστη ταχύτητα (Ο χρόνος λειτουργίας εξαρτάται από τα είδη των τροφίμων και την ένταση) Ενδιάμεσος
Προβλέψεις 1/2 του ολοταχύς	Αναδευτήρας χτυπητήρι 	(π.χ. κρέπες ή σφουγγάρι) ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: **Κλείστε καλά το καπάκι στην μονάδα **Τοποθετήστε το αναδευτήρα χτυπητήρι. βεβαιωθείτε ότι εισάγεται καλά. **Ξεκινήστε τον αναδευτήρα για 30 δευτερόλεπτα σε χαμηλή ταχύτητα ** Περίπου 5 λεπτά σε ταχύτερη έως 1/2 μέγιστη ταχύτητα (Ο χρόνος λειτουργίας εξαρτάται από τα είδη των τροφίμων και την ένταση)
ολοταχύς	Σύρμα 	Φως (π.χ. κρέμα, ασπράδι αυγού, γλυκό) Βασικές συμβουλές συνταγών: ***Συστατικά: 5-6 ασπράδια *** Λειτουργία: **Κλείστε καλά το καπάκι στην μονάδα **Τοποθετήστε το σύρμα. βεβαιωθείτε ότι εισάγεται καλά. ** Βάλτε την ασπράδια στο βάζο ανάμιξης, ** Ξεκινήστε το Whisk περίπου 8-10 λεπτά στην ταχύτερη / μέγιστη ταχύτητα. (Ο χρόνος λειτουργίας εξαρτάται από τα είδη των τροφίμων και την ένταση)

Ελάχιστη ταχύτητα	Κρεατομηχανή Λουκάνικο Maker	Χρησιμοποιήστε τα λεπτά. Ταχύτητα για το καλύτερο αποτέλεσμα του μηχανήματος κοπής κρέατος Και Λουκάνικο Maker
P	Αναδευτήρας χτυπητήρι Ζυμώματος Αγκιστρο Σύρμα	“ P” (Ταχύτητα παλμού) για 1.Μια βολή/γρήγορη λειτουργία 2. καθορίστε την καλύτερη θέση για να συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τα εξαρτήματα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

1. Πριν καθαρίζοντας, αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
2. Ποτέ μην βυθίζετε τον κινητήρα στο νερό!
3. Μην χρησιμοποιείτε καθαρές ή λειαντικές απορρυπαντικά.
4. Μόνο ένα υργό πανί έκπλυσης θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τον καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της μονάδας.
5. Τα συστατικά που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα μπορούν να καθαριστούν σε σαπουνόνερο.
6. Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά πριν συναρμολογήσετε τη συσκευή.



ΘΟΡΥΒΟΣ

Δηλώνουμε ότι το προϊόν μας έχει επίπεδο θορύβου εργασίας μεγαλύτερο από 80dB(A) αλλά λιγότερο από 88dB(A). Προτείνουμε να φοράτε προστασία αυτιού κατά τη λειτουργία της συσκευής.



**Mixer alimentar multifuncțional
Semi profesional**



**TT-007
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**

RO

INTRODUCERE

Acest mixer de mare capacitate are puterea, capacitatea, precizia și mișcarea planetară de amestecare, asigură o amestecare și o frământare eficientă, poate să frământe chiar și pâine din cele mai dure cereale integrale, și, de asemenea, are o gamă de utilizare suficient de largă. Viteza diferită este concepută pentru amestecarea cremelor, smântânii, bezelelor și așa mai departe. În plus, acest mixer cu funcție de amestecare vă va lărgi gama preparării produselor alimentare și va face totul convenabil și gata într-un timp scurt. Cu alte cuvinte, acest mixer de mare capacitate vă va ajuta să încorporați volum maxim și să pregătiți mâncăruri, gustări și deserturi minunate și savuroase.

DATE TEHNICE

Model: TT-007

Tensiunea nominală: 220-240 V, 50/60 Hz

Consum de energie: 2000W (Max)

Clasa de protecție: II

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ

Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați instrucțiunile pentru utilizare ulterioară.

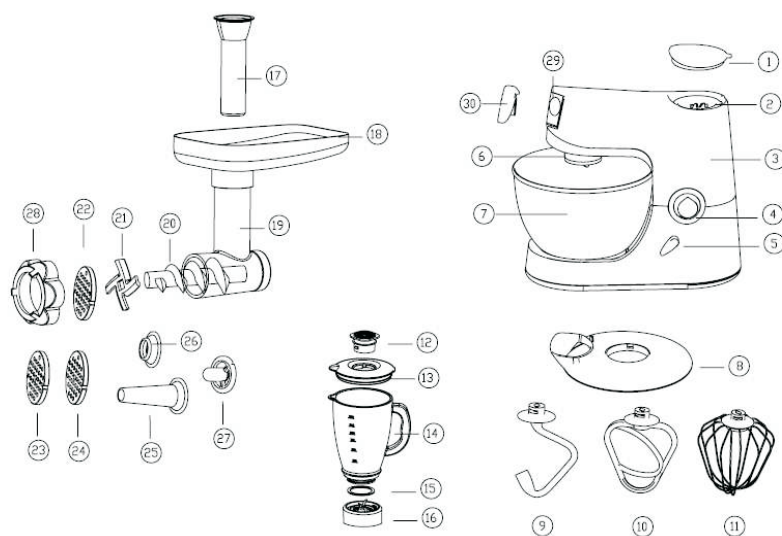
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
- Nu imersați niciodată dispozitivul în lichide și muchii ascuțite. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. Dacă aparatul este ud sau umed, deconectați-l imediat.
- Întotdeauna deconectați produsul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.
- Evitați ca copiii sau alte persoane să folosească această mașină dacă nu știu cum aceasta funcționează, cu excepția cazului în care sunt instruiți corespunzător. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de Siguranța acestora.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un agent de service din partea producătorului sau de o persoană calificată similară pentru a evita un pericol.
- Țineți degetele departe de piesele în mișcare și de uneltele montate. Nu puneți niciodată degetele etc. în mecanismul balamalelor.
- Folosiți numai piese de schimb originale.
- Pentru a asigura siguranța copiilor dvs., nu lăsați toate ambalajele (pungi de plastic, cutii, polistiren etc.) la îndemâna acestora.
- Nu interferați cu niciun comutator de siguranță.
- Nu introduceți nimic în cârligele rotative în timp ce dispozitivul funcționează.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață de lucru netedă, stabilă și stabilă.
- Aveți grijă când ridicați brațul acestui aparat în caz de lovire.
- Aveți grijă dacă lichidul fierbinte este turnat în procesorul de alimente sau în blender, deoarece acesta poate fi scos din aparat datorită aburului.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și aplicații similare precum
 - Spații de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;

--- Tipuri de cazare de tip bed and breakfast;

ÎNAINTE DE CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE

- Înainte de a vă conecta la sursa alimentare, verificați dacă tipul de alimentare și tensiunea de alimentare corespunde cu detaliile de pe eticheta cu detalii tehnice de pe aparat.
- La prima utilizare, rupeți toată hârtia de împachetat și pungile de plastic. Curățați garniturile.

FAMILIARIZAREA CU APARATUL DE BUCĂTĂRIE



1	Capacul Blender Outlet	11	Tel	21	Tăiați lama
2	Blender Outlet	12	Cupa capacului blenderului	22	Filtru pentru gauri mici
3	Unitatea motorului	13	Blender Lid	23	Filtru pentru gaura centrală
4	Selectorul vitezelor	14	Blender Jar	24	Big hole Filter
5	Bară de blocare	15	Inel de etanșare	25	Alimentator cu cârlig lung
6	Accesorii de ieșire	16	Blade set lama	26	Alimentator mic de carne
7	Castron de amestecare	17	Preserul de alimente	27	Dispozitiv de fixare a furajelor
8	Capacul vasului	18	Tavă	28	Accesorii fixare fixare
9	Flanșă de frământare	19	Masina de slefuit pentru carne	29	Extracția de grâu pentru carne
10	Agitator de mișcare	20	Spirală presă	30	Acoperi

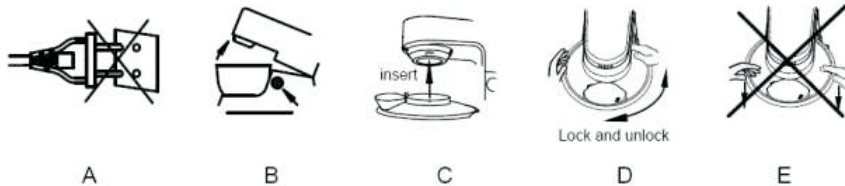
UTILIZAREA BOLULUI PENTRU AGITARE

1. Apăsăți Bara de blocare pentru a ridica brațul.
2. Așezați bolul de amestecare în carcasă și rotiți vasul până când acesta se blochează în poziție.

3. Introduceți capacul vasului, apoi cârligul pentru frământat / agitatorul bătător / telul în ieșirea pentru accesorii. Asigurați-vă că Accesorii este introdus bine.
4. Acum, turnați ingredientele prin Capacul vasului.
5. Apăsăți din nou Bara de blocare și, în același timp, apăsați brațul pentru a-l bloca în unitatea de corp.
6. Rotiți Selectorul de viteză pentru a porni aparatul și setați viteza corectă.
7. După funcționare, rotiți Selectorul de viteză înapoi în poziția "0" pentru a opri aparatul. Apoi scoateți ștecherul din priză.
8. Apăsăți din nou bara de blocare pentru a dezasambla Cârligul de frământare / Agitatorul bătător / Telul, Capacul bolului și apoi scoateți bolul de amestecare.
9. Amestecul poate fi acum eliberat cu ajutorul unei spatule și scos din bolul de amestecare.
10. Curățați piesele așa cum este descris în secțiunea „Curățare”

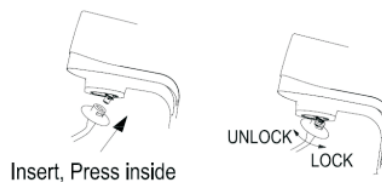
Cum se assemblează / dezassemblează Accesorii

I) Capacul bolului



- A) Deconectați înainte de asamblarea / dezasamblarea capacului bolului
- B) Apăsăți Bara de blocare și ridicați brațul
- C) Asamblare -- Introduceți capacul în gaura de ieșire a brațului, întoarceți-l spre dreapta
- D) Dezasamblare – Rotiți capacul la stânga
- E) Nu dezasamblați capacul ca în imaginea E.

II) Cârlig de frământare / agitator bătător / Tel Mod de asamblare și dezasamblare:

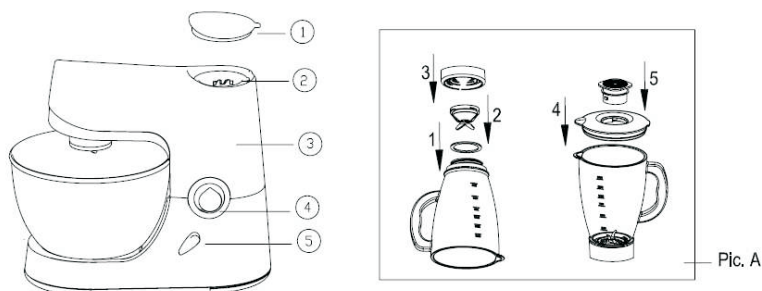


- Introduceți accesoriul în pinul orificiului de ieșire a accesoriului, apoi apăsați-l în interiorul blocării pinului.
- Rotiți la dreapta pentru blocare
- Rotiți la stânga pentru eliberare / deblocare

III) Blender

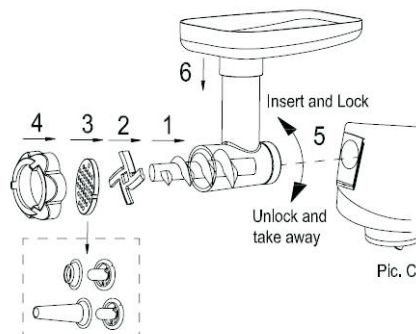
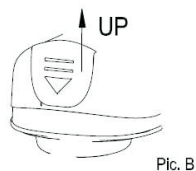
- Adunarea vasului blenderului ca în imaginea de mai jos imaginea A:
- ① Îndepărtați borcanul și introduceți inelul de etanșare pe baza vasului
 - ② Fixați lama fixată pe inelul de etanșare
 - ③ Fixați baza plasticului pe borcan și blocați bine setul de lame
 - ④ așezați capacul în jos și apăsați în borcan
 - ⑤ așeza Cupa capacului blenderului

- Scoateți capacul (nr. 1)
- Așezați blenderul în Blender Outlet (Nr. 2),
- Răsuciți vasul blenderului pentru a bloca Jarul pe unitatea motorului (nr. 3),
- Dezasamblați vasul blender-ului numai după oprirea motorului
- Rotiți din stânga recipientul blenderului pentru a elibera blenderul de la ieșirea blenderului (nr. 2)
- Acoperiți capacul în unitatea motorului (nr. 3),





IV) Masina de tocat carnea / mezeluri

- Scoateți capacul de la priză ca pic.B
- Asamblați mașina de tocat carne după imaginea de mai jos C
- Schimbați filtrul (nr. 3) cu Alimentatorul pentru mezeluri, mașina de cusut va fi gata.
- Înainte de a măcina carnea, întotdeauna îndepărtați oasele, zgârciul, tendoanele și șoricul.
- Alimentele congelate trebuie să fie bine dezghețate înainte de măcinare.
- Tocătorul de carne trebuie folosit numai pentru a măcina carnea. Evitați măcinarea alimentelor cleioase, de ex. alimente care conțin pesmet, deoarece acest lucru ar putea deteriora aparatul



Niveluri de viteză	Utilizare	Tip de amestecare
Foreside 1/2 din Viteză minimă	Cârlig frământat pentru	Amestecuri puternice (de ex. pâine sau aluat fraged) SEATURI REȚETE DE BAZĂ: *** Ingrediente: Maximum 1000 grame de făină de grâu dur;700 ml apă (cantitatea de făină: Cantitatea de apă= 1 : 0.7) *** Funcționare: ** Blocați bine capacul în corp

		<p>** Introduceți cârligul de frământare în corp, asigurați-vă că acesta este bine introdus.</p> <p>** Puneți făina de grâu dur în bolul de amestecare și apoi ingredientele rămase</p> <p>** Porniți agitatorul timp de 15 secunde la viteză mică</p> <p>** Aproximativ 5 minute pe o viteză mai mare până la 1/2 max (Timpul de funcționare depinde de tipul de alimente și de volum)</p>
Foreside 1/23 din Viteză minimă	<p>Agitator bătător</p> 	<p>Amestecuri de duritate medie</p> <p>(de ex., clătite și amestec de consistență buretoasă)</p> <p>FUNCȚIONARE:</p> <p>** Blocați bine capacul în corp</p> <p>** Introduceți agitatorul bătător în corp, asigurați-vă că acesta este bine introdus.</p> <p>** Porniți agitatorul timp de 30 secunde la viteză mică</p> <p>** Aproximativ 5 minute pe o viteză mai mare până la 1/2 max (Timpul de funcționare depinde de tipul de alimente și de volum)</p>
Viteză minimă	<p>Tel</p> 	<p>Amestecuri ușoare</p> <p>(de ex., cremă, albuș de ou, blancmange)</p> <p>SFATURI REȚETE DE BAZĂ:</p> <p>*** Ingrediente:</p> <p>5-6 albușuri</p> <p>*** Funcționare:</p> <p>** Blocați bine capacul în corp</p> <p>** Introduceți telul în corp, asigurați-vă că acesta este bine introdus.</p> <p>** Puneți albușurile în bolul de amestecare,</p> <p>** Porniți telul aproximativ 3-4 minute la cea mai mare viteză / viteză maximă. (timpul de funcționare depinde de tipul de alimente și de volum)</p>
Viteză minimă	Tocător de carne	Utilizați viteza minimă pentru cele mai bune rezultate
P	<p>Agitator bătător Cârlig pentru frământat Tel</p>	<p>Folosii "P" (viteză pulse) pentru</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O doză / funcționare rapidă 2. Stabiliți cea mai bună locație pentru asamblarea sau dezasamblarea accesoriilor

CURĂȚARE

1. Înainte de curățare, scoateți cablul de alimentare din priză.
2. Nu scufundați niciodată carcasa cu motorul în apă!
3. Nu utilizați detergenți aspri sau abrazivi.
4. Pentru a curăța exteriorul carcasei, trebuie utilizată numai o cârpă de clătire umedă.
5. Componentele care au intrat în contact cu alimentele pot fi curățate în apă cu săpun.
6. Lăsați piesele să se usuce bine înainte de reasamblarea dispozitivului



ZGOMOT

Prin prezenta, declarăm că produsul nostru are un nivel al zgomotului de lucru mai mare de 80dB (A), dar mai mic de 88dB (A). Vă sugerăm purtarea echipamentului de protecție a urechilor în timpul funcționării aparatului.

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

**Multifunkční směšovač potravin
Semi-profesionální**



**TT-007
NÁVOD K POUŽITÍ**

CZ

ÚVOD

Tento robustní stojanový mixér má výkon, kapacitu, přesnost a planetární míchání, které zajišťují efektivní míchání a třepání, nejen že mohou mísit nejtvrdší celozrnný chléb, ale má také dostatečně široké využití.

Různá rychlost je navržena na šlehání pudinků, krémů, sněhových pusinek atd.

Navíc, tento mixér má funkci míchání, který rozšíří rozsah přípravy jídel a udělá vše pohodlné a připraveno v krátkém čase.

Ve slovech, tímto robustním stojanovým mixérem můžete začlenit maximální vzduch a připravit jídlo, občerstvení a dezert nádherně a příjemně.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model: TT-007

Jmenovité napětí: 220-240 V, 50/60 Hz

Příkon: 2000W (Max)

Třída ochrany: II

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením zařízení do provozu pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte pokyny pro budoucí použití.

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Nikdy nepokládejte spotřebič do žádných kapalin a ostrých hran. Nepoužívejte spotřebič mokrymi rukama. Pokud je spotřebič vlhký, okamžitě jej odpojte.
- Vždy odpojte výrobek od napájení, pokud je ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Vyhnete se dětem nebo jiným osobám, které nepoznají provoz tohoto stroje, aby je používaly, pokud nejsou řádně poučeny.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo instrukcemi o používání spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním zástupcem výrobce nebo obdobnou kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k nebezpečí.
- Držte prst mimo dosah pohybujících se částí a namontovaných nástrojů. Nikdy nevkládejte prsty do kloubového mechanismu.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- Aby byla zajištěna bezpečnost vašich dětí, uchovávejte prosím všechny obaly (plastové tašky, krabice, polystyren atd.) mimo dosah.
- Nezasahujte do žádných bezpečnostních spínačů.
- Nevkládejte nic do rotujících háků během práce stroje.
- Umístěte stroj na hladký, plochý a stabilní pracovní povrch.
- Dávejte pozor na to, když se rameno tohoto spotřebiče zvedne v případě nějakého selhání.
- Buďte opatrní, pokud se do kuchyňského robota nebo mixéru vlije horká kapalina, protože může dojít k vysunutí ze spotřebiče v důsledku náhlého páření

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou

--- Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

--- Zemědělské domy;

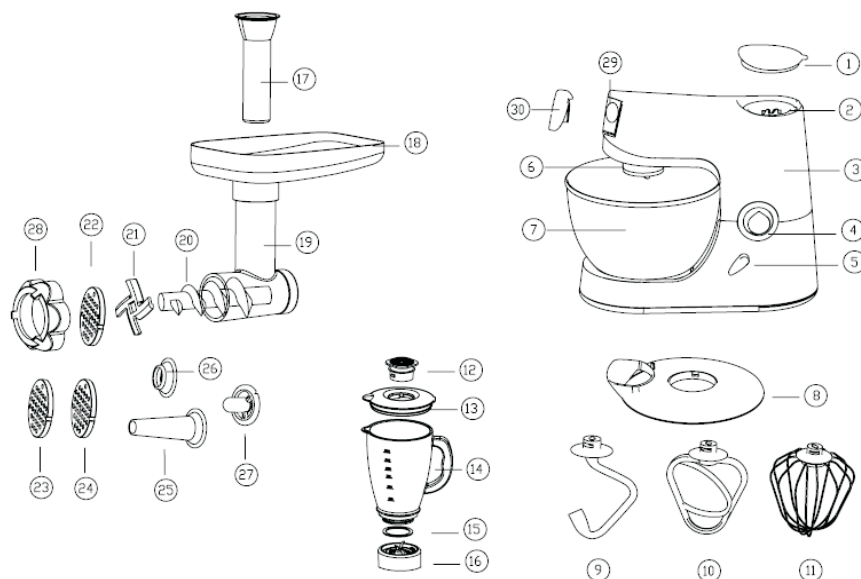
--- Klienti v hotelích, motelech a jiných obytných prostorech;

--- Prostředí ubytování se snídaní

PŘED PŘIPOJENÍM K VÝKONU

- Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, zda typ napájení a síťové napětí odpovídají údajům uvedeným na štítku na zařízení.
- Pro první použití odtrhněte veškerý balicí papír a plastové sáčky. Očistěte armatury.

ZNÁTE SVŮJ KUCHYNSKÝ STROJ



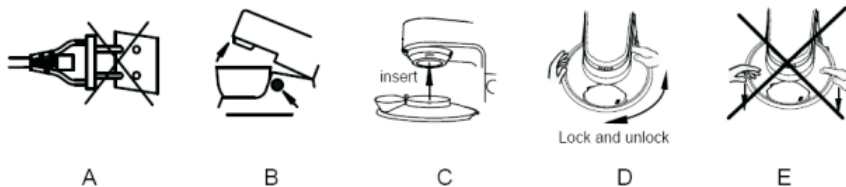
1	Víko výstupu blenderu	11	Metla	21	Řez nože
2	Mixér místo	12	Šálek víka mixéru	22	Malá díra Filtr
3	Motorová jednotka	13	Víko blenderu	23	Středový otvor filtru
4	Rychlost voliče	14	Mixér Jar	24	Velká díra Filtr
5	Zamykací lišta	15	Pečetní prsten	25	Dlouhý klobásový podavač
6	Příslušenství Outlet	16	Sada čepelí s bleskem	26	Malý klobásový podavač
7	Mísa na mixování	17	Potravinářské lisy	27	Křovinořez podavačů
8	Víko misky	18	Zásobník	28	Příslušenství fixační zámek
9	Hnětací hák	19	Trubice na mletí masa	29	Výstup pro mlýn na maso
10	Míchadlo na míchání	20	Spirálový lis	30	Pokrýt

POUŽÍVÁNÍ MÍCHACÍ MISKY

1. Zvedněte rameno stlačením uzamykací lišty.
2. Vložte míchací misku do pouzdra a ji otočte, dokud zamkne se na místo.
3. Vložte víko misky a potom hnětací hák / míchadlo na míchání / šlehač do výstupu příslušenství. Zkontrolujte, zda je příslušenství správně vloženo.
4. Nyní vyplňte přísady přes víko misky.
5. Stiskněte opět zamykací lištu a současně stiskněte rameno, aby se zablokovalo
6. Otáčením voliče rychlosti spustíte zařízení a nastavíte správnou rychlost.
7. Po použití nastavte volič rychlostí zpět do polohy "0" pro zastavení stroje. Potom odpojte síťovou zástrčku.
8. Znovu stiskněte zamykací lištu a rozebírejte hnětací hák / míchadlo na míchání / šlehač, víko misky a potom vyberte míchací misku,
9. Směs se nyní může uvolnit pomocí špachtle a odstranit z míchací misky.
10. Čistěte části dle popisu v části "Čištění"

Jak sestavit / rozebrat příslušenství

I) Víko misky

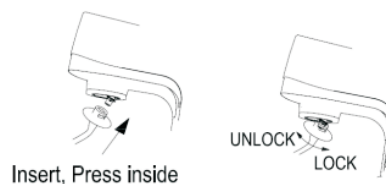


- A) Odpojte před montáží / demontáží víka misky
- B) Zvedněte rameno stlačením uzamykací lišty.
- C) Montáž - Vložte víko do výstupu ramene, otočte doprava
- D) Demontáž - Otočte víko doleva
- E) Nerozebírejte VKO jako obraz E.

II) Hnětací hák / Míchadlo na míchání / Šlehač

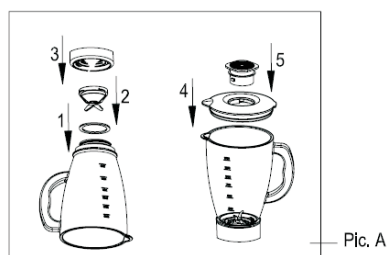
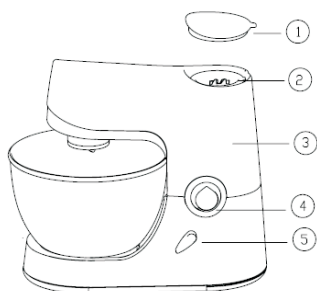
Způsob montáže nebo demontáže je uvedeno níže:

- Vložte příslušenstvo do kolíka výstupu příslušenstva a stlačte ho do zámku kolíka.
- Otočte doprava pro zámek
- Otočte doleva na uvolnění / odemknutí



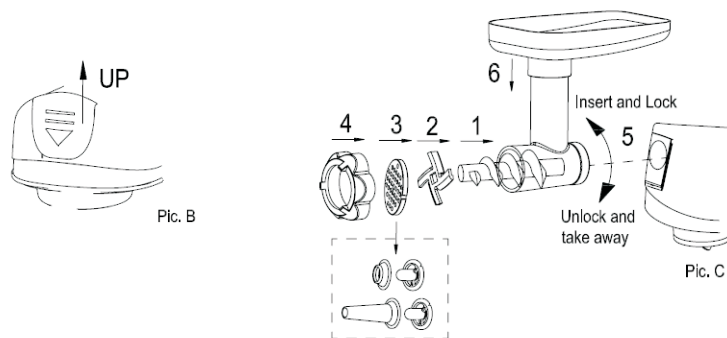
III) Blender




- Namontujte nádobu mixéru, jak je znázorněno na obrázku A:
- ① Zlikvidujte nádobku a vložte těsnící kroužek na základnu nádoby
- ② Nastavte nože na těsnící kroužek
- ③ Uzavřete plastovou podložku na nádobku a dobře zajistěte sadu nožů
- ④ sejměte víko a zatlačte do sklenice
- ⑤ usadíte pohár víčka mixéru
- Vypněte víko (č. 1)
- Vložte mixér do výstupu blesku (č. 2),
- Otočte jamku mixéru vpravo, abyste uzávěr uzamkli na motorovou jednotku (č. 3),
- Demontáž nádoby mixéru pouze po zastavení motoru
- Otočte nádobu mixéru doleva, abyste uvolnili mixér z výstupu blesku (č. 2)
- Zakryjte víko do motorové jednotky (č. 3),



IV) Stroj na mletí masa / klobása

- Odpojte kryt od zásuvky jako pic.B
- Mlýnku na maso sestavte, jak je uvedeno pod obrázkem C
- Vyměňte filtr (č. 3) s podavačem na klobásy, kávovar bude připraven.



Úrovně rychlosti	Použití	Typ směsi
Výhled z výhledu 1/3 plná rychlost	Hnětací hák 	Těžké směsi (např. Chléb nebo krátké pečivo) ZÁKLADNÍ TIPY RECEPTŮ: *** Přísady: Max 1000g silná bílá mouka; 700ml vody (Hmotnost mouky: hmotnost vody = 1: 0,70) *** Obsluhování: ** Zamkněte víko dobře do těla ** Vložte hnětací hák do těla a ujistěte se, že je dobře vkládané. ** Sílu bílou mouku dejte do míchací misky ** Míchač začněte 15 sekund při nízké rychlosti ** Approximately 3-5 minutes on a faster to 1/3 max speed (Operation time depends on types of food and volume)
Výhled z výhledu 1/2 plná rychlost	Míchadlo míchání 	Sřředně těžké směsi (např. Hůlek nebo směsi houbiček) Obsluhování: ** Zamkněte víko dobře do těla ** Insert Stirrer beater into body, sure it is inserted well. Vložte míchadlo na míchání do těla a ujistěte se, že je dobře vkládané. ** Míchač začněte 30 sekund při nízké rychlosti ** Approximately 5 minutes on a faster to 1/2 max speed (Operation time depends on types of food and volume)
plná rychlost	Šlehač 	Lehké směsi (např. krém, vaječný bílek, pudink) ZÁKLADNÍ TIPY RECEPTŮ: *** Přísady: 5-6 vaječné bílky *** Obsluhování: ** Zamkněte víko dobře do těla ** Vložte šlehač do těla a ujistěte se, že je dobře vkládané. ** Vaječné bílky dejte do míchací misky, ** Spusťte Whisk asi 8-10 minut při nejrychlejší / maximální rychlosti. (Doba provozu závisí na typu jídla a objemu)

Min. rychlost	Mlýnek na maso	Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte minimální rychlost
P	Hnětací hák Míchadlo na míchání Šlehač	Použijte "P" (impulzní rychlost) pro 1. Krátká / rychlá provoz 2. Nastavte nejlepší místo na sestavení nebo rozebrání příslušenství

ČIŠTĚNÍ

1. Před čištěním vyjměte napájecí kabel ze zásuvky.
2. Nikdy neponořujte kryt motoru do vody!
3. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
4. Měli byste používat pouze navlhčený hadřík na čištění vnější části.
5. Komponenty, které přicházejí do styku s jídlem, je možné čistit v mýdlové vodě.
6. Před opětovným sestavením zařízení nechte části řádně zaschnout



HLUK

Tímto jsme prohlásili, že náš výrobek má pracovní hlučnost vyšší než 80 dB (A), ale méně než 88 dB (A). Při používání doporučujeme používat ochranu sluchu.

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

MANUALE ISTRUZIONE

**Mixer alimentare multifunzionale
Semi-professionale**



**TT-007
MANUALE ISTRUZIONE**

IT

STRUZIONE

Questo Stand Mixer ha la potenza, la capacità, la precisione e l'azione di miscelazione assicurando una miscelazione efficace, non solo può impastare anche il pane di grano più duro, ha anche un utilizzo sufficiente di gamma vasta. Velocità diversa è stata progettata per l'irrigazione di creme, crema, meringhe e così via.

Inoltre, questo mixer con funzione di miscelazione, che ingrandisce la gamma di prodotti alimentari e fa tutto conveniente e pronto in breve tempo.

In parole, con questo mixer resistente, puoi inserire l'aria massima e preparare i pasti, snack, e merendine meraviglioso e piacevole.

DATI TECNICI

Modello: TT-007

Tensione nominale: 220-240V, 50/60Hz

Consumo di energia: 2000W (Max)

Classe Protezione: II

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni per il riferimento di futuro.

- Questo apparecchio è solo per uso domestico.
- Non immergere l'apparecchio negli eventuali liquidi o taglienti spigoli taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.
- Scollegare sempre il prodotto dalla fornitura se è lasciato incustodito e prima di assemblare, smontare o pulire.

Evitare i bambini o altre persone che non conoscono il funzionamento di questa macchina per utilizzarlo, a meno che non siano in istruzione adeguata. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (incluse bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dalla fabbricazione del suo agente di servizio o dalla persona qualificata per evitare i rischi.
- Tieni il dito dalle parti in movimento e dagli utensili montati. Non mettere mai le dita nel meccanismo di cerniera.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.

Per garantire la sicurezza dei tuoi figli, tenete a portata di mano tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo ecc.).

- Non interferire con nessun interruttore di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina sta funzionando.
- Posizionare la macchina sulla superficie di lavoro liscia, piatta e stabile.
- Fare attenzione quando si alza il braccio di questo apparecchio in caso di scioperi.
- Fare attenzione se il liquido caldo viene versato nell'elaboratore o nel frullatore perché può essere espulso

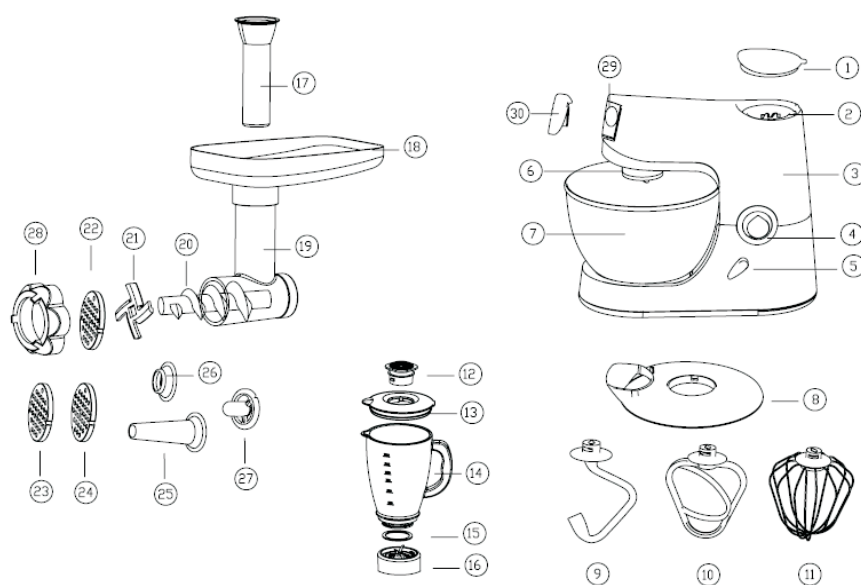
dall'apparecchio a causa d'improvviso vapore

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio
 - Spazi di cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case di fattoria;
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;

PRIMA DI COLLEGARE AL POTENZA

- Prima di collegare l'alimentazione, controllare se il tipo di alimentazione e la tensione di rete corrispondono ai dettagli riportati sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Usando per la prima volta, strappate tutte le carte da imballaggio e i sacchi di plastica. Pulire i raccordi.
-

CONOSCETE LA MACCHINA DA CUCINA



1	Coperchio di Blender Outlet	11	Frustra	21	Lama tagliata
2	Blender Outlet	12	Tazza di coperchio frullatore	22	Filtro a foro piccolo
3	Unità Motore	13	Blender Lid	23	Filtro medio foro
4	Selettore di velocità	14	Vaso del blender	24	Filtro grande foro

5	Barra di blocco	15	Anello di tenuta	25	Alimentatore lungo salsiccia
6	Accessori Outlet	16	Set di lame del blender	26	Piccolo alimentatore di salsiccia
7	Terrina	17	Pressione alimentare	27	Alimentatore di salsiccia
8	Coperchio della ciotola	18	Vassoio	28	Fissatore di serratura accessori
9	Aggancio gancio	19	Tubo per macina di carne	29	Outlet della macinazione della carne
10	Battitore di agitatore	20	Spiraled Presser	30	Copertina

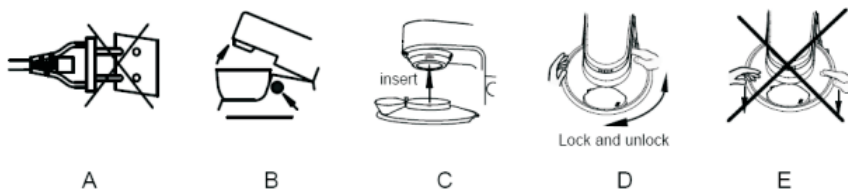
UTILIZZARE LA CIOTOLA DI MISCELAZIONE

1. Premere la barra di bloccaggio per sollevare il braccio.
2. Posizionare la ciotola di miscelazione nell'alloggiamento e girare la ciotola finché non si blocca in posizione.
3. Inserendo il coperchio della ciotola e poi l'aggancio del gancio / agitatore di agitatore / scivolamento nell'uscita accessori. Assicurarsi l'accessorio è inserito bene.
4. Ora riempi i tuoi ingredienti attraverso il coperchio della ciotola.
5. Premere la barra di bloccaggio e contemporaneamente premere il braccio per bloccare l'unità del corpo.
6. Accendere il selettore di velocità per avviare la macchina e impostare la velocità giusta.
7. Dopo l'operazione, ruotare nuovamente il selettore di velocità in posizione "0" per fermare la macchina. Rimuovere quindi la spina di rete.
8. Premere nuovamente la barra di bloccaggio per disassemblare il gancio di aggancio / battitore di agitatore / frusta, coperchio della ciotola e poi rimuovere la ciotola di miscelazione
9. La miscela può ora essere rilasciata con l'aiuto di una spatola e rimossa dalla ciotola di miscelazione.

Pulire le parti come descritto con "Pulizia"

Come assemblare / smontare l'accessorio

l) Coperchio della ciotola

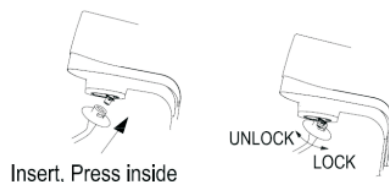


- A) Staccare il coperchio della ciotola prima di montare / smontare
- B) Premere la barra di bloccaggio e sollevare il braccio
- C) Assemblare - Inserire il coperchio nell'uscita del braccio, svoltare a destra
- D) Smontare - Girare a sinistra il coperchio
- E) Non smontare il coperchio come immagine E.

II) Aggancio gancio / agitatore folle / frusta

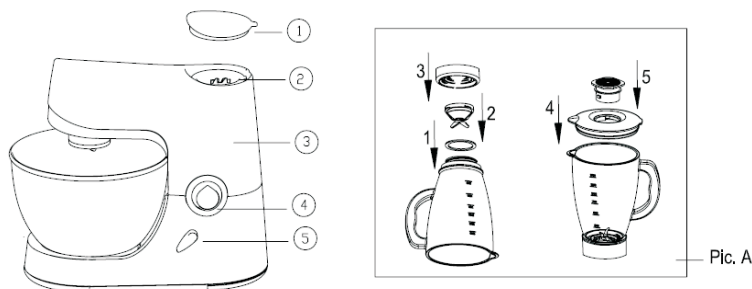
L'assieme o smontaggio come segue:

- Inserire l'accessorio nel perno di Accessori Outlet
- e poi premere all'interno della serratura del perno.
- Girare a destra per bloccare
- Girare a sinistra per rilasciare / sbloccare



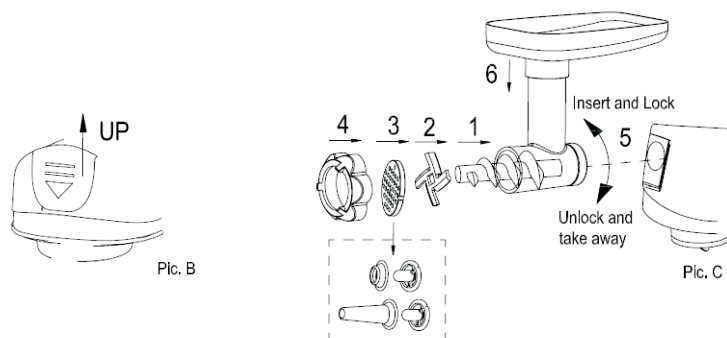
III) Miscelatore




- Assemblare il vaso del frullatore come sotto l'immagine A:
- ① Agitare il vaso e posizionare l'anello di tenuta sulla base del vaso
- ② Posizionare la lama sulla piastra di tenuta
- ③ Bloccare la base in plastica sul vaso e bloccare bene il set di lame
- ④ posizionare il coperchio e premere in vaso
- ⑤ fissare la tazza del coperchio del frullatore
- Togliere il coperchio (n. 1)
- Posizionare il frullatore nella presa Blender (No. 2),
- Girare a destra il vaso del frullatore per bloccare il vassoio sull'unità motore (n. 3),
- Smontaggio del vaso del frullatore solo dopo il bloccaggio del motore
- Girare a sinistra il vaso del frullatore per rilasciare il frullatore dalla presa Blender (No. 2)
- Coprire il coperchio nell'unità motore (n. 3),



IV) Molinillo de Carne / Produttore di salsiccia

- Ritirare la tappa del tomacorriente come pic.B
- L'amalgamazione della carne tal quale si muove nella cella
- Cambia el filtro (No.3) con l'alimentatore di salchicha, el Sausage Maker estará listo.



Livello Velocità	Uso	Tipo miscelazione
Foreside 1/3 di piena velocità	gancio impastatore 	Miscele pesanti (e.g. Pane o pasticceria corta) TIPI DI RICETTE DI BASE: *** Ingredienti: Max 1000g Forte farina di pane bianco; 700 ml acqua (peso farina : peso acqua= 1 : 0.7) *** Operazione: ** blocca bene coperchio nel corpo ** Inserisce aggancio nel corpo, assicurarsi è inserito bene. ** Mettere la forte farina di pane bianco nella ciotola di miscelazione e poi gli ingredienti rimanenti ** Avviare l'agitatore per 15 secondi a bassa velocità ** Approssimativamente 3-5 minuti su una velocità massima veloce fino a 1/3 (Il tempo di funzionamento dipende dai generi alimentari e dal volume)
Foreside 1/2 di piena velocità	Battitore di agitatore 	Mescolanze a peso medio (e.g. Crepes o miscela di spugna) OPERAZIONE: ** blocca bene coperchio nel corpo ** Inserisce battitore nel corpo, assicurarsi è inserito bene. ** Avviare l'agitatore per 30 secondi a bassa velocità ** Approssimativamente 3-5 minuti su una velocità massima veloce fino a 1/2 (Il tempo di funzionamento dipende dai generi alimentari e dal volume)
8-10	Frusta 	Miscelante leggera (e.g. crema, albume, blancmange) TIPI DI RICETTE DI BASE: *** Ingredienti: 5-6 albumi *** Operazione: ** blocca bene coperchio nel corpo ** Inserisce la frusta nel corpo, assicurarsi è inserito bene. ** Mettere albume nella ciotola miscelazione. ** Start the Whisk approximately 8-10 minutes on the fastest/ Max speed. (operation time depends on kinds of food and volume)
Min. velocità	tritacarne	Uso min. velocità per i migliori risultati
P	battitore di agitatore aggancio frusta	Usa " P" (velocità impulso) per 1. una volta / operazione veloce 2. Stabilire la posizione migliore per assemblare o smontare gli accessori

PULIRE

1. Prima di pulire rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa.
2. Non immergere mai la custodia con il motore in acqua!
3. Non utilizzare detergenti acuminati o abrasivi.
4. È necessario utilizzare solo un panno di risciacquo umido per pulire l'esterno della custodia.
5. I componenti che sono entrati in contatto con il cibo possono essere puliti nell'acqua saponata.
6. Lasciare asciugare le parti prima di riassemblare il dispositivo.



RUMORE

Abbiamo dichiarato che il nostro prodotto ha un livello di rumore di lavoro superiore a 80dB (A) ma inferiore a 88dB (A). Si consiglia di indossare la protezione dell'orecchio durante l'uso dell'apparecchio.



**Mezclador de alimentos multifunción
Semi profesional**



**TT-007
Manual de Instrucciones**

Breve Introducción

El gran agitador vertical tiene potencia, la capacidad de acción, la mezcla de precisión y el planeta, a fin de garantizar la eficiencia de la mezcla y ha refinado, no sólo puede amasar un pan más dura de grano completo, tiene también una amplia gama de diferentes con suficiente velocidad para batir la crema, la crema de leche, azúcar, etc.

Lo que es más importante, el agitador con una mezcla de funciones, que va a ampliar su gama de preparación de alimentos, de modo que todo es fácil y está en un corto periodo de tiempo.

En definitiva, con este pesado mixeur puedes incorporar en la dieta del aire y para aperitivos y postres más grande, hermoso y agradable.

Datos Técnicos

Modelo: TT-007

Tensión nominal: 220-240V, 50/60Hz

Consumo de energía: 2000W (Max)

Grado de protección: II

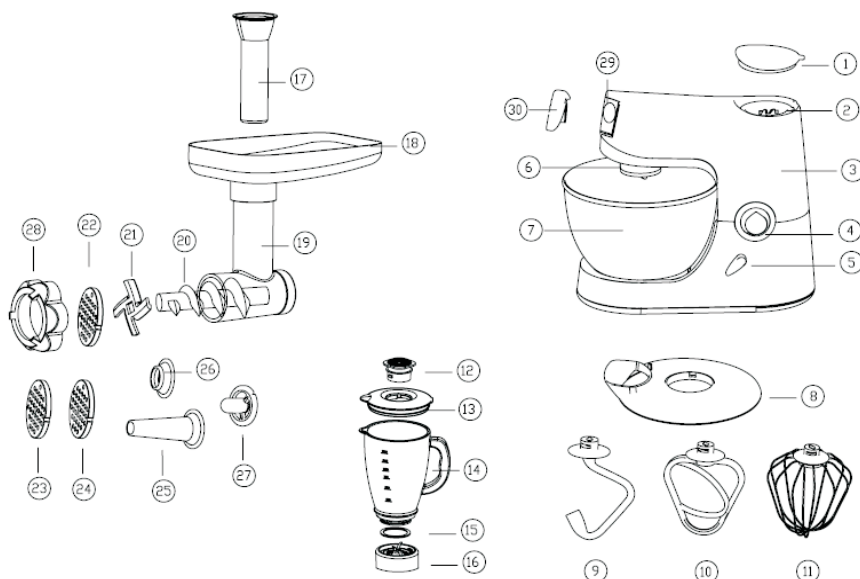
Instrucciones Generales de Seguridad

- Antes de ser puesto en uso lea detenidamente el manual de la operación, y guardar las instrucciones para la referencia futura.
- El aparato es sólo para uso doméstico. No será la máquina sumergida en cualquier líquido y bordes afilados. No usar utensilios con las manos mojadas. Si el equipo es húmedo o mojado, retire inmediatamente.
- Si el producto es desatendido, antes de montar siempre desconecte los productos, la remoción o limpieza.
- Para evitar los niños y otras personas que no saben manejar la máquina de uso, solo en la dirección correcta. Este aparato no es aplicable a las personas (incluidos niños) capacidad física, sensorial o mental, o la falta de experiencia y el conocimiento, a menos que se indique la supervisión o el uso de los equipos responsables de su seguridad.
- Si la línea de suministro de daños, debe cambiar su agente de servicios o similares de personas cualificadas, con el fin de evitar el peligro.
- Mantenga los dedos alejados de las partes móviles y herramientas de montaje, no meter el dedo en la bisagra.
- Solo uso original de piezas de repuesto.
- Con el fin de garantizar la seguridad de su hijo, por favor, mantener todos los envases (las bolsas de plástico, las cajas de poliestireno, etc.).
- No interferir con cualquier interruptor de seguridad.
- El funcionamiento de la máquina, no hace la rotación insertar en el gancho.
- La máquina se coloca en la superficie plana, lisa, estabilidad en el trabajo.
- Cuando el brazo de utensilios con cuidado, para evitar la huelga.
- Si se caliente el líquido en la licuadora o procesador de alimentos, ten cuidado porque se emite vapor de agua y por la repentina del aparato emergente.
- La tienda de este producto es adecuado para usos domésticos y similares a los empleados en el área de la cocina, en el entorno de trabajo de oficina y otros;
 - Casa de campo;
 - Los clientes de hotel en hotel, el medio ambiente y otros tipos de vivienda;
 - Medio Ambiente tipo de cama y desayuno;

Antes de Conectar la Energía

- En la conexión de alimentación antes, ha comprobado el tipo de fuente de alimentación y la tensión de alimentación y si coincide con el valor nominal de los equipos.
- Se usa por primera vez, arrancó todos los envases de papel y bolsas de plástico. Accesorios de limpieza.

La Comprensión de la Máquina de tu Cocina



1	Tapa de la salida Blender	11	Batir	21	Cortar cuchilla
2	Salida del mezclador	12	Taza de la tapa de la licuadora	22	Filtro del pequeño agujero
3	Unidad del motor	13	Tapa del mezclador	23	Filtro del orificio medio
4	selector de velocidades	14	Bote de mezclador	24	Filtro de gran agujero
5	Barra de bloqueo	15	Anillo de sellado	25	Alimentador de salchicha largo
6	Accesorios Tomacorriente	16	Juego de cuchillas mezcladoras	26	Alimentador pequeño de salchichas
7	Tazón de mezcla	17	Alimentos Presser	27	Alimentador de salchichas Fijador
8	Tazón de fuente de la tapa	18	Bandeja	28	Accesorios fijador de la cerradura
9	Gancho de amasar	19	Meat Grinder Tube	29	Mezclador de carne
10	Batidor agitador	20	Presna espirada	30	Cubierta

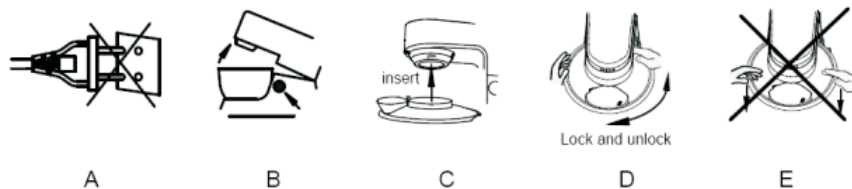
La Utilización de la Mezcla del Recipiente

1. Presione la palanca de bloqueo levánto su brazo.
2. Se mezcla con el recipiente en un tazón, girar hasta que se cierra en su lugar.
3. La inserción de la tapa , agitar con el agitador de gancho /máquina con agitador / mezcla hasta accesorios para la exportación. Para garantizar que el anexo insertar buenas.

4. Ahora pon tu materia prima a través de la tapa del recipiente.
5. Pulse de nuevo el brazo de palanca de bloqueo, al mismo tiempo el brazo de bloqueo a la unidad del cuerpo.
6. La velocidad de rotación de la máquina y la correcta configuración de inicio el selector de velocidad.
7. Después de la operación, el selector de velocidad regresa a la posición "0" para detener la máquina y luego quitar el enchufe.
8. Pulse de nuevo bloqueo de vara para quitar la mezcla de gancho/agitador batidor/agitador , la tapa, agitar la mezcla y luego borrar bol
9. Con la ayuda de la mezcla puede ahora liberado, de pala y de remover la mezcla del tazón.
10. De conformidad con la "limpieza" de que partes de la limpieza.

Cómo de Montaje / Desmontaje Anexo

I) Cubrir el recipiente

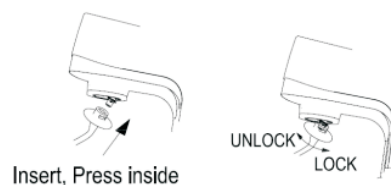


- A) Montaje/desmontaje de cierre en la tapa antes.
- B) El bloqueo de la vara y levantar el brazo.
- C) Montaje -La inserción en el brazo a la exportación, gira a la derecha
- D) Quitar la tapa - girar a la izquierda
- E) No quite la tapa como e imágenes.

II) Un gancho de amasar/agitador batidor /

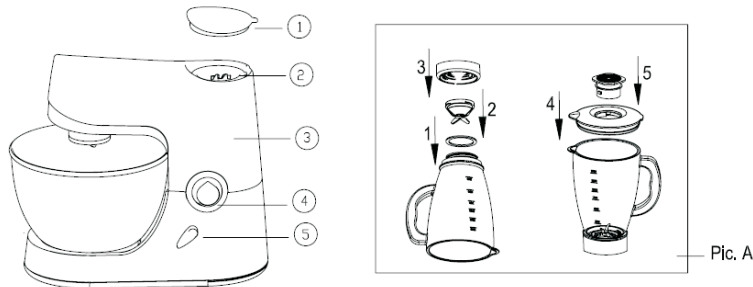
El montaje y desmontaje de la siguiente forma:

- Se insertan en el anexo del Pin
- Partes de las exportaciones, y por dentro de la cerradura.
- A la derecha de la cerradura.
- A la izquierda de Liberación / desbloquear.



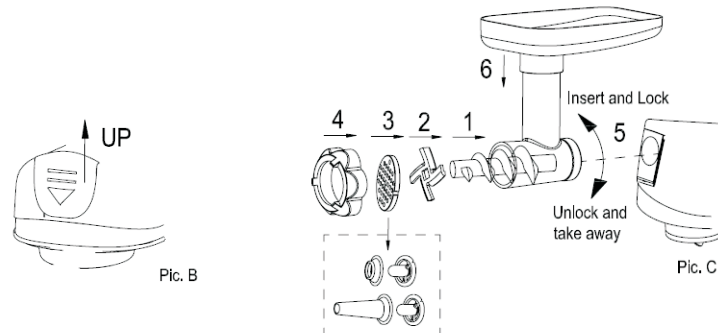
III) Mezclador


- Ensamblar la jarra de la licuadora tal como se muestra debajo de la imagen A:
- ① Mueva el frasco y coloque el anillo de sello en la base del frasco
- ② Colocar la cuchilla en el anillo de sellado
- ③ Bloquear la base de plástico en el frasco y bloquear bien el conjunto de cuchillas
- ④ colocar la tapa hacia abajo y presionar en el frasco
- ⑤ colocar la Copa de la tapa de la licuadora
- Retirar la tapa (No. 1)
- Coloque la licuadora en la salida Blender (Nº 2),
- Gire a la derecha la jarra de la licuadora para bloquear la jarra sobre la Unidad de Motor (No. 3),
- Desmontaje del recipiente de la licuadora sólo después de detener el motor
- Gire a la izquierda el tarro de la licuadora para liberar la licuadora del tomacorriente Blender (No. 2)
- Cubra la tapa en la Unidad de Motor (No. 3),





IV) Molinillo de Carne / Sausage Maker

- Retire la tapa del tomacorriente como pic.B
- Ensamblar la amoladora de carne tal como se muestra debajo de la imagen C
- Cambie el filtro (No.3) con el alimentador de salchichas, el Sausage Maker estará listo.



Niveles de velocidad	El uso	Tipos de mezcla
Foreside 1/3 de a toda velocidad	El gancho de amasar 	<p>La pesadez de la mezcla (como pan o pasteles)</p> <p>Consejos Sobre la Base de Recetas:</p> <p>*** Ingredientes: Mús de 1000 G de pan blanco de harina fuerte; 700ml de agua (harina de peso: peso de agua = 1: 0,7)</p> <p>*** Operación: ** La tapa bien cerrada</p> <p>** A un dispositivo de amasar en el cuerpo, la determinación de garantizar insertado.</p> <p>** Será fuerte la harina en un tazón, luego añadir el resto de ingredientes</p> <p>** Baja la velocidad inicial de 15 segundos.</p> <p>**Aproximadamente 3-5 minutos en un más rápido hasta 1/3 de velocidad máxima (El tiempo de operación depende de los tipos de alimento y volumen)</p>

Foreside 1/2 de a toda velocidad	Licuada batidora 	Mezcla de espesor medio (por ejemplo la mezcla de panqueques o esponja) Operación: ** La tapa bien cerrada. ** Agitador en el cuerpo, la determinación de garantizar la inserción de acuerdo. ** Agitador de baja velocidad de puesta en marcha de 30 segundos. ** Aproximadamente 5 minutos en un más rápido hasta 1/2 velocidad máxima (El tiempo de operación depende de los tipos de alimento y volumen)
A toda velocidad	Batidor 	A la luz de la mezcla (como la crema de leche, clara de huevo, leche congelada) Consejos sobre la base de recetas: *** Ingredientes: 5-6 claras de huevo *** Operación: ** La tapa bien cerrada. ** Agitador en el cuerpo, la determinación de garantizar la inserción de acuerdo.
		** Poner los huevos en un tazón, ** La agitación de unos 8 - 10 minutos más rápido / la máxima velocidad. (tiempo de operación depende del tipo y cantidad de alimentos)
Min. viteză	Mașină de tocat carne Preparator de mezeluri	Utilizați min. Viteza pentru cel mai bun rezultat al mașinii de tocat carne Și Maker de mezeluri
P	Licuada batidora El gancho de amasar Batidor	El uso de "P" (velocidad de impulso) 1. Una vez/operación rápida 2. La solución óptima para la posición de montaje Desmontando accesorios

Limpiar

1. Limpiar el cable de alimentación de corriente antes de quitar.
2. No dejes que la carcasa del motor sumergido en el agua.
3. No usar detergentes afilados o trituración.
4. Sólo el paño húmedo para la limpieza exterior de viviendas.
5. Componentes de los alimentos con agua de jabón para la limpieza.
6. Permite reinstalar completamente seca antes de los equipos



El ruido

Por la presente declaramos que nuestro producto tiene un ruido por encima de 80 dB (A), pero es inferior a 88dB(A).

En la operación se recomienda usar la oreja de aparatos de protección.

