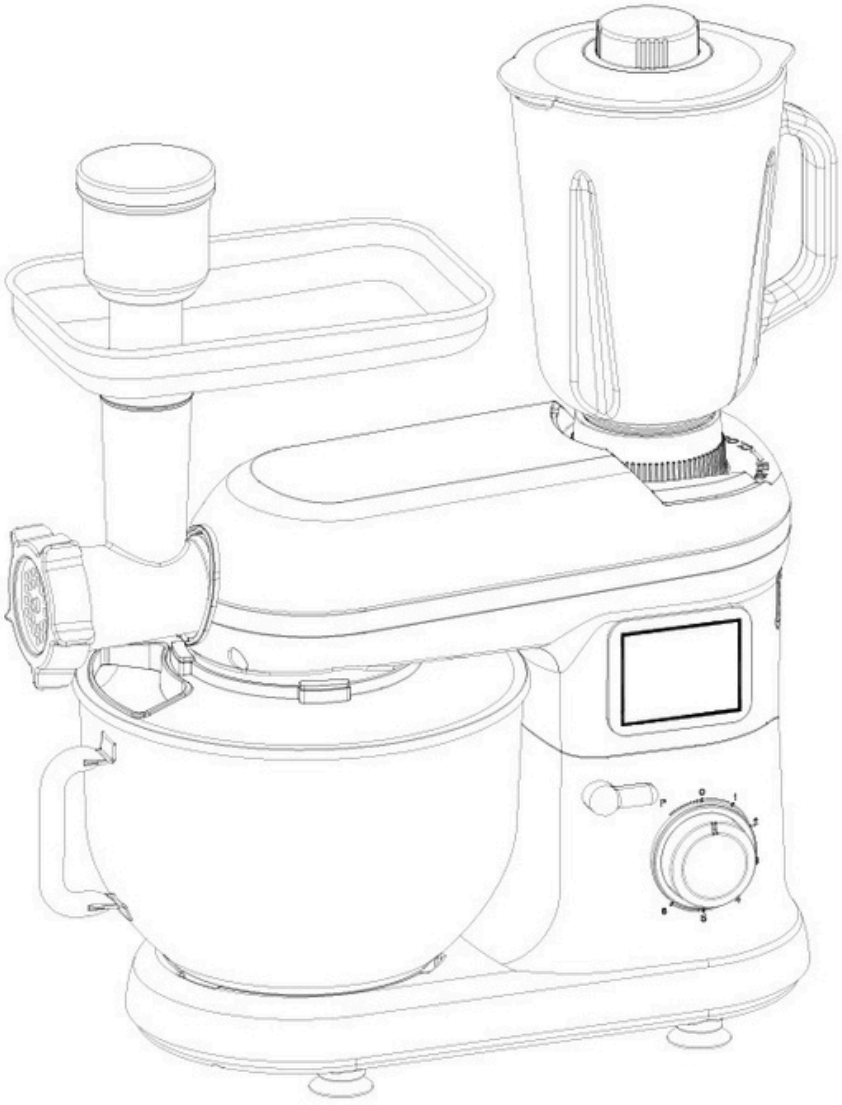
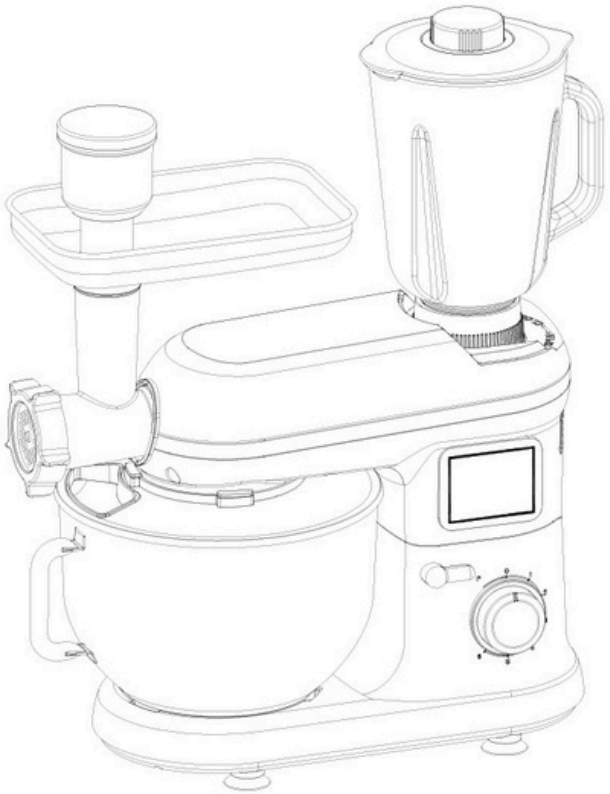


VORTA

1. **INSTRUKCJA ORYGINALNA PL**
2. **NÁVOD CZ**
3. **ANLEITUNG DE**
4. **HASZNÁLATI UTASÍTÁS HU**
5. **NÁVOD SK**



ROBOT PLANETARNY VORTA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,
48-303 NYSA
www.agroserwisnysa.pl

Wyprodukowano w ChRL

Zachowaj tę instrukcję na przyszłość i przekaż ją wraz ze sprzętem kolejnym użytkownikom.
Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem oraz – jeśli to możliwe – oryginalnym opakowaniem z wewnętrznym zabezpieczeniem. Jeśli przekażesz to urządzenie innej osobie, dołącz również instrukcję obsługi.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i do określonego celu. Nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz (chyba że zostało do tego zaprojektowane). Trzymaj je z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w żadnym płynie) oraz ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od prądu.
Podczas czyszczenia lub chowania urządzenia wyłącz je i zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnij za wtyczkę, nie za kabel), jeśli nie jest używane, oraz usuń dołączone akcesoria.
Nie używaj urządzenia bez nadzoru. Jeśli musisz odejść od miejsca pracy, zawsze wyłącz urządzenie lub odłącz je od prądu (ciągnąc za samą wtyczkę, nie za przewód).
Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie go naprawiać. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Dzieci i osoby niedołężne

Zwróć szczególną uwagę na poniższe „Specjalne środki ostrożności”.
Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, przechowuj wszelkie materiały opakowaniowe (worki foliowe, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
Uwaga! Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią – grozi to uduszeniem!
Podczas korzystania z akcesoryjnego blendera i rozdrabniacza, urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny się nim bawić.
Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Specjalne środki ostrożności dotyczące tego urządzenia

Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części ruchomych podczas pracy. Nie używaj urządzenia do innych celów niż przewidziane.
UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez instalację zasilającą.
Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem. Nie ingeruj w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
Nie wkładaj niczego w obracające się haki podczas pracy urządzenia.
Umieść urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
Nie podłączaj wtyczki urządzenia do gniazdka elektrycznego, jeśli nie zostały zamontowane wszystkie niezbędne akcesoria.
– Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, jak korzystać z urządzenia.

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one nadzorowane lub poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; obiekty typu bed and breakfast.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat lub bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
- Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Dla modelu zużycie energii w trybie wyłączonym wynosiło 0,4 W.
Czas po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączony wynosi mniej niż 1 minutę.

UWAGA: Upewnij się, że blender jest wyłączony przed zdjęciem go ze stojaka.

Parametry techniczne

Model: Vorta

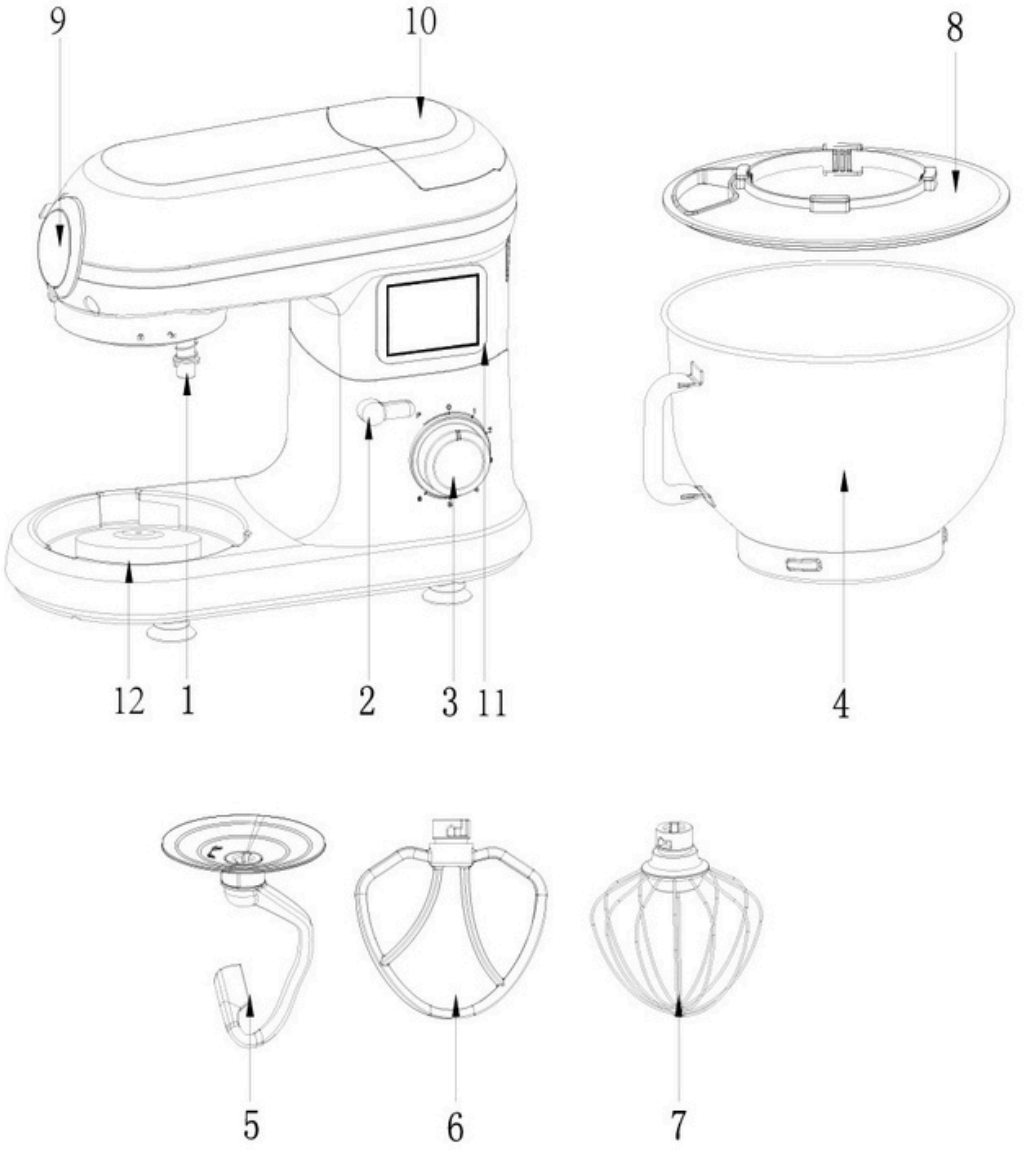
Napięcie znamionowe: 220-240V

Moc: 2000W

Częstotliwość: 50-60Hz

Klasa ochrony: II

Nazwa poszczególnych części

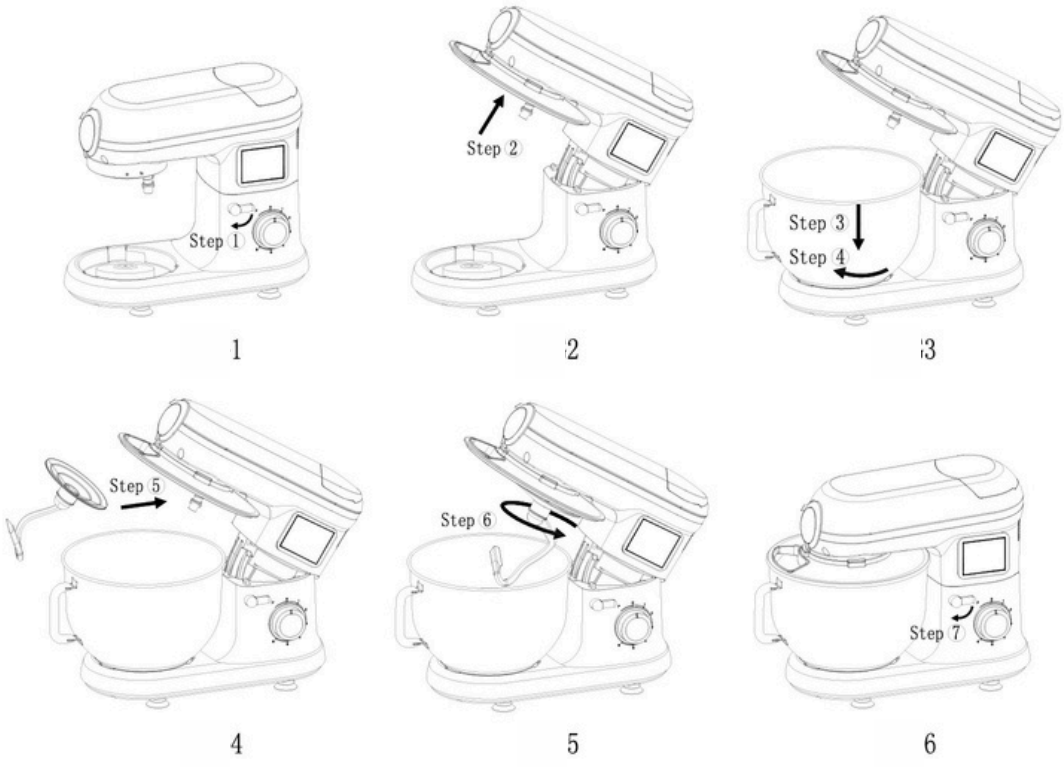


Części główne i części standardowe:

1	Wałek napędowy	7	Trzepaczka
2	Przycisk podnoszenia	8	Pokrywa miski
3	Przycisk prędkości	9	Pokrywa przednia
4	Miska	10	Pokrywa tylna
5	Hak do ciasta	11	Wyświetlacz LED
6	Mieszadło	12	Płyta grzewcza

Jak korzystać z urządzenia

1. Przed użyciem umyj akcesoria czystą wodą, spłucz i osusz.
2. Umieść urządzenie na płaskim, czystym i suchym stole. Naciśnij głowicę urządzenia, a następnie obróć pokrętło podnoszenia (2) (Krok 1) — górna część urządzenia podniesie się automatycznie. (str. 1 i 2)
3. Zamontuj pokrywę misy na końcu mieszania (Krok 2) zgodnie ze stroną 2.
4. Odważ przygotowywane składniki i wodę, umieść je w misie, następnie zamontuj miskę (4) na urządzeniu (Krok 3), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania zatrzasku (Krok 4); (str. 3)
5. Nie przekraczaj maksymalnej ilości ciasta – maksymalna waga to 1,5 kg.
6. Zamontuj wymagane akcesorium (5), (6) lub (7) (można używać tylko jednego naraz) na wałku napędowym mieszadła (1) (Krok 5), dociśnij akcesorium do góry, a następnie obróć je o ćwierć obrotu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (Krok 6); (str. 4 i 5)
7. Naciśnij głowicę urządzenia, która automatycznie zablokuje się w pozycji poziomej (przycisk 2) (Krok 7); (str. 6)
8. Podłącz wtyczkę do zasilania i włącz urządzenie.
9. Ustaw pokrętło prędkości (3) na żądany poziom i rozpocznij mieszanie.
10. Gdy ciasto osiągnie odpowiednią konsystencję, ustaw pokrętło prędkości (3) na 0, aby zakończyć pracę.
11. Ręcznie naciśnij głowicę, obróć pokrętło podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść górną część urządzenia, obróć miskę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę i wyjmij ciasto.
12. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych części podczas pracy urządzenia wyłącz je i odłącz od zasilania.



Opis funkcji LED:

1.Włączanie urządzenia:
a. Po podłączeniu urządzenia do zasilania ekran się zaświeci i przejdzie w tryb gotowości do regulacji.
b. Jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność, wyświetlacz zgaśnie i urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.
c. W trybie uśpienia obróć pokrętło regulacji prędkości (3), ekran ponownie się zaświeci i urządzenie przejdzie w tryb regulacji.

2.Wyświetlacz prędkości:
Prędkości 01-02 – zapala się dioda LED „Wyrabianie”;
Prędkości 03-04 – zapala się dioda LED „Mieszanie”;
Prędkości 05-06 – zapala się dioda LED „Ubicie”;
Prędkość 0F – zapala się dioda LED „Fermentacja”.

3. Ustawianie funkcji odliczania na wyświetlaczu LED:

Przyciśnij Aby dostosować czas wyświetlania na wyświetlaczu LED za pomocą obsługi dotykowej.

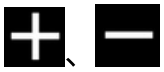
Następnie obróć pokrętło prędkości (3), aby wybrać odpowiednią prędkość (1–6), wyświetlacz zmieni się synchronicznie.

Maszyna rozpoczyna pracę, a wyświetlacz przechodzi w tryb odliczania.

Po upływie czasu i powrocie do „0”, urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i przestanie działać.

4. Ustawienie funkcji fermentacji:

Przyciśnij Aby dostosować czas wyświetlania na wyświetlaczu LED.

Za pomocą obsługi  Po zakończeniu ustawienia czasu oczekiwania, obróć pokrętło prędkości (3) na pozycję F, wyświetlacz pokaże

„0F”, zapali się dioda „Fermentacja”, a urządzenie rozpocznie fermentację w niskiej temperaturze.

Sugestia

Regulacja poziomów i używanie haka do mieszanki o masie nieprzekraczającej 1,5 kg

Akcesoria	Obrazek	Prędkość	Czas (min)	Maksymalnie	Sposób obsługi
Hak do ciasta		1-3	3-5	1000 g mąki + 538 g wody	Pracuj na prędkości 1 przez 30 sekund, następnie na prędkości 2 przez 30 sekund, a potem na prędkości 3 przez 2 do 4 minut, aż powstanie masa zbita w klaster.
Mieszadło		2-4	3-10	660 g mąki + 840 g wody	Pracuj na prędkości 2 przez 20 sekund, następnie na prędkości 4 przez ponad 2 minuty i 40 sekund.
Trzepaczka		5-6	3-10	3 białka jaj (min.)	Uruchom na prędkości 5 lub 6 i pracuj przez ponad 3 minuty.

Zastosowania i wskazówki dotyczące blendera

Blender może mieszać jedzenie. To urządzenie kuchenne służy do przygotowywania zup, sosów, koktajli mlecznych, jedzenia dla niemowląt, warzyw, napojów, deserów, puree i innych. Twarde składniki należy pokroić na małe kawałki.

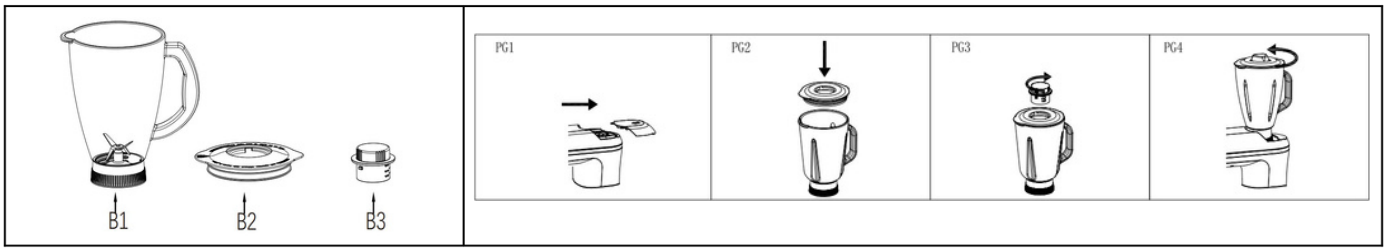
Uwaga

1. Przed użyciem blendera nie podłączaj go do prądu. Upewnij się, że blender jest prawidłowo zamontowany, a pokrywka szczelnie zamknięta przed uruchomieniem.
2. Po zakończeniu pracy odłącz blender od zasilania i zdejmij kubki blendera z urządzenia.
3. Nie dodawaj do kubka jedzenia o temperaturze powyżej 80°C.
4. Optymalna ilość płynu nie powinna przekraczać 1,5 litra.
5. Upewnij się, że pokrywka jest dobrze zabezpieczona na kubku.
6. Nie zdejmuj kubka ani pokrywki podczas pracy blendera.
7. Nie uruchamiaj blendera dłużej niż 3 minuty.

Jak złożyć kubek blendera:

1. Zdejmij małą pokrywkę (zgodnie z PG1.A) lub obróć pierścień z zaczepem (zgodnie z PG1.B).
2. Nałóż pokrywę B2 na kubek blendera B1 (zgodnie z PG2).
3. Umieść element B3 w B2 i dokręć (zgodnie z PG3).
4. Po zakończeniu, obróć kubek zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przykręć go do podstawy (zgodnie z PG4).

B1: Kubek blendera	B2: Pokrywka	B3: Cylinder blokujący



Uwaga:

Dodawaj składniki, zdejmując cylinder blokujący podczas pracy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania. Umyj pojemnik po użyciu.

Procedura demontażu po użyciu:

1. Obróć pokrętło w lewo do poziomu 0 i odłącz urządzenie od zasilania.
2. Odkręć pojemnik i postaw go na stole.
3. Ręcznie wyjmij element B2.
4. Jedną ręką chwyć za uchwyt szklanego pojemnika, drugą za jego korpus i powoli przechyl, aby wylać zawartość.

Zalecane wskazówki:

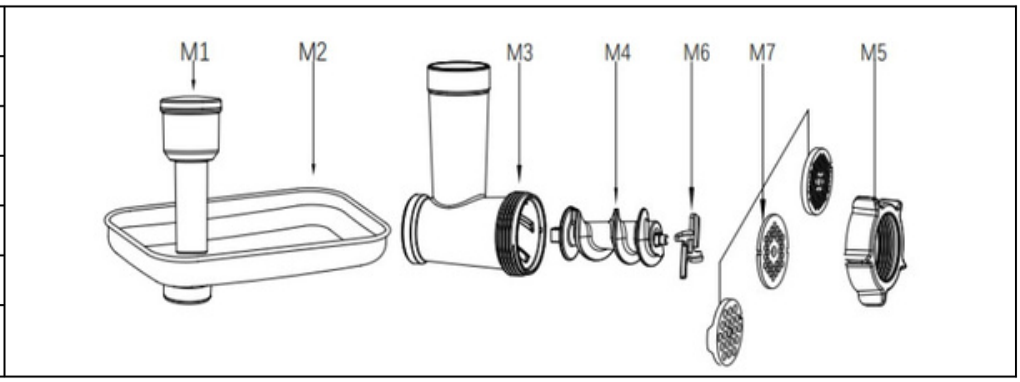
Usuń pestki i twardą skórkę z owoców, pokrój je na kawałki, włóż do kubka, a następnie dodaj wodę. Optymalna ilość składników to 600 gramów jedzenia i 900 gramów wody. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na kubku do soku. Załóż pokrywkę i przykręć kubek do blendera. Podłącz urządzenie do prądu i ustaw regulator prędkości na poziom 4–6. Zatrzymaj pracę po 3 minutach, aby zachować dobrą wydajność urządzenia. Całkowity czas pracy nie powinien przekraczać 15 minut.

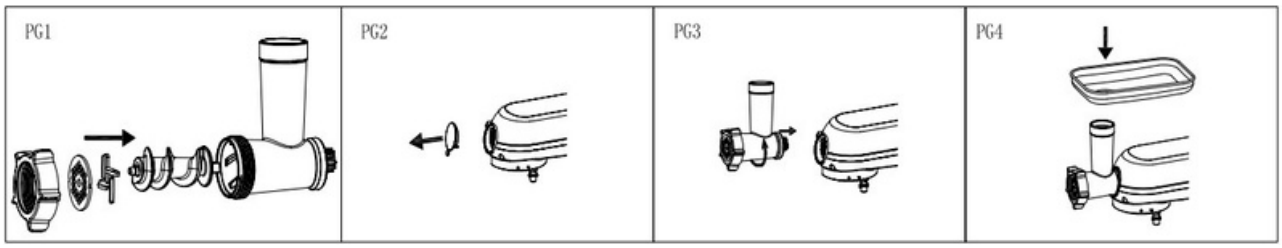
Funkcja maszynki do mięsa

Jak złożyć i używać maszynki do mięsa

1. Aby zainstalować akcesoria maszynki do mięsa, najpierw zamontuj ostrze maszynki M6 na głowicy ślimaka maszynki M4, załóż odpowiednie sitko maszynki M7 (grube, średnie lub drobne otwory), zwracając uwagę na dopasowanie rowka między sitem M7 a korpusem maszynki M3, a następnie dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynce M3. (PG1)
2. Zdemontuj przednią pokrywę (PG2).
3. Naciśnij przycisk zwalniający z przodu urządzenia, chwyć maszynkę M3, połącz ją z częścią napędową na przedniej pokrywie i obróć w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do pozycji blokady. (PG3)
4. Wyrównaj wylot tacy M2 z otworem wlotowym maszynki M3 i zamontuj ją na miejscu (PG4).
5. Umieść pojemnik przy wylocie maszynki. Oczyść mięso i pokrój je w paski – szerokość nie powinna przekraczać otworu wlotowego tacy M2.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Następnie ustaw pokrętło prędkości na żądany poziom, połóż mięso na tacy M2 i włóż je do otworu wlotowego. Użyj popychacza M1, aby powoli wpychać mięso do otworu wlotowego maszynki. Nie wkładaj palców do maszynki M3.
7. Po użyciu ustaw pokrętło na pozycję 0 i odłącz wtyczkę z gniazdka.

M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Obudowa ślimaka
M4	Ślimak
M5	Zamek do mielenia
M6	Ostrze
M7	Sitko





Propozycje przepisów: Usuń kości z mięsa i pokrój je na kawałki o wielkości 2,5 cm. Włóż wtyczkę do gniazdka, następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3–6, włóż mięso do pojemnika – urządzenie może pracować bez przerwy z ładunkiem do 3 kg jednorazowo. Po ciągłej pracy przez 5 minut należy zrobić przerwę. Nie pracuj dłużej niż 15 minut, aby nie pogorszyć wydajności urządzenia.

Funkcja kiełbaski

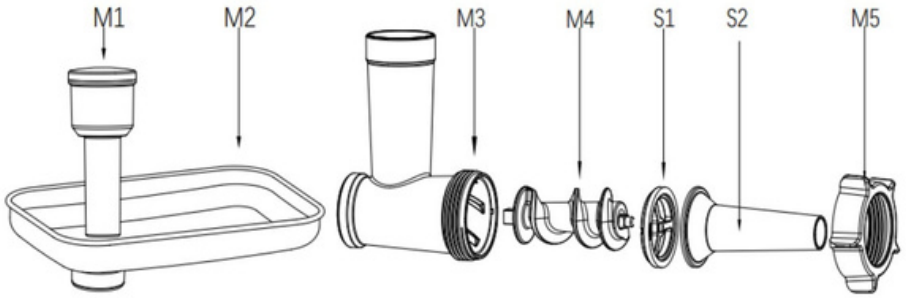
Jak złożyć i używać maszynki do kiełbas

Zamontuj wspornik do kiełbasy S1 na ślimaku M4 i załóż na niego maszynkę do kiełbas S2. Dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynce do mięsa M3. Montaż wykonaj tak samo, jak w przypadku maszynki do mięsa na przednim końcu urządzenia. Przygotuj farsz z mielonego mięsa i dodaj odpowiednie przyprawy. Dokładnie wymieszaj ręcznie i odstaw do marynowania na jakiś czas.

Przygotuj osłonki na kiełbasy. Przed użyciem namocz je w wodzie i zawiąż na końcu supeł. Nałóż osłonkę na przednią część maszynki do kiełbas S2.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, ustaw pokrętło prędkości na wybraną pozycję. Włóż farsz do obudowy ślimaka M3 i delikatnie ciągnij osłonkę. Po napełnieniu wymaganej długości związ końce sznurkiem i powtórz czynność. Kiełbasy należy powiesić i pozostawić do lekkiego podsuszenia. Nie muszą być całkowicie suche.

M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Obudowa ślimaka
M4	Ślimak
M5	Zamek do mielenia
S1	Wspornik do kiełbasy
S2	Maszynka do kiełbas



Propozycje przepisów: 1 kg wieprzowiny, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g syropu klonowego, 2 g białego pieprzu, 7 g czosnku w proszku, 5 g przyprawy pięciu smaków, 7 g pieprzu, 15 g czarnego pieprzu, 50 g skrobi ziemniaczanej oraz 90 g żółtego ryżowego wina. Po godzinie marynowania mielonego mięsa, włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3–6. Po 5 minutach ciągłej pracy należy zatrzymać maszynę. Nie używaj urządzenia ciągle przez 15 minut, aby nie pogorszyć jego wydajności.

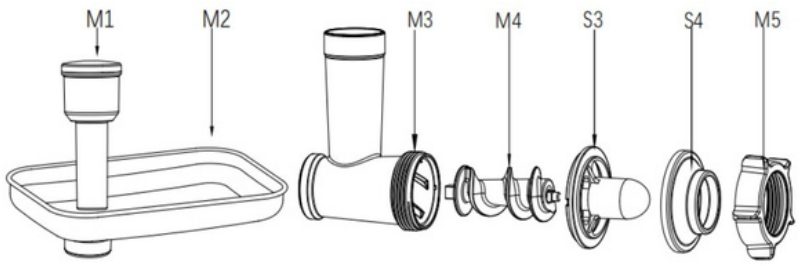
Funkcja pustej kiełbasy

Jak złożyć i używać maszynki do pustych kiełbas

Aby zainstalować akcesoria do pustej kiełbasy, najpierw zamontuj wspornik pustej kiełbasy S3 na głowicy ślimaka M4, a następnie załóż maszynkę do pustej kiełbasy S4. Dokręć zamek do mielenia M5 na obudowie ślimaka M3.

Proszę postępować zgodnie z instrukcją maszynki do kiełbas.

M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Obudowa ślimaka
M4	Ślimak
M5	Zamek do mielenia
S3	Wspornik do pustej kiełbasy
S4	Maszynka do pustej kiełbasy

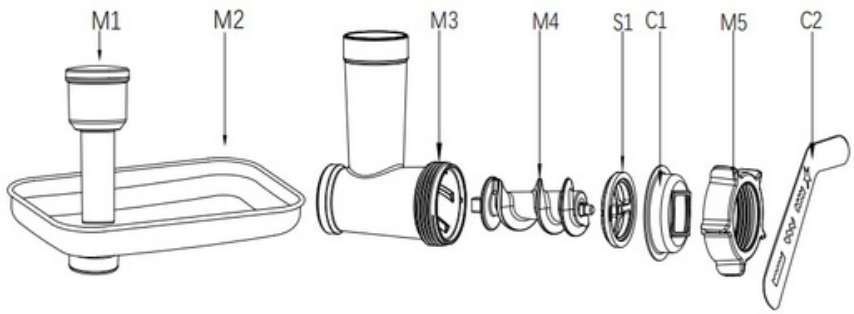


Funkcja do robienia ciastek

Jak złożyć i używać maszynkę do ciastek

1. Aby zainstalować akcesoria do ciastek, najpierw włóż wspornik do kiełbasy S1 na śrubę ślimaka M4, następnie załóż uchwyt do formowania ciastek C1 na nakrętkę ślimaka M5 i dokręć nakrętkę blokującą M5 na maszynce do mięsa M3. Następnie włóż maszynkę do ciastek C2 do przedniego otworu uchwytu C1.
2. Przesuń maszynkę do ciastek C2 i wybierz kształt.
3. Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka, a następnie ustaw pokrętło prędkości na wybrany poziom.
4. Pokrój ciasto na paski i włóż je do obudowy ślimaka przez tacę. Ciastka będą wyciskane przez wylot urządzenia.
5. Gdy ciasto przykleja się do wnętrza obudowy ślimaka, możesz docisnąć je do środka za pomocą popychacza M1.

M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Obudowa ślimaka
M4	Ślimak
M5	Zamek do mielenia
S1	Wspornik do kiełbasy
C1	Podstawa do ciastek
C2	Maszynka do ciastek



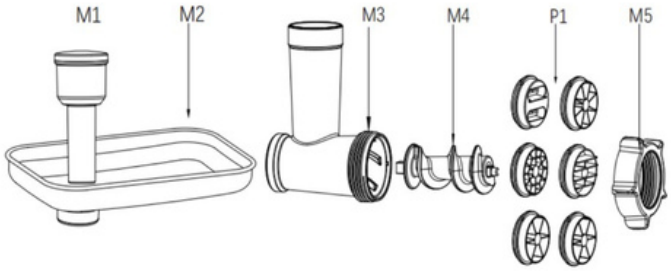
Propozycja przepisu: Pokrój ciasto, przygotowane z 1 kg mąki i 500 g wody, na paski, następnie włóż je kolejno do otworu podającego. Włóż wtyczkę do gniazdka, a następnie ustaw regulator prędkości na poziom 3–6. Po 10 minutach ciągłej pracy zatrzymaj maszynę i nie używaj jej nieprzerwanie przez 30 minut, aby nie pogorszyć wydajności urządzenia.

Funkcja do robienia makaronu

Jak złożyć i używać maszynkę do makaronu

Zamontuj jedną z nasadek do makaronu P1 na przednim ślimaku M4, dokręć zamek do mielenia M5 na obudowie ślimaka M3.
Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka, a następnie ustaw pokrętło prędkości na wybrany poziom.
Pokrój wyrobione ciasto na paski, a następnie kolejno włóż je do otworu podającego maszynki M1. Makaron będzie wyciskany przez wylot urządzenia.
Gdy ciasto przykleja się do wnętrza obudowy ślimaka, możesz docisnąć je do środka za pomocą popychacza M1.

M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Obudowa ślimaka
M4	Ślimak
M5	Zamek do mielenia
P1	Maszynka do makaronu



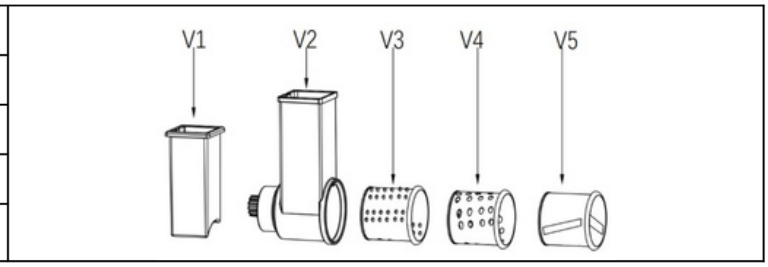
Propozycja przepisu: Pokrój ciasto przygotowane z 1 kg mąki i 500 g jajecznej masy na paski, następnie kolejno włóż je do otworu podającego. Włóż wtyczkę do gniazdka i ustaw regulator prędkości na poziom 3–6. Po 10 minutach ciągłej pracy zatrzymaj maszynę i nie używaj jej nieprzerwanie przez 30 minut, aby nie pogorszyć wydajności urządzenia.

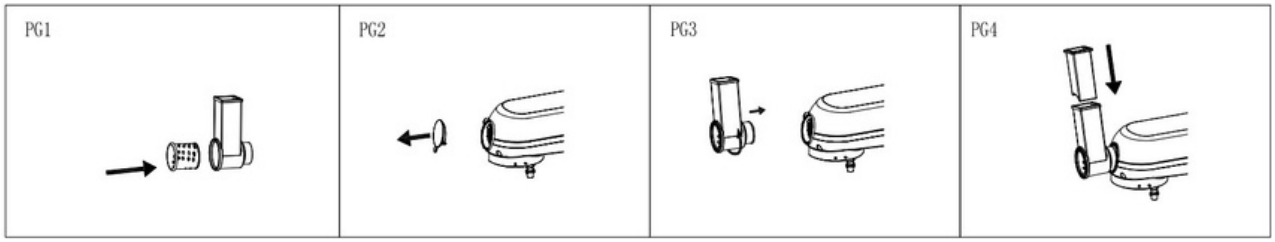
Funkcja krajalnicy do warzyw

Jak złożyć i używać krajalnicę do warzyw

Zdejmij przednią osłonę 9.
Załaduj wybraną ostrze (drobna tarka V3, gruba tarka V4, krajalnica V5) do wnętrza obudowy do krojenia warzyw V2. (PG1&2)
Naciśnij przycisk wysuwania na przedzie maszyny, połącz obudowę do krojenia warzyw V2 z częścią napędową przedniej osłony, obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zablokuj. (PG3)
Umieść pojemnik pod wylotem obudowy.
Pokrój ziemniaki lub inne warzywa na kawałki odpowiedniej wielkości do otworu podawczego obudowy do krojenia warzyw.
Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka, ustaw pokrętło prędkości na wybrany poziom. Włóż warzywa do otworu podającego i delikatnie dociskaj popychaczem V1. (PG4)
(Uwaga: nie dociskaj palcami)
Po użyciu ustaw pokrętło prędkości na 0 i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

V1	Popychacz
V2	Obudowa do krojenia warzyw
V3	Drobna tarka
V4	Gruba tarka
V5	Krajalnica

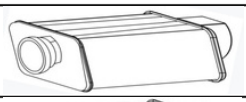
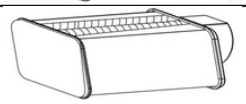
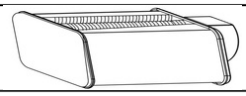




Propozycje przepisów: Pokrój twarde jedzenie na długie paski, przełóż przez otwór, podłącz wtyczkę do gniazdka, ustaw prędkość na poziom 3-5, a następnie delikatnie dociśnij jedzenie popychaczem. Proszę przerwać pracę po 5 minutach ciągłej pracy i nie używać urządzenia nieprzerwanie przez 15 minut, aby nie wpłynąć na wydajność maszyny.

Funkcja makaronu

Jak używać maszynki do makaronu

Akcesorium	Funkcja	Prędkość	Szerokość makaronu
	Makaron Wałek	2-6	Do 140 mm
	Fettuccine Nóż do krojenia	2-6	6.5mm
	Spaghetti Nóż do krojenia	2-6	2mm

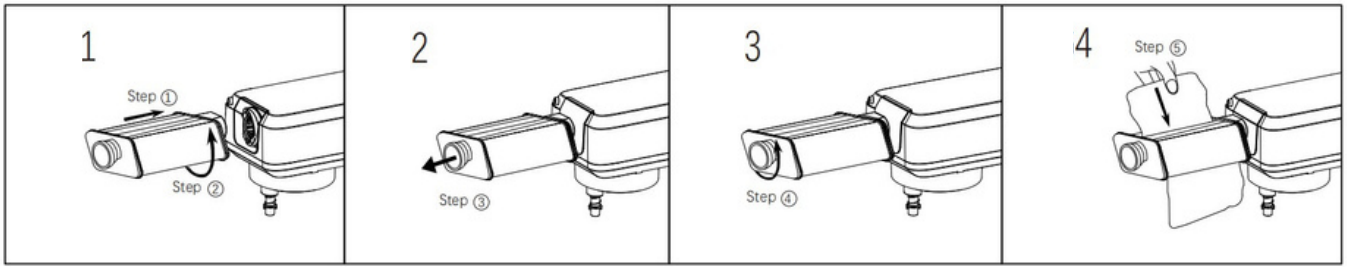
Wyciągnij zgodnie z kierunkiem strzałki i obróć	Tabela ustawień wałka	Zalecane zastosowanie:
	1-2	Wyrabianie i wałkowanie ciasta
	3-4	Makaron jajeczny
	4-5	Spaghetti, fettuccine, lasagne Makaron
	6-7	Cienkie fettuccine, tortellini, linguine

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby uniknąć uszkodzeń, nie myj ani nie zanurzaj przystawki w wodzie ani innych płynach. Nie myj w zmywarce. Uwaga: te przystawki są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania ciasta na makaron. Nie kroj ani nie wałkuj niczego innego, aby nie uszkodzić maszynki do makaronu.

MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

1. Wyjmij przednią osłonę 9 miksera stojącego i wybierz potrzebne akcesorium.
2. Krok 1: Włóż wałek do makaronu do gniazda. Krok 2: Obróć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby dopasować do kwadratowego gniazda. (PG1)
3. Krok 3: Pociągnij pokrętło regulacji wałka do makaronu na zewnątrz, gdy akcesorium jest całkowicie zamocowane do miksera. (PG2)
4. Krok 4: Ustaw pokrętło zgodnie z potrzebną szerokością makaronu. (PG3)
5. Krok 5: Podłącz wtyczkę do gniazdka i ustaw prędkość na poziom 2-6. Podawaj rozwałkowane ciasto do wałków, aby je wyrabiać. (PG4)
6. Po zakończeniu pracy zmniejsz prędkość do 0 i odłącz wtyczkę z gniazdka.



Uwaga:

1. Pokrój ciasto na kawałki pasujące do wałka do makaronu.
2. Pociągnij pokrętło regulacji wałka na zewnątrz i ustaw na pozycję 1. Puść pokrętło, upewniając się, że bolec w obudowie wałka do makaronu wchodzi w otwór pokrętła, tak aby pokrętło przylegało do obudowy wałka.
3. Podawaj rozwałkowane ciasto do wałków, aby je wyrabiać. Złóż ciasto na pół i przełóż przez wałki ponownie. Powtarzaj aż ciasto stanie się gładkie, elastyczne i pokryje szerokość wałka. Podczas wałkowania i krojenia lekko oprósz makaron mąką, aby był suchszy i się nie sklejał.
4. Podawaj ciasto przez wałki, aby jeszcze bardziej je rozwałkować. Ustaw wałek na pozycję 3 i powtórz wałkowanie. Stopniowo zwiększaj ustawienie wałka aż do uzyskania pożądanej grubości. W tym kroku nie składaj ciasta.
5. Aby zrobić makaron, zamień wałek na wybraną krajalnicę. Przełóż rozwałkowane płaty ciasta przez krajalnicę. Sprawdź "Tabelę funkcji", aby dobrać odpowiednią grubość dla każdego rodzaju makaronu.
6. Jeśli makaron jest zbyt miękki i pęka, możesz posypać ciasto suchą mąką.

Analiza najczęstszych problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może to oznaczać, że maszyna pracowała zbyt długo lub temperatura otoczenia była zbyt wysoka, co spowodowało zbyt wysoką temperaturę silnika maszyny; maszyna uruchomiła program ochrony przed przegrzaniem i wyłączyła się.	Przełącz przekładnię na „0”, odłącz zasilanie, poczekaj, aż maszyna wróci do temperatury pokojowej, wtedy można ją ponownie uruchomić (zazwyczaj potrzeba 15–30 minut, czas chłodzenia zależy od temperatury otoczenia).
Obracanie pokrętła biegów — maszyna nie działa.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze podłączona do gniazdka.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdź, czy nie ma przerwy w dostawie prądu.	Poczekaj na dostęp do zasilania przed rozpoczęciem pracy.
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia wraca na miejsce.	Upewnij się, że głowica jest prawidłowo zablokowana na swoim miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny.	① Maszyna będzie działać głośniej na wysokim biegu niż na niskim. ② Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny — zmniejsz ilość mieszanej masy zgodnie z zaleceniami w instrukcji. ③ Napięcie jest niestabilne — poczekaj, aż się ustabilizuje. ④ Czas pracy jest zbyt długi.	① Wybierz odpowiedni bieg do mieszania jedzenia zgodnie z zaleceniami w instrukcji. ② Zmniejsz ilość mieszanej masy. ③ Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj aż się ustabilizuje przed użyciem. ④ Jeśli czas pracy jest zbyt długi, przerwij i odczekaj, aż urządzenie się schłodzi przed dalszym użyciem.
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna.	① Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, co powoduje stwardnienie smaru w maszynie. ② Czy mieszane składniki są zbyt twarde i jest ich za dużo, co powoduje nadmierne obciążenie maszyny. ③ Czy napięcie nagle spada.	① Usuń miskę do mieszania i pozwól maszynie pracować na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć smar w urządzeniu i przywrócić stabilność prędkości. ② Zmniejsz ilość mieszanej masy i pozwól maszynie pracować przy normalnym obciążeniu. ③ Gdy napięcie będzie stabilne, ponownie użyj maszyny.
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy.	① Sprawdź, czy podkładka na podstawie nie jest poluzowana. ② Sprawdź, czy maszyna jest ustawiona na gładkim i płaskim blacie do użytku.	① Sprawdź, czy podkładka pod stopą u podstawy nie jest odłączona. ② Umieść urządzenie na gładkim i równym blacie podczas użytkowania.
Głowica nie wraca do pozycji wyjściowej po założeniu osłony przeciwrozbryzgowej i miski do mieszania.	Sprawdź, czy osłona przeciwrozbryzgowa jest na miejscu, a misa do mieszania jest prawidłowo zamontowana.	Obróć osłonę przeciwbryzgową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj miskę mieszającą na swoim miejscu.
Po użyciu zauważono ciemnienie ciasta.	Czarny pył opada na ciasto przy głowicy mieszającej.	Proszę sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche oraz czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu przed użyciem.

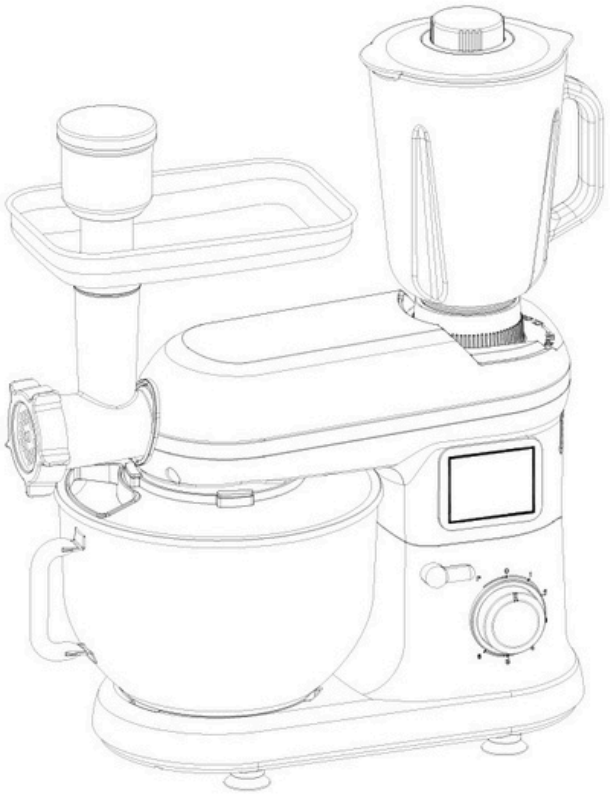
Czyszczenie

Czyszczenie obudowy	• Nie zanurzać maszyny w wodzie. Nie polewać wodą bezpośrednio na urządzenie, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza, co mogłoby spowodować zwarcie, porażenie prądem, wyciek, rdzę i inne uszkodzenia. • Nie używać wilgotnej ściereczki do wycierania maszyny. • Nie stosować detergentów, octu, soli ani innych silnie żrących, kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących do czyszczenia obudowy, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię maszyny. • Nie używać ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciaki, do czyszczenia akcesoriów, aby nie porysować ich powierzchni.
Czyszczenie akcesoriów	• Nie wkładać odlewanych aluminiowych części do zmywarki ani nie myć ich za pomocą żrących, silnie kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących. (Wyjątek stanowią części ze stali nierdzewnej, pokryte teflonem lub poddane elektroforezie.) • Nie moczyć akcesoriów przez długi czas w detergentach, wodzie z solą, occie lub innych żrących cieczach; czyścić je od razu po użyciu. • Po umyciu dokładnie wysuszyć akcesoria, zwłaszcza wewnętrzne części.
Specjalne czyszczenie	• Wirujący wałek może pozostawiać czarne ślady na skutek wysokiej prędkości i tarcia podczas pracy. Po każdym użyciu należy je usunąć i zadbać, by część była sucha. • Zachować ostrożność wobec ostrych krawędzi i ostrzy akcesoriów.
Konserwacja i pielęgnacja	• Można użyć oliwy z oliwek, aby nasmarować powierzchnię ostrzy, noży oraz miski do mieszania, co zabezpieczy je przed utlenianiem w warunkach wilgotnych i suchych. • Gdy maszyna nie jest używana, można przykryć ją foliowym workiem i przechowywać w suchym miejscu.

Utylizacja

Nie wyrzucać urządzenia razem z normalnymi odpadami domowymi.

Utylizuj urządzenie za pośrednictwem zarejestrowanej firmy zajmującej się utylizacją odpadów lub poprzez lokalny punkt zbiórki odpadów komunalnych.
Przestrzegaj obowiązujących przepisów. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym zakładem utylizacji odpadów.



PLANETÁRNÍ ROBOT VORTA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,
48-303 NYSA
www.agroserwisnysa.pl

Vyrobeno v ČLR

Uchovejte tento návod pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením dalšímu uživateli.
Obecné bezpečnostní pokyny.

Před uvedením zařízení do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uchovejte jej spolu se záručním listem, účtenkou a – pokud možno – originálním obalem s vnitřním zabezpečením. Pokud zařízení předáte jiné osobě, přiložte také návod k obsluze.

Zařízení je určeno výhradně pro soukromé použití a pro specifický účel. Není vhodné pro komerční použití. Nepoužívejte jej venku (pokud k tomu není výslovně určeno). Uchovávejte mimo dosah zdrojů tepla, přímého slunečního světla, vlhkosti (nikdy jej neponořujte do žádné kapaliny) a ostrých hran. Nepoužívejte zařízení s mokrýma rukama. Pokud je zařízení vlhké nebo mokré, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě.
Při čištění nebo ukládání zařízení jej vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte za zástrčku, ne za kabel), pokud není používáno, a odstraňte připojené příslušenství.
Nepoužívejte zařízení bez dozoru. Pokud musíte opustit pracoviště, vždy zařízení vypněte nebo odpojte od elektrické sítě (tahejte za zástrčku, ne za kabel).
Pravidelně kontrolujte zařízení a napájecí kabel, zda nejsou poškozené. Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozené. Nepokoušejte se o opravu sami. Vždy kontaktujte autorizovaný servis. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo riziku.
Používejte pouze originální náhradní díly.

Děti a nesoběstačné osoby

Věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným „Zvláštním bezpečnostním opatřením“.
Aby byla zajištěna bezpečnost dětí, uchovávejte veškerý obalový materiál (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.) mimo jejich dosah.
Upozornění! Nedovolte malým dětem hrát si s fólií – hrozí nebezpečí udušení!
Při používání příslušného mixéru a sekáčku nesmí být zařízení používáno dětmi. Uchovávejte zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
Toto zařízení není hračka. Děti by si s ním neměly hrát.
Zařízení mohou používat osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby bez zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a chápou související rizika.

Zvláštní bezpečnostní opatření týkající se tohoto zařízení

Vždy odpojte zařízení od elektrické sítě, pokud není pod dohledem, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
Vypněte zařízení a odpojte jej od sítě před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k pohyblivým částem během provozu. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než ke kterým je určeno.
UPOZORNĚNÍ: Aby se předešlo nebezpečí spojenému s náhodným restartem tepelného pojistného spínače, zařízení nesmí být napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je časovač, ani připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán elektrickou instalací.
Zařízení používejte pouze pod dohledem. Nezasahujte do žádných bezpečnostních spínačů. Nevkládejte nic do otáčejících se háků během provozu zařízení.
Umístěte zařízení na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.
Nezasunujte zástrčku zařízení do elektrické zásuvky, pokud nejsou nainstalována všechna nezbytná příslušenství.
– Zařízení není určeno k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, ani osobami bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost o tom, jak zařízení používat.

- Děti by měly být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny, jak zařízení bezpečně používat a chápou s tím spojená rizika.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním střediskem nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- Zařízení je určeno pro domácí použití a podobné účely, jako jsou kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; zemědělská hospodářství; zákazníky v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; zařízení typu bed and breakfast.
- Zařízení by neměly používat děti. Uchovávejte zařízení a kabel mimo dosah dětí.
- Zařízení mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání a rozumějí s tím spojeným rizikům. Čištění a údržbu by neměly vykonávat děti mladší 8 let nebo bez dozoru.
- Uchovávejte zařízení a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Vždy odpojte zařízení od napájení, pokud není pod dohledem, a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Pro model byla spotřeba energie v režimu vypnuto 0,4 W.
- Čas, po kterém zařízení automaticky přejde do vypnutého režimu, je méně než 1 minuta.
- UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že je mixér vypnutý před sejmutím ze stojanu.

Technické parametry

Model: Vorta

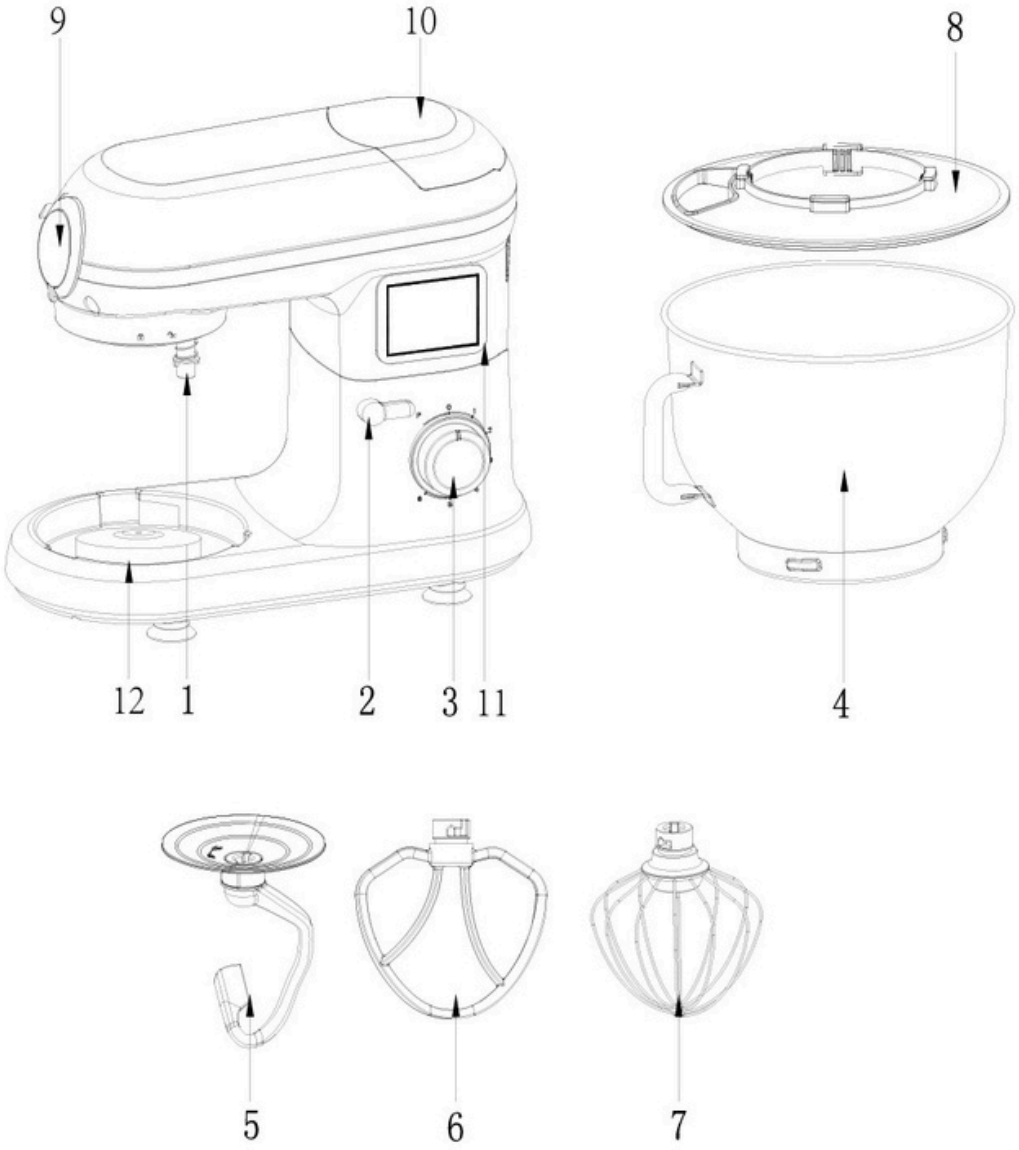
Jmenovité napětí: 220-240V

Výkon: 2000W

Frekvence: 50-60Hz

Třída ochrany: II

Názvy jednotlivých částí



Hlavní části a standardní příslušenství:

1	Hřídel pohonu	7	Metla
2	Tlačítko zvedání	8	Víko mísy
3	Tlačítko rychlosti	9	Přední kryt
4	Miska	10	Zadní kryt
5	Hák na těsto	11	LED displej
6	Míchač	12	Topná deska

Jak používat zařízení

Před použitím omyjte příslušenství čistou vodou, opláchněte a osušte.

Umístěte zařízení na rovný, čistý a suchý stůl. Stiskněte hlavu zařízení a poté otočte zdvihacím knoflíkem (2) (Krok 1) — horní část zařízení se automaticky zvedne. (str. 1 a 2)

Nasaďte kryt mísy na konec míchání (Krok 2) podle strany 2.

Odvažte připravované suroviny a vodu, vložte je do mísy, poté nasaďte mísu (4) na zařízení (Krok 3), otočte ji ve směru hodinových ručiček, dokud se nezamkne západka (Krok 4); (str. 3)

Nepřekračujte maximální množství těsta – maximální hmotnost je 1,5 kg.

Nasaďte požadované příslušenství (5), (6) nebo (7) (lze použít pouze jedno najednou) na hřídel pohonu míchače (1) (Krok 5), zatlačte příslušenství nahoru a poté jej otočte o čtvrt otáčky proti směru hodinových ručiček, aby se zablokovalo (Krok 6); (str. 4 a 5)

Stiskněte hlavu zařízení, která se automaticky zablokuje v horizontální poloze (tlačítko 2) (Krok 7); (str. 6)

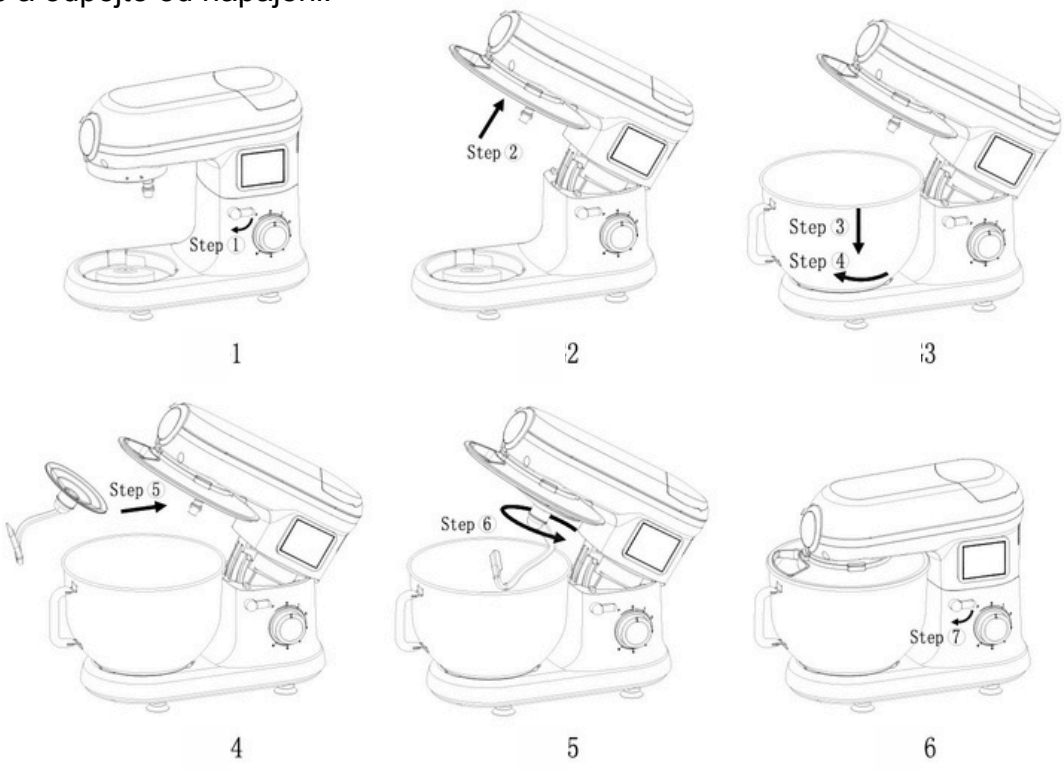
Připojte zástrčku k napájení a zapněte zařízení.

Nastavte knoflík rychlosti (3) na požadovanou úroveň a začněte míchat.

Jakmile těsto dosáhne požadované konzistence, nastavte knoflík rychlosti (3) na 0, abyste ukončili práci.

Ručním stiskem hlavy otočte zdvihacím knoflíkem (2) ve směru hodinových ručiček, aby se zvedla horní část zařízení, otočte mísu proti směru hodinových ručiček, vyjměte mísu a těsto.

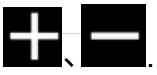
Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k pohyblivým částem během provozu zařízení jej vypněte a odpojte od napájení.



Popis funkcí LED:

Zapnutí zařízení:
a. Po připojení zařízení k napájení se obrazovka rozsvítí a přejde do režimu připravenosti k nastavení.
b. Pokud během 3 minut nebude provedena žádná činnost, displej zhasne a zařízení přejde do režimu spánku.
c. V režimu spánku otočte ovládacím knoflíkem rychlosti (3), obrazovka se opět rozsvítí a zařízení přejde do režimu nastavení.
Displej rychlosti:
Rychlosti 01-02 – rozsvítí se LED „Hnětení“;
Rychlosti 03-04 – rozsvítí se LED „Míchání“;
Rychlosti 05-06 – rozsvítí se LED „Šlehání“;
Rychlost 0F – rozsvítí se LED „Fermentace“.

Nastavení funkce odpočtu na LED displeji:

Stiskněte Pro nastavení doby zobrazení na LED displeji pomocí dotykového ovládání. 

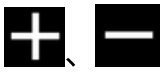
Poté otočte ovládacím knoflíkem rychlosti (3) a vyberte odpovídající rychlost (1–6), displej se synchronně změní.

Stroj začne pracovat a displej přejde do režimu odpočítávání.

Po uplynutí času a návratu na „0“ zařízení vydá 10 zvukových signálů a přestane pracovat.

Nastavení funkce fermentace:

Stiskněte Pro nastavení doby zobrazení na LED displeji.

Pomocí ovládání  Po dokončení nastavení čekací doby otočte ovládacím knoflíkem rychlosti (3) na pozici F, displej zobrazí

„0F”, rozsvítí se kontrolka „Fermentace” a zařízení zahájí fermentaci při nízké teplotě.

Návrh

Nastavení úrovní a používání háku pro těsto o hmotnosti nepřesahující 1,5 kg

Příslušenství	Obrázek	Rychlost	Čas (min)	Maximálně	Způsob obsluhy
Hák na těsto		1-3	3-5	1000 g mouky + 538 g vody	Pracujte na rychlosti 1 po dobu 30 sekund, potom na rychlosti 2 po dobu 30 sekund, a poté na rychlosti 3 po dobu 2 až 4 minut, dokud nevznikne hustá hmota ve shlucích.
Míchač		2-4	3-10	660 g mouky + 840 g vody	Pracujte na rychlosti 2 po dobu 20 sekund, potom na rychlosti 4 více než 2 minuty a 40 sekund.
Míchač		5-6	3-10	3 vaječné bílky (min.)	Zapněte na rychlost 5 nebo 6 a pracujte více než 3 minuty.

Použití a tipy pro mixér

Mixér může mixovat jídlo. Toto kuchyňské zařízení slouží k přípravě polévek, omáček, mléčných koktejlů, dětské výživy, zeleniny, nápojů, dezertů, pyré a dalších pokrmů. Tvrdé ingredience je třeba nakrájet na malé kousky.

Pozor

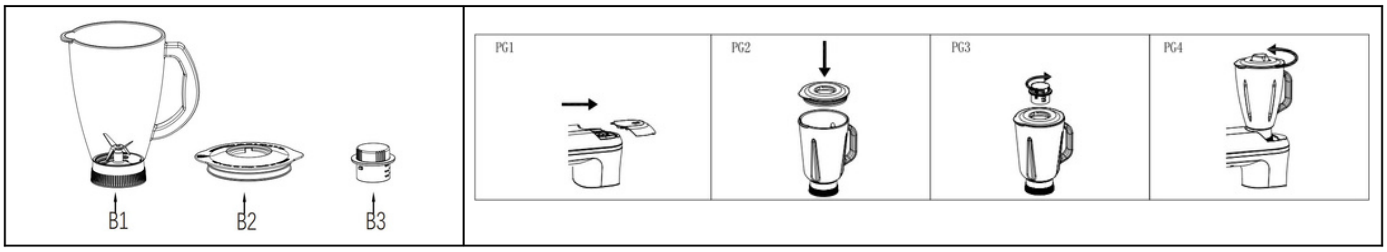
1. Před použitím mixéru jej nepřipojujte k elektrické síti. Ujistěte se, že je mixér správně sestavený a víko pevně zavřené před spuštěním.
2. Po dokončení práce odpojte mixér od napájení a sundejte nádoby z přístroje.
3. Do nádoby nepřidávejte potraviny s teplotou vyšší než 80 °C.
4. Optimální množství tekutiny by nemělo překročit 1,5 litru.
5. Ujistěte se, že víko je dobře zajištěné na nádobě.
6. Není dovoleno sundávat nádobu ani víko během provozu mixéru.

Mixér nespouštějte déle než 3 minuty.

Jak sestavit nádobu mixéru:

1. Sejměte malý kryt (podle PG1.A) nebo otočte kroužek s háčkem (podle PG1.B).
2. Nasaďte víko B2 na nádobu mixéru B1 (podle PG2).
3. Umístěte část B3 do B2 a pevně utáhněte (podle PG3).
4. Po dokončení otočte nádobu ve směru hodinových ručiček a přišroubujte ji k základně (podle PG4).

B1: Nádoba mixéru	B2: Víko	B3: Zajišťovací válec



Pozor: Přidávejte ingredience tak, že během provozu sundáte zajišťovací válec. Při obsluze buďte zvlášť opatrní. Po skončení práce odpojte zařízení od napájení. Po použití nádobu umyjte.

Postup demontáže po použití:

1. Otočte ovládací knoflík doleva na pozici 0 a odpojte zařízení od napájení.
2. Odmontujte nádobu a postavte ji na stůl.
3. Ručním způsobem vyjměte díl B2.
4. Jednou rukou uchopte držadlo skleněné nádoby, druhou rukou držte její tělo a pomalu ji nakloňte, abyste vylili obsah.

Doporučené tipy:

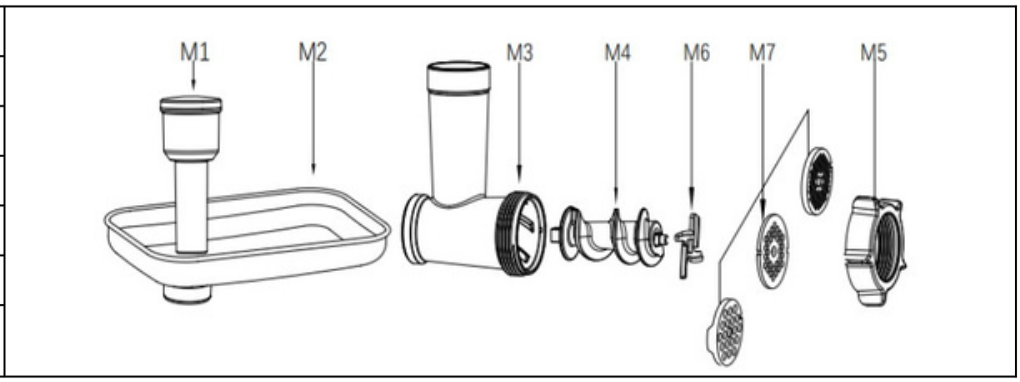
Odstraňte pecky a tvrdou slupku z ovoce, nakrájejte na kousky, vložte do nádoby a poté přidejte vodu. Optimální množství ingrediencí je 600 gramů jídla a 900 gramů vody. Nepřekračujte maximální úroveň označenou na nádobě na šťávu. Nasaďte víko a přišroubujte nádobu k mixéru. Připojte zařízení k elektrické síti a nastavte regulátor rychlosti na úroveň 4–6. Po 3 minutách provozu zastavte zařízení, abyste zachovali dobrou výkonnost přístroje. Celkový čas provozu by neměl překročit 15 minut.

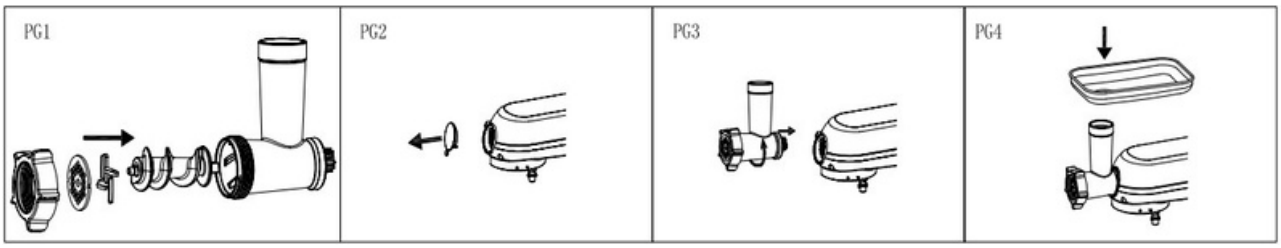
Funkce mlýnku na maso
Jak sestavit a používat mlýnek na maso

1. Pro instalaci příslušenství mlýnku na maso nejprve namontujte nůž mlýnku M6 na hlavu šneku mlýnku M4, nasaďte odpovídající sítko mlýnku M7 (s velkými, středními nebo malými otvory), přičemž dbejte na správné zarovnání drážky mezi sítkem M7 a tělem mlýnku M3, a poté utáhněte zajišťovací matku M5 na mlýnku M3. (PG1)
2. Demontujte přední kryt (PG2).
3. Stiskněte uvolňovací tlačítko na přední straně přístroje, uchopte mlýnek M3, připojte jej k poháněcí části na předním krytu a otočte doleva (proti směru hodinových ručiček) do zajištěné polohy. (PG3)
4. Vyrovnejte výstupní tác M2 s vstupním otvorem mlýnku M3 a namontujte jej na místo (PG4).
5. Umístěte nádobu u výstupu mlýnku. Očistěte maso a nakrájejte ho na proužky – šířka nesmí překročit vstupní otvor tácu M2.
6. Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky. Nastavte regulátor rychlosti na požadovanou úroveň, položte maso na tác M2 a vložte ho do vstupního otvoru. Použijte tlačítko M1, abyste pomalu zatlačili maso do vstupního otvoru mlýnku. Nevkládejte prsty do mlýnku M3.

Po použití nastavte regulátor na pozici 0 a odpojte zástrčku ze zásuvky.

M1	Tlačítko
M2	Podnos
M3	Kryt šneku
M4	Šnek
M5	Zámek mletí
M6	Nůž
M7	Sítko





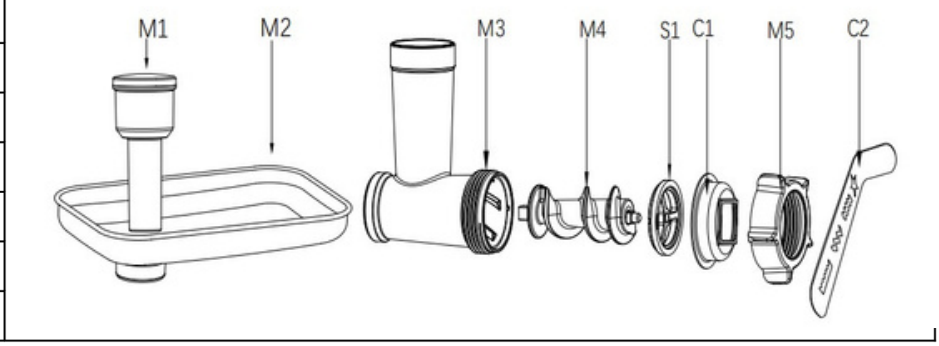
Návrhy receptů: Odstraňte kosti z masa a nakrájejte je na kousky o velikosti 2,5 cm. Zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte regulátor rychlosti na úroveň 3–6, vložte maso do nádoby — zařízení může pracovat nepřetržitě s dávkou až 3 kg najednou. Po 5 minutách nepřetržitého provozu udělejte přestávku. Nepoužívejte zařízení déle než 15 minut, aby nedošlo ke snížení jeho výkonu.

Funkce na výrobu sušenek
Jak sestavit a používat stroj na sušenky

1. Chcete-li nainstalovat nástavec na vykrajovátko na sušenky, nejprve nasaďte držák na klobásy S1 na šroub M4, poté připevněte držák na vykrajovátko C1 k matici šroubu M5 a utáhněte pojistnou matici M5 na mlýnku na maso M3. Poté vložte vykrajovátko C2 do předního otvoru držáku C1.
2. Posuňte vykrajovátko C2 a vyberte požadovaný tvar.
3. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost.
4. Nakrájejte těsto na proužky a vložte je do šnekového krytu přes misku. Sušenky budou vytlačovány výstupem zařízení.

Pokud se těsto přilepí k vnitřní straně šnekového krytu, můžete ho zatlačit dovnitř pomocí tlačítka M1.

M1	Posunovač
M2	Zásobník
M3	Kryt šneku
M4	Šnek
M5	Zámek mlýnku
S1	Podpěra klobásy
C1	Dno na sušenky
C2	Výrobník sušenek

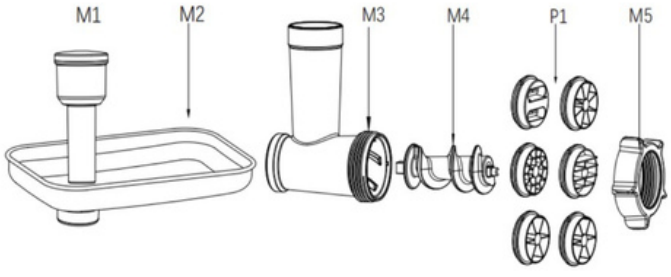


Tip na recept: Těsto z 1 kg mouky a 500 g vody nakrájejte na proužky a jeden po druhém je vkládejte do plnicí trubice. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte rychlost na stupeň 3–6. Po 10 minutách nepřetržitého provozu stroj vypněte a 30 minut jej nepřetržitě nepoužívejte, abyste zabránili snížení výkonu.

Výrobník těstovin
Jak sestavit a používat výrobník těstovin

Nasaďte jeden z nástavců na těstoviny P1 na přední šnek M4 a utáhněte mlecí zámek M5 na krytu šneku M3.
Zapojte napájecí kabel do zásuvky a poté nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost.
Nakrájejte vyhnětené těsto na proužky a poté je jeden po druhém vkládejte do plnicí trubice stroje M1.
Těstoviny budou vytlačovány výstupem stroje.
Pokud se těsto přilepí k vnitřní straně krytu šneku, můžete ho zatlačit dovnitř pomocí tlačítka M1.

M1	Posunovač
M2	Zásobník
M3	Kryt šneku
M4	Šnek
M5	Zámek mlýnku
P1	Stroj na těstoviny



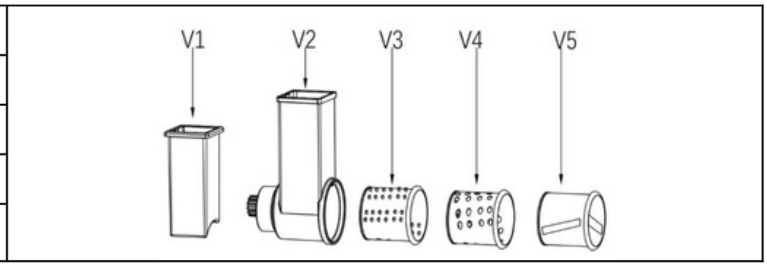
Tip na recept: Nakrájejte těsto z 1 kg mouky a 500 g vaječné směsi na proužky a poté je jeden po druhém vkládejte do plnicího otvoru. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte regulátor otáček na stupeň 3–6. Po 10 minutách nepřetržitého provozu přístroj vypněte a 30 minut jej nepřetržitě nepoužívejte, abyste zabránili snížení výkonu.

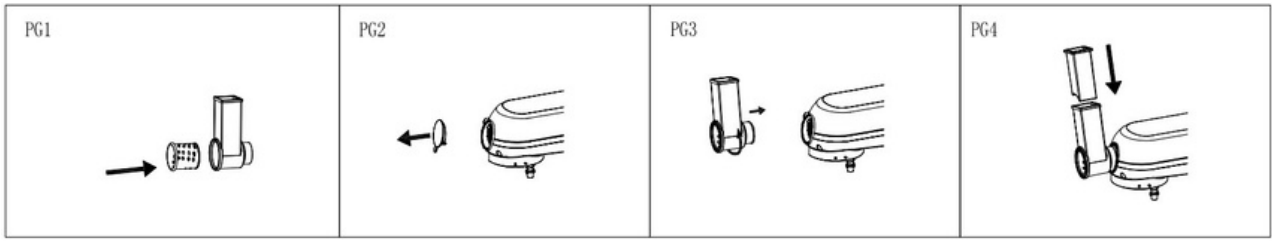
Funkce kráječe zeleniny

Jak sestavit a používat kráječ zeleniny

Sejměte přední kryt 9.
Vložte vybraný nůž (jemné struhadlo V3, hrubé struhadlo V4, kráječ V5) do krytu sekačky zeleniny V2. (PG1 a 2)
Stiskněte tlačítko pro vysunutí na přední straně stroje, připojte kryt sekačky zeleniny V2 k pohonu předního krytu, otočte proti směru hodinových ručiček a zajistěte. (PG3)
Umístěte nádobu pod výstup krytu.
Nakrájejte brambory nebo jinou zeleninu na kousky vhodné velikosti pro vstupní otvor krytu sekačky zeleniny.
Zapojte napájecí kabel do zásuvky a nastavte volič rychlosti na požadovanou rychlost. Vložte zeleninu do vstupního otvoru a jemně zatlačte tlačítkem V1. (PG4)
(Poznámka: Netlačte prsty.)
Po použití nastavte volič rychlosti na 0 a odpojte napájecí kabel.

V1	Posunovač
V2	Kráječ zeleniny
V3	Jemné struhadlo
V4	Hrubé struhadlo
V5	Kráječ

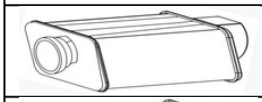
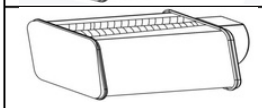
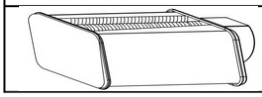




Tipy na recepty: Nakrájejte tvrdé potraviny na dlouhé proužky, vložte je otvorem, zapojte do zásuvky, nastavte rychlost na 3-5 a poté potraviny jemně zatlačte tlačítkem. Po 5 minutách nepřetržitého provozu vypněte přístroj a nepoužívejte jej nepřetržitě déle než 15 minut, abyste neovlivnili jeho výkon.

Funkce na těstoviny

Jak používat stroj na těstoviny

Příslušenství	Funkce	Rychlost	Šířka těstovin
	Těstoviny Váleček na těsto	2-6	Do 140 mm
	Fettuccine Nůž na krájení	2-6	6.5mm
	Špagety Nůž na krájení	2-6	2mm

Vytáhněte ve směru šipky a otočte	Tabulka nastavení válečků	Doporučené použití:
	1-2	Hnětení a válení těsta
	3-4	Těstoviny s vejci
	4-5	Špagety, fettuccine, lasagne Těstoviny
	6-7	Tenké fettuccine, tortellini, linguine

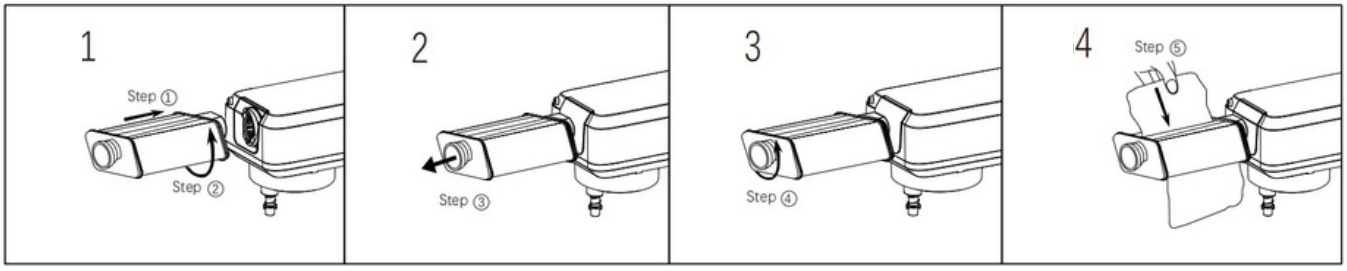
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Abyste předešli poškození, nemyjte ani neponořujte nástavec do vody nebo jiných tekutin. Nemyjte jej v myčce nádobí. Poznámka: Tyto nástavce jsou určeny pouze k výrobě těsta na těstoviny. Abyste předešli poškození strojku na těstoviny, nekrájejte ani neválejte žádné jiné nástavce.

INSTALACE A POUŽITÍ

1. Sejměte přední kryt (9) kuchyňského robotu a vyberte požadované příslušenství.
2. Krok 1: Vložte váleček na těstoviny do objímky. Krok 2: Otočte proti směru hodinových ručiček, aby se zarovnal s hranatou objímkou. (PG1)
3. Krok 3: Jakmile je příslušenství zcela připojeno k robotu, vytáhněte knoflík pro nastavení válečku na těstoviny směrem ven. (PG2)
4. Krok 4: Nastavte knoflík na požadovanou šířku těstovin. (PG3)
5. Krok 5: Zapojte do zásuvky a nastavte rychlost na 2–6. Vložte rozválené těsto do válečků a hnětejte. (PG4)

Po dokončení snižte rychlost na 0 a odpojte napájecí kabel.



Pozor:

1. Těsto nakrájejte na kousky, které se vejdou do válečku na těstoviny.
2. Vytáhněte knoflík pro nastavení válečku směrem ven a nastavte jej do polohy 1. Uvolněte knoflík a ujistěte se, že kolík v pouzdře válečku zapadá do otvoru v knoflíku tak, aby byl v jedné rovině s pouzdrem válečku.
3. Rozválené těsto podávejte k válečkům a hněťte ho. Přeložte těsto napůl a znovu ho protáhněte válečky. Opakujte, dokud těsto nebude hladké, pružné a nepokryje šířku válečku. Během válení a krájení těstoviny lehce posypte moukou, aby lépe vyschly a nelepily se.
4. Pro další rozválení protáhněte těsto válečky. Nastavte váleček do polohy 3 a válení opakujte. Postupně zvyšujte nastavení válečku, dokud nedosáhnete požadované tloušťky. V této fázi těsto nepřekládejte.

Pro přípravu těstovin vyměňte váleček za řezač dle vašeho výběru. Rozválené pláty těsta protáhněte řezačkou. Zkontrolujte „Funkční tabulku“ a určete správnou tloušťku pro každý druh těstovin. Pokud jsou těstoviny příliš měkké a lámou se, můžete těsto posypat suchou moukou.

Analýza nejčastějších problémů

Problém	Příčina	Řešení
Stroj během používání náhle přestane fungovat.	To může znamenat, že stroj běžel příliš dlouho nebo byla okolní teplota příliš vysoká, což způsobilo přílišné přehřátí motoru stroje; stroj aktivoval program ochrany proti přehřátí a vypnul se.	Přepněte převodový stupeň do polohy „0“, odpojte napájení, počkejte, dokud se stroj nevrátí na pokojovou teplotu, poté jej můžete znovu spustit (obvykle je potřeba 15–30 minut, doba chlazení závisí na okolní teplotě).
Otáčení řadicí páky - stroj nefunguje.	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena do zásuvky.	Zkontrolujte, zda je zástrčka zastrčená do zásuvky.
	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.	Před zahájením práce prosím počkejte na obnovení dodávky elektřiny.
	Zkontrolujte, zda se tlačítko zvedání vrátí do původní polohy.	Ujistěte se, že je hlava správně zajištěna na místě.
Nadměrný hluk během provozu stroje.	① Stroj bude při vysoké rychlosti hlučnější než při nízké rychlosti. ② Množství míchaných ingrediencí je příliš vysoké, což způsobuje přetížení stroje. Snižte množství směsi podle doporučení v návodu. ③ Napětí je nestabilní. Počkejte, dokud se nestabilizuje. ④ Provozní doba je příliš dlouhá.	① Zvolte vhodnou rychlost mixování potravin podle pokynů v návodu. ② Snižte množství mixované směsi. ③ Pokud je napětí nestabilní, před použitím počkejte, až se stabilizuje. ④ Pokud je doba provozu příliš dlouhá, zastavte přístroj a nechte jej před dalším použitím vychladnout.
Rychlost stroje klesá nebo se stává nestabilní.	① Je teplota v místnosti nízká a způsobuje tuhnutí maziva ve stroji? ② Je míchání ingrediencí příliš tvrdé nebo příliš intenzívní, což způsobuje nadměrné namáhání stroje? ③ Klesá náhle napětí?	① Vyjměte míchací nádobu a nechte stroj běžet 5 minut na volnoběh, aby se změklo mazivo a obnovila se stabilita otáček. ② Snižte množství směsi a nechte stroj běžet při normálním zatížení. ③ Jakmile se napětí stabilizuje, stroj znovu použijte.
Stroj se během provozu kymácí a třese.	① Zkontrolujte, zda základní deska není uvolněná. ② Zkontrolujte, zda je stroj pro použití umístěn na hladkém a rovném povrchu.	① Zkontrolujte, zda není opěrka nohou na základně oddělená. ② Během používání umístěte zařízení na hladký a rovný povrch.
Hlava se po instalaci krytu proti stříkající vodě a mixovací nádoby nevrací do výchozí polohy.	Zkontrolujte, zda je ochranný kryt proti stříkající vodě na místě a zda je mixovací nádoba správně nainstalována.	Otočte kryt proti stříkající vodě a nasaďte ho na místo, poté nasaďte na místo mixovací nádobu.
Po použití si všimli, že těsto tmavne.	U míchací hlavy padá na těsto černý prach.	Před použitím zkontrolujte, zda jsou míchací hlava a hák suché a bez vody a prachu.

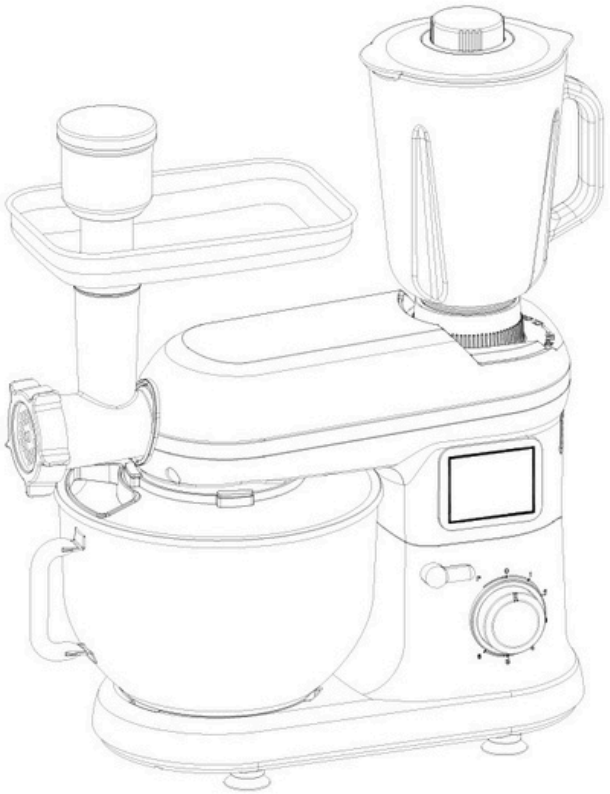
Čištění

Čištění krytu	Neponořujte přístroj do vody. Nelijte vodu přímo na přístroj, abyste zabránili vniknutí vody do vnitřku, což by mohlo způsobit zkrat, úraz elektrickým proudem, netěsnosti, rez nebo jiné poškození. K otírání přístroje nepoužívejte vlhký hadřík. K čištění krytu nepoužívejte čisticí prostředky, ocet, sůl ani jiné vysoce korozivní, kyselé nebo alkalické čisticí prostředky, protože by mohly poškodit povrch přístroje. K čištění příslušenství nepoužívejte ostré ani abrazivní nástroje, jako je ocelová vlna, abyste nepoškrábali jeho povrch.
Čisticí příslušenství	Nevkládejte hliníkové díly do myčky nádobí ani je nemyjte agresivními, vysoce kyselými nebo alkalickými čisticími prostředky. (Výjimkou jsou nerezová ocel, díly s teflonovým povlakem nebo díly ošetřené elektroforézou.) Příslušenství nenamáčejte delší dobu do čisticích prostředků, slané vody, octa nebo jiných agresivních kapalin; po použití jej ihned očistěte. Po umytí příslušenství důkladně osušte, zejména vnitřní části.
Speciální čištění	Rotující hřídel může během provozu zanechávat černé skvrny v důsledku vysoké rychlosti a tření. Po každém použití tyto skvrny odstraňte a udržujte součástku suchou. Buďte opatrní s ostrými hranami a čepelemi příslušenství.
Údržba a péče	Olivový olej můžete použít k mazání čepelí, nožů a mixovací nádoby, abyste je ochránili před oxidací za mokra i za sucha. Pokud se stroj nepoužívá, lze jej zakrýt plastovým sáčkem a skladovat na suchém místě.

Využití

Nevyhazujte zařízení do běžného domovního odpadu.

Zařízení zlikvidujte prostřednictvím registrované společnosti pro likvidaci odpadu nebo místního sběrného dvora komunálního odpadu. Dodržujte platné předpisy. V případě pochybností se obraťte na místní úřad pro likvidaci odpadu.



PLANETARISCHER ROBOTER VORTA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,
48-303 NYSA
www.agroserwisnysa.pl

In China hergestellt

Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Benutzer weiter.

Allgemeine Sicherheitshinweise.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit der Garantiekarte, dem Kaufbeleg und – wenn möglich – der Originalverpackung mit Innensiegel auf. Geben Sie diese Anleitung bei Weitergabe des Gerätes bitte ebenfalls mit.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten und bestimmungsgemäßen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist ausdrücklich dafür vorgesehen). Schützen Sie das Gerät vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten ein) und scharfen Kanten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn das Gerät feucht oder nass wird. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung aus und ziehen Sie bei Nichtgebrauch immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker, nicht das Kabel) und entfernen Sie sämtliches Zubehör. Benutzen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsbereich verlassen müssen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker, nicht das Kabel).
Überprüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Servicecenter. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Kinder und Kranke

Beachten Sie insbesondere die unten stehenden „Besonderen Vorsichtsmaßnahmen“.
Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, bewahren Sie sämtliche Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
Warnung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Plastikfolie spielen – es besteht Erstickungsgefahr!
Bei der Verwendung des Mixer- und Zerkleinererzubehörs darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten nicht damit spielen.
Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

Besondere Vorsichtsmaßnahmen für dieses Gerät

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich während des Betriebs beweglichen Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
WARNUNG: Um Gefahren durch versehentliches Zurücksetzen des Thermoschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromnetz ein- und ausgeschaltet wird.
Benutzen Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht. Bedienen Sie keine Sicherheitsschalter. Stecken Sie keine Gegenstände in die Drehhaken, während das Gerät in Betrieb ist.
Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
Schließen Sie das Gerät erst an eine Steckdose an, wenn alle erforderlichen Zubehörteile installiert sind. – Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen ohne Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eine Einweisung in die Benutzung des Geräts erhalten.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, beispielsweise in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen, in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Bed & Breakfast-Unterkünften.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren oder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Ziehen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Die Leistungsaufnahme des Modells im ausgeschalteten Zustand betrug 0,4 W.
- Das Gerät schaltet sich nach weniger als einer Minute automatisch aus.
-
- HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.

Technische Parameter

Modell: Vorta

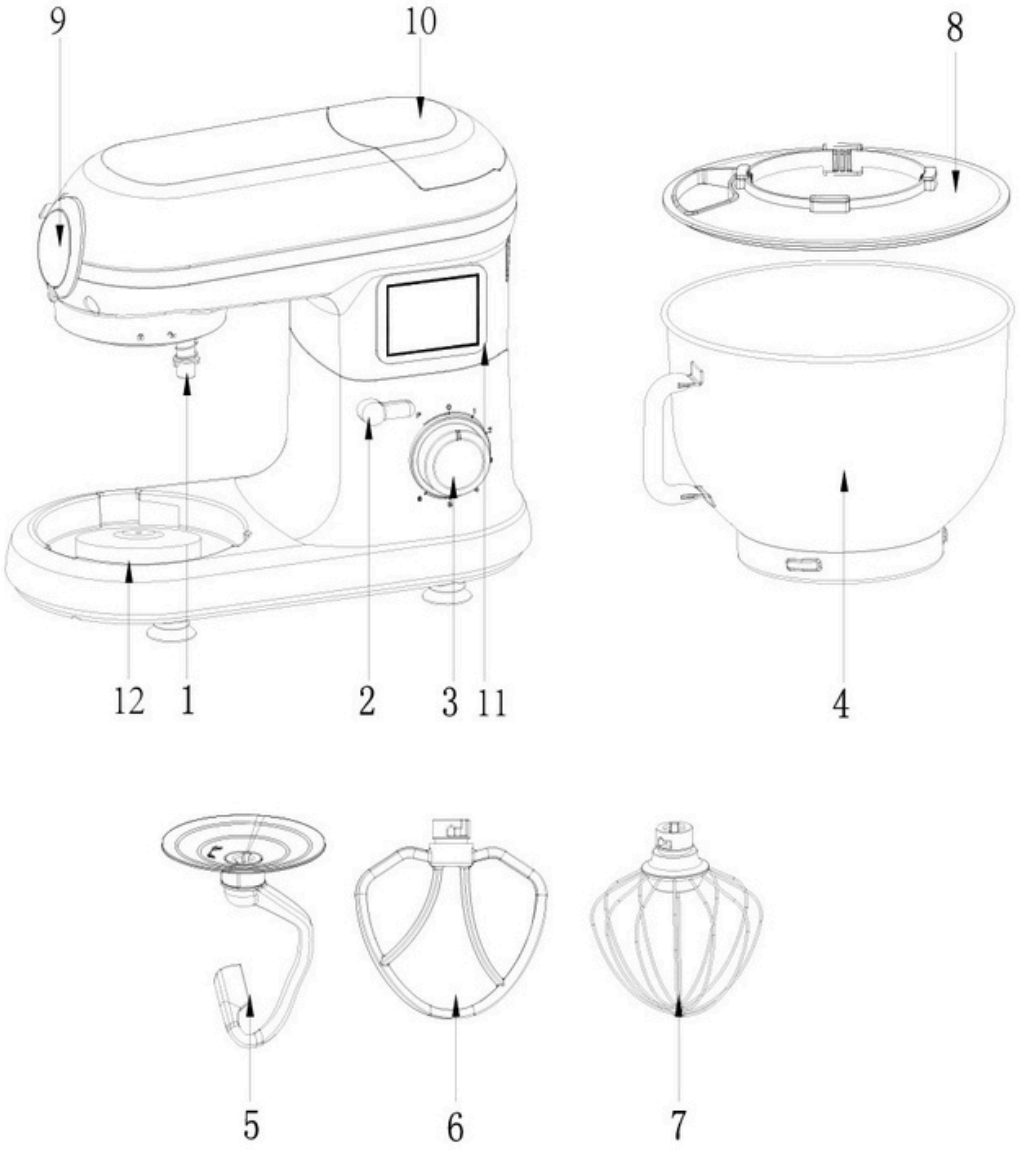
Nennspannung: 220–240 V

Leistung: 2000 W

Frequenz: 50–60 Hz

Schutzklasse: II

Bezeichnung der Einzelteile

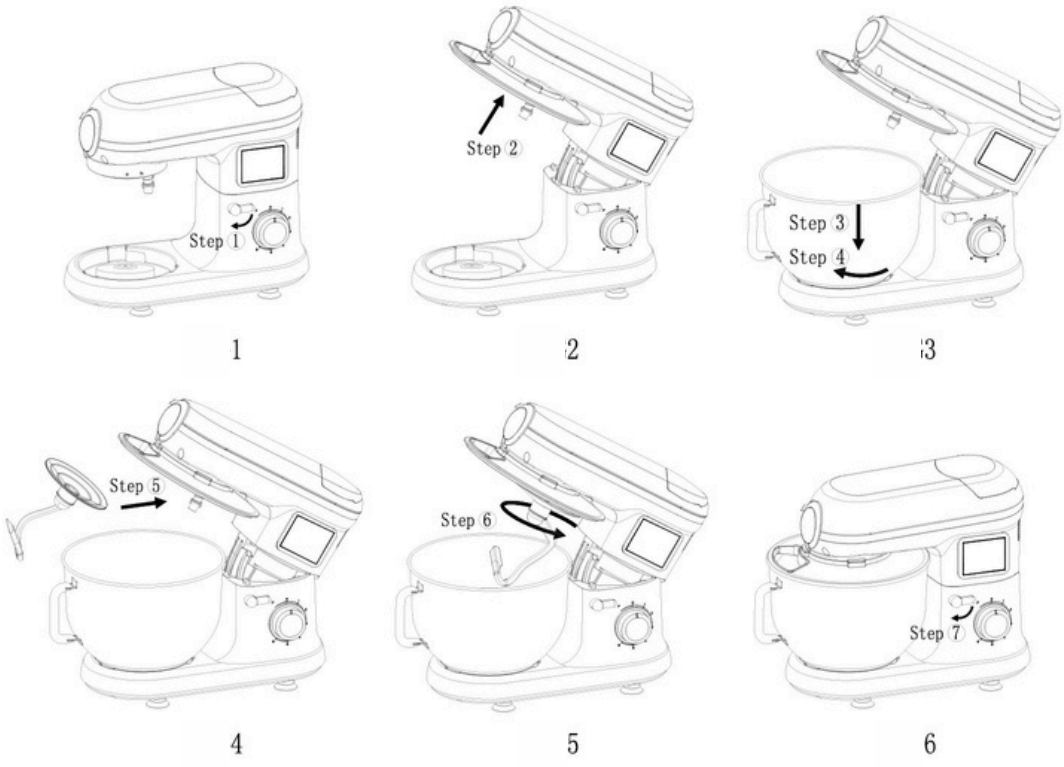


Hauptteile und Standardteile:

1	Antriebswelle	7	Schneebesen
2	Hebeknopf	8	Schüsseldeckel
3	Geschwindigkeitstaste	9	Vorderer Deckel
4	Schüssel	10	Hinterer Deckel
5	Knethaken	11	LED-Anzeige
6	Rührmaschine	12	Heizplatte

Bedienung des Geräts

Vor Gebrauch das Zubehör mit klarem Wasser reinigen, abspülen und trocknen.
Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie auf den Gerätekopf und drehen Sie den Hebeknopf (2) (Schritt 1) – der Gerätedeckel hebt sich automatisch. (Seite 1 und 2) Setzen Sie den Schüsseldeckel nach dem Mixen (Schritt 2) wie auf Seite 2 gezeigt auf. Wiegen Sie die Zutaten und das Wasser in die Schüssel ein. Setzen Sie die Schüssel (4) auf das Gerät (Schritt 3) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis der Verschluss einrastet (Schritt 4). (Seite 3) Überschreiten Sie nicht die maximale Teigkapazität – das Maximalgewicht beträgt 1,5 kg. Setzen Sie das gewünschte Zubehör (5), (6) oder (7) (es kann immer nur eines verwendet werden) auf die Antriebswelle des Rührbesens (1) (Schritt 5), drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet (Schritt 6). (Seiten 4 und 5) Drücken Sie auf den Mixerkopf, der automatisch in der horizontalen Position einrastet (Taste 2) (Schritt 7); (Seite 6) Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie den Mixer ein. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Stufe und beginnen Sie mit dem Mixen. Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf 0, um zu stoppen. Drücken Sie den Mixerkopf manuell nach unten, drehen Sie den Hubknopf (2) im Uhrzeigersinn, um den Mixerkopf anzuheben, drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Schüssel ab und entnehmen Sie den Teig. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern, während es in Betrieb ist.



LED-Funktionsbeschreibung:

1. Gerät einschalten:
a. Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung leuchtet das Display auf und das Gerät wechselt in den Einstellmodus.
b. Wenn 3 Minuten lang keine Aktion ausgeführt wird, erlischt das Display und das Gerät wechselt in den Ruhemodus.
c. Drehen Sie im Ruhemodus den Geschwindigkeitsregler (3); das Display leuchtet wieder auf und das Gerät wechselt in den Einstellmodus.

2. Geschwindigkeitsanzeige:
Geschwindigkeiten 01–02 – die LED „Kneten“ leuchtet;
Geschwindigkeiten 03–04 – die LED „Mischen“ leuchtet;
Geschwindigkeiten 05–06 – die LED „Schlagen“ leuchtet;
Geschwindigkeit 0F – die LED „Gären“ leuchtet.

3. Einstellen der Countdown-Funktion auf der LED-Anzeige:

Drücken Zum Einstellen der Anzeigedauer auf dem LED-Display erfolgt die Touch-Bedienung.

Drehen Sie dann den Geschwindigkeitsknopf (3), um die entsprechende Geschwindigkeit (1-6) auszuwählen. Die Anzeige ändert sich synchron.

Die Maschine beginnt zu arbeiten und die Anzeige wechselt in den Countdown-Modus.

Sobald die Zeit abgelaufen ist und auf „0“ zurückgesetzt wurde, piept das Gerät 10 Mal und stellt den Betrieb ein.

4. Einstellen der Gärfunktion:

Drücken Zum Einstellen der Anzeigedauer auf dem LED-Display.

Durch die Nutzung des Dienstes Nach der Einstellung der Wartezeit drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf Position F, auf dem Display erscheint

„0F“, die LED „Fermentation“ leuchtet auf und das Gerät beginnt mit der Gärung bei niedriger Temperatur.

Anregung

Einstellen der Ebenen und Verwenden des Hakens für eine Mischung mit einem Gewicht von nicht mehr als 1,5 kg

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Maximal	Anwendung
Knethaken		1-3	3-5	1000 g Mehl + 538 g Wasser	Arbeiten Sie 30 Sekunden lang auf Stufe 1, dann 30 Sekunden lang auf Stufe 2 und dann 2 bis 4 Minuten lang auf Stufe 3, bis eine klumpige Masse entsteht.
Rührer		2-4	3-10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Arbeiten Sie 20 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 2, dann über 2 Minuten und 40 Sekunden auf Geschwindigkeit 4.
Schneebesen		5-6	3-10	3 Eiweiß (mind.)	Beginnen Sie mit Geschwindigkeit 5 oder 6 und lassen Sie es über 3 Minuten laufen.

Verwendung und Tipps für den Mixer

Mit einem Mixer lassen sich Lebensmittel pürieren. Mit diesem Küchengerät lassen sich Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Getränke, Desserts, Pürees und vieles mehr zubereiten. Harte Zutaten sollten in kleine Stücke geschnitten werden.

Aufmerksamkeit

1. Vor der Inbetriebnahme den Mixer nicht einstecken. Stellen Sie sicher, dass der Mixer ordnungsgemäß zusammengebaut und der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie ihn einschalten.
2. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und nehmen Sie die Mixbecher vom Gerät ab.
3. Geben Sie keine Lebensmittel in den Becher, die heißer als 80 °C sind.
4. Die optimale Flüssigkeitsmenge sollte 1,5 Liter nicht überschreiten.
5. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest am Becher befestigt ist.
6. Nehmen Sie Becher und Deckel nicht ab, während der Mixer läuft.

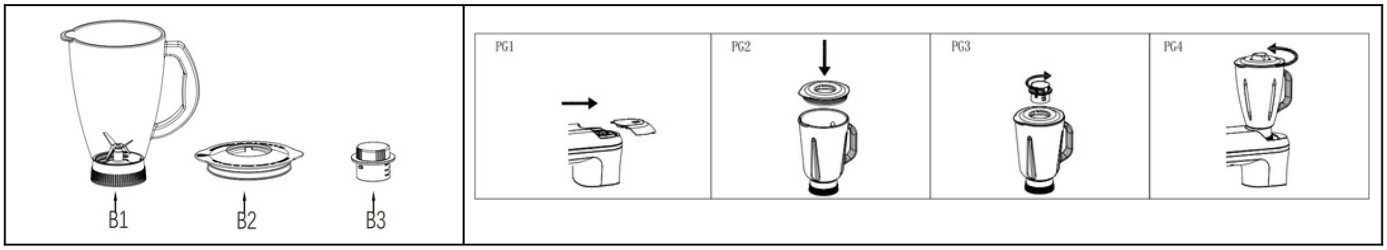
Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten laufen.

So montieren Sie den Mixbecher:

1. Den kleinen Deckel abnehmen (siehe Seite 1.A) oder den Ring mit dem Verschluss drehen (siehe Seite 1.B).
2. Deckel B2 auf Mixbecher B1 setzen (siehe Seite 2).
3. Teil B3 in B2 einsetzen und festschrauben (siehe Seite 3).

Den Becher anschließend im Uhrzeigersinn drehen und auf die Basis schrauben (siehe Seite 4).

B1: Mixbecher	B2: Deckel	B3: Schließzylinder



Aufmerksamkeit:

Geben Sie Zutaten hinzu, indem Sie den Verriegelungszylinder während des Betriebs entfernen. Seien Sie dabei äußerst vorsichtig. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Spülen Sie den Behälter nach Gebrauch aus.

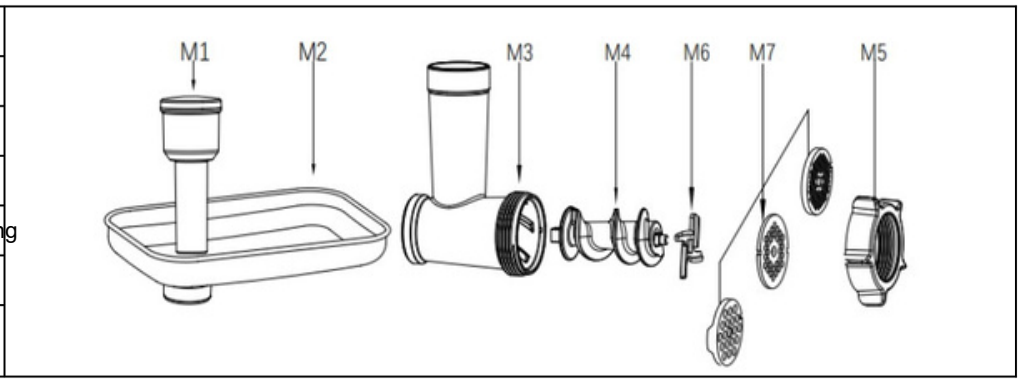
Demontage nach Gebrauch:
Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Nullposition und ziehen Sie den Netzstecker.
Schrauben Sie den Behälter ab und stellen Sie ihn auf einen Tisch.
Entfernen Sie Element B2 manuell.
Fassen Sie den Glasbehälter mit einer Hand am Griff und mit der anderen am Korpus. Kippen Sie ihn langsam, um den Inhalt auszugießen.

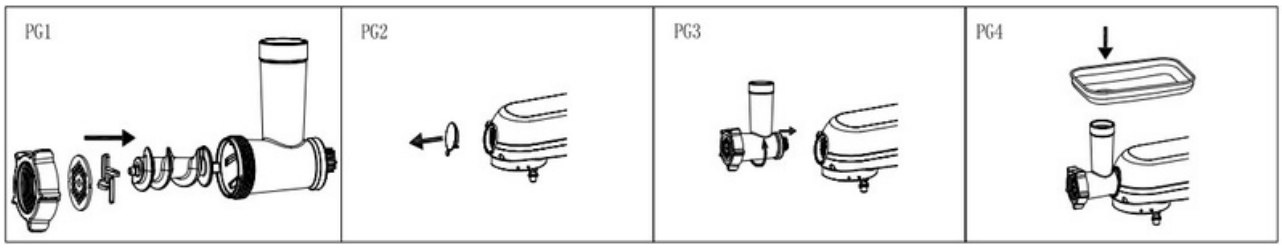
Empfohlene Tipps:
Entfernen Sie Kerne und Schale von der Frucht, schneiden Sie sie in Stücke, geben Sie sie in einen Behälter und fügen Sie Wasser hinzu. Die optimale Menge an Zutaten beträgt 600 Gramm Lebensmittel und 900 Gramm Wasser. Überschreiten Sie nicht die auf dem Entsafterbehälter markierte Höchstmenge. Setzen Sie den Deckel auf und schrauben Sie den Behälter auf den Mixer. Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf 4–6. Stoppen Sie den Mixer nach 3 Minuten, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Die Gesamtverarbeitungszeit sollte 15 Minuten nicht überschreiten.

Fleischwolf-Funktion
Montage und Bedienung eines Fleischwolfs

1. Um das Fleischwolfzubehör zu montieren, montieren Sie zunächst das M6-Messer auf den M4-Schraubenkopf des Fleischwolfs. Setzen Sie die passende M7-Scheibe (grob, mittel oder fein) ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Nut zwischen der M7-Scheibe und dem M3-Fleischwolfgehäuse fluchtet. Ziehen Sie anschließend die M5-Kontermutter am M3-Fleischwolf fest. (PG1)
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung (PG2).
3. Drücken Sie den Entriegelungsknopf an der Vorderseite des Geräts, greifen Sie den M3-Fleischwolf, verbinden Sie ihn mit der Antriebseinheit an der Frontabdeckung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelungsposition. (PG3)
4. Richten Sie den M2-Schalenauslass mit der Einfüllöffnung des M3-Fleischwolfs aus und befestigen Sie ihn (PG4).
5. Stellen Sie den Behälter an die Einfüllöffnung des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in Streifen – die Breite sollte die Einfüllöffnung des M2-Schalens nicht überschreiten.
6. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Stellen Sie anschließend den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe, legen Sie das Fleisch auf die M2-Schale und führen Sie diese in den Einfüllschacht ein. Schieben Sie das Fleisch mit dem Stopfer M1 langsam in den Einfüllschacht. Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Fleischwolf M3.
7. Stellen Sie nach Gebrauch den Drehknopf auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.

M1	Schieber
M2	Schublade
M3	Schneckengehäuse
M4	Schnecke
M5	Mahlwerkverriegelung
M6	Messer
M7	Sieb





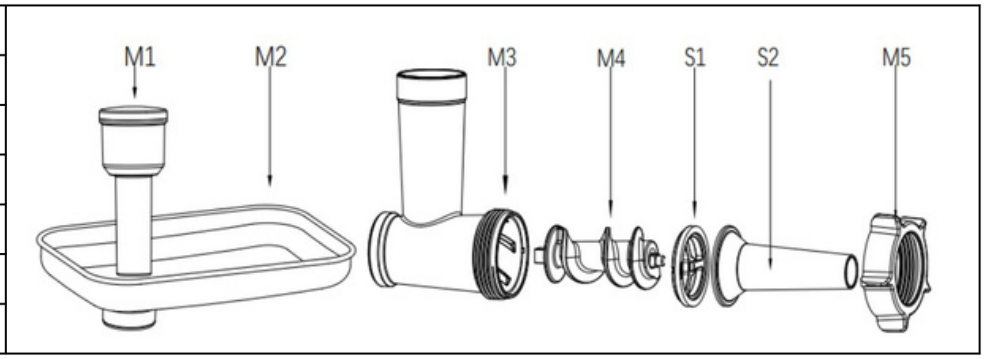
Rezeptvorschläge: Entbeinen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 3-6 und legen Sie das Fleisch in die Schüssel. Das Gerät kann mit einer Last von bis zu 3 kg gleichzeitig im Dauerbetrieb betrieben werden. Machen Sie nach 5 Minuten Dauerbetrieb eine Pause. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten, um die Leistung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

Wurstmaschine

Wie man eine Wurstmaschine zusammenbaut und benutzt

Montieren Sie die S1-Wursthalterung auf der M4-Schraube und setzen Sie den S2-Wurstwolf darauf. Ziehen Sie die M5-Kontermutter am M3-Fleischwolf fest. Setzen Sie die Würste wie beim Fleischwolf an der Vorderseite des Geräts ein. Bereiten Sie die Hackfleischfüllung vor und geben Sie die passenden Gewürze hinzu. Vermischen Sie alles gründlich mit der Hand und lassen Sie es kurz marinieren.
Bereiten Sie die Wursthüllen vor. Weichen Sie diese vor Gebrauch in Wasser ein und verknoten Sie das Ende. Setzen Sie die Hülle auf die Vorderseite des S2-Wurstwolfs.
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Füllen Sie die Füllung in das Gehäuse der M3-Schraube und ziehen Sie die Hülle vorsichtig heraus. Sobald die gewünschte Länge erreicht ist, binden Sie die Enden mit einer Schnur zusammen und wiederholen Sie den Vorgang. Die Würste sollten aufgehängt und an der Luft getrocknet werden. Sie müssen nicht vollständig trocken sein.

M1	Stopfer
M2	Schublade
M3	Schneckengehäuse
M4	Schnecke
M5	Wurstwolfverriegelung
S1	Wursthalter
S2	Wurstwolf



Rezeptvorschläge: 1 kg Schweinefleisch, 16 g Salz, 70 g Zucker, 85 g Ahornsirup, 2 g weißer Pfeffer, 7 g Knoblauchpulver, 5 g Fünf-Gewürze-Pulver, 7 g Pfefferkörner, 15 g schwarzer Pfeffer, 50 g Kartoffelstärke und 90 g gelber Reiswein. Nachdem das Hackfleisch eine Stunde mariniert wurde, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3–6. Stoppen Sie die Maschine nach 5 Minuten Dauerbetrieb. Betreiben Sie die Maschine nicht länger als 15 Minuten, um eine Leistungsminderung zu vermeiden.

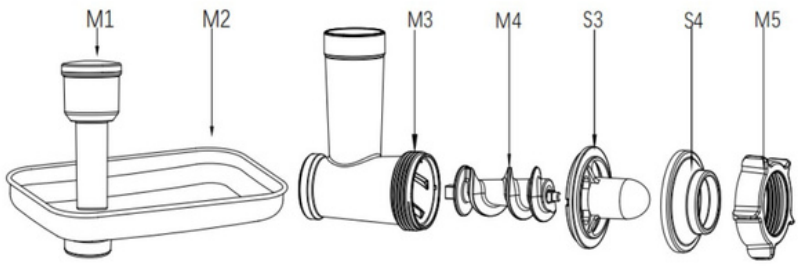
Hohlwurstmaschine

Montage und Bedienung der Hohlwurstmaschine

Um das Hohlwurstzubehör zu montieren, montieren Sie zunächst die S3-Hohlwursthalterung auf den M4-Schneckenkopf und befestigen Sie anschließend den S4-Hohlwurstwolf. Ziehen Sie die M5-Mahlverriegelung am M3-Schneckengehäuse fest.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung Ihres Wurstwolfs.

M1	Stopfer
M2	Schale
M3	Schneckengehäuse
M4	Schnecke
M5	Wurstverriegelung
S3	Hohlwursthalterung
S4	Hohlwurstwolf

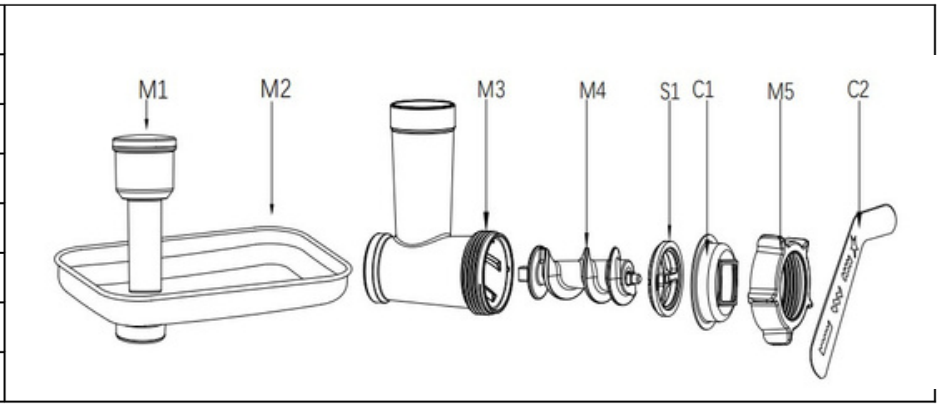


Keksmaschine

Zusammenbau und Verwendung der Keksmaschine

Um den Ausstechaufsatz zu montieren, stecken Sie zunächst den Wursthalter S1 auf die M4-Schraube, befestigen Sie dann den Ausstechhalter C1 an der M5-Schraubenmutter und ziehen Sie die M5-Kontermutter am Fleischwolf M3 fest. Setzen Sie anschließend den Ausstecher C2 in die vordere Öffnung des C1-Halters ein. Bewegen Sie den Ausstecher C2 und wählen Sie die gewünschte Form aus.
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.
Schneiden Sie den Teig in Streifen und führen Sie diese durch die Einschubleiste in das Schneckengehäuse ein. Die Kekse werden durch die Öffnung des Geräts herausgedrückt.
Sollte der Teig an der Innenseite des Schneckengehäuses kleben bleiben, können Sie ihn mit dem Stopfer M1 nach innen drücken.

M1	Stopfer
M2	Schale
M3	Schneckengehäuse
M4	Schnecke
M5	Wursthalter
S1	Wursthalter
C1	Keksboden
C2	Keksmaschine



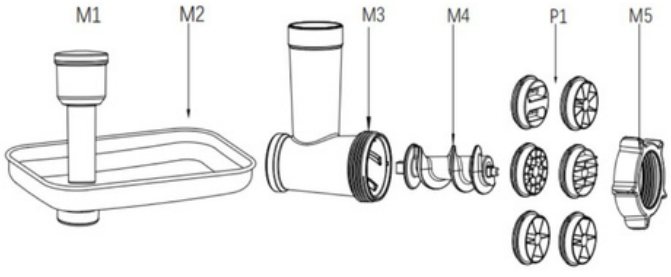
Rezeptvorschlag: Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Wasser in Streifen schneiden und einzeln in den Einfüllschacht geben. Netzstecker in die Steckdose stecken und die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 3–6 einstellen. Nach 10 Minuten Dauerbetrieb die Maschine abschalten und 30 Minuten lang nicht ununterbrochen benutzen, um Leistungseinbußen zu vermeiden.

Nudelmaschine

Montage und Bedienung einer Nudelmaschine

Setzen Sie einen der Pasta-Vorsätze P1 auf die vordere Schnecke M4 und ziehen Sie die Mahlsperre M5 am Schneckengehäuse M3 fest.
Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.
Schneiden Sie den gekneteten Teig in Streifen und geben Sie diese einzeln in den Einfüllstutzen der Maschine M1. Die Nudeln werden durch den Auslass der Maschine herausgedrückt.
Sollte der Teig an der Innenseite des Schneckengehäuses kleben bleiben, können Sie ihn mit dem Stopfer M1 nach innen drücken.

M1	Stopfer
M2	Schale
M3	Schneckengehäuse
M4	Schnecke
M5	Mahlwerkverriegelung
P1	Nudelmaschine



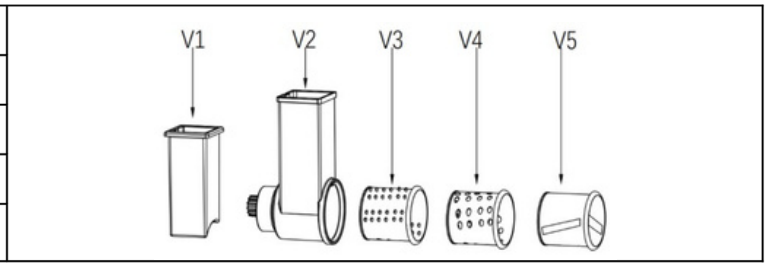
Rezeptvorschlag: Schneiden Sie einen Teig aus 1 kg Mehl und 500 g Eimasse in Streifen und geben Sie diese einzeln in den Einfüllschacht. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3–6. Schalten Sie die Maschine nach 10 Minuten Dauerbetrieb ab und verwenden Sie sie 30 Minuten lang nicht ununterbrochen, um Leistungseinbußen zu vermeiden.

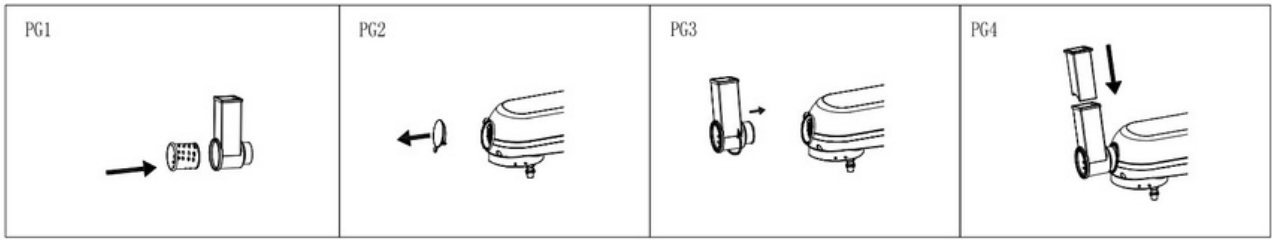
Gemüseschneider-Funktion

Zusammenbau und Verwendung eines Gemüseschneiders

Frontabdeckung 9 abnehmen.
Setzen Sie das gewählte Messer (Feinreibe V3, Grobreibe V4, Hobel V5) in das Gemüseschneidegehäuse V2 ein. (PG1&2)
Drücken Sie die Auswurftaste an der Vorderseite des Geräts, verbinden Sie das Gemüseschneidegehäuse V2 mit dem Antrieb der Frontabdeckung, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn und verriegeln Sie es. (PG3)
Stellen Sie einen Behälter unter den Gehäuseauslass.
Schneiden Sie Kartoffeln oder anderes Gemüse in passende Stücke für den Einfüllschlitz des Gemüseschneidegehäuses.
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit. Legen Sie das Gemüse in den Einfüllschlitz und drücken Sie es mit dem Stopfer V1 leicht nach unten. (PG4)
(Hinweis: Nicht mit den Fingern drücken.)
Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf 0 und ziehen Sie das Netzkabel ab.

V1	Schieber
V2	Gemüseschneider
V3	Feine Reibe
V4	Grobe Reibe
V5	Hobel

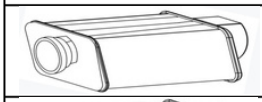
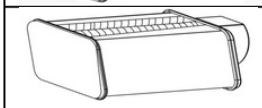
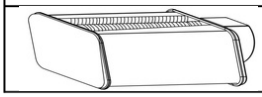




Rezeptvorschläge: Harte Lebensmittel in lange Streifen schneiden, durch die Öffnung stecken, einstecken, Geschwindigkeit auf 3-5 einstellen und anschließend mit dem Stopfer leicht nach unten drücken. Bitte brechen Sie den Betrieb nach 5 Minuten Dauerbetrieb ab und benutzen Sie das Gerät 15 Minuten lang nicht ununterbrochen, um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

Pasta-Funktion

So verwenden Sie eine Nudelmaschine

Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit	Nudelbreite
	Pasta Nudelholz	2-6	Do 140 mm
	Fettuccine Schneidemesser	2-6	6.5mm
	Spaghetti Schneidemesser	2-6	2mm

In Pfeilrichtung herausziehen und drehen	Walzeneinstellungstabelle	Empfohlene Verwendung:
	1-2	Kneten und Ausrollen von Teig
	3-4	Eiernudeln
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagne Pasta
	6-7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

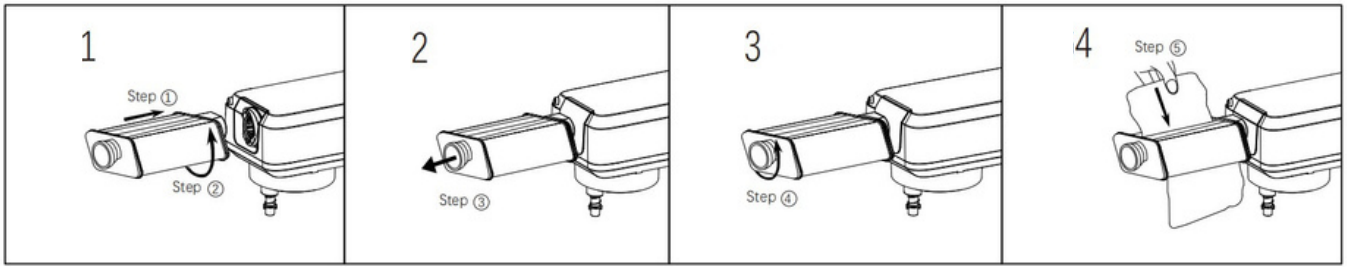
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Um Schäden zu vermeiden, waschen oder tauchen Sie den Aufsatz nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Hinweis: Diese Aufsätze sind ausschließlich für die Herstellung von Nudelteig vorgesehen. Schneiden oder rollen Sie nichts anderes, um die Nudelmaschine nicht zu beschädigen.

INSTALLATION UND VERWENDUNG

1. Nehmen Sie die Frontabdeckung (9) der Küchenmaschine ab und wählen Sie das gewünschte Zubehör aus.
2. Schritt 1: Setzen Sie die Nudelrolle in die Aufnahme ein. Schritt 2: Drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie mit der Vierkantaufnahme übereinstimmt. (PG1)
3. Schritt 3: Ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelrolle nach außen, sobald das Zubehör vollständig an der Küchenmaschine befestigt ist. (PG2)
4. Schritt 4: Stellen Sie den Knopf auf die gewünschte Nudelbreite ein. (PG3)
5. Schritt 5: Schließen Sie das Gerät an und stellen Sie die Geschwindigkeit auf 2–6 ein. Führen Sie den ausgerollten Teig zum Kneten in die Rollen. (PG4)

Wenn Sie fertig sind, reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.



Aufmerksamkeit:

1. Schneiden Sie den Teig in Stücke, die auf die Nudelmaschine passen.
2. Ziehen Sie den Walzeneinstellknopf heraus und stellen Sie ihn auf Position 1. Lassen Sie den Knopf los und achten Sie darauf, dass der Stift im Gehäuse der Nudelmaschine in die Öffnung des Knopfes passt, sodass der Knopf bündig mit dem Walzengehäuse abschließt.
3. Führen Sie den ausgerollten Teig den Walzen zu, um ihn zu kneten. Falten Sie den Teig in zwei Hälften und lassen Sie ihn erneut durch die Walzen laufen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig glatt und elastisch ist und die gesamte Breite der Walze bedeckt. Bestäuben Sie die Nudeln während des Rollens und Schneidens leicht mit Mehl, damit sie trocknen und nicht kleben bleiben.
4. Führen Sie den Teig durch die Walzen, um ihn weiter auszurollen. Stellen Sie die Walze auf Position 3 und wiederholen Sie den Vorgang. Erhöhen Sie die Walzeneinstellung schrittweise, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig zu diesem Zeitpunkt noch nicht.

Wechseln Sie zur Herstellung der Nudeln die Walze gegen den Schneider Ihrer Wahl. Führen Sie die ausgerollten Teigblätter durch den Schneider. Beachten Sie die „Funktionstabelle“, um die richtige Dicke für jede Nudelsorte zu bestimmen. Wenn die Nudeln zu weich sind und brechen, können Sie den Teig mit trockenem Mehl bestäuben.

Analyse der häufigsten Probleme

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Dies kann bedeuten, dass die Maschine zu lange gelaufen ist oder die Umgebungstemperatur zu hoch war, wodurch der Motor der Maschine zu heiß wurde; die Maschine hat das Überhitzungsschutzprogramm aktiviert und sich abgeschaltet.	Gang auf „0“ schalten, Stromzufuhr trennen, warten bis die Maschine wieder Zimmertemperatur erreicht hat, dann kann sie neu gestartet werden (in der Regel werden 15-30 Minuten benötigt, die Abkühlzeit ist abhängig von der Umgebungstemperatur).
Drehen des Schaltknaufs – die Maschine funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.	Prüfen Sie, ob der Netzstecker in der Steckdose steckt.
	Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.	Bitte warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
	Überprüfen Sie, ob der Hubknopf in seine Ausgangsposition zurückkehrt.	Stellen Sie sicher, dass der Kopf richtig eingerastet ist.
Übermäßiger Lärm während des Maschinenbetriebs.	① Die Maschine ist bei hoher Geschwindigkeit lauter als bei niedriger Geschwindigkeit. ② Die Menge der zu mixenden Zutaten ist zu hoch, wodurch die Maschine überlastet wird. Reduzieren Sie die Mixmenge wie in der Anleitung empfohlen. ③ Die Spannung ist instabil. Warten Sie, bis sie sich stabilisiert hat. ④ Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit zum Mixen von Lebensmitteln gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. ② Reduzieren Sie die Mixmenge. ③ Warten Sie bei instabiler Spannung, bis sie sich stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden. ④ Wenn die Betriebszeit zu lang ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder wird instabil.	① Ist die Raumtemperatur niedrig, sodass das Schmiermittel in der Maschine aushärtet? ② Werden die Zutaten zu stark oder zu intensiv vermischt, wodurch die Maschine übermäßig beansprucht wird? ③ Fällt die Spannung plötzlich ab?	① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel aufzuweichen und die Drehzahlstabilität wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie die Mischmenge und lassen Sie die Maschine mit normaler Last laufen. ③ Sobald die Spannung stabil ist, verwenden Sie die Maschine erneut.
Die Maschine wackelt und rüttelt während des Betriebs.	① Prüfen Sie, ob die Grundplatte locker ist. ② Prüfen Sie, ob die Maschine zum Gebrauch auf einer glatten, ebenen Fläche steht.	① Stellen Sie sicher, dass sich das Fußpolster an der Basis nicht gelöst hat. ② Stellen Sie das Gerät während der Verwendung auf eine glatte, ebene Fläche.
Nach der Montage von Spritzschutz und Rührschüssel kehrt der Kopf nicht in die Ausgangsposition zurück.	Überprüfen Sie, ob der Spritzschutz vorhanden und die Rührschüssel richtig eingesetzt ist.	Drehen Sie den Spritzschutz um und setzen Sie ihn ein. Setzen Sie anschließend die Rührschüssel ein.
Nach der Verwendung fiel eine Verdunkelung des Teiges auf.	Am Knetkopf fällt schwarzer Staub auf den Teig.	Bitte prüfen Sie vor der Verwendung, ob Mischkopf und Haken trocken und frei von Wasser und Staub sind.

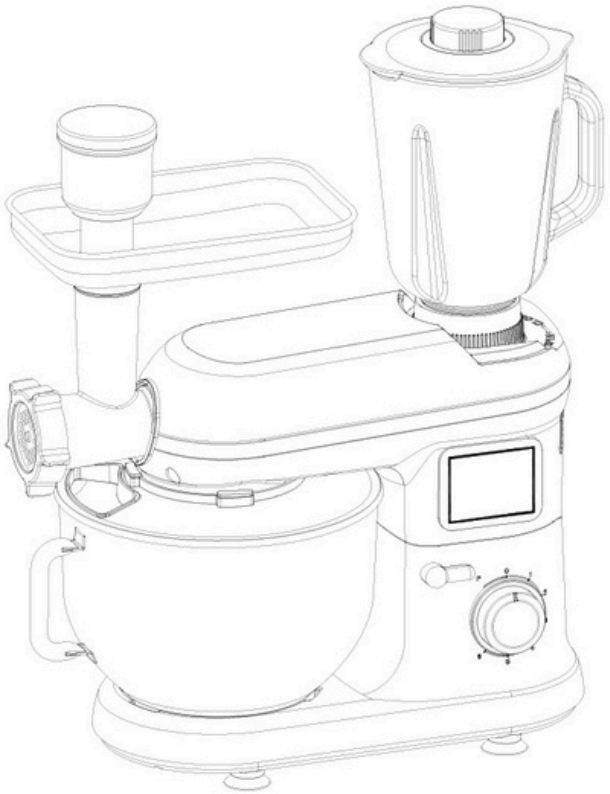
Reinigung

Gehäuse reinigen	Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Gießen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät, um ein Eindringen von Wasser zu verhindern. Dies könnte Kurzschlüsse, Stromschläge, Undichtigkeiten, Rost oder andere Schäden verursachen. Wischen Sie das Gerät nicht mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie das Gehäuse nicht mit Reinigungsmitteln, Essig, Salz oder anderen stark ätzenden, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände wie Stahlwolle zum Reinigen des Zubehörs, um Kratzer zu vermeiden.
Reinigungszubehör	Aluminiumgussteile nicht in die Spülmaschine geben oder mit scharfen, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln reinigen. (Ausnahmen sind Edelstahl, teflonbeschichtete oder elektrophoresebehandelte Teile.) Zubehörteile nicht über längere Zeit in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen aggressiven Flüssigkeiten einweichen; sofort nach Gebrauch reinigen. Zubehörteile, insbesondere die Innenteile, nach dem Spülen gründlich trocknen.
Spezialreinigung	Die rotierende Welle kann aufgrund der hohen Drehzahl und Reibung während des Betriebs schwarze Spuren hinterlassen. Entfernen Sie diese Spuren nach jedem Gebrauch und halten Sie das Teil trocken. Seien Sie vorsichtig mit scharfen Kanten und Klingen am Zubehör.
Wartung und Pflege	Sie können die Klingen, Messer und die Rührschüssel mit Olivenöl schmieren, um sie sowohl bei Nässe als auch bei Trockenheit vor Oxidation zu schützen. Bei Nichtgebrauch kann die Maschine mit einer Plastiktüte abgedeckt und an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Verwendung

Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder Ihre kommunale Sammelstelle. Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtliche Entsorgungsbehörde.



VORTA BOLYGÓROBOT
VORTA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,
48-303 NYSA
www.agroserwisnysa.pl

Kínában készült

Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából, és adja át a következő felhasználóknak.
Általános biztonsági utasítások.

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg a jótállási jeggyel, a vásárlási blokkal és – ha lehetséges – az eredeti csomagolással együtt, a belső zárófóliával együtt. Ha a készüléket továbbadja valaki másnak, mellékelje hozzá ezt a kézikönyvet is.

Ez a készülék kizárólag magáncélú használatra készült, és csak a rendeltetésének megfelelően. Kereskedelmi célú használatra nem alkalmas. Ne használja a szabadban (kivéve, ha kifejezetten erre a célra tervezték). Tartsa távol hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (soha ne merítse folyadékba) és éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék nedves vagy nedves lesz, azonnal húzza ki a konnektorból.
A készülék tisztításakor vagy tárolásakor kapcsolja ki, és használaton kívül mindig húzza ki a konnektorból (a csatlakozódugót húzza, ne a kábelt), és távolítson el minden tartozékot.
Ne használja felügyelet nélkül a készüléket. Ha el kell hagynia a munkaterületet, mindig kapcsolja ki a készüléket, vagy húzza ki a konnektorból (a csatlakozódugót húzza, ne a kábelt).
Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülések szempontjából. Ne használja a készüléket, ha sérült. Ne próbálja meg saját maga megjavítani. Mindig forduljon hivatalos szervizközponthoz. Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie. Csak eredeti alkatrészeket használjon.

Gyermekek és betegek

Fordítson különös figyelmet az alábbi „Különleges óvintézkedésekre”.
A gyermekek biztonsága érdekében tartsa távol a csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, dobozok, hungarocell stb.).
Figyelmeztetés! Ne engedje, hogy kisgyermekek játsszanak a műanyag csomagolással – fulladásveszélyt jelent!
A turmixgép és aprító tartozék használata során a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak vezetékét tartsa gyermekek elől elzárva.
Ez a készülék nem játék. Gyermekek ne játsszanak vele.
A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy felügyelik őket, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges kockázatokat.

Különleges óvintézkedések ehhez a készülékhez

Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
Kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a konnektorról, mielőtt tartozékokat cserélne, vagy mozgó alkatrészekhez közelítene működés közben. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
FIGYELMEZTETÉS: A hővédő kapcsoló véletlen visszaállítása miatti veszély elkerülése érdekében ezt a készüléket tilos külső kapcsolóeszközön, például időzítőn keresztül táplálni, és nem szabad olyan áramkörre csatlakoztatni, amelyet a tápegység rendszeresen be- és kikapcsol.
A készüléket csak felügyelet mellett használja. Ne avatkozzon bele a biztonsági kapcsolókba. Ne dugjon semmit a forgó kampókba, amíg a készülék működik.
Helyezze a készüléket sima, lapos és stabil munkafelületre.
Ne csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, amíg minden szükséges tartozék nincs felszerelve. – A készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal és tudással, kivéve, ha felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságukért felelős személy eligazította őket a készülék használatára.

- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatlan és tudás nélküli személyek használhatják, feltéve, hogy felügyeletet kapnak, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizképviselőjének vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- A készülék háztartási használatra és hasonló alkalmazásokra készült, például: üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyháiban; farmokon; szállodák, motelek és egyéb lakóhelyek vendégei által; valamint panziókban.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a kábelt tartsa gyermekek elől elzárva.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó eligazítás esetén használhatják, és megértik a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 év alatti gyermekek nem végezhetik, illetve felügyelet nélkül nem végezhetik.
- A készüléket és a kábelt tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Az modell energiafogyasztása kikapcsolt állapotban 0,4 W volt.
- A készülék automatikus kikapcsolt üzemmódba kapcsolásához kevesebb mint 1 perc szükséges.

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy a turmixgép ki van kapcsolva, mielőtt leveszi az állványról.

Műszaki paraméterek

Modell: Vorta

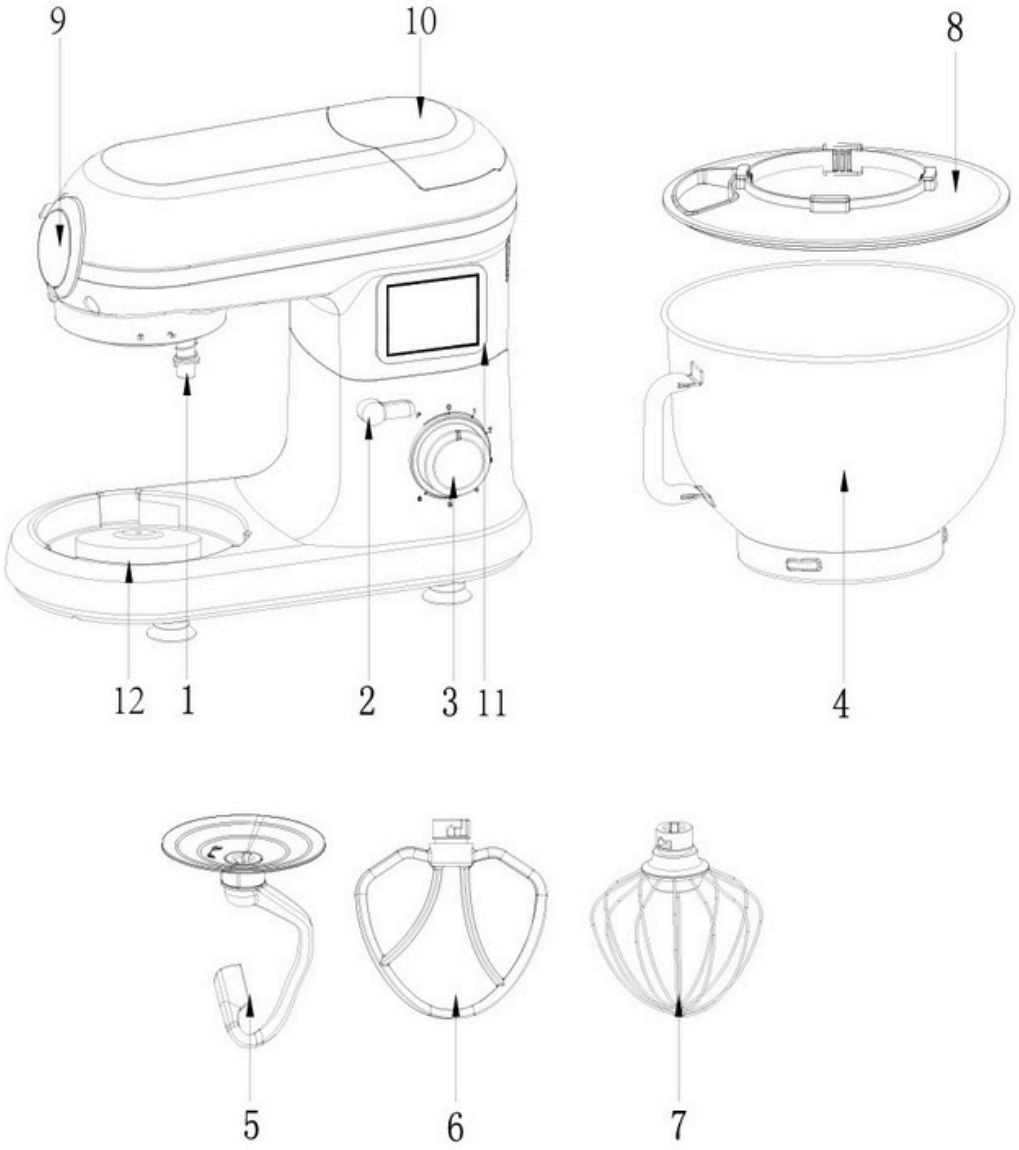
Névleges feszültség: 220-240V

Teljesítmény: 2000W

Frekvencia: 50-60Hz

Védelmi osztály: II

Az egyes alkatrészek neve

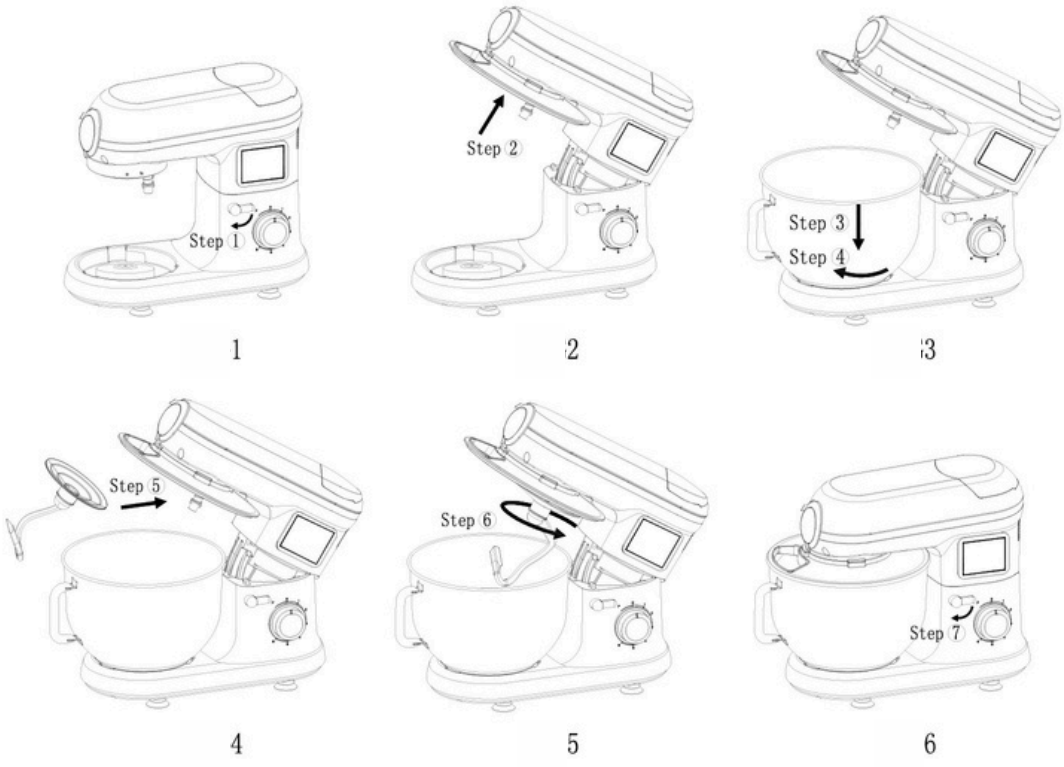


Fő alkatrészek és szabványos alkatrészek:

1	Hajtótengely	7	Habverő
2	Emelőgomb	8	Tál fedele
3	Sebességszabályozó gomb	9	Első fedél
4	Tál	10	Hátsó fedél
5	Dagasztóhorog	11	LED kijelző
6	Keverő	12	Fűtőlap

A készülék használata

Használat előtt mossa el a tartozékokat tiszta vízzel, öblítse le és szárítsa meg.
Helyezze a készüléket egy sima, tiszta és száraz asztalra. Nyomja meg a készülék fejét, majd fordítsa el az emelőgombot (2) (1. lépés) – a készülék teteje automatikusan felemelkedik. (1. és 2. oldal)
A keverés végén (2. lépés) rögzítse a tál fedelét a 2. oldalon látható módon.
Mérje le az összetevőket és a vizet a tálba, majd rögzítse a tálat (4) a készülékhez (3. lépés), az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, amíg a retesz be nem kattan (4. lépés). (3. oldal)
Ne lépje túl a maximális tésztakapacitást – a maximális súly 1,5 kg. Csatlakoztassa a kívánt tartozékot (5), (6) vagy (7) (egyszerre csak egy használható) a keverő tengelyéhez (1) (5. lépés), nyomja felfelé a tartozékot, majd fordítsa el negyed fordulattal az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy rögzítse a helyén (6. lépés); (4. és 5. oldal)
Nyomja meg a keverőfejet, amely automatikusan rögzül vízszintes helyzetben (2. gomb) (7. lépés); (6. oldal)
Csatlakoztassa a tápkábelt, és kapcsolja be a keverőt.
Állítsa a sebességszabályozó gombot (3) a kívánt beállításra, és kezdje el a keverést.
Amikor a tészta elérte a kívánt állagot, állítsa a sebességszabályozó gombot (3) 0-ra a leállításhoz.
Kézzel nyomja le a fejet, fordítsa el az emelőgombot (2) az óramutató járásával megegyező irányba a keverő tetejének felemeléséhez, forgassa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba, vegye ki a tálat, és vegye ki a tésztát. Mielőtt működés közben tartozékokat cserélne, vagy mozgó alkatrészekhez nyúlna, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.

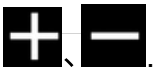


LED funkció leírása:

1. A készülék bekapcsolása:
a. A készülék tápellátáshoz való csatlakoztatása után a kijelző világítani kezd, és beállítási módba lép.
b. Ha 3 percig nem végez semmilyen műveletet, a kijelző kikapcsol, és a készülék alvó üzemmódba lép.
c. Alvó üzemmódban fordítsa el a sebességszabályozó gombot (3); a kijelző ismét világítani kezd, és a készülék beállítási módba lép.

2. Sebességkijelző:
01-02 sebességfokozat – a "Dagasztás" LED világít;
03-04 sebességfokozat – a "Keverés" LED világít;
05-06 sebességfokozat – a "Habverés" LED világít;
0F sebességfokozat – az "Erjesztés" LED világít.

3. A visszaszámláló funkció beállítása a LED kijelzőn:

Sajtó A LED kijelző megjelenítési idejének beállítása érintéssel. 

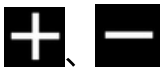
Ezután a sebességszabályozó gomb (3) elforgatásával válassza ki a megfelelő sebességet (1-6), a kijelző szinkronban fog változni.

A gép működni kezd, és a kijelző visszaszámláló üzemmódba kapcsol.

Miután az idő letelt és visszaállt „0”-ra, a készülék 10-szer sípol, majd leáll.

4. Az erjesztési funkció beállítása:

Sajtó A LED kijelző megjelenítési idejének beállításához.

A szolgáltatás használatával  A várakozási idő beállításának befejezése után fordítsa a sebességszabályozó gombot (3) F állásba, a kijelzőn a következő jelenik meg:

„0F” esetén a „Fermentáció” LED világítani kezd, és a készülék alacsony hőmérsékleten megkezdi az erjesztést.

Javaslat

Regulacja poziomówA szintek beállítása és a horog használata legfeljebb 1,5 kg súlyú keverékhez i używanie haka do mieszanki o masie nieprzekraczającej 1,5 kg

Kiegészítők	Kép	Sebesség	Idő (perc)	Maximális	Hogyan kell használni
Tésztahorog		1-3	3-5	1000 g liszt + 538 g víz	1-es sebességen dolgozzon 30 másodpercig, majd 2-es sebességen 30 másodpercig, végül 3-as sebességen 2-4 percig, amíg csomós massza nem képződik.
Keverő		2-4	3-10	660 g liszt + 840 g víz	Dolgozz 20 másodpercig 2-es sebességen, majd több mint 2 perc 40 másodpercig 4-es sebességen.
Legyintés		5-6	3-10	3 tojásfehérje (min.)	Kezdje 5-ös vagy 6-os sebességgel, és futtassa több mint 3 percig.

Turmixgép használata és tippek

A turmixgéppel ételeket lehet turmixolni. Ez a konyhai készülék levesek, szószok, turmixok, bébiételek, zöldségek, italok, desszertek, pürék és egyebek készítésére szolgál. A kemény hozzávalókat apró darabokra kell vágni.

Figyelem

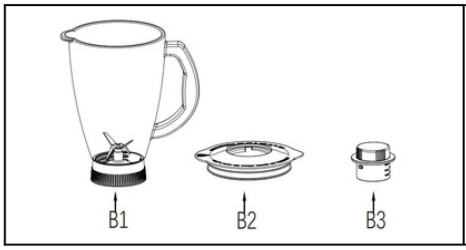
1. Használat előtt ne csatlakoztassa a turmixgépet a konnektorba. Bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a turmixgép megfelelően össze van szerelve, és a fedél szorosan le van zárva.
2. Használat után húzza ki a turmixgép csatlakozóját a konnektorból, és vegye ki a turmixcsészéket a készülékből.
3. Ne tegyen 80°C-nál melegebb ételt a pohárba.
4. Az optimális folyadékmennyiség nem haladhatja meg az 1,5 litert.
5. Győződjön meg arról, hogy a fedél biztonságosan rögzítve van a pohárhoz.
6. Ne vegye le a poharat vagy a fedelet, amíg a turmixgép működik.

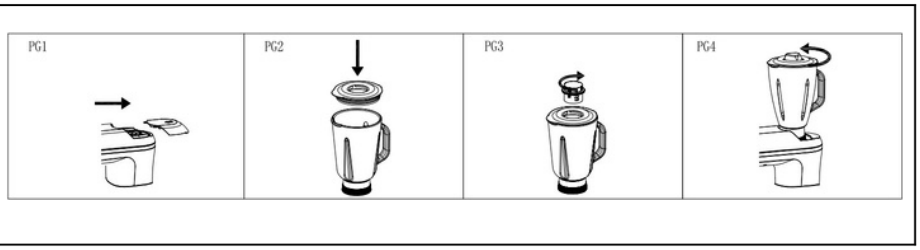
Ne működtesse a turmixgépet 3 percnél tovább.

A turmixgép poharának összeszerelése:

1. Távolítsa el a kis fedelet (a PG1.A szerint), vagy forgassa el a gyűrűt a retesz segítségével (a PG1.B szerint).
2. Helyezze a B2 fedelet a B1 turmixgép poharára (a PG2 szerint).
3. Helyezze be a B3 alkatrészt a B2-be, és húzza meg (a PG3 szerint).
4. Ha elkészült, forgassa el a poharat az óramutató járásával megegyező irányba, és csavarja az alapra (a PG4 szerint).

B1: Turmixgép pohara	B2: Fedél	B3: Záróhenger





Figyelem:

Működés közben a záróhenger eltávolításával adagolja hozzá az összetevőket. Legyen rendkívül óvatos a kezelés során. Ha befejezte, húzza ki a készüléket a konnektorból. Használat után mossa el a tartályt.

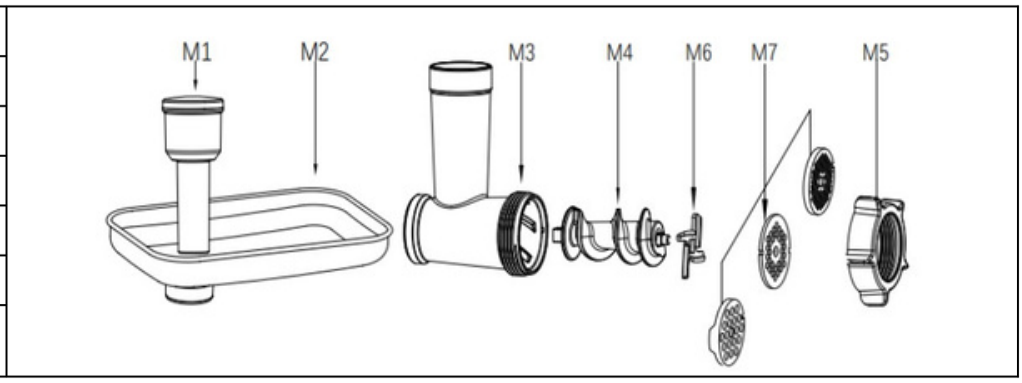
Használat utáni szétszerelési eljárás:
Fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a 0 állásba, és húzza ki a készüléket a konnektorból.
Csavarja le a tartályt, és helyezze az asztalra.
Manuálisan vegye ki a B2 elemet.
Fogja meg az üvegtartály fogantyúját az egyik kezével, a testét a másikkal, és lassan döntse meg a tartalmának kiöntéséhez.

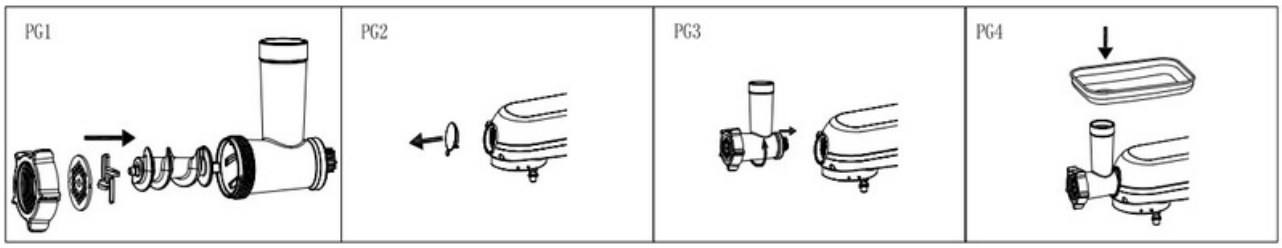
Ajánlott tippek:
Távolítsa el a gyümölcs magjait és kemény héját, vágja darabokra, tegye egy kancsóba, majd adjon hozzá vizet. Az optimális hozzávalók mennyisége 600 gramm élelmiszer és 900 gramm víz. Ne lépje túl a léfacsarókannán feltüntetett maximális szintet. Helyezze fel a fedelet, és csavarja a kancsót a turmixgépre. Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót 4-6-ra. 3 perc elteltével állítsa le az optimális teljesítmény fenntartása érdekében. A teljes feldolgozási idő nem haladhatja meg a 15 percet.

Húsdaráló funkció
Hogyan kell összeszerelni és használni a húsdarálót

1. A húsdaráló tartozékainak felszereléséhez először szerelje fel az M6-os darálópengét az M4-es darálócsavar-fejre, szerelje fel a megfelelő M7-es darálólapot (durva, közepes vagy finom), ügyelve arra, hogy az M7-es lap és az M3-as darálótest közötti horony egy vonalban legyen, majd húzza meg az M5-ös rögzítőanyát az M3-as darálóra. (PG1)
2. Távolítsa el az előlapot (PG2).
3. Nyomja meg a készülék elején található kioldógombot, fogja meg az M3-as darálót, csatlakoztassa az előlapon található meghajtóegységhez, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a rögzített helyzetbe. (PG3)
4. Igazítsa az M2-es tálca kimenetét az M3-as daráló adagolónyílásához, és rögzítse a helyén (PG4).
5. Helyezze a tartályt a daráló adagolónyílásához. Tisztítsa meg a húst, és vágja csíkokra – a szélesség nem haladhatja meg az M2-es tálca adagolónyílását.
6. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba. Ezután állítsa a sebességszabályozót a kívánt beállításra, helyezze a húst az M2-es tálcára, és helyezze be az adagolócsőbe. Az M1 nyomórúddal lassan tolja be a húst az adagolócsőbe. Ne tegye az ujjait az M3 darálóba.
7. Használat után állítsa a tárcsát 0-ra, és húzza ki a tápkábelt.

M1	Tolórúd
M2	Tálca
M3	Fúróház
M4	Fúró
M5	Őrlőzár
M6	Penge
M7	Szűrő





Receptjavaslatok: Csontozza ki a húst, és vágja 2,5 cm-es darabokra. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a konnektorba, állítsa a sebességszabályozót 3-6-ra, és helyezze a húst a tálba. A készülék folyamatosan, egyszerre akár 3 kg-os terheléssel is képes működni. 5 perc folyamatos működés után tartson szünetet. Ne működtesse 15 percnél tovább, hogy elkerülje a készülék teljesítményének romlását.

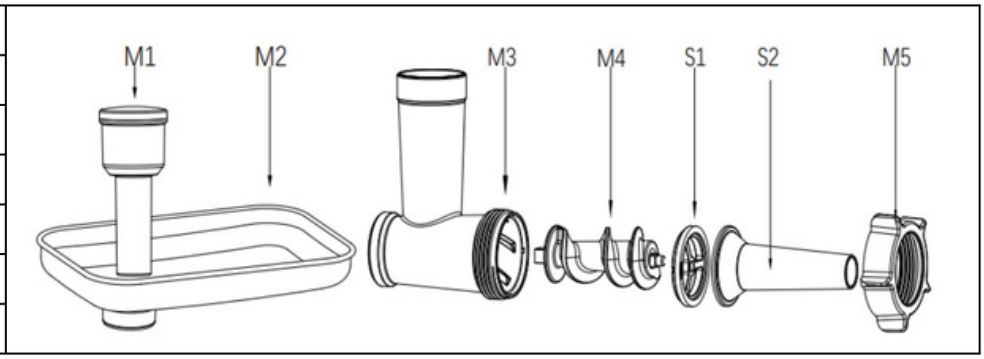
Kolbászkészítő

Hogyan kell összeszerelni és használni a kolbászkészítőt

Szereld fel az S1 kolbásztartót az M4-es csavarra, és helyezd rá az S2 kolbászdarálót. Húzd meg az M5-ös rögzítőanyát az M3 húsdarálón. A kolbászokat ugyanúgy szereld össze, mint a húsdarálót a készülék elején. Készítsd el a darált húsos tölteléket, és add hozzá a megfelelő fűszereket. Keverd alaposan össze kézzel, és tedd félre egy kis időre pácolódni.

Készítsd elő a kolbászbéleket. Használat előtt áztasd be őket vízbe, és köss rájuk egy csomót. Helyezd a bélt az S2 kolbászdaráló elejére.
Dugd be a tápkábelt a konnektorba, és állítsd a sebességszabályozót a kívánt állásba. Helyezd a tölteléket az M3-as csavar foglalatába, és óvatosan húzd meg a bélt. Miután elérted a kívánt hosszúságot, kösd össze a végeket zsinórral, és ismételd meg a folyamatot. A kolbászokat fel kell akasztani, és hagyni kell megszáradni. Nem kell teljesen megszáradniuk.

M1	Betoló
M2	Tálca
M3	Csigaház
M4	Csiga
M5	Darálózár
S1	Kolbásztartó
S2	Kolbászdaráló



Receptjavaslatok: 1 kg sertéshús, 16 g só, 70 g cukor, 85 g juharszirup, 2 g fehér bors, 7 g fokhagymapor, 5 g ötfűszeres por, 7 g bors, 15 g fekete bors, 50 g burgonyakeményítő és 90 g sárga rizsbor. Miután a darált húst egy órán át pácolta, dugja be a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót 3-6-ra. 5 perc folyamatos működés után állítsa le a gépet. Ne használja a gépet folyamatosan 15 percig, hogy elkerülje a teljesítményének romlását.

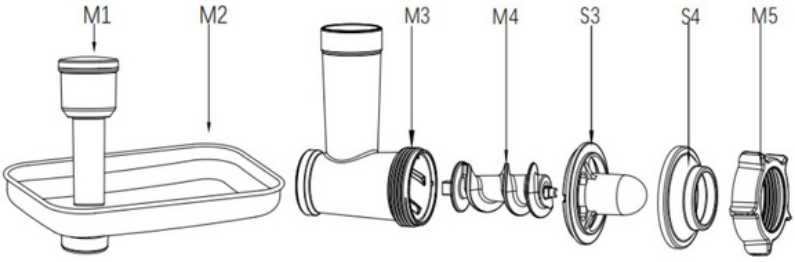
Üreges kolbászkészítő

Az üreges kolbászkészítő összeszerelése és használata

Az üreges kolbász tartozék felszereléséhez először szerelje fel az S3 üreges kolbász tartót az M4-es csigafejre, majd csatlakoztassa az S4 üreges kolbászdarálót. Húzza meg az M5-ös darálóreteszelőt az M3-as csigaházra.

Kérjük, kövesse a kolbászdaráló kézikönyvében található utasításokat.

M1	Betoló
M2	Tálca
M3	Csigaház
M4	Csiga
M5	Darálózár
S3	Üreges kolbásztartó
S4	Üreges kolbászdaráló



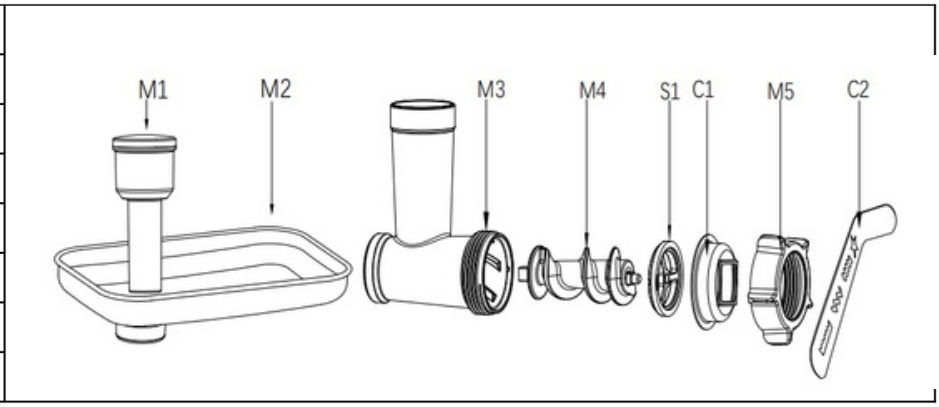
Sütikészítő

A sütikészítő összeszerelése és használata

1. A sütikiszúró tartozék felszereléséhez először helyezze be a kolbásztartót S1 az M4-es csavarra, majd rögzítse a sütikiszúró tartót C1 az M5-ös csavaranyához, és húzza meg az M5-ös rögzítőanyát a húsdarálón M3. Ezután helyezze be a sütikiszúrót C2 a C1 tartó elülső lyukába.
2.
3. Mozgassa el a sütikiszúrót C2, és válassza ki a kívánt formát.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.
5. Vágja a tésztát csíkokra, és a tálcán keresztül helyezze be őket a csavarházba. A sütik a készülék csatlakozóján keresztül kinyomódnak.

Ha a tészta a csavarház belsejéhez ragad, az M1 nyomórúddal befelé nyomhatja.

M1	Tolórúd
M2	Tálca
M3	Csigaház
M4	Csiga
M5	Darálózár
S1	Kolbásztartó
C1	Sütialap
C2	Sütisütő



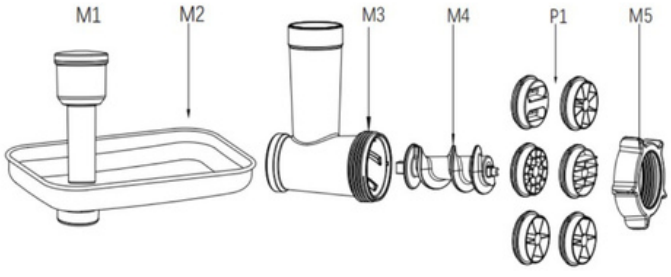
Receptjavaslat: Vágjon csíkokra 1 kg lisztből és 500 g vízből készült tésztát, majd egyenként adagolja őket az adagolócsőbe. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a konnektorba, majd állítsa a sebességszabályozót 3–6-os fokozatra. 10 perc folyamatos működés után állítsa le a gépet, és ne használja folyamatosan 30 percig, hogy elkerülje a teljesítmény romlását.

Tésztakészítő

Hogyan kell összeszerelni és használni a tésztakészítőt

Szerelje fel az egyik tésztaadagolót (P1) az elülső csigára (M4), és húzza meg az őrlőreteszelőt (M5) a csigaházon (M3).
Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, majd állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre.
Vágja a gyúrt tésztát csíkokra, majd adagolja azokat egyenként az M1 gép adagolócsövébe. A tészta a gép kimenetén keresztül kinyomódik.
Ha a tészta a csigaház belsejéhez ragad, az M1 nyomórúddal befelé nyomhatja.

M1	Tolórúd
M2	Tálca
M3	Csigaház
M4	Csiga
M5	Őrlőzár
P1	Tésztagép



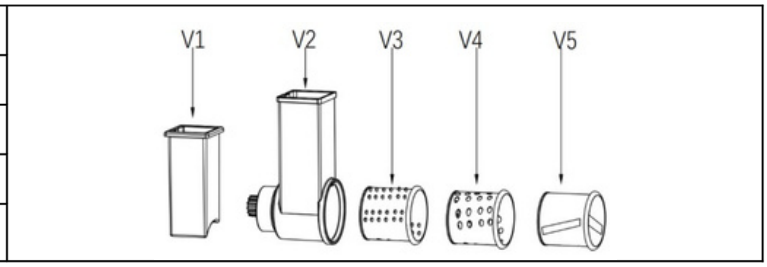
Receptjavaslat: Vágj csíkokra egy 1 kg lisztből és 500 g tojásos keverékből készült tésztát, majd egyenként adagold a csíkokat az adagolócsőbe. Csatlakoztasd a hálózati kábelt a konnektorba, és állítsd a sebességszabályozót 3-6-ra. 10 perc folyamatos működés után állítsd le a gépet, és ne használd folyamatosan 30 percig, hogy elkerüld a teljesítmény romlását.

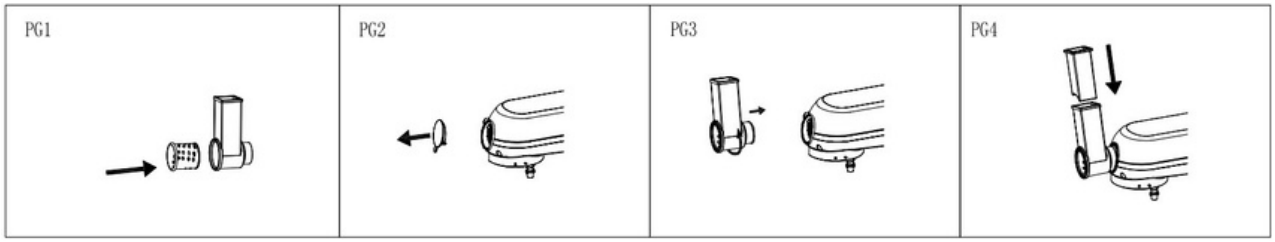
Zöldségszeletelő funkció

A zöldségszeletelő összeszerelése és használata

Távolítsa el az előlapot 9.
Helyezze be a kiválasztott pengét (finom reszelő V3, durva reszelő V4, szeletelő V5) a zöldségaprító házba V2. (PG1&2)
Nyomja meg a gép elején található kiadó gombot, csatlakoztassa a zöldségaprító házat V2 az előlap meghajtójához, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, és rögzítse. (PG3)
Helyezzen egy edényt a ház kimenete alá.
Vágja a burgonyát vagy más zöldségeket megfelelő méretű darabokra a zöldségaprító ház adagolónyílásához.
Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre. Helyezze be a zöldségeket az adagolónyílásba, és finoman nyomja le a tolókarral V1. (PG4)
(Megjegyzés: Ne nyomja az ujjaival.)
Használat után állítsa a sebességszabályozót 0-ra, és húzza ki a tápkábelt.

V1	Toló
V2	Zöldségszeletelő
V3	Finom reszelő
V4	Durva reszelő
V5	Szeletelőkés

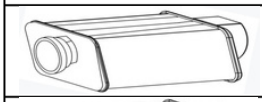
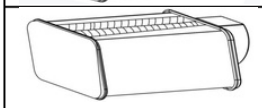
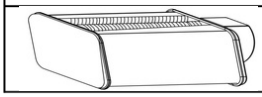




Receptjavaslatok: Vágja a kemény élelmiszereket hosszú csíkokra, helyezze be őket a nyíláson keresztül, dugja be a konnektorba, állítsa a sebességet 3-5-re, majd finoman nyomja le az ételt a nyomórúddal. Kérjük, 5 perc folyamatos működés után állítsa le a működést, és ne használja a készüléket folyamatosan 15 percig, hogy elkerülje a gép teljesítményének romlását.

Tészta funkció

A tésztagép használata

Tartozék	Funkció	Sebesség	Tészta szélessége
	Tészta Sodróka	2-6	Akár 140 mm
	Fettuccine Szeletelők és	2-6	6.5mm
	Spagetti Szeletelők és	2-6	2mm

Húzza ki a nyíl irányába, és forgassa el	Görgőbeállítások táblázata	Ajánlott felhasználás:
	1-2	A tészta dagasztása és nyújtása
	3-4	Tojásos tészta
	4-5	Spagetti, fettuccine, lasagne Tészta
	6-7	Vékony fettuccine, tortellini, linguine

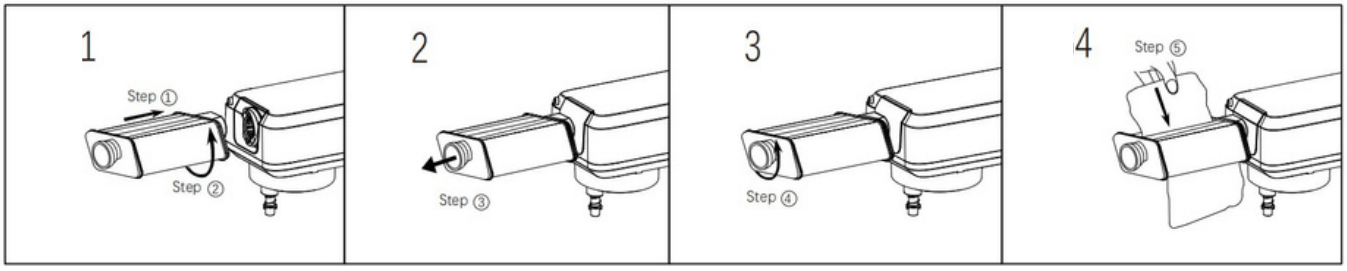
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A sérülések elkerülése érdekében ne mossa és ne merítse a tartozékot vízbe vagy más folyadékba. Ne tisztítsa mosogatógépben. Megjegyzés: Ezek a tartozékok kizárólag tészta készítésére szolgálnak. Ne vágjon és ne sodorjon semmi mást, hogy elkerülje a tésztagép károsodását.

TELEPÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

1. Távolítsa el az álló mixer előlapját (9), és válassza ki a kívánt tartozékot.
2. 1. lépés: Helyezze be a tésztahengert a foglalatba. 2. lépés: Fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a négyzet alakú foglalattal egy vonalba kerüljön. (PG1)
3. 3. lépés: Húzza kifelé a tésztahenger beállító gombját, miután a tartozék teljesen rögzítette a mixerhez. (PG2)
4. 4. lépés: Állítsa be a gombot a kívánt tészta szélességére. (PG3)
5. 5. lépés: Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba, és állítsa a sebességet 2-6-ra. Adja a kinyújtott tésztát a hengerek közé dagasztáshoz. (PG4)

Ha elkészült, csökkentse a sebességet 0-ra, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból.



Figyelem:

1. Vágd a tésztát a tésztanyújtóba illeszkedő darabokra.
2. Húzd kifelé a henger beállító gombját, és állítsd 1-es állásba. Engedd el a gombot, ügyelve arra, hogy a tésztanyújtó házában lévő csap illeszkedjen a gomb lyukába, így a gomb egy síkban van a hengerházzal.
3. Add a kinyújtott tésztát a hengerekhez gyúrás céljából. Hajtsd félbe a tésztát, és húzd át újra a hengereken. Ismételd meg, amíg a tészta sima, rugalmas nem lesz, és lefedi a henger szélességét. Lisztezd meg enyhén a tésztát a nyújtás és a vágás közben, hogy jobban kiszáradjon és ne ragadjon le.
4. Add át a tésztát a hengereken, hogy tovább nyújtsd. Állítsd a hengert 3-as állásba, és ismételd meg a nyújtást. Fokozatosan növeld a henger beállítását, amíg el nem éred a kívánt vastagságot. Ebben a szakaszban ne hajtsd össze a tésztát.
5. A tészta elkészítéséhez cseréld ki a hengert a választott szaggatóra. A kinyújtott tésztalapokat a szaggatóba helyezd. A "Funkciótáblázat" segítségével meghatározhatod az egyes tésztafajták megfelelő vastagságát. Ha a tészta túl puha és törik, megszórhatod száraz liszttel a tésztát.

A leggyakoribb problémák elemzése

Probléma	Ok	Megoldás
A gép használat közben hirtelen leáll.	Ez azt jelentheti, hogy a gép túl sokáig működött, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas volt, ami miatt a gép motorja túlmelegedett; a gép aktiválta a túlmelegedés elleni védelmi programot és leállt.	Kapcsolja a sebességfokozatot "0" állásba, húzza ki a tápellátást, várja meg, amíg a gép visszanyerje szobahőmérsékletét, majd újraindítható (általában 15-30 perc szükséges, a hűtési idő a környezeti hőmérséklettől függ).
A sebességváltó gomb elforgatása - a gép nem működik.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően csatlakozik-e a konnektorba.	Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva a konnektorba.
	Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.	Kérjük, a munka megkezdése előtt várja meg, amíg áram lesz.
	Ellenőrizd, hogy az emelőgomb visszatér-e az eredeti helyzetébe.	Győződjön meg róla, hogy a fej megfelelően rögzül a helyén.
Túlzott zaj a gép működése közben.	① A gép nagy sebességen zajosabb lesz, mint alacsony sebességen. ② A kevert hozzávalók mennyisége túl nagy, ami a gép túlterhelését okozza. Csökkentse a keverék mennyiségét a kézikönyvben ajánlott módon. ③ A feszültség instabil. Várjon, amíg stabilizálódik. ④ A működési idő túl hosszú.	① Válassza ki a megfelelő sebességet az ételek keveréséhez a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően. ② Csökkentse a keverendő keverék mennyiségét. ③ Ha a feszültség instabil, használat előtt várja meg, amíg stabilizálódik. ④ Ha a működési idő túl hosszú, állítsa le és hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt újra használná.
A gép sebessége csökken vagy instabillá válik.	① Alacsony a szobahőmérséklet, ami miatt a gépben lévő kenőanyag megkeményedik? ② Túl erősen vagy túl erősen keveri az összetevőket, ami túlzott terhelést okoz a gépnek? ③ Hirtelen leesik a feszültség?	① Vegye le a keverőtálat, és hagyja a gépet 5 percig alapjáraton járni, hogy a kenőanyag meglágyuljon és a fordulatszám stabilizálódjon. ② Csökkentse a keverék mennyiségét, és hagyja a gépet normál terhelésen járni. ③ Miután a feszültség stabilizálódott, használja újra a gépet.
A gép működés közben rázkódik és billeg.	① Ellenőrizze, hogy az alaplap nem laza-e. ② Ellenőrizze, hogy a gép sima, vízszintes felületen van-e elhelyezve használat előtt.	① Ellenőrizze, hogy a talpbetét nem lazult-e le. ② Használat közben helyezze a készüléket sima, vízszintes felületre.
A fej nem tér vissza a kiindulási helyzetébe a fröccsenésgátló és a keverőtál felszerelése után.	Ellenőrizze, hogy a fröccsenésgátló a helyén van-e, és a keverőtál megfelelően van-e felszerelve.	Fordítsa meg a fröccsenésgátlót és helyezze a helyére, majd helyezze a keverőtálat is a helyére.
Használat után a tészta sötétedését vették észre.	Fekete por hullik a tésztára a keverőfejnél.	Használat előtt ellenőrizze, hogy a keverőfej és a keverőhorog száraz, víz- és pormentes.

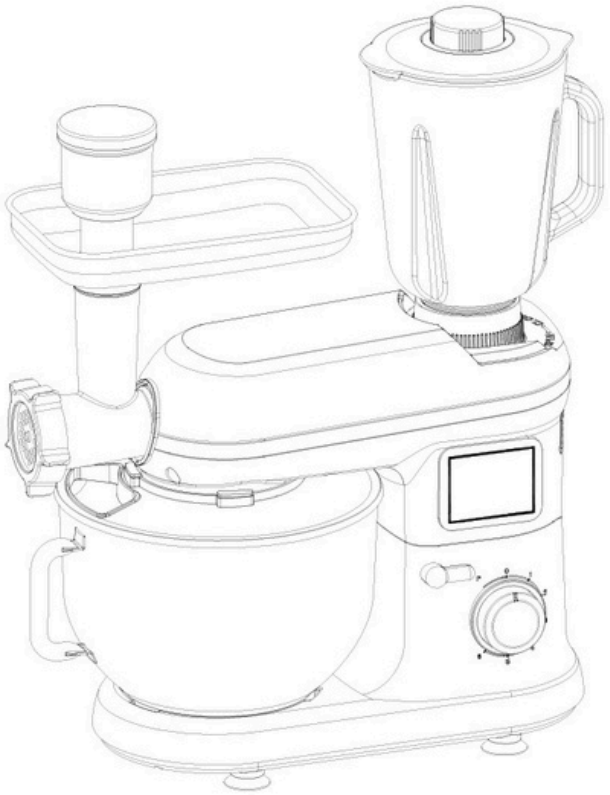
Tisztítás

A ház tisztítása	Ne merítse vízbe a készüléket. Ne öntsön vizet közvetlenül a készülékre, hogy megakadályozza a víz bejutását a belsejébe, ami rövidzárlatot, áramütést, szivárgást, rozsdásodást vagy egyéb károkat okozhat. Ne használjon nedves ruhát a készülék tisztításához. Ne használjon mosószereket, ecetet, sót vagy más erősen maró, savas vagy lúgos tisztítószereket a burkolat tisztításához, mivel ezek károsíthatják a készülék felületét. Ne használjon éles vagy súroló eszközöket, például acélgyapotot a tartozékok tisztításához, hogy elkerülje a felületük megkarcolódását.
Tisztító tartozékok	Az öntött alumínium alkatrészeket ne tegye mosogatógépbe, és ne mossa őket erős, erősen savas vagy lúgos tisztítószerekkel. (Kivételt képeznek a rozsdamentes acél, a teflonbevonatú vagy az elektroforézissel kezelt alkatrészek.) Ne áztassa a tartozékokat hosszabb ideig mosószerekben, sós vízben, ecetben vagy más erős folyadékokban; használat után azonnal tisztítsa meg őket. Mosás után alaposan szárítsa meg a tartozékokat, különösen a belső részeket.
Speciális tisztítás	A forgó tengely működés közben a nagy sebesség és súrlódás miatt fekete foltokat hagyhat. Minden használat után távolítsa el ezeket a foltokat, és tartsa szárazon az alkatrészt. Legyen óvatos a tartozékok éles széleivel és pengéivel.
Karbantartás és gondozás	Olívaolajjal kenheti a pengéket, késeket és a keverőtálat, hogy megvédje őket az oxidációtól nedves és száraz körülmények között is. Használaton kívül a gép letakarható egy műanyag zacskóval, és száraz helyen tárolható.

Hasznosítás

Ne dobja a készüléket a háztartási hulladékkal együtt.

A készüléket regisztrált hulladékkezelő vállalaton vagy a helyi hulladékgyűjtő helyen ártalmatlanítsa. Tartsa be a vonatkozó előírásokat. Kétség esetén forduljon a helyi hulladékkezelő hatósághoz.



PLANETÁRNY ROBOT VORTA

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2,
48-303 NYSA
www.agroserwisnysa.pl

Vyrobené v Číne

Uschovajte si tento návod pre budúce použitie a odovzdajte ho ďalším používateľom.
Všeobecné bezpečnostné pokyny.

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho spolu so záručným listom, dokladom o kúpe a – ak je to možné – aj s originálnym balením s vnútornou plombou. Ak toto zariadenie odovzdáte niekomu inému, priložte k nemu aj tento návod.

Toto zariadenie je určené len na súkromné použitie a na určený účel. Nie je vhodné na komerčné použitie. Nepoužívajte ho vonku (pokiaľ nie je špeciálne navrhnuté na tento účel). Chráňte ho pred teplom, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy ho neponárajte do žiadnej kvapaliny) a ostrými hranami. Nepoužívajte zariadenie mokrými rukami. Ak zariadenie navlhne alebo zmokne, ihneď ho odpojte zo siete.

Pri čistení alebo skladovaní zariadenia ho vypnite a vždy ho odpojte zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel), keď sa nepoužíva, a odstráňte všetko príslušenstvo.

Nepoužívajte zariadenie bez dozoru. Ak potrebujete opustiť pracovný priestor, vždy zariadenie vypnite alebo odpojte zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).

Pravidelne kontrolujte zariadenie a kábel, či nie sú poškodené. Nepoužívajte zariadenie, ak je poškodené. Nepokúšajte sa ho sami opraviť. Vždy sa obráťte na autorizované servisné stredisko. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Používajte iba originálne náhradné diely.

Deti a chorí

Venujte zvláštnu pozornosť nižšie uvedeným „Špeciálnym opatreniam“.
Pre zaistenie bezpečnosti detí uchovávajte všetky obalové materiály (plastové vrecká, krabice, polystyrén atď.) mimo ich dosahu.
Upozornenie! Nedovoľte malým deťom hrať sa s plastovou fóliou – predstavuje nebezpečenstvo udusenia!
Pri používaní mixéra a sekacieho príslušenstva nesmú deti spotrebič používať. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
Tento spotrebič nie je hračka. Deti by sa s ním nemali hrať. Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností a vedomostí, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.

Špeciálne bezpečnostné opatrenia pre toto zariadenie

Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak je ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k pohyblivým častiam počas prevádzky spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako je určené.
UPOZORNENIE: Aby ste predišli nebezpečenstvu v dôsledku náhodného resetovania tepelnej poistky, tento spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, ako je napríklad časovač, ani pripojený k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína zdrojom napájania. Tento spotrebič používajte iba pod dohľadom. Nezasahujte do žiadnych bezpečnostných spínačov. Počas prevádzky spotrebiča nič nevkladajte do otočných hákov. Spotrebič umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch. Nezapájajte spotrebič do elektrickej zásuvky, pokiaľ nie je nainštalované všetko potrebné príslušenstvo. – Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako napríklad: kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; farmy; klienti v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach; a penzióny.
- Tento spotrebič by nemali používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie a rozumejú súvisiacim rizikám. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti mladšie ako 8 rokov alebo bez dozoru.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Vždy odpojte spotrebič od zdroja napájania, keď ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotreba energie tohto modelu vo vypnutom režime bola 0,4 W.
- Čas, ktorý trvá automatickému prepnutiu spotrebiča do vypnutého režimu, je kratší ako 1 minúta.
- POZNÁMKA: Pred vybratím mixéra zo stojana sa uistite, že je vypnutý.

Technické parametre

Model: Vorta

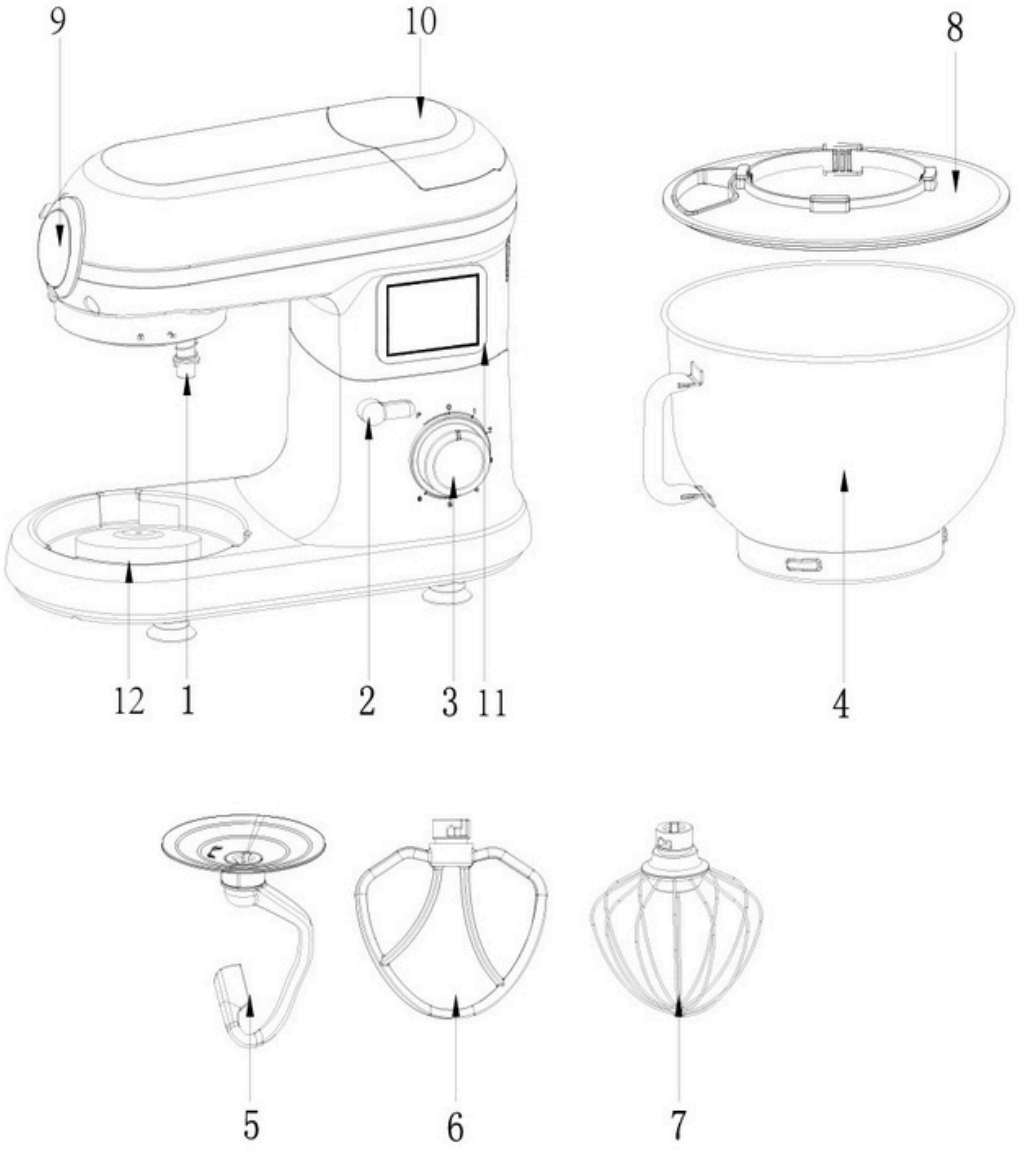
Menovité napätie: 220 – 240 V

Výkon: 2000 W

Frekvencia: 50 – 60 Hz

Trieda ochrany: II

Názov jednotlivých častí

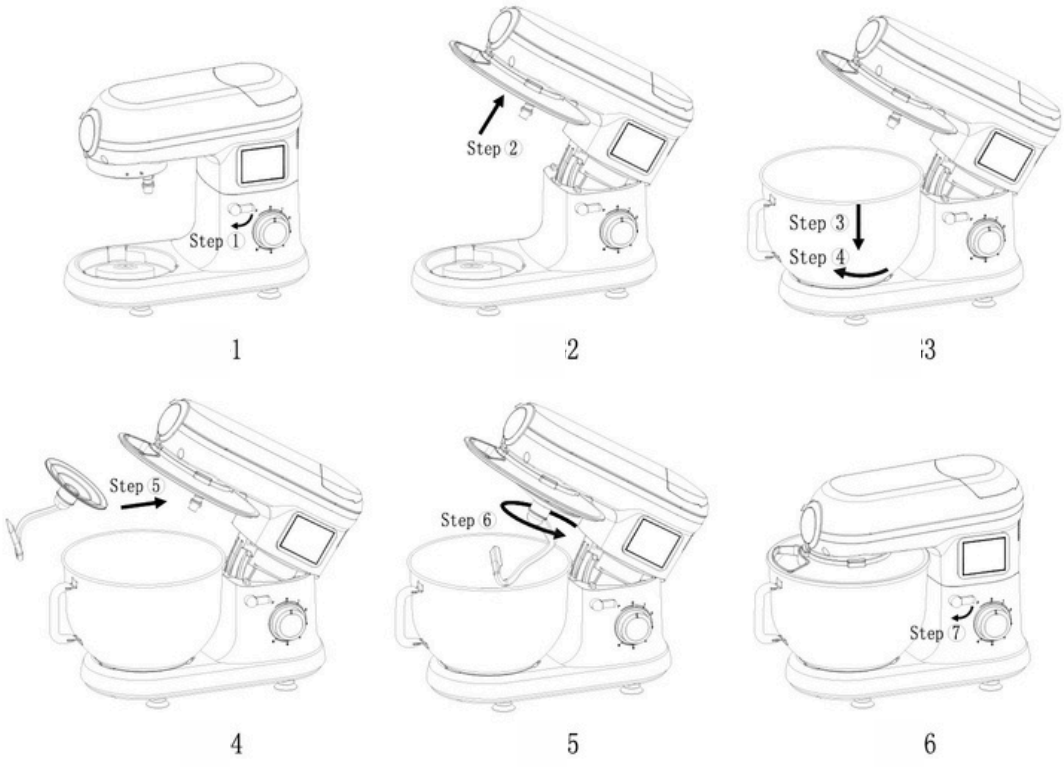


Hlavné časti a štandardné diely:

1	Hnací hriadeľ	7	Metlička
2	Tlačidlo zdvíhania	8	Veko misky
3	Tlačidlo rýchlosti	9	Predné veko
4	Miska	10	Zadné veko
5	Hák na cesto	11	LED displej
6	Mixér	12	Vyhrievacia doska

Ako používať spotrebič

Pred použitím umyte príslušenstvo čistou vodou, opláchnite a osušte.
Spotrebič umiestnite na rovný, čistý a suchý stôl. Stlačte hlavu spotrebiča a potom otočte zdvíhací gombík (2) (krok 1) – vrchná časť spotrebiča sa automaticky zdvihne. (Strany 1 a 2)
Na konci mixovania (krok 2) nasaďte veko misy podľa pokynov na strane 2.
Odvážte ingrediencie a vodu do misy a potom pripevnite misku (4) k spotrebiču (krok 3) otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým sa západka nezaistí (krok 4). (Strana 3)
Neprekračujte maximálnu kapacitu cesta – maximálna hmotnosť je 1,5 kg. Pripevnite požadované príslušenstvo (5), (6) alebo (7) (naraz sa môže použiť iba jedno) k hnaciemu hriadeľu šľahača (1) (krok 5), zatlačte príslušenstvo nahor a potom ho otočte o štvrť otáčky proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistilo (krok 6); (strany 4 a 5) Stlačte hlavu mixéra, ktorá sa automaticky zablokuje v horizontálnej polohe (tlačidlo 2) (krok 7); (strana 6)
Zapojte napájací kábel a zapnite mixér.
Nastavte gombík rýchlosti (3) na požadované nastavenie a začnite mixovať. Keď cesto dosiahne požadovanú konzistenciu, nastavte gombík rýchlosti (3) na 0, aby ste zastavili mixovanie.
Ručne stlačte hlavu, otočte zdvíhací gombík (2) v smere hodinových ručičiek, aby ste zdvihli vrch mixéra, otočte misu proti smeru hodinových ručičiek, vyberte misu a vyberte cesto. Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k pohyblivým častiam počas prevádzky spotrebiča ho vypnite a odpojte od elektrickej siete.



Popis funkcie LED diódy:

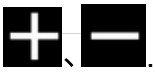
1. Zapnutie zariadenia:

a. Po pripojení zariadenia k zdroju napájania sa displej rozsvieti a zariadenie prejde do režimu nastavenia.
b. Ak sa 3 minúty nevykoná žiadna akcia, displej sa vypne a zariadenie prejde do režimu spánku.
c. V režime spánku otočte ovládač rýchlosti (3); displej sa opäť rozsvieti a zariadenie prejde do režimu nastavenia.

2. Zobrazenie rýchlosti:

Rýchlosti 01-02 – rozsvieti sa LED dióda „Hnetenie“;
Rýchlosti 03-04 – rozsvieti sa LED dióda „Miešanie“;
Rýchlosti 05-06 – rozsvieti sa LED dióda „Šľahanie“;
Rýchlosť 0F – rozsvieti sa LED dióda „Fermentácia“.

3. Nastavenie funkcie odpočítavania na LED displeji:

Tlač Nastavenie času zobrazenia na LED displeji dotykom. 

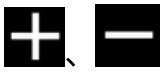
Potom otáčaním ovládača rýchlosti (3) vyberte príslušnú rýchlosť (1-6), zobrazenie sa bude synchrónne meniť.

Stroj sa spustí a displej prejde do režimu odpočítavania.

Po uplynutí času a jeho návrate na „0“ zariadenie 10-krát pípne a prestane fungovať.

4. Nastavenie funkcie fermentácie:

Tlač Nastavenie času zobrazenia na LED displeji.

Používaním služby  Po nastavení času čakania otočte gombík rýchlosti (3) do polohy F, na displeji sa zobrazí

„0F“, rozsvieti sa LED dióda „Fermentácia“ a zariadenie spustí fermentáciu pri nízkej teplote.

Návrh

Nastavenie úrovní a použitie háku pre zmes s hmotnosťou maximálne 1,5 kg

Príslušenstvo	Obrázok	Rýchlosť	Čas (min)	Maximálne	Ako používať
hák na cesto		1-3	3-5	1000 g múky + 538 g vody	Pracujte na rýchlosti 1 30 sekúnd, potom na rýchlosti 2 30 sekúnd a nakoniec na rýchlosti 3 2 až 4 minúty, kým sa nevytvorí zhlukovaná hmota.
Miešadlo		2-4	3-10	660 g múky + 840 g vody	Pracujte na rýchlosti 2 po dobu 20 sekúnd, potom na rýchlosti 4 po dobu viac ako 2 minúty a 40 sekúnd.
Metlička		5-6	3-10	3 bielky (min.)	Začnite na rýchlosti 5 alebo 6 a bežte viac ako 3 minúty.

Použitie a tipy pre mixér

Mixér dokáže mixovať potraviny. Tento kuchynský spotrebič sa používa na prípravu polievok, omáčok, mliečnych kokteilov, detskej výživy, zeleniny, nápojov, dezertov, pyré a ďalších jedál. Tvrdé ingrediencie by sa mali nakrájať na malé kúsky.

Pozornosť

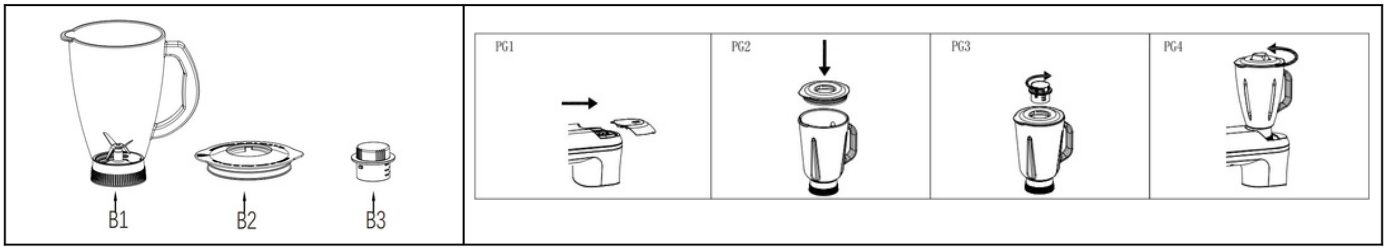
1. Pred použitím mixéra ho nezapájajte do zásuvky. Pred zapnutím sa uistite, že je mixér správne zostavený a veko je pevne zatvorené.
2. Po použití mixér odpojte zo siete a vyberte nádoby mixéra zo spotrebiča.
3. Do nádoby nepridávajte jedlo s teplotou vyššou ako 80 °C.
4. Optimálne množstvo tekutiny by nemalo presiahnuť 1,5 litra.
5. Uistite sa, že veko je bezpečne upevnené na nádobe.
6. Neodstraňujte nádobu ani veko, kým je mixér v prevádzke.

Nenechávajte mixér zapnutý dlhšie ako 3 minúty.

Ako zostaviť mixérovú nádobu:

1. Odstráňte malé veko (podľa PG1.A) alebo otočte krúžok so západkou (podľa PG1.B).
2. Nasaďte veko B2 na mixér B1 (podľa PG2).
3. Vložte časť B3 do B2 a utiahnite (podľa PG3).
4. Po dokončení otočte mixér v smere hodinových ručičiek a priskrutkujte ho k základni (podľa PG4).

B1: Pohár mixéra	B2: Veko	B3: Zamykací valec



Pozor:

Pridajte ingrediencie odstránením uzamykacieho valca počas prevádzky. Pri manipulácii buďte mimoriadne opatrní. Po dokončení spotrebiča odpojte zo siete. Po použití nádobu umyte.

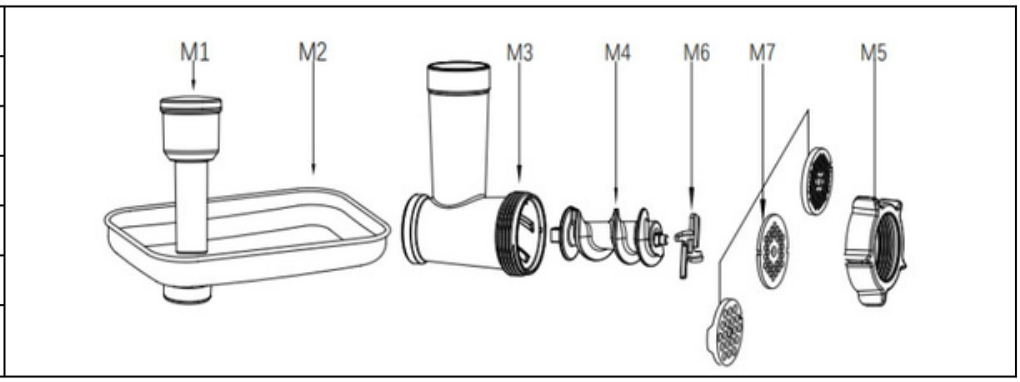
Postup demontáže po použití:
Otočte gombík proti smeru hodinových ručičiek do polohy 0 a odpojte spotrebič zo siete.
Odskrutkujte nádobu a položte ju na stôl.
Ručne vyberte prvok B2.
Uchopte rukoväť sklenenej nádoby jednou rukou a telo druhou rukou a pomaly ju nakloňte, aby ste vyliali obsah.

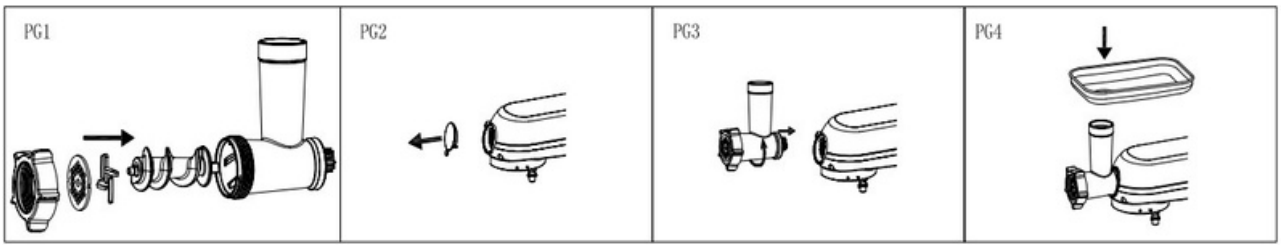
Odporúčané tipy:
Odstráňte z ovocia semienka a tvrdú šupku, nakrájajte ho na kúsky, vložte do džbánu a potom pridajte vodu. Optimálne množstvo surovín je 600 gramov surovín a 900 gramov vody. Neprekračujte maximálnu hladinu vyznačenú na džbáne. Nasaďte veko a naskrutkujte džbán na mixér. Zapojte spotrebič do siete a nastavte ovládač rýchlosti na 4-6. Po 3 minútach zastavte, aby ste udržali optimálny výkon. Celkový čas spracovania by nemal presiahnuť 15 minút.

Funkcia mlynčeka na mäso
Ako zostaviť a používať mlynček na mäso

1. Ak chcete nainštalovať príslušenstvo mlynčeka na mäso, najprv nainštalujte čepeľ mlynčeka M6 na hlavu skrutky mlynčeka M4, nainštalujte príslušný plát mlynčeka M7 (hrubý, stredný alebo jemný) a uistite sa, že drážka medzi plátom M7 a telom mlynčeka M3 je zarovnaná, a potom utiahnite poistnú maticu M5 na mlynček M3. (PG1)
2. Odstráňte predný kryt (PG2).
3. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na prednej strane jednotky, uchopte mlynček M3, pripojte ho k pohonnej jednotke na prednom kryte a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do zablokovanej polohy. (PG3)
4. Zarovnajte výstup misky M2 s otvorom na podávanie mlynčeka M3 a zaistite ho na mieste (PG4).
5. Umiestnite nádobu k otvoru na podávanie mlynčeka. Mäso očistite a nakrájajte na pásiky – šírka by nemala presiahnuť otvor na podávanie misky M2.
6. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Potom nastavte ovládač rýchlosti na požadované nastavenie, vložte mäso na misku M2 a vložte ju do plniaceho otvoru. Pomocou posúvača M1 pomaly zatlačte mäso do plniacej trubice. Nevkladajte prsty do mlynčeka M3.
7. Po použití nastavte ovládač na 0 a odpojte napájací kábel.

M1	Posúvač
M2	Zásobník
M3	Puzdro závitovky
M4	Závitovka
M5	Zámka brúsenia
M6	Čepeľ
M7	Sito





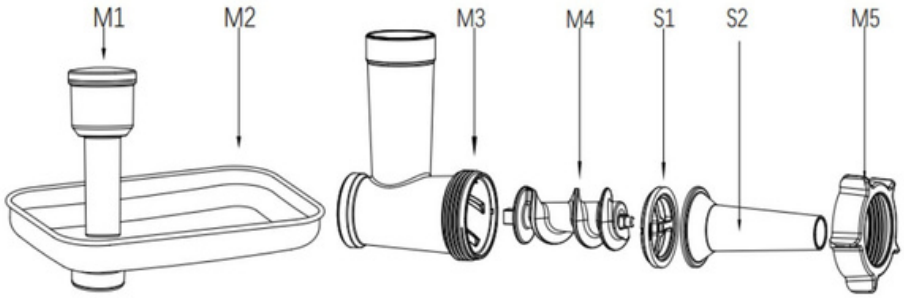
Návrhy receptov: Vykosťte mäso a nakrájajte ho na 2,5 cm kúsky. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky, nastavte ovládač rýchlosti na 3-6 a vložte mäso do misky. Zariadenie môže pracovať nepretržite s hmotnosťou až 3 kg naraz. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky si urobte prestávku. Nepoužívajte zariadenie dlhšie ako 15 minút, aby ste predišli zníženiu výkonu zariadenia.

Výrobník klobás

Ako zostaviť a používať výrobník klobás

Nainštalujte podperu na klobásy S1 na skrutku M4 a na ňu umiestnite mlynček na klobásy S2. Utiahnite poistnú maticu M5 na mlynčeku na mäso M3. Zostavte klobásy rovnakým spôsobom ako pri mlynčeku na mäso na prednej strane zariadenia. Pripravte si plnku z mletého mäsa a pridajte vhodné korenie. Dôkladne premiešajte ručne a nechajte chvíľu marinovať.
Pripravte si obaly na klobásy. Pred použitím ich namočte do vody a na konci zaviažte uzol. Obal umiestnite na prednú stranu mlynčeka na klobásy S2.
Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na požadované nastavenie. Vložte plnku do puzdra so skrutkou M3 a jemne potiahnite obal. Po dosiahnutí požadovanej dĺžky zaviažte konce šnúrkou a postup zopakujte. Klobásy by sa mali zavesiť a nechať vysušiť na vzduchu. Nemusia byť úplne suché.

M1	Posúvač
M2	Zásobník
M3	Puzdro závitovky
M4	Závitovka
M5	Zámok mlynčeka
S1	Podpera klobás
S2	Mlynček na klobásy



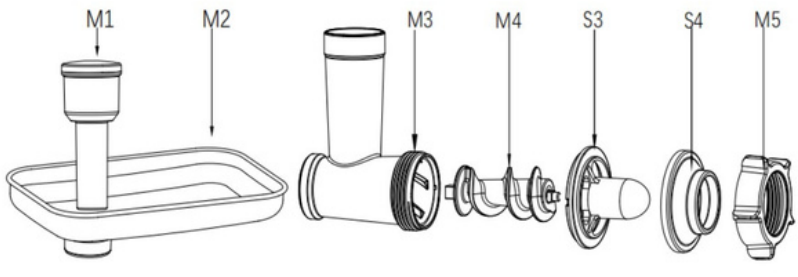
Návrhy na recepty: 1 kg bravčového mäsa, 16 g soli, 70 g cukru, 85 g javorového sirupu, 2 g bieleho korenia, 7 g cesnakového prášku, 5 g prášku z piatich korenín, 7 g čierneho korenia, 15 g čierneho korenia, 50 g zemiakového škrobu a 90 g žltého ryžového vína. Po hodinovom marinovaní mletého mäsa zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na 3-6. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky stroj vypnite. Nepoužívajte stroj nepretržite dlhšie ako 15 minút, aby ste predišli zníženiu jeho výkonu.

Výrobník dutých klobás

Ako zostaviť a používať výrobník dutých klobás

Ak chcete nainštalovať príslušenstvo na duté klobásy, najprv namontujte podperu dutých klobás S3 na hlavu závitovky M4 a potom pripevnite mlynček na duté klobásy S4. Utiahnite mleciu poistku M5 na kryt závitovky M3.Postupujte podľa pokynov v návode na obsluhu mlynčeka na klobásy.

M1	Posúvač
M2	Zásobník
M3	Puzdro závitovky
M4	Závitovka
M5	Zámok mlynčeka
S3	Podpera dutej klobásy
S4	Dutý mlynček na klobásy



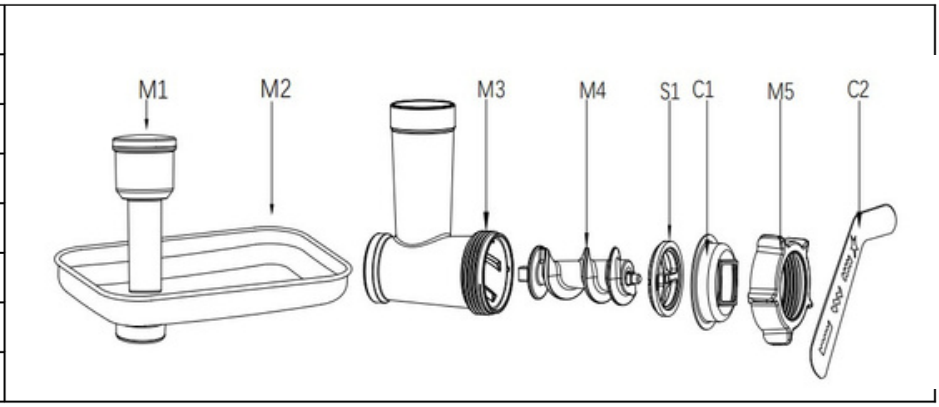
Výrobník sušienok

Ako zostaviť a používať výrobník sušienok

1. Ak chcete nainštalovať nadstavec na vykrajovačku na sušienky, najprv nasaďte držiak na klobásy S1 na skrutku M4, potom pripevnite držiak na vykrajovačku na sušienky C1 na maticu skrutky M5 a utiahnite poistnú maticu M5 na mlynčeku na mäso M3. Potom vložte vykrajovačku na sušienky C2 do predného otvoru držiaka C1.
2. Posuňte vykrajovačku na sušienky C2 a vyberte požadovaný tvar.
3. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlostný volič na požadovanú rýchlosť.
4. Cesto nakrájajte na pásiky a vložte ich do krytu závitovky cez misku. Sušienky sa vytlačia cez výstup zariadenia.

Ak sa cesto prilepí na vnútornú stranu krytu závitovky, môžete ho zatlačiť dovnútra pomocou posúvača M1.

M1	Posúvač
M2	Zásobník
M3	Puzdro závitovky
M4	Závitovka
M5	Zámok mlynčeka
S1	Podpera na klobásy
C1	Dno na sušienky
C2	Výrobník sušienok



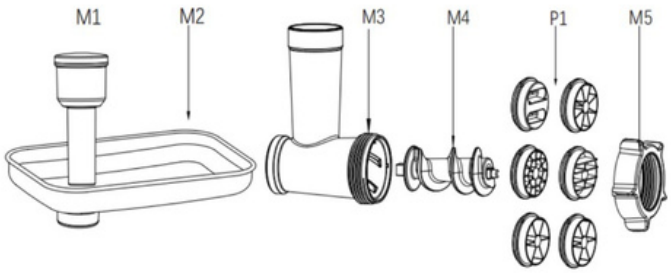
Návrh receptu: Cesto z 1 kg múky a 500 g vody nakrájajte na prúžky a potom ich jeden po druhom vkladajte do plniaceho otvoru. Zapojte napájací kábel do zásuvky a potom nastavte regulátor rýchlosti na úroveň 3–6. Po 10 minútach nepretržitej prevádzky vypnite stroj a nepoužívajte ho nepretržite 30 minút, aby ste predišli zníženiu výkonu.

Výrobník cestovín

Ako zostaviť a používať výrobník cestovín

Nasaďte jeden z nadstavcov na cestoviny P1 na predný závitovkový dopravník M4 a utiahnite mlecí zámok M5 na kryt závitovkového dopravníka M3.
Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a potom nastavte rýchlostný volič na požadovanú rýchlosť.
Vymiesené cesto nakrájajte na pásiky a potom ich jeden po druhom vkladajte do plniaceho otvoru stroja M1.
Cestoviny sa vytlačia cez výstup stroja.
Ak sa cesto prilepí na vnútornú stranu krytu závitovkového dopravníka, môžete ho zatlačiť dovnútra pomocou posúvača M1.

M1	Posúvač
M2	Zásobník
M3	Puzdro závitovky
M4	Závitovka
M5	Zámok mlynčeka
P1	Stroj na cestoviny



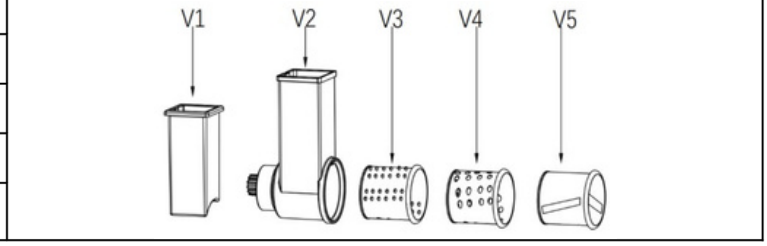
Návrh receptu: Cesto z 1 kg múky a 500 g vaječnej zmesi nakrájajte na prúžky a potom ich jeden po druhom vkladajte do plniaceho otvoru. Zapojte napájací kábel do zásuvky a nastavte ovládač rýchlosti na 3–6. Po 10 minútach nepretržitej prevádzky vypnite stroj a nepoužívajte ho nepretržite 30 minút, aby ste predišli zníženiu výkonu.

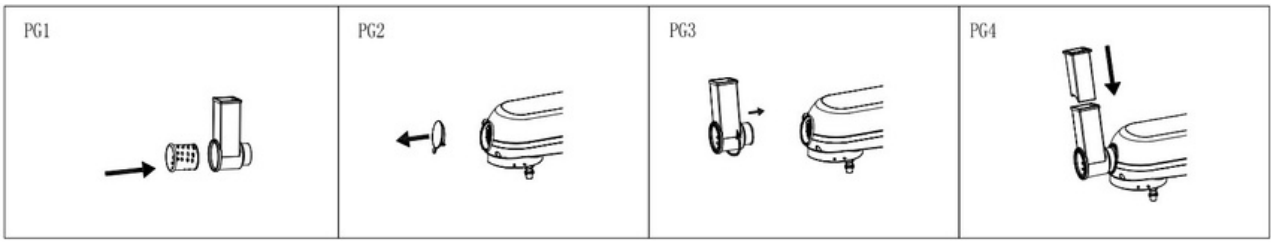
Funkcia krájača zeleniny

Ako zostaviť a používať krájač zeleniny

Odstráňte predný kryt 9.
Vložte vybraný nôž (jemné strúhadlo V3, hrubé strúhadlo V4, krájač V5) do krytu na sekanie zeleniny V2. (PG1 a 2)
Stlačte tlačidlo vysunutia na prednej strane stroja, pripojte kryt na sekanie zeleniny V2 k pohonu predného krytu, otočte proti smeru hodinových ručičiek a zaistite. (PG3)
Umiestnite nádobu pod výstup krytu.
Nakrájajte zemiaky alebo inú zeleninu na kúsky vhodnej veľkosti pre vstupný otvor krytu na sekanie zeleniny.
Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a nastavte rýchlostný volič na požadovanú rýchlosť. Vložte zeleninu do vstupného otvoru a jemne zatlačte posúvačom V1. (PG4)
(Poznámka: Netlačte prstami.)
Po použití nastavte rýchlostný volič na 0 a odpojte napájací kábel.

V1	Posúvač
V2	Krájač zeleniny
V3	Jemné strúhadlo
V4	Hrubé strúhadlo
V5	Krájač

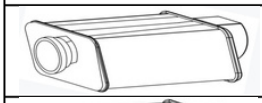
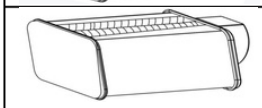
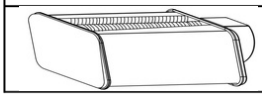




Návrhy na recepty: Tvrdé potraviny nakrájajte na dlhé prúžky, vložte ich cez otvor, zapojte do zásuvky, nastavte rýchlosť na 3-5 a potom potraviny jemne zatlačte posúvačom. Po 5 minútach nepretržitej prevádzky zastavte prevádzku a nepoužívajte spotrebič nepretržite 15 minút, aby ste predišli ovplyvneniu výkonu spotrebiča.

Funkcia na cestoviny

Ako používať stroj na cestoviny

Doplnok	Funkcia	Rýchlosť	Šírka cestovín
	Cestoviny Valček na cesto	2-6	Až do 140 mm
	Fettuccine Nôž na krájanie	2-6	6.5mm
	Špagety Nôž na krájanie	2-6	2mm

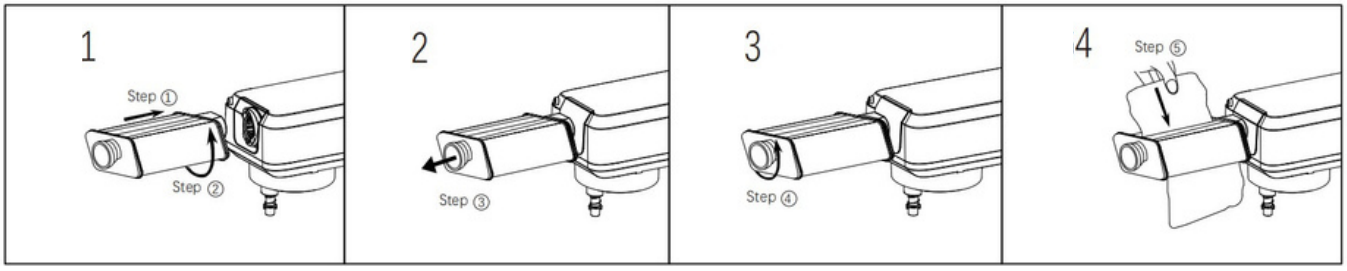
Vytiahnite v smere šípky a otočte	Tabuľka nastavení valčekov	Odporúčané použitie:
	1-2	Miesenie a vaľkanie cesta
	3-4	Vaječné rezance
	4-5	Špagety, fettuccine, lasagne Cestoviny
	6-7	Tenké fettuccine, tortellini, linguine

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Aby ste predišli poškodeniu, neumývajte ani neponárajte nadstavec do vody alebo iných tekutín. Neumývajte ho v umývačke riadu. Poznámka: Tieto nadstavce sú určené len na prípravu cesta na cestoviny. Nekrájajte ani nevaľkajte nič iné, aby ste nepoškodili strojček na cestoviny.

INŠTALÁCIA A POUŽITIE

Odstráňte predný kryt (9) kuchynského robota a vyberte požadované príslušenstvo.
Krok 1: Vložte valček na cestoviny do objímky. Krok 2: Otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zarovnal so štvorcovou objímkou. (PG1)
Krok 3: Po úplne pripojení príslušenstva k mixéru potiahnite nastavovacie koliesko valčeka na cestoviny smerom von. (PG2)
Krok 4: Nastavte koliesko na požadovanú šírku cestovín. (PG3)
Krok 5: Zapojte do zásuvky a nastavte rýchlosť na 2-6. Vložte rozvaľkané cesto do valčekov na miesenie. (PG4)
Po dokončení znížte rýchlosť na 0 a odpojte napájací kábel.



Pozor:

- Cesto nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do valčeka na cestoviny.
- Potiahnite nastavovací gombík valčeka smerom von a nastavte ho do polohy 1. Uvoľnite gombík a uistite sa, že kolík v puzdre valčeka na cestoviny zapadá do otvoru gombíka tak, aby bol gombík v jednej rovine s puzdrom valčeka.
- Rozvaľkané cesto posúvajte na valčeky, aby sa miesilo. Preložte cesto na polovicu a znova ho prevlečte cez valčeky. Opakujte, kým cesto nie je hladké, elastické a nepokrýva šírku valčeka. Počas valcovania a krájania cestoviny jemne posypte múkou, aby ste im pomohli vyschnúť a zabránili ich lepeniu.
- Cesto posúvajte cez valčeky, aby sa ďalej rozvaľkalo. Nastavte valček do polohy 3 a opakujte valcovanie. Postupne zvyšujte nastavenie valčeka, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku. V tejto fáze cesto neprehýbajte.
- Na prípravu cestovín vymeňte valček za vykrajovač podľa vlastného výberu. Rozvaľkané pláty cesta posúvajte cez vykrajovač. Pozrite si „Tabuľku funkcií“, aby ste určili správnu hrúbku pre každý druh cestovín. Ak sú cestoviny príliš mäkké a lámu sa, môžete cesto posypať suchou múkou.

Analýza najčastejších problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Stroj počas používania náhle prestane fungovať.	To môže znamenať, že stroj bežal príliš dlho alebo bola okolitá teplota príliš vysoká, čo spôsobilo prílišné prehriatie motora stroja; stroj aktivoval program ochrany proti prehriatiu a vypol sa.	Prepnite prevodový stupeň do polohy „0“, odpojte napájanie, počkajte, kým sa stroj nevráti na izbovú teplotu, potom ho môžete reštartovať (zvyčajne je potrebných 15 – 30 minút, čas chladenia závisí od okolitej teploty).
Otočením radiacej páky - stroj nefunguje.	Skontrolujte, či je zástrčka správne zapojená do zásuvky.	Skontrolujte, či je zástrčka zasunutá do zásuvky.
	Skontrolujte, či nedošlo k výpadku prúdu.	Pred začatím práce počkajte na dostupnosť elektriny.
	Skontrolujte, či sa tlačidlo zdvíhania vráti do pôvodnej polohy.	Uistite sa, že hlava je správne zaistená na svojom mieste.
Nadmerný hluk počas prevádzky stroja.	① Stroj bude pri vysokej rýchlosti hlučnejší ako pri nízkej rýchlosti. ② Množstvo miešaných surovín je príliš vysoké, čo spôsobuje preťaženie stroja. Znížte množstvo zmesi podľa odporúčaní v návode. ③ Napätie je nestabilné. Počkajte, kým sa nestabilizuje. ④ Prevádzková doba je príliš dlhá.	① Zvoľte vhodnú rýchlosť miešania potravín podľa pokynov v návode. ② Znížte množstvo miešanej zmesi. ③ Ak je napätie nestabilné, pred použitím počkajte, kým sa stabilizuje. ④ Ak je prevádzkový čas príliš dlhý, pred opätovným použitím zastavte a nechajte zariadenie vychladnúť.
Rýchlosť stroja klesá alebo sa stáva nestabilnou.	① Je teplota v miestnosti nízka a spôsobuje to tvrdnutie maziva v stroji? ② Je miešanie surovín príliš silné alebo príliš intenzívne, čo spôsobuje nadmerné namáhanie stroja? ③ Klesá náhle napätie?	① Vyberte miešaciu misu a nechajte stroj bežať na voľnobehu 5 minút, aby sa zmäklo mazivo a obnovila sa stabilita otáčok. ② Znížte množstvo zmesi a nechajte stroj bežať pri normálnom zaťažení. ③ Keď sa napätie stabilizuje, stroj znova použite.
Stroj sa počas prevádzky kýva a trasie.	① Skontrolujte, či základná doska nie je uvoľnená. ② Skontrolujte, či je stroj umiestnený na hladkom a rovnom povrchu.	① Skontrolujte, či nie je podložka na nohách na základni oddelená. ② Počas používania umiestnite zariadenie na hladký a rovný povrch.
Hlava sa po nainštalovaní krytu proti striekajúcej vode a miešacej misy nevráti do východiskovej polohy.	Skontrolujte, či je ochrana proti striekajúcej vode na mieste a či je miešacia misa správne nainštalovaná.	Otočte ochranný kryt proti striekajúcej vode a nasaďte ho na miesto, potom nasaďte miešaciu misu.
Po použití si všimli, že cesto stmavlo.	Čierny prach padá na cesto pri miešacej hlave.	Pred použitím skontrolujte, či sú miešacia hlava a hák suché a bez vody a prachu.

Čistenie

Čistenie krytu	Neponárajte zariadenie do vody. Nelejte vodu priamo na zariadenie, aby ste zabránili vniknutiu vody do vnútra, čo by mohlo spôsobiť skrat, úraz elektrickým prúdom, úniky, hrdzu alebo iné poškodenie. Na utieranie zariadenia nepoužívajte vlhkú handričku. Na čistenie krytu nepoužívajte čistiace prostriedky, ocot, soľ ani iné vysoko korozívne, kyslé alebo alkalické čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch zariadenia. Na čistenie príslušenstva nepoužívajte ostré alebo abrazívne nástroje, ako je oceľová vlna, aby ste predišli poškriabaniu ich povrchu.
Čistiace príslušenstvo	Nevkladajte hliníkové diely do umývačky riadu ani ich neumývajte agresívnymi, vysoko kyslými alebo alkalickými čistiacimi prostriedkami. (Výnimkou sú diely z nehrdzavejúcej ocele, teflónom potiahnuté alebo elektroforézou ošetrené diely.) Príslušenstvo nenamáčajte na dlhší čas do čistiacich prostriedkov, slanej vody, octu alebo iných agresívnych kvapalín; po použití ho ihneď umyte. Príslušenstvo po umytí dôkladne osušte, najmä vnútorné diely.
Špeciálne čistenie	Rotujúci hriadeľ môže počas prevádzky zanechávať čierne stopy v dôsledku vysokej rýchlosti a trenia. Tieto stopy odstráňte po každom použití a udržujte diel suchý. Buďte opatrní s ostrými hranami a čepeľami príslušenstva.
Údržba a starostlivosť	Na mazanie čepelí, nožov a miešacej misy môžete použiť olivový olej, aby ste ich ochránili pred oxidáciou za mokra aj za sucha. Keď sa stroj nepoužíva, môžete ho prikryť plastovým vreckom a skladovať na suchom mieste.

Využitie

Nevyhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu.

Zariadenie zlikvidujte prostredníctvom registrovanej spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo miestneho zberného dvora komunálneho odpadu. Dodržiavajte platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na miestny úrad pre likvidáciu odpadu.

KARTA GWARANCYJNA

(Ważna z dowodem zakupu)

Gwarant: WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA Tel.: 517 435 873 sklep@newcommerce.pl

Nazwa sprzętu..... **Typ, model**.....

Nr fabryczny.....

Data sprzedaży.....

Pieczątka i podpis punktu sprzedaży.....

1. Dane użytkownika:

imię i nazwisko:.....

ulica:.....

miejscowość:.....kod pocztowy:.....

województwo:.....telefon:.....

e-mail:.....

2. Oświadczenie użytkownika:

Niniejszym oświadczam, że zapoznałem się z działaniem urządzenia, które zostało wydane zgodnie z zamówieniem, nowe i kompletne oraz otrzymałem komplet dokumentacji (instrukcję obsługi, warunki bezpieczeństwa, kartę gwarancyjną). Przyjmuję do wiadomości, że:
a) Przed uruchomieniem zakupionego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia, zasadami bezpieczeństwa oraz warunkami gwarancji.

*Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach związanych z realizacją postanowień karty gwarancyjnej (napraw gwarancyjnych), przeprowadzaniem serwisu i przeglądów przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;** UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).	TAK ☐	NIE ☐
Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;** UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).	TAK ☐	NIE ☐
Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach statystycznych przez firmę **WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;** UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA lub autoryzowany serwis (zgodnie z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO)).	TAK ☐	NIE ☐

*Wymagane w celu wszczęcia procedury reklamacyjnej

Data i czytelny podpis Użytkownika: .....

Potwierdzenie wykonania przeglądu, naprawy gwarancyjnej, usługi serwisowej:

Przegląd 0	Przegląd 1	Przegląd 2
Kupon reklamacyjny Nr 1 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... **Pieczątka i podpis sprzedawcy**	Kupon reklamacyjny Nr 2 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... **Pieczątka i podpis sprzedawcy**	Kupon reklamacyjny Nr 3 do karty gwarancyjnej Nr Nazwa..... Typ, Model..... Nr fabryczny..... **Pieczątka i podpis sprzedawcy**

KARTA GWARANCYJNA

(Ważna z dowodem zakupu)

3. Odpowiedzialność:

1. Gwarancji na urządzenia udziela firma WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.; UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA
2. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w urządzeniu w momencie jego wydania Użytkownikowi.
3. W ramach gwarancji gwarant zapewnia kupującemu nieodpłatne usunięcie usterek w funkcjonowaniu urządzenia wynikających z jego wadliwości konstrukcyjnych i materiałowych.

4. Okres gwarancji na urządzenie:

24 miesiące od daty sprzedaży urządzenia konsumentowi, z wyjątkiem elementów określonych w ust. 6 pkt 5, 6 i 7 niniejszej karty gwarancyjnej.

12 miesięcy ze względu na nieprofesjonalny charakter urządzenia, gwarancja na urządzenie zakupiona w celu związanym bezpośrednio z prowadzoną działanością gospodarczą lub zawodową.

5. Warunki gwarancji:

1. Stosowanie się przez Użytkownika do zaleceń zawartych w warunkach bezpieczeństwa, karcie gwarancyjnej i instrukcji obsługi.
2. Wykonywanie serwisu urządzenia (np. regulacji, czyszczenia, konserwacji) wyłącznie przez firmy specjalistyczne posiadające odpowiednie uprawnienia zgodnie z wytycznymi Gwaranta, dostępnymi w instrukcji obsługi oraz odnotowywanie usług serwisowych w karcie gwarancyjnej. W czasie wykonywania serwisu zalecane jest stosowanie oryginalnych części producenta urządzenia. Usługa serwisowa jest odpłatna.
3. Wykonywanie napraw gwarancyjnych wyłącznie przez firmy specjalistyczne posiadające odpowiednie uprawnienia. Oraz odnotowywanie napraw w karcie gwarancyjnej.
4. Gwarancja obejmuje obszar Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Użytkownik traci prawo wynikające z gwarancji w przypadku użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, obsługi niezgodnej z doręczoną instrukcją obsługi, stosowania nieoryginalnych części zamiennych, lub niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych, nie dokonywania napraw wymiany zespołów, zmian konstrukcyjnych przez podmioty inne niż uprawnione, niewłaściwego przechowywania, braku odpowiedniej konserwacji zgodnie z instrukcją obsługi.
6. Przedstawienie prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej i uprawdopodobnienie okoliczności zakupu urządzenia (np. paragon, faktura) przez Użytkownika.

6. Gwarancja nie obejmuje:

1. Wad urządzenia wynikłych z nieprzestrzegania przez Użytkownika warunków bezpieczeństwa, instrukcji obsługi, w szczególności w zakresie prawidłowej eksploatacji, konserwacji.
2. Wady powstałe w wyniku uszkodzeń mechanicznych, termicznych lub chemicznych urządzenia i wyposażenia.
3. Uszkodzenia spowodowane wadliwą instalacją elektryczną Użytkownika, zalaniem podzespołów elektrycznych wodą.
4. Uszkodzenia spowodowane przeciążeniem urządzenia.
5. Uszkodzenia powstałe wskutek stosowania innych chemicznych środków czyszczących niż zalecane przez producenta dla danego typu urządzenia, nie stosowania się do uwag eksploatacyjnych przy korzystaniu ze środków chemicznych.
6. Uszkodzenia powstałe w wyniku: zasilania urządzenia zanieczyszczoną wodą, pracy z wykorzystaniem nieoryginalnych lub niewłaściwych dla danego modelu części zamiennych i wyposażenia, wykonywaniem napraw i przeróbek przez osoby nieupoważnione.
7. Uszkodzenia związane z brakiem zalecanych czynności konserwacyjnych - patrz instrukcja obsługi.
8. Przypadków losowych uszkodzeń niezależnych od warunków eksploatacji np. pożar, powódź itp.

7. Procedura reklamacyjna:

1. Przed dokonaniem zgłoszenia reklamacyjnego Użytkownik powinien upewnić się czy wykonał wszystkie czynności zgodnie z zaleceniami opisanymi w instrukcji obsługi.
2. Zgłoszenie konieczności naprawy urządzenia z tytułu gwarancji Użytkownik zobowiązany jest dokonać niezwłocznie, nie później niż w terminie 30 dni od daty zauważenia wady. Zgłoszenia może dokonywać bezpośrednio u Gwaranta (e-mail: sklep@newcommerce.pl, lub pisemnie na adres: UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA
3. Naprawy gwarancyjne mogą być wykonywane bezpośrednio przez Gwaranta lub specjalistyczną firmę wskazaną przez Gwaranta. (UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA).
4. Wykonanie obowiązków wynikających z gwarancji nastąpi w terminie 30 dni, licząc od dnia dostarczenia urządzenia przez Użytkownika.
5. Zasady dostawy urządzeń do autoryzowanego serwisu lub jednego z partnerów podane są na stronie internetowej Gwaranta www.agroserwisnysa.pl Przed dostarczeniem urządzenia do serwisu Użytkownik powinien oczyścić urządzenie m.in. z błota, piasku, płynów oraz zabezpieczyć lub odlać do osobnych pojemników płyny mogące wylać się z urządzenia podczas transportu.
6. Użytkownik zobowiązany jest do odbioru urządzenia w terminie wskazanym przez Gwaranta lub firmę specjalistyczną dokonującą czynności w imieniu Gwaranta pod rygorem naliczenia opłaty za jego przechowanie.
7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w jakim urządzenie pozostawało w serwisie celem dokonania naprawy gwarancyjnej.
8. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Naprawy dokonano dnia.....
Wymieniono/naprawiono.....
.....
.....
.....

.....
(pieczątka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po naprawie sprawny i nie roszczę pretensji co do jakości dokonanej naprawy.

Naprawy dokonano dnia.....
Wymieniono/naprawiono.....
.....
.....
.....

.....
(pieczątka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po naprawie sprawny i nie roszczę pretensji co do jakości dokonanej naprawy.

Naprawy dokonano dnia.....
Wymieniono/naprawiono.....
.....
.....
.....

.....
(pieczątka i podpis serwisu)

Oświadczam, że sprzęt odebrałem po naprawie sprawny i nie roszczę pretensji co do jakości dokonanej naprawy.

WÓJTOWICZ NEW COMMERCE SPÓŁKA KOMANDYTOWO-AKCYJNA,
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA

Producent:
WÓJTOWICZ NEW COMMERCE S.K.A.;
UL. ROMANA DMOWSKIEGO 2, 48-303 NYSA
agroserwisnysa.pl

Serwis centralny:
gsagroserwis@gmail.com

Dział części zamiennych:
Tel; 77 431 08 37
sklep@newcommerce.pl