

Home 
&Marker

KASUTUSJUHEND

MULTIMINCER

MUDEL NO.: TY-GM999



Toote spetsifikatsioonid

Mudel: TY-GM999
Pinge: AC 220-240V
Võimsus: 200W-500W
Sagedus: 50/60Hz
Kausi mahutavus: 2L
Toote kaal: 951.5g

Tööaeg: üks pidev tööaeg ei tohi ületada 30 sekundit.

Toote komponendid



Pakend sisaldab ka: 1x 4D-kujulised roostevabast terasest terad (koos plastkattega) ja 1x plastist söögiriistad.

Toote mõõtmed



Hoiatused ja ohutusjuhised

1. Enne toote mis tahes osa lahtivõtmist või reguleerimist ühendage vooluvõrk lahti.
2. Enne selle toote kasutamist kontrollige, kas toitejuhe, pistik ja muud komponendid on kahjustatud. Kui leiate kahjustusi, siis hoiduge selle toote kasutamisest ja võtke ühendust klienditeenindusega või litsentseeritud tehnikaga.
3. Veenduge, et noahoidja on koostisosade lisamisel kindlalt paigas.
4. Rangelt keelatud on masinat kasutada klaaskaasil ilma toiduta või üle klaaskaasi võimsuse.
5. Vältige tassi ülekoormamist lisatud koostisosadega.
6. Klaaskaasi lisatud koostisosade temperatuur peaks olema vahemikus 0 kuni 60 kraadi Celsiuse järgi. Ärge asetage neid mikrolaineahju ega desinfitseerige neid desinfitseerimiskapis, et vältida liiga kõrget või liiga madalat temperatuuri, mis võib põhjustada klaaskaasi purunemise.
7. Masin ei sobi kõvade materjalide, nagu kohvioad, kuivad sojaoad ja muud sarnased esemed, töötlemiseks.
8. Töötage rangelt vastavalt tööajale: masin ei tohi töötada pidevalt kauem kui 30 sekundit. Kui soovitud segamise efekti ei saavutata, vabastage lüliti ja oodake 30 sekundit enne töötlemise jätkamist.
9. Pärast töötlemise lõpetamist oodake, kuni mootor ja tera on täielikult seiskunud. Enne masinapea eemaldamist ühendage kindlasti vooluvõrk lahti.
10. Kui toode lakkab töötamise ajal töötamast, võib see olla tingitud sellest, et mootor töötab pidevalt pikemat aega.
11. Ärge puhastage toodet söövitavate vedelikega, näiteks keemiliste lahustega, nagu bensiin.
12. Ärge kastke põhikorpus vette või muudesse vedelikesse ning ärge loputage seda vee või muude vedelikega.
13. Ärge asetage selle toote osi nõudepesumasinasse.
14. Seda toodet tuleb hoida psüühikahäiretega või asjakohaste teadmiste ja kogemuste puudumisel isikutele (sh lastele) kättesaamatus kohas. Samuti peaks see olema lastele ja füüsilise puudega inimestele kättesaamatu.
15. See toode on väike kodumasin, mis on mõeldud ainult isiklikuks kasutamiseks.



See märkis tähendab, et toodet ei saa kogu ELis kõrvaldada muude olmejäätmetena. Et vältida võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele kontrollimatu jäätmete kõrvaldamise tõttu. Taaskasutada vastutustundlikult, et edendada materiaalsete ressursside säästvat kasutamist. Kui soovite kasutatud seadme tagastada, kasutage äraviimis- ja kogumissüsteemi või võtke ühendust jaemüüjaga, kellelt te toote ostsite. Jaemüüja võib toote vastu võtta keskkonnasõbralikuks ringlussevõtuks.



Tootja deklaratsioon selle kohta, et toode vastab kohaldatavate ELi direktiivide nõuetele.

Kasutusjuhend:

1. Enne esmakordset kasutamist puhastage põhjalikult kõik toiduga kokkupuutuvad osad.
2. Alustage nugade asetamisest klaasist kaussi, tagades, et nugade komplekt on korralikult paigaldatud ja saab sujuvalt pöörelda. Seejärel lõigake toit umbes 2 cm pikkusteks tükkideks ja asetage see ühtlaselt klaasist kaussi. Kui töötlete köögivilju ja puuvilju, lisage sobiv kogus vett. Koostisosade üldkogus ei tohiks ületada 50% klaasanuma kogumahutavusest.
3. Katke läbipaistev kaas ja reguleerige selle asend.
4. Asetage masina pea läbipaistva kaane peale, jälgides, et see istuks horisontaalselt ja kindlalt, ilma et see liiguks.
5. Lülitage seade sisse ja vajutage käega ülemist lülitusnuppu, et masin käivitada. Vabastage lülitusnupp, et masin peatada. Masin ei tohi pidevalt töötada kauem kui 30 sekundit korraga.
6. Pärast töötlemise lõpetamist ühendage kõigepealt vooluvõrk lahti. Eemaldage masina pea alles siis, kui tera on täielikult peatunud pöörlemise ja avage seejärel läbipaistev kate. Alustage tera eemaldamisest ja kasutage töödeldud toidu väljavõtmiseks tööriistu.
7. Kui toit jääb töötlemise ajal kausi seina külge kinni või kui masin väriseb ebaühtlase toidujaotuse tõttu, peatage masin kohe. Kui tera on täielikult peatunud, avage läbipaistev kaas ja kasutage tööriistu (teravat tera; ärge kasutage otse käsi), et eemaldada toit kausi seinalt ja jaotada see ühtlaselt.
8. Kui pärast 30 sekundilist töötlemist soovitud tulemust ei saavutata, peatage masin. Enne toidu töötlemise jätkamist oodake 30-sekundiline intervall. See tava aitab pikendada masina kasutusiga.
9. Liha töötlemisel eemalda kindlasti luud ja kõõlused.
10. See masin ei sobi kõvade materjalide, nagu sojaoad ja riis, töötlemiseks

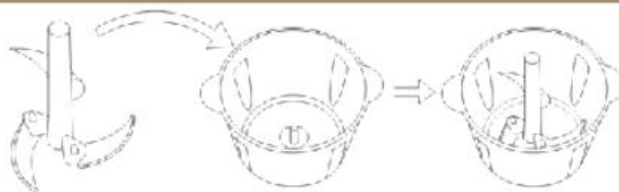
Töötlemissoovitused

Koostisosa	Kirjeldus		Soovitavate protsesside arv	Soovitav töötlemisaeg [s]
	Maht [g]	Märkus		
SEA- või VEISELIHA	250	Eemaldage luud ja nahk, lõigake tükkideks (2 cm).	Kaks korda	15 ~20
Sibul	200	Lõika neljandikeks	Neli korda	10 ~15
Küüslauk	200	Koorige koor maha	Neli korda	10 ~15
Paprika	200	Lõika tükkideks (4cm)	Kolm korda	10 ~15
Porgandid	250	Neljandikuks lõigatud	Üks	5 ~10
Kartul	250	Keetke ja koorige	Kaks korda	20 ~30
Puuviljad	250	Lõika tükkideks (2cm)	Kaks korda	15 ~25
Munad	4 tükki	Eemaldage munakoored	Üks	15 ~20
Pähklid	200	Koori pähklid	Kolm korda	20 ~30
Kuiv leib	2 tükki	Lõika tükkideks (2cm)	Kaks korda	10 ~30
Sinkvorst	250	Lõika vorst 3-4 osaks	Üks	10 ~30

Samm-sammuline juhend köögiviljade peenestamiseks

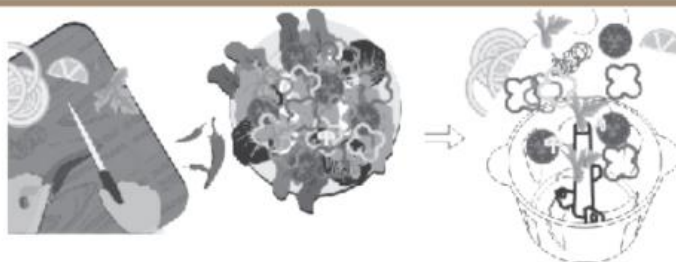
Step 1

Asetage terad kausi põhjas asuvale terahoidikule.



Step 2

Lõika köögiviljad tükkideks ja pane need kausi.



Step 3

Asetage plastist turvakate kausi kohale. Kate tuleb paigaldada enne mootori kasutamist!



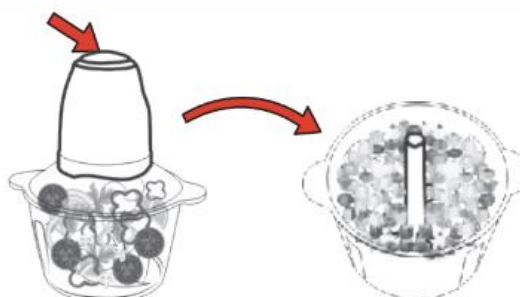
Step 4

Asetage põhikorpus (mootor) kausi kate peale. Mootori pea peab olema teravarda abil kinni ja haakuma kaane küljes olevate kinnitusribadega.



Step 5

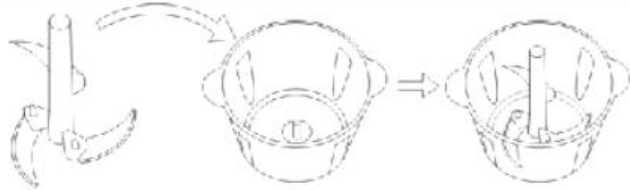
Vajutage ühte kahest nupust põhikorpuse peas, et alustada hakklihamasinat. Sõltuvalt teie eelistustest on kaks erinevat peenestamiskiiruse režiimi. Seadme tõhusus võib sõltuda ka kausis olevate köögiviljatükkide suuruselt.



Hakkliha samm-sammuline kasutusjuhend

Step 1

Asetage terad kausi põhjas asuvale terahoidikule.



Step 2

Köögilviljade hakkliha töötlemine toimub samamoodi nagu liha hakkliha töötlemine.

- Puhastage liha ja lõigake see väikesteks tükkideks, seejärel lisage veidi vett.
- Liha hakkimisel vajutage ja hoidke käivitusnupp umbes 10-15 sekundit all. Terad on valmistatud roostevabast terasest, on teravad, ei roosteta ja ei jäta pärast kasutamist lihale metalli maitset. Soovitatav lihakogus ühe hakklihakuuri kohta on 350-400g.



Hooldus

1. Palun puhastage toode pärast kasutamist viivitamatult.
2. Enne puhastamist ühendage vooluvõrk lahti ja eemaldage seadme pea.
3. Puhastage klaasist kauss, noakomplekt ja läbipaistev kate puhta veega. (Sõbralik meeldetuletus: Nugade komplekti puhastamisel kasutage palun puhastusvahendeid, näiteks lappi, kuna terad on väga teravad. Olge ettevaatlik, et vältida puhastamisel kriimustusi!)
4. Masinapea puhastamisel ärge leotage seda otse vees ega loputage seda, vaid pühkige seda niiske lapiga.
5. Pärast puhastamist hoidke toodet kuivas ja jahedas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest või ultraviolettkiirgusest.
6. Enne ladustamist veenduge, et masin on puhas ja täiesti kuiv.

TÕRKEOTSING

Kui elektrilise toiduhakkuriga on midagi viga, kontrollige seda enne remonti saatmist järgmiselt.

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta, kuigi see on sisse lülitatud ja ühendatud elektrivõrku.	Kaussi tass ei haakunud õigesti põhikorpusega.	Paigaldage kaussi tass õigesti põhikorpusele.
	Masinat on kasutatud pidevalt pikema aja jooksul.	Oodake 10-15 minutit, enne kui kasutate seadet uuesti.
	Nupud, toitejuhe või mootor on kahjustatud.	Seadet peaks hindama litsentseeritud tehnik.
Mootor eritab pärast esimest kasutuskorda halba lõhna.	See on tavaline nähtus.	Seadet peaks hindama litsentseeritud tehnik..
Seade lakkas äkki töötamast.	Seadme ja toiteallika pinge ei sobi kokku.	Ühendage seade sobivasse vooluallikasse.
	Kaussi mahutavus on ületatud	Veenduge, et kauss ei oleks üle täidetud.
	Seadme väljalülitamine temperatuuri reguleerimise tõttu.	Oodake 10-15 minutit, enne kui kasutate seadet uuesti.
Seadme jõudlus on kehvem.	Kaussi mahutavus on ületatud	Palun lisage kaussi piisav kogus koostisosi, kuid vältige ületäitmist.
	Kauss on alatäidetud	Palun lisage kaussi piisav kogus koostisosi, kuid vältige ületäitmist.