

**yoper**  
SMART HOME

**Robot kuchenny**

**Kitchen machine**



**KM01S GALAXO**

**PL • EN**

# WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:**

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego światła słonecznego.
5. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
6. To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane i zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
7. Przechowuj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
8. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
9. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
11. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania zawsze po zakończonej pracy.

12. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do przenoszenia oraz czyszczenia.
13. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
14. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.
15. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
16. Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie odłącz je od zasilania, ustaw przełącznik na obudowie w pozycję „OFF”, pozwól robotowi stygnąć przez 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
17. Jeżeli system automatycznego zabezpieczenia przed przegrzaniem często wyłącza urządzenie skontaktuj się z serwisem producenta.
18. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy / obciążenia przedłużacza.
19. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
20. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
21. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
22. Nie używaj akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta, gdyż może spowodować to niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
23. Nie wkładaj palców, ani żadnych innych części ciała do miski, blendera, komory mielenia, otworu wylotowego, szatkownicy, ani żadnych innych otworów bazy robota czy zamocowanych akcesoriów podczas pracy urządzenia. Do włączania produktów do komory mielenia przystawki do mielenia mięsa czy szatkownicy należy używać popychaczy załączonych w zestawie.
24. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
25. Nie używaj więcej niż jednej funkcji urządzenia naraz.

26. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi blendera, opróżniania kielicha oraz w trakcie czyszczenia.
27. Ostrza blendera są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Podczas pracy ostrzy nigdy nie dotykaj kielicha od środka i nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów do środka.
28. Używaj blendera tylko z ciasno zamkniętą pokrywą i założoną miarką.
29. Nigdy nie umieszczaj gorących składników w kielichu.
30. Nie miksuj w blenderze produktów spożywczych bez dodatku płynów i nie pozwól ostrzom pracować bez żadnej żywności, ponieważ może to spowodować zatarcie silnika. Jeśli większość składników osiadła na ściankach kielicha wyłącz blender i zeskrob składniki ze ścianek za pomocą plastikowej lub silikonowej szpatułki.
31. Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności roboczej kielicha blendera (1500 ml).
32. Używaj urządzenie w odcinkach czasu nie dłuższych niż 15 minut. Pozwól robotowi stygnąć przez 30 minut pomiędzy każdym 15-minutowym użyciem.
33. Nie używaj blendera w sposób ciągły dłużej niż 2 minuty.
34. Nie używaj maszyny do mięsa do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów.
35. Przed mieleniem w przystawce do mielenia mięsa należy je oczyścić z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.
36. Podczas pracy urządzenia misa musi zawsze być zamontowana.
37. Nie ograniczaj przepływu powietrza pod spodem urządzenia.
38. Większość elementów wyposażenia robota można myć w zmywarce. Pamiętaj, żeby nie myć w ten sposób komory mielenia, tacki, pierścienia mocującego, ślimaka oraz bazy urządzenia.
39. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
40. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
41. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.

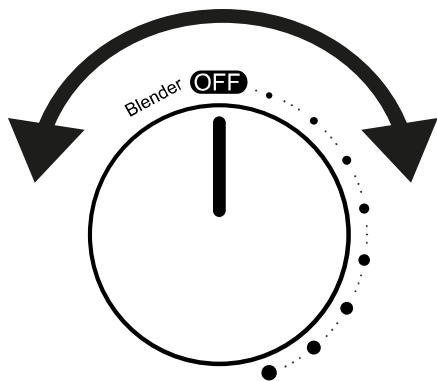
42. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
43. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## POZNAJ SWÓJ ROBOT KUCHENNY



1. Nasadka do kielbas	21. Nakrętka blendera
2. Pierścień mocujący	22. Pokrywa blendera
3. Sitko grube	23. Ostrza blendera
4. Sitko średnie	24. Podstawa blendera
5. Sitko drobne	25. Kielich
6. Nasadka do ciastek	26. Pokrętło sterowania
7. Nożyk	27. Dźwignia podnoszenia głowicy
8. Ślimak komory mielenia	28. Podstawa robota
9. Popychacz główny	29. Nóżki antypoślizgowe
10. Tacka komory mielenia	30. Misa robota
11. Komora mielenia	31. Tarka do krojenia na plasterki
12. Popychacz szatkownicy	32. Tarka do ucierania ziemniaków
13. Komora szatkownicy	33. Tarka do siekania na wiórki
14. Osłona misy	34. Nasadka do makaronu pappardelle
15. Oś elementu mieszającego	35. Nasadka do makaronu udon
16. Osłona gniazda komory mielenia/szatkownicy	36. Nasadka do makaronu tagliatelle
17. Głowica robota	37. Nasadka do makaronu rigatoni
18. Hak	38. Sitko nasadek do kielbas i ciastek
19. Mieszadło	39. Nasadka do kebbe/kibbeh
20. Trzepaczka	40. Element wylotowy nasadki do kebbe/kibbeh

## POKRĘTŁO STEROWANIA



Pozycja „**OFF**” – urządzenie jest wyłączone

Pozycje ● - ● – uruchomienie robota /  
regulacja mocy pracy 1-8

Pozycja „**Blender**” – uruchomienie blendera

## DANE TECHNICZNE

Moc	1500W
Maksymalna moc zablokowania silnika	2300W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz
Pojemność miski	5,8L
Pojemność kielicha blendera	1,8L

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Dokładnie umyj urządzenie oraz wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem.









PODCZAS PRACY URZĄDZENIA LUB GDY NIE JEST ONO WŁĄCZONE, ALE JEST PODŁĄCZONE DO ZASILANIA NIE WOLNO WKŁADAĆ PALCÓW, ANI ŻADNYCH INNYCH CZĘŚCI CIAŁA DO MISY, KOMORY MIELENIA, OTWORU WYLOTOWEGO, SZATKOWNICY, ANI ŻADNYCH INNYCH OTWORÓW BAZY URZĄDZENIA CZY ZAMOCOWANYCH AKCESORIÓW, GDYŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIELESNE. DO WPROWADZANIA ŻYWNOŚCI DO PRZYSTAWKI DO MIELENIA MIĘSA ORAZ SZATKOWNICY SŁUŻĄ ZAŁĄCZONE POPYCHACZE.

### WAŻNE:

- Jeżeli podczas pracy zaobserwujesz, że urządzeniu ciężko jest zmielić, poszatkować, czy wymieszać produkty, przekręć pokrętkę w prawo by zwiększyć moc. Jeżeli na najwyższym ustawieniu urządzenie nadal działa z widocznym oporem, wyłącz je i użyj składników o rzadszej konsystencji.
- Nie używaj blendera w sposób ciągły dłużej niż 2 minuty.
- Nie używaj więcej niż jednej funkcji urządzenia naraz.
- Nie miksuj w blenderze produktów spożywczych bez dodatku płynów i nie pozwól ostrzom pracować bez żadnej żywności, ponieważ może to spowodować zatarcie silnika.
- Maksymalna masa składników nie może przekraczać 1,3 kg.
- Podczas przygotowywania makaronu nie wkładaj do urządzenia więcej niż 500 g ciasta naraz. Po każdej takiej porcji pozwól urządzeniu stygnąć przez 30 minut.
- Podczas pracy urządzenia miska musi zawsze być zamontowana.
- Delikatny ruch głowicy podczas pracy jest zjawiskiem normalnym. W przypadku, gdy głowica rusza się bardzo mocno zmniejsz prędkość pracy robota.
- Przed przystąpieniem do pracy zapoznaj się z tabelą zalecanych ustawień prędkości i czasów pracy.

**ZALECANE USTAWIENIA PRĘDKOŚCI I CZAS PRACY**

Akcesorium	Prędkość	Czas
 <p>Trzepaczka</p>	8	6 minut
 <p>Mieszadło</p>	2-7	6 minut
 <p>Hak</p>	1	6 minut
 <p>Blender</p>	(nie dotyczy)	2 minuty
 <p>Szatkownica</p>	8	3 minuty
 <p>Przystawka do mielenia mięsa / przygotowywania makaronu / ciastek</p>	7-8 (mięso)	3 minuty
	4-5 (makaron)	
	4-5 (ciastka)	



## MIKSER

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij i przytrzymaj dźwignię podnoszenia głowicy ku dołowi. Poniś głowicę ku górze aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie. Zwolnij dźwignię podnoszenia głowicy.
3. Nałóż mieszadło, hak lub trzepaczkę na oś elementu mieszającego tak, by wypustka na osi wsunęła się w wyżłobienie w gnieździe elementu mieszającego. Dociśnij, aż poczujesz opór, a następnie przekręć element w prawo. Charakterystyczne kliknięcie informuje o prawidłowym zamontowaniu elementu mieszającego.
4. Umieść misę w gnieździe mocującym. Przekręć ją w prawo, aż poczujesz opór. Wrzuć do niej składniki.
5. Przytrzymując głowicę robota pociągnij dźwignię podnoszenia głowicy ku dołowi i opuść głowicę, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
6. Nałóż na misę jej osłonę tak, by jej trzy zatrzaski równomiernie przylegały do zewnętrznej krawędzi miski. Wycięcie osłony musi być skierowane równoległe do kształtu głowicy robota.



### Elementy mieszające:



Mieszadło – służy do przygotowywania ciast o rzadszej konsystencji (np. ciasto na naleśniki)



Trzepaczka – służy do ubijania jajek bądź śmietany



Hak – służy do zagniatania gęstych ciast (np. ciasta kruchego czy drożdżowego)

## Miksowanie

**UWAGA:** Element mieszający urządzenia kręci się jeszcze przez moment po wyłączeniu urządzenia czy odłączeniu zasilania.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania w pozycji od „1” do „8”, w zależności od miksowanych produktów. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Opcjonalnie, możesz dodawać składniki podczas pracy poprzez otwór w osłonie miski, uważając przy tym by palce czy inne części ciała bądź ubioru nie dostały się do wewnątrz.
4. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.
5. Przed podniesieniem głowicy robota i demontażem miski zdejmij jej osłonę.
6. Aby zdemontować element mieszający dociśnij go do osi, przekręć w lewo i wysuń z mocowania.

## BLENDER

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się że głowica robota jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Wrzuć składniki do kielicha i zamknij pokrywę dociskając ją do końca. Osłona dziubka kielicha na pokrywie powinna być do niego równomiernie dopasowana.
3. Włóż miarkę do gniazda na pokrywie i przekręć w prawo, aż poczujesz kliknięcie. Wykonaj próbę podniesienia zamontowanej miarki – jeśli da się ją częściowo podnieść, oznacza to, iż jest zamontowana nieprawidłowo, co może skutkować w wyciekaniu zawartości kielicha podczas pracy blendera.
4. Zdejmij osłonę gniazda blendera pociągając ją ku górze za uchwyt w tylnej części.
5. Umieść kielich w gnieździe blendera tak, by trzy wypustki otaczające trzpień zasilający wsunęły się do końca w wyżłobienia w podstawie blendera. Następnie, przekręć blender w prawo, aż poczujesz opór.



## Używanie blendera

**UWAGA:** Nie używaj blendera do miksowania ciast lub kruszenia twardych produktów takich jak orzechy, kości czy inne twarde przedmioty.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania w pozycji „blender”.
3. Opcjonalnie, podczas przygotowywania produktów możesz chwilowo zatrzymać pracę blendera poprzez ustawienie pokrętki sterowania w pozycji „OFF” i zdemontować miarkę poprzez przekręcenie jej w lewo i pociągnięcie ku górze. Pozwoli to na dodanie składników bez otwierania pokrywy.
4. Po zakończonej pracy ustaw pokrętkę w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.
5. Zdemontuj blender poprzez przekręcenie go w lewo, a następnie podniesienie go do góry.
6. Zamocuj ponownie osłonę gniazda blendera poprzez dociśnięcie jej, aż poczujesz opór.

## PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się że głowica robota jest opuszczona i misa jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda komory mielenia pociągając ją ku górze.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia, aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż nożyk na końcówkę ślimaka wypukłą stroną do wewnątrz, uważając przy tym żeby nie przeciąć się ostrzami.
5. Nałóż wybrane sitko na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w sitku. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
7. Przekręć komorę mielenia w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
8. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



**Przydatna informacja:** Górną pokrywę popychacza maszyny do mięsa można otworzyć pociągając ją ku górze i użyć go jako schowek na sitka lub nasadki do makaronu.

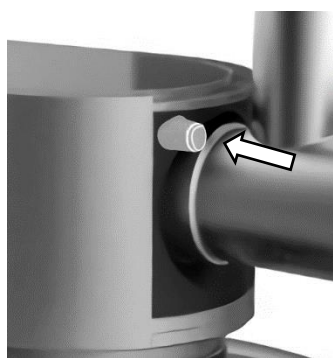
**Mielenie**

**UWAGA:** Nie używaj maszynki do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów. Przed mieleniem należy oczyścić mięso z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania od „1” do „8”, w zależności od mielonych produktów. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj kawałki mięsa do podajnika i dociskaj je popychaczem.
4. Po zakończonej pracy ustaw pokrętkę w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



## NASADKI DO MAKARONU

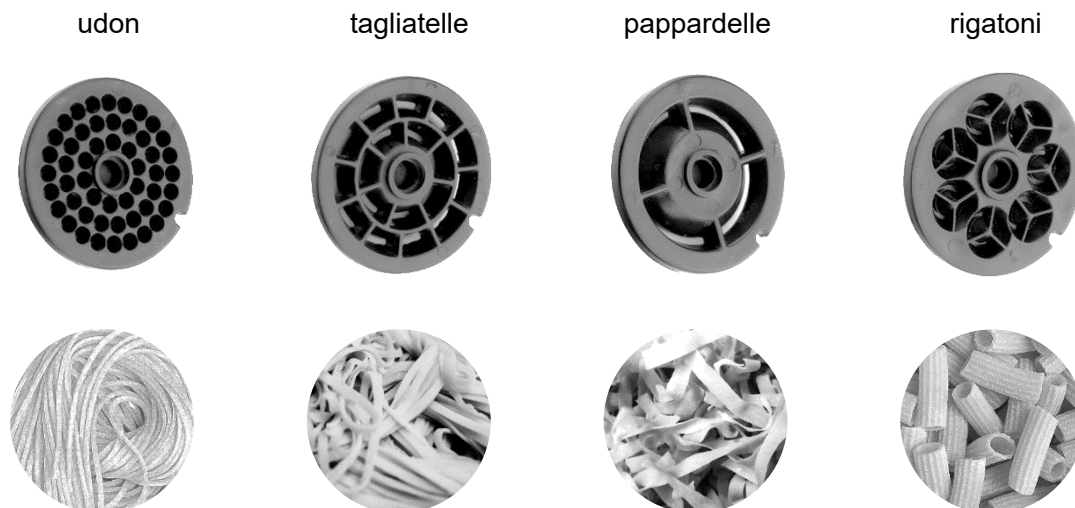
### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica robota jest opuszczona i misa jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda komory mielenia pociągając ją ku górze.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż wybraną nasadkę do makaronu na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w nasadce. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
5. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
6. Przekręć komorę mielenia w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
7. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



### Rodzaje makaronów

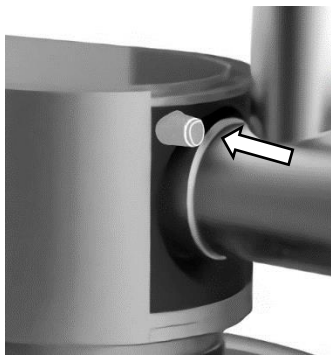


## Przygotowywanie makaronu

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania od „1” do „8”, w zależności od mielonych produktów. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Wyjmij popychacz, wrzuć ciasto do podajnika i dociskaj je popychaczem.
4. Produkowany makaron odcinaj nożem na odcinki o pożądanej długości.
5. Po zakończonej pracy ustaw pokrętkę w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego ciasta.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.

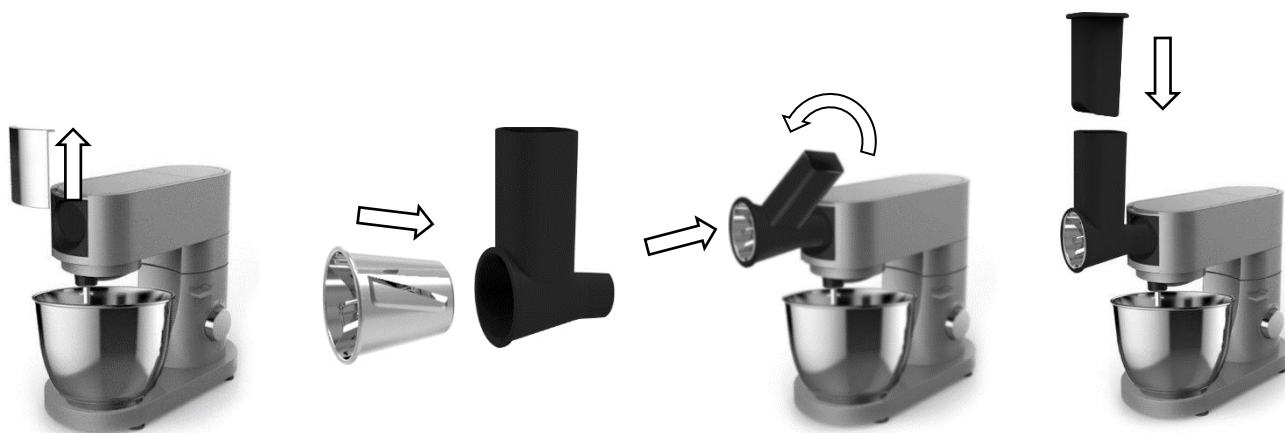


## SZATKOWNICA

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica robota jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda komory mielenia pociągając ją ku górze.
3. Umieść dowolną tarkę w komorze szatkownicy i przekręć ją w prawo aż poczujesz opór.
4. Wsuń komorę szatkownicy do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
5. Przekręć komorę szatkownicy w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
6. Wsuń popychacz do górnego otworu komory szatkownicy.



### Szatkowanie

#### UWAGA

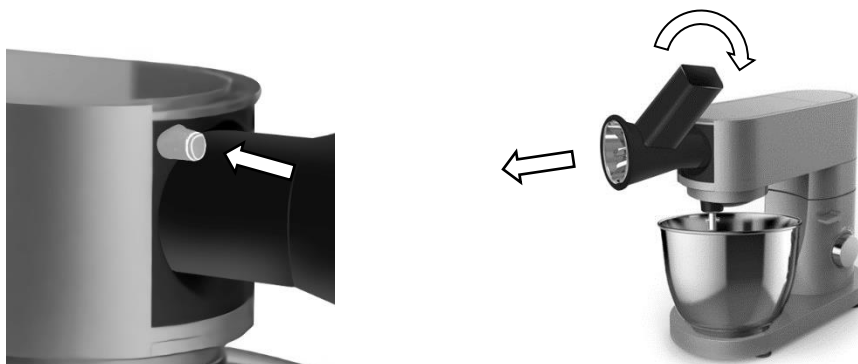
Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania szatkownicy, gdyż jej tarka tnąca jest odsłonięta podczas pracy. Nie wolno wkładać palców, ani żadnych innych części ciała oraz przedmiotów do otworu wylotowego bądź wlotowego komory.

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania od „1” do „8”, w zależności od przygotowywanych produktów. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj jedzenie do górnego otworu szatkownicy i dociskaj je popychaczem szatkownicy.
4. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

**Przydatna informacja:** Szatkownicy możesz użyć, by przygotować miazgę na placki ziemniaczane, kopytka itp., jak również rozdrobnić warzywa, owoce czy przygotować wiórki czekoladowe lub kokosowe.



Aby zdemontować komorę szatkownicy, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



## NASADKA DO KIEŁBAS

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda młynka do mięsa pociągając ją ku górze.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż sitko nasadek do kiełbas i ciastek na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyżłobienia w nasadce. Szersza strona sitka powinna być skierowana do wewnątrz komory.
5. Nałóż na sitko nasadkę do kiełbas, po czym nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
7. Przekręć komorę mielenia w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
8. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



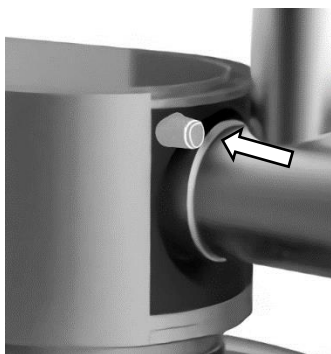


**Formowanie kiełbasy**

1. Namocz flak w letniej wodzie przez 10 minut przed przystąpieniem do nabijania.
2. Podłącz urządzenie do zasilania.
3. Nałóż mokry flak na plastikową nasadkę. Jeżeli flak przykleja się do nasadki, zwilż go dodatkowo wodą.
4. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania od „1” do „8”, w zależności od potrzeb. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
5. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio zmielone i przyprawione mięso do podajnika i dociskaj je popychaczem jednocześnie formując kiełbasy.
6. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

Aby zdemonstrować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



## NASADKA DO CIASTEK

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda młynka do mięsa pociągając ją ku górze.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż sitko nasadek do kiełbas i ciastek na ślimaku tak, by okrągła wypustka na komorze mielenia została dopasowana do wyłobienia w nasadce. Szersza strona sitka powinna być skierowana do wewnątrz komory.
5. Nałóż na sitko nasadkę do ciastek (bez blaszki formującej), po czym nałóż i dokręć pierścień mocujący.
6. Wsuń blaszkę formującą w szczelinę nasadki do ciastek.
7. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
8. Przekręć komorę mielenia w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
9. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.
10. Wybierz kształt ciastek przesuwając blaszkę w pożądaną pozycję.

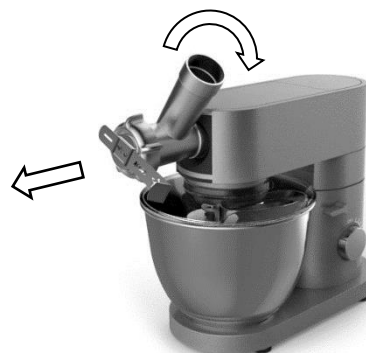
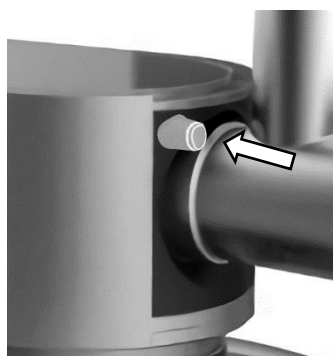


### Przygotowywanie ciastek

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania od „1” do „8”, w zależności od potrzeb. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio przygotowane ciasto do górnego otworu komory mielenia i dociskaj je popychaczem.
4. Odcinaj wytłaczane ciastka nożem, by uzyskać pożądaną długość ciastek.
5. Upiecz ciastka w piekarniku zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.

**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego ciasta.

Aby zdemontować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



## NASADKA DO KEBBE / KIBBEH

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Upewnij się, że głowica urządzenia jest opuszczona i miska jest zamontowana zgodnie z instrukcjami montażu akcesoriów miksera.
2. Zdejmij osłonę gniazda młynka do mięsa pociągając ją ku górze.
3. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
4. Nałóż na ślimak nasadkę do kebbe / kibbeh, po czym nałóż i dociśnij element wylotowy nasadki węższą stroną na zewnątrz. Następnie nałóż i dokręć pierścień mocujący.
5. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory pod kątem ok. 45° ku prawej stronie. Upewnij się, że jest wsunięta do końca.
6. Przekręć komorę mielenia w lewo do pozycji pionowej, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
7. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.

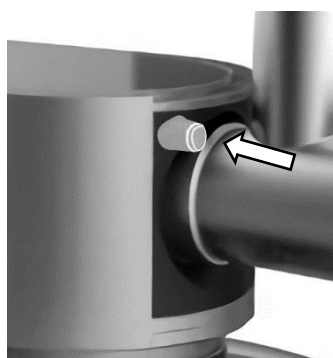


## Przygotowywanie kebbe / kibbeh

1. Podłącz urządzenie do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania od „1” do „8”, w zależności od potrzeb. Zaleca się stosowanie do wskazówek umieszczonych w tabeli „zalecane ustawienia prędkości i czas pracy”.
3. Wyjmij popychacz, wkładaj uprzednio przygotowaną mieszankę i dociskaj ją popychaczem.
4. Przycinaj wytłaczaną rurkę na odcinki pożądanej długości.
5. Włóż nadzienie do każdego odcinka otrzymanej rurki i dociśnij jej końce.
6. Smaż zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.

**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego ciasta.

Aby zdemonstrować komorę mielenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk znajdujący się po prawej stronie gniazda komory, przekręć ją w prawo, aż do osiągnięcia kąta ok. 45°, a następnie, pociągnij ją do siebie.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### UWAGA:

- Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.
  - Czyszczenie należy wykonać tuż po skończeniu pracy, gdyż przyschnięte jedzenie może spowodować problemy z rozebraniem akcesoriów oraz utrudnić proces czyszczenia.
  - Nie używaj żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.
  - Większość elementów wyposażenia robota można myć w zmywarce. Pamiętaj, żeby nie myć w ten sposób komory mielenia, tacki, pierścienia mocującego, ślimaka oraz bazy urządzenia.
  - Po każdym czyszczeniu nałóż cienką warstwę oliwy spożywczej na nożyk i metalowe sitka przystawki do mielenia mięsa.
1. Zdemontuj wszystkie użyte akcesoria i rozłóż je na części pierwsze.
  2. Umyj każdy element używając ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń.
  3. Opłucz każdy element czystą, ciepłą wodą.
  4. Wysusz dokładnie wszystkie części.
  5. Do czyszczenia obudowy robota użyj lekko wilgotnej szmatki, a następnie dokładnie osusz obudowę.

**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego.	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego.
Blender nie działa	Blender został nieprawidłowo zamontowany.	Przekręć blender zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
Blender, komora mielenia lub szatkownicy wypadła z mocowania	Akcesoria zostały niepoprawnie zamontowane.	Wyjmij akcesoria i zamontuj je poprawnie.
Miarka blendera przecieka	Miarka została nieprawidłowo zamontowana.	Zatrzymaj pracę urządzenia, wyjmij miarkę i zamocuj ją prawidłowo.
Robot słabo miesza/ mieli lub szatkuje żywność	Ustawiona moc jest zbyt niska.	Ustaw pokrętło sterowania w wyższej pozycji.
	Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże	Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki.
	Nożyk przystawki do mielenia mięsa został zamontowany odwrotnie.	Zamontuj nożyk wypukłą stroną do wewnątrz komory mielenia.
	Urządzenie jest przegrzane.	Wyłącz robota, odłącz go od zasilania i pozwól mu stygnąć przez min. 60 minut.
	Nożyk lub inny element zużył się.	Wymień część na nową, rekomendowaną przez producenta.
Urządzenie wyłącza się podczas pracy	Urządzenie było używane zbyt długo	Wyłącz robota, odłącz go od zasilania i pozwól mu stygnąć przez min. 60 minut. Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 15 minut.
	Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże	Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki.
	Urządzenie uległo uszkodzeniu.	Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem producenta.

## ŚRODOWISKO



■ Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

## WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Keep the device away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
5. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
6. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those who lack experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
7. Keep the device and its power cord away from children under 8 years old.
8. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
9. Do not use the device if its power cord or plug is damaged, or in case of any other malfunction.
10. If the power cord is damaged, it must be repaired by manufacturer service or a qualified technician to avoid harm.
11. Turn the device off before unplugging. Always unplug the device after use.
12. Unplug the device before carrying or cleaning.
13. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
14. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
15. If during operation of the device an unusual noise or smell appears,

- immediately turn it off and unplug it.
16. If the device suddenly ceases operation, unplug it immediately, set the switch on the body in the "OFF" position, allow the unit to cool down for 60 minutes, plug it back in and turn it back on.
  17. If the automatic overheating protection turns off the device often, contact customer service.
  18. When using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage / load of the extension lead.
  19. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
  20. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
  21. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
  22. Never use accessories not recommended by the manufacturer, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
  23. Do not put fingers or any other body parts into the bowl, blender, grinding chamber, cutting chamber or any other openings of the machine's base or installed accessories. The supplied food pushers are to be used to feed products into the grinding chamber and cutting chamber.
  24. Unplug the device before installing or removing accessories.
  25. Do not use more than one device functionality at a time.
  26. Exercise caution while handling blender cutting blades, emptying the jug and during cleaning.
  27. Blender cutting blades are very sharp. There is danger of harm. During operation, never touch the jug on the inside, and never put any objects inside it.
  28. Only use the blender with the lid tightly closed and the cap put on.
  29. Never put hot ingredients in the jug.
  30. Do not use the blender to mix ingredients without adding any fluids, and do not let the blades to work without any food inside the jug, as it might cause damage to the engine. If most ingredients have settled on the walls of the jug, turn the blender off, and scrape the



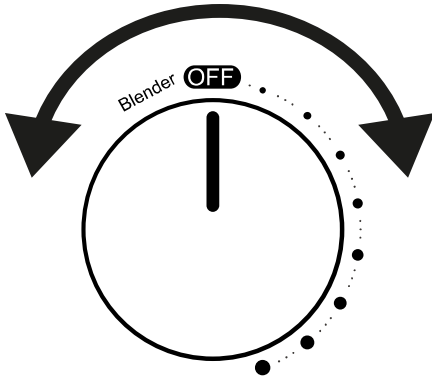
- ingredients off the walls using a plastic or silicone spatula.
31. Never exceed the maximum working capacity of the blender jug (1500 ml).
  32. Use the device for a maximum of 15 minutes at a time. Allow the unit to cool down for 30 minutes between each 15-minute use.
  33. Do not use the blender continuously for longer than 2 minutes.
  34. Do not use the meat grinder to grind bones, nuts or other hard objects.
  35. Before grinding in the meat grinder, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.
  36. The bowl must always be installed during operation of the device.
  37. Do not limit airflow underneath the device.
  38. Most of the elements can be washed in a dishwasher. Remember not to wash the grinding chamber, hopper tray, locking nut, grinding chamber auger and the device base this way.
  39. Only use the device for its intended purposes.
  40. Do not leave the device unattended when turned on.
  41. The device is not intended for outdoor use.
  42. This appliance is intended for household use only, on dry surfaces. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
  43. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

## KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



1. Sausage attachment	21. Blender cap
2. Locking nut	22. Blender lid
3. Coarse cutting plate	23. Blender cutting blades
4. Medium cutting plate	24. Blender base
5. Fine cutting plate	25. Jug
6. Cookie attachment	26. Control knob
7. Cutting knife	27. Kitchen machine head lifting lever
8. Grinding chamber auger	28. Kitchen machine base
9. Main food pusher	29. Anti-slip feet
10. Hopper tray	30. Kitchen machine bowl
11. Grinding chamber	31. Slicing grater
12. Cutter food pusher	32. Potato creaming grater
13. Cutting chamber	33. Shredding grater
14. Bowl cover	34. Pappardelle pasta attachment
15. Mixing element axle	35. Udon pasta attachment
16. Grinding/cutting chamber mount cover	36. Tagliatelle pasta attachment
17. Kitchen machine head	37. Rigatoni pasta attachment
18. Hook	38. Sausage and cookie attachment cutting plate
19. Mixing paddle	39. Kebbe/kibbeh attachment
20. Beater	40. Kebbe/kibbeh outlet port

## CONTROL KNOB



“OFF” position – the device is turned off

Positions ● - ● – kitchen machine power-on /  
1-8 speed adjustment

“Blender” position – blender power-on

## TECHNICAL SPECIFICATION

Power	1500W
Max locking power	2300W
Voltage / Frequency	220-240V~ 50/60Hz
Bowl capacity	5.8L
Blender jug capacity	1.8L

## USING THE DEVICE

Wash the device and its accessories thoroughly before first use.









DO NOT PUT FINGERS OR ANY OTHER BODY PARTS INTO THE BOWL, GRINDING CHAMBER, OUTLET PORT, CUTTER, OR ANY OTHER OPENINGS ON THE DEVICE OR INSTALLED ACCESSORIES DURING OPERATION, OR WHEN THE DEVICE IS TURNED OFF BUT REMAINS PLUGGED IN, BECAUSE IT MIGHT CAUSE SERIOUS BODILY HARM. USE THE SUPPLIED FOOD PUSHERS TO FEED PRODUCTS INTO THE GRINDING AND CUTTING CHAMBERS.

### IMPORTANT:

- If it becomes noticeably difficult for the device to grind, shred or mix products, turn the knob clockwise to increase power. If at the highest power setting the device is still having trouble doing its work, turn it off, and use less viscous ingredients.
- Do not use the blender continuously for longer than 2 minutes.
- Do not use more than one device functionality at a time.
- Do not use the blender to mix ingredients without adding any fluids, and do not let the blades work without any food inside the jug, as it might cause damage to the motor.
- Maximum ingredients weight is 1,3 kg.
- While making pasta, do not put more than 500 g of dough inside it at once. After each such portion, allow the unit to cool down for 30 minutes.
- The bowl must always be installed during device operation.
- The kitchen machine head slightly moves during its operation. If it moves so much change the speed level to a lower one.
- Before commencing work, familiarize yourself with the recommended speed settings and work times table.

**RECOMMENDED SPEED SETTINGS AND WORK TIMES**

Accessory	Speed	Time
 <p>Beater</p>	8	6 minutes
 <p>Mixing paddle</p>	2-7	6 minutes
 <p>Hook</p>	1	6 minutes
 <p>Blender</p>	(does not apply)	2 minutes
 <p>Cutter</p>	8	3 minutes
 <p>Meat grinder / pasta / cookie attachment</p>	7-8 (meat)	3 minutes
	4-5 (pasta)	
	4-5 (cookies)	

## MIXER

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull and hold the kitchen machine head lifting lever downwards. Lift the head upwards until you hear it click into place. Release the lever.
3. Put the mixing paddle, hook or beater onto the mixing element axle, so that the inset on the axle slides into the groove on the mixing element mount. Push it in until you feel resistance, and then twist it clockwise. A characteristic “click” informs that the mixing element has been installed properly.
4. Place the bowl in its mount. Twist it clockwise until you feel resistance. Put ingredients inside.
5. While holding the kitchen machine head, pull the lifting lever downwards and lower it until you hear it click into place.
6. Put the cover onto the bowl so that its three lathes evenly adhere to the outer rim of the bowl. The cutout on the cover must be directed in parallel to the shape of the kitchen machine head.



### Mixing elements:



Mixing paddle – for preparing low-viscosity batter (such as pancake batter)



Beater – for whipping eggs or cream



Hook – for kneading thick doughs (such as shortbread or yeast dough)

## Mixing

**CAUTION:** Mixing element keep spinning for a moment after the device has been turned off or unplugged.

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Optionally, you may add ingredients during operation through the opening in the bowl cover, while being careful not to allow fingers or any other body parts or garments inside it.
4. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.
5. Before lifting up the kitchen machine head and removing the bowl, first remove its cover.
6. To remove the mixing element, push it toward the axle, twist counterclockwise and pull it out of its mount.

## BLENDER

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Put the ingredients into the jug and close the lid by pressing it in fully. The jug spout cover on the lid should cover it completely.
3. Put the cap into its mount on the lid and twist it clockwise until you feel it click into place. Try pulling the cap upwards – if it can be partially lifted, it means it has been installed improperly, which may cause jug contents to leak out during operation of the blender.
4. Remove the blender mount lid by holding it by the handgrip at the back and pulling upwards.
5. Place the jug in the blender mount, so as to fit the three insets surrounding the spindle insert into the grooves on the base of the blender. Next, twist the blender clockwise until you feel resistance.



## Using the blender

**CAUTION:** Do not use the blender for mixing dough or crushing hard objects, such as nuts, bones or others.

1. Plug the device in.
2. Turn on the device by putting the control knob in the “blender” position.
3. Optionally, while preparing products, you may stop blender operation for a moment by putting the control knob in the “OFF” position and remove the cap by twisting it counter-clockwise and pulling upwards. This allows for adding ingredients during operation.
4. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.
5. Remove the blender by twisting it counter-clockwise and then pulling upwards.
6. Re-install the blender mount cover by pressing it in until you feel resistance.

## MEAT GRINDER

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the grinding chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Put the cutting knife onto the auger, convex side inwards, while exercising caution not to cut yourself with the blades.
5. Put the chosen cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. Put on and tighten the locking nut.
6. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
7. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
8. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



**Useful information:** The lid at the top of the main food pusher may be opened by pulling it upwards. You may use it for storing cutting plates or pasta attachments.

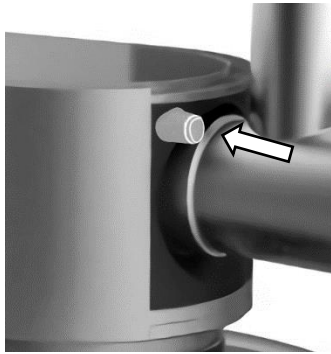
## Grinding

**CAUTION:** Do not use the device to grind bones, nuts, or other hard objects. Before grinding, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Remove the food pusher, feed pieces of meat into the hopper and push them in with the food pusher.
4. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.

**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° is reached, and then pull it towards yourself.





## PASTA ATTACHMENTS

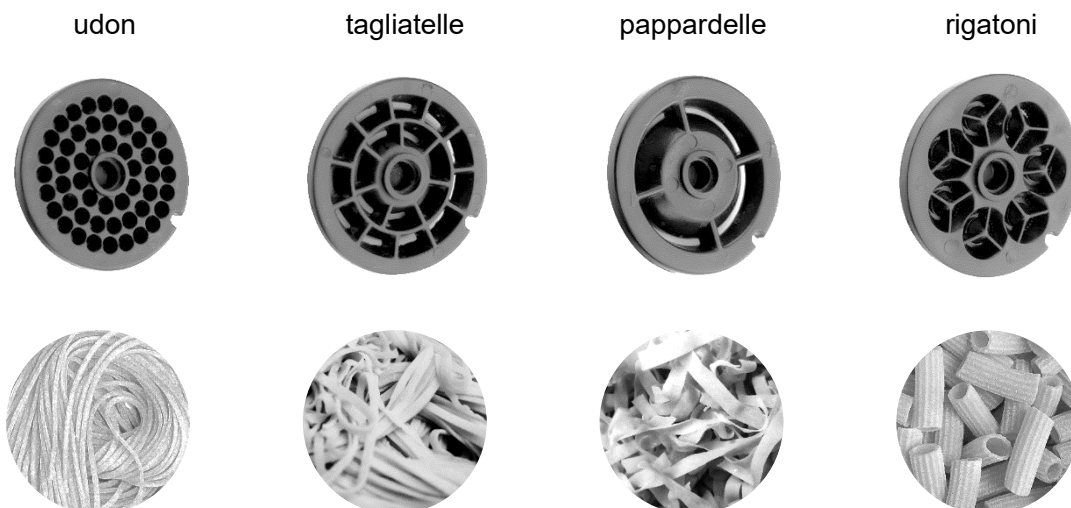
### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the grinding chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Put the chosen pasta attachment on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the attachment. Put on and tighten the locking nut.
5. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
6. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
7. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



### Pasta types

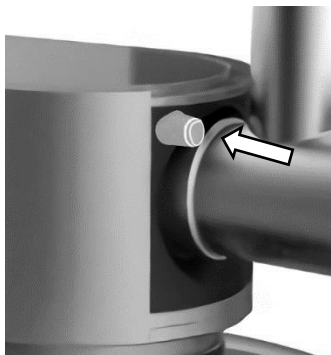


## Preparing pasta

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Remove the food pusher, feed dough into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded pasta with a knife to achieve desired length.
5. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.

**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining dough.

To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° is reached, and then pull it towards yourself.

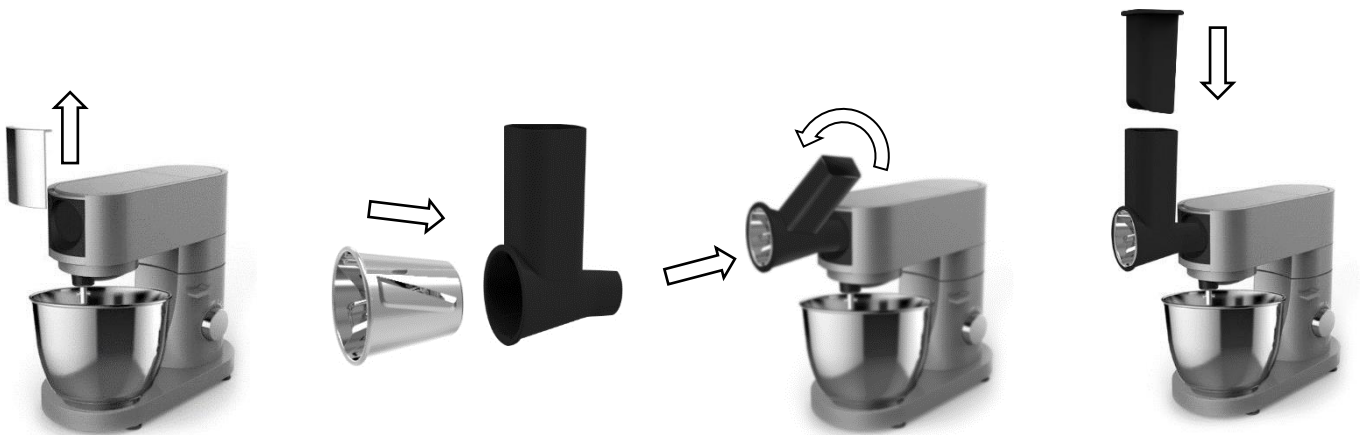


## CUTTER

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the cutting chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Put a chosen grater in the cutting chamber and twist it clockwise until you feel resistance.
4. Slide the cutting chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
5. Twist the cutting chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
6. Insert the cutter food pusher into the opening at the top of the cutting chamber.



### Cutting

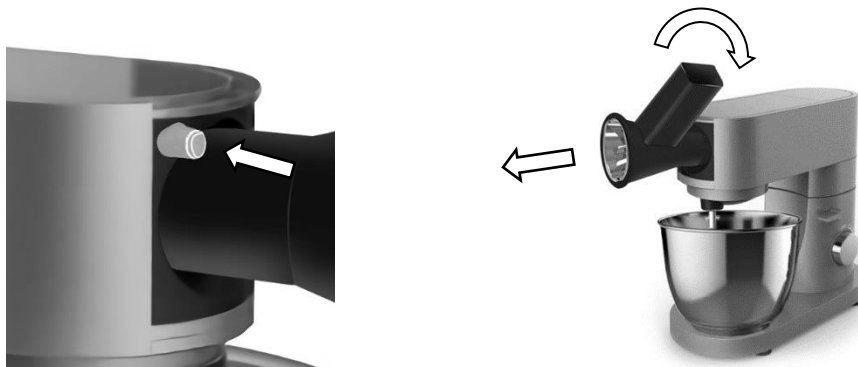
#### CAUTION

Be especially careful when using the cutter, because its grate remains uncovered during operation. Do not put fingers or any other body parts, or objects into the hopper or the outlet port.

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Remove the food pusher, feed products into the hopper and push them in with the food pusher.
4. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.

**Useful information:** The cutter may also be used to prepare potato pancake pulp, potato dumplings etc., as well as grind down vegetables, fruit, or prepare chocolate or coconut chips.

To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



## SAUSAGE ATTACHMENT

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the cutting chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Place the sausage / cookie attachment cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. The wider side of the cutting plate should be facing the inside of the grinding chamber.
5. Put the sausage attachment onto the cutting plate, and then put on and tighten the locking nut.
6. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
7. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
8. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.

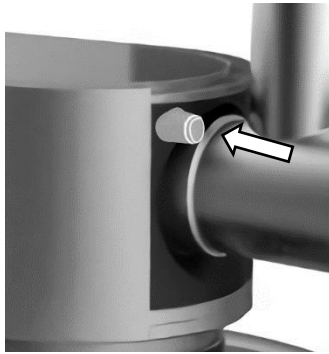


## Making sausages

1. Soak the skin in lukewarm water for 10 minutes.
2. Plug the device in.
3. Slide the wet skin onto the plastic attachment. If the skin sticks to the attachment, wet it some more.
4. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
5. Remove the food pusher, feed the previously ground and seasoned meat into the hopper and push it in with the food pusher, while forming sausages.
6. After finishing work, put the control knob in the “OFF” position and unplug the device.

**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



## COOKIE ATTACHMENT

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the cutting chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Place the sausage / cookie attachment cutting plate on the auger in such manner as to fit the round inset on the cutting chamber to the groove on the cutting plate. The wider side of the cutting plate should be facing the inside of the grinding chamber.
5. Put the cookie attachment onto the cutting plate (without the forming slider), and then put on and tighten the locking nut.
6. Insert the forming slider into the crevice on the cookie attachment.
7. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
8. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
9. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.
10. Select cookie shape by sliding the slider in the desired position.



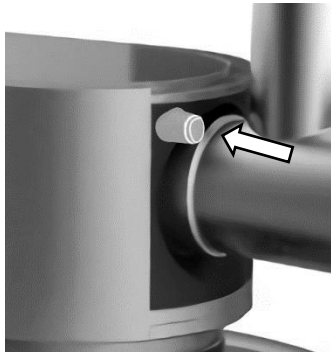
### Preparing cookies

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared cookie dough into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded cookies with a knife to achieve desired cookie length.
5. Bake the cookies in an oven according to chosen recipe.

**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining dough.



To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.



## KEBBE / KIBBEH ATTACHMENT

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Make sure kitchen machine head is lowered and the bowl is installed according to mixer accessory installation instructions.
2. Remove the cutting chamber mount cover by pulling it upwards.
3. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
4. Put the kebbe / kibbeh attachment on the auger, then put on the outlet port and press it in, the narrow side on the outside. Then, put on and tighten the locking nut.
5. Slide the grinding chamber into its mount at a 45° angle to the right. Make sure it is inserted fully.
6. Twist the grinding chamber counter-clockwise to a vertical position until you hear it click into place.
7. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.

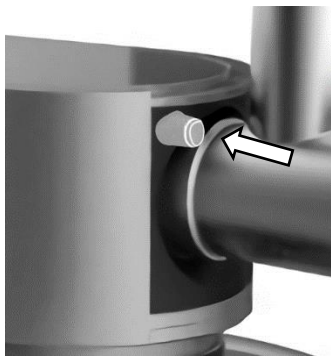


**Preparing kebbe / kibbeh**

1. Plug the device in.
2. Turn the device on by putting the control knob in a position from “1” to “8”, depending on the products used. It is recommended to follow the instructions from the “recommended speed settings and work times” table.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared mixture into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded tube off with a knife to achieve desired length.
5. Put stuffing in each prepared tube and squeeze their ends.
6. Fry the kebbe according to chosen recipe.

**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining mixture.

To remove the grinding chamber, press and hold the button to the right of the chamber mount, twist the chamber clockwise until a 45° angle is reached, and then pull it towards yourself.





## CLEANING AND MAINTENANCE

### CAUTION:

- Before commencing any of the activities described below, unplug the device.
  - The device should be cleaned immediately after finishing work as dried up food remains may cause the accessories to become difficult to disassemble and make the cleaning process difficult.
  - Do not use erosive cleaning agents to clean any parts of the device.
  - Most of the elements can be washed in a dishwasher. Remember not to wash the grinding chamber, hopper tray, locking nut, grinding chamber auger and the device base this way.
  - After each cleaning, put a thin layer of vegetable oil on the cutting knife and metal grinding chamber plates.
1. Remove all accessories used and disassemble them completely.
  2. Wash each part with warm water and some dishwashing liquid.
  3. Rinse each part with warm, clean water.
  4. Thoroughly dry off all parts.
  5. Use a damp cloth to clean the body of the kitchen machine, and then dry it off thoroughly.

**TROUBLESHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The device does not work	The power plug is disconnected from the wall socket.	Connect the power plug to the wall socket.
The blender does not work	The blender is improperly installed.	Twist the blender clockwise until you hear a characteristic „click”.
Blender, grinding chamber or cutting chamber falls out of their mount	The accessories are improperly installed.	Remove the accessories and install them properly.
The blender cap leaks	The cap has been improperly installed.	Stop device operation, take the cap off and install it properly.
The unit is mixing / grinding / cutting poorly	The power setting is too low.	Set the control knob in a higher position.
	The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large.	Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces.
	The cutting knife was installed on the wrong side.	Install the cutting knife with the convex side facing inwards to the device.
	The device has overheated.	Turn the unit off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes.
	The cutting knife or other part has worn out.	Replace the worn out part with a new one recommended by the manufacturer.
The device turns off during operation	The unit was used for too long.	Turn the unit off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes. Do not operate the device for longer than 15 minutes at a time.
	The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large.	Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces.
	The device is damaged.	Unplug the device and contact customer service.

## ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

## WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or YOER Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.



YOER sp. z o.o.  
Bernardyńska 2  
64-000 Kościan  
Poland  
[www.yoer.pl](http://www.yoer.pl)

