

LIFE



Sous Chef

Desire Red

Κουζινομηχανή με inox κάδο μιξής 5L, 1200W
Kitchen machine with 5L inox mixing bowl, 1200W

ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
EN USER MANUAL

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, την απόδειξη και εάν είναι δυνατόν το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλώ μεταβιβάστε και τις οδηγίες χρήσης.

ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας είναι με ειδική σήμανση. Είναι απαραίτητο να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφευχθούν ατυχήματα και τυχόν ζημιές στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί για τους κινδύνους σχετικά με την υγεία σας και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους τραυματισμού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για τη συσκευή ή άλλα αντικείμενα.

i ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό τονίζει συμβουλές και πληροφορίες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε δεξαμενές με νερό. Μη βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας στο νερό ή σε άλλα υγρά.
2. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
3. Μην τραβάτε ή τεντώνετε το καλώδιο της συσκευής.
4. Βεβαιωθείτε ότι η αναγραφόμενη τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε αυτή της τροφοδοσίας του ρεύματος. Η συσκευή πρέπει να είναι πάντα απενεργοποιημένη πριν την συνδέσετε στην παροχή ρεύματος.
5. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, σε εσωτερικό χώρο. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
6. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται επάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, χαλιά κ.λ.π.), καλοριφέρ, φούρνους ή άλλες πηγές θερμότητας.
7. Μην επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
8. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
9. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό.
10. Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί όταν ο κάδος μίξης είναι άδειος ή χωρίς επίβλεψη.
11. Κατά τη διάρκεια της χρήσης μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη της.

12. Αν δώσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, παρακαλούμε να μεταβιβάσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες χρήσης.
13. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία του ρεύματος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή πριν από τον καθαρισμό της.
14. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
15. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι εύκολα προσβάσιμο ανά πάσα στιγμή.
16. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην καλύπτετε τις περσίδες εξαερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής.
17. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν προσθέσετε/αφαιρέσετε εξαρτήματα.
18. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, κατανοούν τους κινδύνους και επιβλέπονται.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

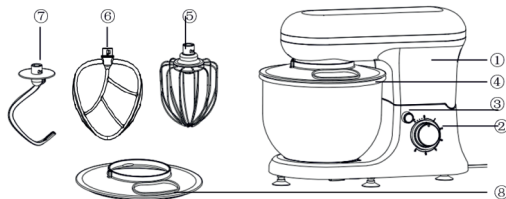
1. Όλα τα μέρη της κουζίνομηχανής πρέπει να καθαριστούν καλά πριν από την πρώτη χρήση. (Βλ. ενότητα: Καθαρισμός).
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
3. Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη και σωστά εγκαταστημένη πρίζα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε το βραχίονα της συσκευής.
2. Τοποθετήστε το διαφανές καπάκι του κάδου μίξης γύρω από τον άξονα κίνησης, ακολουθώντας τον οδηγό στο μπροστινό μέρος. Πιέστε ελαφρώς το καπάκι προς τα επάνω στο σημείο που είναι κοντά στη βάση της κουζίνομηχανής για να κουμπώσει.
3. Τοποθετήστε ένα εξάρτημα (αυγοδάρτη, γάντζο ανάμιξης, γάντζο ζυμώματος) στον άξονα κίνησης και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
4. Τοποθετήστε τον κάδο μίξης στη βάση και ασφαλίστε τον ακολουθώντας τα βελάκια.
5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και κατεβάστε το βραχίονα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχίονας έχει ασφαλίσει στη βάση.
6. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες και συμβουλευτείτε τον πίνακα για την παρασκευή συνταγών, τη μέγιστη ποσότητα υλικών και τη ρύθμιση ταχυτήτων.
7. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα 1-6 ή παλμική (Pulse). Η λειτουργία Pulse χρησιμοποιείται όταν χρειάζεται μικρή απότομη ώθηση ενέργειας στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ελέγχεται από τον χρήστη έχοντας έτσι απόλυτο έλεγχο για το πόση ώρα λειτουργεί η συσκευή. Είναι ένας εύκολος τρόπος για να αποφεύγετε την υπερ-επεξεργασία των υλικών σας.
8. Χρησιμοποιείστε το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου για να συμπληρώσετε υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Βάση κουζινομηχανής
2. Περιστροφικός διακόπτης ταχυτήτων (1-6 και pulse)
3. Πλήκτρο απασφάλισης
4. Κάδος μίξης 5L από ανοξείδωτο ατσάλι
5. Αυγοδάρτης
6. Γάντζος ανάμιξης
7. Γάντζος ζυμώματος
8. Διαφανές καπάκι κάδου



Χρήση	Εικόνα	Επίπεδο ταχύτητας	Χρόνος (λεπτά)	Μέγιστη ποσότητα	Παρατηρήσεις
Γάντζος ζυμώματος		1-3	4	1,5kg	Βαρίες ζύμες (π.χ. ψωμιά, ζυμαρικά)
Γάντζος ανάμιξης		1-6	4	Εξαρτάται από το είδος των τροφίμων (max. 2kg)	Μεσαίες ζύμες (π.χ. κρέπες, μείγματα κέικ)
Αυγοδάρτης		4-6	4	1,5kg ή 24 αυγά	Ελαφριά μίγματα (π.χ. κρέμες, μαρέγκα)

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΖΥΜΗ:

1. Πρόταση δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ για απλή ζύμη (αλεύρι και νερό): για κάθε 100 γραμμάρια αλεύρι - 72 γραμμάρια νερό.
2. Χρησιμοποιήστε το γάντζο ζυμώματος.
3. Όταν γεμίζετε τον κάδο μίξης, βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα.
4. Ρυθμίστε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια στην ταχύτητα 2 για περίπου 4 λεπτά.
5. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την κουζινομηχανή για παραπάνω από 4 λεπτά συνεχόμενα!

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΚΡΕΠΕΣ:

1. Χρησιμοποιήστε το γάντζο ανάμιξης.
2. Για να παρασκευάσετε κρέπες, χρησιμοποιήστε αλεύρι, γάλα, αυγά και λοιπά υλικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ρυθμίστε στην ταχύτητα 1-6 για περίπου 4 λεπτά.
3. Όταν γεμίζετε τον κάδο μίξης με τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα 2kg.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΜΑΡΕΓΚΑ:

1. Χρησιμοποιήστε τον αυγοδάρτη.
2. Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 4-6, χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών χωρίς να σταματήσετε για περίπου 4 λεπτά μέχρι το μίγμα να γίνει συμπαγές.
3. Μέγιστη ποσότητα για παρασκευή μαρέγκας έως 24 αυγά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΣ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ

1. Χρησιμοποιήστε τον αυγοδάρτη.
2. Για να παρασκευάσετε κρέμα για γλυκά, χρησιμοποιείτε κρέμα γάλακτος, γάλα, ζάχαρη και λοιπά υλικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ρυθμίστε στην ταχύτητα 4-6 για περίπου 4 λεπτά.
3. Όταν γεμίζετε τον κάδο μίξης με τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα 1,5kg.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή του ρεύματος πριν την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό!

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Μη χρησιμοποιείτε συμμάτινη βούρτσα για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε το περίβλημα μόνο με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Ο κάδος μίξης και τα εξαρτήματα ανάμειξης δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Η υψηλή θερμοκρασία και τα καθαριστικά μπορεί να επηρεάσουν και να αποχρωματίσουν τα μέρη.
- Πλύνετε με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πλήρως πριν επανασυναρμολογήσετε εκ νέου τη συσκευή.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Καθαρίστε τη συσκευή όπως αναγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
2. Συνιστάται η αποθήκευση της συσκευής στην αρχική της συσκευασία όταν δεν την χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
3. Φυλάξτε τη συσκευή σε ένα καλά αεριζόμενο, στεγνό μέρος και μακριά από παιδιά.

ENGLISH

PLEASE READ AND SAVE THESE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

USER MANUAL SYMBOLS

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ WARNING: This sign warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION: This sign refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE: This sign highlights tips and information

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Do not use this appliance near tanks filled with water. Do not immerse the mains lead in water or other liquids.
2. Do not allow the mains lead hanging over the edge of a table or a counter.
3. Do not stretch the cable.
4. Make sure that the voltage on the rating plate on the device corresponds to that of the mains supply. The appliance must be always switched off before the kitchen machine is connected to the mains supply.
5. This appliance is only designed for domestic and indoor use. Do not use outdoors.
6. This device should not be placed on or close to flammable materials (curtains, textiles, etc.), radiators, ovens or other heat sources.
7. Do not repair the device yourself. Please contact a qualified technician.
8. Keep the appliance away from the reach of children.
9. The appliance should only be used for intended purpose.
10. Never let the appliance operating when the bowl is empty and without supervision.
11. During use, do not touch any moving parts of the appliance.
12. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.
13. Unplug the appliance from the power supply when not in use or before cleaning.
14. **⚠ CAUTION:** Do not cover the air outlets at the back of the appliance.
15. Make sure the power cord is easily accessible at all times.
16. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified technician in order to avoid any hazard.
17. Switch off the appliance before placing/removing accessories.
18. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

BEFORE FIRST USE

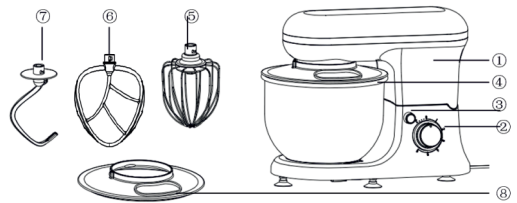
1. All parts of the kitchen machine must be thoroughly cleaned before first use (check section: Cleaning).
2. Place the device on a stable and flat surface.
3. Connect the plug into a properly and earthed power socket.




OPERATION

1. Press the release button and lift the kitchen machine's arm.
2. Place the transparent bowl cover around the drive shaft, following the driver on the front. Push slightly the lid up to the back side nearby the base of the kitchen machine.
3. Place one attachment (whisk, stirring hook, dough hook) onto the drive shaft and lock it by turning it clockwise.
4. Place the bowl onto the base and lock it as the arrowhead denotes.
5. Press the release button and push the arm down. Make sure the arm and the base are fixed properly.
6. Follow the instructions below and consult the table for the preparation of recipes, maximum portion of ingredients and speed level.
7. You can set the speed level to 1-6 or pulse. Pulse mode is used when a boost of energy is required at maximum speed. This function is controlled by the user and offers the complete control on duration of the appliance's operation. It's an easy way to avoid over-processing of the ingredients.
8. Use the hole on the lid to add ingredients during operation.

COMPONENTS

- 1) Base unit
- 2) Rotary speed switch (1-6 and pulse)
- 3) Release knob
- 4) Stainless steel bowl 5L
- 5) Whisk
- 6) Stirring hook
- 7) Dough hook
- 8) Transparent bowl cover



Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum mixture weight	Remarks
Dough hook		1-3	4	1,5kg	Heavy mixtures (i.e. bread, pastry)
Stirring hook		1-6	4	Depends on food (max. 2.kg)	Medium-heavy mixtures (i.e. crepes, waffles)
Whisk		4-6	4	24 eggs or 1,5kg	Light mixtures (i.e. cream, egg white)

SUGGESTED RECIPES

MIXTURE FOR DOUGH:

1. Suggestion flour and water at a ratio: 72g of water is used for each 100g of flour.
2. Use the dough hook.
3. When filling the bowl, please ensure that the maximum weight is not exceeded.
4. Select speed 1 for 30 seconds, and then speed 2 for about 4 minutes.

5. Never use this appliance constantly for more than 4 minutes!

MIXTURE FOR CREPES:

1. Use the stirring hook.
2. To make crepes, use flour, milk, eggs and other ingredients according to the recipe and set the speed to 1-6 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with the ingredients, make sure that it does not exceed the maximum weight of 2kg.

WHIPPING EGGS:

1. Use the whisk.
2. Set the speed to 4-6 and whisk eggs without stopping for about 4 minutes until the mixture stiffens.
3. Maximum quantity: 24 eggs.

MIXTURE FOR CREAM:

1. Use the whisk.
2. To make pastry cream, use cream, milk, sugar and other ingredients according to the recipe and set the speed level to 4-6 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with the ingredients, make sure it does not exceed the maximum weight of 1.5kg.

CLEANING

⚠ WARNING:

1. Disconnect from mains power supply before cleaning.
2. Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Clean the housing only with a damp cloth and a mild detergent.
- The mixing bowl, the kneading and mixing attachments are not suitable for dishwasher. High temperature and aggressive detergent may warp or discolor the attachments.
- Clean the attachments only with warm water and a soft detergent.
- Leave all the parts to dry properly before re-assembling the appliance.

STORAGE

1. Clean the device as indicated.
2. We recommend storing the device in its original packaging when not using the device for a longer period of time.
3. Store the device at a well-ventilated and dry place out of reach of children.

Made in China



Ιωνίας Καλοχώρι, 570 09 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, ΤΗΛ. +30 2310 700.777

Ionias Kalochori, 570 09 Thessaloniki, Greece, TEL. +30 2310 700.777

e-mail: info@sun.gr - www.life.gr