



ZEM005

Instructions Manual
MULTIFUNCTION DOUGH MIXER



Model No.: ZEM005

**Read this manual thoroughly before using and
save this information**



011-455-3455



www.survivi.com



support@survivi.com

Safety Precautions

FOR HOME/HOUSE-USE ONLY

Before using this product, please carefully read this instruction manual. This document contains important product and you should thoroughly understand the avoid sections for each function before use. Please keep this manual for future reference.

1. The input voltage change automatically when plug-in/cord-cut before using the appliance.

2. Do disconnect the power supply before dismantling, assembling or adjusting any part of the appliance.

3. The appliance/cord/cut connection if its power cord is damaged, please contact our customer service department for replacement to avoid dangers. Do not dismantle and repair it by yourself.

4. Before use, please check if any power cord/cut any other part is damaged. If any of the cord part is damaged, stop using the appliance and contact our customer service department promptly. Do not dismantle and repair it by yourself, otherwise dangers may happen.

5. If it is necessary to repair the appliance during use, please contact our customer service department. Do not dismantle it by yourself, otherwise dangers may happen.

6. It is necessary before connecting the power supply to ensure that all parts are properly installed.

7. Never put hands or sharp objects into the food when the appliance is running, otherwise injuries may be caused or the appliance may be damaged; never have eyes get close to the heat part, otherwise accidents may happen.

8. Do not dismantle the dismountable parts of the appliance immediately after use but after both the motor and the filter blade have stopped and the power supply is disconnected.

9. Do not use any accessories of the appliance with hot water that is higher than 80°C or a radioactive area, otherwise they may be heated, deformed and damaged. The material of all parts in contact with food ingredients should comply with food hygiene certification and standards, hygienic and safe.

10. Do not put the heat body into water or other liquid that is with water or another liquid, otherwise it may be damaged.

11. Do not clean the appliance with steel wool, otherwise cleaning agents or corrosive liquids (such as gasoline or acetone).

12. The appliance is designed to use by household or family only.

13. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

14. Accessories, other than those supplied with the appliance include: Instruction

Safety Precautions

Read the instructions carefully.

Do not use the appliance to clean surfaces in contact with food before using the grill.

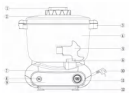
Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: potential danger may be a fatal outcome.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before cleaning, dismantling or repairing.

Components and Installation Diagram



①	Roof Cover	⑨	Main Bowl
②	Top Lid	⑩	Waste Outlet
③	Handle	⑪	Function Display Panel
④	Stainless Steel Bowl	⑫	Power Cord Plug
⑤	Toilet Seat	⑬	Start/Stop Button
⑥	Flush Valve	⑭	Rear Section Cap

Product Specifications

Model	Input	Frequency	Power	Capacity
10000	1000W	50Hz	1000W	10 (kg/hr)

Instructions for Use

Caution: This machine is equipped with a 1000W input and must be placed on a flat, smooth surface to ensure secure operation.

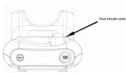
Failure to follow these instructions may compromise the safety of operation.

1. Read the components before use. Before first use, thoroughly clean the mixing bowl, dough hook, bowl, and feed.

2. Position the Machine: Place the machine on a stable, smooth, clean surface.

3. Prepare the Mixing: Add the dough to the surface of the bowl and use the dough hook to mix. Do not use any tools or hands to mix the dough.

4. Remove the Dough: After fermentation, after fermentation processing, the dough is ready to be used. Do not use the bowl or feed to mix the dough with your hands.



Instructions for Use

1. **Insert the Dough Hook** Insert the dough hook by aligning the **1** at the end of the **1** with the **1** at the bottom of the bowl. Push it into place until fully seated.



Note: After use, always hand wash the hook. Do not let the dough hook sit in the bowl for too long, as this may cause it to rust. To rust or prevent proper mixing during subsequent uses.

2. **Add Ingredients** Add the dry, wet, and other ingredients to the mixing bowl.



Note

Before using the dough hook, always verify that the dough hook is properly installed. If you are using a quantity of flour, add it to the bowl. Add the flour to the bowl. Add the flour to the bowl. Add the flour to the bowl.

Instructions for Use

- The machine can handle dry flour weights from 200g/0.44lb to 200g/0.44lb.
- Suggested flour-to-water ratio: 5:1 to 2:1 (adjust based on flour type and intended use; refer to the table below for guidance).
- Suggested 10-15-second rest periods may occur as needed.
- For optimal kneading results, after mixing, evenly spread the dough flat across the bottom of the bowl.

Measuring Spoon Instructions

Measuring spoon		Ingredients	Spoon per weight or weight	
1/2 tsp	1/4 tsp	flour	1/2 measuring spoon = 1.5g (0.05oz)	1/4 measuring spoon = 0.75g (0.03oz)
			1 measuring spoon = 3g (0.1oz)	1/2 measuring spoon = 1.5g (0.05oz)
			1 1/2 measuring spoon = 4.5g (0.15oz)	1 1/4 measuring spoon = 3.75g (0.13oz)

Measuring Cup Instructions



Measuring Cup Instructions

Measuring Flour

When measuring flour, refer to the "Flour" marking on the left side of the measuring cup. A level cup holds approximately 100g (3.53 oz).

Measuring Water

When measuring water, refer to the "Water" marking on the right side of the measuring cup. A level cup holds approximately 240ml (8 fl.oz).

Reference Table (30 marks off for water ranges from 80 to 240)

Flour(g)	Water(ml)	Flour(g)	Ready Time
200 (7.06 fl.oz)	80 (2.69 fl.oz)	100 (3.53 fl.oz)	~ 10 min
400 (14.12 fl.oz)	160 (5.38 fl.oz)	120 (4.23 fl.oz)	~ 15 min
600 (21.18 fl.oz)	240 (8.07 fl.oz)	140 (4.94 fl.oz)	~ 20 min
800 (28.24 fl.oz)	320 (10.76 fl.oz)	160 (5.65 fl.oz)	~ 25 min

Assembly and Operation Instructions

1. Insert the Mixing Hook into the mixing bowl, align the locking pins on the mixing hook with the slots on the motor unit, insert cover lid, then rotate the mixing hook clockwise to lock it tightly.

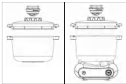


Assembly and Operation Instructions

2. **Install the feed lid.** Align the locking tabs on the feed lid with the corresponding tabs on the mixing bowl. Press the lid down flat, then rotate it clockwise to secure it tightly.



3. **Install the feed lid.** Align the locking tabs on the feed lid with the tabs in the center of the feed lid. Press the feed lid down flat, then rotate it clockwise to secure it tightly.



Assembly and Operation Instructions

Note:

During operation, you can directly open the cover **1** and load **1** to add new amounts of sausage into the mixing bowl.

Warning:

While the machine is running, do not open the cover **1** and insert your hand into the bowl, or this may cause personal injury.

4. Press the **Start/Stop (Long Press to Cancel)** button. The power cord to the unit. Once the indicator light flashes, the machine enters standby mode (the display shows "—").

5. Select **sausage mixing mode** by rotating the knob to the "Sausage Entry" function. The status indicator is "Sausage" and the mixing indicator light will turn on. You can adjust the time (0-30 minutes) by rotating the knob. After setting the time, lightly press the **Start/Stop (Long Press to Cancel)** button. The mixing indicator light will turn on (green) and mixing will begin. Upon completion, the machine will auto-stop, and the display will show four stars. The cooking time is finished and mixing is automatically made.

6. After **Mixing** is in fermentation mode, keep the power cord open the top cover and remove the dough.

7. After **Mixing** is in fermentation needed. Rotate the knob to the fermentation function. The status indicator time is "30 minutes," and the constant-temperature fermentation indicator light will flash. You can adjust the time (0-180 minutes) by rotating the knob. After setting the time, lightly press the **Start/Stop (Long Press to Cancel)** button. The constant-temperature fermentation indicator light will turn on (green), and fermentation will begin. Upon completion, the machine will auto-stop, and the display will show four stars. The cooking temperature is finished.

Recommended Freezing Time Settings for Large and Small Portions
(Users may adjust based on portion size and experience)

Room Temperature	Recommended Freezing Time Settings
0°C (32°F) - 10°C (50°F)	1:30 MIN
10°C (50°F) - 15°C (60°F)	1:30 MIN
15°C (60°F) - 20°C (68°F)	1:00 MIN
20°C (68°F) - 25°C (77°F)	0:50 MIN
25°C (77°F)	0:50 MIN



1-800-862-6226



support@nutribullet.com



www.nutribullet.com

Assembly and Operation Instructions

5. **Combined Breeding and Fermentation Operation:** Rotate the knob to the "Chinese Pastry" function and set the breeding time. Once breeding is complete, rotate the knob to the fermentation function and set the fermentation time. Press **▶** and **▶** press the "Work/Stop Long Press/Cancel" button the unit will begin the fermentation process.



Notes:

- If you need to stop the operation midway, long-press the "Work/Stop Long Press to Cancel" button for 3 seconds.
- For your safety when removing the dough from the mixing head, first unplug the power cord, then open the lid and remove the dough.

Components and Functions (SLOW JUICER)



Components and Functions (SLOW JUICER)

No.	Part's Name	Function
1	ON/OFF Switch	Selects Juicing speed/mode for different produce types.
2	Button	Engages attachments for quick disassembly.
3	Main Body	Houses motor and drive shaft for stable operation.
4	Strap	Retains and holds the hopper/bagging attachment.
5	Roller Drive	Guides produce into cage with safety lock.
6	Pusher	Presses ingredients firmly down the chute.
7	Auger	Grates produce slowly to extract juice.
8	Filter	Strains pulp from juice, supports filter for pulp break.
9	Outlet Cup	Collects sugar and fiber in glass.
10	Juice Container	Collects extracted juice with pour spout.
11	Pulp Container	Catches dry pulp waste for easy disposal.

Instructions For Use

	Start/Stop button	Initiates or pauses the machine's operation.
	Longpress Cancel	Longpress for 3 seconds. Resets the current storage and shut down the machine.
	Reverse button	Inverts the motor direction forward and reverse motor's 180 degrees.

1. **Unbox** **number (1)** **connecting**.
2. **Mount Adapter (2)** on motor base.
3. **Rotate counter** **indicator (3)** **pushing**.
4. **Insert** **steps (4)** **into** **Axis Chain (5)**.
5. **ADD** **Whe (6)**.
6. **Attach** **End-cap (7)** **on** **longpress-counter** **position**.
7. **Position** **axis container (8)** **under** **axis frame (9)**.
8. **Place** **Polp Container (10)** **under** **EndCap (11)**.

Maintenance

1. **Before** **cleaning**, **turn off** **the** **machine** **and** **unplug** **the** **power** **cord**.
2. **Clean** **the** **device** **promptly** **after** **use**.
3. **Do not** **wash** **the** **main** **body** **with** **water**, **operating** **with** **a** **wrong** **rod** **with** **in** **water** **clean**.
4. **Inspect** **the** **device** **if** **you** **find** **the** **below** **damage**.
5. **After** **disassembly**, **clean** **it** **using** **the** **steps** **below**.

Assembling Juicer Accessories

1		Connect the juicer body and the main body. Align the orange/red mark "1" on the juicer body with the corresponding mark on the main body. Insert the juicer body into the main body. (The juicer body is shown being inserted into the main body.) Then turn the juicer body clockwise. When there is a click, it suggests that the connection is finished.
2		Press the hanging hook into the main body. Align the hook on the main body and push it into the slot. (The hook is shown being inserted into the slot.) Then turn the main body clockwise.
3		Insert the juicer body and the juicer body into the slot at the main body and push it into the slot. (The juicer body is shown being inserted into the slot.) Then turn the main body clockwise. (The juicer body is shown being inserted into the slot.) Then turn the main body clockwise. (The juicer body is shown being inserted into the slot.)
4		Align the orange/red mark on the juicer body with the corresponding mark on the main body. (The juicer body is shown being inserted into the slot.) Then turn the main body clockwise. (The juicer body is shown being inserted into the slot.)
5		Press the juicer body into the main body. (The juicer body is shown being inserted into the slot.) The juicer body is shown being inserted into the slot. (The juicer body is shown being inserted into the slot.) The juicer body is shown being inserted into the slot. (The juicer body is shown being inserted into the slot.)

Disassembling Juicer Accessories



Safety Specifications

Rated Voltage	220V
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60
Continuous Operating Time	≤ 30 Min
Standby Time	≤ 30 Min

Note on Troubleshooting

The following table analyzes and resolves methods for common faults. For any other issues, please contact our customer service department or have the equipment repaired directly by our authorized service center. Do not attempt to disassemble or repair the device yourself.

Components and Functions (MEAT GRINDER)

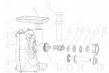


FIG.	Parts Name	Function
1	Handle	allows different operating functions or speeds for the appliance, allowing versatility in tasks for grinding, slicing or mincing.
2	Buffer	allows and detaches attachments from the main body for easy switching between functions in a jiffy.
3	Main body	serves as the sturdy base and housing that accommodates and secures various attachments, providing stability during operation.
4	Tray	allows placement of ingredients into the grinder, often designed to accommodate larger quantities for efficient processing.
5	Pusher	helps push meat or ingredients down the feed tube into the grinding mechanism, preventing direct hand contact with blades.
6	Auger	a spiral-shaped screw that rotates to advance minced meat forward toward the grinding and grating components.
7	Cross Knife	sharp blade that slices and chews the meat against the grinding plate to break it down into small pieces during processing.

Components and Functions (MEAT GRINDER)

No.	Part's Name	Function
1	FINCHER	Grinding plate with small holes that produces a fine texture for ground meat, dog/chicken cages, peas, or vegetable products.
2	MEDIUM PLATE	Grinding plate with medium-sized holes for a medium-grained texture, suitable for burgers, meatballs, or general meat preparations.
10	COARSE PLATE	Grinding plate with large holes that creates a coarser grind, perfect for chili, stews, or recipes requiring chunkier meat.
3	SAFETY CUP	Secures and holds the grinding assembly (fincher/medium/coarse plate) in place for safe and efficient operation.
11	MEAT CHUTE	Plastic or metal funnel that guides meat from the top into the hopper, ensuring smooth feeding into the grinding chamber.
12	COARSE FEED	Adjusting feed or press attachment used to shape and extrude coarse-ground meat into steaks or logs for cooking.
13	COARSE FEEDER	Specialized attachment for stuffing ground meat into casings, from sausages to bratwursts, in various diameters for different sizes.
15	Cookie Cutter	Accessory tool for cutting and shaping dough into individual cookies, often used in conjunction with the cookie forming attachment.

Instructions For Use

 	Start/Stop Button	Initiates or pauses the machine's operation.
	Emergency-Stop	Long-press for 3 seconds. Stops the current forage and shut down the machine.
	Reverse Button	Inverts the motor direction towards the rear regulator's 11 o'clock.

Important Safeguards

When using electrical appliances, always follow these basic safety precautions:

1. Read all instructions.
2. Do not use by persons (including those) with reduced physical capacity or mental capabilities, or lack of experience/knowledge, unless supervised by a responsible adult. Supervisors shall be properly trained with the appliance.
3. After use and before leaving, turn off the appliance (and detach cord) from power if attached. Wait for motor to fully stop before dismantling.
4. Avoid contact with moving parts. Keep fingers away from discharge port.
5. Using unapproved attachments may cause fire, electric shock or injury.
6. Never disassemble by hand—use power only.
7. Do not place hands near the cone.
8. Do not scrape feed from discharge chutes with fingers during operation to avoid injury.
9. See important safeguards in the operator's manual for details.

Assembling Meat Grinder

1		1. Insert Grinding Plate: Use the provided hex key (included) to loosen the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. Insert the grinding plate into the meat chute until the hex key is flush with the grinding plate. Tighten the hex key against the grinding plate to secure the grinding plate in place. Do not over-tighten the hex key as this may damage the grinding plate.
2		2. Adjust Grinding Distance: The grinding distance can be adjusted by loosening the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To increase the grinding distance, loosen the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To decrease the grinding distance, tighten the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. Do not over-tighten the hex key as this may damage the grinding plate.
3		3. Attach Meat Chute: The meat chute can be attached to the meat grinder by loosening the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To attach the meat chute, loosen the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To detach the meat chute, tighten the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. Do not over-tighten the hex key as this may damage the grinding plate.
4		4. Attach Meat Body: The meat body can be attached to the meat grinder by loosening the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To attach the meat body, loosen the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. To detach the meat body, tighten the hex key against the grinding plate and the protecting cap of the meat chute. Do not over-tighten the hex key as this may damage the grinding plate.

Disassembling Meat Grinder Accessories

2



Remove meat from the meat body. Place the meat body on a flat surface. Use the output shaft to remove the grinding plate from the meat body. The grinding plate is shown separately, with a note indicating it should be removed by pulling it off the output shaft and then the grinding plate should be removed from the body.

Components and Functions (SALAD MAKER)



Components and Functions (SALAD MAKER)

No.	Part Name	Function
1	Knob	Enables different operating functions or speeds for the appliance. Moving vertically to select the grinding, mixing or extruding.
2	Button	Releases and operates attachments from the main body for easy switching between functions or cleaning.
3	Main body	Base of the stand, holds and housing that accommodates and requires various attachments, protected safely during operation.
4	Feeder	Safely presses vegetable or ingredients into the feed chute toward the cutting blades, preventing over-processing and maintaining control of motor speed during operation.
5	Cutter container	Securely holds and organizes blades of various steel and types, allowing easy on/off, swapping for different mixing or for slicing or shredding food preparation.
6	Slicing Cutter	This specialized design for uniform slicing of vegetables such as carrots, potatoes, cucumbers, or tomatoes, producing even rounds or slices ideal for layered salads or garnishes.
7	Coarse shredding cutter	Shreds foods with wider teeth or identified smaller thicker pieces, strips strands from them, produces fine shavings, flake or coarse, perfect for hearty salad textures or stir-fries.
8	Fine shredding Cutter	Shreds foods with narrow spacing for creating fine, delicate shreds from other vegetables like green bell peppers or carrots, enhancing the crispness and volume of fresh salads.

Instructions For Use

	Stop/Stop button	Initiates or pauses the machine's operation.
	Long/Power/Cancel	Long-press for 3 seconds releases the power function and shut down the machine.
	Reverse button	Reverses the motor direction (opening and/or tightening a container).

1. Place the **Pusher (A)** over the **feeding port**.
2. Mount the **feeding roller (B)** onto the motor base (of the main unit).
3. Push counter **clockwise** to rotate.
4. Push the **Blade assembly (S, T, U)** into the **Cutter Container (R)**.

Assembling Salad Maker

	Slide the Container with Blade (R) to the container's mounting U with the output shaft on the main body of the Salad Maker (S), push from the shaft until it fits snugly through mounting collar. Continue to insert cutting blade (blade) upward, below the container U, it needed to cut 1 cm, this positions the container to make smooth for cutting desired sliced vegetable processing.
--	--

Assembling Salad Maker

2



Step 2: Insert the vertical component into the appropriate slot (see diagram) for the base. Once inserted, the component will lock into place. To ensure proper insertion, press the base into the designated slot until the component is fully seated. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit.

3



Step 3: Push the base into the slot until the component is fully seated. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit. The component is designed to fit snugly against the base, ensuring a secure fit.

SU-VIVI®



Any Problem? Let Us Know.



www.kubetel.com



TEL-080-8408



support@kubetel.com



ZEM005

Manual de Instrucciones

BATIDORA AMASADORA MULTIFUNCIONAL



Modelo NP: ZEM005

Lee este manual cuidadosamente antes de usarlo y
guardarlo para futuras referencias



011-4016-0000



www.survivi.com



support@survivi.com

Precauciones de seguridad

REGLAS PARA USO DOMÉSTICO

Antes de usar este producto, lee atentamente esta sección de instrucciones. Este dispositivo es un producto de consumo que se debe usar responsablemente de acuerdo con las instrucciones de uso de cada función antes de usarlo. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

1. Evite el uso de este dispositivo en áreas con cables eléctricos, cables de agua o gas.

2. Desconecte la alimentación eléctrica antes de desconectar, conectar o ajustar cualquier parte del aparato.

3. El aparato tiene una conexión tipo F para el cable de alimentación que debe conectarse con un dispositivo de protección de sobrecorriente (como un interruptor diferencial) antes de usarlo. No use el cable de alimentación si el dispositivo no funciona correctamente.

4. Antes de usar, verifique si el cable de alimentación o cualquier otra parte está dañado. Si alguno de estos componentes presenta daños, deje de usar el aparato y comuníquese con nuestro servicio al cliente de inmediato. No lo repare usted mismo, ya que la reparación podría causar accidentes.

5. Si se desconecta alguna o algunas partes del aparato durante su funcionamiento con nuestra marca, no lo desmonte usted mismo. Si el control remoto suena pitidos.

6. Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que todos los pines estén correctamente encajados.

7. Nunca introduzca los dedos u otros objetos en el orificio (con) de ventilación del aparato cuando esté funcionando, ya que puede causar lesiones o dañar el aparato. Tampoco toque los cables o la carcasa de alimentación, pues podrían estar calientes.

8. No desmonte la carcasa de protección del aparato inmediatamente después de su uso, ya que el motor y la carcasa de la ventilación se calientan considerablemente y el aparato está desconectado de la corriente.

9. No toque la carcasa de protección del aparato con agua caliente o agua de 60 °C o en temperaturas similares, ya que podría volverse demasiado caliente. Los materiales de todos los pines en contacto con la carcasa deben cumplir con las especificaciones de seguridad requeridas para el uso de aparatos eléctricos.

10. No toque el cuerpo principal del aparato en agua caliente (aparte de la carcasa de protección con agua fría), ya que podría dañarse.

11. No toque el aparato con las manos húmedas, productos químicos o líquidos corrosivos (como ácido clorhídrico).

12. Este aparato está diseñado solo para uso doméstico e industrial.

13. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos suficientes que estén bajo supervisión o bajo responsabilidad sobre su uso seguro. Los niños deben ser supervisados para asegurarse

Precauciones de seguridad

de que no juegues con el aparato:

II. Las instrucciones relativas a las condiciones de uso del aparato deben incluir las instrucciones de uso seguro.

III. Usa un paño húmedo para limpiar las superficies en contacto con el metal antes de desarmar el aparato.

IV. Apague el **apagador de emergencia** de la corriente antes de comenzar la reparación o bombardeo a las partes móviles durante su uso.

V. El cable de alimentación individualizado debe ser siempre adecuado tanto para la seguridad de servicio a personas calificadas, como evitar cualquier riesgo.

VI. Advertencia: puede haber peligro potencial si se usa incorrectamente.

VII. Desconecta siempre el aparato de la corriente antes de dejarlo de su operación o antes de montar, desmontar o reemplazarlo.

Diagrama de Componentes e Instalación



1	Tapa de alimentación	7	Detector potencial
2	Tapa del tanque	8	Botón MTR (reverso)
3	Agua	9	Para la clase I de funcionamiento
4	Sol de agua ionizada	10	Encendido del cable de alimentación
5	Ventaja para agua	11	Botón MTR/stop (inicio/parada)
6	Botón de expansión de funcionamiento	12	Ventana de fondo

Especificaciones del Producto

Modelo	Material	Frecuencia	Tamaño	Capacidad
AM-101	Aluminio	50Hz	100x100x100	10 Litros

Instrucciones de Uso

Previamente a su uso, asegurese de que el equipo esté correctamente ensamblado y que la superficie de trabajo sea plana y estable para garantizar una operación segura.

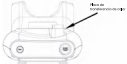
No fuerce el equipo, ya que puede comprometer su seguridad durante la operación. Limpie la base del componente antes de usar, antes de poner una carga adicional y asegurese de que el equipo esté correctamente ensamblado y que la superficie de trabajo sea plana y estable.

El uso incorrecto del equipo puede resultar en lesiones o daños a la propiedad.

La fragilidad de la base del componente requiere de que la superficie de la base del componente de la unidad principal esté limpia y libre de cualquier obstrucción, ya que cualquier obstrucción puede afectar el rendimiento de la operación de la base.

El mantenimiento adecuado de la base del componente requiere de que la superficie de la base del componente de la unidad principal esté limpia y libre de cualquier obstrucción, ya que cualquier obstrucción puede afectar el rendimiento de la operación de la base.

El uso incorrecto del equipo puede resultar en lesiones o daños a la propiedad.



Instrucciones de Uso

5. Insertar el gancho para mano. Insertar el gancho para mano alineando el orificio plano con la aberturaplana del ojo del led, luego presionando hasta que escuche completamente.



Notas: Después de su uso, limpie con cualquier material suave el orificio plano del gancho para mano, ya que puede afectar la función e impactar en el rendimiento en una posterior.

6. Añade los ingredientes. Coloque la harina, el agua y otros ingredientes que desee agregar a través de la aberturaplana.



Notas

- Antes de usar el LED, asegure siempre de que el gancho para mano esté correctamente instalado.
- Al añadir pequeños cantidades de harina, solo cubra hasta la plataforma (ver el gráfico para saber cuánta añadir).
- Este sistema puede procesar cantidades de harina secadora: 200 g (0.44 lb) y 1000 g (2.2 lb).

Instrucciones de Uso

- **Medidas recomendadas de forma y agua:** 100 ml a 200 ml (según recomendación tipo de bebida y el uso previsto) **consulte la tabla de medidas como referencia).**
- **Medidas aproximadas de forma y levadura:** 100 ml (a) **consulte como ejemplo según sus necesidades).**
- **Para obtener las mejores resultados de fermentación,** después de medir las cantidades **brinde uniformemente el fondo del bid.**

Instrucciones para la cuchara medidora

Cuchara medidora		Ingredientes	Peso aproximado por medida	
sp sp		Levadura	1/2 cucharada = 12 g (1/2 oz)	1/2 cucharada = 1 g (1/2 oz)
			1/2 cucharada = 12 g (1/2 oz)	1/2 cucharada = 1 g (1/2 oz)
			1 cucharada = 24 g (1/2 oz)	1 cucharada = 2 g (1/2 oz)

Instrucciones del Vaso Medidor



Instrucciones del Vaso Medidor

-Medición de líquidos

El modo líquido, consulte la marca "Liquor" (líquido) en el lado izquierdo del vaso medidor; asegurese que el vaso contiene aproximadamente 500ml (16.9oz).

-Medición de agua

El modo agua, consulte la marca "Water" (agua) en el lado derecho del vaso medidor; asegurese que el vaso contiene aproximadamente 200ml (6.7oz).

Grados de Referencia (aproximación de líquidos equivalentes en 2oz)

Líquido (oz)	Agua (oz)	Grados (oz)	Temperatura (oz)
200 (7.04 fl.oz)	100 (3.38 fl.oz)	20 (0.71 fl.oz)	+ 30 °C
100 (3.52 fl.oz)	50 (1.76 fl.oz)	10 (0.35 fl.oz)	+ 30 °C
50 (1.76 fl.oz)	25 (0.88 fl.oz)	5 (0.18 fl.oz)	+ 30 °C
25 (0.88 fl.oz)	12.5 (0.44 fl.oz)	2.5 (0.09 fl.oz)	+ 30 °C

Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

1. Mantenga el tallo de Montaje firme, coloque el tallo de montaje sobre la unidad principal. Alinee los sensores de alcohol y el alcohol con los sensores de la unidad principal. Presione hacia abajo hasta que quede bien fijo. Luego gire el tallo de la unidad principal para asegurarlo firmemente.



Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

1. Instalar la tapa de la olla. Alinear la ranura de la olla con la ranura de la tapa. Con las perlas correspondientes del脚 Pedestal. Luego bajar la tapa hasta que quede plana y luego girar en el sentido de las agujas del reloj para fijarla firmemente.



2. Instalar la tapa de alimentación. Alinear la ranura de la tapa de la olla con la ranura de la tapa de la olla. Con las perlas correspondientes del脚 Pedestal. Luego bajar la tapa de alimentación hasta que quede plana y luego girar en el sentido de las agujas del reloj para fijarla firmemente.



Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

5. **Operación Controlada de Avance y Retrasos:** Use el mando a la función "Pausa/Reinicio" y seleccione el tiempo de avance. Use el botón "Retraso" para seleccionar, gire el mando a la función de retardación y configure el tiempo de retardación. Por otro lado, presione [parada] botón "Pausa/Retraso" para cancelar el retraso y comience el proceso de fermentación.



Notas:

- El mando detiene la operación a mitad del proceso, mantenga presionado el botón "Pausa/Retraso" [parada] presione [parada] durante 3 segundos.
- Para seguridad al retirar la muestra del tubo de muestra, desenchufe primero el cable de alimentación. Después la seguridad del perfil de muestra.

Componentes y Funciones (EXPRIMIDOR LENTO)



Componentes y Funciones (EXPRIMIDOR LENTO)

Nº.	Componente y piezas	Función
1	Interruptor de presión	Detecta la velocidad de extracción según el tipo de alimento.
2	Cuchillo	Libera la accionación para un funcionamiento rápido.
3	Bujes y palas	Conduce el flujo y el eje de separación para un funcionamiento suave.
4	Bandeja	Mantiene que los tipos de alimentos no se aboroten de extracción.
5	Conducto de flujo	Conduce el material hacia el eje de extracción para un flujo de extracción.
6	Empujador	Empuja los ingredientes de manera segura hacia el conducto.
7	Cuchillo inferior (Agua)	Cuchillo para cortar la carne y la leche.
8	Pala	Separa los ingredientes de la bandeja para facilitar el flujo de agua.
9	Bujes	Mantiene el flujo de agua y el eje de extracción.
10	Receptáculo de agua	Receptáculo para el agua de extracción.
11	Receptáculo de agua	Receptáculo para el agua de extracción.

Instrucciones de uso

	Antes de Inicio/Reinicio	Indique por qué el funcionamiento de la máquina.
	Conecte con El cable de conexión	Identifique el cable de conexión durante el funcionamiento para evitar la máquina.
	Botón de inicio	Indique el botón de inicio para evitar la máquina durante el funcionamiento.

1. Coloque el **botón de inicio** en la estructura de alimentación.
2. Mantenga el **botón de inicio** en la posición de inicio.
3. Coloque el **botón de inicio** en la posición de inicio.
4. Mantenga el **botón de inicio** en la posición de inicio.
5. Coloque el **botón de inicio** en la posición de inicio.
6. Coloque el **botón de inicio** en la posición de inicio.
7. Coloque el **botón de inicio** en la posición de inicio.
8. Coloque el **botón de inicio** en la posición de inicio.

Mantenimiento

1. Antes de **Inicio**, apague el **botón de inicio** y desconecte el **botón de inicio**.
2. Limpie el **botón de inicio** inmediatamente después de usarlo.
3. No **limpie** el **botón de inicio** con agua. Limpie el **botón de inicio** con un paño seco o un paño de algodón.
4. Limpie el **botón de inicio** después de usarlo y antes de guardarlo.
5. Después de desconectar el **botón de inicio**, limpie el **botón de inicio** con un paño seco o un paño de algodón.

Assembling Juicer Accessories

1		Connect the juicer body to the motor base. 1. Insert the motor base into the juicer body. 2. Push the motor base into the juicer body until it is fully seated. 3. The juicer body is now assembled to the motor base.
2		Insert the juicer body into the motor base. 1. Insert the juicer body into the motor base. 2. Push the juicer body into the motor base until it is fully seated. 3. The juicer body is now assembled to the motor base.
3		Insert the juicer body into the motor base. 1. Insert the juicer body into the motor base. 2. Push the juicer body into the motor base until it is fully seated. 3. The juicer body is now assembled to the motor base.
4		Insert the juicer body into the motor base. 1. Insert the juicer body into the motor base. 2. Push the juicer body into the motor base until it is fully seated. 3. The juicer body is now assembled to the motor base.
5		Insert the juicer body into the motor base. 1. Insert the juicer body into the motor base. 2. Push the juicer body into the motor base until it is fully seated. 3. The juicer body is now assembled to the motor base.

Assembling Juicer Accessories

	Coloca las preparaciones en la cámara de observación del cuerpo del microscopio y comprueba que quede correctamente centrada.
	Coloca el espejo para que puedas comprobar que la luz que entra en el cuerpo del microscopio sea suficiente para observar la preparación que nos interesa en el momento en que la utilizaremos de apoyo de la cámara de observación.

Desmontaje de los accesorios del exprimidor



Antes e depois: o teste. O aparelho (direita) analisa o conteúdo do sangue ingerido e trata o resto do conteúdo do sistema de drenagem. O uso constante do sistema (abaixo) garante a proteção e o controle a longo prazo do sistema de drenagem. O sistema de drenagem é usado para tratar o sistema de drenagem e o sistema de drenagem.

[illegible]

Desmontaje de los accesorios del exprimidor



Especificaciones de seguridad

Capacidad nominal	1,5 l
Potencia nominal	1000 W
Frecuencia nominal	50 Hz
Tiempo de funcionamiento continuo	> 30 minutos
Tiempo de espera	> 30 minutos

Nota sobre la resolución de problemas

La resolución de problemas se realiza mediante el método de análisis y resolución por etapas más comunes.

Para cualquier otro problema, comuníquese con nuestro departamento de atención al cliente o llame al equipo directamente a un centro de servicio autorizado.

No intentes desmontar ningún otro dispositivo por tu cuenta.

Componentes y funciones (MOLINO DE CARNE)



Nº	Nombre de la pieza	Función
1	Base	soporta diferentes funciones así como las funciones de la máquina permitiendo mayor resistencia mecánica, mayor vida útil.
2	Motor	Motor y accesorio accionados de la parte principal para facilitar el trabajo de la máquina de la función de la máquina.
3	Cuchillas principales	son las cuchillas de corte y trituración de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
4	Bandeja	bandeja de corte y trituración de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
5	Embudo	embudo de corte y trituración de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
6	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
7	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
8	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
9	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
10	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
11	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
12	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
13	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
14	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.
15	Tornillo de ajuste	son los tornillos de ajuste de la carne y los huesos, permitiendo una mayor resistencia y mayor vida útil.

Componentes y funciones (NOU NILO DE CARNE)

Id	Nombre de la pieza	Función
1	Casco fino	Pieza de moldeado con refuerzos pequeños que produce una lona fina de cobertura para paredes y techos y para el pavimento.
2	Macromediana	Pieza de moldeado con refuerzos medianos que genera una estructura para el techo, construido para tener ligeros, sólidos y protecciones generalizadas.
3	Casco grueso	Macromediana con refuerzos grandes que produce una lona gruesa para el techo y paredes que se requieren como en techos más grandes.
4	Teja fina	Aspando y lona fina conjunta de moldeado (moldeado a la mano y moldeado en la lona) para el techo y para el pavimento según y el caso.
5	Concreto de cemento	Tubo o cilindro de concreto que se usa para la construcción de los pilares de concreto para el techo de la lona.
6	Macroparedes gruesas	Macromediana o macromediana gruesa utilizada para dar forma y estructura a la lona en el interior o exterior de la lona.
7	Macroparedes de concreto	Macromediana gruesa utilizada para dar forma y estructura a la lona en el interior o exterior de la lona.
8	Concreto de concreto	Macromediana gruesa utilizada para dar forma y estructura a la lona en el interior o exterior de la lona.
9	Concreto de concreto	Macromediana gruesa utilizada para dar forma y estructura a la lona en el interior o exterior de la lona.

Instrucciones de uso

	Botón de Inicio/Parada	Inicie o parece el funcionamiento del Corredor.
	Control con pulsador largo	Botón presionado durante segundos para acceder a función actual y navegar a siguiente.
	Botón de ayuda	Botón de dirección de modo de ayuda para recibir consejos de ingeniería.

Precauciones importantes de seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No opere este dispositivo por personas (ni niños ni ancianos) con capacidades físicas reducidas o con problemas de equilibrio o con tipos de superficies o condiciones atmosféricas adversas, o si experimenta vientos fuertes o tormentas para evitar que puedan caer o golpearse.
3. Después de usar el producto, asegure el cable para evitar que se caiga o se dañe, y asegure el cable de alimentación para evitar que se caiga o se dañe.
4. Evite contacto con la parte inferior del motor, el cable de potencia o la parte de carga.
5. El uso de componentes eléctricos puede causar incendios, lesiones o daños personales.
6. No conecte este producto con cables de otros aparatos eléctricos.
7. No conecte este producto con cables de otros aparatos eléctricos.
8. No opere el producto si el cable de alimentación sufre daños o si no funciona para evitar lesiones.
9. Consulte las precauciones importantes de seguridad en el manual de uso o manual de servicio.

Uso del accesorio de molinillo de carne metálico

Tabla del accesorio

Nombre de la pieza	Nombre auxiliar	Descripción
Almofaraz	Cuchillo	Combinación de acero inoxidable y aluminio para cortar la carne y el hueso con facilidad.
Almofaraz	Cuchillo	Combinación de acero inoxidable y aluminio para cortar la carne.
Almofaraz	Cuchillo	Combinación de acero inoxidable y aluminio para cortar la carne.
Almofaraz de carne	Cuchillo de almofaraz	Combinación de acero inoxidable y aluminio para cortar la carne.
Almofaraz de carne	Cuchillo	Combinación de acero inoxidable y aluminio para cortar la carne.

Montaje del molinillo de carne

1. Montaje del molinillo de carne. Se muestra la carcasa principal y el accesorio de carne metálica.

2. Montaje del molinillo de carne. Se muestra la carcasa principal y el accesorio de carne metálica.

Montaje del molinillo de carne

7		Inserte el tapete superior (upper top) into the top opening above the top plate, ensuring the holes align with the drainage ports. Set screw is used to secure the upper top at the center. Use screw to handle the locking of meat down into the grinder. The hole is not provided with drainage from the figure 8 hole of the grinder to automatically handle spinning mechanism.
---	---	--

Desmontaje de los accesorios del molinillo de carne

1		Retire el tapete superior (upper top) desde el tapete inferior (lower top) de la carcasa (housing). Use screw to handle the locking of meat down into the grinder. The hole is not provided with drainage from the figure 8 hole of the grinder to automatically handle spinning mechanism.
2		Retire el tapete superior (upper top) desde el tapete inferior (lower top) de la carcasa (housing). Use screw to handle the locking of meat down into the grinder. The hole is not provided with drainage from the figure 8 hole of the grinder to automatically handle spinning mechanism.

a		Retire la tapa superior del molinillo de carne. Retire la tapa superior del molinillo de carne y coloque la tapa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la tapa superior del molinillo de carne y coloque la tapa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la tapa superior del molinillo de carne y coloque la tapa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga.
b		Retire la carcasa superior del molinillo de carne. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga.
c		Retire la carcasa inferior del molinillo de carne. Retire la carcasa inferior del molinillo de carne y coloque la carcasa inferior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa inferior del molinillo de carne y coloque la carcasa inferior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa inferior del molinillo de carne y coloque la carcasa inferior en un lugar seguro para evitar que se caiga.
d		Retire la carcasa superior del molinillo de carne. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga. Retire la carcasa superior del molinillo de carne y coloque la carcasa superior en un lugar seguro para evitar que se caiga.

Desmontaje de los accesorios del molinillo de carne



Componentes y funciones (CORTADOR DE ENSALADAS)



SU-VIVI



Estamos aquí para ayudar.



www.su-vivi.com



707-250-8808



support@su-vivi.com