

SUPVIVI

ZEM005

Instructions Manual **MULTIFUNCTION DOUGH MIXER**



Model No. : ZEM005

**Read this manual through before using and
use the information.**



Safety Precautions

FOR HOMEOWNERS USE ONLY

Before using this product, please carefully read this instruction manual. This manual is critical to the safe operation of the product, and you should thoroughly review the important safety sections for each function before use. Please keep this manual for future reference.

1. The input voltage of the appliance is 220V-240V AC. Please confirm it before using the appliance.

2. Do not connect the power supply before assembling, assembling or adjusting any part of the appliance.

3. The appliance is not a connection if its power cord is damaged, exposed conductors or the 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 or 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 dangerous 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. If 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 food 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 other parts 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 in a microwave oven, otherwise they may be heated, deformed and damaged. The material of all parts in contact with food ingredients should comply with food-grade plastic materials and stainless steel, hygienic and safe.

10. Do not put the steam into the water or other liquid, otherwise it will splash or another liquid, otherwise it may be damaged.

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

12. The appliance is not to be used by children or teenagers.

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 on their use. Do not be surprised to know they do not play with the appliance.

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



Safety Precautions

Read for their address.

15. Use a mat (with) to clean surfaces in contact with food before using the **110**.

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

17. 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.

18. Warning: potential danger may be ignited mixture.

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



Components and Installation Diagram



①	Red Cover	⑩	Milk Drill
②	Bowl (A)	⑪	Mix Button
③	Handle	⑫	Function Display Panel
④	Stainless Steel Bowl	⑬	Power Cord Plug
⑤	Dough Gate	⑭	Start/Stop Button
⑥	Function Expansion Button	⑮	Base Section Cap

Product Specifications

Model	Type	Capacity	Power	Capacity
1000	1000	1000	1000	1000

Instructions for Use

Read the manual. This machine is equipped with a 1000-cup rubber feet 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 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, leveling surface.

3. Prepare the mixture. Add the mixture to the bowl and knead for 10-15 minutes. Do not overmix. Do not add any liquid ingredients. Do not add any liquid ingredients.

4. Knead with care. After fermentation, after fermentation processing, the kneading should be done on the bowl and not on the feet. Do not touch it directly with your hands.



Instructions for Use

1. **Roll** the Dough Hook **Over** the dough hook by aligning the **Roll** with the **Roll** extension of the **Roll** shaft, then push it into place until fully seated.



Note: After use, always hand wash the handle **Roll** of the dough hook thoroughly. Failure to do so may make it difficult to **Roll** or prevent proper loading during subsequent uses.

2. **Add** ingredients (flour, yeast, and other ingredients) to be mixed into the mixer bowl.



Note:

- before rolling **Roll**, always verify that the dough hook is properly installed.
- when using small quantities of **Roll**, avoid pouring flour into the center of the bowl to prevent **Roll** from vibrating out.

Instructions for Use

- The machine contains 10 dry flour weights from 200g (0.44lb) to 200g (200g).
- Suggested flour-to-water ratio: 80 to 20 (adjust based on flour type and intended use refer to the table below on ranges for guidelines).
- Suggested flour-to-yeast ratio: 1000:100:100 (as needed).
- For optimal leavening results, after mixing, evenly spread the dough (at room temperature) at the bowl.

Measuring Spoon Instructions

Measuring spoon	Ingredients	Appx. per scoop for weight	
	flour	1/2 measuring cup + 1.5g (0.05oz)	1/2 measuring cup + 1g (0.03oz)
1/2 cup		1/2 measuring cup + 1g (0.03oz)	1/2 measuring cup + 1g (0.03oz)
1 measuring cup		1 measuring cup + 1g (0.03oz)	1 measuring cup + 1g (0.03oz)

Measuring Cup Instructions



Measuring Cup Instructions

-Measuring Flour

When measuring flour, refer to the "Flour" marking on the left side of the measuring cup. Level cup holds approximately 200g (7.05oz).

-Measuring Water

When measuring water, refer to the "Water" marking on the right side of the measuring cup. A level cup holds approximately 200ml (7.05fl.oz).

Reference Table (Conversion of Flour to water ranges from 1:1 to 2:1)

Flour(g)	Water(ml)	Flour(g)	Ready Time
100 (3.54 oz)	100 (3.38 fl.oz)	100 (3.54 oz)	~ 15 min.
150 (5.30 oz)	150 (5.10 fl.oz)	150 (5.30 oz)	~ 15 min.
200 (7.05 oz)	200 (6.93 fl.oz)	200 (7.05 oz)	~ 15 min.
300 (10.58 oz)	300 (10.37 fl.oz)	300 (10.58 oz)	~ 15 min.

Assembly and Operation Instructions

Insert the Mixing Head (Flour) into the mixing bowl onto the mounting foot on the mixing base with the motor on and push until it locks down. Then rotate the mixing head clockwise to secure it tightly.



Assembly and Operation Instructions

2. **Install the Feed Roll:** Align the locking tabs on the feed roll with the corresponding tabs on the mixing head. Press the roll down flat, then rotate it clockwise to secure it tightly.



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



Assembly and Operation Instructions

Note:

During operation, you can direct **4** open the cover **14** to add more **15** amount of seasoning into the mixing bowl.

Warning:

16 In the machine is running do not open the cover **14** and insert your hand into the bowl or mixing-processor **17** injury.

4. Press **On/Off/Stop/On/Cancel** button to the panel and to the end. Once the **On/Off** light flashes, the machine enters standby mode (the display shows "—").

5. **Adjust dough mixing mode:** Rotate the knob to the "Dough" entry function. The status **18** (mixing) time is "15 minutes" and the mixing indicator **19** **20** **21**. You can adjust the time (15-30 minutes) by rotating the knob. After setting the time, **22** press the "Start/Stop (Long Press to Cancel)" button. The mixing indicator **19** **20** turn **23** green, and mixing **24** begin. Upon completion, the machine **25** and the display **26** show four stars. Processing time is finished and mixing is automatically cease.

6. **After mixing** **27** fermentation needed, **28** open the power cover **14** open the top cover and remove the dough.

7. **After mixing** **29** fermentation needed, rotate the knob to the fermentation function. The status **30** fermentation time is "30 minutes," and the constant-temperature fermentation indicator **31** **32**. You can adjust the time (30-180 minutes) by rotating the knob. After setting the time, **33** press the "Start/Stop (Long Press to Cancel)" button. The constant-temperature fermentation indicator **31** **32** turn **34** green, and fermentation **35** begin. Upon completion, the machine **36** and the display **37** show four stars indicating fermentation is finished.

Use recommended Proofing Time Settings for Large and Dough Portions (Users may adjust based on pan size and experience)

Room Temperature	Recommended Proofing Time Settings
0°C (32°F) - 10°C (50°F)	1.30-1.40
10°C (50°F) - 15°C (60°F)	1.30-1.40
15°C (60°F) - 20°C (68°F)	1.00-1.10
20°C (68°F) - 25°C (77°F)	0.50-0.60
25°C (77°F)	0.50-0.60



1-800-828-6888



support@nutriac.com



www.nutriac.com

Assembly and Operation Instructions

8. Combined Kneading and Fermentation Operation: Rotate the knob to the "Onwards Pastry" function and set the kneading time. Once kneading is complete, rotate the knob to the Fermentation function and set the fermentation time. Press **▶** **▶** **▶** press the "Work/Stop" button to start the kneading process. Press **▶** **▶** **▶** press the "Work/Stop" button to start the fermentation process.



Notes:

- If you need to stop the operation midway, press the "Work/Stop" button. Press **▶** **▶** **▶** button for 3 seconds.
- For your safety when serving dough from the mixing bowl, 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 Name	Function
1	ON/OFF SWITCH	Controls motor speed/mode for different produce types.
2	SAFETY	Engages interlocks for quick disassembly.
3	Motorbody	houses motor and drive shaft for stable operation.
4	Tray	holds and feeds pulp/vegetables into chute.
5	WIDE CHUTE	guides produce into-chute with safety lock.
6	ROLLER	Presses ingredients gently down the chute.
7	Auger	Crushes produce slowly to extract juice.
8	Filter	Strains pulp from juice, supports filter for pulp traps.
9	Wash Cup	locks auger and filter in place.
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.
	Stop/Reset-Count	Lays down for 1 second. Resets the current footage and shut down the machine.
	Reverse Button	Reverses the motor direction. Resets the motor regulator's 100% output.

1. Place marker (A) on the ceiling.
2. Mount Substation (B) on motor base.
3. Rotate counter (C) into the substation.
4. Insert plug (D) into Juice Chain (E).
5. Add Fuel (F).
6. Attach end cap (G) on motor counter (H) cover.
7. Position wire container (I) under wire (J) use (K).
8. Place Poly Container (L) under EndCap (M).





Maintenance

1. Before leaving, turn off the machine and plug the power cord.
2. Clean the device promptly after use.
3. Do not wash the main body with water, operate with a strong acid cloth or other cloth.
4. Store the device in a cool and dry place before storage.
5. After assembly, clean it using the steps below.

Assembling Juicer Accessories

1		<p>Connect the juicer body and the main body. Align the orange lock notch on the juicing body with the corresponding notch on the main body. Interlocking easily into the main body (the orange locking body notches grooves). Then turn the juicing body until you hear a click. If it suggests that the connection is broken.</p>
2		<p>Press the tangents into the spin pulser. Align with the top of the main body and push it down until you hear the bottom clunk grooves. Then turn the spin pulser right.</p>
3		<p>Fit the upper part of the juicer motor into the top of the spin pulser and push it into the three slots of the lower motor. Align with the three locking notches grooves. (The upper motor is used with the juicer motor in the case of this function, used for juicing.)</p>
4		<p>Align the blades against each other on the juicer motor with the orange blades notch on the juicer motor. Control the blade interlocking notches.</p>
5		<p>Push the top of the apparatus down and onto the juicing body. The four notches locking grooves more connected, parts into each notch locking grooves. The grooves and notches are perfect.</p>

Disassembling Juicer Accessories

2		<p>Remove the top of the juicer (juicer head or top cap) from the juicing screen by pulling it straight up. It is important to align the top cap with the juicing screen. Do not use any tools to pry the top cap off the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen.</p>
3		<p>Remove the top cap (juicer head) from the juicing screen by pulling it straight up. It is important to align the top cap with the juicing screen. Do not use any tools to pry the top cap off the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen.</p>
4		<p>Remove the top cap (juicer head) from the juicing screen by pulling it straight up. It is important to align the top cap with the juicing screen. Do not use any tools to pry the top cap off the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen.</p>
5		<p>Remove the top cap (juicer head) from the juicing screen by pulling it straight up. It is important to align the top cap with the juicing screen. Do not use any tools to pry the top cap off the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen. The top cap is designed to fit snugly onto the juicing screen.</p>

Disassembling Juicer Accessories



Safety Specifications

Rated Voltage	120V
Rated Power	150W
Rated Frequency	60Hz
Continuous Operating Time	1:30 Min
Rated Time	1:30 Min

Note on Troubleshooting

For troubleshooting advice and analysis, read the manual 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.	Part Name	Function
1	Leads	allows different operating functions or speeds for the application, allowing versatility in leads for grinding, milling or reaming.
2	Buffer	allows and detaches attachments from the machine for easy switching between functions in turning.
3	Main body	serves as the sturdy base and housing that accommodates and secures various attachments, providing stability during operation.
4	Tray	allows material to rest or ingredients into the grinder, often designed to accommodate larger quantities for efficient processing.
5	Feeder	helps guide meat or ingredients smoothly into the grinding mechanism, preventing direct hand contact with blades.
6	Auger	a spiral-shaped screw that rotates to advance and transport food material towards the cutting and grinding components.
7	Cover Knife	sharp blade that slices and chases the meat against the grinding plate to break it down into small pieces during processing.



Components and Functions (MEAT GRINDER)

No.	Part Name	Function
1	FINESER	Grinding plate with small holes that produces a fine texture for ground meat, vegetable, pasta, or similar products.
2	MEDIUM SER	Grinding plate with medium-sized holes for a standard grinding texture for burgers, meatballs or general meat preparations.
3	COURSE SER	Grinding plate with large holes that creates a coarse grind, perfect for chili, stews, or recipes requiring chunkier meat.
4	SHIELD	Secures and seals the grinding assembly (including the grinding plate) to the body of the grinder for safe and efficient operation.
5	MEAT CHUTE	Plastic intake funnel that guides meat from the tray into the auger, ensuring smooth feeding into the grinding chamber.
6	COARSE TUBE	A forcing tool to press the coarsest meat to shape and exclude coarse chunks into uniform steaks or logs for cooking.
7	MEAT TUBE	Special attachment for stuffing ground meat into casings from casings that fit in various diameters for different sizes.
8	Cookie Cutter	Necessary 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	Interrupts the current function and shut down the machine.
	Reverse Button	Inverts the motor direction (switches motor direction to opposite).

Important Safeguards

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

1. Read all instructions.
2. Do not use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience/knowledge, unless supervised by a responsible adult. Supervisors should be properly trained with the appliance.
3. After use and before cleaning, turn off the appliance (and detach cord from power if attached), wait for motor to fully stop before disassembling.
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 touch hot liquid or vapour when using.
7. Always use handrails with care.
8. Do not keep hand from discharge slot with fingers during operation to avoid injury.
9. See important safeguards in the operation manual for more details.

Using the Metal Food Grinder Attachment





User Guide

Part Name	Parts to Use	Recommended Use
Fine Die	1 Die	Best Used For Grinding Hard Cheese (e.g. Parmesan, Gruyere, etc.)
Medium Die	1 Die	Best to Grind Meats (Best For Sausages)
Coarse Die	1 Die	Best Used For Vegetables And Other Vegetables (e.g. Bell Peppers)
Sausage Adapter	1 Die + Medium Die	Sausages
Small Sausage Adapter	1 Die	Small Sausages (e.g. Hot Dogs)

Assembling Meat Grinder

1		<p>1. Insert Die: Choose an Iron Die inside the front of the meat grinder to the front of the meat grinder. 2. Align the die: Align the die with the meat grinder (the die is aligned with the meat grinder). 3. Insert the die: Insert the die into the meat grinder. 4. Align the die: Align the die with the meat grinder. 5. Insert the die: Insert the die into the meat grinder. 6. Align the die: Align the die with the meat grinder. 7. Insert the die: Insert the die into the meat grinder. 8. Align the die: Align the die with the meat grinder. 9. Insert the die: Insert the die into the meat grinder. 10. Align the die: Align the die with the meat grinder.</p>
2		<p>1. Insert Adapter: Insert the adapter (the adapter is aligned with the meat grinder) into the meat grinder. 2. Align the adapter: Align the adapter with the meat grinder. 3. Insert the adapter: Insert the adapter into the meat grinder. 4. Align the adapter: Align the adapter with the meat grinder. 5. Insert the adapter: Insert the adapter into the meat grinder. 6. Align the adapter: Align the adapter with the meat grinder. 7. Insert the adapter: Insert the adapter into the meat grinder. 8. Align the adapter: Align the adapter with the meat grinder. 9. Insert the adapter: Insert the adapter into the meat grinder. 10. Align the adapter: Align the adapter with the meat grinder.</p>

Assembling Meat Grinder

<p>1</p>		<p>Slide the grinding plate onto the protruding end of the auger inside the meat chute. Align the smaller hole with the auger's drive shaft. Push the plate on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the plate on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the plate on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft.</p>
<p>2</p>		<p>Adjust the grinding distance on your meat chutes. Turn the grinding distance adjuster on the side of the meat chutes. Turn the adjuster clockwise to increase the grinding distance and counter-clockwise to decrease the grinding distance. Turn the adjuster clockwise to increase the grinding distance and counter-clockwise to decrease the grinding distance. Turn the adjuster clockwise to increase the grinding distance and counter-clockwise to decrease the grinding distance.</p>
<p>3</p>		<p>Slide the meat chutes onto the end of the auger. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft.</p>
<p>4</p>		<p>Slide the meat chutes onto the end of the auger. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft. Push the meat chutes on down until the smaller hole is seated against the auger's drive shaft.</p>


Assembling Meat Grinder

7		<p>Slide Pusher Handle (1) through the grinder hole into the top opening above the supplemental opening. The handle (1) fits with the storage guide (2) at least 1/2 inch (1.27 cm) above the top of the grinder hole (1) and cover (2). Handle fits snugly to hold meat down into the chopper. The handle (1) can provide extra storage space as long as it fits in the pusher hole snugly from the spinning mechanism.</p>
---	---	---

Disassembling Meat Grinder Accessories

1		<p>Remove pusher (1) by the pusher handle (1) and 2 1/2 inches (6.35 cm) out of the feed chute or near 1 1/2 inches (3.81 cm) with pusher (1) held 2 1/2 inches (6.35 cm) above the supplemental opening for accessing storage (1) space. Supplemental opening (1) storage (1) space can be used for storage, accessing or meat (1) space in the grinder (1).</p>
2		<p>Remove top (1) or 2 1/2 inches (6.35 cm) with pusher (1) storage (1) space in the top of the grinder (1) or meat (1) space. Pusher (1) storage (1) space can be used for storage (1) space or meat (1) space in the top of the grinder (1) or meat (1) space in the top of the grinder (1).</p>

Disassembling Meat Grinder Accessories

2		<p>Remove meat (if any) and the meat body slowly without force. Then hold the meat body forward and slide it to the right side to the output shaft until it is fully out. Then it is allowed to separate. This prevents the body from separating the attachment point to suspension or bearing. Make the whole try to avoid moisture damage and store the whole upright immediately steps.</p>
---	---	--

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 knob to position for grinding, mixing or blending.
2	Button	Enables and operates attachments for the main body for easy switching between functions or cleaning.
3	Main body	Supports the motor base and housing that accommodates and secures various attachments, protected by safety operators.
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	Water container	Enables to fill and organize blades of various steel and types. Moving parts on back, snapping for different mixing styles for slicing or shredding fresh preparation.
6	Slicing Cutter	This attachment designed for uniform slicing of vegetables such as carrots, potatoes, cucumbers, or tomatoes, producing even round or strip ideal for layered salads or garnishes.
7	Chopping Blade	Robust blade with water lock or a shielded cutter block, prevents sharp blades from non-purchased cuttings, leaks or cracks, perfect for heavy-duty tasks or oil-free.
8	Pre-shredding Cutter	Enables to slice with narrow openings for shredding like, also shredder from other vegetables like green bell peppers or carrots, enhancing the crispness and volume from recipe.

Instructions For Use

	Power/Stop Button	Initiates or pauses the machine's operation.
	Long/Power/Cancel	LONG-PRESS for 3 seconds to cancel the Power function and shut down the machine.
	Reverse Button	Reverses the motor direction (switches motor input polarity if applicable).

1. Place the motor (A) over the hood (a).
2. Mount the feeding roller (B) onto the motor boss (d) of the main unit.
3. Push counter roller (b) into the hole (c).
4. Push the Blush assembly (S, T, U) into the Cutter Container (E).

Assembling Salad Maker

1		Push the Cutter with Blade (E) to the cutter's housing (E) with the support slot on the main body of the salad maker (E), push into the shell until (E) fits snugly. The green marking offers a reference to prevent rotating during operation. Rotate the container (E) 90° to face (E) (E) - this positions the container to accommodate the cutting blade for efficient vegetable processing.
---	--	--

SUPVIVI



Any Problem? Let Us Know.



www.supvivi.com



707-255-8428



support@supvivi.com

SUPVIVI

ZEM005

Manual de Instrucciones

BATIDORA ANASADORA MULTIFUNCIONAL



Modelo NP: ZEM005

Este manual debe leerse cuidadosamente antes de usar el producto para evitar lesiones.



Precauciones de seguridad

LEA LAS REGLAS DE SEGURIDAD:

Antes de usar este producto, lea atentamente este manual de instrucciones. Este dispositivo es un producto de alta potencia por lo que debe seguir detenidamente las indicaciones correspondientes a todas las funciones antes de usarlo. Conserve este manual para futura consulta.

1. Evite el uso de este tipo de dispositivos inalámbricos dentro de zonas restringidas de uso de radio.

2. Conserve los documentos e instrucciones de documentos, manual y cualquier otra parte del aparato.

3. El aparato tiene una conexión tipo F para el cable de alimentación con un dispositivo externo conectado directamente al servicio de energía para su funcionamiento. Evite cualquier daño al dispositivo al desconectarlo de la red eléctrica.

4. Antes de usar, verifique el cable de alimentación a cualquier otra parte del aparato tipo F para asegurarse de que el cable de alimentación y el dispositivo de conexión estén correctamente conectados. Después de usar el aparato y comunicarse con nuestro servicio al cliente de inmediato, no lo reparar/actualizar, de lo contrario podría sufrir accidentes.

5. Si se conectan equipos al aparato durante su funcionamiento con nuestro servicio al cliente, no desmonte estas partes de la configuración de su equipo.

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

7. Nunca introduzca los dedos u otros objetos en el dispositivo (construcción de aparatos) en funcionamiento, ya que puede causar lesiones o daños al aparato. Siempre asegure los cables a la estructura de protección, para prevenir algún accidente.

8. Inmediatamente desconecte los cables del aparato inmediatamente después de su uso regular o que el motor y los cables de la instalación se calienten excesivamente y el aparato está desconectado de la corriente.

9. No toque los componentes del aparato con agua caliente o más de 60 °C ni en funcionamiento, ya que podría volverse, deformarse o dañarse. Los materiales de todos los pines en contacto con la estructura deben cumplir con la distribución de la zona de protección de los cables/estructura y seguir. El uso excesivo el tiempo principal del aparato en agua caliente puede ser perjudicialmente con agua líquida, ya que podría dañarse.

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

11. Este aparato está diseñado solo para uso doméstico o profesional.

12. 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 la supervisión o bajo la responsabilidad de un tercero. Los niños deben ser supervisados para asegurarse

Precauciones de seguridad

de que no juegues con el aparato:

II. Lee atentamente cuidadosamente las instrucciones con el aparato de la batería. Lee las instrucciones de uso segura.

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

IV. Apague el interruptor de encendido de la batería antes de comenzar la conexión o desconexión de los cables desde la batería.

V. En el caso de alimentaciones eléctricas, debe ser siempre un profesional capacitado, un agente de servicio o personal calificado, para evitar cualquier riesgo.

VI. Advertencia: puede existir peligro de incendio si se usa incorrectamente.

VII. Desconecta siempre el aparato de la corriente eléctrica al dejarlo sin supervisión o antes de montar, desmontar o limpiarlo.





①	Tipo de alimentación	⑦	Señal principal
②	Tipo de la	⑧	modo MTR (reverso)
③	del	⑨	Para la clase de función de funciones
④	del de una función	⑩	Exclusión de modo de alimentación
⑤	Cualquiera para modo	⑪	modo MTR/para (inicio/parada)
⑥	modo de expansión de funciones	⑫	Ventana de base

Instrucciones de Uso

1. **Inserte el gancho para nariz.** Inserte el gancho para nariz al centro de la superficie plana con la orientación plana del ojo del ojo. Luego presione hasta que escuche completamente.



Nota: Después de su uso, limpie con cualquier desinfectante en la superficie plana del gancho para nariz. No puede reutilizarse por la fricción o impacto en un contenedor en una posición.

2. **Alte la integridad de la tampa.** Coloque la tampa, el agua y otros ingredientes que se agregan a través de la superficie plana.



Nota

- Antes de usar el dispositivo, asegurese siempre de que el gancho para nariz esté correctamente insertado.
- El tamaño pequeño garantiza de tampa, solo cuando se usa la plataforma para el agua para evitar que se añada.
- Este sistema puede procesar cantidades de hasta 200g (2-4 L) y 1000g (20 L).

Instrucciones de Uso

- Medir las cantidades de harina y agua de 1/4 a 2/3 tazas según el tipo de harina y el uso previsto (ver en la tabla los niveles como referencia).
- Medir las cantidades de harina y levadura (100%) usando siempre tazas con sus marcas.
- Para obtener los mejores resultados de fermentación, después de medir, distribuya la masa uniformemente en el fondo del bol.

Instrucciones para la cuchara medidora

Cuchara medidora		Ingredientes	Peso aproximado por medida	
		Levadura	1/4 cucharada = 1 g (0,25 oz)	1/2 cucharada = 1 g (0,25 oz)
1/4	1/2		1/2 cucharada = 1 g (0,25 oz)	1/2 cucharada = 1 g (0,25 oz)
			1 cucharada = 1 g (0,25 oz)	1 cucharada = 1 g (0,25 oz)

Instrucciones del Vaso Medidor



Instrucciones del Vaso Medidor

-Medición de leche

El modo leche, consulte la marca "Milk" (Leche) en el lado derecho del vaso medidor y asegure que el vaso contiene aproximadamente 200g (7,06oz).

-Medición de agua

El modo agua, consulte la marca "Water" (Agua) en el lado derecho del vaso medidor y asegure que el vaso contiene aproximadamente 200ml (6,76oz).

Tabla de Referencia (comparación de líquidos aproximadamente a 20°)

Líquido (g)	Agua (ml)	Leche (g)	Temperatura
200 (7,06 oz)	200 (7,06 oz)	200 (7,06 oz)	+ 20 °C
200 (7,06 oz)	200 (7,06 oz)	170 (6,03 oz)	+ 20 °C
200 (7,06 oz)	200 (7,06 oz)	240 (8,48 oz)	+ 20 °C
200 (7,06 oz)	200 (7,06 oz)	170 (6,03 oz)	+ 20 °C

Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

1. Mantenga el tal de base de la máquina, coloque el tal de base en la unidad principal. Alinee los sensores de peso y nivel con los puntos de la unidad principal. Presione hasta el fondo del botón de inicio para iniciar el proceso de la máquina. (Ver el manual de la máquina para más detalles).



Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

2. Instalar la tapa de [1] al [2] con los tornillos correspondientes del [3]. Presione [4] hacia abajo hasta que quede plana y luego gire en el sentido de los agujeros del [5] para fijar la [6].



3. Instalar la tapa de [1] manteniendo firme la perilla de [2] que se [3] de [4] con los tornillos en el sentido de la tapa del [5]. Presione la tapa de [6] hacia abajo hasta que quede plana y luego gire en sentido contrario para fijar [7].



Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

E. Operación Controlada de Avance y Frenado: En el modo a la función "Pulsante Central" y está listo el tiempo de avance, los controles están en posición, gira el mando a la función de frenado y configuras el tiempo de frenado. Por otro lado, presiona el botón "Pulsante Central" para cancelar el avance cuando el aparato comienza el proceso de frenado.



Notas:

- El usuario debe la operación a mitad del proceso, mantenga presionado el botón "Pulsante Central" (Pulsante Propulsión para avanzar) durante 3 segundos.
- Para la seguridad el motor funciona del lado de arriba, desmonte primero el cable de alimentación (agujero) la seguridad del perfil de motor.






Componentes y Funciones (EXPLICADOR LENTO)



Componentes y Funciones (EXPRESOR LENTO)

N.º	Componente	Función
1	Interruptor de potencia	Permite la desconexión de energía según el tipo de operación.
2	Cable	Sirve de conexión para un suministro eléctrico.
3	Cilindro de protección	Contiene el motor y el eje de transmisión con los elementos acoplados.
4	Bandeja	Mantener y sujetar todos los componentes durante la operación.
5	Conducto de escape	Conduce el aire caliente hacia el exterior para evitar el escape de vapor de agua.
6	Empujador	Empuja los ingredientes de manera segura hacia el conducto.
7	Cinta de cinta (Auge)	Crea un puente para la mezcla de la pasta.
8	Pala	Separa la pasta de la máquina para facilitar el corte de pasta.
9	Tapadera	Mantener el nivel de la pasta y el agua en el auge.
10	Receptáculo de agua	Recoge el agua sobrante de la pasta cocida.
11	Receptáculo de pasta	Recoge la pasta cocida para servir o guardar.

Assembling Juicer Accessories

1		<p>1. Inserire il coperchio superiore nell'incavo a forma di cuneo (1) della base superiore (2) del corpo del spremiagrumi (3) assicurandovi che il coperchio superiore sia inserito correttamente. Assicurarsi che il coperchio superiore sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2) assicurandovi che il coperchio superiore sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2).</p>
2		<p>2. Premere la base superiore (2) sul cuneo con il cuneo (4) nella posizione (5) e premere l'incastro superiore (6) verso il basso (7) in modo che il coperchio superiore (1) sia fissato.</p>
3		<p>3. Inserire il coperchio superiore (1) nella base superiore (2) assicurandovi che il coperchio superiore (1) sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2). Assicurarsi che il coperchio superiore (1) sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2).</p>
4		<p>4. Premere l'incastro superiore (6) sul cuneo (4) in modo che il coperchio superiore (1) sia fissato. Premere il coperchio superiore (1) verso il basso (7) in modo che il coperchio superiore (1) sia fissato.</p>
5		<p>5. Premere il coperchio superiore (1) nella base superiore (2) assicurandovi che il coperchio superiore (1) sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2). Assicurarsi che il coperchio superiore (1) sia inserito correttamente nel cuneo di forma triangolare (4) della base superiore (2).</p>





Assembling Juicer Accessories

6		<p>Coloca la tapa superior en la abertura de la carcasa del cuerpo principal y asegúrala correctamente.</p>
7		<p>Coloca el vaso para jugo y la tapa para el vaso en la carcasa correspondiente del cuerpo principal asegurando que sus dentados estén alineados con la abertura de ajuste correspondiente.</p>

Desmontaje de los accesorios del exprimidor

1		<p>Retira el exprimidor (tapa) exprimidor (tapa) principal del exprimidor (tapa) exprimidor y asegúralo correctamente. Retira el vaso para jugo y la tapa para el vaso del cuerpo principal asegurando que sus dentados estén alineados con la abertura de ajuste correspondiente.</p>
---	--	--

Desmontaje de los accesorios del exprimidor

2		<p>Retire el tapa superior y el tapa inferior (incluyendo el anillo de goma) de la tapa inferior desde su posición de funcionamiento. Desmonte el anillo superior y el tapete para el filtro superior desde su posición. Vuelva a poner el tapete superior en su posición de trabajo y en el borde de la tapa inferior. Retire el anillo superior y el tapete superior desde su posición de funcionamiento. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas.</p>
3		<p>Retire el tapete superior y el tapete inferior (incluyendo el anillo de goma) de la tapa inferior desde su posición de funcionamiento. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo y retire el anillo superior y el tapete superior desde su posición de funcionamiento. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas.</p>
4		<p>Retire el anillo superior y el tapete inferior (incluyendo el anillo de goma) desde su posición de funcionamiento. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas.</p>
5		<p>Retire el anillo superior y el tapete inferior (incluyendo el anillo de goma) desde su posición de funcionamiento. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas. Coloque el anillo superior y el tapete superior en su posición de trabajo para evitar manchas.</p>

Nº	Nombre de la pieza	Función
1	Pala	Mueve los diferentes componentes que forman el funcionamiento de la máquina permitiendo moverlos manualmente hacia adelante o atrás.
2	Soporte	Mantiene y soporta el movimiento del cuerpo principal para facilitar el cambio de la dirección del proceso.
3	Cuerpo principal	Este componente mueve y transmite potencia y asegura los diferentes componentes proporcionando estabilidad durante el funcionamiento.
4	Bandeja	Mantiene y muestra la carne a las diferentes partes de la máquina permitiendo para manejar mejor la carne y mejorar la eficiencia.
5	Empujador	Empuja la carne hacia adelante y asegura que el proceso de moliendo sea más eficiente de manera controlada y segura durante el proceso de moliendo.
6	Barra de la (1) pala	Mantiene la pala que gira para mover y empujar la carne dentro de la máquina para los componentes de esta y facilitar.
7	Cuchillo muelle	Mueve la parte superior y mueve la carne dentro de la máquina para facilitar el proceso de moliendo.

Nº	Nombre de la pieza	Función
1	Cabeza fina	Pieza de molinillo con orificios pequeños que produce una textura fina de carne. Los ribes para el montaje y para el procesamiento de la carne.
2	Mecanización	Pieza de molinillo con orificios medianos que genera compactación por el peso, obteniendo por lo tanto un queso, homogéneo y presentándose general de carne.
3	Cabeza gruesa	Accidentalmente con orificios grandes que produce una molinillo grueso para el queso, con un queso que se presenta como en lazo más grueso.
4	Tapa fina	Asegura y asegura el conjunto de molinillo (molinillo y cabezas) y el molinillo en la tapa fina de la tapa para un funcionamiento seguro y eficiente.
5	Cuerpo de carne	Tubo o cuerpo de extrusión que genera desde la extrusión el tubo, garantizando una extrusión de la carne y el flujo de la carne.
6	Módulo para galletas	Instrumento o accesorio formado en la parte de la carne para el molinillo de galletas en el molinillo o en el molinillo de galletas.
7	Módulo de molinillo	Accesorio específico para el molinillo de carne que se utiliza en la parte de la carne, el queso y el queso de la carne y el queso de la carne.
8	Cuerpo de queso	Instrumento o accesorio que se utiliza en la parte de la carne y el queso de la carne y el queso de la carne y el queso de la carne.

Tabla del accesorio

Nombre de la pieza	Material utilizado	Indicaciones
Motor base	Acero	Componente que sirve como base para el motor y el accesorio de carne.
Motor móvil	Acero	Componente que sirve como base para el accesorio.
Cara del motor	Acero	Cara que protege al motor y al accesorio de carne.
El accesorio de carne	Acero + Motor móvil	El accesorio de carne.
Motor portátil	Acero	Cara que protege al motor.

Montaje del molinillo de carne

1. El accesorio de carne se monta en el cuerpo principal del motor. El accesorio de carne se monta en la parte superior del cuerpo principal del motor. El accesorio de carne se monta en la parte superior del cuerpo principal del motor. El accesorio de carne se monta en la parte superior del cuerpo principal del motor.

2. El accesorio de carne se monta en el motor móvil. El accesorio de carne se monta en la parte superior del motor móvil. El accesorio de carne se monta en la parte superior del motor móvil. El accesorio de carne se monta en la parte superior del motor móvil.

Montaje del molinillo de carne





2		<p>● Inserte la placa trituradora en el hueco que hay en el centro de la piedra trituradora. Coloque la piedra trituradora en el centro de la carcasa del molinillo de carne. ● Compruebe el ajuste de la placa trituradora para que sea correcto. ● Cuando se haya ajustado correctamente, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Asegure la carcasa del molinillo de carne y compruebe el ajuste de la placa trituradora. ● Una vez montado, ya que el molinillo de carne tiene un eje completamente nuevo y está en primer plano el agua.</p>
4		<p>● Inserte la piedra trituradora en el hueco de la placa trituradora según la imagen mostrada. ● Una vez montado, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Compruebe el ajuste de la placa trituradora para que sea correcto. ● Cuando se haya ajustado correctamente, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Asegure la carcasa del molinillo de carne y compruebe el ajuste de la placa trituradora. ● Una vez montado, ya que el molinillo de carne tiene un eje completamente nuevo y está en primer plano el agua.</p>
5		<p>● Inserte la piedra trituradora en el hueco de la placa trituradora según la imagen mostrada. ● Una vez montado, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Compruebe el ajuste de la placa trituradora para que sea correcto. ● Cuando se haya ajustado correctamente, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Asegure la carcasa del molinillo de carne y compruebe el ajuste de la placa trituradora. ● Una vez montado, ya que el molinillo de carne tiene un eje completamente nuevo y está en primer plano el agua.</p>
6		<p>● Inserte la piedra trituradora en el hueco de la placa trituradora según la imagen mostrada. ● Una vez montado, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Compruebe el ajuste de la placa trituradora para que sea correcto. ● Cuando se haya ajustado correctamente, asegure la placa trituradora con el tornillo de ajuste de la carcasa del molinillo de carne. ● Asegure la carcasa del molinillo de carne y compruebe el ajuste de la placa trituradora. ● Una vez montado, ya que el molinillo de carne tiene un eje completamente nuevo y está en primer plano el agua.</p>

Montaje del molinillo de carne

7		<p>Retire el tubo de regulación (verger) de la carcasa y abra la tapa superior insertando la tuerca de ajuste del montaje para el plato de molienda en la parte superior del tubo de ajuste. Use un destornillador para guiar el plato de molienda hacia abajo en la carcasa. Use el tornillo que provenga con el plato de molienda para ajustar el nivel de la parte de molienda de la carcasa girando manualmente.</p>
---	---	--

Desmontaje de los accesorios del molinillo de carne

1		<p>Retire el tornillo de ajuste del plato de molienda y abra la carcasa de la trituradora. Desmonte el plato de molienda. Después de desmontar el plato de molienda, use un destornillador para guiar el plato de molienda hacia abajo en la carcasa de la trituradora para retirar los componentes de molienda y limpiar la parte interna. Guarde los componentes de que no quiere tirar de forma segura.</p>
2		<p>Retire el tornillo de regulación y de la carcasa de la tapa superior y la parte superior del cuerpo principal de la carcasa de la trituradora. Desmonte el plato de molienda para retirar el plato de molienda. Use un destornillador para guiar el plato de molienda hacia abajo en la carcasa de la trituradora para retirar los componentes de molienda y limpiar la parte interna. Guarde los componentes de que no quiere tirar de forma segura.</p>

<p>1</p>		<p>Retire el plato frotador (1) del eje (2) y asegure el plato frotador (3) con un tornillo adecuado para desmontarlo. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para facilitar el proceso. Limpie el plato frotador para el siguiente uso.</p>
<p>2</p>		<p>Retire el plato frotador (1) del eje (2) y asegure el plato frotador (3) con un tornillo de cierre y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo. Limpie el plato frotador para el siguiente uso y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo.</p>
<p>3</p>		<p>Retire el plato frotador (1) del eje (2) y asegure el plato frotador (3) con un tornillo de cierre y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo. Limpie el plato frotador para el siguiente uso y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo.</p>
<p>4</p>		<p>Retire el plato frotador (1) del eje (2) y asegure el plato frotador (3) con un tornillo de cierre y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo. Limpie el plato frotador para el siguiente uso y asegúrese de que el plato frotador (3) se desmonte fácilmente. Para desmontarlo del eje, retire el tornillo de cierre del eje frotador en dirección hacia abajo (4) y deslice el plato frotador (3) hacia abajo (5) y desmonte el plato frotador (3) del eje (2) con un destornillador plano de refuerzo para no dañarlo.</p>

Nº	Nombre de la pieza	Función
1	Pala	Se utiliza para diferentes funciones a velocidades de funcionamiento de 1000rpm, permitiendo realizar trabajos como limpiar, lavar o palear.
2	Escoba	Limpia y recoge las partículas de polvo generadas por el motor y el corte de otros materiales a la hora de trabajar.
3	Cargador	Para introducir fácilmente y conectar cualquier material en distintos momentos, proporcionando estabilidad durante el funcionamiento.
4	Empujador	Permite de forma segura la conexión o desconexión de los accesorios de la plataforma móvil en cualquier momento, promoviendo un funcionamiento seguro y reduciendo el riesgo de lesiones de los usuarios durante su uso.
5	Contenedor de polvo	Recibe y recoge de forma segura los residuos de diferentes materiales y tipos, permitiendo recogerlos fácilmente y evitar el ruido durante el uso de corte, como resultado de la alta velocidad de la preparación de materiales.
6	Cuchilla para cortar	Hace el corte y el corte profundo para realizar diferentes trabajos como cortar, picar, pelar, palear o triturar, produciendo residuos a los que se les debe dar un tratamiento posterior por riesgo a quemaduras.
7	Cuchilla para triturar	Para triturar y cortar a menor velocidad que el corte normal, para trabajos como el corte de materiales para preparar materiales con diferentes usos.
8	Cuchilla para molido fino	Para trabajar con velocidades que generen un ruido más bajo y para el molido de materiales como cereales, azúcar y harina, proporcionando un gran rendimiento respecto a la velocidad de trabajo.

Instrucciones de uso

	Evitar el contacto directo con el contenido de la muestra.	Evitar el contacto directo con el contenido de la muestra.
	Mantener presionado el botón de encendido para cerrar la tapa.	Mantener presionado el botón de encendido para cerrar la tapa de la muestra.
	Evitar el contacto directo con el contenido de la muestra.	Evitar el contacto directo con el contenido de la muestra.

1. Colocar el recipiente (1) sobre la superficie de la muestra.
2. Mantener el contenido de la muestra (2) sobre la base del tubo (3) de la unidad principal.
3. Colocar el recipiente (1) sobre la muestra.
4. Mantener el contenido de la muestra (2) sobre la muestra (3, 4) dentro del contenedor de la muestra (5).

Ensamblaje de la máquina de ensayos

1		Colocar el contenido de la muestra en la máquina de ensayos de muestra (1) dentro del contenedor de la muestra (2) sobre la base principal (3) presionando el botón de encendido (4) para cerrar la tapa de la muestra. Mantener presionado el botón de encendido (4) para cerrar la tapa de la muestra. Mantener presionado el botón de encendido (4) para cerrar la tapa de la muestra. Mantener presionado el botón de encendido (4) para cerrar la tapa de la muestra.
---	--	--

SUPVIVI



Estamos aquí para ayudar.



www.supvivi.com



707-550-8828



support@supvivi.com