

Trumio™

MODEL : SM1503BMLF



KULLANIM KILAVUZU

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.



Cihaz Uluslararası Emniyet Düzenlemelerine uygun şekilde üretilmiştir. Bu kılavuzda belirtilen kurallara aykırı kullanımlar, hem kişilerin hem cihazın zarar görmesine neden olabilir.

Voltage : 220-240 Frequency : 50-60 Hz

Watt: 2000 W Protection Class : II



Yağmur, ateş ve nemden koruyunuz.



Cihazı taşıırken kendi anbalajını kullanınız.

Dik taşıyınız



**DO NOT
DROP**

Düşürmeyiniz



Dikkatle taşıyınız

Genel Güvenlik Talimatları



Cihazın uzun süre özelliklerini koruyabilmesi ve size verimli bir şekilde hizmet edebilmesi için, Cihazı çalıştırmadan önce kullanım talimatını dikkatle okuyunuz ve garanti belgesi , fatura ve orijinal ambalajı ile birlikte saklayınız.



Cihaz, yalnızca ev tipi kullanım ve bu kılavuzda belirtilen amaç için tasarlanmıştır. Bu cihaz ticari kullanıma uygun değildir.



Açık havada kullanmayınız.



Isı kaynaklarından, direkt güneş ışığından,



nemden (herhangi bir sıvıya batırmayın) ve



keskin kenarlardan uzak tutun.



Cihazı ıslak ellerle kullanmayın.



Cihaz nemli veya ıslaksa hemen fişini çekin.



Temizlerken veya kaldırırken, cihazı kapatın ve cihazı kullanmadığınız zaman fişi prizden çekin.



Cihazı prizden çıkarırken, **kablosundan değil fişten tutarak çekin** ve birlikte verilen aksesuarları çıkarın.



Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın. Yanından ayrılmamanız gerekirse, her zaman kapatın ve fişi prizden çekin.



Cihazda ve kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Hasarlıysa cihazı kullanmayın.



Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Daima yetkili bir teknisyene veya yetkili servise başvurun.



Elektrik kablosu hasar görmüşse, olası bir tehlikeyi önlemek için, üreticisi, servis acentesi veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.



Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın.



Özel güvenlik Talimatlarını dikkate alınız:



Çocuklar ve Engelli bireyler: Çocuklarınızın güvenliğini sağlamak için lütfen tüm ambalajları (naylon poşet, kutu, köpük vb.) onların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.



Dikkat! Boğulma tehlikesi olduğundan, küçük çocukların folyo, naylon vb ile oynamasına izin vermeyin.



Aksesuar, blender ve doğrayıcı ile çalışırken, cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.



Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde gözetim altında kullanılabilir.



Cihazı, kablosunu ve aksesuarları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.



Cihazı monte etmeden, sökmeden veya temizlemeden önce daima cihazın fişini prizden çekin. Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareketli parçalara dokunmadan önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Cihazı amacı dışında kullanmayın.



Dikkat : Bu cihaz, Termal kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazıyla beslenmemeli veya cihaza düzenli olarak açılıp kapatılan bir devre bağlanmamalıdır.



Cihazınızı çalışırken daima gözetiminiz altında bulundurun.



Herhangi bir güvenlik anahtarına müdahale etmeyin.



Cihaz çalışırken dönen kanca, aksesuar vb'ye müdahale etmeyin, herhangi bir şey sokmayın.



Cihazı pürüzsüz, düz ve sağlam bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştirin.

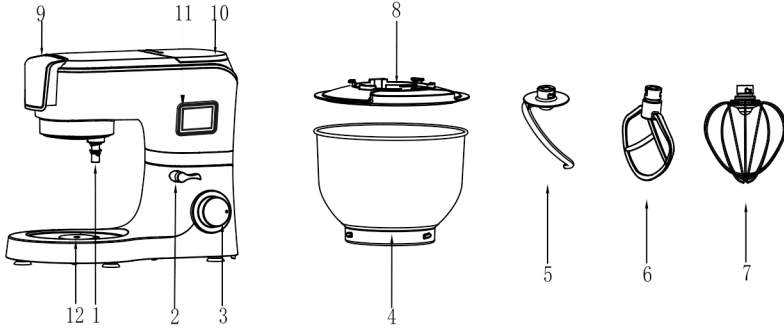


Gerekli tüm aksesuarları takmadan makinenin fişini prize takmayınız.






Çalışma bitince fişten çıkarmadan önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

CİHAZINIZI TANIYIN

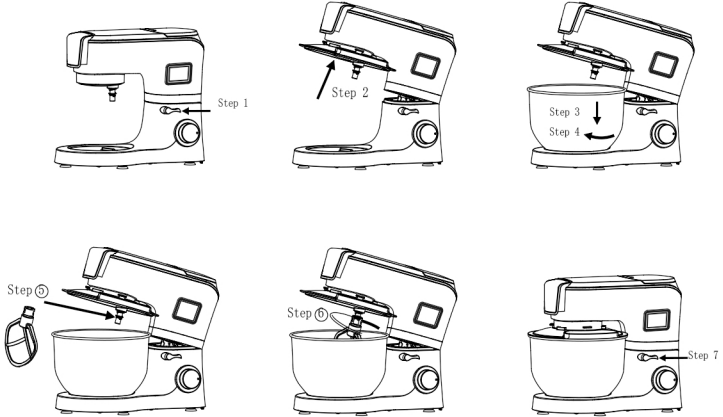


1	Çıkış Mili	7	Balon Çırpıcı
2	Gövde Açma Kolu	8	Sıçrama Önleme Kapak
3	Hız Düğmesi	9	Ön Kapak
4	Kase	10	Arka Kapak
5	Hamur Kancası	11	LED Ekran
6	Düz Çırpıcı	12	Isıtıcı (mayalanma)

Aksesuarlar	Resim	Hız	Süre (Dk)	En Fazla	Çalıştırma Yöntemi
Hamur Kancası		1-3	3-5	1 Kg Un + 0,5 L Su	Bir Top Hamur için 30s , 1.Hız 30s , 2.Hız ve 2-4 dk 3.Hız
Düz Çırpıcı		2-4	3-10	0,65 Kg Un + 0,85 L Su	Hız 2 , 20sn Hız 4, 2 dk 40sn'den fazla
Balon Çırpıcı		5-6	3-10	3 Yumurta Akı (min)	3 Dk ve falası için Hız 5 veya Hız 6

NASIL KULLANILIR?

1. Kullanmadan önce aksesuarları temiz suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın.
2. Cihazı düz, temiz ve kuru bir zemine yerleştirin, Makinenin üst gövde kısmına bastırın, Açma düğmesini (2) çevirin , üst gövde otomatik olarak yukarı kalkacaktır. (PG 1 & 2).
3. Tencere kapağını PG2'ye göre makinenin karıştırma ucuna takın.
4. Yiyecek ve suyu tartarak kaba koyun ve kabı (4) makineye yerleştirin. toka vidalanıp kilitlenene kadar saat yönünde döndürün ; (PG3)
5. Hamur miktarını aşmayın - toplam ağırlık 1,5 kg'a kadar tutabilir;
6. Gerekli aksesuarları (5) takın. Gerekli aksesuarları (5), (6) ve (7) (aynı anda üçünden yalnızca biri kullanılabilir) kafa karıştırma çıkış miline (1) adım 5 takın, aksesuarları üste doğru itin ve ardından saat yönünün tersine çeyrek tur çevirerek kilitleme konumuna getirin adım 6; (PG4&5)
7. Makinenin kafasına bastırın, makine yatay konumda olan kafa düğmesini (2) adım 7 otomatik olarak kilitleyecektir; (PG6)
8. Ardından fişi takın ve güç anahtarını açın.
9. Hız düğmesini (3) istenen hıza ayarlayın ve karıştırmaya başlayın;
10. Hamur yeterince yoğurulunca , bitirmek için hız düğmesini (3) 0. Konumuna getirin
11. Makinenin üst gövdesine bastırın, kaldırma düğmesini (2) saat yönünde döndürün, üst gövdeyi kaldırın, karıştırma kabını saat yönünün tersine döndürün, karıştırma kabını çıkarın ve hamuru alın.
12. Aksesuarları çıkarmadan veya değiştirmeden önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.






LED EKRAM FONKSİYONLARI






1. Cihazı açın;
 - a. Güç devreye girer, ekran ışığı yanar ve ayarlanabilir bekleme moduna geçer.
 - b. 3 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmadan bekleme modunda kalırsa, ekran kapanır ve hazırda bekleme moduna geçecektir.
 - c. Uyku modundayken, regülatör düğmesini (3) döndürün, ekran yeniden aydınlanır ve ayarlanabilir moda geçer.
2. Hız göstergesi:
 - 01-02 hız, LED "Yoğurma" ışığı yanar;
 - 03-04 hız, LED "Karıştırma" ışığı yanar;
 - 05-06 hız, LED "Çırpma" ışığı yanar;


OF hız, LED "Mayalama" ışığı yanar;
LED zaman işlevi ayarlama:

Dokunmatik işlem aracılığıyla görüntüleme süresini ayarlamak için  Dokunmatik'e tıklayın. Ardından hız düğmesini (3) ayarlayarak uygun hızı (1~6) seçin, ekran senkronize olarak değişir,

 süre "0" a döndükten sonra  ekran geri cihaza çalışmaya başlar, sayıma girer ve 10 alarm eşliğinde vererek cihaz çalışmayı durdurur. Mayalama fonksiyonu ayarlama:

Zamanlayıcıya dokunun , görüntüleme süresini ayarlamak için  ve

 dokunun, Bekleyen kurulum tamamlandıktan sonra Hız düğmesi (3) F hızına

 ayarlanır, ekranda "0F" gösterilir "Fermantasyon" ışıkları yanar, Cihaz, düşük sıcaklıkta ısıtma fermantasyonuna başlar.


ÖNERİLER


1,5kg'dan fazla Hamur için Hız Seviye ve süre ayarları

Blender Kullanımı ve İpuçları :

Blenderla yiyecekleri karıştırabilirsiniz.

Cihazınızı; çorba, sos, milkshake, bebek maması, sebze, içecek, tatlı, püre vb. yapmak için kullanabilirsiniz. Katı gıdalar küçük parçalar halinde kesilmelidir.

 **Dikkat :** Blenderi yerleştirmeden önce fişini prize takmayın. Lütfen çalıştırmadan önce blenderin doğru şekilde takıldığından ve kapağın sıkıca kapatıldığından emin olun. İşiniz bittiğinde fişini çekin ve blender kaplarını cihazdan çıkarın.

 Lütfen kaba 80°C'nin üzerinde yiyecek koymayın.

En uygun sıvı miktarı 1,5 L geçmemelidir. Blender kapağını sağlamca kapatın. Çalışma sırasında blender kabını veya kapağını çıkarmayınız.

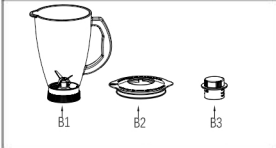
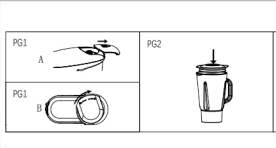
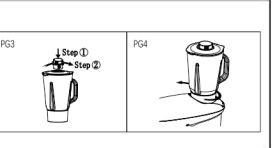
 Blenderi 3 dk'dan fazla çalıştırmayın.


Blender kabı nasıl monte edilir : Küçük kapağı çıkarın (PG1.A) veya halka tokayı döndürün (PG1.B).

PG1 B2 kapağını B1 blender kabına yerleştirin (PG2).

B3'ü B2'ye yerleştirin ve vidalayın (PG3).

Hepsi tamamlandığında, saat yönünde çevirin ve kavanozu yuvaya sabitleyin (PG4).

B1: Blender Kavanoz	B2: Kapak	B3: Kilitleme Vidası
		

 **Dikkat :** Çalışma sırasında kilit silindiri çıkararak malzemeleri ilave edin. Lütfen çalıştırma sırasında çok dikkatli olun. İşiniz bittiğinde fişini çekin. Ve kullandıktan sonra kavanozu yıkayın.

Kullanımdan sonra sökme talimatı : Saat yönünün tersine 0 seviyesine getirin ve fişini çekin.

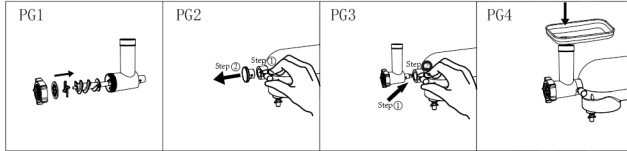
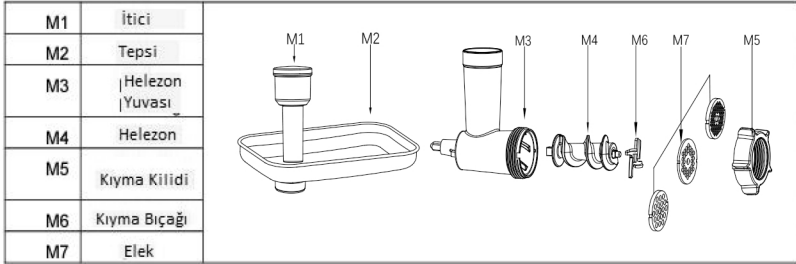
Kavanozu sökün ve masanın üzerine yerleştirin. B2'yi (kapak) çıkarın. Bir elinizle cam sapı, diğer elinizle cam gövdeyi tutarak sıvıyı yavaşça boşaltınız.

İpuçları : Meyve çekirdeklerini ve sert kabukları ayırınız, karışım haline getirin, bir kaba koyun ve ardından su koyun. Optimum gıda miktarı 600 gram ve su 900 gramdır. Meyve suyu

kabının maksimum ölçüğünü aşmayın. Kapağı takın ve kavanozu yavasına sabitleyin. Fişi takın ve hız kontrolünü 4 ~ 6 seviyesine ayarlayın. Makinenin iyi performansını korumak için 3 dakika'dan fazla çalıştırmayın, toplam çalışma süresi 15 dakikayı geçmemelidir.

Kıyma Makinesi İşlevi : Kıyma makinesi aparatlar nasıl takılır ve kullanılır

Kıyma makinesi aksesuarlarını takmak için, önce kıyma makinesi bıçağını M6 kıyma makinesi vidasını M4'ün başına takın, gerekli kıyma makinesi kesicisini M7 (büyük delik, orta delik veya ince delik) takın, kıyma makinesi eleği M7 ile kıyma makinesi m3 arasındaki oluğu hizalamaya dikkat edin ve kilitleme somununu M5 kıyma makinesi M3 üzerinde sıkın. (PG1) Ön kapağı sökün (PG2). Makinenin önündeki çıkarma düğmesine basın, kıyma makinesini M3 tutun, ön kapağın iletim parçasına bağlayın ve kilitleme konumuna saat yönünün tersine döndürün. (PG3) M2 tepsinin boşaltma portunu M3 kıyma makinesinin besleme portu ile hizalayın ve yerine takın (PG4) Kıyma makinesinin çıkışına bir kap yerleştirin. Domuz etini temizleyin ve şeritler halinde kesin. Genişlik M2 tepsinin besleme girişini geçmemelidir. Güç kablosu fişini prize takın, Ardından hız düğmesini istediğiniz vitesine ayarlayın, eti M2 tepsinine koyun ve besleme kısmına yerleştirin. Eti yavaşça kıyma makinesinin besleme portuna bastırarak için lütfen M1 iticisini kullanın. Parmaklarınızı M3 kıyma makinesinin içine sokmayın. Kullandıktan sonra 0 arayına geçin ve fişi çekin.

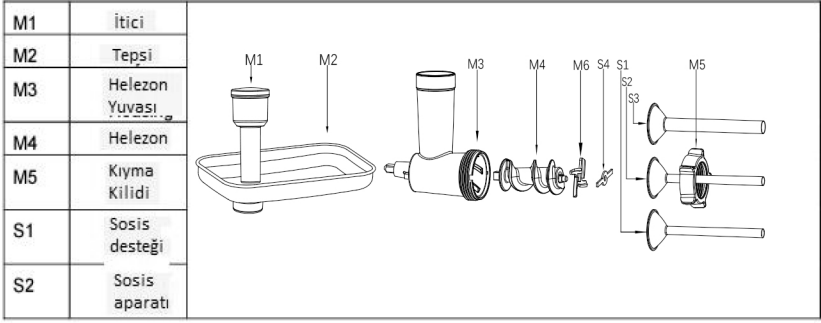


Uygulama önerisi:

Etin kemiğini sıyırın ve 2,5 cm'lik parçalar halinde kesin. Fişi prize takın, ardından hız kontrolünü 3-6'ya ayarlayın, eti kabın içine koyun (tek seferde 3 kg için sürekli çalışabilir). Cihazın sağlıklı çalışması için, lütfen 15 dakika değil, 5 dakika sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı durdurun.

Sosis İşlevi (Sosis yapım aparatları nasıl monte edilir ve kullanılır):

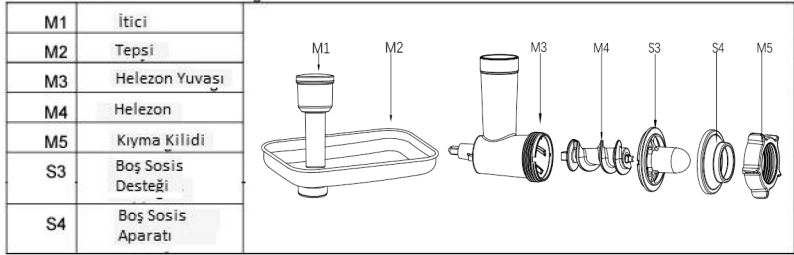
Sosis desteğini S1 helezon M4 üzerine takın ve sosis makinesini S2 üzerine yerleştirin. Kıyma makinesi M3 üzerindeki kilitleme somununu M5 sıkın. Kıyma makinesinin montaj yöntemine göre makinenin ön ucuna takılmalıdır. Sosis harcını hazırlayın ve ilgili aksesuarları ekleyin. El ile eşit şekilde karıştırın ve bir süre marine edin. Gövdeyi hazırlayın. Kullanmadan önce sosis kılıfını suya koyun ve ucuna bir düğüm atın. Yuvası sosis makinesinin ön tarafına yerleştirin S2. Güç kablosu fişini prize takın, Ardından hız düğmesini istenen seviyeye ayarlayın, Kıymayı helezon yuvasına M3 yerleştirin, Ardından muhafazayı yavaşça çekin. Gerekli uzunluğu doldururken, sıkın ve bir ip ile tekrar bağlayın. Sosisin asılması ve bir süre kurutulması gerekir. Tamamen kurutulmasına gerek yoktur.



Uygulama Önerisi : 1 kg et, gr tuz, gr şeker, gr akçaağaç şurubu, 2 gr beyaz biber, gr sarımsak tozu, gr beş baharat tozu, gr biber, gr karabiber, gr patates nişastası ve gr sarı pirinç şarabı. Kıymayı bir saat kadar marine ettikten sonra fişini prize takıp hız ayarını 3-konumuna getiriniz. Lütfen 5 dakika sürekli çalıştıktan sonra durdurun ve cihazın sağlıklı çalışması için 15dk sürekli çalıştırmayın.

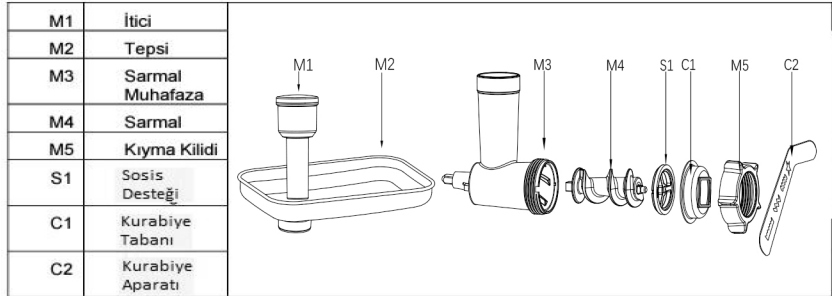
İçi boş sosis fonksiyonu (İçi boş sosis nasıl monte edilir ve kullanılır) :

İçi boş sosis aksesuarlarını takmak için, önce içi boş sosis desteği S3'ü helezonun başına M4 takın ve içi boş sosis yapıcıyı S4 takın. Helezon gövdesi M3 üzerindeki kıyma kilidini M5 sıkın. Lütfen sosis yapıcının talimatlarını dikkate alın.



Kurabiye İşlevi (Kurabiye yapım aparatları nasıl takılır ve kullanılır) :

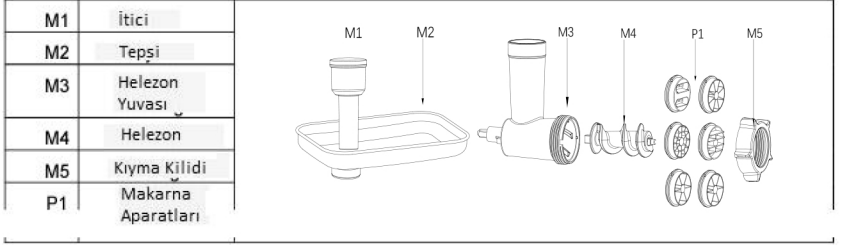
Bisküvi aksesuarlarını takın, önce sosis braketini S1 bükülmüş et vidası M4'e yerleştirin, kurabiye şekillendirme yuvası C1 bükülmüş et tüp somunu M5'e yerleştirin, et kıyma makinesi M3 üzerindeki kilitleme somununu M5 sıkın, ardından kurabiye yapıcı C2'yi kurabiye yapıcı C1'in ön yuvasına yerleştirin. Kurabiye yapıcı C2'yi hareket ettirin ve şekli seçin. Güç kablosu fişini prize takın, Ardından hız düğmesini istenen seviyeye ayarlayın. Hamuru şeritler halinde kesin, tepsi aracılığıyla helezon yuvasına koyun. Bisküviler çıkış bölümünden dışarı sıkılacaktır. Hamur helezon yuvasının iç tarafına yapıştığında, hamuru M1 itme çubuğu ile helezon yuvasının içine itebilirsiniz.



Uygulama Önerisi: 1 kg un ve 0,5 Lt su ile karıştırılan hamuru şeritler halinde kesin ve sırayla besleme girişine koyun, fişini prize takın ve ardından hız kontrolünü 3-ya getirin. Lütfen 10 dakika sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı durdurun ve cihazın sağlıklı çalışması için 30 dakika kesintisiz bir çalıştırmaya yeltenmeyin.

Makarna İşlevi (Makarna yapım aparatları nasıl monte edilir ve kullanılır) :

Makarna aparatlarından herhangi birini P1 ön helezon M4 üzerine takın, kıyma kilidini M5 helezon muhafazası M3 üzerine sıkın Güç kablosu fişini prize takın, Ardından hız düğmesini istenen vitese ayarlayın. Lütfen yoğrulmuş hamuru şeritler halinde kesin ve ardından sırayla kıyma makinesinin M1 besleme portuna koyun. Hamur helezon muhafazasının iç tarafına yapıştığında, hamuru M1 itme çubuğu ile helezon muhafazasının içine itebilirsiniz.



Uygulama Önerisi: 1kg un ve 500g yumurta sıvısı ile karıştırılmış hamuru şeritler halinde kesin, ardından sırayla besleme girişine koyun, fişi prize takın ve ardından hız kontrolünü 3-6'ya ayarlayın. Lütfen 10 dakika sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı durdurun ve cihazın sağlıklı çalışması için 30 dakika kesintisiz bir çalıştırmaya yeltenmeyin.

Harici Aparatınız var ise:



İLK KULLANIMDAN ÖNCE Hasarı önlemek için harici aparatı yıkamayın veya suya ya da başka bir sıvıya daldırmayın. Bulaşık makinesinde yıkamayın.

Not: Bu aparat sadece makarna hamuru yapmak için tasarlanmıştır. Makarna makinesinize zarar vermeme için makarnadan başka bir şey kesmeyin veya yuvarlamayın.

MONTAJ VE KULLANIM : Cihazın ön kapağını 9 çıkarın ve ihtiyacınız olan aparatı seçin.

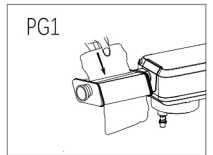
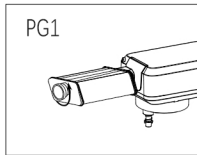
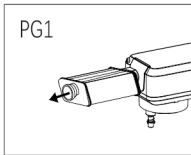
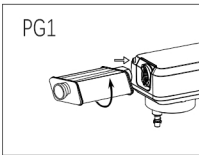
Adım 1: Makarna silindiri göbeğe yerleştirin.

Adım 2: Göbek socketinin karesine oturması için kontrast oluşturun (PG1)


Adım3: Aparat miksera tamamen sabitlendikten sonra makarna merdanesi ayar düğmesini düz bir şekilde dışarı çekin. (PG2)

Adım4: İhtiyacınız olan erişte genişliğine göre ayarı çevirin. (PG3)

Adım5: Fişi prize takın ve hızı 2-6 seviyesine ayarlayın. Düzleştirilmiş hamuru yoğurmak için silindirlere besleyin. (PG4) hızı 0'a düşürün ve kullanmayı bitirdikten sonra güç kablosunu çıkarın



Parça	İşlev	Hız	Erişte Genişliği
	Makarna Silindirleri	2-6	140 mm'ye kadar
	Fettuccine Kesici	2-6	6.5mm
	Spagetti Kesici	2-6	2mm

Ok yönünde çekin ve döndürün	Makara ayarları tablosu	Önerilen kullanım
	1-2	Hamur yoğurma ve parlatma
	3-4	Yumurtalı erişte
	4-5	Spagetti, fettuccine, lazanya erişte
	6-7	İnce fettuccine, Tortellini, Linguini



Dikkat!

Hamuru makarna silindirine uyacak şekilde kesin.

Makarna merdanesi ayar düğmesini düz bir şekilde dışarı çekin ve ayar 1e çevirin.

Makarna merdanesi muhafazasındaki pimin ayar topuzunun arkasındaki açıklığa geçtiğinden emin olarak topuzu bırakın ve topuzun merdane muhafazasına tam olarak oturmasını sağlayın.

Yoğurmak için düzleştirilmiş hamuru merdanelere besleyin. Hamuru ikiye katlayın ve tekrar yuvarlayın. Hamur pürüzsüz ve esnek hale gelene ve silindirin genişliğini kaplayana kadar tekrarlayın.

Makarnayı yuvarlarken ve keserken kurutmak ve ayırmak için hafifçe un serpin.

Hamur tabakasını daha da düzleştirmek için hamuru merdanelerden geçirin.

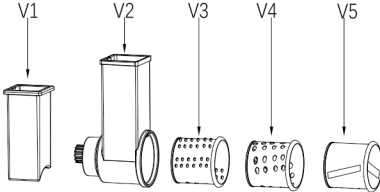
Silindiri ayar 3e kadar şarj edin ve döndürme işlemini tekrarlayın. İstenilen kalınlığa ulaşılan kadar merdane ayarını artırmaya devam edin. Bu safhada hamuru katlamayın. Erişte yapmak için makarna merdanesini istediğiniz kesiciyle değiştirin. Düzleştirilmiş hamur yapraklarını kesiciden geçirin.

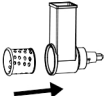
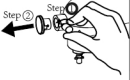
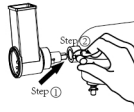
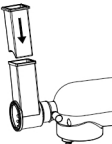
Her makarna türü için doğru kalınlığı belirlemek üzere işlev tablosuna bakın.

Erişte çok yumuşaksa ve çatlamışsa hamura kuru un serpebilirsiniz.

Sebze Dilimleyici İşlevi (Sebze dilimleyici nasıl takılır ve kullanılır) :

Ön kapağı çıkarın 9. Seçilen bıçağı (ince parçalayıcı V3, kaba parçalayıcı V4, dilimleyici V5) sebze kesme yuvası V2'nin içine yerleştirin. (PG1&2) Makinenin önündeki çıkarma düğmesine basın, sebze kesme muhafazası V2'nin bağlantısını ön kapağın iletim parçasına bağlayın, saat yönünün tersine döndürün ve kilitleyin. (PG3) Kabı muhafazanın çıkışının altına yerleştirin. Patatesleri veya diğer sebzeleri parçalara ayırın, boyut sebze kesme muhafazasının ithalatı için uygundur. Güç kablosu fişini prize takın, Ardından hız düğmesini istenen seviyeye ayarlayın. Sebzeyi besleme borusunun girişine itin ve itici V1 ile hafifçe bastırın. (PG4) (Hatırlatma; parmakla bastırmayın) Kullandıktan sonra, hız düğmesini 0'a ayarlayın ve fişi prizden çekin.

V1	İtici	
V2	Sebze Ekleme Haznesi	
V3	İnce Öğütme Aparatı	
V4	Kaba Öğütme Aparatı	
V5	Doğrayıcı	

PG1		PG2		PG3		PG4	
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Tarif önerisi: Katı yiyecekleri uzun şeritler halinde kesin, kesikten geçirin, fişi prize takın, hız kontrolünü 3-5'e ayarlayın ve ardından yiyecekleri bastırmak için itme bloğunun üzerine uygun kuvvet uygulayın. Lütfen 5 dakika boyunca sürekli çalıştıktan sonra çalışmayı durdurun ve cihazın sağlıklı çalışması için 15 dakika kesintisiz bir çalıştırmaya yeltenmeyin.

Karşılaşılabilecek Muhtemel Problemler :

***Makine kullanım sırasında aniden çalışmayı durduruyor.

Sebeup: Makine çok uzun süre çalışıyor olabilir veya ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir, bu da makinenin motor sıcaklığının çok yüksek olmasına neden olur; makine aşırı ısınma koruma programını başlatır, otomatik kapanma.

Çözüm : Dişli "0 "a sıfırlanır, güç fişi çekilir, makinenin oda sıcaklığına dönmesi beklenir ve yeniden başlatılabilir (genellikle 15-30 dakika gerekir, oda sıcaklığı değişir

***Hız Düğmesini çevirince cihaz çalışmıyor!

Sebeup: Elektrik kesintisi olabilir. Fiş' prize tam oturmamış olabilir. Üst Gövde açma kolu yerine oturmamış olabilir.

Çözüm: Sistemde elektrik olup olmadığını ve fişin yerine tam oturup oturmadığını kontrol ediniz. Çalıştırmadan gücü bekleyin. Gövde açma kolunun yerine oturduğundan emin olun.

***Cihaz çalışırken aşırı gürültülü!

Sebeup: Cihaz, yüksek hızda iken, düşük hız seviyesine göre daha fazla ses çıkarır. Karıştırılan yiyecek miktarı fazla olabilir, bu da aşırı sese sebep olur. Voltaj dengesidir. Çalışma süresi uzundur.

Çözüm: Kılavuzda belirtildiği gibi, karıştırmak için doğru hız seçin. Karıştırma miktarını azaltın. Voltajın dengelenmesini bekleyin. Uzun süre çalışmış ise, cihazın soğumasını bekleyin.

***Cihaz'ın hızı düşüyor veya dengesiz!

Sebeup: Oda ısısı düşük ise cihazın yağlama sistemini etkiler. Kaptaki karışım fazla veya yoğun olabilir. Ani akım değişiklikleri olabilir.

Çözüm: Kabı çıkartın ve cihazı 5dk boş halde çalıştırın, bu sayede yağlama normale döner. Karıştırılan miktarı azaltın ve tavsiye edilen normal oranlarda çalıştırın. Akım normale dönünce cihazı tekrar çalıştırın.

***Cihaz çalışırken, sallanıyor veya titriyor!

Sebeup: Ayaklar tam oturmamış olabilir. Cihaz dengesiz bir yüzeyde konumlandırılmış olabilir.

Çözüm: Ayakların iyi oturmuş olduğundan emin olun. Cihazı düz ve pürüzsüz bir yere koyun.

***Üst gövde, sıçrama önleme kapağı ve karıştırma kabı yerleştirildikten sonra yerine oturmuyor.

Sebeup: Sıçrama önleyici kapağın yerine iyi oturmamış veya karıştırma kabının yerine iyi yerleştirilmemiş olabilir.

Çözüm: Sıçrama önleme kapağını ve karıştırma kabını yerlerine düzgün bir şekilde oturtun.

***Karıştırmadan sonra hamur karıyor!

Sebeup: Karıştırma başlığından hamura toz düşmüş olabilir.

Çözüm : Lütfen kullanımdan önce karıştırma başlığının ve kancanın kuru olduğunu, yüzeyde su veya toz bulunmadığını kontrol ediniz.

Temizlik ve Bakım : Gövde Temizliđi



Cihazı suya sokmayın. Kısa devre, elektrik çarpması, sızıntı, pas ve diğer arızaları önlemek amacıyla ana gövdenin üzerine su dökmeyin. Cihazı silmek için çok ıslak havlu kullanmayın. Gövdeyi temizlemek için deterjan/sirke/tuz ve diğer aşındırıcı, güçlü asitli, güçlü alkali temizlik ürünleri kullanmayın, bu tip materyaller cihaz yüzeyine zarar verebilir. Aksesuarları fırçalamak için tel toplar gibi keskin ve pürüzlü aletler kullanmayın. Aksi takdirde aksesuarların yüzeyine zarar verirsiniz.

Aksesuar Temizliđi:

Döküm alüminyum parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın veya aşındırıcı, kuvvetli asitli veya alkali temizlik ürünleriyle yıkamayın. (Paslanmaz çelik parçalar veya yüzeyi işlenmiş Teflon parçalar ve elektroforez işlemlili parçalar hariç)

Deterjan, tuzlu su, sirke ve diğer aşındırıcı sıvılarda uzun süre bekletmeyin; aksesuarları kullanımdan hemen sonra temizleyin ve temizledikten sonra, özellikle dahili parçaları kurutun.

Özel Temizlik :

Dönen çıkış mili, makine çalışırken yüksek hız ve sürtünme nedeniyle bir miktar siyah iz üretecektir. Her kullanımdan sonra lütfen hemen temizleyin ve parçayı kuru tutun. Keskin bıçağı ve keskin kenarlı parçalara veya aksesuarlara dikkat edin.

Koruma – Bakım:

Nemli ortam oksitlenmeye sebep olur. Koruma sağlamak için bıçağın yüzeyine, bıçak plakasına ve karıştırma kabının yüzeyine zeytinyağı sürebilirsiniz. Makineyi kullanmadığınız zamanlarda üzerini bir örtü ile kapatıp kuru bir ortamda muhafaza ediniz.



İmha:

Cihazı normal evsel atıklarla birlikte atmayın.

Cihazı yetkili bir atık imha firması veya ortak atık imha tesisiniz aracılığıyla imha edin. Güncel yönetmeliklere uyun. Kararsız olduğunuz durumda, atık imha merkezine danışın.



GARANTİ BELGESİ

Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıl'dır.

Garanti belgesi, satıcı tarafından imza-kaşe ile teslim edilmektedir.

Kullanım hatalarından ve Kullanım Klavuzundaki talimatlarla aykırı kullanımlardan doğan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Kullanıma bağlı olarak eskiyen, yıpranan, işlevini yitiren parçalar ve bu işlev kaybı sonucu oluşabilecek arıza ve hasarlar Garanti kapsamı dışındadır.

Ürünle ilgili, sunum, montaj, teknik kontroller dahil olmak üzere yapılan işlemlerin yetkili servis dışında yapılması durumunda, ürün tamamen garanti kapsamı dışında kalır.

Voltaj düşmesi ve yükselmesi gibi durumlarda olabilecek arıza ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Garanti süresi içinde yapılan tamiratlarda geçen süre, garanti süresine eklenir.

Malın tamir süresi azami 20 iş günüdür. Bu süre, arızalı ürünün, servis istasyonu, satıcı, üretici, ithalatçı vb'ne teslim edilmesi ile başlar. Tüketici, arıza bildirimini telefon, e-mail, fax vb yollarla yapması mümkün olmakla beraber, Kullanıcı gerektiği takdirde bu durumu ispat etmekle yükümlüdür.

Ürün tamirati tamamlandığında, kullanıcıya, telefon, e-mail, vb yollarla bilgi verilecektir.

Ürünün arızasının 10 iş günü içinde tamamlanmaması durumunda, İmalatçı-İthalatçı, Satıcı , ürünün yerine benzer işlevi görecektir başka bir ürünü tüketicinin kullanımına sunacaktır.

Tüketici bu hakkını kullanmak istemediğini yazılı olarak beyan ederse, satıcının bu yükümlülüğü ortadan kalkar.

Çalışma günü: Ulusal, resmi ve dini bayram günleri ile Pazar günleri dışındaki gündür.

Ürünün Garanti Süresi içinde malzeme, işçilik, montaj gibi nedenlerle arızalanması halinde; işçilik bedeli, malzeme bedeli vb gerekçelerle tamirat bedeli talep edilemez.

Tüketicinin seçimlik hakları : (Ürünün ayıplı olması durumunda)

*Satılanı iade etmeye hazır olduğunu beyan ederek sözleşmeden dönmek

*Satılanı alıkoymup, ayıp oranında satış bedelinden indirim istemek

*Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, tüm masraflar satıcıya ait olmak üzere, ürünün ücretsiz onarımını istemek

*Mümkünse, satılanın ayıpsız misli ile değiştirme talep etmek

Garanti süresinde değiştirilen ürünün garanti süreci, satın alınan ürünün kalan süresiyle sınırlıdır.

Fatura, Garanti Belgesi yerine geçmez.Servis istasyonlarında onarım-parça değişimi vb sonunda verilen fatura Yönetmelik dahilinde olmak kaydıyla Garanti yerine geçer.

Garanti Belgesi ile çıkabilecek sorunlar için, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin

Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvuru yapılabilir.

Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını Tüketici Hakem Heyetlerine ve Tüketici Mahkemelerine yapabilirler.

NG ULUSLARARASI DTM.SAN.VE DIŞ

TİC.LTD.ŞTİ.

Mahmut Mh. Taşocağı Yolu Cd. My.Office

N0:3-395 Bağcılar – İstanbul - TÜRKİYE

Belge / İzin Nr.:

SATICI:

Unvan :

Adres :

Tlf.Nr.:

.....

MARKA-MODEL

TRUMIO - SM1503BMLF

SeriNr.:

Garanti Süresi : 2 Years

Max.Tamir Süresi : 20 days

SERVICE MERKEZİ

Delta Teknik Servis Hiz.Sa.Ve Tic.Ltd.Şti.

Bahçelievler Mh. Mehmetcik Sk. Kadir Has Sitesi

No:1/1/123 Kat 5 Bahçelievler / İstanbul

Telf.: 0850 532 0 500

Trumio™

MODEL : SM1503BMLF



USER MANUAL

Thank you for preferring our product!



Please read this user manual carefully before operating the device to ensure that the device retains its properties for a long time and serves you efficiently.

The device is manufactured in compliance with International Safety Regulations. Usage against the rules and mentioned instructions here causes harm to person and device.

Voltage : 220-240

Frequency : 50-60 Hz

Watt: 2000 W

Protection Class : II



Yağmur, ateş ve nemden koruyunuz.



Cihazı taşıırken kendi anbalajını kullanınız.

Dik taşıyınız



**DO NOT
DROP**

Düşürmeyiniz



Dikkatle taşıyınız

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on this user manual.




The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not suitable for commercial use.



Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors).



Keep it away from sources of heat, direct sunlight,  humidity (never dip it into

any liquid) and  sharp edges.




Do not use the appliance with wet hands!



If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.



When cleaning or not in use, switch off the appliance and always  pull out the

plug from the socket ( pull on the plug, not the cable) and remove the attached accessories.



Do not operate the device without supervision.



If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug

from the socket ( (pull the plug itself, not the lead).



Check the appliance and the cable for damage on a regular basis.



Do not use the appliance if it is damaged.



Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. 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.



Use only original spare parts

" Special Safety Instructions".
Children and Handicapped Persons:



In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!



When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children.



Keep the appliance and its cord out of reach of children.



When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.



Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.



Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.



This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special Safety Instructions for The Device:

Always disconnect the appliance from the main supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

Do not use appliance for other than intended purpose.



CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Only operate this machine under supervision.

Do not interfere with any safety switches.

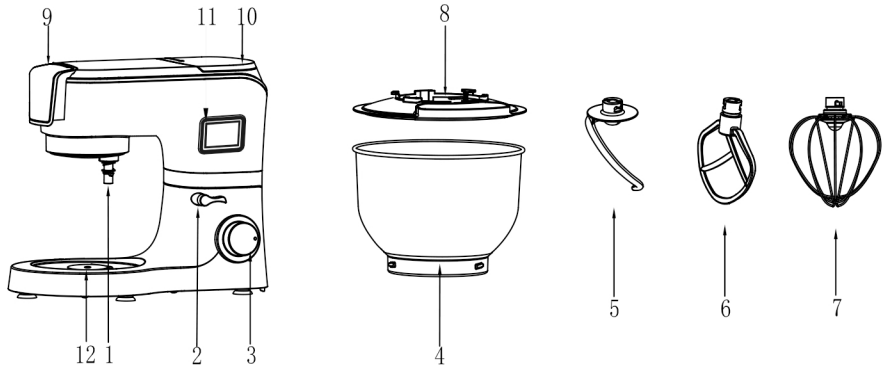
Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

Place the device on a smooth, flat and stable working surface.

Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

GET TO KNOW YOUR DEVICE

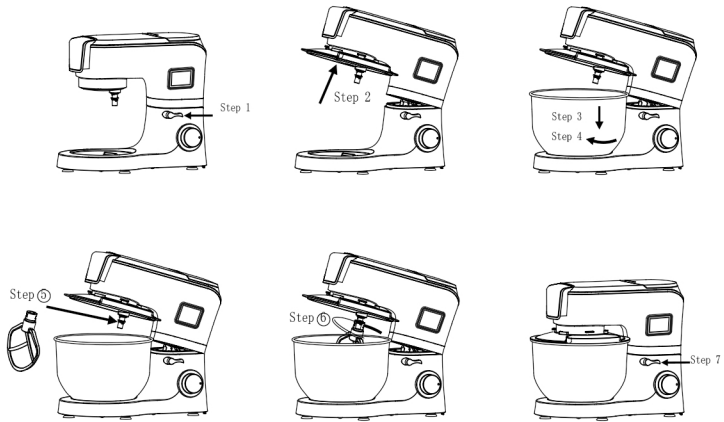


1	Output shaft	7	Whisk
2	Rise button	8	Bowl cover
3	Speed button	9	Front cover
4	Bowl	10	Rear cover
5	Dough hook	11	LED display
6	Beater	12	Heating element

How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)
8. then plug in to the socket and turn on the power switch.
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.

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



LED function description:





1. Switch machine:

- a. The machine is connected to power, the screen lit and into standby adjustable mode.
- b. is in standby with no action for 3 minutes, the display will go off and go into hibernation mode.
- c. In dormant, rotate the governor knob (3), the screen reilluminate and enter adjustable mode.


2. Speed display:


- 01-02 speed, LED "Kneading" lights on;
- 03-04 speed, LED "Mixing" lights on;
- 05-06 speed, LED "Whisking" lights on;
- 0F speed, LED "Fermenting" lights on;

Setting "Led Countdown Function":






Touch  and  to adjust the data tube display time through the touch operation.

Then adjust the speed knob (3) select the appropriate speed (1-6), the display changes




Synchronously,  the machine starts working, the display enters the countdown

 after the time returns to "0" and accompanied by 10 alarms, the machine stops working.

Setting “Fermenting Function “

Touch  and  to adjust the data tube display time  through the touch operation. . After the pending setup is complete. Speed knob (3) is adjusted to F speed, display screen  show “0F”, “Fermenting” lights on, The machine enters low temperature heating fermentation.

Suggestion: Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

Blender Use and Tips :

Blender can mix food. Using this kitchen appliance to make Soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, puree, etc. Solid foods should be cut into small pieces.



Caution : Before using the blender, do not plug it. Please make sure the blender has been correctly installed on and the lid is securely on before operating. Unplug when it's done, and remove the blender cups from the device.



Please don't add food above 80°C to the cup.



Optimum liquid is no more than 1.5L.

Secure the lid on the cup. Don't remove the blend cup or lid during the operation.

Run the blender no more than 3 minutes.

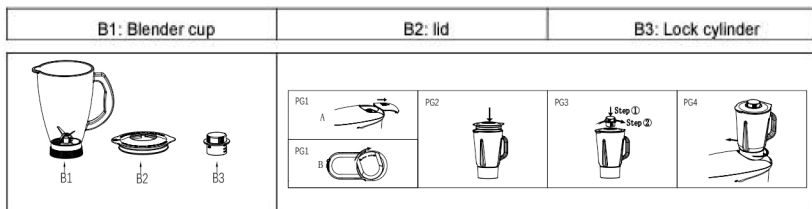
How to assemble the blender cup :

Remove the small lid (follow by PG1.A) or rotate the ring buckle (follow by PG1.B). PG1

Put lid B2 on the blender cup B1(follow by PG2).

Put B3 in B2, and screw on (follow by PG3).

When all is done, turn clockwise and screw the jar on the base (follow by PG4).



Attention : Add ingredients by removing the lock cylinder during operation. Please pay close attention during operating. Once it's done, unplug it. And wash the jar after use.

Disassembling process after use :

Anti-clockwise to 0 level, and unplug.

Unscrew the jar and place it on table.

Take B2 out by hand.

Hold the glass handle with one hand, hold the glass body with the other hand, and slowly tilt to pour out the liquid.

Recommended Tips :

Remove the seed core and hard skin of the fruit, cut it into a mixture, put it in a cup, and then put water. The optimum amount of food is 600 grams and the water is 900 grams. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Put the lid on and screw the jar on blender.

Plug in and set the speed controlling at level 4 ~ 6. Stop it after operating for 3mins, in order to keep the good performance to the machine, the total operation time shall not exceed 15-min.

Meat Mincer Function : How to assemble and use meat mincer

To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)

Disassemble the front cover (PG2).

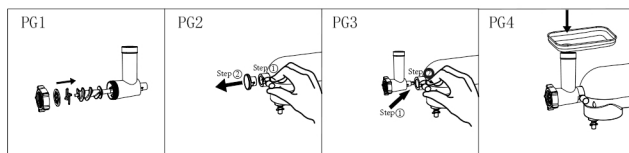
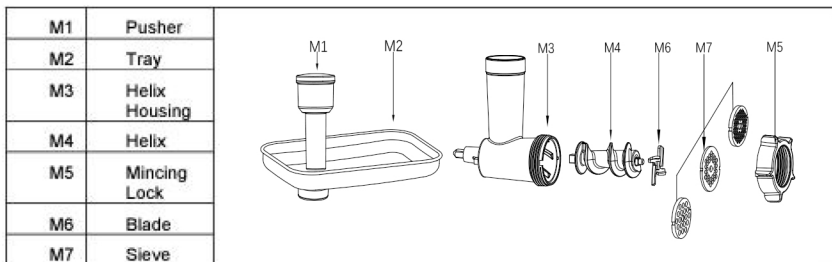
Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)

Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place (PG4)

Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.

Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.

After using, switch to setting 0 and pull off the plug.



Recipes suggestions: Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 3-6, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Sausage Function: How to assemble and use sausage maker

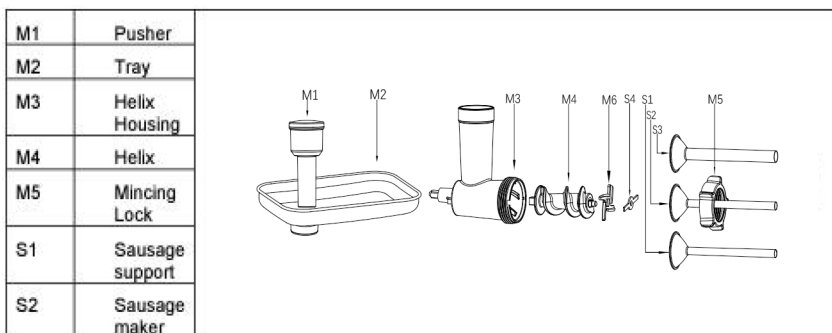
Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.

Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period of time.

Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.

Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, Put the minced meat into the helix housing M3, Then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.

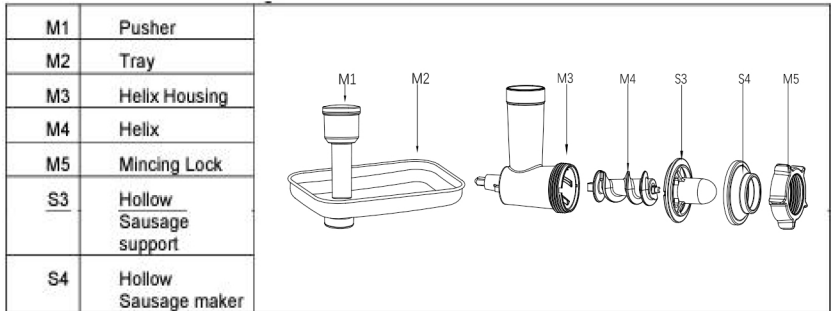
The sausage needs to be hung up and dried for a period of time. It does not need to be completely dried.



Recipes suggestions: 1kg meat, 16g salt, 70g sugar, 85g maple syrup, 2G white pepper, 7g garlic powder, 5g five spice powder, 7g pepper, 15g black pepper, 50g potato starch and 90g yellow rice wine. After marinating the minced meat for an hour, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 5 minutes, and do not work continuously for 15 minutes. So as not to affect the performance of the device.

Hollow Sausage Function: How to assemble and use hollow sausage

To install the hollow sausage accessories, first install the hollow sausage support S3 on the head of the helix M4 and put on the hollow sausage maker S4. Tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3. Please take the instruction of sausage maker.



Cookie Maker Function: How to assemble and use cookie maker

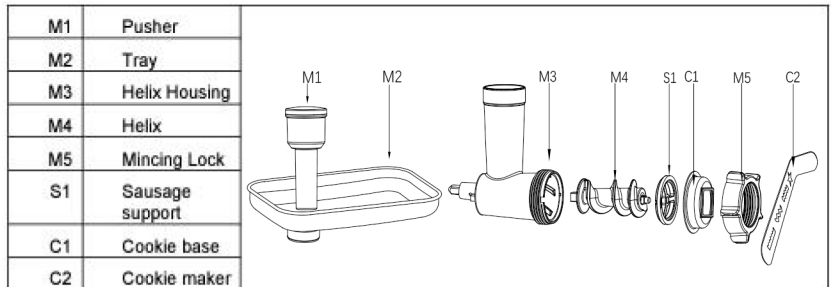
Install the biscuit accessories, first put the sausage bracket S1 into the twisted meat screw M4, the cookie forming seat C1 set into the twisted meat tube nut M5, Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. Then insert the cookie maker C2 into the front slot of cookie maker C1.

Move the cookie maker C2 and select the shape.

Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear.

Cut the dough into strips, put it into helix housing through tray.

The biscuits will be squeezed out of the output section. When the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1.



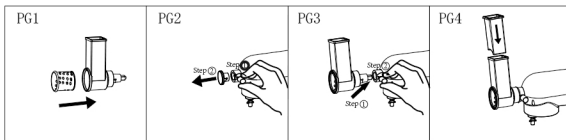
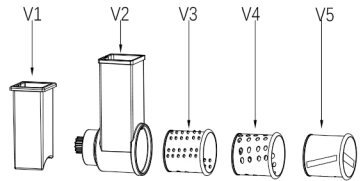
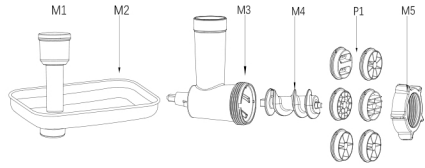
Recipes suggestion

Cut the dough mixed with 1kg flour and 500g water into strips, then put it into the feed inlet in turn, insert the plug into the socket, and then set the speed control to 3-6. Please stop working after continuous operation for 10 minutes and do not work continuously for 30 minutes. So as not to affect the performance of the machine.


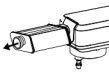


Pasta Maker Function: How to assemble and use pasta maker

Install one of the pasta makers P1 on the front helix M4, tighten the mincing lock M5 on the helix housing M3. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear. Please cut the kneaded dough into strips, and then put it into the feed port of meat grinder M1 in turn. The pasta will be squeezed out of the output .

If the dough sticks to the inner side of the helix housing, you can push the dough into the helix housing with the push bar M1.



Pasta Maker Function : How to use the Pasta maker

Attachment	Function	Speed	Noodle width	Pull out of the arrow and rotate	Roller settings chart	Suggested use
	Pasta Roller	2-6	Up to 140 mm		1-2	Kneading and tinning dough
	Fettuccine Cutter	2-6	6.5mm		3-4	Egg noodles
	Spaghetti Cutter	2-6	2mm		4-5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagna noodles
					6-7	Thin fettuccine, Tortellini, Linguine



BEFORE FIRST USE To avoid damage, do not wash or immerse the attachment in water or other liquid. Do not wash in dishwasher. Note: These attachment are designed for making pasta dough only. Do not cut or roll anything other than pasta to avoid damaging your pasta maker.

ASSEMBLING & USAGE

Take out the front cover 9 of stand mixer, and select the attachment that you need.

Step 1: Insert the pasta roller into the hub.

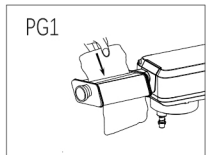
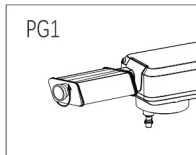
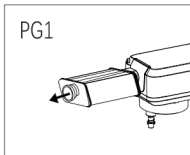
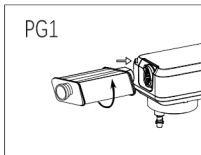
Step 2: Contrarotate for fits into the square of hub socket.(PG1)

Step3: Pull the pasta roller adjustment knob straight out after the attachment is completely secured to the mixer.(PG2)

Step4: Turn to setting according the noodle width that you need.(PG3)

Step5: Put the plug into the socket, and set up the speed to 2-6 level. Feed flattened dough into rollers to knead.(PG4)

Please reduce the speed to 0 and unplug the power cord after finish using.



ATTENTION:

Cut dough into sections that fit in the pasta roller.

Pull the pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.

Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to make it dryer and separation.

Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Charge the roller to setting 3, and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.

To make noodles, exchange the pasta roller for the cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Function chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

You can sprinkle with dry flour to the dough if the noodles are too soft and become cracks.

POSSIBLE PROBLEMS & SOLUTIONS

*****The machine suddenly stops working during use.**

It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.

Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes)

*****The device does not work when turning the speed knob!**

Reason: There may be a power cut. The plug may not be fully inserted into the socket. The upper body opening lever may not be in place.

Check that there is power in the system and that the plug is fully inserted. Wait for power without starting. Make sure that the body opening lever is in place.

*****Extremely noisy when the device is running!**

Reason: The appliance makes more noise at high speed than at low speed. The amount of food being mixed may be too much, causing excessive noise. The voltage is unbalanced. The operating time is long.

Select the correct speed for mixing, as indicated in the manual. Reduce the amount of stirring. Wait for the voltage to stabilize. If it has been running for a long time, allow the appliance to cool down.

*****The speed of the device is decreasing or unstable!**

Reason: If the room temperature is low, it affects the lubrication system of the device. The mixture in the container may be too much or too thick. There may be sudden current changes.

Remove the container and run the device empty for 5 minutes so that the lubrication returns to normal. Reduce the amount mixed and run at the recommended normal ratios. Restart the device when the current returns to normal.

*****The appliance shakes or vibrates while running!**

Reason: The feet may not be fully seated. The appliance may be positioned on an unstable surface.

Make sure that the feet are well seated. Place the appliance on a flat and smooth surface.

*****The upper body, splash guard and mixing bowl do not snap into place after insertion.**

Reason: The splash guard may not be well seated or the mixing bowl may not be well seated.

Replace the splash guard and mixing bowl properly.

*****Dough darkens after mixing!**

Reason: Dust may have fallen into the dough from the mixing head.

Please check before use that the mixing head and hook are dry and that there is no water or dust on the surface.



Do not immerse the device in the water.

Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.

Do not use a dripping wet towel to wipe the machine

Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.

Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.

ACCESSORY CLEANING

Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products.

Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)

Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.

After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.

SPECIAL CLEANING

The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working.

After each use, please clean it promptly and keep the part dry.

Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.

MAINTENANCE & PROTECTION

You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.

When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.



DISPOSAL :

Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.



WARRANTY CERTIFICATE

The warranty period starts from the delivery date of the product and is 2 years.

The warranty certificate must be signed and stamped by the seller.

Damages and malfunctions arising from errors in use and use contrary to the instructions in the User Manual are not covered by the warranty.

Parts that wear out, wear out, lose their function due to use and malfunctions and damages that may occur as a result of this loss of function are not covered by the warranty.

In the event that the operations related to the product, including presentation, assembly, technical controls, are performed outside the authorized service, the product is completely out of warranty.

Malfunctions and damages that may occur in cases such as voltage drop and rise are not covered by the warranty.

The time elapsed for repairs made within the warranty period shall be added to the warranty period.

The repair period of the goods is maximum 20 days. This period starts with the delivery of the defective product to the relevant service station, seller, manufacturer, importer. Although it is possible for the consumer to report the malfunction by phone, e-mail, fax, etc., the User is obliged to prove this situation if necessary.

When the product repair is completed, the user will be informed by phone, e-mail, etc.

In the event that the failure of the product is not completed within 10 business days, the Manufacturer-Importer, Seller will make another product that will perform a similar function instead of the product available to the consumer. If the consumer declares in writing that he/she does not want to use this right, this obligation of the seller disappears.

Working days: Days other than national, official and religious holidays and Sundays.

In the event that the product fails due to reasons such as material, workmanship, assembly within the Warranty Period; repair costs cannot be claimed on the grounds of labor cost, material cost, etc.

Consumer's optional rights: (In case the product is defective)

*To withdraw from the contract by declaring that you are ready to return the good sold

*Retaining the sold goods and requesting a discount from the sale price in proportion to the defect

*To request free repair of the product at the seller's sole expense, unless an excessive expense is required

*If possible, to request a replacement with a defect-free copy of the goods sold

The warranty period of the product replaced during the warranty period is limited to the remaining period of the purchased product.

Invoice does not replace the Warranty Certificate. The invoice given at the end of repair-part replacement etc. at service stations replaces the Warranty, provided that it is within the Regulation.

For problems that may arise with the Warranty Certificate, an application can be made to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.

Consumers may apply to Consumer Arbitration Committees and Consumer Courts for their complaints and objections.

IMPORTER :NG ULUSLARARASI DTM.SAN.
VE DIŞ TİC.LTD.ŞTİ.
Mahmut Mh. Taşocağı Yolu Cd. My.Office
NO:3-395 Bağcılar – İstanbul - TÜRKİYE
Belge / İzin Nr.:

SALES COMPANY

Name :
Adres :
Tif.Nr.:

BRAND-MODEL
TRUMIO - SM1503BMLF
SeriNr.:
Guaranty Period : 2 Years
Max.Repairment time : 20 days

SERVICE CENTER

Delta Teknik Servis Hiz.Sa.Ve Tic.Ltd.Şti.
Bahçelievler Mh. Mehmetcik Sk. Kadir Has Sitesi
No:1/1/123 Kat 5 Bahçelievler / İstanbul
Phone.: 0850 532 0 500