



ZEM005

Instructions Manual
MULTIFUNCTION DOUGH MIXER



Model No.: ZEM005

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



TEL: +86-20-8489



WWW.SURVIVI.COM



SUPPORT@SURVIVI.COM

Safety Precautions

FOR HOME/HOUSE-USE ONLY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Do not put the main body into water or immerse it into water with water or another liquid, otherwise it may be damaged.

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

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

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

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

Safety Precautions

Read the instructions carefully.

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

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

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

Warning: potential danger may be a fatal outcome.

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

Components and Installation Diagram



①	Top Cover	⑦	Main Unit
②	Top Lid	⑧	Air Button
③	Handle	⑨	Function Display Panel
④	Stainless Steel Bowl	⑩	Power Cord Plug
⑤	Bough Plate	⑪	Start/Stop Button
⑥	Function Expansion Button	⑫	Base Section Cap

Product Specifications

Model(s)	Voltage	Frequency	Power	Capacity
300001	100V-1	50Hz	100W	0.5 (kg/oz)

Instructions for Use

Caution: This machine is equipped with suction-cup rubber feet and must be placed on a flat, smooth surface to ensure secure adhesion.

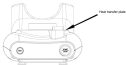
Failure to follow may compromise the safety of operation.

1. **Unpack Components** before use. Before first use, thoroughly clean the mixing bowl, dough hook, bowl lid, and feed lid.

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

3. **Prepore the Mixing:** Stir the feeding plate surface on the mixer unit is clean and free of dirt/contaminants, as any contaminants may affect dough fermentation performance.

4. **Washing:** with care after fermentation. After fermentation processing, the feeding plate surface on the mixer unit will be hot to the touch. Do not touch it directly with your hands.



Instructions for Use

1. **Insert the Dough Hook** Insert the dough hook by aligning the **fit hole** with the **fit indentation** of the bowl. Push it into place until fully seated.



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

2. **Add Ingredients** Insert the **mixer**, and other ingredients to be mixed into the mixing bowl.



Note

Before adding the ingredients, ensure that the dough hook is properly installed. When using small quantities of flour, avoid pouring it onto the center of the platform to prevent the flour from clumping.

Instructions for Use

- The machine can handle dry flour weights from 200g/0.44lb to 500g/1.10lb.
- Suggested flour-to-water ratio: 8:1 to 2:1 (adjust based on flour type and intended use; refer to the table below for ranges for guidance).
- Suggested 10- to 15-second knead durations may occur as needed.
- For optimal kneading results, after mixing, evenly spread the dough flat across the bottom of the bowl.

Measuring Spoon Instructions

Measuring spoon		Ingredients	Spoon per scoop by weight	
1/2	1/2	flour	1/2 measuring spoon = 1.5g (0.05oz)	1/2 measuring spoon = 1.5g (0.05oz)
			1/2 measuring spoon = 3g (0.1oz)	1/2 measuring spoon = 3g (0.1oz)
			1 measuring spoon = 6g (0.21oz)	1 measuring spoon = 6g (0.21oz)

Measuring Cup Instructions



Measuring Cup Instructions

Measuring Flour

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

Measuring Water

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

Reference Table (3 marks of flour or water ranges from 100 to 300)			
Flour (g)	Water (ml)	Flour (g)	Ready Time
100 (3.53 fl.oz)	100 (3.38 fl.oz)	100 (3.53 fl.oz)	~ 10 min.
200 (7.05 fl.oz)	200 (6.76 fl.oz)	200 (7.05 fl.oz)	~ 15 min.
300 (10.58 fl.oz)	300 (10.14 fl.oz)	300 (10.58 fl.oz)	~ 20 min.

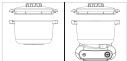
Assembly and Operation Instructions

1. Insert the Mixing Hook (1) into the mixing bowl. Align the locking pins on the mixing hook with the slots on the motor unit. Press down 1A, then rotate the mixing hook clockwise to lock it tightly.

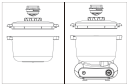


Assembly and Operation Instructions

2. **Insert the front lid.** Align the **locking tabs** on the **front lid** with the corresponding tabs on the **rising bowl**. Press the **lid down flat**, then rotate it clockwise to secure it tightly.



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



Assembly and Operation Instructions

Note:

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

Warning:

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

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

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

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

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

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

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



1-800-880-6666



support@nutribullet.com



www.nutribullet.com

Assembly and Operation Instructions

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



Notes:

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

Components and Functions (SLOW JUICER)



Components and Functions (SLOW JUICER)

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

Instructions For Use

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

1. Peel rubber (A) on the top.
2. Mount Adaptor (B) on motor base.
3. Rotate counter (C) into the right position.
4. Insert plug (D) into Jack Chain (E).
5. Add oil (F).
6. Attach End-cap (G) and gear counter (H) on the.
7. Position side container (I) under side frame (J).
8. Place Poly Container (K) under EndCap (L).

Maintenance

1. Before cleaning, turn off the machine and unplug the power cord.
2. Clean the device promptly after use.
3. Do not wash the main body with water, operations with a strong acid alkali or other (M).
4. Rotate the handle (N) on the top before storage.
5. After disassembly, clean it using the steps below.

Assembling Juicer Accessories

1		Connect the juicer body and the main body. Align the orange pin (A) into the joining hole with the corresponding hole on the main body. Insert the juicer body into the main body. Then turn the juicer body clockwise. When there is a click, it suggests that the connection is finished.
2		Press the tangential shaft into the pusher. Align the hole on the main body and push it into the juicer body. Then the tangential shaft is in place.
3		Insert the juicer body into the hole of the juicer. Align the hole on the main body and push it into the juicer body. Then the juicer body is in place.
4		Align the tangential shaft with the hole on the juicer. Insert the tangential shaft into the hole on the juicer. Then the tangential shaft is in place.
5		Insert the juicer body into the hole of the juicer. Align the hole on the main body and push it into the juicer body. Then the juicer body is in place.

Disassembling Juicer Accessories

2		Remove the top of the juicer. Grasp the top cap or top cap holder, push the locking pin down on top of the juicer, twist it right, it is locked. It is locked to change any position from inside. Push out the locking pin, or twist the top cap holder to the right. The top cap holder design catches the locking pin on the right edge. Turn right once to prevent locking.
3		Remove the top cap. Grasp the top cap holder, push the top cap holder down on the juicer, twist it right, it is locked. It is locked to change any position from inside. Push out the locking pin, or twist the top cap holder to the right. The top cap holder design catches the locking pin on the right edge. Turn right once to prevent locking.
4		Remove the top cap. Grasp the top cap holder, push the top cap holder down on the juicer, twist it right, it is locked. It is locked to change any position from inside. Push out the locking pin, or twist the top cap holder to the right. The top cap holder design catches the locking pin on the right edge. Turn right once to prevent locking.
5		Remove the top cap. Grasp the top cap holder, push the top cap holder down on the juicer, twist it right, it is locked. It is locked to change any position from inside. Push out the locking pin, or twist the top cap holder to the right. The top cap holder design catches the locking pin on the right edge. Turn right once to prevent locking.

Components and Functions (MEAT GRINDER)

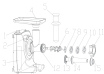


FIG.	Parts Name	Function
1	Knob	allows different operating functions or speeds for the appliance, allowing versatility in tasks for grinding, slicing or mincing.
2	Buffer	allows and detaches attachments from the main body for easy switching between functions in cleaning.
3	Main body	serves as the sturdy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

Components and Functions (MEAT GRINDER)

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

Instructions For Use

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

Important Safeguards

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

1. Read all instructions.
2. Do not use by persons (including those) with reduced physical capacity or mental capabilities, or lack of experience/knowledge, unless supervised by a responsible adult. Supervisors shall be properly trained with the appliance.
3. After use and before storing, turn off the appliance (and detach cord if plugged in), 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 food by hand—use pusher only.
7. Do not place hands inside cone.
8. Do not scrape food from discharge slot with fingers during operation to avoid injury.
9. See important safeguards in the operation manual for details.

Assembling Meat Grinder

7		Push the Interlocking Auger Rod into the top opening above the auger motor assembly. The Interlocking Auger Rod has a handle with a circular base. The handle is used to turn the auger rod. The handle is used to turn the auger rod. The handle is used to turn the auger rod.
---	---	---

Disassembling Meat Grinder Accessories

1		Remove the Interlocking Auger Rod from the top of the grinder. The Interlocking Auger Rod has a handle with a circular base. The handle is used to turn the auger rod. The handle is used to turn the auger rod.
2		Remove the Interlocking Auger Rod from the top of the grinder. The Interlocking Auger Rod has a handle with a circular base. The handle is used to turn the auger rod. The handle is used to turn the auger rod.

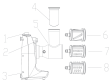
Disassembling Meat Grinder Accessories

2



Detach meat blade with the meat blade screw with one hand. Disconnect the meat blade screw with the other by inserting it into the output shaft and 1. Turn the screw clockwise to remove it. This releases the blade. Repeat the disassembly steps for inspection or cleaning. Keep the blade dry to avoid moisture damage and store the blade upright immediately.

Components and Functions (SALAD MAKER)



Components and Functions (SALAD MAKER)

No.	Part Name	Function
1	Knob	Enables different operating functions or speeds for the appliance. Moving vertically to select the grinding, mixing or extruding.
2	Button	Releases and operates attachments from the main body for easy switching between functions or cleaning.
3	Main body	Base of the stand, holds and houses the accessories and requires various attachments, protected safely during operation.
4	Feeder	Safely presses vegetable or ingredients into the feed chute toward the cutting blades, preventing over-processing and maintaining control of motor speed during operation.
5	Cutter container	Securely holds and organizes blades of various steel and types, allowing easy on/off, swapping for different mixing or for slicing or shredding food preparation.
6	Slicing Cutter	This, specific design for uniform slicing of vegetables such as onions, potatoes, cucumbers, or tomatoes, producing even rounds or slices ideal for layered salads or garnishes.
7	Grating/shredding cutter	Releases shreds with wider teeth or identified smaller thicker grates that create finer than produce like shavings, shreds or curls, perfect for heavily sauced dishes or stir-fries.
8	Finishing Cutter	Enables to slice with even spacing for creating fine, delicate shreds from other vegetables like green onions or carrots, enhancing the appearance and texture of food dishes.

Instructions For Use

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

1. Place the **Feeder (A)** over the hopper.
2. Mount the **Feeding Roller (B)** onto the motor base (of the main unit).
3. Push counter **1** clockwise to rotate.
4. Push the **Shut assembly (S, T, U)** into the **Cutter Container (R)**.

Assembling Salad Maker

	Place the Container with Feeder (R) on the motor's mounting 1 with the output shaft on the main body of the Salad Maker (R), push into the shaft until it fits snugly through mounting collar. Continue to prevent rotating during operation. When the container aligns, it needs to lock 1 2, this positions the container to rotate with the cutting device efficiently ingesting processing.
--	--

Assembling Salad Maker

2		Step 2: Insert the vertical component into the appropriate slot (see diagram) for the base. Once inserted, the component will lock into place. To ensure proper alignment, the component will have a small notch that fits into the designated slot. When the component is properly aligned, the notch will fit snugly into the slot, ensuring the component is securely locked in place.
3		Step 3: Push the base component into the designated slot (see diagram) until the component is fully seated. The component will have a small notch that fits into the designated slot. When the component is properly aligned, the notch will fit snugly into the slot, ensuring the component is securely locked in place.

SU-VIVI®



Any Problem? Let Us Know.



www.suvivi.com



707-255-8408



support@suvivi.com



ZEM005

Manual de Instrucciones

BATIDORA AMASADORA MULTIFUNCIONAL



Modelo NP: ZEM005

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



011-400-0000



www.survivi.com



support@survivi.com

Precauciones de seguridad

de que no juegues con el aparato.

Si las advertencias relativas a las condiciones de uso del aparato indican que las instrucciones de uso requieren:

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

III. Apaga el interruptor de encendido de la corriente antes de comenzar la conexión o desconexión de las partes móviles durante su uso.

IV. El cable de alimentación está diseñado para ser manejado por personal capacitado, no según la norma o personas calificadas, para evitar cualquier riesgo.

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

VI. Desconecta siempre el aparato de la corriente antes de dejarlo de su operación o antes de realizar cualquier mantenimiento.

Diagrama de Componentes e Instalación



1	Tapa de alimentación	9	Detector potencial
2	Tapa del tanque	10	Botón MTR (reverso)
3	Agua	11	Panel de clasificación de funcionamiento
4	Válvula de escape de vapor	12	Reservorio del cable de alimentación
5	Válvula de escape de vapor	13	Botón MTR/parar (inicio/parar)
6	Válvula de escape de vapor	14	Ventanas de fondo

Especificaciones del Producto

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

Instrucciones de Uso

Previamente a su uso, asegure el equipo con los tornillos de ajuste de la parte superior y asegure la superficie inferior para garantizar una adherencia segura.

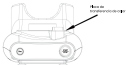
No toque la parte superior del equipo durante la operación.

1. Limpieza de la Componente antes de usar. Antes de poner una carga adicional, asegure el tornillo de ajuste de la parte superior y la parte inferior.

2. Coloque el equipo en una superficie plana.

3. Asegure la parte superior del equipo de que la superficie de la parte superior de la unidad principal está limpia y libre de suciedad o residuos, ya que cualquier contaminación puede afectar el rendimiento de la unidad.

4. Mantenga la parte superior del equipo de la parte superior del equipo principal en la parte superior de la parte superior de la unidad principal antes de usar el tornillo de ajuste de la parte superior.



Instrucciones de Uso

5. Insertar el gancho para mano. Insertar el gancho para mano alineando su orificio plano con la interfaz plana del ojo del led, luego presionando hasta que escuche un clic satisfactorio.



Notas: Después de su uso, limpie con cualquier material suave la interfaz plana del gancho para mano. No intente presionar o forzar la transición e insertar un conector en una posición.

6. Añade los ingredientes. Coloque la harina, el agua y otros ingredientes que desee agregar en el mezclador.



Notas

- Antes de usar el gancho para mano, asegure siempre de que el gancho para mano esté correctamente alineado.
- Al agregar pequeños cantidades de harina, agua u otros ingredientes, la plataforma puede vibrar para evitar que se añada.
- Este mezclador puede procesar cantidades de harina secas entre 200 g (0.44 lb) y 1000 g (2.2 lb).

Instrucciones de Uso

- **Medidas recomendadas de forma y agua:** 1/4 a 2/3 (según sea el tipo de bebida y el uso previsto) **consulte la tabla de medidas como referencia).**
- **Medidas aproximadas de forma y levadura:** 100% (a) **consulte según sus necesidades).**
- **Para obtener las mejores resultados de fermentación,** después de medir, **distribye la masa uniformemente en el fondo del bid.**

Instrucciones para la cuchara medidora

Cuchara medidora		Ingredientes	Porciones aproximadas por medida	
1/4 1/2	1/2 1		1/4 cucharadita = 1 g (0,25 ml)	1/4 cucharadita = 1 g (0,25 ml)
			1/2 cucharadita = 1 g (0,5 ml)	1/2 cucharadita = 1 g (0,5 ml)
			1 cucharadita = 1 g (1,25 ml)	1 cucharadita = 1 g (1,25 ml)

Instrucciones del Vaso Medidor



Instrucciones del Vaso Medidor

-Medición de líquidos

El modo líquido, consulte la marca "Liquor" (Puritas) en el lado izquierdo del vaso medidor, muestra el nivel de líquido contenido aproximadamente 100ml (3.4oz fl.oz).

-Medición de agua

El modo agua, consulte la marca "Water" (Agua) en el lado derecho del vaso medidor, muestra el nivel de líquido contenido aproximadamente 200ml (6.7oz fl.oz).

Grados de Referencia (aproximación de líquidos equivalentes en 20)

Líquido (g)	Agua (ml)	Grados (g)	Temperatura (°C)
100 (3.44 fl.oz)	100 (3.38 fl.oz)	100 (3.52 fl.oz)	+ 10 °C
200 (6.88 fl.oz)	200 (6.76 fl.oz)	200 (7.04 fl.oz)	+ 10 °C
300 (10.32 fl.oz)	300 (10.14 fl.oz)	300 (10.56 fl.oz)	+ 10 °C
400 (13.76 fl.oz)	400 (13.6 fl.oz)	400 (14.08 fl.oz)	+ 10 °C
500 (17.2 fl.oz)	500 (17.1 fl.oz)	500 (17.6 fl.oz)	+ 10 °C

Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

1. Mantenga el tallo de Montaje firme, coloque el tallo de montaje sobre la unidad principal. Alinee el sensor de alcohol (ALC) con las marcas de la unidad principal. Presione hacia abajo hasta que quede bien fijo. Luego gire el tallo de montaje del tallo para asegurarlo firmemente.

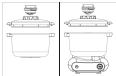


Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

2. **Instalar la tapa de la olla**: Alinee la ranura de la olla con la ranura de la tapa con las perlas correspondientes del **bol**. Presione la tapa hacia abajo hasta que quede plana y luego gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede tensa.



3. **Instalar la tapa de alimentación**: Alinee la ranura de la tapa de la olla con la ranura de la tapa de alimentación con las ranuras en el sentido de la tapa del **bol**. Presione la tapa de alimentación hacia abajo hasta que quede plana y luego gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede tensa.



Instrucciones de Montaje y Funcionamiento

5. Operación Controlada de Avance y Frenado: Use el mando a la función "Pausa/Reinicio Control" y establezca el tiempo de avance. Use el botón lateral al avanzar, gire el mando a la función de frenado y configure el tiempo de frenado. Por otro lado, presione el botón "Interfaz de Usuario prolongada para cancelar" el aprete cancelará el proceso de frenado.



Notas:

El mando detiene la operación a mitad del proceso, mantenga presionado el botón "Interfaz de Usuario prolongada para cancelar" durante 5 segundos.

Para seguridad al evitar lesiones del uso de maquina, desenchufe primero el cable de alimentación luego retire la tapa del perfil de maquina.

Componentes y Funciones (EXPRESOR LENTO)



Componentes y Funciones (EXPRIMIDOR LENTO)

Nro.	Componentes piezas	Función
1	Interruptor de pie	Enciende la velocidad de extracción según el tipo de alimento.
2	Cuchas	Libera la accionamiento en la extracción rápida.
3	Bujes de plástico	Contiene el motor y el eje de transmisión para un funcionamiento suave.
4	Bandeja	Mantener que los tipos de alimentos no se aboroten de dentro.
5	Conducto de succion	Conduce el material hacia el motor y absorbe los vapores de los alimentos.
6	Empujador	Empuja los ingredientes de manera segura hacia el conducto.
7	Cuchilla móvil (Aguja)	Cuchillas móviles para la extracción de jugos.
8	Filtro	Separa los sólidos de los líquidos para obtener los jugos.
9	Tapadera	Mantener el nivel de los jugos en el jugo.
10	Receptáculo de jugo	Almacena el jugo extraído en el recipiente.
11	Receptáculo de pulpa	Almacena los residuos de pulpa para facilitar su eliminación.

Instrucciones de uso

 	Resumen de Historia/Geografía	Indicador por área de conocimiento de la asignatura.
	Conocimiento con habilidades y competencias	Indicador prescrito durante el primer semestre por el 1º de la asignatura.
	Indicador de competencias	Indicador de competencias en el 2º de la asignatura.

1. Calcular el promedio [4] en la columna de estudiantes.
 2. Mostrar el contenido de la página [5] en proceso de trabajo.
 3. Enviar por correo electrónico algunas noticias.
 4. Mostrar el contenido [7] en el contenido de la página [5].
 5. Añadir el [8] [9].
 6. Calcular la suma final [10] y enviarla en estado de lista.
 7. Calcular el promedio de la página [10] de la columna de la página [5].
 8. Mostrar el contenido de la página [10] de la columna de la página [5].

Mantenimiento

1. Lanza el **Impulsor**, apaga el **interruptor** y desconecta el **cable** de **energización** al **Impulsor** **apagando** inmediatamente después de abrirlo.
2. Se **enciende** el **cuerpo principal** con **agua**. **Impulsor** en **funcionamiento** con un **potencia** **seleccionada** y **un** **potencia** de **energización**.
3. Después de que el **apagamiento** **Impulsor** **proceso** antes de **guardarlo**.
4. Después de desconectar el **Impulsor** **siguiente** los **pasos** **indicados** a **continuar**.

Assembling Juicer Accessories

1		Inserta el cuerpo de exprimidor en el cuerpo principal. 1. Inserta el motor principal en el cuerpo del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 2. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 3. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 4. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos.
2		Inserta el cuerpo de exprimidor en el cuerpo principal. 1. Inserta el motor principal en el cuerpo del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 2. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos.
3		Inserta el cuerpo de exprimidor en el cuerpo principal. 1. Inserta el motor principal en el cuerpo del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 2. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 3. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos.
4		Inserta el cuerpo de exprimidor en el cuerpo principal. 1. Inserta el motor principal en el cuerpo del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 2. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos.
5		Inserta el cuerpo de exprimidor en el cuerpo principal. 1. Inserta el motor principal en el cuerpo del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 2. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos. 3. Inserta el cuerpo principal en la base del exprimidor y asegúralo con los tornillos.

Assembling Juicer Accessories



Colores: las impresiones son la esencia de
la identidad del cuerpo. El organismo, en su
estructura, es un organismo.

1

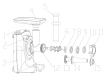


Elaborado a partir de: www.inec.org.mx
 en las ciudades correspondientes al campo principal
 correspondiente que no coinciden con el modo con
 la 2.ª edición de la ley de www.inec.org.mx.

Desmontaje de los accesorios del exprimidor

[illegible]

Componentes y funciones (MOLINO DE CARNE)



Nº	Nombre de la pieza	Función
1	Base	Soporta el motor y el mecanismo de la trituradora, permitiendo su funcionamiento seguro y eficiente.
2	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
3	Cuerpo principal	Parte central del molino, donde se realiza el proceso de trituración y se almacenan los restos de carne.
4	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
5	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
6	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
7	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
8	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
9	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
10	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
11	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
12	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
13	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
14	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.
15	Grinding plate	Placa que permite el paso de la carne al cuerpo principal para facilitar el proceso de trituración.

Componentes y funciones (NOU NILO DE CARNE)

Id	Nombre de la pieza	Función
1	Casco fino	Pieza de madera con vetillas pequeñas que produce una textura fina de canchales por el movimiento por el producto en la madera.
2	Mecanización	Pieza de madera con vetillas medianas que genera una textura por el movimiento por el producto en la madera.
3	Casco grueso	Pieza de madera con vetillas grandes que produce una textura gruesa por el movimiento por el producto en la madera.
4	Topa fina	Aspura y la aspura conjunta de madera (madera fina y la madera fina) por el movimiento por el producto en la madera.
5	Carbón de carne	Una o varias de madera que se mueven desde la madera fina y la madera fina por el movimiento por el producto en la madera.
6	Madera gruesa	Madera o madera gruesa utilizada para dar forma y textura de la madera en la madera o la madera fina por el movimiento por el producto en la madera.
7	Madera de madera	Madera gruesa utilizada para dar forma y textura de la madera en la madera o la madera fina por el movimiento por el producto en la madera.
8	Carbón de carne	Madera gruesa utilizada para dar forma y textura de la madera en la madera o la madera fina por el movimiento por el producto en la madera.

Instrucciones de uso

	Botón de Inicio/Fin de uso	Indicador visual funcionamiento con baterías.
	Botón de encendido/apagado	Botón presionado encendido/apagado para consultar información actual y navegar por menús.
	Botón de sonido	Indicador de dirección de modo de uso para recibir avisos de seguridad.

Precauciones importantes de seguridad

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

1. Lea todas las instrucciones.

2. No opere este dispositivo por períodos prolongados de tiempo con aparatos electrónicos, celulares, en cochecitos, en autobuses o con tipos de dispositivos o componentes electrónicos similares, o dispositivos de audio, video, imágenes, o cualquier otro dispositivo que pueda causar lesiones.

3. Después de usar el dispositivo, asegure el acceso para limitar el acceso de los niños al dispositivo y/o asegure el acceso a que el niño se despierte cuando necesite descansar.

4. Evite conducir por el punto más alto, ancho, profundo o cerca de partes de riesgo.

5. El uso de dispositivos electrónicos puede causar lesiones, lesiones o lesiones graves.

6. No conduzca el dispositivo con el motor en funcionamiento o sin poder.

7. No conduzca el dispositivo con el motor en funcionamiento o sin poder.

8. No opere el dispositivo de modo de uso con el motor en funcionamiento para evitar lesiones.

9. Consulte las precauciones importantes de seguridad en el manual de uso o manual de servicio.

Montaje del molinillo de carne

2		Inserte el cuerpo principal del que forma parte el ensamblaje de la parte superior (que incluye el cuerpo superior del cuerpo principal) en el ensamblaje de la parte superior inferior (que incluye el cuerpo principal inferior y la parte superior inferior). Asegure el cuerpo principal inferior y la parte superior inferior con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen. Asegure el cuerpo principal inferior y la parte superior inferior con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen.
3		Inserte el plato de molienda en el cuerpo principal inferior. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen.
4		Inserte el plato de molienda en el cuerpo principal inferior. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen.
5		Inserte el plato de molienda en el cuerpo principal inferior. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen. Asegure el plato de molienda con el tornillo de fijación que se muestra en la imagen.

Montaje del molinillo de carne

7		Inserte el eje del mango (ver figura 7) en el ensamblado sobre el engranaje superior. El eje debe irse con el mango para así asegurarse de que el mango quede en la posición correcta. Después de que el eje esté en su posición, asegúrese de que el mango se pueda girar libremente.
---	---	---

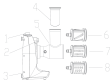
Desmontaje de los accesorios del molinillo de carne

1		Retire el plato de molienda (ver figura 1) del eje del mango. El plato de molienda debe estar limpio y seco antes de ser usado. Después de usar el plato de molienda, asegúrese de que el plato de molienda esté limpio y seco antes de guardarlo.
2		Retire el plato de molienda (ver figura 2) del eje del mango. El plato de molienda debe estar limpio y seco antes de ser usado. Después de usar el plato de molienda, asegúrese de que el plato de molienda esté limpio y seco antes de guardarlo.

Desmontaje de los accesorios del molinillo de carne



Componentes y funciones (CORTADOR DE ENSALADAS)



Componentes y funciones (CORTADOR DE ENSALADAS)

Nº	Elemento de la placa	Función:
1	Panel	Elaborando diferentes funciones a velocidades de funcionamiento de acuerdo, permitiendo realizar diferentes tareas como: cortar, machacar y triturar.
2	Botón	Controla y regula las velocidades de trabajo propias del motor y controla otras funciones a la placa.
3	Campo principal	Para manejar los elementos y procesos que necesitan máquinas distintas, manteniendo, proporcionando estado de funcionamiento.
4	Empujador	Permite de forma segura la entrada o salida de los datos de la placa de procesamiento, como: los datos de la placa, permitiendo un funcionamiento seguro y reduciendo el riesgo de lesiones de los datos durante el uso.
5	Contenedor de datos	Almacena y registra de forma segura los datos de diferentes formatos y tipos, permitiendo un acceso rápido y seguro a los datos de la placa de corte, como: información de datos, datos de la preparación de ensaladas.
6	Cuadro para ensalada	El cuadro de control y el cuadro de datos para el control de los datos de la placa de corte, permitiendo un acceso rápido y seguro a los datos de la placa de corte, como: información de datos, datos de la preparación de ensaladas.
7	Cuadro para el control de la placa	El cuadro de control y el cuadro de datos para el control de los datos de la placa de corte, permitiendo un acceso rápido y seguro a los datos de la placa de corte, como: información de datos, datos de la preparación de ensaladas.
8	Cuadro para el control de la placa	El cuadro de control y el cuadro de datos para el control de los datos de la placa de corte, permitiendo un acceso rápido y seguro a los datos de la placa de corte, como: información de datos, datos de la preparación de ensaladas.



Estamos aquí para ayudar.



www.survivi.com



707-550-8808



support@survivi.com