



## RO ■ Robot de bucătări

**CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU O UTILIZARE VIITOARE**

- Acest aparat poate fi utilizat de către persoanele având capacitatea fizică, senzorială sau mentală redusă sau având experiență sau cunoștințe insuficiente, doar dacă acestea sunt sub supraveghere sau au fost instruite reglementar în legătură cu utilizarea aparatului și înțeleg eventualele pericole.
- Se interzice utilizarea acestui consumator de către copii. Copiii nu au voie să se joace cu acest consumator. Aparatul și cablul de rețea al acestuia trebuie păstrate departe de accesul copiilor.
- Înainte de conectarea aparatului la priza de rețea, trebuie să vă asigurați că tensiunea specificată pe plăcuța de tip a acestuia este conformă cu tensiunea prizei.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu sunt livrate împreună cu acest aparat sau nu sunt recomandate expres de către constructor pentru acest aparat.
- Aparatul este destinat utilizării în gospodărie. Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau pentru alte scopuri decât cele stabilite.
- Amplasați aparatul doar pe o suprafață plană, uscată. Nu-l așezați pe un fierbător electric sau pe gaz, în apropierea focului deschis sau a aparatelor care sunt o sursă de căldură.
- Nu utilizați niciodată mai multe tipuri de accesorii simultan.
- Înainte de punerea aparatului în funcțiune, asigurați-vă că este asamblat reglementar și că, capul multifuncțional este rabatat în poziție orizontală. Pentru securitate, prezentul consumator este echipat cu o siguranță care nu permite pornirea motorului dacă capul funcțional este rabatat.
- În cazul în care are loc rabatarea capului multifuncțional în cursul exploatării, funcționarea aparatului se întrerupe automat.
- Nu atingeți părțile rotative ale aparatului și aveți grijă să nu ajungă în apropierea acestora obiecte străine, cum este îmbrăcămintea, părul etc. S-ar putea produce un accident sau s-ar putea deteriora aparatul.
- În cazul în care, în cursul exploatării, vreun obiect de tipul lingură sau lingura de lemn cad în bol, setați imediat variatorul în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priză. Așteptați să se oprească părțile rotative și apoi scoateți obiectul.
- În cazul în care se prind ingredientele pe accesoriu sau pe pereții bolului, opriți aparatul, deconectați-l de la priza de rețea și așteptați să se oprească piesele rotative. Cu ajutorul spatulei de silicon curățați accesoriu de lucru și pereții bolului. Apoi puteți repune aparatul în funcțiune.

- Aveți grijă ca, în cazul operării, să nu intre în gura de alimentare a tocătorului de carne, să nu ajungă fire de păr, îmbrăcăminte sau alte obiecte. În gura de alimentare trebuie să introduceți doar materiile prime care urmează a fi prelucrate.
- Niciodată nu folosiți degetele sau alte obiecte pentru împingerea ingredientelor prin gura de alimentare a tocătorului de carne. Pentru acesta aveți elementul de presare care este parte integrantă a accesoriilor.

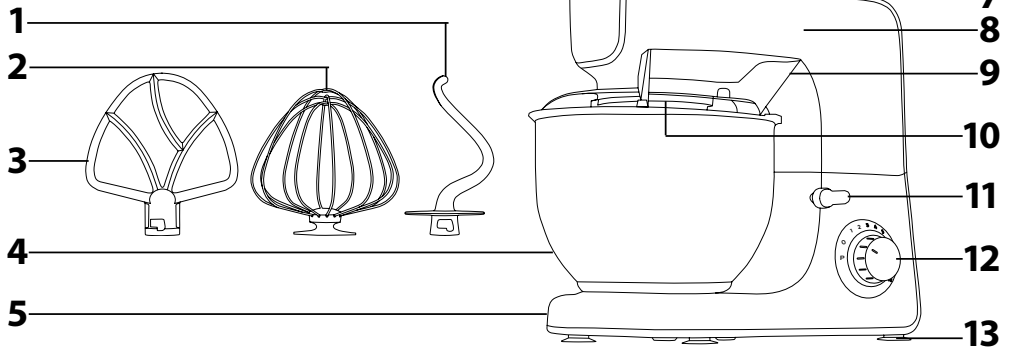
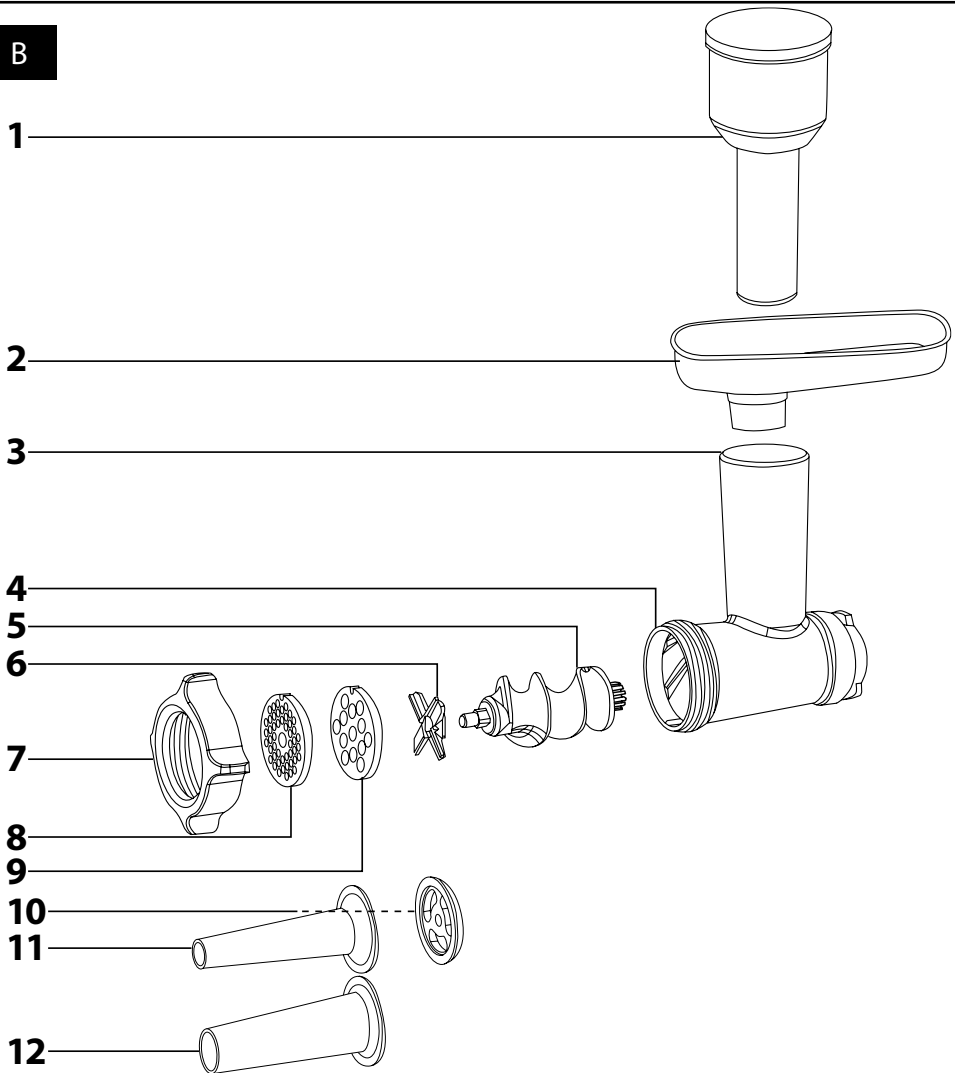


### **Avertizare:**

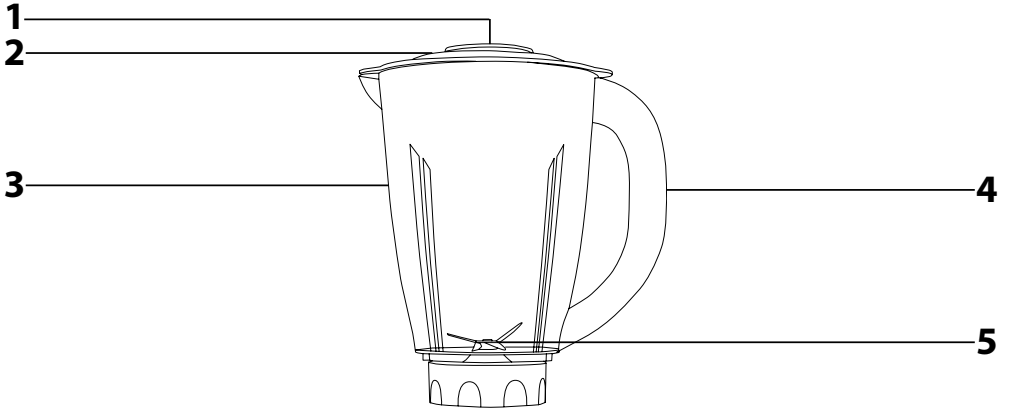
O utilizare incorectă poate duce la răniri.

- În cursul manipulării cuțitului de tocare al tocătorului de carne și a unității lamelor mixerului trebuie să fiți deosebit de atenți pentru a evita rănirea de tășuri. O atenție deosebită trebuie acordată în cursul golirii recipientului mixerului, în cursul scoaterii unității lamelor din recipient, în cursul scoaterii cuțitului de tocare din cameră și în cursul curățării.
- Nu încercați să tocați oase, carne congelată sau alte materii prime tari.
- În recipientul de mixare se pot procesa lichide fierbinți având temperatura de până la 80 °C. În cursul manipulării alimentelor fierbinți trebuie să fiți deosebit de atenți. Aburul fierbinte sau stropii de lichide și alimente fierbinți pot cauza opăriri. Nu porniți niciodată mixerul fără capacul pus reglementar. În cazul în care procesați lichide fierbinți, nu îndepărtați capacul intern în cursul exploatării. Nu atingeți suprafața încălzită. Pentru mutarea recipientului de mixare cald dintr-un loc în altul faceți uz de mâner.
- Durata maximă de exploatare continuă este de 10 minute. În regimul de frământare, nu depășiți durata maximă de exploatare de 5 minute iar în cazul utilizării mixerului, nu depășiți durata de exploatare de 3 minute. Înainte de o nouă pornire, lăsați aparatul să se răcească timp de 30 minute.
- Întotdeauna decuplați și scoateți aparatul din priza de rețea, dacă nu îl veți folosi și dacă îl lăsați fără supraveghere, înainte de montaj, demontaj, curățare sau mutare. Înainte de dezasamblarea consumatorului și înlocuirea accesoriilor de lucru sau a componentelor accesibile care se rotesc în timpul exploatării, așteptați să se oprească componentele mobile.
- Efectuați curățarea potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.
- Nu spălați aparatul sub jet de apă și nici nu îl scufundați în apă sau alt lichid.
- Nu porniți aparatul în gol. Utilizarea incorectă a consumatorului poate influența negativ durata de viață a acestuia.
- Aveți grijă ca ștecărul cablului de rețea să nu ajungă în contact cu apa sau umiditatea. Nu amplasați pe cablul de rețea obiecte grele. Aveți grijă ca, cablul de rețea să nu fie atârnat peste marginea mesei sau să nu atingă de suprafața fierbinte.
- Decuplați adaptorul de rețea de la priză prin tragerea de ștecăr, nu de cablu. În caz contrar, cablul de rețea sau priza de rețea s-ar putea deteriora.

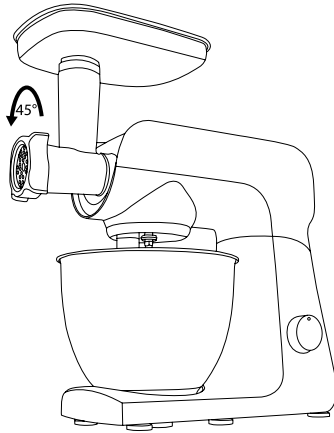
- În cazul în care cablul de rețea este deteriorat, însărcinați înlocuirea acestuia unui centru de service de specialitate. Se interzice utilizarea aparatului având cablul de rețea deteriorat.
- Pentru a evita pericolul de electrocutare, nu reparați consumatorul singuri și nu îl adaptați în nici un fel. Încredințați toate reparațiile unui centru de service autorizat. Prin intervenția în aparat vă expuneți la riscul pierderii dreptului legal din derulare defectuoasă, eventual a garanției pentru calitate.

**A****B**

C



D



# Robot de bucătărie

## Instrucțiuni de utilizare

- Înainte de utilizarea acestui aparat, vă rugăm să vă familiarizați cu instrucțiunile de deservire, și anume, și în cazul în care ați fost deja familiarizat cu utilizarea aparatului de tip similar. Utilizați aparatul așa cum este descris în prezentele instrucțiuni de utilizare. Păstrați instrucțiunile pentru eventualele necesități viitoare.
- Cel puțin pe durata existenței dreptului legal dintr-o derulare defectuoasă, eventual a garanției pentru calitate, recomandăm să păstrați cutia de carton originală de transport, materialul de ambalare, bonul de casă și confirmarea de răspundere a vânzătorului sau certificatul de garanție. În cazul transportului, recomandăm ambalarea aparatului înapoi în cutia originală a producătorului.

### DESCRIEREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

<b>A1</b> Cărlig de frământare	<b>A9</b> Capac bol cu orificiu pentru adăugare ingrediente
<b>A2</b> Tel de baterie tip balon	<b>A10</b> Racord pentru fixarea accesoriilor de lucru <b>A1-A3</b>
<b>A3</b> Paleta de amestecare având forma literei A	<b>A11</b> Siguranță pentru deblocarea capului multifuncțional
<b>A4</b> 5,5l bol inoxidabil	<b>A12</b> Variatorul de viteză țurații servește pentru setarea vitezei de la 1 la 10, setarea treptei cu impuls și oprirea aparatului.
<b>A5</b> Baza	<b>A13</b> Vitezele asigură stabilitatea aparatului în cursul utilizării.
<b>A6</b> Capac amovibil al racordului superior pentru fixarea tocătorului de carne	
<b>A7</b> Capac amovibil al racordului superior pentru fixarea mixerului	
<b>A8</b> Cap multifuncțional rabatabil	

### DESCRIEREA ACCESORIULUI TOCĂTORULUI DE CARNE

<b>B1</b> Element presare	<b>B7</b> Capac cu șurub
<b>B2</b> Pâlnie	<b>B8</b> Disc tocare fină
<b>B3</b> Gură de alimentare	<b>B9</b> Disc tocare brută
<b>B4</b> Camera de tocare	<b>B10</b> Separator
<b>B5</b> Arbore melcat	<b>B11</b> Accesoriu fabricare cârnați subțiri
<b>B6</b> Cuțit tocare	<b>B12</b> Accesoriu fabricare cârnați mai groși

### DESCRIEREA ACCESORIULUI MIXER

<b>C1</b> Capac intern recipient mixare	<b>C4</b> Mâner
<b>C2</b> Capac periferic recipient mixare cu orificiu pentru adăugare ingrediente	<b>C5</b> Unitatea de tocare este parte componentă a recipientului de mixare.
<b>C3</b> Recipient mixare de sticlă având capacitatea de 1,5 l	

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoteți consumatorul și accesoriile acestuia din materialul de ambalare.
- Toate părțile amovibile ale accesoriilor destinate contactului cu produsele alimentare trebuie spălate bine cu apă caldă și detergent de bucătărie neutră. După care clătiți cu apă curată și ștergeți foarte bine cu o cârpă fină sau lăsați să se usuce liber la aer. După spălare și uscare, recomandăm ungerea cuțitului **B6** și a discurilor de tocare **B8** și **B9** cu ulei comestibil.
- Nu scufundați robotul și nici cablul de alimentare în apă sau alt lichid.



#### Atenție:

Părțile metalice ale tocătorului de carne și ale elementului **A1-A3** nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Celelalte componente amovibile se pot spăla în mașina de spălat vase.

### AMESTECARE, BATERE ȘI FRĂMĂNTARE

#### SELECTAREA TIPULUI DE ACCESORIU DE LUCRU

Tip accesoriu de lucru	Scop utilizare
Paleta amestecare <b>A3</b>	Se utilizează pentru frământarea unor aluaturi ușoare până la moderată, fără drojdie, pentru gătitul glazurilor, a cremelor, umpluturilor etc. <b>Nu utilizați și pentru frământarea unor aluaturi grele.</b>
Paleta de baterie tip balon <b>A2</b>	Se utilizează pentru bateria ouălor întregi sau albușurilor de ou, a friștii, a cremelor se spumă etc. <b>Nu utilizați pentru amestecarea sau frământarea aluatului.</b>
Cărlig de frământare <b>A1</b>	Se utilizează pentru frământarea diferitelor tipuri de aluat inclusiv aluatul greu și consistent, cum este, de exemplu, aluatul pentru pizza, aluatul pentru produse de patiserie proaspete etc.

### ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Înainte de a începe să asamblați sau să dezasamblați robotul de bucătărie, asigurați-vă că este oprit și deconectat de la priză de rețea.

### 1. Introducerea bolului

- Așezați robotul de bucătărie pe o suprafață plană, uscată și stabilă, de exemplu, blatul mobilierului de bucătărie.
- Prin presarea siguranței **A11** în jos, deblocați capul multifuncțional **A8** și rabatați-l până la limită. Blocarea capului multifuncțional **A8** în poziție deschisă este semnalizată prin revenirea siguranței **A11** în poziția inițială.
- Așezați bolul inox **A4** pe baza aparatului **A5** și fixați prin răsucire în sensul de rotație al acelor de caesornic. În cazul în care bolul **A4** este fixat corect, nu poate fi ridicat separat de pe baza **A5**.

### 2. Fixarea accesoriilor și a capacelor

- În cursul montării accesoriului, capul multifuncțional **A8** trebuie să fie blocat în poziție deschisă, vezi punctul 1.2 al subcapitolului precedent. Pe arborele aflat pe partea inferioară a capului multifuncțional **A8** amplasați unul din accesoriile de lucru, în așa fel încât arborele să intre în orificiul accesoriului. Presați accesoriul în direcția capului multifuncțional **A8** și rotiți contra sensului de rotație al acelor de caesornic, pentru a asigura fixarea acestuia. Cu o mână, trageți ușor accesoriul în direcția jos, pentru a verifica fixarea corectă.
- În bolul **A4** puneți materiile prime pe care doriți să le procesați. Deblocați siguranța **A11** și rabatați capul multifuncțional **A8** în poziție orizontală. După rabatarea capului multifuncțional **A8** deblocați siguranța **A11**. Blocarea capului multifuncțional **A8** în poziție rabatată de lucru este semnalizată prin revenirea siguranței **A11** în poziția inițială. Acest lucru este însoțit de o clăntănitură audibilă.
- Pe bolul **A4** puneți capacul **A9**.

### 3. Dezasamblare

- Dați jos capacul **A9**. Deblocați siguranța **A11** și rabatați capul multifuncțional **A8** până la limită. După rabatarea capului multifuncțional **A8** eliberați siguranța **A11**. Blocarea capului multifuncțional **A8** în poziția deschisă este semnalizată prin revenirea siguranței **A11** în poziția inițială, ceea ce este însoțit de clăntănitură audibilă.
- Presăți ușor accesoriul în direcția capului multifuncțional **A8**. După care rotiți-l în sensul acelor de caesornic pentru degajare de pe arbore și dați-l jos. Rotiți bolul **A4** contra sensului de rotație al acelor de caesornic și scoateți de pe baza **A5**. Reduceți brațul **A8** înapoi în poziția orizontală.

### DESERVIREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Selecțiți tipul corect de accesoriu de lucru potrivit scopului și asamblați consumatorul potrivit instrucțiunilor menționate la capitolul Asamblarea și dezasamblarea consumatorului. Înainte de a rabata capul multifuncțional **A8** în poziție orizontală, introduceți materiile prime în bolul **A4**.



#### Atenție:

Într-o doză se pot procesa maximum 2,2 l de aluat ușor sau 0,8 l de aluat consistent, greu. Cantitatea maximă de albușuri de ou care se poate bate deodată este 12 bucăți.

Dacă însă puneți în bolul **A4** o cantitate prea mică de ingrediente (mai puțin de 0,3 l de aluat), s-ar putea să nu fie procesate într-un mod optim.

- Asigurați-vă că variatorul de viteză **A12** este setat pe poziția 0 (oprit) și că, capul multifuncțional **A8** este rabatat în poziția de lucru orizontală. Capacul **A7** trebuie să fie fixat corect pe capul multifuncțional **A8**. În caz contra, robotul nu pornește după cuplare. Conectați cablul de rețea la priză de rețea.
- Cu ajutorul variatorului **A12** setați treapta de viteză cerută. Prin rotirea continuă a variatorului **A12** în sensul de rotație al acelor de caesornic se mărește viteza, prin rotire în sens invers, viteza se reduce. Pentru frământarea inițială a materiei prime, setați mai întâi o treaptă de viteză mică, după care reglați după necesități. Reglajul electronic al vitezei asigură menținerea vitezei setate la diferite grade de sarcină. În cursul exploatării puteți adăuga în bolul **A4** ingrediente prin gura capacului **A9**.
- Regimul cu impuls servește pentru mărirea de scurtă durată a vitezei de rotație la maximum. Pentru pornirea regimului cu impuls, rotiți variatorul de viteză **A12** în poziția "P" și pentru asigurarea funcționării continue, țineți-l în această poziție. Îndată ce slăbiți variatorul **A12**, revine automat în poziția 0 (oprit).
- În cazul în care este necesar să ștergeți ingredientele de pe pereții bolului **A4** și de pe accesoriu, opriți mai întâi robotul de bucătărie prin setarea variatorului **A12** în poziția 0 (oprit) și deconectați-l de la priză de rețea. Așteptați până ce se opresc componentele rotative și abia atunci ștergeți ingredientele cu spatula de plastic.
- După ce ați terminat utilizarea, setați variatorul **A12** în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de rețea de la priză.
- Așteptați să se oprească componentele rotative și apoi dezamblați robotul de bucătărie potrivit instrucțiunilor de la capitolul Asamblarea și dezasamblarea consumatorului. Pentru scoaterea conținutului bolului **A4** faceți uz de o spatulă moale de plastic.
- Curățați robotul de bucătărie după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățarea și mentenanța.

Tip accesoriu de lucru	Ingrediente	Cantitate maximă	Durata de prelucrare	Selectare viteză
Paleta de baterie tip balon <b>A2</b>	Albușuri	12 buc.	4 min	8-10
Paleta de baterie tip balon <b>A2</b>	Smântână de băut	1 l	6-8 min	8-10
Paleta amestecare <b>A3</b>	Aluat pentru tort	2,2 l	6 min	3-6
Cârlig de frământare <b>A1</b>	Aluat pentru pâine	0,8 l	4-5 min	1-2

**Observație:**

Duratele de procesare a alimentelor sunt doar orientative. În cursul bateriei albușurilor de ou, bolul **A4** și paleta de baterie **A2** trebuie să fie absolut curate și uscate. Chiar și cantitate mică de grăsime poate cauza faptul că albușurile de ou nu vor fi bătute la consistența de pulverizare cerută.

Înainte de baterie, smântâna pentru băut ar trebuie să fie răcită la o temperatură de 6 °C.

Ingredientele pentru pregătirea diferitelor tipuri de aluat și amestecuri trebuie lăsate să stea în repaus la temperatura camerei.

**TOCAREA CĂRNII ȘI FABRICAREA CĂRNAȚILOR****ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA TOCĂTORULUI DE CARNE**

- În camera de tocare **B4** introduceți arborele melcat **B5** cu roțița dințată înainte.
- Pe arborele **B5** amplasați cuțitul de tocare **B6** (cu tăișul afară din camera de tocare) și pe acesta amplasați discul pentru tocare fină sau brută **B8** sau **B9**, în funcție de gradul de finețe preferat al tocării. Aveți grijă ca proeminența din camera de tocare **B4** să intre în fanta din discul de tocare.

**Atenție:**

În cursul montării lamei **B6**, fiți deosebit de atenți să nu vă răniți de tăișuri.

- Pe camera de tocare **B4** amplasați capacul **B7** și fixați-l bine prin înșurubare în sensul de rotație al acelor de ceasornic.
- Asigurați-vă că robotul este oprit și deconectat de la priză de rețea. Brațul **A8** trebuie rabatat în poziția orizontală iar accesoriul **A1**, **A2** sau **A3** trebuie demontat. Capacul **A7** trebuie să fie fixat corect pe capul multifuncțional. În caz contrar, aparatul nu va putea fi pus în funcțiune. De pe capul multifuncțional **A8** dați jos capacul. Amplasați tocătorul de carne asamblat, sub un unghi de cca 45°, pe racordul frontal în așa fel încât gura de umplere **B3** să fie înclinată spre dreapta la un unghi de circa 45° față de axa verticală și asigurați accesoriul în poziție verticală prin răscuire în direcția opusă sensului de rotație al acelor de ceasornic (Fig. D), până la limită. Pe gura de alimentare **B3** amplasați pâlnia **B2**. Acum, tocătorul de carne este gata pentru utilizare.
- Dezasamblează se face în ordine inversă asamblării.

**UTILIZAREA TOCĂTORULUI DE CARNE**

- Pregătiți-vă mai întâi carnea pentru tocat, și anume după cum urmează: Îndepărtați toate oasele, tendoanele și cartilajele, tăiați în bucăți de circa 2 x 2 x 6 cm, care trec fără probleme prin gura de alimentare **B3**.

**Atenție:**

Nu procesați carnea congelată. Înainte de tocare, lăsați carnea să se decongeleze.

- Asigurați-vă că tocătorul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția 0 (oprit).
- Sub tocător amplasați bolul de inox **A4** sau un alt vas adecvat. Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea.
- Cu ajutorul variatorului **A12**, setați treapta de viteză cerută. Recomandăm să setați viteză 5 și apoi s-o reduceți sau să o măriți după nevoie. Introduceți treptat bucățile de carne în gura de alimentare **B3** și apăsați cu elementul de presare **B1**. Aveți grijă să nu se infunde gura de alimentare **B3** cu cantități mari de carne. Nu procesați într-o singură doză o cantitate de carne mai mare de 5 kg. Durata procesării este de ordinul câtorva minute.

**Atenție:**

Nu utilizați degetele sau alte obiecte pentru introducerea aluatului prin gura de alimentare **B3**. Întotdeauna folosiți pentru aceasta elementul de presare stabilit **B1**.

- Carnea tocată va cădea în vasul pregătit dinainte. Resturile de carne rămase în camera de tocare **B4** se pot îndepărta prin tocarea unei felii de pâine sau a unui corn.
- Pentru oprire, setați variatorul **A12** în poziția 0 (oprit).
- Curățați robotul de bucătărie după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

**ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA CĂRNAȚILOR**

- Procedați la fel ca și în cazul asamblării tocătorului de carne, cu deosebire **C1**, în locul lamei de tocare **B6** și a discului de tocare **B8** sau **B9** faceți uz de piesele **B10**, **B11** și **B12**.
- Amplasați separatorul **B10** pe arborele melcat **B5** în așa fel, încât proeminența din camera de tocare **B4** să intre în fanta separatorului **B10**. Pe separatorul **B10** amplasați accesoriul pentru umplerea mațelor **B11** sau **B12** și completați întregul ansamblu pentru fabricarea cărnațelor prin înșurubarea capacului **B7** pe camera de tocare **B4** și fixarea pâlniei **B2** pe gura de alimentare **B3**.
- Fixați accesoriul pe robot prin aceeași modalitate, așa cum este descris la punctul 4 al capitolului Asamblarea și dezasamblearea tocătorului de carne.
- La dezasambleare procedați în mod invers.

**UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU FABRICAREA CĂRNAȚILOR**

- Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că variatorul **A12** se află în poziția 0 (oprit). Introduceți în priză ștecarul cablului de rețea.
- Pregătiți-vă mațul pe care îl veți umple cu carnea tocată și lăsați-l să se înmoaie în apă caldă timp de circa 10 minute. Puneți amestecul de carne tocată pe pâlnie **B2**. Scoateți mațul din apă și legați un capăt, introduceți celălalt capăt ca și o armonică pe accesoriul de umplere mate **B11** sau **B12**.
- Cu ajutorul variatorului **A12**, setați treapta de viteză cerută. Se recomandă setarea mai întâi a treptei de viteză mai joase și apoi mărirea vitezei după nevoie. Cu o mână țineți mațul pe accesoriul de umplere **B11** sau **B12** și cu mâna cealaltă, cu ajutorul elementului de presare **B1** apăsați amestecul de carne tocată prin gura de alimentare **B3**. În cazul în care mațul se lipește de accesoriul **B11** sau **B12**, trebuie umezit din nou cu apă.

**Atenție:**

Nu utilizați degetele sau alte obiecte pentru introducerea aluatului prin gura de alimentare **B3**. Întotdeauna folosiți pentru aceasta elementul de presare stabilit **B1**.

- Pentru oprirea aparatului, setați variatorul de viteză **A12** în poziția 0 (oprit).
- Curățați după fiecare utilizare potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

**MIXAREA****ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA MIXERULUI**

- Pe recipientul de mixare **C3** amplasați capacul perimetral **C2** în așa fel, încât simbolul săgeții de pe capacul **C2** și mânerul **C4** să fie la același nivel. Capacul **C2** trebuie apăsat corect în jos pe întregul perimetru, pentru a călca bine pe marginile recipientului de mixare **C3**. În orificiul capacului **C2** introduceți căpăcelul intern **C1** în așa fel, încât acele de tocare de pe perimetrul căpăcelului **C1** să intre în canelurile capacului **C2**. Rotiți căpăcelul **C1** în direcția de rotație a acelor de ceasornic, pentru a asigura blocarea acestuia.
- Asigurați-vă că robotul este oprit și deconectat de la priză de rețea. Capul multifuncțional **A8** trebuie rabatat în poziția orizontală iar accesoriul pentru baterie, amestecare sau frământare trebuie să fie demontat. De pe capul multifuncțional **A8** dați jos capacul racordului superior **A7** și amplasați recipientul de mixare asamblat pe racordul superior în așa fel, încât săgeata de pe recipientul de mixare **C3** să fie în dreptul simbolului unui lacăt deschis marcat pe capul multifuncțional **A8**. Rotiți recipientul **C3** în direcția lacătului închis, până la limită. Astfel de fixază ansamblul mixerului pe capul multifuncțional **A8**. Robotul de bucătărie este echipat cu o siguranță care nu permite pornirea mixerului, dacă nu este fixat corect.
- La dezasambleare procedați în mod invers.

**UTILIZAREA MIXERULUI**

- Mixerul este destinat pregătirii unor băuturi, cum sunt cocteilurile de lapte, supele cremă, sosurile, pastele de întins pe pâine, hrană mixată proaspătă pentru copii etc. nu servește pentru stoarcerea fructelor și legumelor, eventual pentru piure de cartofi, aluat dospit și nici pentru bătărea albușurilor de ou.
- Introduceți alimentele pregătite în recipientul de mixare **C3** și asamblați mixerul potrivit instrucțiunilor menționate la capitolul Asamblarea și dezasamblearea mixerului.

**Observație:**

Capacitatea maximă a recipientului de mixare **C3** este de 1,5 l. La umplere nu depășiți reperul de capacitate maximă. n cursul procesării lichidelor fierbinți sau a lichidelor care își măresc volumul în cursul mixării, recomandăm umplerea recipientului **C3** la maximum 2/3 din capacitatea sa maximă.

- Asigurați-vă că robotul este asamblat corect și că variatorul de viteză **A12** se află în poziția 0 (oprit). Conectați cablul de rețea la priză de rețea.
- Cu ajutorul variatorului de viteză **A12** setați treapta de viteză cerută. Recomandăm să setați mai întâi o viteză mai mică, pentru a ingredientele să se frământă. Apoi puteți mări viteza. În cursul mixării, țineți întotdeauna capacul de sus cu o mână. Treapta cu impuls se poate folosi atunci când doriți să mixați alimentele pentru un timp foarte scurt. Pentru pornirea regalului cu impuls, rotiți variatorul de viteză **A12** în poziția „P” și țineți-l în această poziție. Imdată ce slăbiți variatorul **A12**, revine automat în poziția 0 (oprit).

**Atenție:**

Durata maximă de exploatare continuă a mixerului este de 3 minute. Nu lăsați consumatorul continuu în exploatare mai mult timp decât este indicat mai sus. După care lăsați-l să se răcească timp de 30 minute.



- Alimentele sau lichidele se pot adăuga în recipientul **C3** în cursul mixării prin orificiul capacului **C2** după scoaterea căpăcelului intern **C1**. În cursul exploatării, nu deschideți niciodată capacul perimetral **C2**. În cursul procesării lichidelor fierbinți, căpăcelul intern **C1** trebuie să rămână închis.
- În cazul în care alimentele se prind de unitatea lamelor **C5** sau pereții recipientului **C3**, opriți aparatul prin comutarea variatorului **A12** în poziția 0 (oprit) și deconectați-l de la priză de rețea. Asigurați-vă că unitatea lamelor **C5** nu se mai rotește. Demontați cu grijă recipientul de pe capul multifuncțional **A8**. Deschideți capacul și, cu ajutorul unei spatule de plastic, curățați unitatea lamelor **C5** și pereții recipientului **C3**. Închideți capacul și fixați ansamblul mixer înalpe pe capul multifuncțional **A8**. Conectați cablul de rețea la priză de rețea și continuați mixarea.
- După ce ați terminat utilizarea, setați variatorul de viteză **A12** în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de rețea de la priză. Asigurați-vă că unitatea lamelor **C5** nu se mai rotește și dați jos cu atenție ansamblul unității de mixare de pe capul multifuncțional **A8**. Pentru îndepărtarea alimentelor din vasul **C3** utilizați spatula de plastic.
- Curățați după fiecare utilizare, curățați fiecare piesă potrivit instrucțiunilor de la capitolul Curățare și mentenanță.

#### INDICAȚII ȘI SFATURI PENTRU MIXARE

- Alimentele având o consistență mai mare, cum sunt, de exemplu, fructele sau legumele, trebuie mai întâi tăiate în bucăți mai mici de circa 3 cm și abia apoi e pot mixa.
- Mixați mai întâi o cantitate mai mică de ingrediente, adăugând treptat altele prin orificiul din capac **C2** în cursul mixării. Prin aceasta obțineți rezultate mai bune decât dacă ați introduce toate ingredientele deodată în recipientul de mixare **C4**.
- În cazul în care urmează să procesați alimente având o consistență mai mare împreună cu lichide, recomandă să mixați mai întâi alimentele cu consistență mai mare și o parte de lichide. Restul lichidelor se adaugă treptat prin orificiul din capacul **C2** în cursul mixării.
- Pentru mixarea unor lichide foarte dense, recomandăm utilizarea treptei cu impuls, pentru a se evita blocarea frecventă a unității de tocarea **C5**. Porniți mixerul repetat în intervale scurte.
- Cuburile de gheață trebuie procesate imediat după scoaterea din frigider. Îndată ce gheața începe să se topească, cuburile se unesc și nu vor putea fi mixate.

#### GHID RAPID PENTRU PRELUCRAREA INGREDIENTELOR

Ingrediente	Selectare viteză	Durata de mixare recomandată
Fructe și legume tăiate în bucăți mai mici	5–7	30 s
Hrană pentru copii, adaos de mâncare	5–7	40 s
Pastă, dressinguri, marinade	4–6	30 s
Smoothie și cocteiluri	6–10	40 s
Supe	6–10	30 s
Cuburi de gheață	P (treapta cu impuls)	



#### Observație:

Duratele de procesare a alimentelor sunt doar orientative. Durata efectivă de procesare depinde de mărimea produselor alimentare, cantitatea acestora și consistența finală cerută.

#### CURĂȚARE ȘI MENTENANȚĂ

- Înainte de curățare, robotul de bucătărie trebuie întotdeauna prin setarea variatorului de viteză **A12** în poziția 0 (oprit) și deconectarea de la priză de rețea.
- Dezasamblați robotul în piese separate. Înainte de dezasamblare, așteptați să se oprească piesele rotative.
- După fiecare utilizare, spălați bine piesele amovibile în apă caldă cu detergent neutru de bucătărie. După care clătiți sub jet de apă curată și ștergeți foarte bine cu o cârpă fină. După spălare și uscare, recomandăm ungerea cuțitului **B6** și a discurilor de tocarea **B8** și **B9** cu ulei comestibil.
- În cazul în care ați bătut albușurile de ou, bolul **A4** și paleta de baterie **A2** trebuie mai întâi clătite cu apă rece. Dacă ați folosi apă fierbinte, resturile de albușuri e ou s-ar întări și îndepărtarea a acestora ar fi mai dificilă.



#### Atenție:

În cursul curățării cuțitului de tocarea **B6** și a unității lamelor mixerului **C5** trebuie să fiți deosebit de atenți pentru a evita răniri.

- Părțile metalice ale tocătorului de carne și ale elementului **A1–A3** nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Celelalte componente amovibile se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Pentru curățarea bazei **A5** și a capului multifuncțional **A8** utilizați o cârpă înmuiată puțin într-o soluție slabă de detergent de săpun. După care ștergeți totul cu o cârpă curată umezită și ștergeți foarte bine.
- Nu scufundați robotul și nici cablul de alimentare în apă sau alt lichid. Pentru curățarea nu utilizați diluanți, detergenți abrazivi etc. În caz contrar se poate deteriora finisarea de suprafață a consumatorului.

#### DEPOZITAREA

- În cazul în care nu veți mai folosi robotul de bucătărie, depuneți-l într-un loc curat și uscat, departe de accesul copiilor. În cursul depozitării aveți grijă ca, capul multifuncțional **A8** să fie rabatat în poziție orizontală.

#### DATE TEHNICE

Tensiune nominală.....	220–240 V
Frecvență nominală.....	50/60 Hz
Putere consumată nominală.....	1 000 W
Clasa de protecție (contra electrocutării).....	II
Grădul de zgomot.....	85 dB(A)

Valoarea declarată a emisiilor de zgomot a acestui aparat este de 85 dB(A), ceea ce reprezintă nivelul A al puterii acustice, având în vedere puterea acustică de referință 1 pW.

#### Explicarea noțiunilor tehnice

Clasa de protecție contra electrocutării:

Clasa II – Protecție contra electrocutării este asigurată prin izolație dublă sau întărită

Modificarea textului și a parametrilor tehnici sunt rezervate.

#### INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII REFERITOARE LA MANIPULAREA AMBALAJULUI FOLOSIT

Materialul de ambalare folosit trebuie deșeurat la locul stabilit de către comună pentru deșeurarea deșeurilor.

#### LICHIDAREA INSTALAȚIILOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol aflat pe produse sau pe documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu pot fi aruncate în deșeurile comunale obișnuite. Pentru o lichidare corectă, reabilitare și reciclare, predați aceste produse la locurile de colectare stabilite. Alternativ, în unele țări ale Uniunii Europene sau alte țări europene, puteți restitui produsele dumneavoastră către comerciantul local în momentul achiziției unui produs nou echivalent.

Prin lichidarea corectă a acestui produs ajutați cu păstrarea resurselor naturale prețioase și cu prevenirea impactelor potențiale negative asupra mediului și sănătății umane, ceea ce ar putea fi urmările lichidării incorecte a deșeurilor. Cereți alte detalii de la autoritățile locale sau de la cel mai apropiat centru de colectare.

În cazul lichidării incorecte a acestui tip de deșeu, puteți fi amendați potrivit unor regulamente naționale.

#### Pentru operatorii economici din țările Uniunii Europene

Dacă doriți să lichidați instalațiile electrice și electronice, cereți informațiile necesare de la comerciantul sau furnizorul dumneavoastră.

#### Lichidarea în celelalte țări în afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. În cazul în care doriți să lichidați acest produs, cereți informațiile necesare de la autoritățile locale sau de la comerciantul dumneavoastră în legătură cu modalitatea de lichidare.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE care se referă la acesta.