



IT - Robot da cucina

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s. -1 - Revision 05/2017

ΙT

Robot da cucina

Istruzioni di sicurezza importanti

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza, purché siano opportunamente sorvegliate o siano state informate su come utilizzarlo in maniera sicura e ne abbiamo compreso i rischi potenziali.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla loro portata.
- Prima di collegare l'apparecchio a una presa di corrente, verificare che la tensione elettrica riportata sull'etichetta dei valori nominali corrisponda a quella della presa.
- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio o che non siano esplicitamente raccomandati dal produttore per questo apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici. Non utilizzarlo per fini commerciali, in ambienti industriali, o all'aperto, o per scopi diversi da quelli per cui è destinato.
- Appoggiarlo sempre su una superficie piana, asciutta e stabile. Non appoggiarlo sopra una stufa elettrica o a gas, o in prossimità di fiamme libere o di altre fonti di calore.



Non mettere le mani nelle zone contrassegnata da questo simbolo. In caso contrario, si potrebbero subire infortuni quando la testa multifunzione viene inclinata o non è correttamente bloccata in posizione.

- Non utilizzare più accessori contemporaneamente.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che sia montato correttamente e che la testa multifunzione sia bloccata in posizione orizzontale. Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza che impedisce l'avviamento del motore quando la testa multifunzione è sollevata.
- Nel caso in cui la testa multifunzione venga sollevata durante il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di funzionare. Quando la testa multifunzione viene nuovamente bloccata in posizione orizzontale, l'apparecchio non riprende automaticamente a funzionare. Per riprendere il funzionamento, è necessario impostare la manopola di regolazione della velocità in posizione OFF, quindi riselezionare la velocità desiderata.
- Non toccare le parti rotanti dell'apparecchio e assicurarsi che gli oggetti estranei come vestiti, capelli, ecc. siano tenuti a debita distanza. In caso contrario, potrebbe verificarsi un infortunio o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Nel caso in cui un oggetto, come un cucchiaio, cada nella ciotola durante il funzionamento, impostare immediatamente la manopola di regolazione della velocità in posizione OFF (modalità stand-by) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate, quindi rimuovere l'oggetto.
- Se gli ingredienti aderiscono all'accessorio o ai lati della ciotola, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e attendere che le parti rotanti si siano arrestate. Utilizzare una spatola di silicone per pulire l'accessorio e l'interno della ciotola. Quindi è possibile riavviare l'apparecchio.
- Durante il funzionamento, assicurarsi che nel tubo di ingresso del tritacarne non entrino capelli, indumento o altri oggetti. Non immettere nel tubo di inserimento nulla di diverso dagli ingredienti che devono essere lavorati.
- Non usare mai le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti nel tubo di inserimento del tritacarne. A questo scopo è fornito di dotazione un pestello come accessorio.

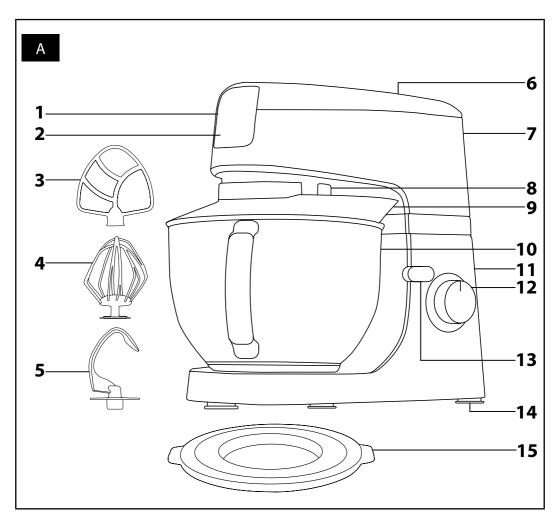


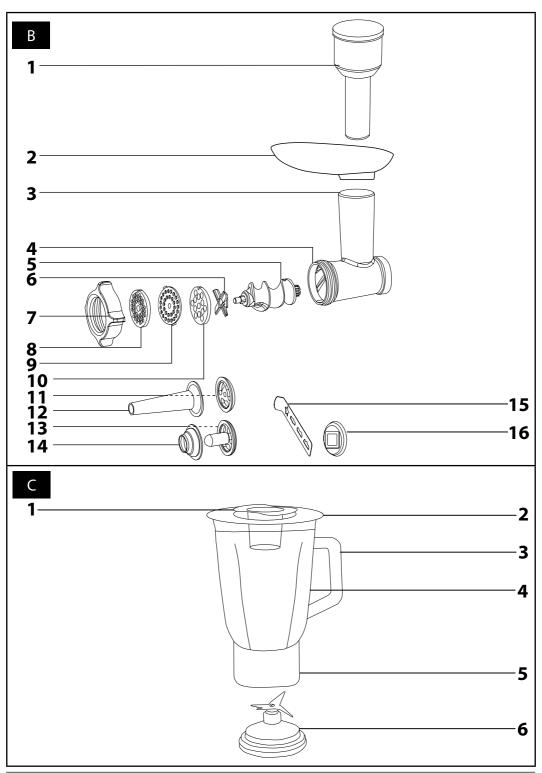
Avvertenza!

L'utilizzo non corretto può provocare lesioni personali.

- Per evitare lesioni causate dai bordi taglienti, prestare particolare attenzione quando si maneggiano la lama del tritacarne e il gruppo di lame del frullatore. Inoltre, bisogna prestare particolare attenzione quando si svuota il bicchiere del frullatore, quando si rimuove il gruppo lame dal bicchiere del frullatore, quando si rimuove la lama del tritacarne e durante la pulizia.
- Non tentare di macinare ossa, gusci di noci o altri ingredienti duri.
- Nel bicchiere del frullatore possono essere lavorati liquidi caldi fino a una temperatura di 80 °C. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano liquidi caldi. Il vapore o gli schizzi di cibi caldi e i liquidi caldi possono provocare ustioni. Non avviare il frullatore senza il coperchio correttamente in posizione. Quando si lavorano liquidi caldi, non rimuovere il tappo interno durante il funzionamento. Non toccare la superficie calda. Utilizzare l'impugnatura per spostare il bicchiere del frullatore quando è caldo.
- Il tempo massimo di funzionamento continuo è di 10 minuti. Non superare il tempo massimo di funzionamento di 5 minuti in modalità impasto e il tempo massimo di funzionamento di 2 minuti quando si utilizza il frullatore. Prima di riutilizzare l'apparecchio, attendere che si raffreddi per 30 minuti.
- Spegnere sempre l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o spostarlo. Prima di smontare l'apparecchio e sostituire gli accessori o le parti accessibili che si muovono durante l'uso, attendere che tutte le parti mobili si siano arrestate.

- Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.
- Non lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo in acqua o in altri liquidi.
- Non accendere l'apparecchio quando è vuoto. L'uso scorretto dell'apparecchio potrebbe comprometterne la durata.
- Assicurarsi che i contatti elettrici della spina di alimentazione non entrino in contatto con acqua o umidità. Non posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal bordo del tavolo e non tocchi superfici calde.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente estraendo delicatamente la spina del cavo di alimentazione, senza mai tirare il cavo. In caso contrario, il cavo di alimentazione o la presa di corrente potrebbero danneggiarsi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire presso un centro di assistenza qualificato. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Per evitare il pericolo di lesioni personali causate da scosse elettriche, non effettuare alcuna riparazione o regolazione dell'apparecchio autonomamente. Fare sempre eseguire eventuali riparazioni o regolazioni presso un centro di assistenza autorizzato. La manomissione dell'apparecchio comporta il rischio di decadenza dei diritti di garanzia in caso di prestazioni o qualità del prodotto insoddisfacenti.





Robot da cucina

Manuale per l'utente

- Prima di usare questo apparecchio, leggere attentamente il manuale d'uso, anche se si ha già esperienza nell'uso di apparecchi simili. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente nei modi descritti nel presente manuale per l'utente. Riporre il presente manuale in un luogo sicuro, dal quale sia possibile recuperarlo facilmente per future consultazioni.
- Si raccomanda di conservare la scatola di cartone originale, il materiale di imballaggio, lo scontrino di acquisto, la dichiarazione di responsabilità del venditore o la scheda di garanzia almeno per la durata del periodo di responsabilità giuridica, nell'eventualità di prestazioni o qualità del prodotto insoddisfacenti. In caso di trasporto, si raccomanda di imballare l'apparecchio nella scatola originale fornita dal produttore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

- Pulsante per sganciare il tritacarne dall'attacco anteriore
- Coperchio rimovibile dell'attacco anteriore per il tritacarne
- АЗ Sbattitore ad A
- Frusta a palloncino A4 Gancio impastatore Α5
- Coperchio rimovibile dell'attacco **A6**
- superiore per il frullatore Testa multifunzione inclinabile
- AR Attacco per il montaggio degli accessori A3-A5
- Coperchio della ciotola con foro per
- l'aggiunta degli ingredienti A10 Ciotola in acciaio inossidabile da 4,5 litri

- A11 Unità di base
- A12 Manopola di regolazione della velocità Permette di impostare progressivamente la velocità su MIN-1-2-3-4-5-6-MAX, impostare il livello di impulso (PULSE) e spegnere l'annarecchio (OFF)
- A13 Sblocco della testa multifunzione A14 Piedini antiscivolo per la stabilità
 - dell'apparecchio durante il funzionamento
- A15 Coperchio Permette di chiudere la ciotola in acciaio inossidabile A10 per conservare per brevi periodi gli ingredienti lavorati.

DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI TRITACARNE

- Pestello
- Tramoggia in acciaio inossidabile R2
- **B3** Tubo di inserimento
- R4 Camera di macinazione
- **B**5 Albero a vite
- Lama di macinazione **R6**
- В7 Anello a vite
- В8 Piastra di macinazione fine
- Piastra di macinazione media
- R10 Piastra di macinazione grossolana
- B11 Separatore
- R12 Accessorio per insaccati B13
- Estrusore B14 Adattatore conico
- B15 Estrusore per biscotti
- B16 Supporto dell'estrusore per biscotti



Nota:

Le parti B11-B14 sono contenute all'interno del pestello B1.

Alcuni modelli sono dotati solo dei dischi di macinazione fine e grossolana B8 e B10.

DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI DEL FRULLATORE

- Tappo interno del bicchiere del frullatore Coperchio esterno del bicchiere del frullatore con foro per l'aggiunta degli
- ingredienti C3 Manico
- Bicchiere del frullatore con capacità di C4 1.5 litri
- C5 Manicotto
- Gruppo lame

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1. Estrarre l'apparecchio e i rispettivi accessori dall'imballaggio.
- Lavare accuratamente con acqua tiepida e un detersivo da cucina neutro tutti gli accessori destinati a venire a contatto con gli alimenti, quindi sciacquarli con acqua corrente pulita e asciugarli accuratamente con un panno delicato o lasciarli asciugare naturalmente. Dopo il lavaggio e l'asciugatura, si consiglia di rivestire la lama di macinazione B6 e le piastre di macinazione B8-B10 con olio da cucina
- 3. Non immergere il robot da cucina o il suo cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.



Le parti metalliche del tritacarne e gli accessori A3-A5 non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.

SBATTITURA, MONTATURA E IMPASTO

SCELTA DEL TIPO DI ACCESSORIO

Tipo di accessorio	Scopo di utilizzo		
Sbattitore A3	È utilizzato per impasti leggeri e medio-pesanti senza lievito, per la		
	preparazione di salse, creme, ripieni, ecc. Non usarlo per impasti		
	pesanti.		
Frusta a palloncino	È utilizzata per sbattere uova intere o albumi, panna montata, creme		
A4	spumose, ecc. Non usarlo per sbattere o impastare.		
Gancio impastatore	È utilizzato per impastare vari tipi di impasti, compresi quelli pesanti		
A5	e spessi, come pasta per pizza, paste fresche, ecc.		

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

Prima di iniziare a montare o smontare il robot da cucina, verificare che sia spento e scollegato dalla presa di corrente.

1. Inserimento della ciotola e fissaggio del coperchio

- 1.1 Posizionare il robot da cucina su una superficie piana, asciutta e stabile, ad esempio su un piano di lavoro della cucina.
- 1.2 Far scorrere il blocco A13 verso l'alto per sbloccare la testa multifunzione A7 e sollevarla fino in fondo. Dopo aver sollevato la testa multifunzione A7, rilasciare il blocco A13. Il bloccaggio della testa multifunzione A7 in posizione aperta è indicato dal ritorno del blocco A13 nella posizione predefinita, accompagnato da uno scatto udibile.
- 1.3 Inserire la ciotola in acciaio inossidabile A10 nell'unità base A11 e fissarla in posizione ruotandola in senso orario. Quando la ciotola A10 è correttamente fissata, non può essere sollevata in modo indipendente dall'unità di base A11.
- 1.4 Nella parte inferiore della testa multifunzione A7 con l'attacco A8, far scorrere il coperchio A9 in modo che i fermi lungo il perimetro dell'apertura tonda nel coperchio A9 scorrano nelle scanalature presenti lungo il perimetro dell'attacco A8.
- 1.5 Il coperchio A15 permette di coprire la ciotola A10 in modo da conservare per brevi periodi gli ingredienti lavorati

2. Montaggio degli accessori

- 2.1 Durante il montaggio di un accessorio, la testa multifunzione A7 deve essere bloccata nella posizione aperta (vedere il punto 1.2 nel capitolo precedente). Sull'attacco A8 fissare uno degli accessori A3-A6 in modo tale che l'estremità dell'albero di attacco degli accessori A9 scorra nell'accessorio. Spingere baccessorio verso battacco A8 e ruotare in senso antiorario per fissarlo in posizione. Tirare delicatamente l'accessorio verso il basso con una mano per verificare che sia fissato correttamente.
- 2.2 Collocare gli ingredienti da lavorare nella ciotola A10. Far scorrere il blocco A13 verso l'alto e abbassare la testa multifunzione A7 in posizione orizzontale. Dopo aver abbassato la testa multifunzione A7, rilasciare il blocco A13. Il bloccaggio della testa multifunzione A7 nella corretta posizione di lavoro è indicato dal ritorno del blocco A13 nella posizione predefinita, accompagnato da uno scatto udibile.

3. Smontaggio

- 3.1 Utilizzare il blocco A13 per sbloccare la testa multifunzione A7 e sollevarla fino in fondo. Dopo aver sollevato la testa multifunzione A7, rilasciare il blocco A13. Il bloccaggio della testa multifunzione A7 in posizione aperta è indicato dal ritorno del blocco A13 nella posizione predefinita, accompagnato da uno scatto udibile.
- 3.2 Spingere l'accessorio verso l'attacco A8 e ruotarlo in senso orario per sganciarlo, guindi rimuoverlo. Ruotare la ciotola A10 in senso antiorario e rimuoverla dall'unità di base A11. Rimuovere il coperchio A9 tirandolo verso il basso. Spostare la testa multifunzione A7 nuovamente in posizione orizzontale.

UTILIZZO DEL ROBOT DA CUCINA

1. Selezionare l'accessorio giusto in base alla sua destinazione d'uso e montare l'apparecchio in base alle istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio dell'apparecchio. Mettere ali ingredienti nella ciotola A10.



È possibile lavorare non più di 2,2 litri di impasto leggero o 0,8 litri di impasto spesso e pesante per volta. Si possono sbattere al massimo 12 albumi d'uovo per volta. Consigliamo di non riempire la ciotola A10 oltre il segno dei 3 litri. Se viene inserita una quantità insufficiente di ingredienti nella ciotola A10 (meno di 0.3 litri di impasto), gli ingredienti potrebbero non essere lavorati in modo ottimale.

- 2. Assicurarsi che la testa multifunzione A7 sia bloccata in posizione orizzontale e che la manopola di regolazione della velocità A12 sia in posizione OFF. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- 3. Impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità A12. Ruotare gradualmente la manopola di regolazione della velocità A12 in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per ridurre la velocità. Per iniziare a mescolare gli ingredienti, impostare prima una velocità più bassa, quindi regolarla secondo necessità. La regolazione elettronica della velocità assicura che la velocità impostata venga mantenuta in qualsiasi condizione di carico. Durante il funzionamento, gli ingredienti possono essere aggiunti nella ciotola A10 attraverso il foro nel coperchio A9.
- 4. La modalità a impulsi permette di raggiungere la velocità massima per un breve periodo. Per attivare la modalità a impulsi, ruotare la manopola di regolazione della velocità A12 in posizione PULSE e, per garantire un funzionamento continuo, mantenerla ferma in questa posizione. Non appena si rilascia la manopola di regolazione della velocità A12, guesta torna automaticamente alla posizione OFF.
- 5. Se è necessario rimuovere gli ingredienti dall'interno della ciotola di mescolamento A10 e dall'accessorio utilizzato, spegnere prima il robot da cucina impostando la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF, quindi scollegarlo dalla presa di corrente. Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate, quindi rimuovere gli ingredienti con una spatola.
- 6. Dopo aver terminato di utilizzare l'apparecchio, ruotare la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- 7. Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate e smontare l'apparecchio secondo le istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio dell'apparecchio. Utilizzare una spatola di plastica morbida per svuotare la ciotola A10.
- 8. Pulire il robot da cucina dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione

LUCE LED

La testa multifunzione A7 è dotata di una luce LED che si accende automaticamente quando il robot da cucina viene collegato a una presa di alimentazione. La luce LED si spegne automaticamente dopo 2,5 minuti di inattività, ovvero se l'apparecchio non è in funzione o la velocità non viene regolata in questo arco di tempo. La luce LED si riaccende automaticamente quando il robot da cucina viene attivato regolando la manopola di comando A12 sulla velocità desiderata

GUIDA RAPIDA PER LA LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tipo di accessorio	Ingredienti	Carico massimo	Tempo di lavorazione	Selezione della velocità
Frusta a palloncino A4	Albumi d'uovo	12 pezzi	4 minuti	5–6
Frusta a palloncino A4	Panna montata	1 litro	6-8 minuti	5-6
Sbattitore A3	Impasto per torte	2,2 litro	6 minuti	3–4
Gancio impastatore A5	Impasto per pane	0,8 litri	4–5 minuti	Da MIN a 2



Nota:

I tempi di lavorazione precedenti sono solo indicativi.

Quando si montano gli albumi, la ciotola **A10** e lo sbattitore **A4** devono essere perfettamente puliti e asciutti. Anche una piccola quantità di grasso può impedire di montare gli albumi a neve come desiderato.

La panna deve essere raffreddata a una temperatura di 6 °C prima di essere montata. Prima della loro lavorazione, lasciare riposare a temperatura ambiente gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei vari impasti.

MACINAZIONE DELLA CARNE, PREPARAZIONE DI INSACCATI E KEBAB E PREPARAZIONE DI BISCOTTI

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL TRITACARNE

- Inserire l'albero a vite B5 nella camera di macinazione B4 dalla parte della sezione dentata.
- Posizionare la lama di macinazione B6 sull'albero B5 (con il filo rivolto verso l'esterno dalla camera) e su di essa montare la piastra di macinazione fine o grossolana B8, B9 o B10, a seconda del risultato desiderato. Assicurarsi che la tacca nella camera di macinazione B4 scorra nella scanalatura della piastra di macinazione.



Attenzione!

Durante il montaggio della lama **B6**, fare molta attenzione a non ferirsi con il bordo affilato

- Posizionare l'anello a vite B7 sulla camera di macinazione B4 e serrarlo saldamente avvitandolo in senso orario. Posizionare la tramoggia in acciaio inossidabile B2 sul tubo di inserimento B3
- 4. Assicurarsi che il robot da cucina sia spento e scollegato dalla presa di corrente. La testa multifunzione A7 deve essere bloccata in posizione o rizzontale i firullatore, lo sbattitore o gil accessori per impastare devono essere rimossi. Rimuovere il coperchio anteriore A2 dalla testa multifunzione A7. Posizionare l'accessorio montato contro battacco in modo che il tubo di inserimento B3 sia inclinato verso destra a un angolo di circa 45º rispetto all'asse verticale e fissare l'accessorio in posizione verticale ruotandolo in senso antiorario. L'accessorio è bloccato in posizione quando il pulsante A1 scorre in fuori con uno scatto udibile.
- Per smontare il tritacarne, rimuovere prima la tramoggia B2. Quindi premere il pulsante A1 e rimuovere il tritacarne ruotandolo in senso orario. Dopo aver rimosso il tritacarne, ricollocare il coperchio A2 al suo posto.
- 6. Quando si smonta il tritacarne nelle sue singole parti, procedere in ordine inverso.

UTILIZZO DEL TRITACARNE

 Preparare prima la carne per la macinazione nel modo seguente. Rimuovere tutte le ossa, i tendini, le cartilagini e tagliare la carne in pezzi da 2 x 2 x 6 cm che possano passare liberamente attraverso il tubo di inserimento B3.



Attenzione

Non lavorare carne congelata. Lasciarla scongelare prima della macinazione.

- Assicurarsi che il robot da cucina sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità A12 sia su OFF.
- Posizionare la ciotola A10 o un altro contenitore adatto sotto il tritacarne. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
- 4. Usare la manopola di regolazione della velocità per impostare la velocità desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente la velocità 3 per poi aumentaria secondo necessità. Aggiunger gradualmente i pezzi di carne nel tubo di inserimento 83 e premerli verso il basso con il pestello 81. Fare attenzione a non intasare il tubo di inserimento 83 con una quantità eccessiva di carne. Non lavorare più di 5 kg di carne per volta. Il tempo di lavorazione è soltanto di qualche minuto.



Attenzione!

Non utilizzare le dita o altri oggetti per spingere la carne. Utilizzare sempre il pestello **B1** appositamente progettato per questo scopo.

- La carne macinata cadrà nella ciotola preparata. La carne che rimane nella camera di macinazione B4 può essere rimossa macinando una fetta di pane o un panino.
- Per spegnere il robot da cucina, impostare la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF.
- Pulire il tritacarne dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO PER INSACCATI

- Procedere in modo analogo al montaggio del tritacarne, con la sola differenza che al posto della lama di macinazione B6 e della piastra di macinazione B8, B9 o B10 vengono utilizzate solo le parti B11 e B12.
- Posizionare il separatore B11 sull'albero a vite in modo che la tacca nella camera di macinazione B4 si inserisca nella scanalatura del separatore B11. Inserire l'accessorio per insaccati B12 sul separatore B11 e completare l'assemblaggio avvitando l'anello a vite B7 sulla camera di macinazione B4. Posizionare la tramoggia in acciaio inossidabile B2 sul tubo di inserimento B3.

- Montare l'accessorio sul robot da cucina nello stesso modo descritto al punto 4 del capitolo Montaggio e smontaggio del tritacarne.
- In fase di smontaggio, rimuovere prima la tramoggia B2. Quindi premere il pulsante A1 e rimuovere l'accessorio ruotandolo in senso orario. Dopo aver rimosso l'accessorio, ricollocare il conservini A2 al su no posto.
- 5. Quando si smonta l'accessorio nelle sue singole parti, procedere in ordine inverso.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER INSACCATI

- Assicurarsi che il robot da cucina sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità A12 sia su OFF. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
- Preparare un budello per insaccati da riempire con carne macinata e lasciarlo in ammollo in acqua tiepida per circa 10 minuti. Inserire la carne macinata nella tramoggia B2. Rimuovere il budello per insaccati dall'acqua, infiizare o legare un'estremità e far scorrere l'altra estremità come un calzino sull'accessorio per insaccati B12.
- 3. Utilizzare la manopola di regolazione della velocità A12 per impostare la velocità desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente la velocità più bassa per poi aumentarla secondo necessità. Con una mano tenere il budello per insaccati sull'accessorio B12 e utilizzare l'altra mano per spingere la carne macinata con il pestello B1 attraverso il tubo di inserimento B3. Se il budello per insaccati aderisce all'accessorio B12, inumidirlo nuovamente con acqua.



Attenzione!

Non utilizzare le dita o altri oggetti per spingere la carne macinata. Utilizzare sempre il pestello **B1** appositamente progettato per questo scopo.

- 4. Per spegnere l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF.
- Pulire le singole parti dell'accessorio dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL L'ACCESSORIO PER KERAR

- Procedere in modo analogo al montaggio del tritacarne, con la sola differenza che al posto della lama di macinazione B6 e della piastra di macinazione B8, 89 o B10 vengono utilizzate solo le parti B13 e B14.
- Posizionare l'estrusore B13 sull'albero a vite in modo che la tacca sulla camera di macinazione B4 si inserisca nella scanalatura dell'estrusore B13. Posizionare l'accessorio per kebab B13 sul'accessorio conico B14 e completare l'assemblaggio avvitando l'anello a vite B7 sulla camera di macinazione B4. Posizionare la tramoggia in acciaio inossidabile B2 sul tubo di inserimento B3.
- Montare l'accessorio sul robot da cucina nello stesso modo descritto al punto 4 del capitolo Montaggio e smontaggio del tritacarne.
- In fase di smontaggio, rimuovere prima la tramoggia B2. Quindi premere il pulsante A1 e rimuovere l'accessorio ruotandolo in senso orario. Dopo aver rimosso l'accessorio, ricollocare il coperchio A2 al suo posto.
- 5. Quando si smonta l'accessorio nelle sue singole parti, procedere in ordine inverso.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER KEBAB

- Assicurarsi che il robot da cucina sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità A12 sia su OFF. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente.
- 2. Mettere il preparato per kebab nella tramogoja 82. Utilizzare la manopola di regolazione della velocità A12 per impostare la velocità desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente la velocità più bassa per poi aumentaria secondo necessità. Utilizzando il pestello 81, spingere il preparato nel tubo di inserimento 83. Il risultato è un tubo cavo di carne che viene poi tagliato in pezzi più piccoli. Il kebab è un piatto tradizionale del Medio Oriente, composto prevalentemente da carne macinata e grano integrale.



Attenzione! Non utilizzare le dita o altri oggetti per spingere la carne macinata. Utilizzare sempre il

pestello **B1** appositamente progettato per questo scopo.

- 3. Per spegnere l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF.
- Pulire le singole parti dell'accessorio dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO PER BISCOTTI

- Procedere in modo analogo al montaggio del tritacame, con la sola differenza che al posto della lama di macinazione B6 e della piastra di macinazione B8, B9 o B10, vengono utilizzate solo le parti B11, B15 e B16.
- Posizionare il separatore B11 sull'albero a vite in modo che la tacca nella camera di macinazione B4 si inserisca nella scanalatura del separatore B11. Inserire il supporto dell'estrusore per biscotti B16 nell'anello a vite B7. Avvitare l'anello a vite B7 in senso orario sulla camera di macinazione B4. Completare il montaggio inserendo l'estrusore per biscotti B15 nel supporto B16 e fissando la tramoggia B2 al tubo di inserimento B3.
 Montare l'accessorio sul robot da cucina nello stesso modo descritto al punto 4 del capitolo
- Montaggio e smontaggio del tritacarne.
 4. In fase di smontaggio, rimuovere prima la tramoggia **B2**. Quindi premere il pulsante **A1**
- In fase di smontaggio, rimuovere prima la tramoggia B2. Quindi premere il pulsante A1 e rimuovere l'accessorio ruotandolo in senso orario. Dopo aver rimosso l'accessorio, ricollocare il coperchio A2 al suo posto.
- 5. Quando si smonta l'accessorio nelle sue singole parti, procedere in ordine inverso.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER BISCOTTI

- Posizionare l'impasto nella tramoggia B2. Far scorrere l'estrusore per biscotti B15 verso sinistra o verso destra per selezionare la forma di biscotto desiderata.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente. Impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità A12. Al primo avviamento, si consiglia di impostare la velocità su 3 per poi aumentaria o diminuiria secondo necessità.

 Utilizzare il pestello B1 per spingere l'impasto nel tubo di inserimento B3. Il robot da cucina spinge l'impasto attraverso la forma selezionata sull'estrusore per biscotti B15. Si consiglia di inserire un vassoio o il palmo della mano sotto l'impasto in uscita. Quindi tagliare l'impasto formato in pezzi più piccoli.



Attenzionel

Non utilizzare le dita o altri oggetti per spingere dentro l'impasto. Utilizzare sempre il pestello **B1**.

- Una volta finito di utilizzare il robot da cucina, spegnerlo impostando la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF.
- Pulire l'accessorio dopo ogni utilizzo secondo le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

FRULLATURA

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI FRUI I ATORE

- Da sotto, inserire il gruppo lama C6 nel bicchiere del frullatore C4 e avvitarlo fino in fondo in senso grario.
- Sul bicchiere del frullatore C4 posizionare il coperchio esterno C2 in modo che i suoi bordi seguano il collo del bicchiere, quindi spingerfo in giù lungo tutto il suo perimetro. Nel foro del coperchio C2, posizionare il tappo interno C1 e spingerfo fino in fondo.



Nota:

Non rimuovere il manicotto C5 dal bicchiere del frullatore C4.

- 3. Assicurarsi che il robot da cucina sia spento e scollegato dalla presa di corrente. La testa multifunzione A7 deve essere bloccata in posizione orizzontale ei il frullatore, lo sbattitore o gli accessori per impastare devono essere rimoso. Si bloccare ei rimuovere il coperchio dell'attacco superiore A6. Collocare il bicchiere del frullatore assemblato sull'attacco superiore e spingerlo delicatamente in direzione del simbolo di fino in fondo. Il meccanismo di sicurezza impedisce l'avvio del frullatore se non correttamente fissato alla testa multifunzione A7.
- 4. Per smontare procedere in ordine inverso.

UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Il frullatore è destinato alla preparazione di cibi e bevande come frullati, zuppe cremose, salse, creme spalmabili, pappe per neonati fresche, ecc. Non è progettato per la spremitura di frutta e verdura, la preparazione di puré di patate, pasta lievitata o per montare albumi.
- Montare il frullatore in base alle istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio del frullatore e inserire gli inigredienti (i pezzi più grandi devono essere preventivamente tagliati) nel birchiere del frullatore C4.



Nota

La capacità massima del bicchiere del frullatore C4 è di 1,5 litri. Non riempirlo mai oltre il segno di capacità massima. Durante la lavorazione di liquidi caldi o di liquidi che si espandono di volume durante il processo di miscelazione, si raccomanda di riempire il bicchiere del frullatore a non più di % della sua capacità massima.

3. Assicurarsi che il robot da cucina sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità A12 sia su OFF. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente. Impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità A12. Si consiglia di impostare prima una velocità inferiore per permettere di mescolare gli ingredienti. Quindi è possibile aumentare la velocità. Il funzionamento a impulsi è appropriato quando si desidera solamente frullare gli alimenti molto rapidamente. Per avviare l'impulso, ruotare la manopola di regolazione della velocità A12 su PULSE e tenerla in questa posizione per un istante. Non appena si rilascia la manopola di regolazione della velocità A12, questa torna automaticamente alla nosvione OFF.



Attenzione!

Il tempo massimo di funzionamento del frullatore è di 2 minuti. Non lasciare l'apparecchio in modalità di funzionamento continuato più a lungo di quanto indicato sopra. Quindi lasciarlo raffreddare per 30 minuti.

- 4. Durante la miscelazione, è possibile aggiungere alimenti o liquidi nel bicchiere del frullatore C4 attraverso il fror nel coperchio C2 una volta rimosso il tappo interno C1. Non aprire mai il coperchio esterno C2 durante il funzionamento. Durante la lavorazione di liquidi caldi, il tappo interno C1 deve rimanere chiuso.
- 5. Nel caso in cui gli ingredienti si attacchino al gruppo lame G6 o alle pareti del bicchiere del frullatore C4, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF e scollegarlo dalla pressa di corrente. Assicurarsi che il gruppo lame C6 abbia smesso di ruotare. Rimuovere id logicitatamente il bicchiere del frullatore assemblato dalla testa multifunzione A7 n. Rimuovere il coperchio e con una spatola di plastica pulire il gruppo lame C6 e l'interno del bicchiere del frullatore C4. Riposizionare il coperchio e rimontare il gruppo frullatore sulla testa multifunzione A7. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente e continuare a frullare.
- 6. Dopo aver terminato di utilizzare l'apparecchio, ruotare la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Verificare che il gruppo lame C6 abbia smesso di ruotare e rimuovere con cautela il bicchiere del frullatore dalla testa multifunzione A7. Rimettere in posizione il coperchio A6 e utilizzare una spatola di plastica morbida per rimuovere il cibo dal bicchiere del frullatore C4.
- Smontare il bicchiere e pulire le singole parti dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA FRULLATURA

- Innanzitutto, tagliare il cibo con consistenza solida, come frutta e verdura, in piccoli pezzi di 3 cm e solo a quel punto procedere con la frullatura.
- Innanzitutto, frullare una piccola quantità di ingredienti, quindi aggiungere gradualmente altri ingredienti attraverso il foro nel coperchio C2 durante la frullatura. In questo modo, si otterranno risultati migliori rispetto all'aggiunta di tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore C4 in una volta sola.
- Se si devono frullare cibi di consistenza solida insieme a liquidi, si consiglia di frullare prima i cibi con consistenza solida insieme a una parte dei liquidi cijunida aggiungere gradualmente i liquidi rimanenti attraverso il foro nel coperchio C2 durante la frullatura.
- Per frullare liquidi molto spessi, si consiglia di utilizzare la modalità a impulso in modo che il gruppo lame C6 non si inceppi troppo spesso. Avviare il frullatore ripetutamente per brevi intervalli:
- I cubetti di ghiaccio devono essere lavorati subito dopo essere stati rimossi dal congelatore. Quando il ghiaccio inizia a sciogliersi, i cubetti di ghiaccio si attaccano tra loro e non è quindi possibile frullarli.

GUIDA RAPIDA PER LA LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti	Selezione della velocità	Tempo di miscelazione consigliato
Frutta, verdure tagliate in pezzi piccoli	5-6	30 s
Pappe per neonati	5-6	40 s
Creme spalmabili, condimenti, marinature	3-4	30 s
Frappè e cocktail	Da 6 a MAX	40 s
Minestre	Da 6 a MAX	30 s
Cubetti di ghiaccio	PULSE	



Nota:

I tempi di lavorazione precedenti sono solo indicativi. I tempi di miscelazione effettivi dipendono dalla dimensione degli ingredienti, dalla loro quantità e dalla consistenza finale richiesta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire il robot da cucina, spegnerlo sempre impostando la manopola di regolazione della velocità A12 su OFF e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Smontare il robot da cucina nei suoi singoli componenti. Prima di smontare l'apparecchio, attendere che le parti rotanti si siano arrestate completamente.
- Dopo ogni utilizzo lavare accuratamente le parti rimovibili con acqua tiepida e detersivo per
 piatti neutro. Quindi sciacquare con acqua corrente pulita e asciugare accuratamente con un
 panno fine o lasciare asciugare naturalmente. Dopo il lavaggio e l'asciugatura, si consigii
 di rivestire la lama di macinazione 86 e le piastre di macinazione 88, 89 e 810 con olio da cucina.
- Se sono stati sbattuti degli albumi, sciacquare prima la ciotola A10 e lo sbattitore A4 sotto l'acqua fredda. Se si utilizza acqua calda, gli albumi d'uovo residui si induriscono e la loro rimozione risulta più difficoltosa.
- Le parti metalliche del tritacame e gli accessori A3-A5 non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
 Per la pulizia dell'unità di base A11 e della testa multifunzione A7, usare un panno
- leggermente inumidito con una soluzione detergente delicata. Quindi pulire il tutto con un panno umido pulito e asciugare accuratamente.
- Per la pulizia non usare solventi o detergenti con effetti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non immergere il robot da cucina o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

CONSERVAZIONE

 Quando non si utilizza il robot da cucina, conservarlo in un luogo pulito, asciutto e fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che la testa multifunzione A7 sia bloccata in posizione orizzontale.

SPECIFICHE TECNICHE

Intervallo di tensione nominale	220-240 V
Frequenza nominale	50/60 Hz
Potenza nominale assorbita	1 000 W
Classe di protezione dalle scosse elettriche	II
Livello di rumorosità	

Il livello dichiarato di emissioni sonore dell'apparecchio è di 85 dB(A), che corrisponde a un livello A di potenza sonora, rispetto a una potenza sonora di riferimento di 1 pW.

Spiegazione della terminologia tecnica

Classe di protezione dalle scosse elettriche:

Classe II - La protezione dalle scosse elettriche è assicurata da un isolamento doppio o rinforzato.

ISTRUZIONI E INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO USATO

Smaltire il materiale di imballaggio usato presso un sito dedicato allo smaltimento dei rifiuti nel proprio comune di residenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo riportato su prodotti e documenti originali indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite iniseme ai rifutiu rubani generici. Per lo smaltimento, il ricondizionamento e il riciclo corretti, portare l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta stabiliti. In alternativa, in alcuni stati dell'UE o in altri paesi europei è possibile restituire l'apparecchio al proprio rivenditore di zona contestualmente all'acquisto di un dispositivo nuovo equivalente.

Il corretto smaltimento di questo prodotto contribuisce al risparmio di preziose risorse naturali e previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute

umana, che potrebbero derivare dallo smaltimento improprio dei rifiuti. Per maggiori informazioni, rivolgersi alle autorità locali competenti o all'ente addetto alla raccolta differenziata di zona.

In conformità alle normative nazionali vigenti in materia, potrebbero essere applicate delle sanzioni in caso di scorretto smaltimento di questo tipo di rifiuti.

Per le aziende con sede nell'UE

Per smaltire apparecchiature elettriche o elettroniche, rivolgersi al proprio rivenditore o fornitore per ottenere le informazioni necessarie.

Smaltimento in paesi non appartenenti all'UE

Questo simbolo è valido nell'Unione Europea. Se si desidera smaltire questo prodotto, richiedere al proprio comune o al proprio rivenditore le informazioni necessarie per il corretto smaltimento.



Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti di base previsti dalle direttive UE pertinenti.