

ROBOT BUCĂTĂRIE MULTIFUNCȚIONAL 1000W SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- Copiii nu trebuie să folosească acest aparat sau să se joace cu acesta. Nu lăsați acest aparat și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi folosit de persoane cu deficiențe fizice sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență, doar dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și înțeleg potențialele pericole.
- Înainte de a conecta acest aparat la priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta de identificare corespunde tensiunii din priza dumneavoastră.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu au fost furnizate împreună cu acest aparat sau care nu au fost recomandate în mod explicit de către producător.
- Aparatul este conceput și proiectat pentru a procesa cantități standard de alimente în gospodărie.

Avertisment:

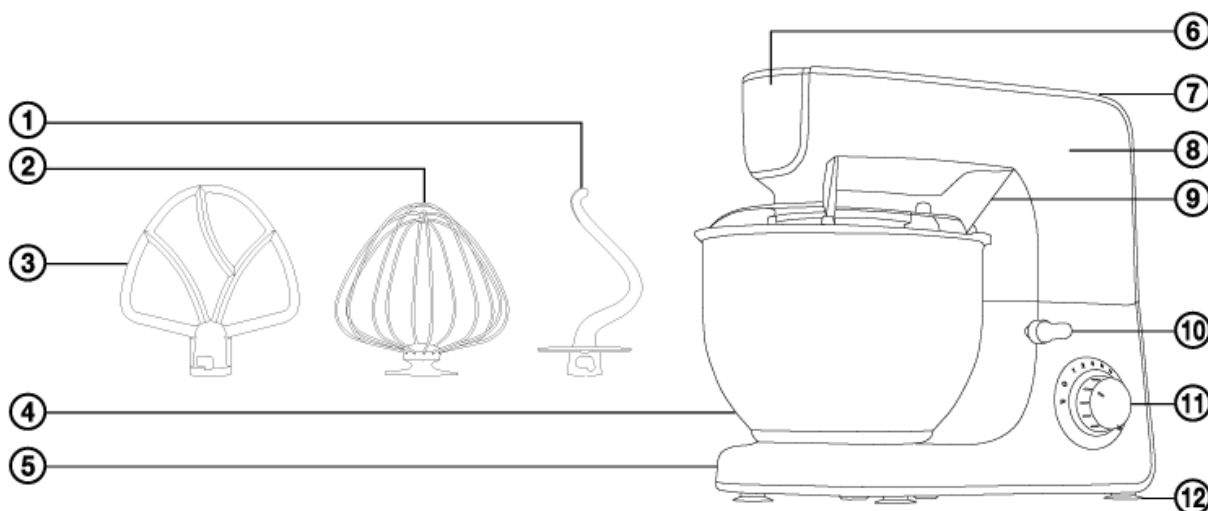
Utilizarea necorespunzătoare poate duce la accidentări.

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu utilizați aparatul în medii industriale sau în aer liber.
- Nu puneți aparatul pe pervazul geamului sau pe suprafețe instabile. Puneți aparatul doar pe suprafețe plane, uscate și stabile.
- Nu puneți aparatul pe un cuptor electric sau pe gaz, în apropierea unei flăcări deschise sau a aparatelor care sunt surse de căldură.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu utilizați niciodată mai multe atașamente simultan.
- Nu spălați aparatul (cu excepția pieselor detașabile) sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau orice alt lichid.
- Opriți întotdeauna aparatul, deconectați-l de la sursa de alimentare dacă nu îl utilizați, dacă îl lăsați fără supraveghere și înainte de a-l asambla, dezasambla, curăța sau muta. Înainte de a dezasambla aparatul și de a înlocui accesoriile sau piesele accesibile care se mișcă în timpul utilizării, așteptați până când toate piesele în mișcare se opresc.
- Din motive de siguranță, acest aparat este echipat cu un mecanism de siguranță care împiedică pornirea motorului dacă brațul aparatului este înclinat în afară.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că este corect asamblat și că brațul este în poziție orizontală.
- Aveți mare grijă când manipulați alimente și lichide fierbinți. Aburul fierbinte sau stropirea cu alimente și lichide fierbinți poate provoca opărirea. Din motive de siguranță, lăsați alimentele și lichidele fierbinți să se răcească la cel puțin 45°C înainte de amestecare.
- Nu încercați să măcinați oase, coji de nuci sau alte ingrediente dure.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu sub o sarcină grea o perioadă mai lungă de 10 minute. Înainte de a-l porni din nou, lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute.
- Nu înclinați brațul și nu vă puneți mâinile sau obiecte, cum ar fi un cuțit de bucătărie, o furculiță sau o lingură de lemn, în bol în timp ce aparatul funcționează. Nu atingeți părțile rotative ale aparatului sau accesoriile și asigurați-vă că obiectele străine, cum ar fi îmbrăcămintea, părul etc., sunt ținute la distanță. Vă puteți răni sau aparatul poate fi deteriorat.
- Dacă un obiect, cum ar fi o lingură, cade în bolul de amestecare în timp ce aparatul funcționează, puneți imediat butonul de control al vitezei în poziția OFF (modul de așteptare), deconectați cablul de alimentare de la priză și scoateți articolul din bol.

- Dacă ingredientele se lipesc de accesoriu sau de interiorul bolului, opriți aparatul și decoențați-l de la priză. Folosiți o spatulă pentru a curăța accesoriile și interiorul vasului. Apoi puteți continua amestecarea.
- Nu folosiți niciodată degetele sau alte obiecte pentru a împinge ingredientele prin tubul de alimentare al mașinii de tocat carne, prin accesoriile pentru paste sau prin accesoriul pentru feliere și răzuire. În acest scop există un împingător inclus ca accesoriu al acestui aparat.
- Pentru a preveni rănirea cauzată de marginile ascuțite, fiți deosebit de atenți când manipulați lama de măcinat a mașinii de tocat carne, accesoriile pentru răzătoare și feliere și ansamblul lamelor blenderului și mașinii de tocat. Acordați atenție sporită și la golirea recipientului de amestecare, la scoaterea ansamblurilor de lame din vasul de amestecare sau la accesoriile pentru răzuit și în timpul curățării.
- Aparatul nu trebuie să funcționeze fără sarcină. Utilizarea incorectă a aparatului poate afecta negativ durata de viață a acestuia.
- Înainte de depozita aparatul, verificați dacă brațul suportului este înclinat în poziție orizontală.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână pe marginea mesei sau că nu atinge suprafețe fierbinți.
- Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare trăgând de cablu. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecher.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l la un service autorizat. Este interzisă utilizarea aparatului dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorate.
- Pentru a evita accidentarea prin electrocutare, nu reparați aparatul și nu faceți modificări la acesta. Toate reparațiile și modificările trebuie efectuate la un service autorizat. Dacă interveniți asupra aparatului riscați să vă anulați drepturile legale care decurg din garanția de calitate.

DESCRIEREA APARATULUI

A

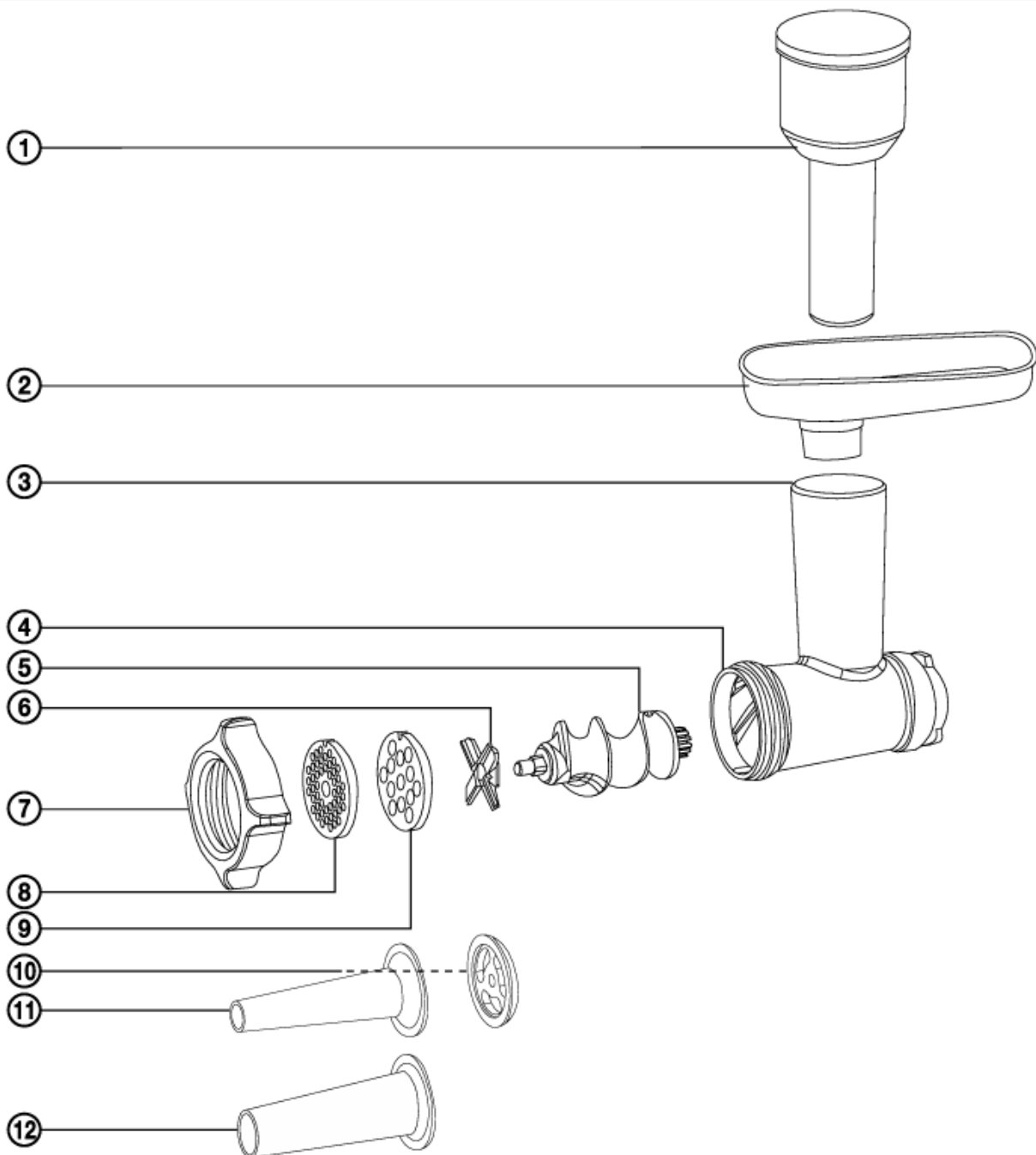


1. Cârlig de frământare
2. Tel
3. Bătător în formă de A
4. Bol din oțel inoxidabil de 4 litri
5. Unitate de bază

6. Capac detașabil al butucului de atașare pentru accesorii pentru feliere și raziure, pentru măcinat carne și pentru prepararea pastelor
7. Capac detașabil al butucului de atașare pentru conectarea blenderului și răzătoarei
8. Braț rabatabil cu cap multifuncțional
9. Capac bol de amestecare cu un orificiu pentru adăugarea ingredientelor
10. Buton de siguranță pentru eliberarea brațului
11. Buton de control al vitezei – servește la oprirea aparatului, la setarea vitezei de la 1 la 10 și la nivelul pulsații.
12. Ventuze – oferă stabilitate aparatului în timpul funcționării

ACCESORII PENTRU MAȘINA DE MĂCINAT CARNE ȘI ATAȘAMENTUL PENTRU FACUT CÂRNAȚI

B

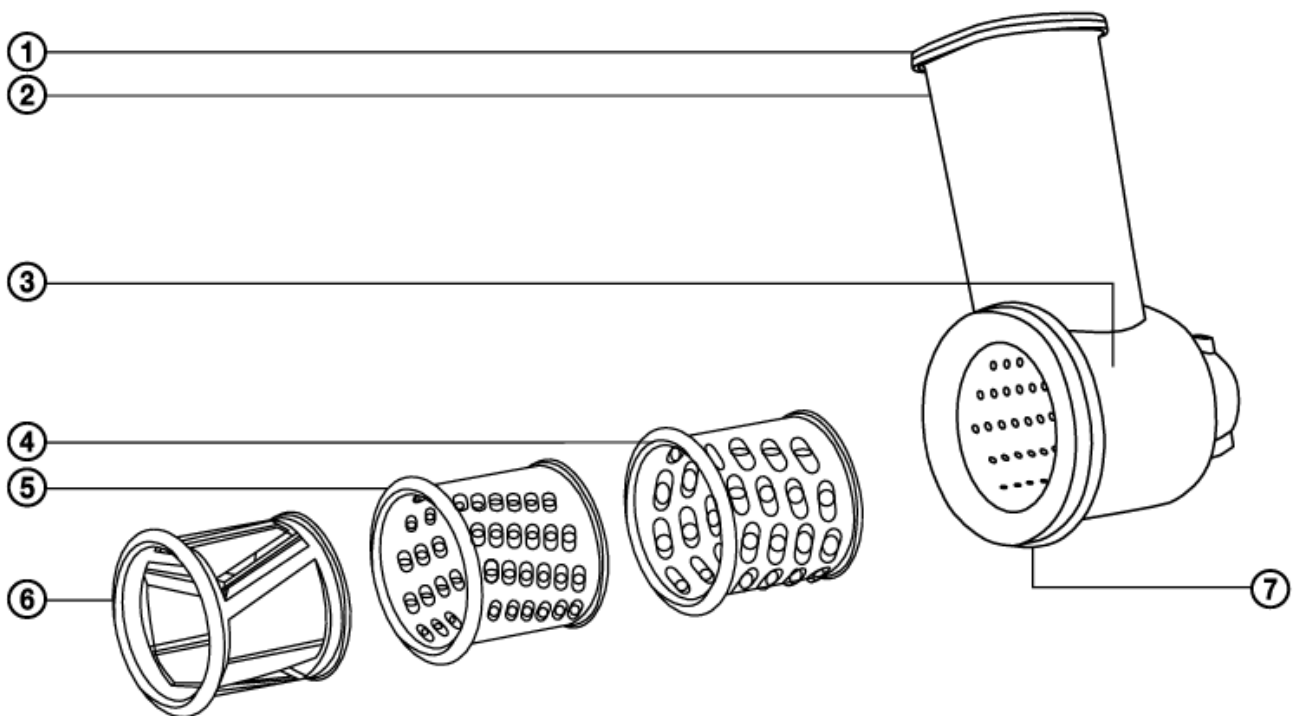


1. Împingător
2. Pâlnie

3. Tub de alimentare
4. Cameră de măcinat
5. Arbore șurub
6. Lame de tăiere
7. Inel cu șurub
8. Placă de măcinare fină
9. Placă de măcinare grosieră
10. Separator
11. Accesoriu subțire pentru cârnați
12. Accesoriu gros pentru cârnați

ACCESORII PENTRU TOCARE ȘI PENTRU RĂZĂTOARE

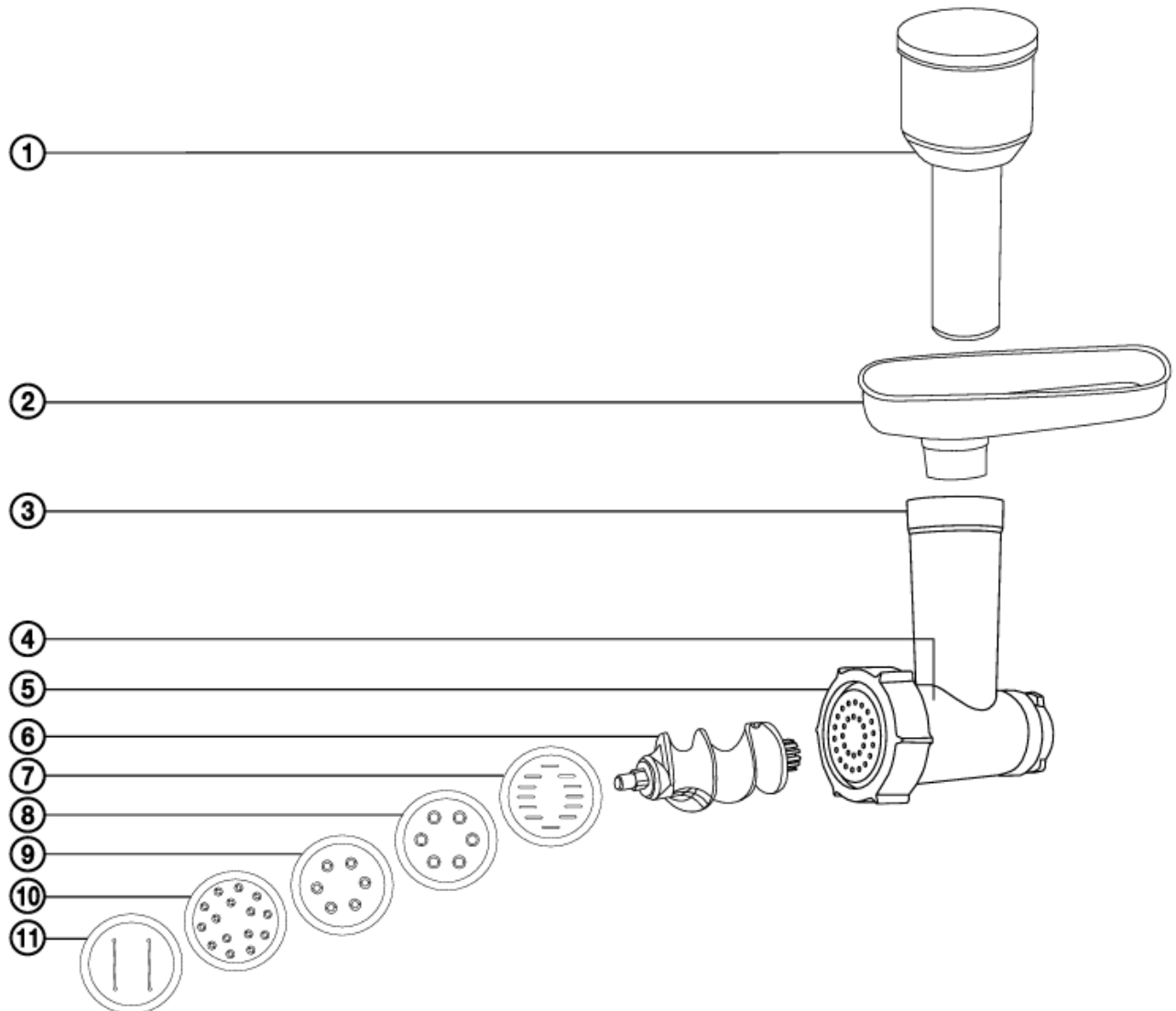
C



1. Împingător
2. Tub de alimentare
3. Cameră de răzuit
4. Con de ras grosier
5. Con de ras fin
6. Con de feliere
7. Inel cu șurub – servește la securizarea conului de ras în interiorul camerei

ACCESORII PENTRU ATAȘAMENTUL DE PASTE

D



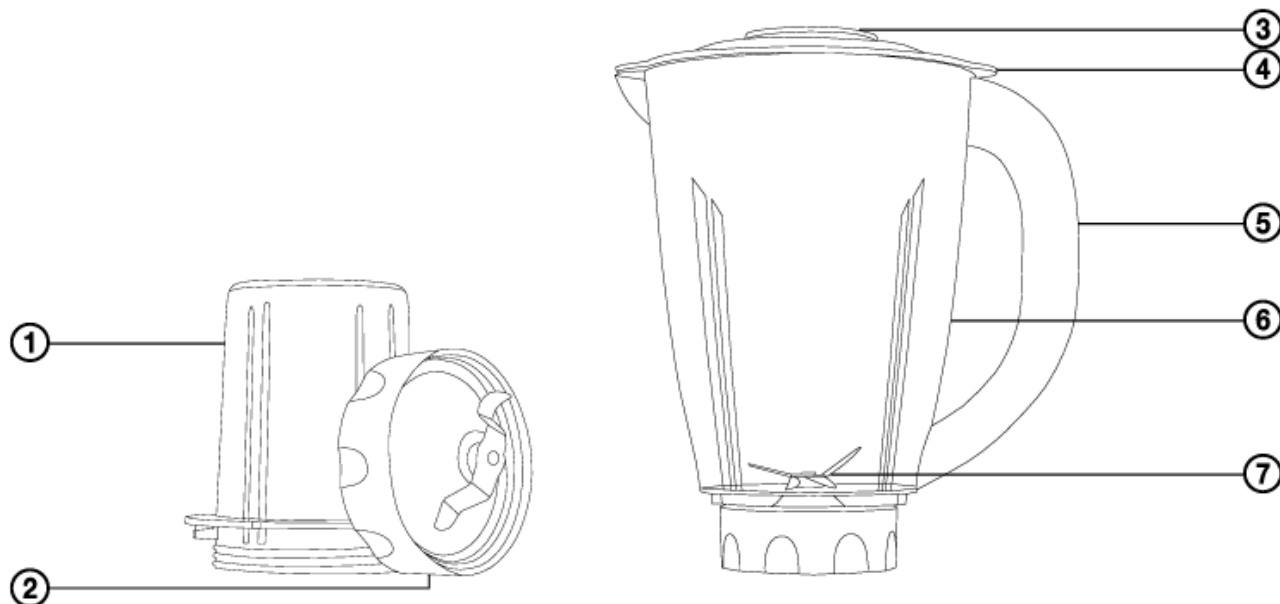
1. Împingător *
2. Pâlnie*
3. Tub de alimentare
4. Cameră pentru arborele șurubului și placa de preparare a pastelor
5. Inel cu șurub
6. Arbore șurub
7. Placa de preparare a pastelor nr. 1
8. Placa de preparare a pastelor nr. 2
9. Placa de preparare a pastelor nr. 3
10. Placa de preparare a pastelor nr. 4
11. Placa de preparare a pastelor nr. 5

Notă*:

Aceste piese sunt comune pentru accesoriul pentru mașina de tocat carne și pentru accesoriul pentru paste.

ACCESORII PENTRU BLENDER ȘI RÂȘNIȚĂ

E



1. Recipient de măcinat
2. Ansamblu lame de măcinat
3. Capac interior al recipientului de amestecat
4. Capac exterior al recipientului de amestecat cu un orificiu pentru adăugarea ingredientelor
5. Mâner
6. Recipient de amestecare
7. Ansamblu de lame – este parte integrantă a recipientului de amestecare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul și accesoriile din ambalaj.
2. Spălați bine toate piesele și accesoriile detașabile prezentate în figurile A, B, C, D și E, de ex. cârligul de frământat A1, telul A2, bătătorul A3 și bolul de amestecare din oțel inoxidabil A4 folosind apă caldă și detergent de vase. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin.

SCOPUL UTILIZĂRII APARATULUI

- Datorită unei game largi de accesorii, acest robot de bucătărie își va găsi locul în fiecare bucătărie. Îl puteți folosi pentru a amesteca, bate, frământa, măcina, roca, rade sau pentru a face paste sau cârnați de casă.

BĂTĂTOR, TEL ȘI CÂRLIG DE FRĂMÂNTAT (Folosirea accesoriilor din figura A)

SISTEM PLANETAR PENTRU BATERE, AMESTECARE ȘI FRĂMÂNTARE

- Sistemul planetar de batere, amestecare și frământare se bazează pe principiul dublei rotații a atașamentului. Atașamentul se rotește în sens invers acelor de ceasornic de-a lungul perimetrului interior al vasului în timp ce se rotește în jurul propriei axe în direcția opusă. Acest lucru asigură că ingredientele sunt procesate minuțios și uniform.

SELECTAREA TIPULUI DE ATAȘAMENT

Cârlig de frământat A1 – este utilizat pentru frământarea și prepararea aluaturilor grele și groase care conțin drojdie, de ex. aluat de pâine.

Bătător A3 – este utilizat pentru amestecarea aluaturilor medii grele și mai ușoare care nu conțin drojdie, pentru amestecarea sosurilor, cremelor, umpluturii etc.

Tel A2 – este utilizat pentru a bate ouă întregi sau albușuri de ouă, frică, aluaturi ușoare, creme spumoase, etc. Nu-l folosiți pentru amestecarea aluaturilor grele și groase.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA APARATULUI

- Înainte de a începe asamblarea și dezasamblarea aparatului, verificați dacă acesta este oprit și deconectat de la priză.

1. Introducerea bolului

- 1.1. Puneți aparatul pe o suprafață uniformă și uscată, de exemplu pe un blat de bucătărie.
- 1.2. Eliberați blocarea de siguranță A10 împingând-o în jos până la capăt. Aceasta va elibera brațul A8. Înclinați brațul A8 până la capăt. Brațul A8 este blocat în poziția deschisă când încuietoria de siguranță A10 revine în poziția inițială.
- 1.3. Puneți bolul din oțel inoxidabil A4 în orificiul din unitatea de bază A5 și fixați-l în poziție rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Când bolul A4 este atașat corect, nu este posibil să îl ridicați de pe unitatea de bază A5. Capacul A9 este pus pe vasul A4 doar înainte de pornirea aparatului, atunci când atașamentul A1, A2 sau A3 este atașat de brațul rabatabil A8 și brațul A8 este înclinat în jos în poziție orizontală.

2. Atașarea unui accesoriu (cârlig de frământare, bătător sau tel)

- 2.1. La atașarea unui accesoriu, brațul A8 trebuie fixat în poziția deschisă, vezi punctul 1.2 din capitolul "Introducerea bolului". Atașați unul dintre accesoriile pe arborele brațului rabatabil A8, astfel încât arborele să se potrivească în orificiul atașamentului. Împingeți atașamentul în sus spre brațul de înclinare și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe arbore.
- 2.2. Cu o mână țineți atașamentul și trageți-l ușor în jos. Dacă este fixat corespunzător pe arbore, nu se va desprinde.
- 2.3. Dacă nu veți pune imediat ingrediente în bolul de amestecare A4, eliberați blocarea de siguranță A10, țineți-l apăsat și, în același timp, înclinați brațul A8 în poziție orizontală. După înclinarea brațului A8 în poziție orizontală, eliberați blocarea de siguranță A10.

3. Îndepărtarea accesoriilor și a bolului

- 3.1. Eliberați blocarea de siguranță A10 și înclinați brațul A8 până la capăt. Brațul A8 este blocat în poziția deschisă când încuietoria de siguranță A10 revine în poziția inițială.
- 3.2. Țineți atașamentul și împingeți-l ușor de brațul rabatabil A8. Apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este eliberat din arbore și scoateți-l. Rotiți bolul de amestecare A4 în sens invers acelor de ceasornic și scoateți-l de pe unitatea de bază A5. Mutați brațul A8 înapoi în poziția orizontală.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Înclinați brațul A8 și puneți ingredientele în bolul A4 situat în unitatea de bază A5.

Atenție:

Greutatea maximă a ingredientelor care pot fi procesate într-un singur lot este de 1,5 kg. Numărul maxim de albușuri care pot fi bătute dintr-o dată este de 8.

2. Înclinați brațul A8 cu accesoriul atașat în jos în poziția orizontală și acoperiți vasul A4 cu capacul A9.
3. Asigurați-vă că robotul de bucătărie este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit). Conectați cablul de alimentare la priză. Verificați dacă capacul A7 este pus corect la capul multifuncțional. În caz contrar, nu va fi posibilă pornirea aparatului.

- Utilizați butonul de control al vitezei A11 pentru a seta nivelul de viteză necesar de la 1 la 10. Mai întâi, setați o viteză mai mică pentru a preveni împrăștierea ingredientelor. De îndată ce sunt amestecate împreună, creșteți viteza la nivelul necesar. Viteza poate fi reglată în orice moment, după cum este necesar. Când pregătiți aluaturi cu drojdie, utilizați nivelurile de viteză de la 1 la 5.

Atenție:

Dacă este necesar să ștergeți ingredientele de pe interiorul bolului de amestecare A4 și al accesoriului, mai întâi opriți robotul de bucătărie punând butonul de control al vitezei A9 în poziția 0 (oprit) și apoi deconectați-l de la priză. Apoi ștergeți ingredientele folosind o spatulă de plastic.

Timpul maxim de funcționare este de 10 minute. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult decât este indicat mai sus. Acest lucru este valabil mai ales în cazul unei încărcături grele (de exemplu, atunci când procesați aluaturi grele și groase). Dacă aparatul funcționează sub sarcină mare, lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a-l porni din nou.

- După ce ați terminat de utilizat aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priză.
- Dezasamblați aparatul conform instrucțiunilor incluse în capitolul Asamblarea și dezasamblarea aparatului. Folosiți o spatulă de plastic pentru a îndepărta amestecurile din bolul A4 și de pe accesoriu.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

GHID RAPID PENTRU BĂTUT, AMESTECAT ȘI FRĂMÂNTAT

Tip atașament	Ingrediente	Cantitate	Timp de procesare	Viteză
Tel A2	Albușuri de ou	Max. 8 buc	5 minute	Nivel 10
Tel A2	Cremă	250 ml	3 minute	Nivel 10
Tel A2	Maioneză	3 gălbenușuri de ou	1 minut	Nivel 3-5
Bătător A3	Aluat de prăjituri	Aprox. 800 g	6 minute	Nivel 3-7
Cârlig de frământare	Aluat de pâine	Max. 600 g de făină	4 minute	Nivel 3

Notă:

Timpul de procesare de mai sus sunt doar o referință. Pentru a preveni stropirea cu ingredientele din bol, selectați un nivel de viteză inițial de 1 sau 2. Selectați ulterior o viteză mai mare în funcție de cerințe.

**MAȘINA DE TOCAT CARNE ȘI DE FĂCUT CÂRNAȘI
ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA**

- Introduceți arborele șurub B5 în camera de măcinare B4 cu roata dințată care intră prima.
- Puneți lama de măcinat B6 pe arborele B5 (cu marginea îndreptată spre exterior dinspre cameră) și atașați placa de șlefuire fină sau grosieră B8 sau B9, în funcție de grosimea preferată de măcinare. Asigurați-vă că crestătura din camera de măcinare B4 alunecă în canelura de pe placa de măcinare.

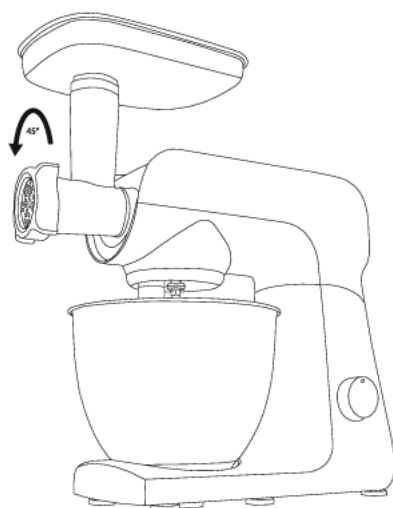
Atenție:

Când atașați lama B6, aveți mare grijă să nu vă răniți în muchia ascuțită.

- Puneți inelul cu șurub B7 pe camera de șlefuire și strângeți-l bine înșurubând-l în sensul acelor de ceasornic.

4. Verificați dacă aparatul este oprit și deconectat de la priză. Brațul A8 trebuie să fie înclinat în jos în poziție orizontală, iar accesoriul A1, A2 sau A3 trebuie îndepărtat. Capacul A7 trebuie atașat corect la capul multifuncțional. În caz contrar, nu va fi posibilă pornirea aparatului. Scoateți capacul A6 de pe capul multifuncțional. Împingeți mașina de tocat carne asamblată la un unghi de 45° pe butucul de atașare care se află pe partea frontală a capului multifuncțional și fixați-o în poziție rotind-o în sens invers acelor de ceasornic până la capăt (fig. F). Puneți pâlnia B2 pe tubul de alimentare B3. Mașina de tocat carne este acum asamblată și gata de utilizare.

F



5. Dezasamblați în ordine inversă.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

1. Mai întâi pregătiți carnea pentru măcinare în felul următor. Scoateți toate oasele, tendoanele, cartilajul și tăiați carnea în bucăți de dimensiunea 2x2x6 cm care vor trece liber prin tubul de alimentare B3.

Atenție:

Nu procesați carne congelată. Lăsați-o să se decongeleze înainte de a o toca.

2. Asigurați-vă că mașina de tocat carne este asamblată corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit).
3. Puneți bolul din oțel inoxidabil A4 sau un alt recipient adecvat sub mașina de tocat carne. Introduceți ștecherul în priză.
4. Utilizați butonul de control al vitezei A11 pentru a seta viteza dorită. Vă recomandăm să îl setați inițial la 5 și apoi să micșorați sau să măriți viteza după cum este necesar. Puneți treptat bucățile de carne în tubul de alimentare B3 și împingeți-le folosind împingătorul B1. Aveți grijă să nu înfundați tubul de alimentare B3 cu o cantitate mare de carne.

Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile pentru a împinge carnea prin tubul de alimentare B3. Utilizați întotdeauna împingătorul B1 proiectat în acest scop.

5. Carnea tocată va cădea în bolul pregătit. Carnea care rămâne în camera de măcinat B4 poate fi îndepărtată prin măcinarea unei felii de pâine sau a unei chifle.
6. Pentru a opri aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit).
7. Curățați mașina de tocat carne după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitoul "Curățare și întreținere".

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ATAȘAMENTULUI PENTRU CÂRNAȘI

1. La asamblarea atașamentului pentru cârnați, procedați în același mod ca și la montarea mașinii de tocat carne, doar cu diferența că în locul lamei de măcinat B6 și a plăcii de măcinat B8 sau B9, doar piesele B10 și B11, sau B12 sunt utilizate.
2. Puneți separatorul B10 pe arborele șurubului astfel încât creștătura din camera de măcinat B4 să se potrivească în canelura din separatorul B10. Puneți accesoriul de umplut cârnați B11 sau B12 pe separatorul B10 și finalizați întregul ansamblu de umplut cârnați înșurubând inelul cu șurub B7 pe camera de măcinare B4.
3. Pentru dezasamblare procedați în ordine inversă.

UTILIZAREA ATAȘAMENTULUI PENTRU CÂRNAȚI

1. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit). Introduceți ștecherul în priză.
2. Pregătiți o carcasă pentru cârnați pe care o veți umple cu carne tocată și lăsați-o să se înmoaie în apă caldă timp de cca. 10 minute. Puneți amestecul de carne măcinată în pâlnia B2. Scoateți carcasa pentru cârnați din apă și prindeți sau legați un capăt și glisați celălalt capăt ca o șosetă pe accesoriul de umplut cârnați B11.
3. Utilizați butonul de control al vitezei A11 pentru a seta viteza dorită. Vă recomandăm să setați inițial cea mai mică viteză și apoi să o creșteți după cum este necesar. Cu o mână țineți carcasa pentru cârnați de atașamentul B11 și folosiți cealaltă mână pentru a împinge amestecul de carne măcinată cu împingătorul B1 prin tubul de alimentare B3. Dacă carcasa de cârnați se lipește de atașamentul B11, este necesar să-l umeziți din nou cu apă.

Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile pentru a împinge carnea măcinată prin tubul de alimentare B3. Utilizați întotdeauna împingătorul B1 proiectat în acest scop.

Timpul maxim de funcționare este de 10 minute. Apoi lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 30 de minute.

4. Pentru a opți aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit).
5. Curățați toate părțile individuale ale atașamentului după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

TOCARE ȘI RĂZĂTOARE

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ATAȘAMENTULUI PENTRU TOCARE ȘI RĂZĂTOARE

1. Atașamentul este asamblat prin introducerea unuia dintre conurile de ras C4, C5 sau C6 în camera C3. Apoi asigurați conul împotriva alunecării prin atașarea inelului cu șurub C7 la camera C3.
2. Verificați dacă aparatul este oprit și deconectat de la priză. Brațul A8 trebuie să fie înclinat în jos în poziție orizontală, iar accesoriul A1, A2 sau A3 trebuie îndepărtat. Capacul A7 trebuie atașat corect la capul multifuncțional. În caz contrar, nu va fi posibilă pornirea aparatului. Scoateți capacul A6 de pe capul multifuncțional și împingeți atașamentul asamblat la un unghi de 45° pe butucul de atașament care se află în partea din față a capului multifuncțional și fixați-l la loc rotind în sens invers acelor de ceasornic până la capăt.
3. Acum atașamentul este gata de funcționare.
4. Pentru dezasamblare procedați în ordine inversă.

UTILIZAREA ATAȘAMENTULUI DE TOCAT ȘI RĂZĂTOARE

1. Atașamentul este conceput pentru răzuirea sau felierea fructelor și legumelor (de exemplu, cartofi, sfeclă roșie, varză, morcovi, castraveți, mere etc.) și pentru a face pesmet.
2. Pregătiți ingredientele și tăiați-le în bucăți care vor trece prin tubul de alimentare C. Îndepărtați sâmburii din fructe și legume.

Atenție:

Nu procesați alimente congelate. În niciun caz nu trebuie să încercați să procesați sâmburi, care se găesc, de exemplu, în mango sau avocado.

3. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit). Introduceți ștecherul în priză.
4. Puneți bolul din oțel inoxidabil A4 sau un alt recipient adecvat sub atașament. Utilizați butonul de control al vitezei A11 pentru a seta viteza dorită. Viteza recomandată pentru acest accesoriu este de la 3 la 5.
5. Adăugați treptat ingredientele în tubul de alimentare C2 și împingeți-le folosind împingătorul C1.

Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile pentru a împinge ingredientele prin tubul de alimentare C2. Utilizați întotdeauna împingătorul C1 proiectat în acest scop. Timpul maxim de funcționare al aparatului cu atașamentul de răzuit și feliere este de 1 minut, sau cantitate maximă de ingrediente care pot fi procesate într-un singur lot este de 0,5 kg. Apoi lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 5 minute.

6. Pentru a opri aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit).
7. Curățați părțile individuale ale atașamentului după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

BLENDER ȘI RÂȘNIȚĂ (utilizarea accesoriilor din figura E)

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA BLENDER-ULUI

1. Puneți capacul exterior E4 pe recipientul de amestecare E6, astfel încât simbolurile săgeților de pe capac E4 și mânerul E5 să fie aliniate. Împingeți ferm capacul E4 de-a lungul întregului perimetru astfel încât să adere bine la marginea recipientului de amestecare E6. Puneți capacul interior E3 în deschiderea capacului E4, astfel încât urechile de-a lungul perimetrului capacului E3 să alunece în canelurile capacului E4. Rotiți capacul E3 în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe loc.
2. Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priză. Brațul A8 trebuie să fie înclinat în jos în poziție orizontală, iar accesoriile A1, A2 sau A3 trebuie îndepărtate. Scoateți capacul A7 de pe capul multifuncțional și puneți recipientul de amestecare asamblat pe butucul de atașare situat în partea din spate a capului multifuncțional, astfel încât săgeata marcată pe vasul de amestecare E6 să fie aliniată cu simbolul lacătului deschis de pe capul multifuncțional. Rotiți vasul de amestecare E6 spre simbolul lacătului închis până la capăt. Acest lucru va fixa blenderul asamblat pe capul multifuncțional. Aparatul este echipat cu un mecanism de siguranță care va împiedica pornirea blenderului dacă nu este fixat corect pe capul multifuncțional.
3. Pentru dezasamblare procedați în ordine inversă.

UTILIZAREA BLENDER-ULUI

1. Blender-ul este destinat preparării meselor și băuturilor precum băuturi nutritive, milkshake-uri, supe cremoase, sosuri, tartine, mâncăruri proaspete pentru bebeluși etc. Nu este destinat pentru prepararea sucului de fructe și legume, prepararea piureului de cartofi, aluatului cu drojdie sau pentru baterea albușului de ou.
2. Puneți ingredientele pregătite în recipientul de amestecare E6 și asamblați blender-ul conform instrucțiunilor de mai sus.

Notă:

Capacitatea maximă a recipientului de amestecare E6 este de 1500 ml. Vă recomandăm ca recipientul de amestecare E6 să nu fie umplut cu mai mult de 1000 ml de lichide. Anumite lichide își măresc volumul în timpul amestecării și, prin urmare, este mai bine să le amestecați treptat în loturi mai mici.

3. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit). Conectați cablul de alimentare la o priză.
4. Setați viteza necesară folosind butonul de control al vitezei A11. Vă recomandăm să setați mai întâi viteza mai mică pentru a permite ingredientelor să se amestece. Apoi puteți crește viteza. În timp ce amestecați, folosiți întotdeauna mâna pentru a ține capacul de sus. Nivelul pulsații este potrivit atunci când doriți să amestecați alimentele doar foarte repede. Pentru a porni nivelul pulsații, rotiți butonul de control al vitezei A11 în poziția "P" și mențineți-l în această poziție pentru un moment. De îndată ce eliberați butonul de control al vitezei A11, acesta va reveni automat la poziția 0 (oprit).

Atenție:

Timpul maxim de funcționare continuă al blender-ului este de 3 minute. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult decât este indicat. Apoi lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute.

5. În timpul amestecării, puteți adăuga alimente sau lichide în recipientul de amestecare E6 prin orificiul capacului E4 după îndepărtarea capacului interior E3. Nu deschideți niciodată capacul exterior E4 în timpul funcționării.
6. În cazul în care alimentele se lipesc de ansamblul lamelor E7 sau de pereții vasului de amestecare E6, opriți aparatul rotind butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit) și deconectați-l de la priză. Asigurați-vă că ansamblul de lame E7 a încetat să se mai rotească. Scoateți recipientul de amestecare din capul multifuncțional. Scoateți capacul și cu o spatulă de plastic, curățați ansamblul de lame E7 și pereții recipientului de amestecare E6. Puneți capacul înapoi și atașați din nou ansamblul blenderului la capul multifuncțional. Conectați cablul de alimentare la o priză și continuați amestecarea.
7. După ce ați terminat de utilizat aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priză. Verificați dacă ansamblul de lame E7 a încetat să se rotească și scoateți ansamblul vasului de amestecare de pe capul multifuncțional. Folosiți o spatulă din plastic moale pentru a îndepărta alimentele din recipientul de amestecare E6.
8. Curățați piesele individuale după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul curățare și întreținere.

SFATURI

- Tăiați mai întâi alimentele cu o consistență fermă, cum ar fi fructele și legumele, în bucăți mai mici, de 2 până la 3 cm și abia apoi amestecați-le.
- Mai întâi, amestecați o cantitate mai mică de ingrediente și apoi adăugați treptat mai multe ingrediente prin orificiul capacului E4 în timp ce amestecați. În acest fel, veți obține rezultate mai bune decât prin adăugarea tuturor ingredientelor în recipientul de amestecare E6 odată.
- Dacă trebuie să amestecați alimente de consistență solidă împreună cu lichide, vă rugăm să amestecați mai întâi alimentele de consistență solidă cu o cantitate mai mică de lichide. Apoi adăugați treptat lichidele rămase prin orificiul capacului E4 în timp ce amestecați. În timp ce amestecați, folosiți întotdeauna mâna pentru a ține capacul de sus.
- Pentru a amesteca lichide foarte groase, vă recomandăm să folosiți nivelul pulsații, astfel încât ansamblul de lame E7 să nu se blocheze prea des. Porniți blender-ul în mod repetat, la intervale scurte.
- Cuburile de gheață trebuie procesate imediat după ce sunt scoase din congelator. Când gheața începe să se topească, cuburile de gheață se vor lipi una de alta și nu va fi posibil să le amestecăm.

GHID RAPID PRIVIND PROCESAREA INGREDIENTELOR

Ingrediente	Selectare viteză	Timp recomandat de amestecare
Fructe, legume tăiate în bucăți mai mici	5-7	30 s
Mâncare de bebeluși	5-7	40 s
Tartine, dressinguri, marinate	4-6	30 s
Smoothie și cocktail	6-10	40 s
Supe	6-10	30 s
Cuburi de gheață	P (Nivel pulsații)	

Notă:

Timpul de procesare a alimentelor de mai sus sunt doar o referință. Timpul efectiv de amestecare depinde de mărimea ingredientelor, cantitatea acestora și consistența finală necesară.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA RÂȘNIȚEI

1. Rotiți recipientul de măcinat E1 astfel încât deschiderea să fie orientată în sus. Puneți ansamblul de lame E2 pe recipientul de măcinat E1, astfel încât lamele să fie îndreptate spre recipientul de măcinat E1. Înșurubați unitatea de lame E2 și stângeți ferm.
2. Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priză. Brațul A8 trebuie să fie înclinat în jos, în poziție orizontală, iar accesoriile A1, A2 sau A3 trebuie îndepărtate. Scoateți capacul A7 de pe capul multifuncțional și puneți râșnița asamblată pe butucul de atașare situat în partea din spate a capului multifuncțional, astfel încât urechile de pe perimetrul recipientului de măcinat E1 să alunece în canelurile de-a lungul perimetrului butucului de atașare. Rotiți recipientul de măcinat E1 în sensul acelor de ceasornic până la capăt. Acest lucru va fixa ansamblul râșniței de capul multifuncțional. Aparatul este echipat cu un mecanism de siguranță care va împiedica pornirea râșniței dacă nu este fixată corect de capul multifuncțional.
3. Când dezasamblați procedați în ordine inversă.

UTILIZAREA RÂȘNIȚEI

1. Râșnița este potrivită pentru măcinarea nucilor, migdalelor și boabelor de cafea. Puneți ingredientele în recipientul de măcinat E1, asigurându-vă că nu depășiți $\frac{3}{4}$ din volumul acestuia.
2. Asamblați râșnița conform instrucțiunilor din capitolul "Asamblarea și dezasamblarea râșniței".
3. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit). Conectați cablul de alimentare la o priză.
4. Pentru măcinare, vă recomandăm să utilizați nivelul pulsații "P". Comutarea cu impulsuri permite procesarea repetată a ingredientelor la intervale foarte scurte. Acest lucru previne pulverizarea lor excesivă. Pentru a porni nivelul pulsații, rotiți butonul de control al vitezei A11 în poziția "P" și țineți-l în această poziție pentru un moment. De îndată ce eliberați butonul de control al vitezei A11, acesta va reveni automat în poziția 0 (oprit).

Atenție:

Timpul maxim de funcționare a râșniței este de 30 de secunde. Apoi lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute.

5. După ce ați terminat de utilizat aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priză. Verificați dacă ansamblul lamei de măcinat E2 a încetat să se mai rotească și scoateți râșnița de pe capul multifuncțional.
6. Apoi curățați toate piesele folosite conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

GHID RAPID DE PROCESARE A INGREDIENTELOR

Ingrediente	Selectare viteză	Timp recomandat
Nuci, migdale	P (Nivel pulsații)	3 x impulsuri de 3 secunde
Boade de cafea	P (Nivel pulsații)	5 x impulsuri de 5 secunde

Notă:

Timpul de procesare a alimentelor de mai sus sunt doar o referință. Timpul efectiv de amestecare depinde de mărimea ingredientelor, cantitatea acestora și consistența finală necesară.

PREPARAREA PASTELOR**ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ATAȘAMENTULUI PENTRU PASTE**

1. Introduceți arborele șurub D6 în camera D4 cu roata dințată care intră prima.
2. Puneți una dintre plăcile D7-11 pe arborele D6, asigurându-vă că urechile de-a lungul perimetrului plăcii alunecă în canelurile de-a lungul perimetrului camerei D4.
3. Puneți șurubul D5 pe filetul camerei D4 și strângeți-l bine înșurubându-l în sensul acelor de ceasornic.
4. Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priză. Brațul A8 trebuie să fie înclinat în jos în poziție orizontală și atașamentele A1, A2 sau A3, iar capacul A7 trebuie atașat la capul multifuncțional. În caz contrar, nu va fi posibilă pornirea aparatului. Scoateți capacul A6 de pe capul multifuncțional. Împingeți accesoriul pentru paste asamblat la un unghi de 45° împotriva butucului care se află în partea din față a capului multifuncțional și fixați-l în poziție rotindu-l până la capăt în sens invers acelor de ceasornic (Fig. F). Puneți pâlnia D2 pe tubul de alimentare D3. Acum accesoriul pentru paste este asamblat și gata de utilizare.
5. Dezasamblați în ordine inversă.

UTILIZAREA ATAȘAMENTULUI DE FĂCUT PASTE

1. Pregătiți un aluat proaspăt și împărțiți-l în părți mai mici de aproximativ 2,5 x 2,5 x 5 cm. Selectați tipul de placă în funcție de tipul de paste pe care doriți să le pregătiți și asamblați atașamentul conform instrucțiunilor incluse în capitolul "Asamblarea și dezasamblarea atașamentului pentru paste".
2. Asigurați-vă că atașamentul este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A11 este setat în poziția 0 (oprit).
3. Apoi puneți o tabă sub atașament și conectați ștecherul la o priză.
4. Utilizați butonul de control al vitezei A11 pentru a seta viteza dorită. Vă recomandăm să setați inițial cea mai mică viteză și apoi să o creșteți după cum este necesar. Puneți bucățile de aluat treptat în tubul de alimentare D3 și împingeți-le încet prin tubul de alimentare D3 în camera D4. Aveți grijă să nu înfundați tubul de alimentare D3 cu o cantitate mare de aluat.

Atenție:

Pentru a împinge aluatul prin tubul de alimentare D3, utilizați doar împingătorul D1 furnizat. Nu folosiți degetele sau alte ustensile.

Timpul maxim de funcționare este de 10 minute. Apoi lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 30 de minute.

5. După ce ați terminat de utilizat aparatul, setați butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 (oprit) și deconectați cablul de alimentare de la priză. Asigurați-vă că piesele rotative s-au oprit din rotire și scoateți ansamblul atașamentului pentru paste din capul multifuncțional. Curățați piesele folosite conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

Rețetă paste proaspete

Făină de griș

Ou de mărime medie

Praf de sare după gust

Adăugați 1 ou pentru fiecare 100 g de făină de griș.

- Puneți toate ingredientele în bolul de amestecare al robotului de bucătărie și frământați aproximativ 3 până la 4 minute la viteza 1 până la 2 folosind cârligul de frământare A1.
- Mutați aluatul frământat pe o masă de patiserie și mai frământați-l puțin cu mâinile până obțineți un aluat neted.
- Lăsați aluatul să se odihnească timp de 15 minute și apoi formați-l în forma dorită folosind accesoriul pentru paste.
- Fierbeți pastele proaspăt făcute în patru ore de la preparare. Timpul de fierbere este între 2 și 4 minute. Pentru fiecare 100 g de paste este necesar să folosiți 1 litru de apă și 10 g de sare. Asuceți apa la punctul de fierbere, adăugați sare și puneți pastele în apa clocotită.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de a curăța robotul de bucătărie, opriți-l întotdeauna punând butonul de control al vitezei A11 în poziția 0 și deconectați-l de la priză.
- După fiecare utilizare, spălați bine accesoriile (atașamentele asamblate trebuie mai întâi dezasamblate în părțile lor individuale) cu apă caldă și detergent de vase. Apoi clătiți sub jet de apă curată și ștergeți cu un material textil fin. După spălare și uscare, vă recomandăm să acoperiți plăcile de măcinat B8 și B9 și lama B6 cu ulei de gătit.

Atenție:

Pentru a preveni rănirea, fiți deosebit de atenți când curățați lamele de măcinat B6, ansamblul lameni de măcinat E2 sau ansamblul lamei de amestecare E7.

Accesoriile din plastic pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați piesele metalice în mașina de spălat vase, altfel suprafața acestora poate fi deteriorată. Anumite alimente pot provoca decolorarea pieselor din plastic ale accesoriilor. Dacă se întâmplă acest lucru, ungeți aceste părți cu ulei de gătit și apoi spălați în mod normal.

Sfat:

Dacă ați bătut albușuri de ou spumă, clătiți mai întâi telul A2 și bolul de amestecare A4 sub apă rece. Dacă ați folosi apă caldă, resturile de albuș s-ar întări și îndepărtarea lor ar fi mai dificilă.

- Pentru a curăța accesoriul A5 și brațul A8, utilizați un material textil înmuiat într-o soluție slabă de detergent. Apoi ștergeți cu unul uscat.
- Nu introduceți niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Pentru curățare nu folosiți solvenți sau agenți de curățare care provoacă abraziune. În caz contrar, suprafața aparatului poate fi deteriorată.

DEPOZITARE

Dacă nu veți folosi aparatul, depozitați-l într-un loc uscat. Nu îl lăsați la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că brațul A8 este înclinat în poziție orizontală.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală admisă: 1000 W

Clasa de protecție la șocuri electrice: II

Nivel de zgomot: 85 dB(A)

Nivelul declarat de emisie de zgomot al aparatului este de 85 dB(A), ceea ce reprezintă un nivel A de putere acustică față de o putere acustică de referință de 1 pW.

Explicarea terminologiei tehnice

Clasa de siguranță pentru protecția împotriva șocurilor electrice:

Clasa II – Protecție împotriva șocurilor electrice este asigurată prin izolație dublă sau rezistentă.

Modificările textului și ale parametrilor tehnici sunt rezervate.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LEHPOL ELECTRONIC SRL.



REICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

