

ROBOT TRITATUTTO

MANUALE D'ISTRUZIONE



Modello: FP9042

Leggere l'intero libretto prima dell'utilizzo e conservare per riferimenti futuri

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di usare apparecchi elettrici, bisogna sempre seguire le seguenti precauzioni di base includendo:

1. Leggere tutte le istruzioni, e conservare per riferimenti futuri.
2. Prima dell'utilizzo, Controllare che la tensione della presa a muro in casa corrisponda alla tensione nominale indicata sull'etichetta.
3. Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiato o dopo malfunzionamenti dell'apparecchio, o se è stato fatto cadere o danneggiato in alcun modo. Rendere l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino possibile per esame, riparazione o aggiustamenti elettrici o meccanici.
4. Non lasciare il cavo pendere su bordi di un tavolo o **banco**.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non mettere il motore in acqua o in altri liquidi. Per staccare la corrente, prima girare tutti i tasti su "off", poi rimuovere la spina tirando sulla spina, e non sul cavo.
6. L'apparecchio non è progettato per essere usato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienze e di conoscenze, a meno che siano stati supervisionati o dati istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
7. **Supervisionare in vicinanza quando l'apparecchio è usato da o vicino a bambini.**
8. Tenere le mani e utensili lontani dalle lame o dischi in movimento durante la preparazione del cibo per ridurre rischi di lesioni severi a persone o danni al robot da cucina. Si può usare un raschietto, ma deve essere usato solo quando il robot tritatutto non è in funzione.
9. Evitare di toccare le parti in movimento.
10. Mai inserire il cibo con le mani. Usare sempre il pressore.
11. Prima di rimuovere il coperchio dalla ciotola dal motore, spegnere la macchina e aspettare che le lame si fermino del tutto.
12. Non usare le dita per estrarre cibo dai dischi di erogazione mentre l'apparecchio si sta funzionando. Ciò potrebbe causare tagli.
13. Assicurare che il coperchio sia bloccato al sicuro prima di operare l'apparecchio.
14. Rimuovere sempre il complesso di lama prima di versare fuori il contenuto dalla ciotola.
15. Assicurare che l'apparecchio sia spento dopo ogni uso del robot da cucina. Assicurare che il motore sia completamente fermo prima di smontaggio.
16. Non mettere le dita o altri oggetti nelle aperture della macchina quando è in funzione. Se il cibo si incastra all'apertura, usare il pressore o altri pezzi di frutta o verdura per premerlo giù. Quando questo metodo non funziona, spegnere il motore e montare la macchina per rimuovere i cibi rimanenti.
17. **Non cercare di smontare il meccanismo di blocco del coperchio.**
18. Le lame e dischi di metallo sono estremamente affilate, maneggiare con cura. Tenere sempre il complesso di lama con le dita tenendo il perno e lontano da bordi taglienti sia per maneggiare sia per pulire.
19. Per ridurre rischi di lesioni, mai posizionare le lame tritatrici o lame circolari sull'asse di

rotazione senza che la ciotola sia appropriatamente bloccata nel posto giusto.

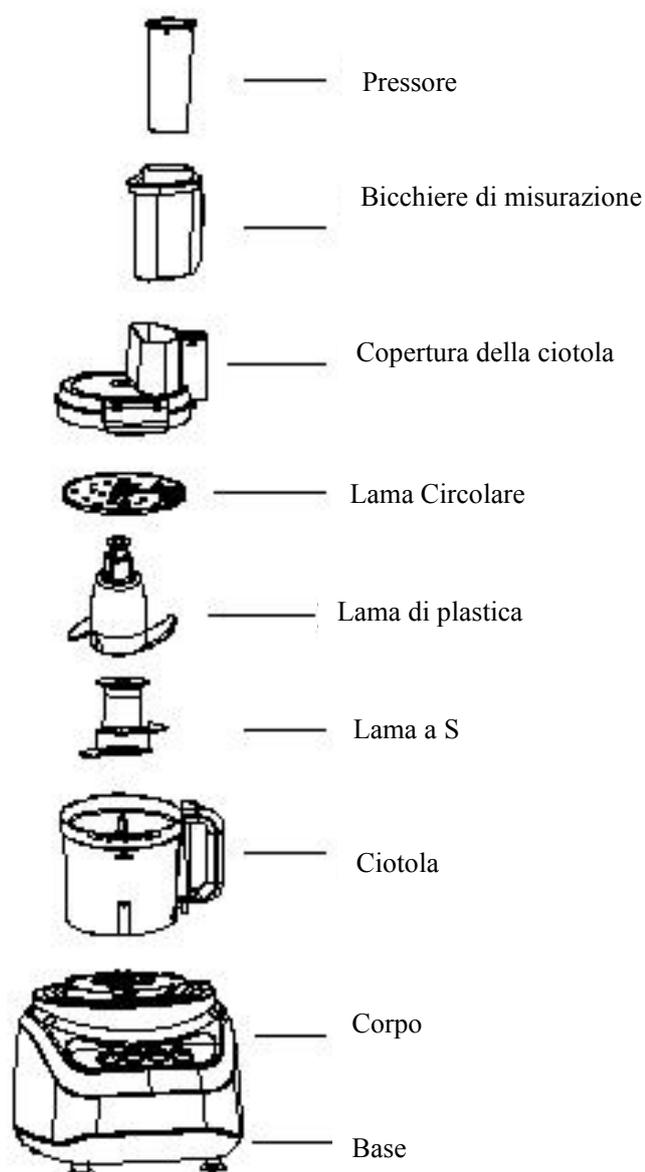
20. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
21. Se l'apparecchio cade o per incidente viene immerso in acqua, staccare subito la corrente. Non entrare in acqua! Non usare l'apparecchio dopo cadute o se viene immerso in acqua.
22. Per ridurre il rischio di lesioni a persone o proprietà, mai usare l'apparecchio in posizioni non stabili.
23. Non usare l'apparecchio per scopi non indicati.
24. L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
25. Non usare all'aperto.
26. Staccare la corrente quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti, e prima di pulire.
27. **Attenzione:** mai immergerlo in acqua, staccare la corrente prima di inserire o rimuovere componenti.
28. **ATTENZIONE: NON APRIRE IL COPERCHIO FINO A QUANDO LE LAME NON SIANO COMPLETAMENTE FERME.**
29. Nota Bene: questo robot da cucina è un apparecchio multifunzionale, le lame di plastica per fermentazione possono raggiungere la massima potenza. Altri componenti consigliati invece usano molto meno l'elettricità.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USI DOMESTICI

NOTA SPECIALE SULLA SPINA

Quest'apparecchio ha incorporato una spina polarizzata (una lama è più grande dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina si adatta in una presa polarizzata solo in una direzione. Se la spina non si adatta del tutto nella presa, riverterla in direzione opposta. Se non si adatta ancora, contattare un elettricista qualificato. Non cercare di modificare la spina in alcun modo perché questo è un componente di sicurezza.

CONOSCERE IL ROBOT DA CUCINA



PANNELLO DI CONTROLLO



OFF: Quando si vuole fermare l'apparecchio durante l'operazione o quando la macchina finisce di lavorare, o quando la macchina non è in uso, premere sempre il tasto "OFF"

PULSE: tenere premuto il tasto per preparazioni brevi e delicate. PULSE non è usato con molta frequenza, perché dà un maggior controllo sulla preparazione e finezza del cibo.

LO: Velocità lenta, adatta per fermentazione o mescolanza.

HI: Velocità alta, adatta per tagliare, affettare o tritare.

PRIMA DEL PRIMO USO

Prima del primo uso, sballare il robot per preparazione del cibo e gli accessori, e rimuovere tutti i materiali di imballaggio, etichette o targhe. Pulire tutte le parti eccetto il motore seguendo le istruzioni in PULIZIA E MANUTENZIONE. Maneggiare la lama a "S" o lama circolare con estrema cura perché sono molto affilate.

TAGLIARE

1. Per primo, assemblare l'asse di rotazione nella base motore. Assicurare che sia bloccato nel posto giusto.
2. Porre la ciotola sulla base motore e girarla in senso orario finché si sia bloccata nella posizione giusta. Assicurare che sia installata nel posto giusto, altrimenti l'apparecchio non funziona.
3. Inserire la lama "S" nell'asse di rotazione nella ciotola in modo sicuro. Poi posizionare il cibo preparato da tagliare nella ciotola. Il cibo deve essere tagliato prima in pezzi piccoli (ad esempio da 2cm*2cm*6cm per la carne). Durante l'operazione, si può aggiungere cibo attraverso l'imbuto di inserimento con il pressore, mai usare cibo o dita per premere cibo giù dall'imbuto di inserimento. **Quando si taglia i fichi, la proporzione di fichi al miele deve essere 380g: 300g, e il tempo di operazione non deve superare i 30 s.**
4. Posizionare il coperchio sulla ciotola e girarlo in senso orario finché la linguetta si blocchi nella fessura sulla maniglia facendo un click. Assicurare che sia bloccato nella posizione giusta, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.
5. Collegare l'apparecchio all'alimentazione. Premere il tasto della velocità corrispondente secondo i bisogni. Si può tagliare fino a 400g di cibi seguenti:

Sostanze dure: formaggio, frutta secca, e certe verdure (carote, sedano...)

Sostanze morbide: certe verdure (cipolle, spinaci...)

Carne cruda o cotta: (senza ossi e tagliati in pezzi)

ATTENZIONE: il tempo totale di operazione non deve superare i 30 secondi.

6. Premere il tasto "OFF" e staccare l'apparecchio dall'alimentazione dopo la tritura. Prendere le lame sul perno e rimuoverlo. Sbloccare la ciotola girandola in senso antiorario dalla base, e sollevarlo. Svuotare il cibo preparato.

ATTENZIONE: Le lame a "S" sono estremamente affilate, maneggiare con cura.

PULIZIA

1. Staccare la corrente prima di pulire.
2. Svuotare la ciotola, staccare tutte i componenti rimovibili e sciacquarli in acqua tiepida saponata. Bisogna prestare estrema cura quando si maneggia le lame che sono molto affilate. Tutti gli accessori, escludendo la base motore, sono lavabili in lavastoviglie, ma la temperatura impostata non deve superare i 70°C. Poi asciugarli per bene.

3. Passare l'esterno della base con un panno bagnato. Mai immergerla in acqua perché potrebbe causare scosse elettriche. Poi asciugare per bene.

PER UN LAVAGGIO VELOCE

In mezzo alla preparazione, versare un po' di acqua nella ciotola, tenere premuto il tasto PULSE per diversi secondi per dare una lavata veloce.

FERMENTARE/MESCOLARE

1. Per primo, assemblare l'asse di rotazione nella base motore. Assicurare che sia bloccato nel posto giusto.
2. Porre la ciotola sulla base motore e girarla in senso orario finché si sia bloccata nella posizione giusta. Assicurare che sia installata nel posto giusto, altrimenti l'apparecchio non funziona.
3. Inserire la lama di plastica nell'asse di rotazione in modo sicuro.
4. Misurare la farina con il bicchiere di misurazione e metterli nella ciotola. La quantità massima di farina è di 500g.
5. Posizionare il coperchio sulla ciotola e girarlo in senso orario finché la linguetta sul coperchio entra nella fessura sulla maniglia della ciotola facendo un click. Assicurare che è bloccato nel posto giusto, altrimenti l'apparecchio non funziona.
6. Aggiungere un cucchiaino d'olio nell'apparecchio dall'imbuto di inserimento. Collegare l'apparecchio all'alimentazione. Premere il tasto HI.
7. Poi aggiungere lentamente acqua (quantità massima è di 300g) con il bicchiere di misurazione dall'imbuto di inserimento entro i 20s.
8. La proporzione di farina e acqua è di 10:6. Assicurare che la quantità d'acqua non superi la quantità massima specificata.

Nota Bene: Aggiungere più acqua se la velocità di processione rallenta durante l'operazione per facilitare l'andamento del motore, altrimenti il motore potrebbe danneggiarsi. Durante la fermentazione/mescolanza, per evitare scosse, premere il coperchio con una mano, e con l'altra tenere ferma la maniglia.

9. Terminare il processo premendo il tasto OFF subito dopo che l'impasto inizia ad assumere la forma rotonda.

ATTENZIONE: il tempo di operazione totale non deve superare i 90 secondi.

10. Staccare l'apparecchio dalla corrente, rimuovere il coperchio, prima rimuovere le lame in plastica e poi l'impasto.

Pulizia

1. Staccare la corrente prima della pulizia.
2. Svuotare la ciotola e rimuovere il coperchio, le lame di plastica, e poi immergerli in acqua e pulire con un panno bagnato o una spazzola morbida.
3. Passare l'esterno della base con un panno bagnato. Mai immergere la base motore in acqua perché potrebbe causare scosse elettriche. Poi asciugare per bene. Assicurare che non ci siano particelle di cibo incastrate nell'area in mezzo.

AFFETTARE/TRITARE

1. Per primo assemblare l'asse di rotazione nella base del motore, assicurare che sia inserita nel posto giusto.

2. Place the jar on the motor base and turn it clockwise until it locks into position. Make sure it is assembled in place correctly, otherwise the appliance will not operate. Inserire la ciotola nella base del motore e girarlo in senso orario finché si blocchi nel posto giusto. Assicurare che i componenti siano posizionati in modo corretto, altrimenti l'apparecchio non funziona.

3. Inserire il gruppo di lame circolari nell'asse di rotazione nella ciotola in modo sicuro.

Nota Bene: se si vuole affettare, durante l'assemblaggio la faccia con lame per affettare deve rivolgersi verso l'alto, se si vuole tritare, la faccia con fori di tritatura deve essere verso l'alto.

4. Posizionare il coperchio sulla ciotola e girare in senso orario finché la linguetta sul coperchio si inserisce nella fessura sulla maniglia della ciotola facendo un click. Assicurare che sia bloccato nel posto giusto, altrimenti l'apparecchio non inizia a funzionare.

5. Premere il tasto della velocità corrispondente a seconda delle esigenze.

Nota Bene: le lame per affettare/tritare può affettare/tritare fette spesse di patate, cipolle, fette sottili di cetrioli, barbabietole, mele e carote...

6. Usare il pressore per inserire cibo nell'imbuto di inserimento. Il cibo deve essere tagliato in pezzi con dimensioni adatte all'imbuto di inserimento (la lunghezza del cibo deve essere meno di 120mm). Si può tagliare/tritare fino a 500g di cibo alla volta.

7. Il tempo totali di operazione non deve essere più di 3 minuti.

8. Premere il tasto "OFF" e staccare la corrente dopo il processo. Rimuovere la lama circolare dall'asse. Sbloccare la ciotola girandola in senso antiorario dalla base, e sollevare per rimuoverla. Poi svuotare il cibo preparato.

ATTENZIONE: la lama circolare è estremamente affilata, maneggiare con cura.

PULIZIA

1. Staccare l'alimentazione prima di pulire.

2. Then dry thoroughly. Svuotare la ciotola, smontare tutti i component rimovibili e sciacquarli in acqua tiepida saponata. Bisogna fare attenzione quando si maneggia i dischi perché sono molto affilati.

3. Passare l'esterno della base con un panno. Mai immergerlo in acqua perché potrebbe causare scosse elettriche. Poi asciugarli completamente. Assicurare che non ci siano particelle di cibo nell'area di blocco.

Nota Bene: dei cibi possono discolorare il disco circolare di lame. Questo è normale e non danneggerà la plastica o influire sul gusto del cibo. Sfregarlo con un panno con olio vegetare per rimuovere la discolorazione.