

Cuisinart®



Robot multifonctions
Food processor

CUPRINS

1. INTRODUCERE	3
2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI	4
3. UTILIZARE	5
a. Montarea bolurilor de lucru	5
b. Demontarea bolurilor de lucru	5
c. Montarea/demontarea lamelor	6
d. Montarea/demontarea discurilor	6
e. Montarea ansamblului de baterie	7
f. Montarea/demontarea capacului	8
g. Montarea/demontarea dispozitivelor de împingere	8
h. Listă de comenzi	9
i. Diagrame rezumative	9
 4. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE	
a. Mărunțire sau obținerea piureului	10
b. Felie și mărunțire	10
c. Baterie	11
d. Cantități maxime recomandate pentru bolurile diferite	12
 5. RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI	12
6. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI	14
7. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE	16
8. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ	16

1. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea robotului profesional de ultimă generație Cuisinart®.

Cercetarea constantă cu privire la inovații și atenția acordată în crearea acestui produs vă garantează un aparat de înaltă calitate care vă va ajuta să creați toate tipurile de preparate rapid și ușor.



2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Dispozitiv de împingere cu orificiu de picurare
2. Dispozitiv de împingere în formă de semicerc
3. Tub de alimentare XL
4. Capacul bolului de lucru cu garnitură
5. Bol de lucru pentru preparate rapide mici (0,95 litri)
6. Bol XL (2,8 litri)
7. Panou de comandă
8. Baza carcasei motorului
9. Disc de feliere ajustabil (1-6 mm)
10. Disc de mărunțire reversibil (4 și 6 mm)
11. Disc de batere
12. Lamă de frământat din nylon
13. Lamă de mărunțire/amestecare pentru preparate rapide
14. Lamă de mărunțire/amestecare mare
15. Adaptor ax central
16. Spatulă (nu este prezentată în imagine)
17. Cutie de depozitare



3. UTILIZARE

A. Montarea bolului de lucru

Spălați cu atenție toate accesoriile și bolul înainte de a le folosi prima dată.

Atenție: manevrați cu atenție accesoriile ascuțite.

NOTĂ: Este posibil să vă fie dificil să manevrați bolurile prima dată când folosiți robotul.

- Plasați unitatea pe o suprafață plană.
- Puneți bolul XL pe axul bazei motorului, având grijă ca mânerul să fie corect poziționat în stânga centrului. Rotiți bolul către dreapta până când se fixează pe baza carcasei.



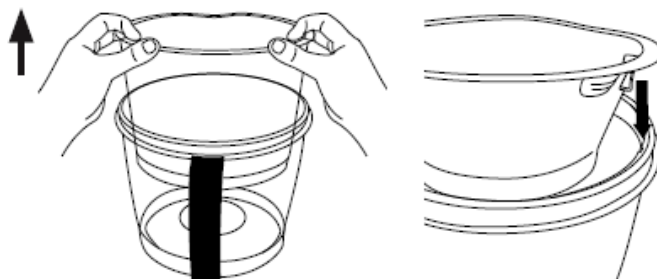
- Pentru a folosi bolul de lucru pentru preparate rapide, puneți degetele mari în nișele pentru degete pentru a-l fixa în bolul XL cu pâlnia întoarsă către partea posterioară a unității. Cele două crevase ar trebui să intre în canelurile bolului XL.



NOTE: Pentru a folosi bolul de preparare rapida, acesta trebuie introdus in bolul XL.

B. Scoaterea bolurilor din robot

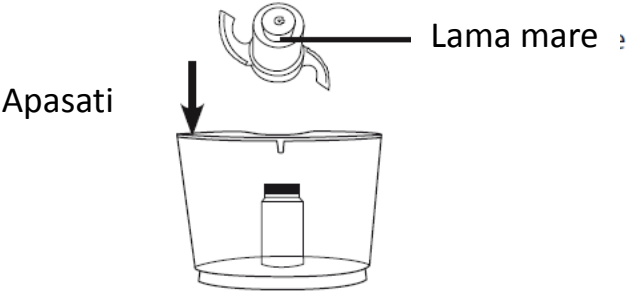
- Pentru a scoate bolul pentru preparate rapide, folosiți nișele pentru degete de pe lateralele bolului și trageți în sus.



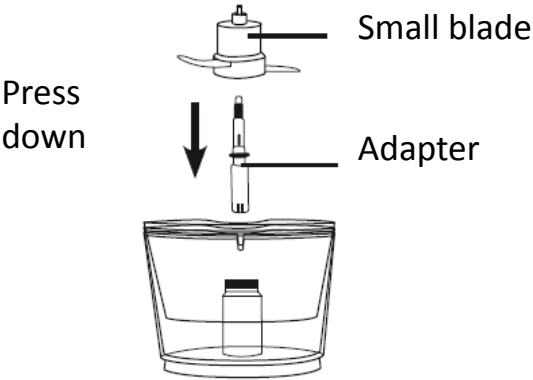
- Pentru a scoate bolul XL, prindeți baza carcasei cu mana stanga, tineti manerul bolului cu mana dreapta si intoarceti in sens orar pentru a desface ansamblul bolului.

C. Montarea/demontarea lamelor

- Acest robot are un sistem unic de blocare a lamelor. Acesta este menit a fixa lama în timpul utilizării și când turnați preparatele. Manipulați lamele cu grijă.
- Conectați unitatea și poziționați bolul (bolurile) conform descrierii din secțiunea 3A.
- Ținând lama de axul central din nailon, ridicați ușor lama de mărunțire/amestecare și puneți-o pe axul central. Țineți lama de secțiunea superioară, aliniați dispozitivul de ghidare deasupra lamei cu axul motorului și împingeți lama în jos până când auziți un clic care confirmă că lama este fixată.



- Pentru a folosi bolul pentru preparate rapide, puneți adaptorul pe axul motorului și apăsați în jos. Ridicați-l cu atenție și puneți lama mică de mărunțire/amestecare pe adaptor și aliniați marcasele de ghidare. Apoi apăsați până când auziți un clic care confirmă că lama este fixată.



- Note:** Pozitionati lama inainte de introducerea ingredientelor.
- Montați capacul și dispozitivele de împingere în conformitate cu descrierile din secțiunile 3F și 3G.
- Notă:** Așteptați până când se oprește lama înainte să scoateți capacul.

- Pentru a scoate lama, prindeți partea superioară și ridicați lama eliberând-o de pe axul motorului.

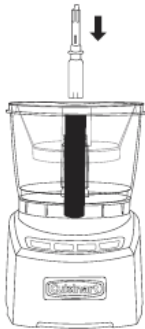


Atenție: lama este extrem de ascuțită

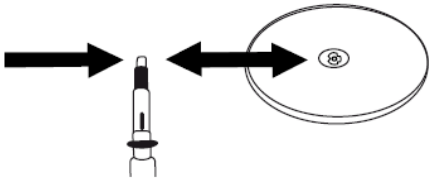
D. Montarea/demontarea discurilor

Notă: Discurile pot fi folosite doar cu bolul XL.

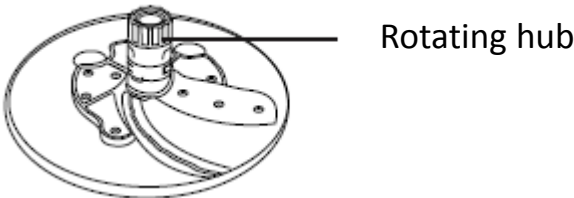
- Conectați unitatea și atașați bolul (bolurile) conform descrierii din secțiunea 3A.
- Pentru a folosi bolul XL, plasați adaptorul pe axul motorului și apăsați pentru a-l fixa.



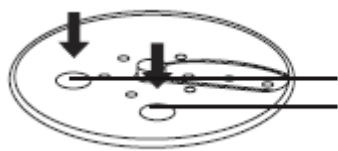
- Selectați discul și puneți-l pe adaptor.



- Discul de feliere este complet ajustabil din 16 poziții. Ajustați axul rotativ al discului în funcție de marcasele de ghidare pentru a selecta grosimea de feliere dorită.



Notă: Folosiți nișele pentru degete pentru a introduce sau scoate discurile fără risc.



Nisele pentru degete

- Discul de mărunțire este reversibil (4 mm pe o parte și 6 mm pe cealaltă parte). Selectați partea dorită și plasați discul folosind nișele pentru degete pentru manevrarea discului.

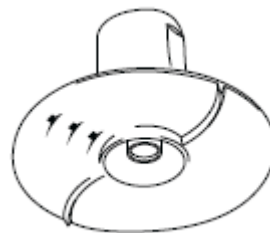


Mediu sau subtire

- Blocați capacul și atașați dispozitivele de împingere în conformitate cu descrierile din secțiunile 3F și 3G.

Notă: • Așteptați întotdeauna până când discul s-a oprit înainte să deblocați capacul.

E. Amplasarea discului pentru batere



- Cu bolul XL asamblat, așezați discul de batere pe axul central al bolului. Aliniați marcasele de ghidare și apăsați.
- Blocați capacul pe bolul de preparare.

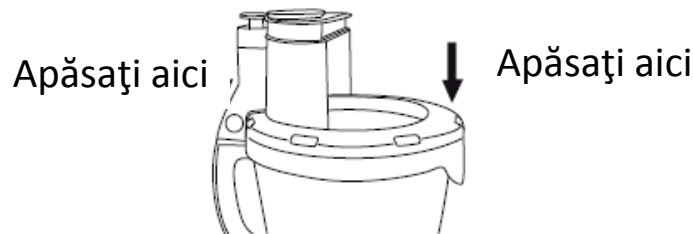
RECOMANDARE: Scoateți dispozitivul de împingere mic cu funcția de picurare de pe capac pentru ca preparatele să se aerisească bine.

Unitatea de batere poate fi folosită. Apăsați  pentru a activa rotirea dispozitivului de batere din bol. Cu discul de batere, puteți crea ușor următoarele preparate:

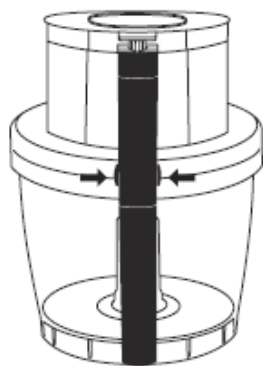
- Albușuri bătute
- Frișcă bătută (chantilly, crème montée, tiramisu...)
- Maioneză (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinaigrette
- Cremă de unt

F. Montarea/demontarea capacului

- După ce ați montat accesoriul de tăiere (lamă, disc), puneți capacul direct pe bol(uri). Apăsați pe părțile din față și din spate ale bolului pentru a fixa capacul.



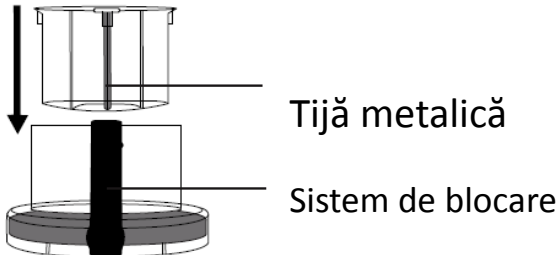
- Pentru a elibera capacul, apăsați butoanele de eliberare de pe fiecare parte a mecanismului de blocare a capacului. Ridicați pentru a scoate capacul.



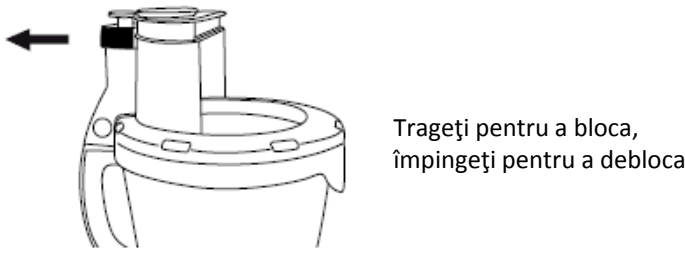
Notă: Capacul bolului se potrivește, prinde și se fixează de bolul XL cu sau fără bolul de preparare.

G. Montarea/demontarea dispozitivului de împingere
Dispozitivul de împingere în formă de semicerc

- Introduceți dispozitivul de împingere în formă de semicerc în tubul de alimentare asigurându-vă că tija metalică atinge sistemul de blocare al capacului bolului de lucru. Dacă acestea nu se ating, motorul nu va funcționa.

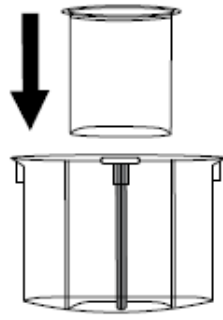


- Pentru a scoate dispozitivul de împingere, ridicați-l și scoateți-l.
- Sistemul de blocare al dispozitivului de împingere în formă de semicerc, situat pe mâner, asigură blocarea sistemului când trageți de elementul de fixare. Dacă apăsați elementul de fixare îl veți debloca.



Dispozitiv de împingere mic cu orificiu de picurare

Datorită unui sistem bine conceput, dispozitivul de împingere cu orificiu de picurare intră în dispozitivul de împingere în formă de semicerc. Acesta are un sistem de picurare care vă permite să adăugați lichide în timpul preparării (de exemplu: ulei pentru maioneză).



H. List of Controls



După ce accesoriile, bolurile, capacele și dispozitivele de împingere sunt poziționate corect, turnați ingredientele în bol și selectați următoarele butoane pentru a porni motorul.

PORNIT și OPRIT

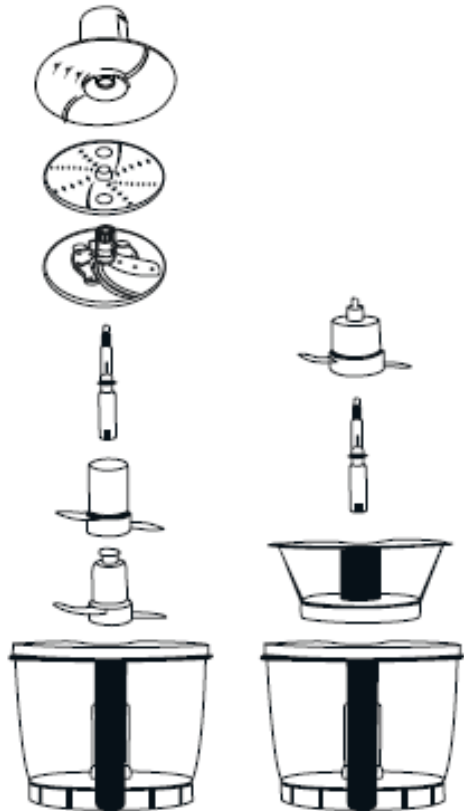
Aceste funcții pornesc și opresc motorul. Turnați ingredientele fie direct în bol, fie prin tubul de alimentare. Apăsăți  ledul indicator albastru se va aprinde și motorul va porni. Apăsăți  când ați terminat de gătit. Motorul se va opri.

Notă: Robotul nu se va opri dacă dispozitivul de împingere nu este corect poziționat (a se vedea secțiunea 3G). Robotul se va opri automat când scoateți dispozitivul de împingere mare.

Impuls

Această funcție vă permite să operați unitatea în impulsuri scurte. Când este folosită această funcție, motorul unității funcționează în perioada în care este apăsat butonul. Ledul indicator albastru pentru buton se va aprinde de fiecare dată când este apăsat acest buton. Această funcție vă permite să controlați rezultatul preparatului, ceea ce vă va permite să reacționați mai precis la consistența dorită.

I. Diagrame rezumative

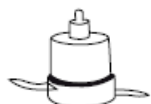


4. RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

A. Mărunțire sau obținerea piureului



Lamă de mărunțire/amestecare mare



Lamă de mărunțire/amestecare pentru preparate rapide

- Pentru a mărunți alimentele, folosiți lamele de mărunțire /amestecare. Montați-le conform descrierii din secțiunea 3C.
 - Asigurați-vă că ingredientele sunt pretăiate înainte să le adăugați.
 - Apăsăți scurt butonul **PULSE** de câteva ori, asigurându-vă că alimentele cad la baza bolului de fiecare dată.
 - Așteptați până când motorul s-a oprit și folosiți spatula pentru a curăța pereții laterali ai bolului dacă este necesar.
 - Procesarea alimentelor în această manieră va asigura mărunțirea lor fină.
 - Verificați frecvent textura pentru a evita procesarea excesivă.
-
- Pentru a prepara piure, tăiați alimentele în bucăți mari, apoi apăsați prelung **I** până când obțineți textura dorită.

Notă: Nu folosiți această metodă pentru a face piure din cartofi gătiți.

PULSE

IMPORTANT

- Cantitățile folosite nu trebuie să fie mai mari decât cantitățile recomandate în această broșură.
- Așteptați întotdeauna până când lama s-a oprit înainte să scoateți capacul.
- Nu atingeți niciodată elementele ascuțite și țineți lama întotdeauna de ax.
- Pentru a mărunți alimente dure, scoateți dispozitivul de împingere mic, apăsați **I** și introduceți alimentele prin deschizătură. Bucăți mici de alimente pot fi adăugate întregi. Tăiați alte alimente în bucăți de 3 cm.
- Pentru a tăia ierburi proaspete și aromate, bolul și lama trebuie să fie perfect curate și uscate. Tăiați tulpinile și folosiți doar frunzele.
- Puneți ierburile în bol și apăsați **PULSE** de mai multe ori, până când ierburile sunt mărunțite suficient. Dacă sunt uscate bine înainte de mărunțire,

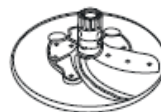
ierburile aromate pot fi păstrate 4-5 zile în frigider.

- Pentru a mărunți carne roșie, carne de pasăre, pește și fructe de mare, alimentele trebuie să fie foarte reci dar nu înghețate. Tăiați alimentele în bucăți de 3 cm. Apăsăți **PULSE** pentru a tăia în bucăți mari. Cantitățile nu trebuie să le depășească pe cele recomandate în această broșură. Pentru a tăia fin, apăsați **I** și lăsați motorul să funcționeze câteva secunde. Dacă este necesar, folosiți spatula pentru a îndepărta alimentele de pe pereții laterali.
- Pentru a mărunți nuci, așteptați până când se oprește motorul, puneți nucile în bol și apăsați **PULSE** de mai multe ori. Verificați frecvent dacă nucile nu se lipesc între ele în bol. Folosiți spatula pentru a le răsfira în bol.

B. |



Disc de mărunțire



Disc de feliere ajustabil

- Pentru a felia fructe și legume rotunde de dimensiuni medii precum mere sau ceapă, tăiați capetele pentru ca fructul sau leguma să stea în plan drept pe disc.
- Alegeți fructe sau legume tari, nu prea coapte.
- Scoateți cotorul și semințele înainte să începeți felierea.
- Umpleți tubul de alimentare în formă de semicerc în funcție de rezultatul dorit.
- Pentru felii sau porțiuni lungi, tăiați alimentele cu o lungime egală cu lungimea tubului de alimentare și introduceți bucățile în tub pe orizontală.
- Nu depășiți nivelul MAX indicat pe capac. Pentru a tăia rondele (morcovi, castraveți și alte legume lungi), tăiați alimentele la înălțimea tubului și puneți bucățile vertical.

IMPORTANT

Nu umpleți prea mult tubul de alimentare pentru a nu bloca dispozitivul de împingere. Nu apăsați dispozitivul de împingere prea ferm pentru a nu deteriora aparatul. Pentru a mărunți sau felia fructe sau legume, precum banane, ciuperci, căpșuni sau roșii, apăsați foarte ușor pentru a nu le strivi. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere când răzuiți sau feliați alimentele.

Nu puneți niciodată degetele sau o spatulă în tubul de alimentare.

Pentru a felia carne roșie sau de pasăre, tăiați-o în bucăți care să intre în deschizătură. Puneți bucățile în congelator până sunt tari la atingere dar încă ușor de pătruns cu vârful unui cuțit. Puneți carnea în deschizătură, cu suprafața plată în jos, și apăsați dispozitivul de împingere.

- Pentru a felia carne roșie sau de pasăre, alimentele trebuie să fie reci și dacă este posibil tăiate în bucăți egale de dimensiunea deschizăturii.

- Pentru a felia cârnați, folosiți cea mai mică deschizătură. Puneți bucățile vertical, suficient de aproape pentru a nu cădea când este pornit discul.

- Pentru a felia brânză: nu toate tipurile de brânză pot fi feliate. În general, brânzeturile moi nu se feliază ușor, iar cele foarte dure pot deteriora robotul. Nu încercați niciodată să feliați o brânză care este prea dură pentru a fi tăiată cu cuțitul. Consultați tabelul rezumativ și notele din secțiunea 5 ("Recomandări de la maeștri bucătari") din această broșură.

C. Batare



- Ansamblul de batare poate fi folosit pentru a se bate albușuri. Puneți albușurile în bolul de lucru. Apăsați prelung butonul până când albușurile ajung la consistența dorită.

Recomandare: adăugați puțină sare sau câteva picături de suc de lămâie pentru a obține rezultate mai bune.

Ansamblul de batare vă permite să preparați:

- Frișcă (Chantilly, sabayon, tiramisu etc.)
- Maioneză (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinaigrette

D. Cantități maxime recomandate pentru diferitele boluri

Ingrediente	BOL XL	BOL de preparare rapidă
Fructe, legume, branza – feliate sau razuite	1,5 Kg	- -
Fructe, legume, branza – taiate bucatele	1,5 Kg	620 g
Fructe, legume, branza – piure	1,8 Kg	450 g
Carne, peste - tocate sau facute piure	900 g	200 g
Supe, cocktailuri, aluat placinta	1,7 L	700g
" , Å 4 . Å .	1,2 kg	- -
Aluat paine	700 g	- -
Alune, nuci	700 g	200 g

IMPORTANT: Cantitățile nu trebuie să le depășească pe cele recomandate în această broșură. Supraîncărcarea poate deteriora accesoriile și/sau aparatul.

5. RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI:



- Deschizătura mare pentru alimente vă permite să creați diverse tăieturi și să puneți alimentele în siguranță pe lungimea deschizăturii și pe orizontală.
- Cu dispozitivul de împingere, puteți alimenta robotul în mai multe feluri. Fie prin tubul mic pentru alimente mici sau lichide, fie prin dispozitivul de împingere pentru lichide (pentru pâine sau supe). Această setare permite distribuirea mai uniformă a lichidului.
- Tăiați alimentele în bucăți mari de 3 cm înainte de mărunțire, veți obține un rezultat mai bun. Cu cât piesele sunt mai mari, cu atât va dura mai mult să le preparați.
- Pentru a felia perfect ardei întregi, scoateți cotoarele și semințele pe deasupra. Nu tăiați celalalt capăt al ardeiului pentru a rămâne rigid.
- Folosiți butonul  pentru mărunțire. Aceasta va permite alimentelor să ca  a bolului după fiecare impuls și astfel alimentele vor fi perfect mărunțite. Verificați frecvent textura pentru a nu procesa excesiv. Acest lucru este valabil și pentru gheața zdrobită. Pentru a mărunți ierburi, bolurile și lamele trebuie să fie uscate. Cu cât cantitatea de ierburi este mai mare, cu atât acestea vor fi mărunțite mai fin. Acestea pot fi înghețate într-un recipient etanș.
- Pentru a face piure de cartofi, folosiți discul de mărunțire (4 mm). Piureul va avea o consistență perfectă.
- Discul de mărunțire poate fi folosit și pentru gheață. Acesta creează gheață zdrobită foarte fin pentru cocktail-uri.
- Ansamblul de batere (mai puțin zahărul din meringue) vă permite să creați preparate mai ușoare. Unitatea de batere nu poate fi folosită pentru produse de patiserie dense, pentru zdrobit gheața sau pentru a tăia cubulețe alimentele

- Pentru a prepara maioneză, folosiți lama de mărunțire. Este mult mai rapid și rezultatul este perfect.
 - Pentru preparate mai groase precum "crema de unt", înmuiați untul pentru a nu face cocoloașe.
 - Folosiți apă rece pentru aluatul de pâine. Aluatul va avea o textură mai bună, iar rezultatul va fi de înaltă calitate. Aluatul de pâine este pregătit când formează o bilă și nu se mai lipește pe pereții laterali ai bolului de lucru. Cantitatea de apă poate varia în funcție de calitatea făinii.
 - Un aluat de pâine savuros ar trebui frământat corect, ar trebui să fie pliant, ușor de pliat și ușor lipicios. Nu ar trebui să existe reziduuri în interiorul bolului de lucru când scoateți aluatul.
 - După ce aluatul a format o bilă care nu lasă reziduuri în bol, frământați aluatul 30 de secunde. Opriți aparatul și verificați că a fost frământat corect.
- Dacă aluatul este dur, fărmicios sau nu este amestecat uniform, continuați să frământați până când este pliant și este ușor de manevrat. Înainte de a începe să frământați aluatul din nou, asigurați-vă că aparatul este asamblat corect.
- Pentru un aluat mai elaborat, puteți adăuga ingrediente precum brânza, alunele sau stafidele în ultimele 5 minute de frământare.
- Un aluat dulce (care conține mai mult zahăr, unt și/sau ouă), necesită un timp mai mic de frământare după amestecarea ingredientelor.
 - Pentru cantități mici de aluat (când folosiți mai puțin de 500g de făină), folosiți lama de mărunțire și nu cea de frământare. Lama pentru frământare nu ajunge suficient de departe în bol și astfel nu poate amesteca toată făina din bol când procesați cantități mai mici.
 - Înainte de a frământa aluatul, asigurați-vă că drojdia este activă (urmați instrucțiunile producătorului).
 - Pentru a frământa cantități mai mari de aluat care depășesc cantitățile recomandate (a se vedea secțiunea 4E), împărțiți aluatul și procesați în loturi egale.
 - Nu toate tipurile de brânză pot fi feliate. În general, brânzeturile moi nu pot fi feliate, iar cele foarte dure pot deteriora discul sau aparatul. Este posibil să răzuți majoritatea brânzeturilor cu excepția celor moi. Singura excepție de la această regulă este mozzarella, care poate fi răzuită dacă este pusă în congelator până se întărește. Brânza dură precum parmezanul poate fi răzuită doar la temperatura camerei.
 - Lichidele trebuie adăugate prin deschizătura micului tub de alimentare în timpul funcționării unității. Adăugați lichide lent și uniform, la viteza la care sunt absorbite de ingrediente. Dacă lichidele se varsă peste bol sau stropesc pereții laterali, opriți turnarea dar nu și unitatea. Așteptați până când ingredientele sunt amestecate și apoi adăugați lent restul lichidului.
- Adăugați întotdeauna lichidul la aluat prin tubul de alimentare, niciodată nu turnați direct în bol.

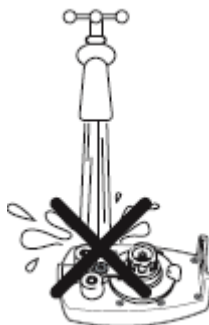
6. ÎNTREBĂRI/RĂSPUNSURI:

CE FAC DACĂ:	RĂSPUNSURI
Motorul nu pornește?	Un mecanism de siguranță poate împiedica motorul să pornească dacă aparatul nu a fost corect asamblat. Asigurați-vă că bolul (bolurile) este (sunt) corect asamblat(e). Dacă unitatea este corect asamblată, asigurați-vă că alimentele plasate în tubul de alimentare nu depășesc semnul de umplere maximă, pentru ca axul să activeze motorul. Dacă motorul nu pornește, verificați cablul și priza.
Robotul se oprește în timpul funcționării?	Este posibil ca unitatea să aibă capacul deblocat. Verificați dacă este în poziția corectă. Un mecanism de siguranță împiedică supraîncălzirea motorului în caz de suprasolicitare. Apăsați  și așteptați 10-15 minute pentru ca robotul să se răcească înainte de a-l porni din nou.
Alimentele sunt mărunțite sau amestecate neuniform?	Ingredientele ar trebui tăiate în bucăți egale (aproximativ 2,5 cm) înainte de a le adăuga în bol. Procesați în tranșe pentru a nu suprasolicita aparatul.
Feliile sunt inegale sau au grosimi inegale?	Puneți alimente de dimensiuni egale în tubul de alimentare. Aplicați presiune egală pe dispozitivul de împingere.
Ingredientele cad în tubul de alimentare?	Pentru rezultate mai bune, tubul de alimentare mare ar trebui să fie complet plin. Pentru cantități mici, folosiți tubul de alimentare mic.
Există încă alimente deasupra discului?	Este normal ca unele ingrediente mici să se lipească. Tăiați manual aceste ingrediente și adăugați-le la celelalte ingrediente procesate.
Viteza motorului încetinește?	Este posibil să existe prea mult aluat în robot. Scoateți jumătate de aluat și procesați în tranșe. De asemenea, este posibil ca aluatul să fie prea umed. Dacă motorul accelerează, lăsați aparatul să funcționeze. Dacă motorul nu accelerează, adăugați mai multă făină (1 lingură odată) până când motorul accelerează. Continuați până când toată făina a fost amestecată în aluat și ingredientele se lipesc de pereții laterali ai bolului.
Lichidul nu se amestecă în ingredientele solide?	Porniți întotdeauna robotul înainte de a adăuga lichid. Adăugați lent și uniform lichidul pentru ca ingredientele uscate să aibă timp să le absoarbă. Dacă este adăugat prea mult lichid, așteptați până când ingredientele din bol sunt amestecate și apoi adăugați restul lichidului (fără a opri aparatul). Turnați lichidul pe aluat prin tubul de alimentare și nu direct în bol.
Dispozitivul de împingere mare se deplasează când procesez aluat sau alte ingrediente dure?	Mecanismul de blocare al dispozitivului de împingere (în partea de sus a mânerului) ar trebui scos. Este normal să apară vibrații.

Lama nu stă pe axul motorului?	Este posibil ca lama să nu fi fost atașată corect înainte de a porni unitatea. Este posibil și ca un aluat prea lipicios să fi cauzat această situație. În acest caz, reatașați lama și imediat adăugați 2 linguri de făină prin tubul de alimentare când unitatea funcționează.
Aluatul preparat nu a absorbit toate ingredientele?	Cantitatea de aluat este posibil să fi depășit cantitatea maximă recomandată a robotului. Scoateți jumătate din aluat și procesați în tranșe. Aluatul poate fi prea uscat. De asemenea, este posibil ca aluatul să fie prea umed.
O bilă de aluat se formează deasupra lamei și aluatul nu este frământat uniform?	Opriți unitatea, scoateți ușor aluatul. Împărțiți aluatul în trei părți și distribuiți-le în mod egal în bol.
Aluatul rămâne tare după ce a fost frământat?	Împărțiți aluatul în 2-3 porții și distribuiți-le egal în bol. Procesați aluatul timp de 10 secunde sau până când este pliant în mod uniform și poate fi perfect împăturit.
Aluatul este prea uscat?	În timpul funcționării unității, adăugați apă (1 lingură odată) până când aluatul a absorbit toate ingredientele din bol
Aluatul este prea umed?	În timpul funcționării unității, adăugați făină (1 lingură odată) până când aluatul a absorbit toate ingredientele din bol.
Capacul se deschide în partea din spate și/sau face mult zgomot?	Deschizătura capacului din spate și zgomotul care poate rezulta nu împiedică funcționarea unității. Închideți capacul din nou pentru a-l fixa.
Motorul încetinește în timpul procesării?	Este posibil să se fi depășit cantitatea maximă recomandată. Scoateți o parte din ingrediente și continuați procesarea.
Este dificil să scot lama de mărunțire/amestecare din bol?	Lamele au fost proiectate să se blocheze în bol și să iasă atunci când goliți bolul. Având grijă să nu vă răniți, scoateți ușor lama trăgând de ea.
Robotul vibrează/se deplasează în timpul funcționării?	Asigurați-vă că banda de cauciuc de la baza unității este curată și uscată. Aveți grijă să nu fi depășit cantitatea maximă recomandată.
Dispozitivul de împingere mare cade când este întors bolul?	Dispozitivul de împingere care blochează mecanismul (situat deasupra mânerului) ar trebui conectat.

7. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Aparatul poate fi lăsat pe blatul din bucătărie. Scoateți unitatea din priză când nu este folosită.
- Lamaele și discurile trebuie stocate în afara zonei de acces a copiilor.
- Toate piesele, cu excepția bazei carcasei motorului și unității de baterie, pot fi spălate în mașina de spălat vase. Este recomandat să clățiți bolul de lucru, capacul, dispozitivele de împingere, lamele, discurile și lamele de baterie imediat după folosire pentru a nu se usca ingredientele pe aceste piese.
- Fiți foarte atent(ă) când spălați lamele și discurile manual. Nu le lăsați în apă cu săpun. Manevrați-le întotdeauna cu atenție sporită.
- Bolul de lucru nu poate fi folosit în cuptoare cu microunde, deoarece mecanismul de blocare a dispozitivului de împingere este metalic.
- Pentru a curăța baza carcasei, folosiți un burete umezit cu detergent diluat. NU folosiți produse abrazive.
- Scoateți lamele de baterie din ansamblul de baterie pentru a le curăța. Unitatea de acționare a ansamblului de baterie nu poate fi scufundată în apă sau în orice alt lichid. Curățați cu o cârpă sau un burete umed și uscați imediat.
- Înainte de a depozita ansamblul de baterie, asigurați-vă că toate piesele sunt perfect curate și că nu există nicio urmă de ulei sau grăsime pe acestea.



8. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ

Ca orice alte aparate electrocasnice, acest robot profesional trebuie manevrat cu atenție. Urmați aceste precauții de siguranță pentru a evita răniurile.



ATENȚIE: Pungile de plastic care acoperă acest produs sau ambalajul său pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, împiedicați accesul bebelușilor și copiilor. Aceste pungii nu sunt jucării.

- Montați întotdeauna lama înainte să adăugați ingredientele.
 - Nu puneți niciodată lama sau discul pe axul motorului înainte ca bolul să fie fixat.
 - Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că lama sau discul sunt presate pe axul motorului cât de departe pot ajunge și că are capacul bine strâns. Nu forțați sau blocați mecanismului capacului
 - Folosiți o spatulă doar când motorul este oprit. Evitați să atingeți piese în mișcare.
 - Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere când răzuiri sau feliați alimentele. Nu împingeți alimentele cu degetele și nu folosiți alte ustensile.
 - Așteptați întotdeauna până când lama sau discul s-a oprit înainte să scoateți dispozitivele de împingere sau capacul.
 - Scoateți unitatea din priză înainte de a o curăța sau de a atașa sau scoate accesorii.
 - Scoateți bolul de pe bază înainte de a scoate lama.
 - Folosiți această unitate doar cu accesorii furnizate sau vândute de Cuisinart®.
 - Nu scufundați niciodată baza carcasei în apă sau orice alt lichid.
 - Scoateți aparatul din priză după fiecare utilizare, înainte de asamblare sau demontare, înainte de a scoate alimentele sau înainte de curățare. Nu lăsați niciodată unitatea nesupravegheată în priză.
- Pentru a o scoate din priză, trageți de ștecher, nu de cablu.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea blatului sau mesei și nu permiteți contactul cu suprafețe fierbinți.
 - Nu lăsați niciodată lama pe axul motorului când nu folosiți aparatul. Stocați lamele și discurile pentru a nu putea fi găsite copiilor.
 - Acest aparat nu trebuie folosit de adulți sau copii cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau de persoane cărora le lipsesc cunoștințele sau experiența în folosirea unității, decât sub supraveghere adecvată sau dacă au primit în prealabil instrucțiuni din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

- Nu folosiți aparatul dacă are cablul deteriorat sau dacă a căzut sau are urme de deteriorare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, departamentul său post-vânzare sau profesioniști cu calificări similare pentru a evita pericolele asociate.
- Nicio reparație nu poate fi efectuată de către utilizator.
- Acest aparat respectă cerințele Directivelor 2004/108/EEC (compatibilitate electromagnetică) și 2006/95/EEC (siguranța echipamentelor electrice folosite casnic).
- Acest aparat ar trebui folosit pentru prepararea alimentelor și băuturilor doar urmând instrucțiunile din această broșură.
- Numai pentru utilizare în interior.
- Acest aparat este proiectat a fi folosit doar casnic.

Aparatele electrice și electronice la sfârșitul duratei de funcționare.



În interesul tuturor persoanelor și în vederea participării active la protecția mediului:

- Nu aruncați aceste produse odată cu gunoiul menajer.
- Folosiți sistemele de returnare și colectare disponibile în țara dumneavoastră.

Unele materiale pot fi reciclate sau recuperate astfel.