



Cuisinart®



Robot multifuncțional

SUMAR

1. INTRODUCERE	24
2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI	25
3. UTILIZARE	26
a. Montarea bolurilor de lucru.....	26
b. Scoaterea bolurilor de lucru	26
c. Montarea/scoaterea lamelor	27
d. Montarea/scoaterea discurilor	27
e. Montarea ansamblului de bătătoare	28
f. Montarea/scoaterea capacului.....	29
g. Montarea și scoaterea împingătoarelor	29
h. Lista de comenzi	30
i. Diagrame generale	30
4. GHIDUL UTILIZATORULUI	31
a. Tocare sau pasare	31
b. Feliatul și răzuirea	31
c. Tăierea Julienne sau tăierea în fâșii înguste	32
d. Frământatul aluatului	32
e. Bătut sau amestecat	33
f. Cantitatea maximă recomandată pentru diferite boluri	33
5. SFATURI DE LA BUCĂTARI	34
6. ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI	36
7. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE	38
8. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	38

1. INTRODUCERE

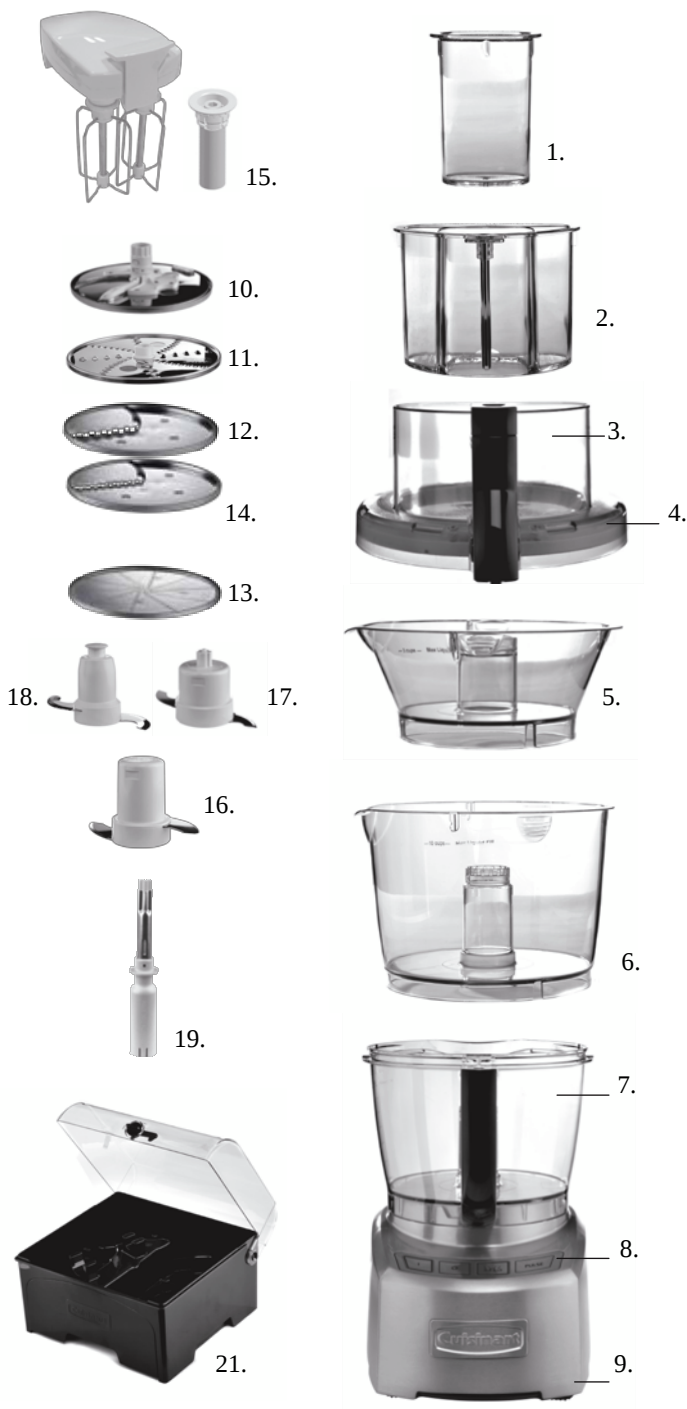
Felicitări pentru achiziționarea robotului profesional de bucătărie, de ultimă generație, Cuisinart®.

Cercetarea și inovarea constantă precum și atenția acordată creării acestui produs vă garantează un aparat cu performanțe ridicate care vă va ajuta să creați rapid și cu ușurință tot felul de preparate.



2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Împingător cu gaură pentru picături
2. Împingător în formă de semilună
3. Tub de alimentare foarte larg
4. Capac bol cu etanșare
5. Bol mic de preparare rapidă (1.1 l)
6. Bol XL (3.1 l)
7. Bol XXL (3.8 l)
8. Panou de comandă
9. Bază cu carcasa motorului
10. Disc reglabil de feliere (1 la 6mm)
11. Disc răzătoare reversibil (4 și 6mm)
12. Disc tăiere pt. cartofi prăjiți
13. Disc pentru parmezan
14. Disc Julienne
15. Ansamblu cu 2 bățtoare + adaptor
16. Lamă de inox pentru frământat
17. Lamă pentru tăiat/amestecat pentru preparare rapidă
18. Lamă mare pentru preparare rapidă
19. Tijă adaptor
20. Spatulă (nu este prezentată în imagini)
21. Carcasă depozitare



3. UTILIZARE

A. Montarea bolurilor de lucru

Spălați toate accesoriile și bolul, cu grijă, înainte de prima utilizare.

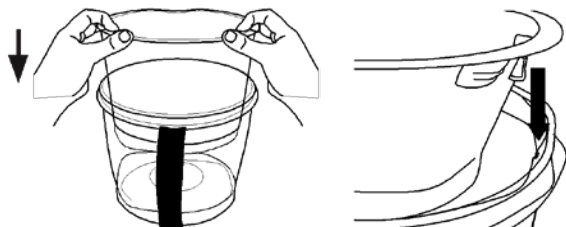
ATENȚIE: fiți extrem de atenți când mânuiți accesorii ascuțite.

NOTĂ: S-ar putea să găsiți bolurile greu de mânuit prima dată când mânuiți robotul.

- Așezați robotul pe o suprafață plană.
- Așezați bolul XXL peste axul motorului, asigurându-vă că mânerul este poziționat corect la stânga față de centru. Rotiți bolul până se blochează în carcasa bazei.



- Pentru a folosi bolul XL, puneți-vă degetele în spațiile pentru degete pentru a-l fixa în bolul XXL, buza de golire trebuie întoarsă către partea din spate a unității. Cele două ieșituri ar trebui să intre în șanțurile de pe bolul XXL.



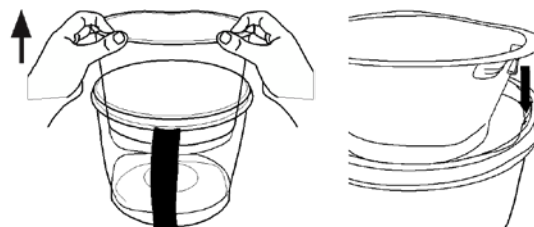
- Pentru a folosi bolul de preparare rapidă, puneți-vă degetele în spațiile pentru degete pentru a-l fixa în bolul XL cu buza de golire întoarsă către partea din spate a unității. Cele două ieșituri ar trebui să intre în șanțurile de pe bolul XL.



NOTĂ: Pentru a folosi bolul XL, trebuie să îl introduceți în bolul XXL. Pentru a folosi bolul de preparare rapidă, acesta trebuie introdus în bolul XL care la rândul lui trebuie așezat în bolul XXL.

B. Scoaterea bolurilor din aparat

- Pentru a scoate bolul XL și bolul de preparare rapidă, folosiți spațiul pentru degete aflat pe cele două părți ale bolului și trageți în sus.

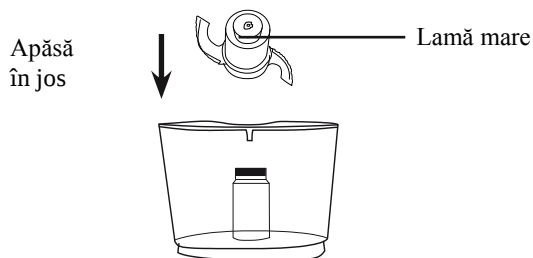


- Pentru a scoate bolul XXL, prindeți bine carcasa bazei cu mâna stângă, prindeți mânerul bolului cu mâna dreaptă și răsuciți în sens orar pentru a debloca ansamblul bolului.

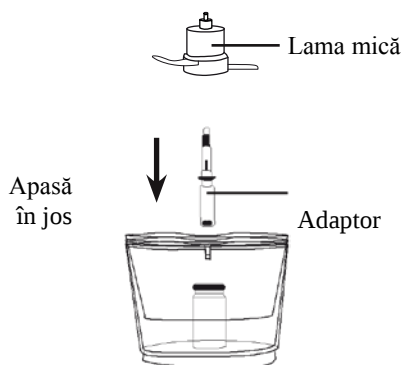
Notă: Bolurile se fixează automat unul în celălalt și vor rămâne blocate când turnați preparatele.

C. Montarea și scoaterea lamelor

- Acest robot de bucătărie are un sistem unic de blocare a lamelor. Este proiectat să țină lama pe loc în timpul utilizării și atunci când preparatul este turnat din bol. Mânuiți lamele cu atenție.
- Introduceți aparatul în priză și așezați bolul(rile) așa cum s-a descris în secțiunea 3A.
- Ținând lama de butucul central din plastic, ridicați cu atenție lama de tocat/amestecat și așezați-o pe axul central. Țineți lama mare de secțiunea superioară, aliniați ghidajul din partea superioară a lamei cu axul motorului și împingeți lama în jos până auziți un click ce confirmă că lama s-a fixat.



- Pentru a folosi bolul de preparare rapidă, cu cele 3 boluri asamblate, puneți adaptorul pe axul motorului și apăsați în jos. Ridicați cu grijă lama mică de tăiat/amestecat, montați-o pe adaptor și aliniați marcasele de ghidare. Apoi apăsați în jos până când auziți un click care confirmă că lama este la locul ei.



Notă: Montați lama înainte de a adăuga ingredientele.

- Puneți capacul și împingătoarele după cum s-a descris în secțiunile 3F și 3G.

Notă: Așteptați până când lama s-a oprit înainte de a scoate capacul.

- Pentru a scoate lama, prindeți butucul de plastic și ridicați lama de pe axul motorului.



Atenție: lama este extrem de ascuțită.

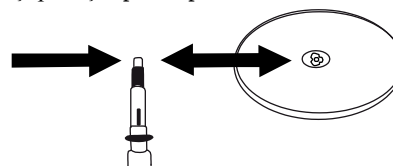
D. Montarea și scoaterea discurilor

Notă: Discurile pot fi folosite numai cu boluri XL și XXL.

- Introduceți aparatul în priză și fixați bolul(rile) după cum s-a descris în secțiunea 3A.
- Pentru a folosi bolurile XL sau XXL, puneți adaptorul pe axul motorului și apăsați în jos pentru a-l bloca.



- Alegeți discul și puneți-l pe adaptor.



- Discul de feliere se poate regla în 16 poziții. Reglați butucul rotativ al discului conform semnelor de ghidaj la grosimea de feliere dorită.



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



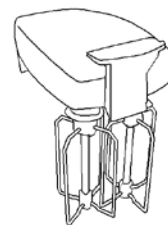
- Discul răzătoare este reversibil (4mm pe o parte și 6mm pe cealaltă). Alegeți partea dorită și montați discul folosind găurile pentru degete create pentru a mânui discul.



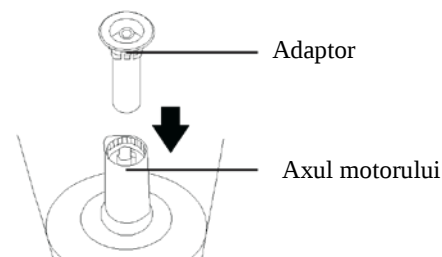
- Blocați capacul și montați împingătoarele după cum s-a descris în secțiunile 3F și 3G de mai sus.

Notă: Așteptați întotdeauna până când discul s-a oprit înainte de a scoate capacul.

E. Montarea ansamblului de bătătoare



- Pentru a monta cele două bătătoare, țineți unitatea electrică într-o mână, cu partea inferioară spre dvs.. Apăsăți bătătoarele în timp ce rotiți ușor până când auziți un 'click' care vă confirmă că acestea sunt fixate corespunzător.
- Odată bolul de preparare poziționat corespunzător, introduceți în canelură și blocați adaptorul pe axul motorului.



- Puneți ansamblul de bătătoare cu cele două bătătoare în adaptor. Rotindu-l ușor până când este fixat.
- Blocați capacul pe bolul de preparare, asigurându-vă că unitatea de alimentare a bătătorului nu intră în contact cu capacul.

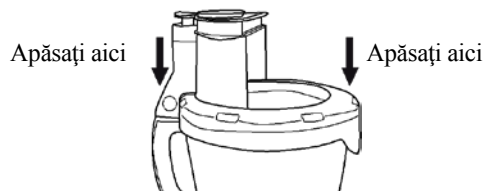
Sfat: Scoateți împingătorul cu picurător din capac astfel încât preparatele să se aerisească corespunzător.

Bătătorul poate fi acum folosit. Apăsăți  pentru a activa rotația bătătoarelor în bol. Cu ansamblul de bătătoare puteți crea următoarele preparate, cu ușurință:

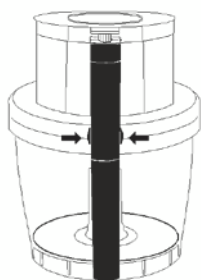
- Albușuri de ouă bătute
- Frișcă (chantilly, crème montée, tiramisu...)
- Maioneză (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinegretă
- Cremă de unt

F. Montarea și scoaterea capacului

- Odată ce accesoriul de tăiat (lamă, disc) a fost montat, puneți capacul direct pe bol (boluri). Apăsați partea frontală și cea posterioară a bolului pentru a-l fixa.



- Pentru a debloca capacul, apăsați butoanele de deblocare de pe părțile capacului. Ridicați pentru a scoate capacul.

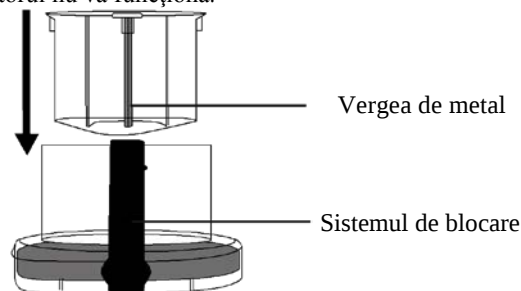


Notă: Capacul bolului se reglează, se asigură și se blochează pe bolul XXL cu sau fără bolul XL și/sau bolul de pregătire montate.

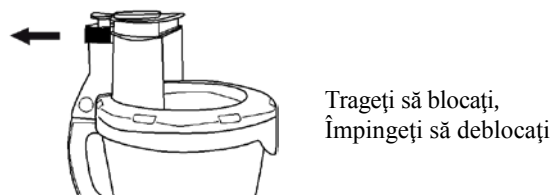
G. Montarea și scoaterea ansamblului de împingătoare

Împingătorul în formă de semilună

- Introduceți împingătorul în formă de semilună în tubul de alimentare asigurându-vă că vergeaua de metal atinge sistemul de blocare al capacului bolului de lucru. Dacă acestea nu se ating, motorul nu va funcționa.

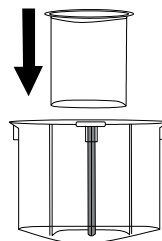


- Pentru a scoate împingătorul, pur și simplu ridicați și scoateți.
- Sistemul de blocare a împingătorului în formă de semilună, aflat pe mâner, asigură blocarea sistemului de către dvs. când trageți elementul de blocare. Apăsând elementul de blocare îl veți debloca.

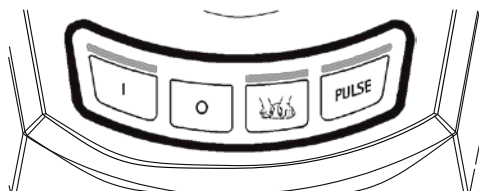


Împingător mic cu gaură pt. picurător

Mulțumită unui sistem bine realizat, împingătorul cu picurător intră în împingătorul în formă de semilună. Acesta are un sistem de alimentare prin picurare care vă permite să adăugați lichide în timpul preparării (de ex.: ulei pentru maioneză).



H. Lista de Comenzi



Când accesoriile, bolurile, capacele și împingătoarele sunt corect montate, turnați ingredientele în bol și selectați unul din următoarele butoane de comandă pentru a porni motorul.

ON și OFF



Aceste funcții pornesc și opresc motorul. Turnați ingredientele fie direct în bol sau prin tubul de alimentare. Apăsați .

Becul indicator albastru de pe buton se va aprinde și motorul va porni.

Apăsați apoi  când ați terminat de preparat. Motorul se va opri.

Notă: Robotul nu va porni dacă împingătorul mare nu este poziționat corect (vezi secțiunea 3G). Robotul de bucătărie se va opri automat când scoateți împingătorul mare.

Puls

PULSE

Această funcție vă permite să operați aparatul cu pulsații scurte. Când folosiți această funcție, motorul mașinii funcționează atât timp cât butonul este apăsat. Becul albastru indicator al butonului se va aprinde de fiecare dată când acest buton este apăsat.

Această funcție vă permite să controlați rezultatul preparării permițându-vă să acționați cu mai multe acuratețe la consistența dorită.

Frământatul (pâte)

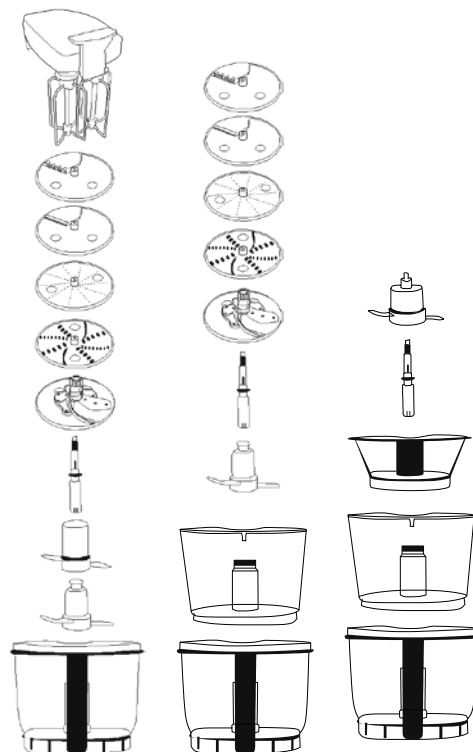


Această funcție este folosită cu lama de frământat. Aparatul va funcționa la o turație optimă pentru frământare. Folosind această funcție, turația motorului se va regla în funcție de consistența frământării. Veți avea foarte repede rezultate perfecte!

Apăsați  Becul albastru indicator se va aprinde. Aparatul este gata să frământe. Apăsați  când frământatul este gata.

Notă: Folosiți numai lama de frământat pentru a frământa aluat. Folosiți numai bolul XXL pentru frământatul aluatului.

I. Diagrame generale

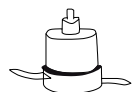


4. SFATURI PENTRU UTILIZARE

A. Tocare sau pasare



Lama mare pentru tocare/amestecare



Lama pentru tocare/amestecare
pentru vasul de preparare rapidă

- Pentru a mărunți alimentele, folosiți lamele de tocare/amestecare. Introduceți-le așa cum este descris în secțiunea 3C.
- Asigurați-vă că ingredientele sunt pretăiate înainte să le adăugați în gaura de alimentare.
- Apăsați și eliberați **PULSE** de câteva ori, asigurându-vă de fiecare dată că alimentele cad pe fundul bolului.
- Așteptați până când motorul s-a oprit și folosiți spatula să curățați părțile laterale ale bolului dacă e cazul.
- Procesând astfel, alimentele vor fi mărunțite fin.
- Verificați des textura pentru a evita mărunțirea excesivă.
- Pentru piure, mărunțiți grosier apoi apăsați **I** și țineți apăsat până când ați ajuns la textura dorită.

Notă: Nu utilizați această funcție pentru ca să pasați cartofi fierți.



Important

- Asigurați-vă că nu depășiți cantitățile recomandate în această broșură.
- Așteptați până când lama s-a oprit înainte să scoateți capacul.
- Nu atingeți părțile ascuțite și întotdeauna țineți lamele de butuc.
- Pentru a mărunți alimentele dure, scoateți împingătorul mic, apăsați **I** și apoi introduceți alimentele prin deschizătură. Bucățile mici de alimente pot fi introduse întregi. Celelalte alimente trebuiesc tăiate în bucăți de 3 cm.
- Pentru a mărunți zarzavat și ierburi aromatice, bolul și lama trebuie să fie perfect curate și uscate. Tăiați cozile și folosiți numai frunzele.

Puneți zarzavatul în bol și apăsați **PULSE** de câteva ori, până când zarzavatul este tocat suficient. Dacă sunt bine uscate înainte de a fi mărunțite, ierburile aromatice pot fi ținute în frigider 4 până la 5 zile.

- Pentru a toca pui, carne, pește și fructe de mare, alimentele trebuie să fie foarte reci dar nu înghețate. Tăiați-le în cuburi de 3 cm. Apăsați **PULSE** pentru a toca grosier. Asigurați-vă că nu depășiți cantitățile recomandate în acest broșură. Pentru o tocare fină,

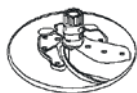
apăsați **I** și lăsați motorul să funcționeze câteva secunde. Dacă este cazul, folosiți spatula pentru a lua alimentele de pe marginea bolului.

- Pentru a toca nucă, așteptați până se oprește motorul, puneți nuca în bol și apoi apăsați **PULSE** de câteva ori. Verificați frecvent ca nucile să nu se lipească una de alta în bol. Folosiți spatula pentru a le distribui pe toată suprafața bolului.

B. Feliatul și răzuirea



Disc de răzuit



Disc reglabil de feliere

- Pentru a felia legume și fructe rotunde de dimensiuni medii, cum sunt merele sau ceapa, tăiați capetele astfel încât fructul sau leguma să stea drept pe disc.
- Selectați fructe sau legume care sunt tari și nu prea coapte.
- Scoateți miezul și semințele înainte de tăiere.
- Umpleți tubul în formă de semilună conform rezultatului dorit.
- Pentru felii sau fâșii lungi, tăiați alimentul pe lungime egală cu lungimea tubului de alimentare și puneți bucățile orizontal în tub.
- Nu depășiți nivelul MAX indicat pe capac. Pentru a tăia rondele (morcov, castraveți și alte legume lungi), tăiați alimentele la lungimea tubului și introduceți-le în tub vertical.



Important

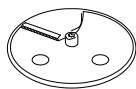
Asigurați-vă că nu umpleți tubul prea tare pentru a nu bloca împingătorul. Nu apăsați împingătorul prea tare ca să nu deteriorați aparatul. Pentru a rade sau felia fructe sau legume moi, cum ar fi bananele, ciupercile, căpșunele sau roșiile, apăsați foarte ușor ca să nu le striviți.

Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a toca sau felia alimentele.

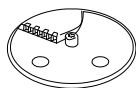
Nu introduceți degetele sau spatula în tubul de alimentare.

- Pentru a felia carne crudă sau carne de pasăre, tăiați alimentele la dimensiunea găurii. Puneți bucățile în congelator până când sunt tari la atingere dar încă ușor de înțepat cu vârful unui cuțit. Puneți alimentele în deschizătură, cu partea plată în jos, și apăsați pe împingător pentru a felia.
- Pentru a felia carne sau pasăre fiartă, aceasta trebuie să fie rece, și dacă este posibil, tăiată în bucăți de mărimea deschiderii.
- Pentru a felia cârnați, folosiți deschiderea cea mai mică. Asigurați-vă că puneți bucățile vertical, destul de strâns ca să nu cadă când pornește discul.
- Pentru a felia brânză: nu toate brânzeturile pot fi feliate. În general, brânzeturile moi nu se feliază ușor iar brânză foarte tare poate deteriora discul sau chiar aparatul. Nu încercați să feliați brânză care este prea tare pentru a fi tăiată cu cuțitul. Vezi tabelul și notele de la secțiunea 5 ('Sfaturi de la bucătari') din această broșură.

C. Tăierea Julienne sau tăierea în fâșii înguste



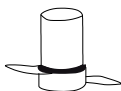
Disc Julienne



Disc de feliere

- Aceste discuri pot fi folosite, de exemplu, pentru cartofi, napi, dovlecei sau morcovi. Tăiați fructele și legumele în lungime (de la un capăt la celălalt) și puneți-le în tubul de alimentare.
- Pentru această tehnică, folosiți discul julienne sau pentru cartofi prăjiți.
- Apăsați odată împingătorul și butonul **PULSE** până când alimentele au fost tăiate. Aceasta va crea fâșii julienne sau cartofi pai.

D. Frământatul aluatului



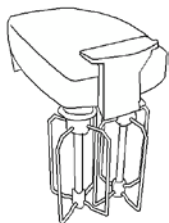
Lama de frământat pentru bolul XXL

Acest aparat a fost proiectat pentru a vă permite prepararea aluatului în timp foarte scurt. În general există două tipuri de aluat:

- Aluat dospit: conține drojdie și un amestec de făină. Acesta se prepară, în general, cu apă și este neted, maleabil și se lipește ușor de degete. Când a fost frământat corect, acesta formează o bilă.
- Aluat fraged: pentru produse dulci sau aperitive, conține o cantitate mai mare de zahăr, unt și/sau ouă. Se prepară adesea cu lapte. Este un aluat bogat și lipicios care nu formează o bilă după frământare. Cele două tipuri de aluat se pregătesc folosind butonul

- Apăsați și se va aprinde un bec indicator, care arată că se folosește funcția 'Frământare'. Folosiți numai bolul XXL pentru funcția 'Frământare'.

E. Batere sau amestecare



Ansamblul de bătătoare

- Ansamblul de bătătoare poate fi folosit pentru a bate albușuri de ou. Puneți albușurile în bol. Apăsați pe  și țineți apăsat până când albușurile au consistența dorită.

Sfat: adăugați un vârf de cuțit de sare sau câteva de picături de suc de lămâie pentru rezultate mai bune.

Ansamblul de bătătoare vă permite să realizați preparate cum ar fi:

- Frișcă (chantilly, sabayon, tiramisu...)
- Maioneză (béarnaise, rouille, crème mousseline...)
- Meringue
- Vinegretă

F. Cantitatea maxim recomandată pentru diferite boluri

Ingrediente	BOL XXL	BOL XL	Bol de preparare rapidă
Aluat de pâine	1kg	- -	- -
Aluat de prăjitură	1kg	800g	- -
Nuci (alune de pădure, migdale, castane)	1,2kg	900g	225g
Fructe, legume sau brânză feliată sau răzuită	3 kg	2 kg	- -
Supe, piureuri, cocktailuri, aluat de clătite	2,5L	2L	700ml
Piure de legume (cu excepția cartofilor)	2kg	1,5kg	300g
Carne sau pește, tăiate	1kg	1kg	220g
Piure de fructe	2,5kg	2kg	500g
Legume răzuite/ feliate/bucăți	3kg	2kg	500g
Cartofi prăjiți	2,5kg	2kg	- -
Brânză răzuită	2,5kg	2kg	- -
Parmezan răzuit, disc special	2,5kg	2kg	- -
Frișcă	1,5L	1L	- -
Albuș de ouă	12p	10p	- -
Maioneză	2,5L	2L	500ml
Sos de salată, sosuri reci	2,5L	2L	500ml

Important: Asigurați-vă că nu ați depășit cantitățile recomandate în acest broșură. Supraîncărcarea poate deteriora accesoriile și/sau aparatul.

5. SFATURI DE LA BUCĂTARI:



- Deschiderea pentru alimente foarte mari vă permite să creați diferite felii permițându-vă să puneți, în siguranță, alimentele, pe toată suprafața deschizăturii.
- Cu împingătorul, puteți alimenta robotul de bucătărie în moduri diferite. Fie prin tubul mic pentru alimente solide mici sau lichide, sau chiar cu împingătorul pentru lichide (pregătirea aluaturilor de pâine sau supe). Acesta permite o mai bună distribuție a lichidului.
- Tăiați alimentele în bucăți de 3 cm înainte de a le mărunți, veți avea un rezultat mai bun. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât pregătirea durează mai mult.
- Pentru a felia perfect ardei întregi, scoateți coada și semințele prin capăt. Nu tăiați celălalt capăt al ardeiului astfel încât să rămână rigid.
- Folosiți **PULSE** pentru a toca. Aceasta va permite alimentelor să cadă pe fundul bolului după fiecare impuls și astfel alimentele vor fi tocate perfect. Verificați des textura ca să nu tocați prea fin. Acest principiu se aplică și pentru gheața zdrobită. Pentru a toca zarzavatul, bolurile și lamele trebuie să fie uscate. Cu cât este mai mare cantitatea de zarzavat, cu atât mai fină va fi tocarea. Zarzavaturile pot fi congelate într-un recipient etanș.
- Pentru a face piure de cartofi, folosiți discul de tocare (4mm). Piureul va avea consistența perfectă.
- Discul de tocare poate fi folosit și pentru gheață. El creează gheață zdrobită foarte fin pentru cocktailuri.
- Ansamblul de bătătoare (mai puțin zahăr în meringue) vă permite să creați preparate mai ușoare. Oricum, bătătoarele nu pot fi folosite pentru a face aluaturi grele, pentru a zdrobi gheață sau pentru a tăia alimente solide.
- Pentru a face maioneză, folosiți lama de tocare. Este mult mai rapidă și rezultatul este perfect.

- Pentru preparate groase cum ar fi ‘crema de unt’, muiati untul pentru a preveni tăierea.
- Folosiți apă rece pentru a face aluat de pâine. Aluatul va avea o textură mai bună iar rezultatul va fi de mare calitate. Aluatul de pâine este gata când formează o bilă și nu se lipește de marginile bolului. Cantitatea de apă poate varia în funcție de calitatea făinii.
- Un aluat de pâine gustos trebuie să fie frământat corect, trebuie să fie maleabil, ușor de împăturit și puțin lipicios. În bolul de lucru nu trebuie să rămână resturi când scoateți aluatul.
- Când aluatul a format o bilă care nu lasă reziduuri pe bol, frământați aluatul timp de 30 secunde. Opriți robotul și asigurați-vă că aluatul a fost frământat corespunzător. Dacă aluatul este tare, sfărâmicios sau nu este amestecat uniform, continuați să frământați până când devine maleabil și se împăturește ușor. Înainte de a frământa aluatul din nou, asigurați-vă că robotul este asamblat corect. Pentru un aluat mai elaborat, puteți adăuga ingrediente ca: brânză, alune de pădure sau stafide în ultimele cinci minute de frământare.
- Un aluat dulce (care conține o cantitate mai mare de zahăr, unt și/sau ouă) necesită un timp de frământare mai scurt după ce au fost amestecate ingredientele.
- Pentru cantități mici de aluat (când s-au folosit mai puțin de 500g de făină), folosiți mai degrabă lama de tocat decât lama de frământat. Lama de frământat nu ajunge suficient de departe în bol și deci nu poate amesteca toată făina când procesați cantități mici.
- Înainte de a frământa aluatul, asigurați-vă că drojdia este activă (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pentru a frământa cantități mai mari de aluat, cantități ce depășesc valorile recomandate (vezi secțiunea 4F), împărțiți aluatul și prelucrați-l în cantități egale.
- Nu toate brânzeturile pot fi feliate. În general, brânzeturile moi nu pot fi feliate iar brânzeturile foarte tari pot deteriora discul sau chiar și robotul. Este posibil să răzuiri majoritatea brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor moi. Singura excepție de la această regulă este mozzarella care poate fi răzuită dacă este pusă în congelator până se întărește. Brânzeturile tari, cum ar fi Parmezan-ul pot fi răzuite numai la temperatura camerei.

Lichidele trebuie adăugate prin deschiderea tubului mic de alimentare în timpul funcționării robotului. Adăugați lichide lent, continuu și constant la viteza cu care ingredientele le absorb. Dacă lichidul se revărsă din bol sau stropește, nu mai turnați dar nu opriți robotul. Așteptați până când ingredientele sunt amestecate și apoi adăugați ușor restul lichidului.

Adăugați întotdeauna lichide în aluat prin tubul de alimentare, nu turnați niciodată direct în bol.

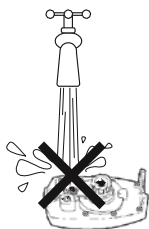
6. ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI:

CE FACEM DACĂ:	RĂSPUNSURI
Motorul nu pornește?	Este posibil ca un mecanism de siguranță să împiedice motorul să pornească dacă robotul nu a fost asamblat corect. Asigurați-vă că bolul (bolurile) și capacul sunt asamblate corect. Dacă robotul este asamblat corect, asigurați-vă că alimentele tăiate puse în tubul de alimentare nu depășesc semnul de limită maximă de umplere, astfel încât tija să poată porni motorul. Dacă motorul nu pornește, verificați tija și priza.
Robotul de bucătărie se oprește singur în timpul funcționării?	Capacul a fost dislocat. Asigurați-vă că este blocat corespunzător. Un mecanism de siguranță împiedică motorul să se supraîncălzească în cazul unei suprasolicități. Apăsăți  și așteptați 10-15 minute pentru ca robotul de bucătărie să se răcească, înainte de a reîncepe.
Alimentele sunt tocate sau amestecate inegal?	Ingredientele trebuie tăiate în bucăți egale (aprox. 2,5 cm) înainte de a le adăuga în bol. Preparați mai multe serii pentru a evita supraîncărcarea aparatului.
Feliile sunt neuniforme sau inegale ca grosime?	Puneți în tubul de alimentare alimente de mărime egală. Apăsarea pe împingător trebuie să fie uniformă.
Ingredientele cad în tubul de alimentare?	Pentru rezultate mai bune, tubul mare de alimentare trebuie să fie complet plin. Pentru cantități mici, folosiți tubul mic de alimentare.
Mai sunt alimente în partea superioară a discului?	Este normal ca ingredientele mici să se lipească. Tăiați manual aceste ingrediente pentru a le adăuga celorlalte ingrediente procesate.
Scade turația motorului?	Se poate să fie prea mult aluat pentru robotul dvs. de bucătărie. Scoateți jumătate din aluat și procesați-l în serii. Este de asemenea posibil ca aluatul să fie prea umed. Dacă turația motorului crește, lăsați robotul să funcționeze. Dacă motorul nu se accelerează, adăugați făină (1 lingură o dată) până când motorul se accelerează. Continuați până când toată făina a fost încorporată în aluat și ingredientele se lipesc de marginile bolului.
Lichidul nu se amestecă cu ingredientele solide?	Întotdeauna porniți robotul înainte de a adăuga lichidele. Adăugați lichidul încet și în flux continuu astfel încât ingredientele uscate să aibă timp să le absoarbă. Dacă se adaugă prea mult lichid așteptați până când acesta se amestecă cu ingredientele din bol și apoi adăugați restul de lichid (fără a opri robotul). Turnați lichidul în aluat prin tubul de alimentare și nu direct în bol.
Împingătorul mare se mișcă în timpul frământării aluatului sau altor ingrediente grele?	Mecanismul de blocare al împingătorului (aflat în partea superioară a mânerului) trebuie tras în afară. Este normal să se producă vibrații.

Lama nu stă pe axul motorului?	Este posibil ca lama să nu fi fost fixată corect înainte de a porni robotul. Un aluat care este prea lipicios poate cauza și el acest lucru. În acest caz, remontați lama și adăugați imediat două linguri de făină prin tubul de alimentare în timp ce funcționează robotul.
Aluatul preparat nu a absorbit toate ingredientele?	Cantitatea de aluat poate să depășească cantitatea maxim recomandată pentru robotul dvs. de bucătărie. Scoateți jumătate din aluat și procesați în serii. Aluatul poate fi prea uscat. Este de asemenea posibil ca aluatul să fie prea umed.
În partea superioară a lamei se formează o bilă de aluat și aceasta nu este frământat uniform?	Opriți robotul, scoateți ușor aluatul. Împărțiți aluatul în trei părți și distribuiți-le uniform în bol.
Aluatul rămâne tare după ce a fost frământat?	Împărțiți aluatul în 2 sau 3 porții și distribuiți-le uniform în bol. Procesați aluatul timp de 10 secunde sau până când este uniform, maleabil și poate fi ușor modelat.
Aluatul este prea uscat?	În timp ce robotul funcționează, adăugați niște apă (o lingură o dată) până când este frământat.
Aluatul este prea umed?	În timp ce robotul funcționează, adăugați niște apă (o lingură o dată) până când este frământat.
Capacul se deschide în spate și/sau face mult zgomot?	Deschiderea capacului în partea din spate și zgomotul nu împiedică aparatul să funcționeze. Închideți la loc capacul și blocați-l.
Turația motorului scade în timpul procesării?	Cantitatea maxim recomandată, este posibil să fi fost depășită. Scoateți o parte din ingrediente și continuați procesarea.
Este dificil să scoți lama de tocat/amestecat din bol?	Lamele au fost proiectate să se blocheze în bol și să nu sară când bolul este golit. Aveți grijă să nu vă răniți. Deblocați lama trăgând ușor de ea.
Robotul vibrează/se mișcă în timpul funcționării?	Asigurați-vă că banda de cauciuc de pe baza aparatului este curată și uscată. Asigurați-vă că nu a fost depășită cantitatea maxim recomandată.
Împingătorul mare cade când este întors bolul?	Mecanismul de blocare al împingătorului (aflat deasupra mânerului) trebuie activat.

7. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

- Acest aparat poate fi lăsat pe blatul din bucătărie. Scoateți-l din priză când nu îl folosiți.
- Lamele și discurile trebuie depozitate departe de accesul copiilor.
- Toate componentele aparatului, cu excepția bazei care conține motorul și a unității de alimentare a bățătoarelor, pot fi spălate în mașina de spălat vase. Este recomandat să clătiți bolul de lucru, capacul, împingătoarele, lamele, discurile și bățătoarele imediat după utilizare pentru a evita uscarea alimentelor pe ele.
- Procedați cu extremă atenție când spălați lamele și discurile cu mâna. Nu le lăsați în apă cu detergent. Mânuiți întotdeauna cu foarte mare grijă.
- Bolul de lucru nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde deoarece mecanismul de blocare al împingătorului este din metal.
- Pentru a curăța carcasa bazei aparatului folosiți un burete umed cu un detergent moale. Nu folosiți produse abrazive.
- Scoateți bățătoarele din ansamblul de bățătoare pentru a le curăța. Unitatea de alimentare a ansamblului de bățătoare nu poate fi băgată în apă sau în alt lichid. Curățați cu un burete sau o cârpă umedă și uscați imediat.
- Înainte de a depozita ansamblul de bățătoare, asigurați-vă că toate piesele sunt perfect curate și că nu există nici o urmă de ulei sau vaselină pe ele.



8. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Ca orice aparat electrocasnic, acest robot profesional de bucătărie trebuie manipulat cu grijă. Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța pentru a evita orice rănire.



- ATENȚIE:** Sacii de plastic folosiți pentru a acoperi unitatea sau la împachetare pot fi periculoși. Pentru a evita orice risc de sufocare, nu lăsați acești saci la îndemâna copiilor. Acești saci nu sunt jucării.
- Montați întotdeauna lama înainte de a pune ingredientele.
 - Nu puneți niciodată lama sau discul pe axul motorului înainte ca bolul să fie blocat pe poziție.
 - Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că lama sau discul este apăsător pe axul motorului până la capăt și capacul este așezat corect. Nu forțați sau blocați mecanismul capacului.
 - Folosiți spatula numai când motorul s-a oprit. Evitați orice contact cu părțile în mișcare.
 - Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a toca sau felia alimentele. Nu împingeți alimentele cu degetele sau alte obiecte.
 - Așteptați până când lama sau discul s-a oprit, înainte de scoate împingătoarele sau capacul.
 - Scoateți aparatul din priză înainte de a-l curăța sau a-l atașa sau a scoate accesoriile.
 - Scoateți bolul de pe bază înainte de a scoate lama.
 - Folosiți acest aparat numai cu accesoriile furnizate sau vândute de Cuisinart®.
 - Nu introduceți niciodată baza aparatului în apă sau în orice alt lichid.
 - Scoateți aparatul din priză după fiecare utilizare, înainte de asamblare sau demontare, înainte de a scoate alimentele și înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat dacă este în priză. Pentru a-l scoate din priză, trageți de ștecher, niciodată de fir.
 - Nu lăsați firul să atârne peste marginea mesei de bucătărie sau a blatului și țineți-l departe de suprafețe fierbinți.
 - Nu lăsați lama pe axul motorului când aparatul nu este în funcțiune. Nu lăsați lamele și discurile la îndemâna copiilor.
 - Când cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de personal calificat al serviciului port-vânzări profesioniști calificați, pentru a evita orice pericol.
 - Acest aparat nu trebuie să fie folosit de către adulți sau copii care au o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau de către persoane fără experiență sau care nu cunosc acest aparat electrocasnic, decât dacă sunt supravegheați în mod adecvat sau dacă au fost instruiți înainte de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Nu folosiți unitatea dacă este deteriorat cablul sau dacă aparatul a căzut sau pare deteriorat.
- Reparațiile nu trebuiesc efectuate de utilizator.
- Acest aparat respect cerințele de bază ale Directivelor 2004/108/CEE (Compatibilitate electromagnetică) și 2006/95/CEE (Siguranța aparatelor electrice de uz casnic).
- Acest aparat trebuie folosit numai pentru prepararea alimentelor și băuturilor, respectând instrucțiunile din această broșură.
- A se folosi numai în interior.
- Acest aparat a fost conceput strict mai pentru utilizare în gospodărie.

Echipamentul electric și electronic la sfârșitul duratei de viață



În interesul tuturor și pentru a participa activ la protecția mediului:

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

Unele materiale pot fi astfel reciclate și recuperate.