

Robot de bucătărie PRESIDENT 1

Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță

Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să folosiți aparatul în strictă conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Utilizatorul este responsabil pentru orice deteriorare a aparatului sau vătămare corporală cauzată de utilizarea aparatului în contradicție cu instrucțiunile din manual.

Atunci când utilizați un aparat electric, țineți întotdeauna cont de precauțiile de bază, inclusiv de următoarele: Nu scufundați cablul de alimentare al aparatului în apă sau în orice alt lichid.

Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat de către sau în prezența copiilor. Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu îl utilizați, când schimbați accesoriile sau înainte de curățare.

În cazul în care cablul de alimentare original este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către agentul său de asistență tehnică sau de către o persoană calificată similară.

Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător poate duce la incendii, electrocutare sau vătămări corporale. Nu utilizați aparatul în aer liber.

Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a blatului de bucătărie.

Țineți mâinile și ustensilele la distanță de piesele mobile și de lamele sau discurile în timpul prelucrării alimentelor pentru a reduce riscul de vătămare corporală gravă sau de deteriorare a aparatului.

Lamele sunt ascuțite; protejați-vă mâinile împotriva accidentării.

Pentru a reduce riscul de rănire, nu puneți niciodată lamele în afara aparatului. Nu apăsați niciodată alimentele cu ajutorul mâinilor, folosiți întotdeauna un dispozitiv de presare. Deconectați aparatul înainte de a înlocui accesoriile sau de a manipula piesele care se mișcă în timpul utilizării.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități motorii, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copiii trebuie să fie supravegheați de un adult atunci când folosesc aparatul pentru a se asigura că nu se joacă cu acesta. Aparatul îndeplinește standardele de siguranță aplicabile. Cablul de alimentare poate fi reparat sau înlocuit numai de către centrele de asistență tehnică autorizate; datele de contact sunt disponibile la www.tescoma.com. Reparațiile efectuate în mod incorect sau necorespunzător nu pot fi revendicate.

Parametri tehnici

Voltaj: AC 220-240 V

Puterea de alimentare: 1,500 W

Frecvență: 50-60 Hz

Lungimea cablului de alimentare: 120 cm

Cuprins

Descrierea robotului de bucătărie

1. Partea superioară a unității de bază
2. Capacul dispozitivului de conectare a mașinii de tocat carne și a răzătoarei
3. Piesa de legătură pentru mașina de tocat carne și răzătoare
4. Capacul piesei de legătură a mixerului
5. Piesa de conectare a mixerului cu blocare de siguranță
6. Dispozitiv de fixare pentru capacul bolului din oțel inoxidabil
7. Piesa de conectare pentru tel, bătător plat sau cârlig de frământare
8. Baza aparatului
9. Manetă pentru deschiderea/plierea părții superioare a aparatului
10. Buton de comandă
- 10a Modul de operare cu impulsuri
- 10b Modul oprit
- 10c Pozițiile 1-6 pentru setarea vitezei și pornirea aparatului
11. Zona pentru fixarea bolului din oțel inoxidabil
12. Cablu de alimentare cu ștecher
13. Piciorușe cu ventuze pentru fixare

Accesorii

14. Vas din oțel inoxidabil de 6 l
15. Capacul bolului din oțel inoxidabil cu orificiu de umplere
16. Tel de bătut din oțel inoxidabil
17. Bătător plat din metal cu strat antiaderent
18. Cârlig de aluat din metal cu strat antiaderent
19. Tocător de carne
- 19a Alimentator din oțel inoxidabil
- 19b Corpul metalic al mașinii de tocat carne
- 19c Arbore cu melc / Spirală
- 19d Lamă de tăiat
- 19e Disc de tăiere pentru tocarea grosieră (găuri mari)
- 19f Disc de tăiere pentru tocarea normală (găuri medii)
- 19g Disc de tăiere pentru tocarea fină (găuri mici)
- 19h Piuliță de tocător
- 19i Dispozitiv pentru împins (împingător cu spațiu de depozitare pentru accesorii)
20. Răzătoare cilindru
- 20a Corpul răzătoarei
- 20b Trei lame din oțel inoxidabil tip cilindru
- 20c Dispozitiv de tocarea a grătarului
- 20d Dispozitiv colier de fixare
21. Dispozitiv pentru prepararea cârnaților
22. Dispozitiv pentru fabricarea rulourilor de carne umplute
23. Dispozitiv pentru fabricarea prăjiturilor
24. Cană blender
- 24a Capac cu orificiu de umplere și capac

Înainte de prima utilizare

Despachetați aparatul și îndepărtați ambalajul de transport și foliile. Spălați accesoriile sub jet de apă curentă și uscați-le. Ștergeți corpul aparatului cu o cârpă umezită și uscați-l.

Informații importante

Utilizați întotdeauna mașina cu un singur set de accesorii atașate.

Atunci când atașați și înlocuiți accesoriile, asigurați-vă întotdeauna că mașina s-a oprit complet; piesele de legătură

continuă să se rotească pentru scurt timp după ce mașina a fost oprită. Prin urmare, vă recomandăm să scoateți întotdeauna din priză aparatul atunci când atașați sau înlocuiți accesoriile.

Mașina va fi oprită automat după 15 minute de funcționare continuă.

Nu lăsați aparatul de mixat în funcțiune mai mult de 2 minute consecutive.

Nu folosiți aparatul în modul de pulsare mai mult de 5 secunde consecutive.

Poziționarea robotului de bucătărie

Așezați corpul aparatului pe o suprafață curată și netedă, lângă o priză de 230 V, cu suficient spațiu liber pentru funcționare și de manipulare.

Bătut, amestecat și frământat

Trageți în jos maneta de desfacere a părții superioare a aparatului și deschideți partea superioară a mixerului (1).

Așezați capacul bolului din oțel inoxidabil în dispozitivul de fixare astfel încât simbolul de eliberare a capacului să fie aliniat cu marcajul de pe colierul metalic al dispozitivului de fixare și atașați capacul la corpul mașinii, rotindu-l până la simbolul de strângere (2).

Atașați telul, bătătorul sau cârligul pentru frământare aluat la piesa de legătură, împingeți în sus și conectați-l la piesa de legătură prin rotire (3).

Plasați bolul din oțel inoxidabil pe bază și strângeți bolul în bază prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic (4).

Puneți o cantitate adecvată de ingrediente în bolul din oțel inoxidabil. Apăsăți în jos maneta pentru plierea părții superioare a aparatului, pliați partea superioară a aparatului și asigurați-vă că maneta a revenit în poziție orizontală (5).

Conexiunea aparatului la rețea

Conectați cablul de alimentare cu ștecher la rețeaua de 230 V.

Pornirea și oprirea robotului de bucătărie

Porniți aparatul cu accesoriile și ingredientele atașate corespunzător în interior, reglând butonul de comandă la viteza necesară. După ce ingredientele sunt procesate, opriți aparatul prin setarea butonului de comandă în poziția OFF (6).

Funcția cu regim de pulsare

Pentru o scurtă și intensă frământare sau amestecare a alimentelor în bolul din oțel inoxidabil sau pentru a le amesteca în blender, setați butonul de comandă pe poziția **(.)** pentru maximum 5 secunde și eliberați-l din nou. Butonul de control va reveni în poziția **OFF** (oprit), iar funcția de pulsare va fi întreruptă (7).

Bătut spumă

Folosiți **telul** pentru prepararea alimentelor subțiri, cum ar fi albușurile de ou bătute, frișca, cremele de unt, sosurile etc. Vă recomandăm să setați controlul vitezei la 5 sau 6, timpul obișnuit recomandat de bătut este de 5 până la 10 minute, iar ingredientele din bol nu trebuie să depășească 200 g până la 1.000 g.

Amestecat

Folosiți **bătătorul plat** cu suprafață antiaderentă pentru a amesteca alimentele de grosime medie, cum ar fi aluaturile subțiri și salatele. Pentru amestecare, vă recomandăm să setați controlul vitezei la 3 sau 4; timpul de amestecare obișnuit recomandat este de 5 minute, iar ingredientele din bol nu trebuie să depășească 200 g până la 1.000 g.

Frământare

Folosiți **cârligul pentru aluat** cu înveliș antiaderent pentru frământarea aluatului gros, a amestecurilor de carne etc. Pentru frământare, se recomandă setarea controlului vitezei la 3 sau 4; timpul de frământare recomandat este de 5 până la 10 minute, iar ingredientele din bol nu trebuie să depășească 200g până la 1.000 g.

După ce ați bătut, amestecat sau frământat, îndepărtați telul, bătătorul sau cârligul de aluat și scoateți bolul cu alimente din bază.

Tocat carne

Asamblați **dispozitivul de tocat** carne înainte de a-l atașa la aparatul de bucătărie. Introduceți în corpul mașinii de tocat carne, în următoarea ordine, **arborele cu melc, lama de tăiere și discul de tăiere**. Înșurubați piulița pe filetul aparatului de tocat și strângeți-o bine (8).

Îndepărtați capacul piesei de legătură a tocătorului (9) și atașați tocătorul asamblat la piesa de legătură a tocătorului în unghi de 45 de grade. Atașați tocătorul la robot prin rotirea acestuia la 45 de grade în sensul invers acelor de ceasornic (10) și setează. (11).

Carne tocată

Tăiați carnea fără oase și părți dure (tendoane etc.) în bucăți de aproximativ 2 × 2 cm și puneți-o în alimentatorul (12). Așezați un recipient sub mașina de tocat pentru a colecta carnea tocată.

Selectați viteza de tocare necesară prin reglarea butonului de control și pornirea mașinii de tocat; vă recomandăm să reglați controlul vitezei la 3 până la 6 pentru tocarea cărnii.

Folosiți întotdeauna **dispozitivul de presare/împingătorul** pentru a umple mașina de tocat,; nu împingeți niciodată alimentele cu degetele sau cu alte instrumente neautorizate (13).

Prepararea cârnaților

Scoateți dispozitivul pentru prepararea cârnaților sau dispozitivul pentru prepararea rulourilor cu umplutură de carne din compartimentul de depozitare (14).

Conectați accesoriul ales la mașina de tocat înainte de a-l atașa la robot. Așezați arborele cu melc în corpul mașinii de tocat și așezați pe acesta dispozitivul pentru fabricarea cârnaților (15) sau pe cel pentru fabricarea rulourilor umplute cu carne. (16).

Înșurubați piulița pe filet și strângeți-o bine. Atașați mașina de tocat asamblată cu accesoriu la aparat și puneți alimentatorul în funcțiune.

Prepararea cârnaților și a rulourilor de carne umplute

Puneți în recipientul alimentator amestecul de carne tocată pentru fabricarea cârnaților sau a rulourilor umplute..

Selectați viteza necesară pentru prepararea cârnaților sau a rulourilor prin reglarea butonului de comandă și apoi porniți aparatul; pentru prepararea cârnaților și a rulourilor de carne, vă recomandăm să setați controlul vitezei la 5 (pentru cârnați) și la 4 sau 5 (pentru rulouri).

La prepararea cârnaților, folosiți capacul peste accesoriul de făcut cârnați (17) înainte de a porni robotul și procedați ca de obicei.

Atunci când preparați rulouri umplute, selectați rulouri de aproximativ 8 cm lungime (18). Umpleți rulourile cu amestecul de carne ales înainte de tratamentul termic.

Dispozitiv pentru prepararea prăjiturilor

Conectați accesoriul pentru prepararea prăjiturilor la mașina de tocat carne înainte de a o atașa la unitatea de bază. Așezați arborele cu melc în corpul mașinii de tocat și așezați pe acesta accesoriul pentru prepararea fursecurilor (19). Înșurubați piulița pe filetul mașinii de tocat carne și strângeți-o bine.

Atașați mașina de tocat asamblată cu accesoriul pentru prepararea fursecurilor la unitatea de bază în același mod ca și mașina de tocat carne și setați alimentatorul.

Prepararea fursecurilor

Așezați bara de modelare în accesoriul pentru prepararea fursecurilor și deplasați-o pentru a selecta forma dorită de fursecuri (20). Puneți aluatul pentru prepararea fursecurilor în alimentator.

Selectați viteza necesară pentru prepararea fursecurilor prin setarea butonului de control și porniți aparatul; vă recomandăm să setați viteza de controlul vitezei la 4 sau 5 pentru prepararea fursecurilor.

Scoateți fursecurile care ies din accesoriu și puneți-le deoparte pe o tavă pregătită (21).

Răzătoare cu cilindru

Asamblați răzătoarea înainte de a o atașa la mașină. Așezați cilindrul din oțel inoxidabil grosier/fin, sau de feliere în corpul răzătoarei și asigurați-vă că este bine fixat de proeminențele din interiorul răzătoarei (22). Reglați colierul de fixare pe răzătoare astfel încât protuberanța să fie aliniată cu simbolul **LOCK OPEND** și opriți colierul de fixare prin rotirea acestuia la simbolul **LOCK LOCKED** (23). Atașați răzătoarea cu tambur asamblată la mașină în același mod ca și la mașina de tocat carne.

Răzuții și feliați alimente

Răzătoarea cu tambur cu găuri mari și răzătoarea cu tambur cu găuri mici sunt destinate pentru a răzui grosier și fin legume, fructe, nuci, ciocolată și brânză, precum și pentru prepararea pesmetului (numai lama cu găuri mici). Lamele de feliat sunt utilizate pentru felierea uniformă a fructelor și legumelor.

Așezați un recipient sub capătul răzătoarei pentru a colecta alimentele rase (24). Selectați viteza necesară pentru răzuire sau feliere și porniți aparatul; vă recomandăm să setați controlul vitezei la 3 sau 4 pentru răzuire și feliere. Perioada maximă permisă de răzuire este de 6 minute consecutiv.

Folosiți întotdeauna împingătorul pentru a umple răzătoarea; nu împingeți niciodată alimentele cu degetele sau cu alte instrumente neautorizate (25).

Blender

Îndepărtați capacul piesei de legătură a blenderului (26). Atașați vasul / cana blenderului la piesa de legătură astfel încât marcajul din partea de jos este aliniat cu simbolul de eliberare **LOCK OPEND**. Rotiți cana astfel încât săgeata să fie aliniată cu simbolul de strângere **LOCK LOCKED** și atașați vasul de blender la corpul unității de bază. (27).

Îndepărtați capacul, turnați cel puțin 200 ml de lichid în vasul blenderului și fi lăsați vasul cu ingredientele tăiate în bucăți nu mai mari de 2 x 2 cm; nu depășiți marcajul de 1.250 ml (28).

Notă: Nu amestecați niciodată fără lichid în cana blender; cantitatea minimă de lichid este de 200 ml.

Așezați capacul pe cana blenderului. Selectați viteza de amestecare necesară prin setarea butonului de control și porniți aparatul; vă recomandăm setarea controlului vitezei la 6 pentru amestecare. Perioada maximă de amestecare este de 2 minute consecutiv. Apăsati poziția **OFF** pentru a opri amestecarea.

Blocaj de siguranță

Piesa de conectare a blenderului are o blocare de siguranță activată prin îndepărtarea capacului piesei de conectare a blenderului. În cazul în care borcanul blenderului nu este atașat la piesa de conectare a blenderului în timp ce capacul este îndepărtat, aparatul nu poate fi pornit. Nu scoateți capacul piesei de legătură a blenderului în timp ce bateți, amestecați, frământați, preparați cârnați, faceți prăjituri etc., în caz contrar, aparatul se va opri. Dacă aparatul se oprește, așezați la loc capacul piesei de legătură și porniți aparatul din nou prin folosirea butonului de comandă.

Amestecare prin impulsuri cu ingrediente adăugate treptat

Pentru a prepara băuturi sau alimente cu un conținut ridicat de ingrediente solide, cum ar fi legume rădăcinoase, dovlecei, nuci, iaurt, înghețată etc., utilizați funcția de pulsare cu ingrediente adăugate treptat. După ce ați amestecat lichidul cu un număr mic de ingrediente cu ajutorul butonului pentru funcția de impulsuri, îndepărtați închiderea orificiului de umplere de pe capacul vasului de blender prin rotirea în sens invers acelor de ceasornic și adăugați o cantitate mică de ingrediente tăiate. (29). Puneți la loc dispozitivul de închidere și continuați să folosiți funcția de pulsare cu ingredientele adăugate treptat.

*Notă: Nu folosiți blenderul pentru a tăia gheață și carne. Nu introduceți în vasul blenderului lichide și ingrediente care au o temperatură care depășește 50 °C. Nu utilizați vasul de sticlă al blenderului în cuptorul cu microunde. În cazul în care fructele sau legumele care se mixează sunt prea tari sau tăiate în bucăți prea mari, blenderul se va opri. Selectați poziția **OFF** (oprit) și îndepărtați bucățile care sunt prea tari sau prea mari din vasul blenderului, aruncați-le sau tăiați-le în bucăți mai mici, apoi puneți-le în vasul blenderului și continuați amestecarea.*

Curățarea rapidă a vasului blenderului

Pentru a curăța rapid reziduurile de pulpă etc. de pe vasul de sticlă și de pe lamele de tăiere, umpleți vasul cu apă curată până la marcajul de 1.250 ml maxim, puneți capacul cu închidere și apăsați și eliberați în mod repetat comutatorul funcției de impulsuri.

Curățarea

Unitatea de bază a robotului de bucătărie

Curățați corpul aparatului cu o cârpă umezită și uscați. Nu îl spălați sub jet de apă curentă sau în mașina de spălat vase.

Accesorii / dispozitive

Spălați accesoriile aparatului sub jet de apă cu detergent și uscați-le. Toate accesoriile, cu excepția celor metalice pentru carne, sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Depozitare

Pentru a economisi spațiu, depozitați aparatul cu bolul din oțel inoxidabil pe el. Atunci când nu le utilizați, depozitați accesoriile pentru prepararea cârnaților și discurile de tăiere în compartimentul din împingătorul pentru mașina de tocat

Întreținere

Nu reparați singur un produs defect; în schimb, contactați un centru de asistență tehnică TESCOMA; pentru detalii de contact, accesați www.tescoma.com.

Garanție

Acestui produs i se aplică o perioadă de garanție de 3 ani.

