

## MANUAL DE UTILIZARE

### Robot bucatarie ANKARSRUM Asistent, seria 6230

#### Scurtă prezentare istorică

În anii 1930, când prima mașină de bucătărie a fost dezvoltată de inginerul suedez de proiectare industrială Lenning, acestea au fost utilizate în gospodăriile suedeze în principal pentru procesarea alimentelor la domiciliu.

Oamenii își făceau gemuri și băuturi răcoritoare fibroase acasă. S-a folosit totul, nu s-a irosit nimic. Popularitatea produsului a crescut de atunci, iar gama de culori a mașinilor a fost extinsă de la culoarea cremă originală la repertoriul mașinilor de bucătărie moderne și colorate atât de populare astăzi. Mașina este fabricată în Ankarsrum, Suedia. Deoarece toate piesele sunt auto-fabricate, acest lucru oferă flexibilitate adecvată, fiabilitate de livrare și o garanție a calității pe termen lung de care suntem mândri în mod justificat.

#### Date de contact al producătorului:

Web: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

FB: [facebook.com/AnkarsrumAssistent](https://facebook.com/AnkarsrumAssistent)

Twitter: [AnkarsrumAB](https://twitter.com/AnkarsrumAB)

Youtube: [youtube.com/ankarsrumassistent](https://youtube.com/ankarsrumassistent)

#### Parametrii tehnici:

Înălțime: 360 mm, lățime: 268 mm, adâncime: 400 mm, greutate: 8.6kg

Putere: 1500 Watt, alimentare electrică: 230 Volt / 50 Hz

Volum bol inox: 7 liter, cantitate maximă de aluat: 5kg

Garantie: 7 ani

**Culori:** negru mat, alb, gri antracit, crem, crem deschis, roșu, albastru

#### Pachetul de bază include:

- Robotul de bucatarie
- Bol din inox de 7 L, pentru o capacitate de max. 5 kg de aluat!
- Bol din plastic de 3,5 L pentru creme sau spume
- Spirala și cilindru pentru aluat
- Spatula incorporabilă care previne lipirea aluatului pe peretele bolului
- Tel dublu pentru spuma, tel dublu pentru crema
- Spatula pentru crema

#### Instrucțiuni de siguranță:

Pentru siguranța dvs., vă rugăm citiți și urmați cu atenție instrucțiunile de siguranță de mai jos.

1. Vă rugăm să solicitați întotdeauna instrucțiuni din acest manual de utilizare până când sunteți absolut sigur că veți folosi toate accesoriile mașinii!
  2. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundați unitatea de bază care conține motorul în apă sau în orice alt lichid.
  3. Nu lăsați mașina nesupravegheată dacă mașina este acționată de sau lângă un copil (i)!
  4. Deconectați întotdeauna aparatul înainte de curățare, când instalați sau scoateți piese și când nu îl folosiți!
  5. Nu atingeți piesele aflate în mișcare!
- Bol de amestecare: țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, precum și spatulele și alte unelte departe de rola de amestecare în timpul funcționării, reducând astfel riscul de vătămare

corporală și deteriorarea mașinii! Îndepărtați întotdeauna rola agitatorului și răzuitorul înainte de curățare.

- Mașină de tocat carne / răzătoare / storcator de fructe: nu împingeți niciodată mâncarea sau ingredientele cu mâna, folosiți în schimb rola de presiune/tamperul! Când îndepărtați resturile de alimente, nu atingeți-le manual în timpul funcționării! Folosiți regulat protecția împotriva stropirii!
- Smoothie: nu umblați niciodată în rezervor în timpul funcționării! Folosiți un raclet numai atunci când mașina nu funcționează! Folosiți smoothie-ul numai cu capacul și nu amestecați niciodată lichid fierbinte! Acordați o atenție deosebită lamelor atunci când curățați, deoarece acestea sunt foarte ascuțite!
- Mașină de tăiat / răzătoare / taietor de legume: tăietorul și placa de rindeluit sunt foarte ascuțite, așa că vă rugăm să umbalti niciodată în mașină în timpul funcționării și să păstrați întotdeauna discurile într-un loc sigur, și nu lasați la îndemâna copiilor! Aveți grijă și la curățare, deoarece și marginile plăcilor pot fi ascuțite!

6. Nu folosiți mașina și accesoriile cu cablul de alimentare sau priza deteriorată! Folosirea unui aparat căzut poate fi, de asemenea, periculoasă! În astfel de cazuri, sunați Gammo Europe Kft./Gammo Europe S.R.L

7. Utilizarea accesoriilor neoriginale comercializate de alte firme și nu de Gammo Europe Kft. poate provoca un accident sau electrocutare și poate anula garanția!

8. Nu este recomandată utilizarea în aer liber a dispozitivului!

9. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu obiecte ascuțite, vătămătoare sau cu suprafețe fierbinti!

10. Vă rugăm să utilizați mașina și accesoriile așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare!

## **Service și furnizare de piese**

Ca urmare a programului nostru continuu de cercetare și dezvoltare, ne rezervăm dreptul de a schimba designul și accesoriile. Reparațiile la dispozitiv pot fi efectuate numai de către tehnicieni de service calificați de la Gammo Europe Kft. Reparațiile necorespunzătoare pot duce la accidente și pot anula garanția! Înainte de a apela la service, asigurați-vă că aparatul este conectat la rețeaua electrică, că accesoriile pe care le utilizați în prezent sunt asamblate corect, că siguranța este bună și că există energie.

## **Curatare si intretinere**

O cârpă umedă este de obicei suficientă pentru a curăța mașina de bază - piesa care conține motorul. Dacă este necesar, utilizați puțin detergent, dar nu îl scufundați niciodată în apă mașina de bază! Nu utilizați agenți de curățare puternici sau abrazivi.

Majoritatea accesoriilor pot fi spalate in mașina de spălat vase! Părțile din plastic pot fi spălate în mașina de spălat vase recomandat pe tava de sus! Demontați întotdeauna complet accesoriile înainte de curățare și remontați-le numai după ce s-au uscat complet!

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu care au lipsă de experiență sau lipsă de cunoștințe sau abilități fizice, emoționale sau mentale datorită limitărilor lor, nu pot să-l folosească în condiții de siguranță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați, iar persoana responsabilă i-a învățat cum să manipuleze dispozitivul în siguranță și a verificat inițial activitățile lor. Asigurați-vă că copiii nu pot folosi aparatul din scopuri de joacă!

### **Partile masinii de baza:**

1. Carcasă de bază cu conexiune de acționare
2. Controale
3. Comutator ON/OFF
4. Control viteza
5. Capac protector
6. Cablu de rețea
7. Tabel de date
8. Bol din oțel inoxidabil argintiu
9. Placă de acoperire
10. Cuțit răzuitor
11. Rola de amestecare
12. Spatula
13. Cârlig de frământare

### **Comutator pornire / oprire On/Off - cronometru**

Pentru a utiliza modul continuu, setați comutatorul de pornire / oprire pe „ON” și operația dorită opriți unitatea (poziția „OFF”). Dacă utilizați modul de funcționare programat

Dacă doriți să utilizați un punct, rotiți acest comutator pentru a seta timpul de funcționare dorit (1-2 minute), după care dispozitivul se oprește automat. Dacă doriți să opriți aparatul întoarceți comutatorul înapoi în poziția „OFF”.

### **Control de viteza**

Controlerul vă permite să reglați viteza butonului de acționare al mașinii aprox. între 40 și 190 rpm și viteza blenderului este de aproximativ 6.200 până la 18.000 rpm și puteți selecta viteza ideală pentru operația dorită.

### **Utilizarea mașinii de bază**

#### **Prepararea unei aluat**

Turnați ingredientele în tigaia de amestecare și fixați rola de amestecare la 2-5 cm de marginea tigaiei. Setați regulatorul de viteză la minim și porniți mașina. Măriți treptat viteza la maxim, apoi setați temporizatorul la 5-6 minute și lăsați-l să ruleze (având grijă să nu învârtiți aluatul din el - în acest caz, mutați rola de amestecare și mai mult).

Folosiți cârligul de frământat atunci când faceți cantități mai mari de aluat! Pentru a face paste de casă (cu topping de paste) folosiți următoarea rețetă: 8 ouă, 1 kg făină, 5 linguri ulei - apă fără sare!

Urmând această rețetă, obținem paste de casă cu duritatea cerută de producătorul de paste! Cantitățile pot fi schimbate! Puneți întotdeauna ingredientele lichide mai întâi în aparat, apoi și parțial substanța uscată.

#### **Prepararea unei blat de tort**

Se toarnă toate ouăle în vasul de amestecare cu zahărul și se lucrează la viteza maximă a aparatul timp de 6-7 minute până când masa devine spumoasă și se albesc.

Fixați la o distanță fixă, lăsați-l să se alinieze cu marginea cratiței și trageți în cratiță de câteva ori spre mijloc, astfel încât ingredientele să se amestece bine. După 6-7 minute, reduceți viteza obțineți mediu și apoi adăugați treptat făina, praful de copt și alte condimente conform rețetei. Apoi, nu amestecați aluatul pentru o perioadă de timp, deoarece se va prăbuși, dar turnați-l imediat într-o formă de copt cu unt, făinată și coaceți-o.

## **Preparare spuma si crema**

Vă recomandăm să folosiți un vas de amestecare, în special pentru cantități mari folosiți în schimb un tel pentru a face. Se amestecă ingredientele în mediu sau mare cu o viteză până când spuma devine tare, crema groasă. Folosiți cronometrul!

### **Bol de amestecare din oțel inoxidabil (capacitate: 7 litri, capacitate: 5 kg de aluat)**

Eliberați maneta de blocare slăbind butonul așezat astfel încât maneta de blocare să se poată mișca liber, permițându-vă să așezați tigaia de amestecare pe unitatea motorului. Folosiți un capac care să ușureze dospirea aluatului în tigaie. Vasul de amestecare și capacul pot fi spalate în mașina de spălat vase. Așezați capacul din plastic pe tava superioară a mașinii de spălat vase pentru a preveni orice deformare în timpul uscării cu aer fierbinte.

#### *Sfaturi utile:*

- Capacul din plastic accelerează dospirea aluatului și împiedică uscarea acestuia.
- Pentru 1 litru de pâine cu drojdie, se folosesc 4,5 căni de lichid în ceainic pentru fermentare. Pentru 1,5 litri de pâine cu drojdie, 6 căni de lichid trebuie utilizate în ceainic pentru dospire și în timpul fermentării, ceainicul de amestecare trebuie acoperit fie cu un alt castron, fie cu o cârpă pentru a preveni uscarea aluatului.

### **Rola de frământare**

Atașați rola de frământare slăbind butonul de pe partea din spate a manetei, astfel încât maneta de amestecare să poată fi deplasată spre centrul bolului de amestecare. Trageți în sus de știftul mai mic de pe brațul de amestecare și așezați rola de frământare pe cui în partea inferioară a știftului. Introduceți spatula alungită care îndepărtează aluatul în gaura mai mică (8 mm) de lângă pârghie.

Rola de frământare, spatula pentru îndepărtarea aluatului și spatula pentru cremă (piese din plastic) pot fi curățate în mașina de spălat vase. Așezați-le pe tava superioară a mașinii de spălat vase pentru a preveni orice deformare în timpul uscării cu aer fierbinte.

#### *Sfaturi utile:*

- Când utilizați rola de frământare, utilizați 6 căni de lichid pentru 1,5 litri de aluat de drojdie și 4 căni de lichid pentru 1 litru de aluat pentru aluat mai dur.
- Folosiți rola de frământare împreună cu spatula alungită pentru a îndepărta aluatul de pe peretele bolului spre centrul bolului unde se frământă aluatul.
- Începem să frământăm mișcând rola de frământare spre centrul bolului și înapoi. Repetați acest lucru de câteva ori.
- Dacă aluatul este tare, fixați rola de frământare la 2-4 cm de marginea cratiței cu butonul mare din spate de pe braț.
- Slăbiți maneta spre centrul tăvii, slăbind butonul mare din spate.
- Rola de frământare poate fi utilizată pentru a amesteca carne tocată, piure de cartofi, unt, prăjituri cu unt sau fructe de pădure.

### **Braț de frământare (cârlig spiralat)**

Atașați maneta de frământare spirală metalică la punctul de conectare în gaura mai mare (10 mm) din partea stângă a manetei. Apoi puneți maneta superioară peste brațul de frământare și fixați maneta de frământare cu știftul de pe brațul superior prin înșurubarea știftului în orificiul din brațul de frământare. În acest fel, brațul de frământare se poate deplasa spre centrul bolului de amestecare, asigurându-se astfel că ingredientele sunt bine frământate. De asemenea, puteți fixa maneta ușor spre interior de flanșa tigaiei de amestecare, dacă este necesar, utilizând butonul mai mare de pe fanta din spate a manetei. Brațul de frământare poate fi curățat în mașina de spălat vase.

#### *Sfaturi utile:*

- Pentru aluaturi cu drojdie, folosiți 4-6 căni de lichid timp de 1-1,5 litri pentru a frământa aluatul cu brațul de frământare. Brațul de frământat este potrivit și pentru frământarea aluaturilor mai tari și acre.

- Utilizați pârghia de frământare împreună cu spatula alungită pentru a îndepărta aluatul din peretele tigei spre centrul tigei în care este frământat aluatul.
- Distanța ideală între fundul bolului de amestecare și brațul de frământare este de 4-5 mm. Dacă este necesar, reglați înălțimea strângând șurubul de pe braț cu o șurubelniță.

### **Bol din plastic de 3,5 litri cu brat dublu**

Introduceți arborele de plastic în mufa mașinii. Așezați recipientul de plastic pe arbore, împingeți-l în jos și rotiți recipientul până când se fixează în poziție (cu placa de plastic de pe recipient orientată în față). Atașați arborele agitatorului la arborele din centrul bolului.

Înlocuiți telul și tulpinile de amestecare apucând ferm și trăgând tija de amestecare respectivă din mufa de plastic din mijloc. Când înlocuiți cele două tipuri diferite de tulpini de agitator, asigurați-vă că auziți un clic când introduceți noua tijă, indicând faptul că tija de agitator este fixată în siguranță. Tulpinile de amestecare trebuie curățate manual, recipientul din plastic poate fi spălat în mașina de spălat vase.

#### *Sfatul util:*

- Telul dublu poate fi folosit pentru a face 1-8 dl frisca, 2,5 litri de clatite, 2-20 albusuri.
- Spatula pentru cremă poate fi folosită pentru a face prăjituri sau produse de patiserie pe bază de unt, pentru a amesteca pateuri și pâine scurtă și pentru a amesteca glazura și băuturile cu gheață.

### **Măcinător de carne cu dispozitiv de umplut carnați**

Conectați carcasa mașinii de tocat la priză din partea laterală a mașinii. Strângeți piulițele cu aripi și introduceți șurubul de șlefuire strâns în priză. Așezați cuțitul și discul perforat pe arbore (asigurați-vă că marginea cuțitului este orientată spre disc). Apoi strângeți inelul exterior de fixare. Așezați mașina pe lateral și atașați tava de alimentare.

La umplerea cârnaților, conectați inelul distanțier din plastic la arborele melcului de șlefuire și capul de umplere a cârnaților din plastic la cuțit și disc perforat. Întoarceți mașina în lateral și trageți intestinul pe tubul de umplere. Strângeți inelul exterior de fixare.

Carcasa mașinii de tocat, melcul, cuțitul, discul perforat și inelul de blocare trebuie curățate manual. În mașina de spălat vase, aparatul poate deveni incolor și uzat. Lăsați mașina să se usuce înainte de remontare. Ungeți discul perforat și cuțitul cu puțin ulei de gătit. Tubul de umplere a cârnaților din plastic, tava de alimentare și umplutura din plastic pot fi curățate într-o mașină de spălat vase din lemn.

#### *Sfaturi utile:*

- Dacă carnea este puțin dură sau tendinoasă, tocați cu un disc cu orificii de 8 mm, apoi tocați din nou cu un disc cu orificii de 4,5 mm.
- Folosiți întotdeauna tamperul pentru a apăsa pe tava de alimentare carnea, nu folosiți niciodată furculiță, lingură sau degetele dvs.
- Dacă faceți cârnați, puneți mașina de tocat în congelator înainte de utilizare.
- Dacă apar bule de aer la prepararea cârnaților, împingeți-l ușor prin canelurile din tubul de umplere a cârnaților.
- Folosiți discul cu orificii de 2,5 mm pentru a măcina peștele și pateul.
- Folosiți discul cu gaură de 4,5 mm pentru a măcina carne, pui sau pește.
- Folosiți discul cu gaură de 6,0 mm pentru a măcina carnea puțin mai grosieră.
- Utilizați discul cu diametrul orificiului de 8,0 mm pentru pre-toca dacă carnea este puțin dură sau fragedă. Apoi măcinați din nou pe un disc cu orificii de 4,5 mm sau 2,5 mm.
- Tăiați obiectele care trebuie măcinate în bucăți sau benzi mai mici. Legumele trebuie să fie semi-fierte înainte de tocare. Folosiți aparatul la o viteză medie.

### **Storcator**

Mai întâi, conectați carcasa aparatului și șnecul polizorului la priza de pe mașină. Când asamblați melcul, asigurați-vă că melcul se potrivește prin sită în bucușă de plastic albă a supapei. Apoi strângeți inelul exterior de fixare și așezați mașina pe o parte. Conectați protecția împotriva stropirii și tava de alimentare.

#### *Sfaturi utile:*

- Pentru cea mai bună storcare, conectați melcul în poziția interioară. Slăbiți melcul și deplasați-l spre exterior pentru a schimba etapa de filtrare.
- Se poate pasa diferite fructe sau fructe de pădure, se poate face piure și spumă.
- Roșiile, portocalele, agrișele, prunele fără sarma și cireșele, de asemenea, trebuie să fie crude.
- Merele trebuie mai întâi fierte puțin. Merele pot fi gătite și în cuptorul cu microunde.
- Folosiți protecția împotriva stropirii atunci când utilizați storcatorul.
- Reziduul stors poate fi pasat din nou de 2-3 ori ca tot sucul să fie scos din el.
- Dacă sunteți alergic la alune, scoateți samburile întotdeauna din fructe.
- Pasați roșii, portocale, coacăze, prune, cireșe, mere și fructe crude, dar de ex. este indicat să preparați măceșele câteva minute înainte de a pasa..
- Când prăjiți pește în supă de pește, îndepărtați coloana vertebrală și așchii mai mari și apoi puteți începe să adaugați în mașina. În acest caz, nu strângeți șurubul, ci lăsați-l să se miște liber.

### **Discuri pentru biscuiti**

Mai întâi, conectați carcasa polizorului și șnecul polizorului la mufa mașinii și rotiți mașina lateral. De asemenea, veți avea nevoie de inelul exterior de fixare pentru a modela biscuitii. Introduceți bara mică de metal a formei de biscuiti în canelura discului de tort și conectați discul cu bara la exteriorul arborelui șurubului polizorului, astfel încât bara de turnare a tortului să fie orizontală. Apoi strângeți inelul exterior de fixare. Atașați tava de alimentare.

Spălați râșnița cu mâna. Accesoriul pentru fabricarea prăjiturilor, tava de alimentare și tamperul pot fi curățate în mașina de spălat vase. Așezați-le pe tava superioară a mașinii de spălat vase pentru a le proteja de deformări în timpul uscării cu aer fierbinte.

#### *Sfaturi utile:*

- Puneți bile de aluat de o dimensiune ca o nuca și setați mașina la viteză medie.
- Folosiți întotdeauna lemnul tamperul pentru a apăsa pe tava de alimentare aluatul, nu folosiți niciodată furculiță, lingură sau degetele.
- Puneți aluatul în frigider timp de o oră pentru a obține cel mai bun efect.
- Folosiți tulpini de amestec de cremă pentru a face produse de patiserie de bună calitate. Nu bateți prea mult aluatul, deoarece biscuitul va fi tare și ferm.
- Așezați prăjiturile formate direct pe o foaie de copt.
- Reglați viteza, dar acționați aparatul la viteză mică.
- Așezați hârtie impermeabilă sub orificiul de scurgere, presărați cu făină și scoateți din ea cookie-ul brut, deoarece acest lucru va facilita ridicarea de pe masă și introducerea în cuptor.

### **Dispozitiv de razuit**

Mai întâi, conectați carcasa polizorului și șnecul polizorului la priza de pe mașină. Atașați melcul mic de plastic la melcul de șlefuire și așezați tamburul de fișier pe melcul de plastic, apoi strângeți inelul exterior de fixare. Întoarceți mașina și atașați tava de alimentare.

Spălați dispozitivul de razuit cu mâna. Pila, tava de alimentare și tamperul pot fi spalate în mașina de spălat vase.

Așezați-le pe tava superioară a mașinii de spălat vase pentru a preveni orice deformare în timpul uscării cu aer fierbinte.

*Sfaturi utile:*

- Folosiți a razui nuci, alune, migdale, crustă de pâine, parmezan, sfeclă galbenă și cartofi.
- Acționați mașina la viteză mare.
- Utilizați protecția împotriva stropirii.

**Discuri pentru preparare de paste**

Atașați discul de preparare de paste selectat la șurubul polizorului, apoi strângeți inelul exterior de fixare. Întoarceți mașina și atașați tava de alimentare.

Rasnita trebuie curatata manual. Discurile pot fi curățate în mașina de spălat vase. Exista 4 forme de paste: tagliatelle, bucatini, spaghete, fettuccine.

*Sfaturi utile:*

- Puneți puțină făină pe aluat pentru a preveni lipirea aluatului pe masa și pe aparat.
- Reglați viteza de funcționare a mașinii, dar treptat, este mai bine dacă mașina funcționează la viteză mare atunci când faceți aluatul pentru paste.
- Puneți bile de aluat de mărimea nucilor în râșniță.
- Întindeți aluatul întins pe un prosop sau tavă de bucătărie și lăsați să se usuce înainte de gătire.
- Folosiți întotdeauna tamperul pentru a apăsa în jos pe tava de alimentare cu aluat, nu folosiți niciodată mâinile sau alte obiecte în acest scop!

**Blender**

**Atentie!** Mașina poate fi utilizată numai cu capac, scoateți capacul din mijloc când amestecați lichid fierbinte! Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile sau cu alte unelte în timp ce acesta funcționează sau este activ! Cuțitele sunt foarte ascuțite, trebuie manipulate cu grijă!

Bolul pentru smoothie este un bol de plastic de 1,2 litri care nu se poate sparge. Pentru instalare, rotiți mașina în lateral și scoateți capacul de protecție din plastic negru de la priză. Din motive de siguranță, așezați întotdeauna capacul de protecție din plastic îndepărtat de la priza utilizată pentru blender pe o altă priză utilizată pe polizor în timp ce mașina de blender funcționează. Atașați bine vasul blenderului la priză și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Puneți vârful smoothie deasupra.

Puneți alimentele care trebuie tăiate, măcinate și amestecate în recipient și nu uitați să puneți capacul. Acționați mașina la viteza maximă până când se obține rezultatul dorit. Aceasta este de aprox. 30-40 de secunde. Dacă doriți să adăugați ceva la aluat în timpul amestecării, îndepărtați capacul mic din mijloc și distribuiți-l prin orificiul rezultat fără a îndepărta acoperișul în sine.

Puteți folosi smoothie-ul pentru:

- amestecul de legume crude și fierte (de exemplu supă)
- piure de cartofi, carne gătită, pește (de exemplu mâncare pentru bebeluși)
- migdale și nuci tocate (de exemplu decorarea prăjiturilor)
- măcinarea condimentelor
- gheață (de exemplu băuturi răcoritoare, cocktailuri)
- amestecarea băuturilor (de exemplu smoothie, cocktail)
- amestecarea aluatului pentru clatite

Nu spălați blenderul în mașina de spălat vase, deoarece acest lucru poate deteriora blenderul și autocolantul de pe acesta. Cel mai simplu mod de a spăla blenderul este să-l umpleți cu apă caldă,

adăugați câteva picături de detergent pentru vase, rulați mașina timp de câteva secunde, apoi clătiți cu apă caldă.

*Sfaturi utile:*

- Pentru cele mai bune rezultate, umpleți blenderul numai cu ingrediente lichide până la  $\frac{3}{4}$  și doar pe jumătate uscați cu ingrediente uscate.
- Utilizați capacul interior mic dacă trebuie să mărunțiți cantități mici pentru a reduce volumul recipientului.
- Dacă doriți să adăugați sau să diluați ceva în amestec în timpul utilizării, îndepărtați capacul mic, astfel încât ingredientele rămase să poată fi adăugate amestecului prin el.
- Puneți întotdeauna mâinile pe capacul exterior în timp ce blenderul funcționează.
- Sosurile și piureurile mai tari devin mai fine dacă le opriți în mod repetat în timp ce amestecați.
- Nu folosiți mașina mai mult de 3 minute pentru alimentele uscate și mai mult de 9 minute pentru lichide.
- Condimente și de ex. patrunjelul proaspăt se macina mai fin și mai uniform atunci când se adaugă în cantități mici prin mica deschidere din mijlocul acoperisului. Este recomandabil să adăugați puțin lichid la fructele și legumele care trebuie amestecate.

### **Storcător de citrice**

Storcătorul de citrice are o capacitate de 1,2 litri. Așezați tava pe mașină și conectați-o strâns la priza de pe mașină. Storcătorul se poate spala în mașina de spălat vase. Storcătorul interior poate fi curățat eficient prin clătire cu apă caldă care curge imediat după utilizare.

*Sfaturi utile:*

- Folosiți un storcător de citrice pentru a stoarce portocala, grapefruitul și lămâia. Tăiați fructele în două și apăsați-le pe capul rotativ al preseii și acționați mașina la viteză medie.
- Filtrul prinde semințele și fibrele din jurul capului de presare.
- Dacă doriți să puneți pulpele în suc, folosiți o lingură pentru a împinge pulpa prin filtru.
- Se amestecă diferite tipuri de fructe din sud pentru a face un suc delicios.

### **Moara de grau**

Slăbiți ușor piulița aripă înainte de a introduce capul morii în conector. Asigurați-vă că melcul de alimentare este introdus corect în mufa din partea de jos a morii înainte de a strânge piulița de aripi, altfel melcul de alimentare nu va putea să se rotească. Întoarceți mașina și atașați tava de alimentare la ea.

Nu curățați dispozitivul de reglare, trebuie șters doar cu o cârpă uscată. Inelul și pâlnia morii pot fi curățate cu o perie. Pot fi spălate manual și lăsate să se usuce. Vasul de alimentare poate fi curățat în mașina de spălat vase.

*Sfaturi utile:*

- Umpleți vasul de alimentare a morii cu cantitatea dorită de cereale (maximum 1250 grame).
- Reglați gradul de măcinare: la dreapta pentru o macinare mai dură și la stânga pentru macinare mai fină. Porniți mașina la viteză medie, apoi reglați viteza de măcinare și viteza în timpul funcționării.
- Utilizați mașina pentru a măcina numai ingrediente uscate, cum ar fi grâu, secară, orz, hrișcă, mei, orez, ovăz, semințe de flarea soarelui, condimente, ierburi uscate, semințe de in, semințe de mac, ciuperci uscate, semințe de susan, boabe de soia și cafea. Mașina poate măcina și porumb dulce (dar nu porumb cu floricele)!
- Boabele menționate mai sus pot fi măcinate în două etape de măcinare mai întâi mai mari apoi mai fine.

### **Moara Muesli (fulgi)**

Slăbiți ușor piulița cu aripi înainte de a introduce capul morii în conector. Asigurați-vă că melcul de alimentare este introdus corect în mufa din partea de jos a morii înainte de a strânge piulița, altfel melcul de alimentare nu va putea să se rotească. Întoarceți mașina și atașați tava de alimentare la ea.

Curățați moara de fiecare dată după utilizare. Îndepărtați reziduurile de cereale atât din melcul de alimentare al morii, cât și din carcasa morii. Ștergeți ambele părți ale carcasei morii cu o cârpă umedă. Curățați melcul morii și panoul cu o perie uscată. Accesoriile pot fi scufundate în apă.

#### *Sfaturi utile:*

- Umpleți vasul de alimentare al morii cu cantitatea dorită de cereale (maximum 1250 grame).
- Porniți mașina la viteză medie, apoi reglați viteza de măcinare și viteza în timpul funcționării.
- Utilizați mașina numai pentru a măcina ingrediente uscate, cum ar fi ovăz, grâu, secară, orz, hrișcă sau semințe de in.
- Folosiți numai cereale curate pentru a face musli. Particulele dure ca pietrele pot distruge cilindrul morii.
- Dacă mașina nu macină boabele atât de mult, ar trebui să opriți mașina și să găsiți cauza. Deconectați aparatul înainte de a face acest lucru. În niciun caz nu trebuie să utilizați un obiect dur, cum ar fi un cuțit sau o mâner de lingură pentru a transfera semințele.

### **Feliator de legume**

Selectați toba de tocat dorită. Slăbiți inelul de blocare exterior rotindu-l în sensul acelor de ceasornic și scoateți tamburul. Deșurubați piulița cu aripi și așezați carcasa tamburului în mod corespunzător pe mașină. Închideți cu piulița. Așezați tamburul în carcasă și rotiți-l astfel încât canelura de pe tambur să se cupleze în pană. Reatașați inelul de blocare rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Întoarceți mașina. Toate accesoriile se pot spăla în mașina de spălat vase.

#### *Sfaturi utile:*

- Selectați toba potrivită în funcție de legumele pe care doriți să le tocați sau să le feliați.
- Tambur de tocat mediu: pentru legume rădăcinoase și legume cu frunze verzi pentru consumul crud, pentru tocat alune și nuci pentru prăjire
- Tăierea feliată: cartofi, ceapă, legume rădăcinoase, fructe și legume verzi.
- Tambur grosier de tocat: rădăcină pentru legume, legume verzi și fructe pentru a face supe și sosuri.
- Tocând migdale, nuci și baton de ciocolată ca topping și decor.
- Mărunțirea brânzei și a crustei de brânză tare.
- Există un set de 3 tobe suplimentare, care pot fi achiziționate separat.

### **Tobe de mărunțire suplimentare**

#### *Sfaturi utile:*

- Tambur fin de răzătoare: pentru răzuirea fină a legumelor, fructelor, ciocolatei, parmezanului sau nucilor
- Tambur de tocat: pentru legume.
- Tobe pentru răzătoarele de cartofi: pentru prepararea de nokedli de cartofi, clătite de cartofi sau altele asemenea.

### **Cablu pentru întinderea aluatului (producător de aluat pentru lasagne) 140 mm**

Slăbiți piulița cu aripi și conectați cilindrul la priza de pe mașină. Verificați dacă cilindrul este introdus corect în priză înainte de a strânge piulița. Întoarceți mașina.

Începeți să hrăniți aluatul la dimensiunea 6, apoi reduceți treptat dimensiunea până când atingeți grosimea dorită a aluatului. Repetați întinderea aluatului de 6-7 ori la o grosime de 6. Apoi reduceți treptat grosimea întinderii, dacă este necesar. Repetați întinderea de 2-3 ori pentru fiecare grosime.

Curățați rola de întindere cu o perie fină sau o cârpă moale, dar niciodată în timpul funcționării. Rola de întindere nu trebuie niciodată spălată sau scufundată în apă, deoarece se poate rugini.

*Sfaturi utile:*

- Pregătiți aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului și cuțitul pentru aluat. Rețeta recomandată se găsește la suplimentul pentru paste.
- Amintiți-vă că primul lot de aluat este destinat curățării mașinii, astfel încât să fie aruncat.
- Distribuți aluatul de 6-7 ori prin rolă la fiecare nivel de grosime. Îndoți aluatul în jumătate înainte de a transfera din nou pe rola de întindere.
- Agățați aluatul de un raft sau lăsați-l să se odihnească timp de cel puțin 10 minute înainte de a găti.
- Targa de aluat poate fi utilizată numai pentru întinderea aluatului.
- Nu introduceți niciodată degetul sau vreun obiect în rola și nu vă aplecați niciodată spre rola brancardierului în timpul funcționării.

**Fettuccine (tăitei largi) tăietor de paste 6,5 mm**

Slăbiți piulița cu aripi astfel încât să puteți atașa tăietorul de aluat la priza de pe mașină. Verificați dacă cilindrul este introdus corect în priză înainte de a strânge piulița. Întoarceți mașina.

Curățați rola intinzatoare cu o perie fină sau o cârpă moale, dar niciodată în timpul funcționării. Rola de întindere nu trebuie niciodată spălată sau scufundată în apă, deoarece poate rugini.

*Sfaturi utile:*

- Pregătiți aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului și cuțitul pentru aluat. Rețeta recomandată se găsește la suplimentul pentru paste.
- Amintiți-vă că primul lot de aluat este destinat curățării mașinii, astfel încât să fie aruncat.
- Distribuți foile de aluat la viteză medie.
- Agățați aluatul de un raft sau lăsați-l să se odihnească timp de cel puțin 10 minute înainte de a găti.
- Targa de aluat poate fi utilizată numai pentru întinderea aluatului.
- Nu introduceți niciodată degetul sau vreun obiect în rola și nu vă aplecați niciodată spre rola brancardierului în timpul funcționării.

**Tagliatelle (tăitei subțiri) tăietor de paste 2,5 mm**

Slăbiți piulița cu aripi astfel încât să puteți atașa tăietorul de aluat la priza de pe mașină. Verificați dacă cilindrul este introdus corect în priză înainte de a strânge piulița. Întoarceți mașina.

Curățați rola intinzatoare cu o perie fină sau o cârpă moale, dar niciodată în timpul funcționării. Rola de întindere nu trebuie niciodată spălată sau scufundată în apă, deoarece poate rugini.

*Sfaturi utile:*

- Pregătiți aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului și cuțitul pentru aluat. Rețeta recomandată se găsește la suplimentul pentru paste.
- Primul lot de aluat este destinat curățării mașinii, astfel încât să fie aruncat.
- Adagolja a tészta lapokat közepes sebesség fokozaton.
- Agățați aluatul de un raft sau lăsați-l să se odihnească timp de cel puțin 10 minute înainte de a găti.
- Targa de aluat poate fi utilizată numai pentru întinderea aluatului.
- Nu introduceți niciodată degetul sau vreun obiect în rola și nu vă aplecați niciodată spre rola brancardierului în timpul funcționării.