

ENKHO

MANUALE D'USO
UPORABNIŠKI PRIROČNIK



robot da cucina

multipraktik

CODICE ART.: 139436.01

230V

50Hz

350W

Emissioni orarie indirette pari a 0,125 kgCO₂





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

robot da cucina



- Emissioni indirette di CO₂ quantificate
- Provato nell'uso
- Sicurezza verificata

La società italiana IMQ con il logo IMQ verified
attesta la conformità di questo prodotto a quanto
dichiarato sulla confezione, secondo requisiti
di sostenibilità, sicurezza e qualità.

su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso

Chiamaci al numero verde gratuito!
800 595 595
Dal lunedì al venerdì 8.30 - 12.30 / 15.30 - 19.30 - Il sabato
8.30 - 12.30. Esclusi i giorni festivi.

INDICE

PRECAUZIONI DI SICUREZZA - AVVERTENZE	1-6
PULIZIA E MANUTENZIONE	6-8
LISTA DELLE PARTI	8
MONTAGGIO	8-9
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	9
PRIMO UTILIZZO	9
ISTRUZIONI PER L'USO	9-12
TEMPI DI FUNZIONAMENTO E RIPOSO	13
IDENTIFICAZIONE E RISOLUZIONE PROBLEMI	14
GARANZIA	15
CONSIGLI DI PREPARAZIONE	16-17

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per consultazioni future

PRECAUZIONI DI SICUREZZA - AVVERTENZE

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

1. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
2. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico.
3. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione.
4. Non usare nebulizzatori spray (per es. insetticidi, spray per capelli ecc), potrebbe creare danni all'involucro.
5. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il rivenditore o il servizio di assistenza.
6. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente.
7. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
8. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per

- evitare shock elettrico, corto circuito o incendio.
9. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
 10. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
 11. Periodo di non utilizzo: scollegare la spina dall'alimentazione principale quando l'apparecchio non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo.
 12. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
 13. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili.
 14. Non inserire oggetti nelle fessure dell'apparecchio.
 15. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
 16. Non toccare l'apparecchio con mani umide
 17. Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio; Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'appa-

recchio è destinato è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso.

18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
19. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio
20. Tenere i materiali di imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo, ecc.) lontano dalla portata di bambini: rischio di soffocamento.
21. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
22. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
23. Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, ecc) a portata di mano di bambini o persone non autosufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo; La spina deve essere posizionata in una presa raggiungibile in maniera pratica, in modo da portela estrarre veloce-

mente ogni volta in cui ve ne sia la necessità; Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico. E' idoneo all'uso in ambienti interni, in lunghi asciutti e chiusi. Seguire i tempi di funzionamento e riposo indicati nella tabella A riportata nelle pagine seguenti; I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.

- 24. È necessario prendere delle precauzioni quando si maneggiano le lame taglienti, in particolare quando si estrae la lama dal bicchiere, quando il bicchiere viene svuotato e durante la pulizia.
- 25. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- 26. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano.
- A. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- B. Non utilizzare accessori aggiuntivi non forniti dal fabbricante.
- C. Durante l'uso, sincerarsi che tutti gli accessori risultino correttamente installati come indicato all'interno del presente manuale.
- D. Durante l'uso, sincerarsi che il cavo di alimentazione non vada a sfregare su bordi taglien-

ti che possano danneggiarlo; non posizionare l'unità vicino a fonti di calore.

- E. Il dispositivo è principalmente destinato alla lavorazione di frutta, verdura e carne ed all'esecuzione di operazioni di taglio, grattugiatura e sminuzzatura; non utilizzare per altre funzionalità. Non può essere utilizzato per lavorare o sminuzzare cibi caldi o bollenti. Non può essere utilizzato per tritare ossa, alimenti congelati e ghiaccio e per impastare farina o alimenti simili. Non può essere, inoltre, utilizzato per lavorare sostanze diverse dagli alimenti.
- F. Non aprire il coperchio durante l'uso e, in particolare modo, non introdurre le mani o altro utensile non idoneo all'interno del bicchiere durante l'uso.
- G. Tutte le lame sono estremamente affilate; prestare, pertanto, la massima attenzione durante l'uso e la pulizia delle stesse.
- H. Per garantirne la massima longevità, non utilizzare l'unità con il bicchiere vuoto o troppo pieno.
- I. Onde evitare di danneggiare l'apparecchio, non mettere cibi congelati, caldi o bollenti nel bicchiere. Lasciare raffreddare sempre i cibi caldi o bollenti prima di inserirli nel Bicchirere
- J. Il lieve odore di bruciato che si potrebbe percepire durante le primissime fasi di impiego è del tutto normale visto che il motore dell'unità

è ancora in fase di rodaggio; l'odore scompare di norma dopo un paio di utilizzi.

- K.** Non utilizzare i blocchi di sicurezza come pulsante di accensione/spegnimento.
- L.** Prima di pulire l'unità, spegnerla e scollegarla dalla presa di corrente.
- M.** Non immergere il gruppo motore in acqua o altri liquidi per pulirlo. pulire utilizzando un panno inumidito.
- N.** Non utilizzare l'unità a temperature troppo basse o troppo elevate (la temperatura ambiente deve essere compresa tra 5°C e + 40°C).
- O.** Non mettere gli accessori in lavastoviglie o nello sterilizzatore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta si raccomanda la pulizia del bicchiere (7) e di tutti gli accessori (A,B,C, 4,5,e 9) con panno umido e detersivo per stoviglie. Dopo l'uso, prima di riporla, pulire bene l'unità, in particolar modo le parti destinate a venire a contatto con gli alimenti. Prima di pulire l'unità, verificare di averla scollegata dalla presa di corrente. dopo averla pulita ed asciugata, riporre l'unità in luogo ben ventilato. In caso di prolungato inutilizzo, pulire accuratamente l'unità prima di tornare ad usarla.

PULIZIA BICCHIERE (coperchio del bicchiere ed il pressino)

- 1.** Con un cucchiaino, ripulire completamente l'interno del bicchiere da eventuali residui di cibo.
- 2.** Versare acqua pulita all'interno del bicchiere ed azionare l'unità a velocità 2 per circa 30 secondi.
- 3.** Arrestare l'unità, scollegarla dalla presa di corrente;
- 4.** Pulire con un panno umido e detersivo per stoviglie. Svuotare l'acqua e sciacquare
- 5.** Asciugare bene tutte le parti con un panno asciutto

PULIZIA DELLA BASE

Per pulire il gruppo motore, utilizzare esclusivamente un panno inumidito.

ATTENZIONE

- A.** Non immergere mai l'unità in acqua o altro liquido per lavarla.
- B.** Non mettere l'unità o alcuno dei suoi accessori in lavastoviglie o nello sterilizzatore.
- C.** Non pulire l'unità utilizzando spazzole abrasive o detersivi a base di alcool.

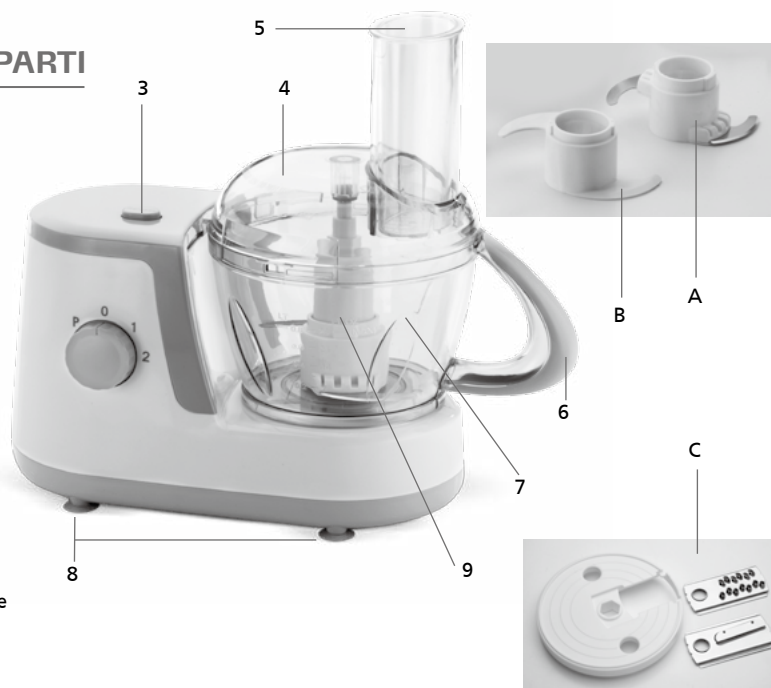
D. Durante la pulizia, prestare la massima attenzione alle lame estremamente alate degli accessori.

LISTA DELLE PARTI

- P. Funzione pulse
0. Stop
1. Velocità minima
2. Velocità max
3. Blocco sicurezza
4. Coperchio
5. Pressino
6. Manico
7. Bicchiere
8. Piedini
9. Albero ruotante per accessori ad incastro

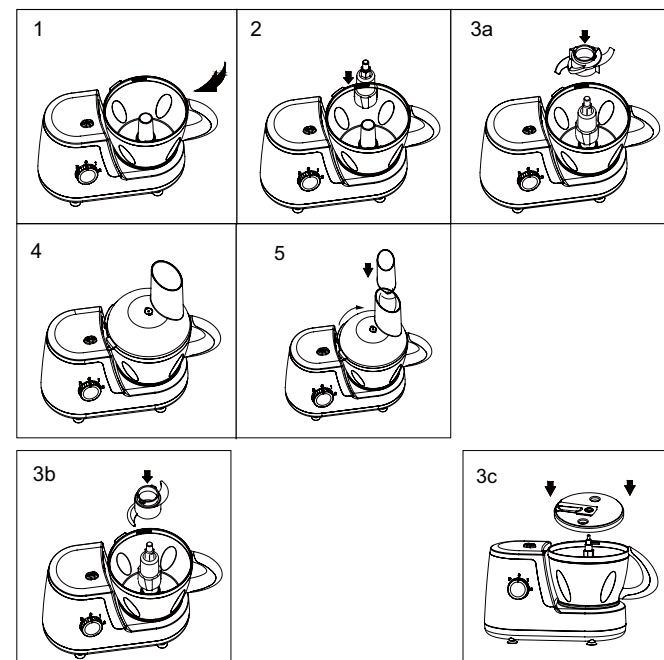
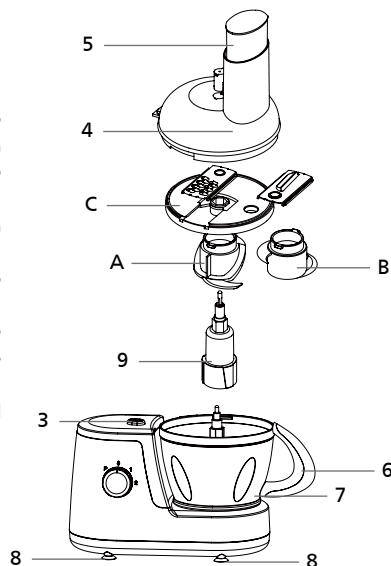
ACCESSORI

- A. Lama in acciaio Inox
B. Lama in plastica
C. Disco con due differenti lame per affettare e sminuzzare e grattugiare



MONTAGGIO

1. Inserire il bicchiere (7) sulla base di appoggio del corpo motore; Le linguette del bicchiere devono combaciare con l'invaco presente sulla base di appoggio; ruotare in senso orario fino a fine corsa.(fig.1)
2. Inserire l'albero ruotante (9) nella sua sede centrale con delicatezza.(fig.2)
3. Inserire l'accessorio di taglio A (fig.3a), o B(fig.3b), o C(fig.3c) sull'albero ruotante.
4. Posizionare il coperchio (4) sul bicchiere (7): far combaciare la freccia del coperchio con il gommino posto sul bicchiere esercitando un leggera pressione.(fig.4)
5. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'inserimento del blocco di sicurezza (3) e verificare che sia ben chiuso; inserire, quindi, il pressino (5) all'interno dell'apposita fessura.(fig.5)



PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

- A. Motore ad elevata potenza ed alta velocità di rotazione, selettore a pulsante; facile da utilizzare, è in grado di eseguire la maggior parte delle lavorazioni nel giro di 1 minuto
B. Multifunzione
C. Blocco di sicurezza
D. Facile da pulire

PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire bene l'unità, in special modo le parti destinate a venire a contatto con gli alimenti (per maggiori informazioni vedi la sezione "pulizia e manutenzione").

ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO DELLA LAMA IN ACCIAIO INOX

Per tritare carne, frutta, verdura, formaggio, frutta secca;
Indicata anche per la preparazione di alcuni alimenti cotti come, per esempio, quelli per bambini e neonati.

1. Inserire il bicchiere (7) sulla base di appoggio del corpo motore; Le linguette del bicchiere devono combaciare con l'invaco presente sulla base di appoggio; ruotare in senso orario fino a fine corsa.(fig.6)
2. Inserire l'albero ruotante (9) nella sua sede centrale con delicatezza.(fig.7)
3. Inserire l'accessorio di taglio A sull'albero ruotante.(fig.8a)
4. Introdurre gli ingredienti desiderati all'interno del bicchiere.(fig.9) Attenzione: prima di introdurli all'interno del bicchiere, sincerarsi che tutti gli ingredienti siano ben puliti e tagliare in pezzi più piccoli quelli di grandi dimensioni.

Se l'alimento che si desidera lavorare e' caldo o bollente lasciarlo raffreddare fino a temperature ambiente prima di introdurlo all'interno del bicchiere. Per evitare che gli ingredienti trabocchino dal bicchiere, non riempire quest'ultimo oltre la tacca di livello massimo.

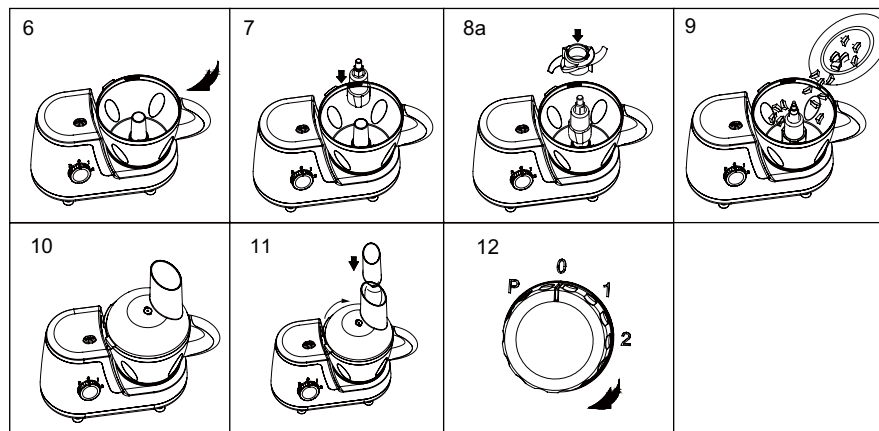
5. Posizionare il coperchio (4) sul bicchiere (7) : far combaciare la freccia del coperchio con il gommino posto sul bicchiere esercitando un leggera pressione.(fig.10)
6. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'inserimento del blocco di sicurezza (3) e verificare che sia ben chiuso; inserire, quindi, il pressino (5) all'interno dell'apposita fessura.(fig.11)
7. Utilizzando l'apposito selettore, selezionare la velocità idonea alla lavorazione degli ingredienti.(fig.12)

"0" indica spento ("off")

"1" indica la velocità 1 (bassa velocità)

"2" indica la velocità 2 (alta velocità)

"p" indica la funzione "pulse"



Suggerimento:

Utilizzare la velocità 1 per gli alimenti di consistenza più soffice come cioccolato, frutta, verdure, etc.

Utilizzare la velocità 2 per gli alimenti di consistenza più solida.

Se non si è sicuri della consistenza dell'ingrediente, utilizzare sempre la velocità 2.

Attenzione:

- A. A prescindere dalla velocità a cui si desidera lavorare l'alimento, azionare più volte la funzione "pulse" (posizione "p") e proseguire, quindi, a velocità 1 o 2 a seconda delle esigenze.
- B. Se si ha necessità di aggiungere ingredienti durante l'uso, estrarre il pressino, introdurre gli ingredienti attraverso l'apposita fessura e reinserire, quindi, il pressino.
- C. Seguire i tempi di funzionamento e riposo riportati nella tabella A nelle pagine seguenti
- D. Non utilizzare l'unità per più di 5 lavorazioni consecutive; una volta raggiunto questo limite, spegnere l'unità, lasciar raffreddare il motore e, quindi, riprendere l'uso.
- E. Non sovraccaricare l'unità; meglio aggiungere gli ingredienti gradualmente attraverso l'apposita fessura.
- F. Se non si è ancora ottenuta la consistenza desiderata, azionare più volte la funzione "p" e proseguire, quindi, la lavorazione a velocità 2, oppure sospendere l'uso per qualche istante, scollegare l'unità dalla presa di corrente, aprire il coperchio, mescolare gli ingredienti con un cucchiaino e, quindi, riprendere l'uso.
- G. Non introdurre le mani o utensili non idonei all'interno del bicchiere durante l'uso.
- H. Non utilizzare il blocco di sicurezza come pulsante di accensione/spengimento.

7. Terminata la lavorazione portare il selettore in posizione "0" ed aspettare che l'unità si sia completamente arrestata,,"
8. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e riporre il cavo di alimentazione in modo idoneo.

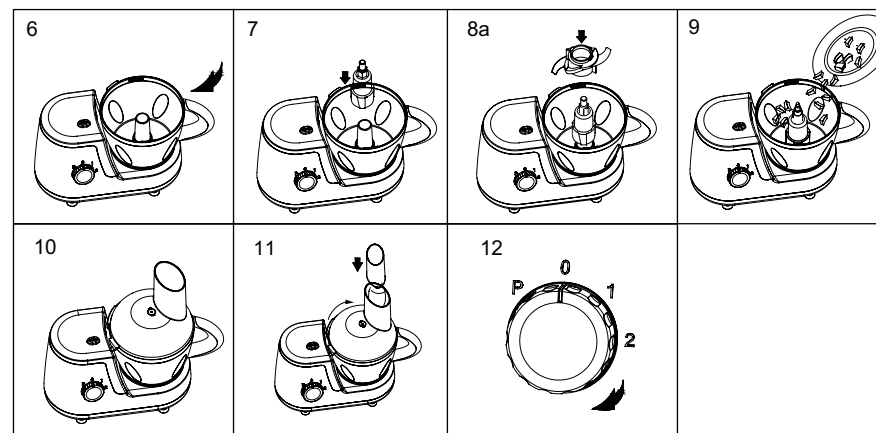
9. Premere il pulsante blocco sicurezza (3) e rimuovere il bicchiere e coperchio in senso antiorario;
10. Rimuovere il coperchio dal bicchiere ruotandolo in senso antiorario;
11. Rimuovere l'albero ruotante e la lama; attenzione a maneggiare le lame; lame sono affilate
12. Svuotare il bicchiere e ripulirlo da eventuali residui utilizzando un cucchiaino.
13. Pulire l'apparecchio e gli accessori: per maggiori informazioni sulla pulizia vedi la sezione "pulizia e manutenzione".

UTILIZZO DELLA LAMA IN PLASTICA

La lama in plastica è destinata principalmente alla lavorazione di alimenti di consistenza liquida o alla preparazione di insalate. Non utilizzare per lavorare alimenti troppo duri o di consistenza "polverosa".

1. Inserire il bicchiere (7) sulla base di appoggio del corpo motore; Le linguette del bicchiere devono combaciare con l'invaco presente sulla base di appoggio; ruotare in senso orario fino a fine corsa.(fig.6)
2. Inserire l'albero ruotante (9) nella sua sede centrale con delicatezza.(fig.7)
3. Inserire l'accessorio di taglio B sull'albero ruotante.(fig.8b)
4. Introdurre gli ingredienti desiderati all'interno del bicchiere.(fig.9) Attenzione: prima di introdurli all'interno del bicchiere, sincerarsi che tutti gli ingredienti siano ben puliti e tagliare in pezzi più piccoli quelli di grandi dimensioni. Se l'alimento che si desidera lavorare e' caldo o bollente lasciarlo raffreddare fino a temperature ambiente prima di introdurlo all'interno del bicchiere. Per evitare che gli ingredienti trabocchino dal bicchiere, non riempire quest'ultimo oltre la tacca di livello massimo.
5. Posizionare il coperchio (4) sul bicchiere (7) : far combaciare la freccia del coperchio con il gommino posto sul bicchiere esercitando un leggera pressione.(fig.10)
6. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'inserimento del blocco di sicurezza (3) e verificare che sia ben chiuso; inserire, quindi, il pressino (5) all'interno dell'apposita fessura.(fig.11)
7. Utilizzando l'apposito selettore, selezionare la velocità idonea alla lavorazione degli ingredienti.(fig.12)
8. Azionare più volte la funzione "p" e, quindi, proseguire la lavorazione a velocità "1" fino a che gli ingredient non saranno ben amalgamati. Attenzione:
 - A. Seguire i tempi di funzionamento e riposo riportati nella tabella A nelle pagine seguenti
 - B. Non utilizzare l'unità per più di 5 lavorazioni consecutive; una volta raggiunto questo limite, spegnere l'unità, lasciar raffreddare il motore e, quindi, riprendere l'uso.
 - C. Non utilizzare il blocco di sicurezza come pulsante di accensione/spengimento.

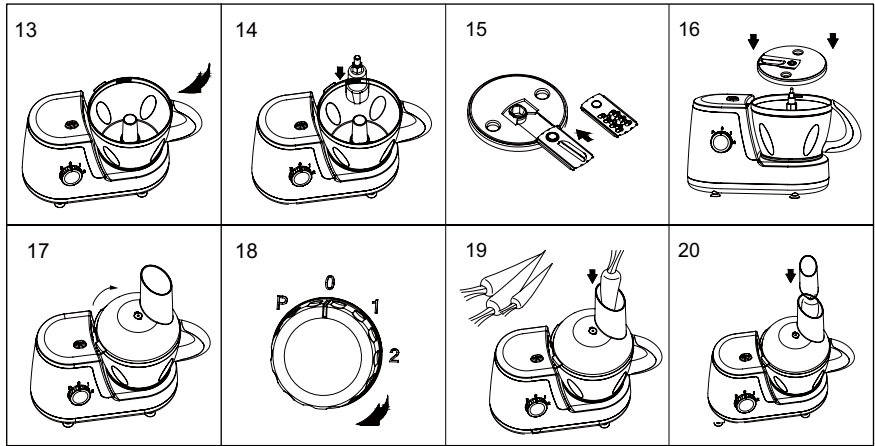
9. Terminata la lavorazione portare il selettore in posizione "0" ed aspettare che l'unità si sia completamente arrestata;
10. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e riporre il cavo di alimentazione in modo idoneo.
11. Premere il pulsante blocco sicurezza (3) e rimuovere il bicchiere e coperchio in senso antiorario.
12. Rimuovere il coperchio dal bicchiere ruotandolo in senso antiorario.
13. Rimuovere l'albero ruotante e la lama; attenzione a maneggiare le lame; lame sono affilate.
14. Svuotare il bicchiere e ripulirlo da eventuali residui utilizzando un cucchiaino.
15. Pulire l'apparecchio e gli accessori: per maggiori informazioni sulla pulizia vedi la sezione "pulizia e manutenzione".



FUNZIONE AFFETTA E SMINUZZA

- 1. Inserire il bicchiere (7) sulla base di appoggio del corpo motore; Le linguette del bicchiere devono combaciare con l'invaco presente sulla base di appoggio; ruotare in senso orario fino a fine corsa.(fig.13)
- 2. Inserire l'albero ruotante (9) nella sua sede centrale con delicatezza.(fig.14)
- 3. Montare la lama per affettare/sminuzzare nell'apposito supporto.(fig.15) Con la lama per affettare si ottengono delle fette. Con la lama per sminuzzare, gli ingredienti vengono tagliati a listelle sottili.
- 4. Quindi montare il supporto lama sull'asse al centro della ciotola. (fig.16)
- 5. Applicare il coperchio e ruotarlo per bloccarlo in posizione.(fig.17) Ruotare il selettore nella posizione desiderata.(fig.18) Tagliare gli ingredienti a una misura che entri nel tubo sul coperchio e inserirli spingendo delicatamente.(fig.19)
- 6. Utilizzare l'accessorio "misurino" per spingere gli alimenti; Non usare le mani per spingere gli alimenti
- 7. Una volta conclusa l'operazione, riportare l'interruttore in posizione "0" ed aspettare che l'unità si sia completamente arrestata
- 8. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e riporre il cavo di alimentazione in modo idoneo.
- 9. Premere il pulsante blocco sicurezza (3) e rimuovere il bicchiere e coperchio in senso antiorario;
- 10. Rimuovere il coperchio dal bicchiere ruotandolo in senso antiorario;
- 11. Rimuove l'albero ruotante, ed il disco lama; attenzione a maneggiare le lame; lame sono affilate
- 12. Svuotare il bicchiere e ripulirlo da eventuali residui utilizzando un cucchiaino.
- 13. Pulire l'apparecchio e gli accessori: per maggiori informazioni sulla pulizia vedi la sezione "pulizia e manutenzione".

Durante l'uso della'apparecchio con il disco per affettare o grattugiare e' possibile che l'ultima parte della verdure rimanga intatta e non venga tagliata o grattugiata propriamente.



TEMPI DI FUNZIONAMENTO E RIPOSO

FUNZIONE	ACCESSORIO	INGREDIENTI	QUANTITÀ MASSIMA	MAX TEMPO DI FUNZIONAMENTO (sec)		VELOCITA'
				AFFETTARE	GRATTUGGIARE	
Affettare o Grattugiare	Disco per affettare o per grattugiare	Patate	400g	50sec	30sec	1 o 2
		Carote	500g	50sec	30sec	1 o 2
Tritare	Lama in acciaio	Carne	300gr (10gr/pzz)	30 sec		1 o 2 o P
		Prosciutto	300gr (10gr/pzz)	30 sec		1 o 2 o P
		Cipolle	300gr (10gr/pzz)	30 sec		1 o 2 o P
		Fragole	200g	25 sec		1 o 2 o P
		Formaggio	100g	20 sec		1 o 2 o P
		Mandorle	100g	20 sec		1 o 2 o P
		Nocciole	100g	20 sec		1 o 2 o P
		Noci	100g	20 sec		1 o 2 o P
Frullare	Lama in plastica	Uova	6 tuorli	25 sec		1 o 2 o P

Il tempo di riposo tra ogni ciclo deve essere di 2 minuti

IDENTIFICAZIONE E RISOLUZIONE PROBLEMI

Se l'unità non funziona correttamente, consultare la tabella riportata di seguito per identificare la possibile causa del malfunzionamento. Se il problema persiste, rivolgersi al centro di assistenza di riferimento.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Una volta collegata alla presa di corrente ed impostata una determinata velocità, l'unità non funziona.	1. Assenza di alimentazione o tensione di rete troppo bassa. 2. Spina inserita in presa di corrente di tensione non adeguata. 3. Blocco di sicurezza non inserito correttamente.	1. Verificare la tensione della rete di alimentazione. 2. Ricollegare l'unità alla presa di corrente. 3. Controllare e reinserire il blocco di sicurezza correttamente.
Velocità di funzionamento troppo bassa.	1. Tensione di rete troppo bassa. 2. Bicchiere sovraccarico.	1. Verificare la tensione della rete di alimentazione. 2. Ricollegare l'unità alla presa di corrente 3. Controllare e reinserire il blocco di sicurezza correttamente.
L'unità si arresta improvvisamente durante l'uso.	1. Blocco di sicurezza non inserito correttamente. 2. Superamento del tempo massimo di funzionamento continuo.	1. Verificare la corretta chiusura di tutti i coperchi. 2. Lasciare che l'unità si raffreddi e, quindi, riavviarla.
Traboccamento durante l'uso.	1. Bicchiere sovraccarico. 2. La superficie di appoggio dell'unità non è piana o è troppo instabile.	1. Introdurre una quantità di ingredienti consona alla capacità del bicchiere 2. Posizionare sempre l'unità su di una superficie piana e stabile.
Si è verificata una guasto elettrico.	L'unità è stata utilizzata in modo improprio; probabile penetrazione di liquido all'interno dell'unità e suo contatto con le parti elettriche.	Rivolgersi al centro di assistenza per ulteriori controlli.

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto.

Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione o la riparazione. Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici - elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

I nostri consigli di preparazione

CREMA PER CROSTONI



facile



2 persona

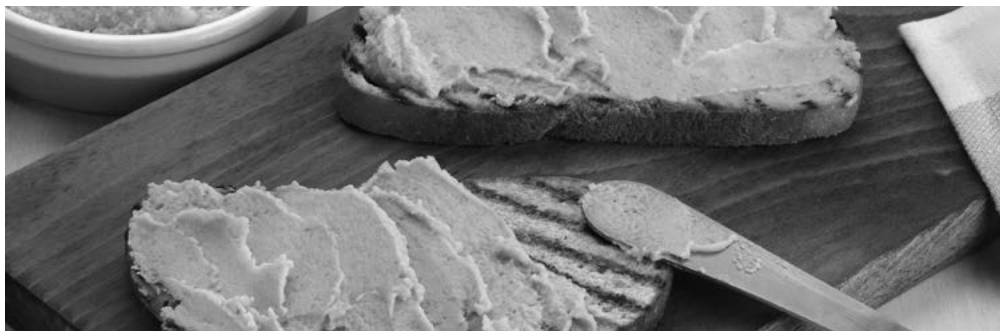


20 min



medio

INGREDIENTI: 4 patate medie, ½ navone piccolo, 3 carote medie, 3 cucchiaini di piselli freschi, 1 noce di burro Land, qualche cucchiaino di formaggio fresco tipo robiola o stracchino Land, 2 foglie di basilico fresco, sale e pepe Don Jerez



PREPARAZIONE: Pulite bene le verdure che dovranno essere molto fresche. In acqua leggermente salata, per alcuni minuti lessatele dopo averle tagliate a cubetti. Aggiungete nel robot, le verdure ben scolate e unite il formaggio che avrete scelto a vostro piacimento. Unite una noce di burro, il basilico, il sale e una bella manciata di pepe. Fate amalgamare tutto sino a creare una crema saporita. Spalmate questa crema su crostoni di pane caldo.

Buon appetito!

I nostri consigli di preparazione

INVOLTINI AL FORNO



facile



4 persona



50 min



medio

INGREDIENTI: 1 confezione di pasta brisé Tre mulini, 350 gr di mollica di pancarre' Tre Mulini, 2 uova Delizie del Sole, 1 cucchiaino di ricotta Pascoli Italiani, 6 pomodori secchi, 1 manciata di capperi piccoli Varia Gusto, ¼ di cipolla rossa, olio q.b Podere del Conte, qualche ciuffo di prezzemolo, sale e pepe Don Jerez.



PREPARAZIONE: Mettete ad amalgamare nel robot la mollica del pane spezzettato, i pomodori secchi anch'essi tagliati in piccoli pezzi, i capperi ben lavati; aggiungete la ricotta, le uova, il prezzemolo fresco a foglioline pulite, la cipolla, un goccio di olio se necessario. Salate, pepate e fate amalgamare tutto per pochi istanti. Pronto l'impasto, con un cucchiaino aggiungetene una dose media, per poter formare degli involtini su rettangoli di pasta brisé tagliata precedentemente. Adagiate gli involtini in una teglia da forno che avrete acceso a 180 gradi e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Buon appetito!



Varnost izdelkov je bila
preizkušena in potrjena
za vas.

multipraktik



- Kvantificirane posredne emisije CO₂
- Preizkušena uporaba
- Preverjena varnost

Italijanska družba IMQ z logotipom IMQ verified potrjuje skladnost izdelka z izjavo na embalaži na podlagi zahtev trajnosti, varnosti in kakovosti.

na **www.eurospin.si** najdete
digitalno verzijo uporabniškega priročnika



KAZALO

VARNOSTNA NAVODILA - OPOZORILA	1-6
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	6-8
SEZNAM KOMPONENT	8
SESTAVA	8-9
PREDSTAVITEV IZDELKA	9
PRVA UPORABA	9
NAVODILA ZA UPORABO	9-12
ČAS DELOVANJA IN PREMORA	13
ODKRIVANJE IN ODPRVLJANJE NAPAK	14
GARANCIJA	15
NASVETI ZA PRIPRAVO	16-17

Pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejše posvetovanje.

VARNOSTNA NAVODILA - OPOZORILA

Pred uporabo naprave v celoti preberite navodila iz pričujočega priročnika.

1. Na kable ne postavljajte težkih predmetov in v njihovo bližino ne postavljajte toplotnih virov. Kabli se lahko poškodujejo.
2. Izdelek je namenjen izključno zasebni uporabi.
3. Pred vzdrževalnimi in čistilnimi posegi napravo izključite iz električnega omrežja.
4. Ne uporabljajte razpršil (npr. insekticidov, lakov za lase itd.), lahko poškodujejo površino naprave.
5. V primeru anomalnih okoliščin napravo takoj izklopite in se obrnite na prodajalca ali servisno službo.
6. Naprave ne priključite na programatorje, zunanje časovnike, ločene sisteme za daljinsko upravljanje ali druge naprave, ki bi enoto lahko avtomatsko vklopile.
7. Ne uporabljajte adapterjev ali poškodovanih kablov.
8. Pri izključitvi vtič držite trdno, da bi se izognili električnemu udaru, kratkemu stiku ali požaru.

9. Varnostnih stikal ne pritrjujte z lepilnim trakom, da bi ne prišlo do požara.
10. Absolutno je prepovedano razstavljanje ali popravilo naprave zaradi nevarnosti električnega udara; po potrebi se obrnite na prodajalca ali servisno službo.
11. Obdobje neuporabe: ko naprave dlje časa ne uporabljate, izključite vtič iz električne vtičnice.
12. Naprave ne uporabljajte v bližini kopalne kadi, prhe, bazena.
13. Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih predmetov.
14. Ne vstavljajte predmetov v odprtine naprave.
15. Preden napravo priključite v električno omrežje, se prepričajte, da napetost domačega omrežja ustreza napetosti, ki je označena na tablici izdelka, in da je napeljava v skladu z veljavnimi predpisi.
16. Naprave ne prijemajte z vlažnimi rokami.
17. Nevarnost osebnih poškodb: izdelka ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden. Naprave ne uporabljajte nepravilno; Uporaba, ki ni v skladu z namensko rabo izdelka se smatra za neustrezno in je zato nevarna.

18. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali v vsakem primeru oseba s podobno strokovno izobrazbo, da bi se izognili vsakršnemu tveganju.
19. Otroke je potrebno nadzorovati, da se z napravo ne bi igrali.
20. Material embalaže (plastične vrečke, karton, stiropor, itd) hranite izven dosega otrok: nevarnost zadušitve.
21. Naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in kabel hranite izven dosega otrok.
22. Naprave ne smejo uporabljati osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi ali brez ustreznih izkušenj in znanj, razen če so nadzorovane oziroma so prejele navodila o varni uporabi naprave in razumejo tveganja.
23. Ne puščajte delov embalaže (plastične vrečke, stiropor, itd.) na dosegu otrok ali neavtonomnih oseb, saj lahko pride do poškodb; Vtič je potrebno priključiti v vtičnice, ki je enostavno dosegljiva, da bi ga lahko hitro izključili v primeru, da bi bilo to potrebno; Izdelek je namenjen izključno zasebni uporabi. Primeren je za uporabo v notranjih prostorih ter na suhih in zaprtih mestih. Spoštujte časovne intervale za delovanje in premor, navedene

v tabeli A v nadaljevanju; Otroci naprave ne smejo uporabljati kot igračo.

24. Pri upravljanju z ostrimi rezili je potrebno biti zelo previdni, predvsem pri odstranjevanju rezila iz posode, pri praznjenju posode in pri čiščenju.
 25. Napravo vedno izključite iz omrežja, preden jo pustite brez nadzora ter pred sestavo, razstavo in čiščenjem.
 26. Napravo izklopite in izključite iz omrežja pred zamenjavo nastavkov ali preden se približate delom, ki se gibajo, ko je naprava vklopljena.
- A. Enoto postavite na ravno in stabilno površino.
 - B. Ne uporabljajte dodatnih nastavkov, ki jih proizvajalec ni priložil napravi.
 - C. Pri uporabi poskrbite, da so vsi nastavki pravilno nameščeni, kot je opisano v pričajučem priročniku.
 - D. Pri uporabi poskrbite, da električni kabel ne drgne od ostre robove, saj se lahko poškoduje; enote ne postavite v bližino toplotnih virov.
 - E. Naprava je namenjena predvsem miksanju sadja, zelenjave in mesa ter rezanju, ribanju in sekljanju živil; ne uporabljajte je v drugačne namene. Naprave ni dovoljeno uporabljati za miksanje ali sekljanje vročih ali vrelih živil. Ni je dovoljeno uporabljati za

drobljenje kosti, zamrznjenih živil in ledu ter za gnetenje moke in podobnih živil. Hkrati je ni dovoljeno uporabljati za miksanje snovi, ki niso živila.

- F. Med uporabo ne odpirajte pokrova, posebej pa pri vklopljeni napravi v posodo ne vstavljajte rok ali drugih pripomočkov, ki ne sodijo v posodo.
- G. Vsa rezila so izredno ostrá; zato bodite izjemno previdni pri uporabi in čiščenju le-teh.
- H. Da bi zagotovili najdaljšo delovno dobo izdelka, le-tega ne vklopite, če je posoda prazna ali prepolna.
- I. Da bi se izognili poškodbam naprave, v posodo ne vstavljajte zamrznjenih, vročih ali vrelih živil. Vedno pustite, da se vroča ali vrela živila ohladijo, preden jih vstavite v posodo.
- J. Rahel vonj posežganem, ki ga lahko občutite v prvih fazah uporabe, je popolnoma normalen pojav, saj je motor enote še v fazi uvajanja; vonj bo praviloma zginil po parih ciklih uporabe.
- K. Ne uporabljajte varnostne blokade kot tipke za vklop/izklop.
- L. Pred čiščenjem enote le-to izklopite iz izključite iz električne vtičnice.
- M. Motorne enote ne vstavljajte v vodo ali

druge tekočine za čiščenje. Očistite jo z uporabo navlažene krpe.

- N.** Enoto ne uporabljajte pri prenizkih ali previsokih temperaturah (sobna temperatura mora biti med 5°C in + 40°C).
- O.** Nastavkov ne vstavite v pomivalni stroj ali sterilizator.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred prvo uporabo izdelka svetujemo, da pomijete posodo (7) in vse nastavke (A,B,C, 4,5 in 9) z vlažno krpo in detergentom za posodo. Po uporabi in pred shranjevanjem dobro očistite enoto, posebej komponente, ki pridejo v stik z živili. Pred čiščenjem enote preverite, da ste jo izključili iz električne vtičnice. Ko enoto očistite in osušite, jo pospravite na dobro prezračevano mesto. V primeru daljšega obdobja neuporabe enoto očistite, preden jo ponovno uporabite.

ČIŠČENJE POSODE (pokrova posode in potisnega elementa)

1. S pomočjo žlice iz notranjosti posode odstranite vse ostanke hrane.
2. V posodo zlijte čisto vodo in enoto sprožite na hitrosti 2 za približno 30 sekund.
3. Nato enoto izklopite in izključite vtič iz električne vtičnice.
4. Očistite jo z vlažno krpo in detergentom za posodo. Odlijte vodo in izplaknite.
5. Vse komponente dobro osušite s suho krpo.

ČIŠČENJE OSNOVE

Za čiščenje motorne enote uporabite izključno vlažno krpo.

POZOR

- A.** Motorne enote nikoli ne vstavite v vodo ali druge tekočine za čiščenje.
- B.** Enoto in njenih nastavkov ne vstavite v pomivalni stroj ali sterilizator.
- C.** Enoto ne čistite z abrazivnimi krtačami ali čistili na osnovi alkohola.
- D.** Pri čiščenju bodite izjemno pozorni na krilata

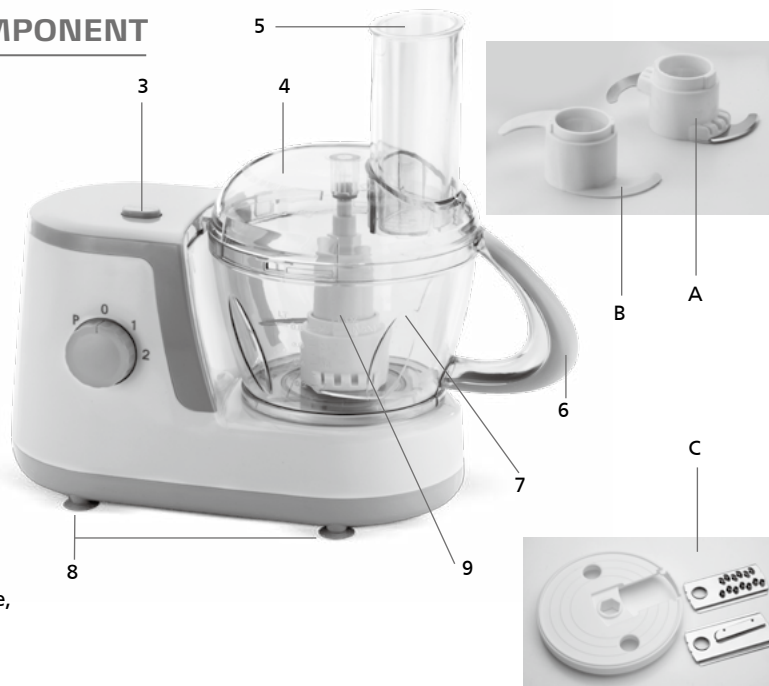
rezila nastavkov.

SEZNAM KOMPONENT

- P. Pulzna funkcija
0. Stop
1. Najnižja hitrost
2. Najvišja hitrost
3. Varnostna blokada
4. Pokrov
5. Potisni element
6. Ročaj
7. Posoda
8. Nožice
9. Rotacijska gred za nastavke

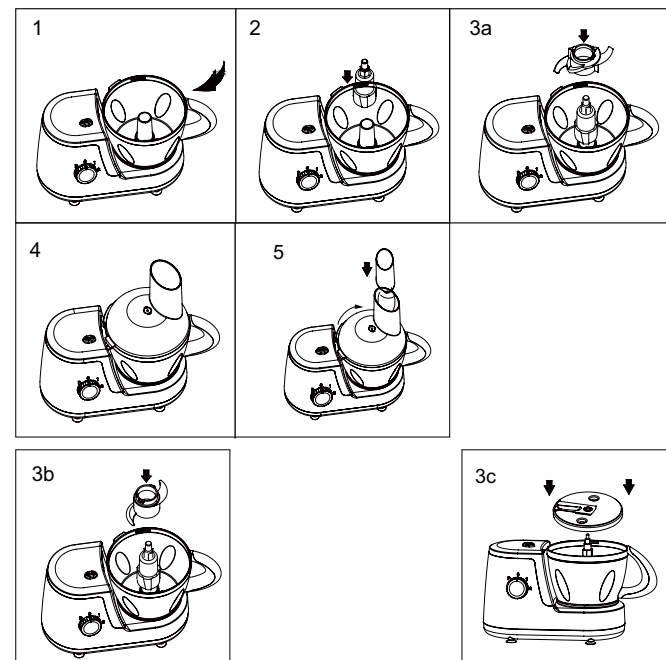
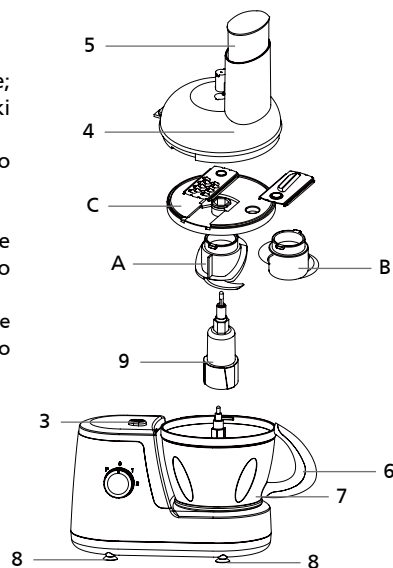
NASTAVKI

- A. Rezilo iz nerjavnega jekla
B. Plastično rezilo
C. Disk z dvema različnima reziloma za rezanje na rezine, sekljanje in ribanje



SESTAVA

1. Posodo (7) namestite na naslonsko osnovo motorne enote; Jezički posode se morajo ujemati z utori na naslonski osnovi; obrnite do konca v smeri urinega kazalca.
2. Rotacijsko gred (9) nežno vstavite v njeno središčno ležišče.
3. Namestite rezalni nastavek A/B/C na rotacijsko gred.
4. Pokrov (4) namestite na posodo (7): poskrbite, da se puščica na pokrovu ujema z gumico na posodi, in rahlo pritisnite.
5. Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca do sprožitve varnostne blokade (3) in preverite, da je dobro zaprt; nato vstavite potisni element (5) v ustrezno odprtino.



PREDSTAVITEV IZDELKA

- A. Visoko zmogljivi motor in visoka rotacijska hitrost, pulzna tipka; enostavna uporaba, izdelek izvrši večino rezalnih posegov v okviru 1 minute.
B. Večnamenska uporaba
C. Varnostna blokada
D. Enostavno čiščenje

PRVA UPORABA

Pred prvo uporabo enoto dobro očistite, posebej komponente, ki pridejo v stik z živili (za več informacij glejte razdelek "čiščenje in vzdrževanje").

NAVODILA ZA UPORABO

UPORABA REZILA IZ NERJAVNEGA JEKLA

Za sekljanje mesa, sadja, zelenjave, sira, suhega sadja;
Primerno tudi za pripravo določenih kuhanih živil, na primer, hrane za otroke in dojenčke.

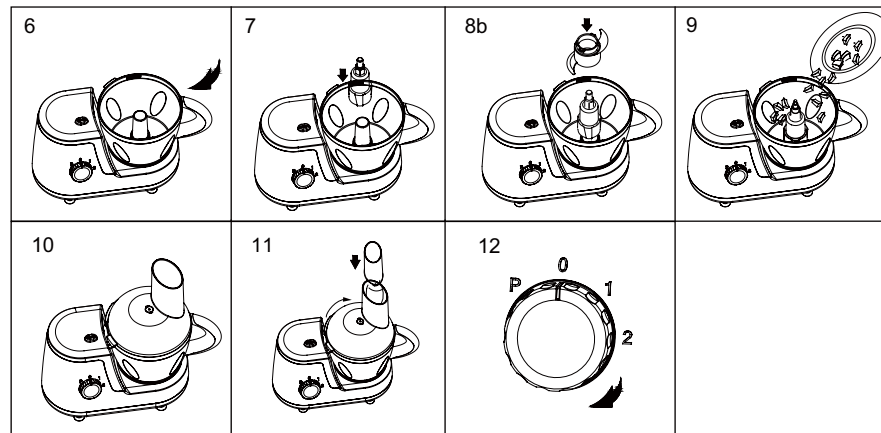
1. Posodo (7) namestite na naslonsko osnovo motorne enote; Jezički posode se morajo ujemati z utori na naslonski osnovi; obrnite do konca v smeri urinega kazalca.
2. Rotacijsko gred (9) nežno vstavite v njeno središčno ležišče.
3. Namestite rezalni nastavek A na rotacijsko gred.
4. V posodo vnesite želene sestavine. Pozor: pred vnosom v posodo poskrbite, da so vse sestavine dobro očiščene ter narežite sestavine večjih dimenzij na manjše koščke. Če je živilo vroče ali vrelo, pustite, da se ohladi na sobno temperaturo, preden ga vnesete v posodo. Da bi se izognili uhajanju živil iz posode, le-te ne napolnite preko oznake maksimalnega nivoja.

5. Pokrov (4) namestite na posodo (7): poskrbite, da se puščica na pokrovu ujema z gumico na posodi, in rahlo pritisnite.
6. Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca do sprožitve varnostne blokade (3) in preverite, da je dobro zaprt; nato vstavite potisni element (5) v ustrezno odprtino.
7. Z uporabo namenskega gumba izberite ustrezno hitrost za obdelavo živila.

"0" označuje izklop ("off")

"1" označuje hitrost 1 (nizka hitrost) "2" označuje hitrost 2 (visoka hitrost)

"p" označuje pulzno funkcijo



Nasvet:

Uporabite hitrost 1 za mehkejša živila, kot je čokolada, sadje, zelenjava, itd. Uporabite hitrost 2 za trša živila.

Če niste prepričani glede trdote sestavine, vedno uporabite hitrost 2.

Pozor:

- A. Na podlagi hitrost, pri kateri želite obdelati živilo, večkrat sprožite pulzno funkcijo (položaj "p") in nato nadaljujte obdelavo pri hitrosti 1 ali 2 glede na potrebe.
- B. Če želite med uporabo dodati sestavine, odstranite potisni element, vnesite sestavino skozi odprtino in ponovno namestite potisni element.
- C. Upoštevajte časovne intervale delovanja in premora, navedene v tabeli A v nadaljevanju.
- D. Enoto ne uporabljajte več kot za 5 zaporednih obdelav; ob dosegu tega limita enoto izklopite, pustite, da se motor ohladi, in jo šele nato ponovno vklopite.
- E. Ne preobremenjujte enote; sestavine je bolje dodajati počasi preko namenske odprtine.
- F. Če še vedno niste dosegli želenega stanja obdelovanega živila, večkrat sprožite funkcijo "p" in nato nadaljujte pri hitrosti 2 oziroma za nekaj trenutkov prekinite obdelavo, izključite enoto iz električne vtičnice, odprite pokrov, premešajte sestavine z žlico in nato nadaljujte z uporabo.
- G. V posodo med uporabo nikoli ne vstavljajte prstov ali neustreznih pripomočkov.
- H. Ne uporabljajte varnostne blokade kot tipko za vklop/izklop.

7. Po končani obdelavi gumb postavite na položaj "0" in počakajte, da se enota popolnoma zaustavi.
8. Izključite enoto iz električne vtičnice in električni kabel ustrezno pospravite.
9. Pritisnite na tipko za varnostno blokado (3) in odstranite posodo ter pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca.
10. Odstranite pokrov s posode tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.
11. Odstranite rotacijsko gred in rezilo; pozor pri upravljanju z rezili; rezila so ostra
12. Izpraznite posodo in odstranite ostanke živil z žlico.

13. Očistite napravo in nastavke: za podrobnejše informacije glede čiščenja glejte razdelek "čiščenje in vzdrževanje".

UPORABA PLASTIČNEGA REZILA

Plastično rezilo je namenjeno predvsem obdelavi tekočih sestavin ali pripravi solat. Ne uporabljajte ga za obdelavo pretrdih snovi ali snovi v prahu.

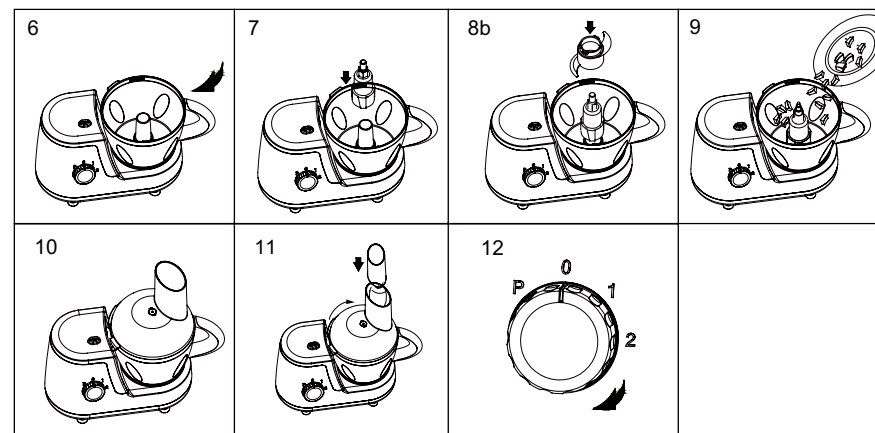
1. Posodo (7) namestite na naslonsko osnovo motorne enote; Jezički posode se morajo ujemati z utori na naslonski osnovi; obrnite do konca v smeri urinega kazalca.
2. Rotacijsko gred (9) nežno vstavite v njeno središčno ležišče.
3. Namestite rezalni nastavek B na rotacijsko gred.
4. V posodo vnesite zelene sestavine Pozor: pred vnosom v posodo poskrbite, da so vse sestavine dobro očiščene ter narežite sestavine večjih dimenzij na manjše koščke. Če je živilo vroče ali vrelo, pustite, da se ohladi na sobno temperaturo, preden ga vnesete v posodo. Da bi se izognili uhajanju živil iz posode, le-te ne napolnite preko oznake maksimalnega nivoja.
5. Pokrov (4) namestite na posodo (7): poskrbite, da se puščica na pokrovu ujema z gumico na posodi, in rahlo pritisnite.
6. Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca do sprožitve varnostne blokade (3) in preverite, da je dobro zaprt; nato vstavite potisni element (5) v ustrezno odprtino.
7. Z uporabo namenskega gumba izberite ustrezno hitrost za obdelavo živila.
8. Večkrat sprožite funkcijo "p" in nato nadaljujte z obdelavo pri hitrosti "1", dokler niso sestavine dobro zmešane. Pozor:

A. Upoštevajte časovne intervale delovanja in premora, navedene v tabeli A v nadaljevanju.

B. Enoto ne uporabljajte več kot za 5 zaporednih obdelav; ob dosegu tega limita enoto izklopite, pustite, da se motor ohladi, in jo šele nato ponovno vklopite.

C. Ne uporabljajte varnostne blokade kot tipko za vklop/izklop.

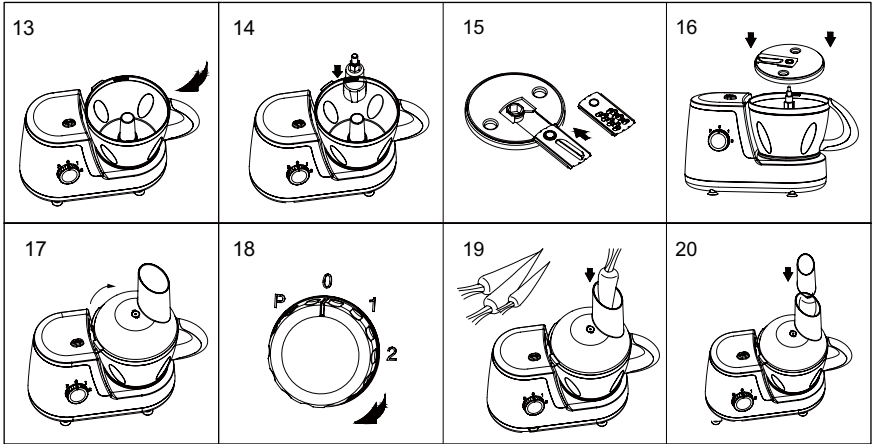
9. Po končani obdelavi gumb postavite na položaj "0" in počakajte, da se enota popolnoma zaustavi;
10. Izključite enoto iz električne vtičnice in električni kabel ustrezno pospravite.
11. Pritisnite na tipko za varnostno blokado (3) in odstranite posodo ter pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca.
12. Odstranite pokrov s posode tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca.
13. Odstranite rotacijsko gred in rezilo; pozor pri upravljanju z rezili; rezila so ostra
14. Izpraznite posodo in odstranite ostanke živil z žlico.
15. Očistite napravo in nastavke: za podrobnejše informacije glede čiščenja glejte razdelek "čiščenje in vzdrževanje".



FUNKCIJA ZA REZANJE NA REZINE IN TRAKOVE

- 1. Nož za rezanje na rezine/trakove pritrdite na nosilec noža, kot prikazuje skica 1. Nož za rezanje rezin služi za rezanje hrane na rezine. Nož za rezanje koščkov služi za rezanje hrane na trakove.
- 2. Najprej posodo namestite na pogonsko enoto, nato posodo zasukajte v obratni smeri urnega kazalca, dokler zaslišite zaskočni zvok. Nato nosilec noža namestite na os v središču posode, kot prikazuje skica 2.
- 3. Na posodo namestite pokrov, nato ga zasukajte, dokler zaslišite zaskočni zvok. Nato vtičak vsadite v električno vtičnico in obrnite stikalo, da izberete želeno stopnjo. Skozi odprtino pokrova vstavite očiščeno hrano v palčkah, zatem hrano počasi potiskajte navzdol, kot prikazuje skica 3.
- 4. Če je kos hrane prekratek, ga potiskajte z merilnim pokrovom, kot prikazuje skica 4.
- 5. Po končanem postopku stikalo obrnite v položaj »0«. Ko se rezilo popolnoma zaustavi, hrano stresite iz posode.

Med uporabo naprave z diskom za rezanje in ribanje lahko zadnji del zelenjave ostane celovit in se ne zreže ali zriba pravilno.



ČAS DELOVANJA IN PREMORA

FUNKCIJA	NASTAVEK	SESTAVINE	NAJVEČJA KOLIČINA	NAJVEČJI ČAS DELOVANJA (sek)		HITROST
				REZANJE	RIBANJE	
Rezanje ali ribanje	Disk za rezanje ali ribanje	Krompir	400g	50sek	30sek	1 ali 2
		Korenček	500g	50sek	30sek	1 ali 2
Sekljanje	Jekleno rezilo	Meso	300gr (10gr/pzz)	30 sek		1 ali 2 ali P
		Pršut	300gr (10gr/pzz)	30 sek		1 ali 2 ali P
		Čebula	300gr (10gr/pzz)	30 sek		1 ali 2 ali P
		Jagode	200g	25 sek		1 ali 2 ali P
		Sir	100g	20 sek		1 ali 2 ali P
		Mandlji	100g	20 sek		1 ali 2 ali P
		Lešniki	100g	20 sek		1 ali 2 ali P
		Orehi	100g	20 sek		1 ali 2 ali P
Žvrkljanje	Plastično rezilo	Jajca	6 rumenjakov	25 sek		1 ali 2 ali P

Čas premora med posamezni cikli mora biti 2 minuti

ODKRIVANJE IN ODPRAVLJANJE NAPAK

Če enota ne deluje pravilno, preglejte spodnjo tabelo, da bi odkrili možen vzrok nepravilnega delovanja. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisno službo.

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Enota je priključena v električno omrežje, hitrost je določena, vendar enota ne deluje.	1. Odsotnost toka ali prenizka napetost. 2. Vtič je priključen v električno vtičnico, napetost ni ustrezna. 3. Varnostna blokada ni pravilno vstavljena.	1. Preverite napetost električnega omrežja. 2. Enoto ponovno priključite v električno vtičnico. 3. Preverite in ponovno vstavite varnostno blokada.
Prenizka delovna hitrost	1. Omrežna napetost prenizka. 2. Prepolna posoda.	1. Preverite napetost električnega omrežja. 2. Enoto ponovno priključite v električno vtičnico. 3. Preverite in ponovno vstavite varnostno blokada.
Enota se med uporabo nenadno zaustavi.	1. Varnostna blokada ni pravilno vstavljena. 2. Preseg najdaljšega dovoljenega časa neprekinjene uporabe.	1. Preverite, da so vsi pokrovi pravilno zaprti. 2. Pustite, da se enota ohladi, in jo nato ponovno sprožite.
Uhanje iz posode med uporabo.	1. Prepolna posoda. 2. Naslonska površina enote ni ravna ali ni stabilna.	1. Količina vstavljenih sestavin mora ustrezati kapaciteti posode. 2. Enoto vedno postavite na ravno in stabilno površino.
Prišlo je do električne napake.	Enota ste uporabljali nepravilno; verjeten vstop tekočine v enoto in stika z električnimi komponentami.	Stopite v stik s servisno službo za dodatne pregleda.

GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa.

Velja datum na računu/fakturi. V primeru napake, obstoječe ob nakupu, se zagotovi zamenjava ali popravilo. Garancija ne pokriva delov, ki se poškodujejo zaradi malomarnosti pri uporabi. Garancija zapade tudi v vseh primerih neustrezne uporabe naprave in v primerih uporabe naprave v profesionalne namene. Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za morebitno posredno ali neposredno materialno škodo ali poškodbe ljudi, domačih živali ali stvari, ki so posledica neupoštevanja navodil v priloženem priročniku.



Simbol prečrtanega koša za smeti na napravi pomeni, da je napravo ob koncu njene življenjske dobe potrebno odložiti ločeno od gospodinjskih odpadkov; napravo je potrebno odnesti v središče za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali jo vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove enakovredne naprave. Ustrezno ločeno zbiranje odpadnih naprav za nadaljnje recikliranje, obdelavo ali odpravo na okolju prijazen način pripomore k preprečevanju morebitnih negativnih učinkov na okolje in zdravje ter k reciklaži materialov, ki napravo sestavljajo. Uporabnik je dolžan odrabljen napravo odnesti v ustrezno zbirno središče. Za podrobnejše informacije glede razpoložljivih zbirnih sistemov se obrnite na lokalno komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Oseba, ki napravo zapusti ali odvrže z navadnimi odpadki in je ne odloži v središču za ločeno zbiranje električnih-elektronskih odpadkov, se kaznuje z denarno kaznijo v skladu z veljavnim zakonom o nepravilnem odlaganju odpadkov.

Naši nasveti za pripravo živil

NAMAZ ZA POPEČEN KRUH



SESTAVINE: 4 srednje veliki krompirji, 1/2 male kolerabe, 3 srednje veliki korenčki, 3 žlice svežega graja, 1 žlička masla Land, nekaj žlic svežega mehkega sira Land, 2 lista sveže bazilike, sol in poper Don Jerez.



PRIPRAVA: Zelenjavo, ki mora biti zelo sveža, dobro operite.

Narežite jo na kocke in jo nekaj minut kuhajte v rahlo soljeni vodi. V multipraktik vnesite dobro odcejeno zelenjavo ter dodajte vrsto mehkega sira, ki ste ga izbrali po želji. Dodajte maslo, baziliko, sol in znatno količino popra.

Sestavine zmiksajte v okusno kremo. Kremo namažite na tople popečen kruh.

Dober tek!

Naši nasveti za pripravo živil

PEČENI ZVITKI



SESTAVINE: 1 zavoj listnatega testa Tre Mulini, 350g sredice kruha brez skorje Tre Mulini, 2 jajci Delizie del Sole, 1 žlica skute Pascoli Italiani, 6 suhih paradižnikov, 1 prgišče malih kaper Varia Gusto, 1 rdeče čebule, olje po okusu Podere del Conte, šopek peteršilja, sol in poper Don Jerez.



PRIPRAVA: V multipraktik vnesite zdrobljeno krušno sredico, suhi paradižnik, narezan na majhne koščke, oprane kape; dodajte skuto, jajci, čiste, sveže liste peteršilja, čebulo in po potrebi kapljico olja. Dodajte sol in poper ter vse skupaj na hitro zmiksajte.

Ko je zmes pripravljena, vzemite srednjo dozo s pomočjo žlice in jo uporabite kot nadev za oblikovanje zvitkov z listnatim testom, ki ste ga predhodno narezali na kvadrate.

Zvitke postavite v pekač in jih pecite v predhodno segreti pečici pri 180 stopinj za približno 20 minut.

Dober tek!



robot da cucina

multipraktik

art: 139436.01

Spesa Intelligente S.p.A.

Via Campalto, 3/D - 37036

San Martino B.A. (VR) - Italy

www.eurospin.it - www.eurospin.si

MADE IN CHINA

Leggere e Conservare.

Preberite in Shranite.