

MANUAL DE UTILIZARE

Robot bucatarie ANKARSRUM Asistent, seria 6230

Scurta prezentare istorica

In anii 1930, cand prima masina de bucatarie a fost dezvoltata de inginerul industrial suedez Lenning, acestea au fost utilizate in gospodăriile suedeze in principal pentru procesarea alimentelor din gospodarie.

Oamenii isi faceau gemuri si bauturi racoritoare fibroase acasa. S-a folosit totul, nu s-a irosit nimic. Popularitatea produsului a crescut de atunci, iar gama de culori a masinilor a fost extinsa de la culoarea crema originala pana la masinile de bucatarie moderne si colorate populare astazi. Masina este fabricata in Ankarsrum, Suedia. Deoarece toate piesele sunt fabricate local, aparatul detine flexibilitatea adecvata, livrare fiabila si o garantie a calitatii pe termen lung de care suntem mandri in mod justificat.

Date de contact al producatorului:

Web: www.ankarsrum.com

FB: facebook.com/AnkarsrumAsistent

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

Youtube: youtube.com/ankarsrumassistent

Parametrii tehnici:

Inaltime: 360 mm, latime: 268 mm, adancime: 400 mm, greutate: 8.6kg

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

Volum bol inox: 7 litri, cantitate maxima de aluat: 5kg

Garantie: 7 ani

Culori: negru mat, alb, gri antracit, crem, crem deschis, rosu, albastru

Pachetul de baza 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 si cilindru pentru aluat
- Spatula incorporabila care previne lipirea aluatului pe peretele bolului
- Tel dublu pentru spuma, tel dublu pentru crema
- Spatula pentru crema

Instructiuni de siguranta:

Pentru siguranta dvs., va rugam cititi si urmati cu atentie instructiunile de siguranta de mai jos.

1. Consultati acest manual de utilizare pana cand intelegeti complet cum se folosesc toate accesoriile aferente aparatului.
 2. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundati unitatea centrala care contine motorul in apa sau in orice alt lichid.
 3. Nu lasati masina nesupravegheata daca masina este folosita de sau langa un copil!
 4. Deconectati intotdeauna aparatul inainte de curatare, cand instalati sau scoateti piese si cand nu folositi aparatul!
 5. Nu atingeti piesele aflate in miscare!
- Bol de amestecare: tineti mainile, parul, imbracamintea, precum si spatulele si alte unelte departe de rola de amestecare in timpul functionarii, reducand astfel riscul de vatamare

corporala si deteriorarea aparatului! Indepartati intotdeauna rola amestecare si razuitorul inainte de curatare.

- Masina de tocat carne / razatoare / storcator de fructe: nu impingeti niciodata mancarea sau ingredientele cu mana, folositi in schimb rola de presiune/tamperul! Cand indepartati resturile de alimente, nu atingeti-le cu mana in timpul functionarii! Folositi regulat protectia impotriva stropirii!
- Blender: nu umblati niciodata in rezervor in timpul functionarii! Folositi spatula numai cand masina nu functioneaza! Folositi blenderul numai cu capacul si nu amestecati niciodata lichid fierbinte! Acordati o atentie deosebita lamelor atunci cand il curatati, deoarece acestea sunt foarte ascutite!
- Masina de taiat / razatoare / taietor de legume: taietorul si lamele sunt foarte ascutite, asa ca va rugam sa umbalti niciodata in aparat in timpul functionarii si sa pastrati intotdeauna discurile intr-un loc sigur, si nu lasati la indemana copiilor! Aveti grija si la curatare, deoarece si marginile lamelor pot fi ascutite!

6. Nu folositi masina si accesoriile cu cablul de alimentare sau priza deteriorata! Folosirea unui aparat cazut poate fi, de asemenea, periculoasa! In astfel de cazuri, contactati distribuitorul, Gammo Europe Kft.

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

8. Nu este recomandata utilizarea in aer liber a dispozitivului!

9. Asigurati-va ca cablul de alimentare nu intră in contact cu obiecte ascutite sau cu suprafete fierbinti!

10. Va rugam sa utilizati masina si accesoriile asa cum este descris in instructiunile de utilizare!

Service si furnizare de piese

Ca urmare a programului nostru continuu de cercetare si dezvoltare, ne rezervam dreptul de a schimba designul aparatului si accesoriile acestuia. Reparatiile pot fi efectuate numai de catre tehnicieni de service calificati de la Gammo Europe Kft. Reparatiile necorespunzatoare pot duce la accidente si pot anula garantia! Inainte de a apela la service, asigurati-va ca aparatul este conectat la reseaua electrica, ca accesoriile pe care le utilizati in prezent sunt asamblate corect, ca siguranta este buna si ca exista energie.

Curatare si intretinere

O carpa umeda este de obicei suficienta pentru a curata masina de baza - piesa care contine motorul. Daca este necesar, utilizati putin detergent, dar nu il scufundati niciodata in apa masina de baza! Nu utilizati agenti de curatare puternice sau abrazive.

Majoritatea accesoriilor pot fi spalate in masina de spalat vase! Partile din plastic pot fi spalate in masina de spalat vase recomandat pe tava de sus! Demontati intotdeauna complet accesoriile inainte de curatare si remontati-le numai dupa ce s-au uscat complet!

Acest aparat nu este destinat utilizarii de catre persoane (inclusiv copii) care nu au experientă sau cunoștințe sau abilități fizice, emoționale sau mentale datorită cărora nu pot folosi aparatul în conditii de siguranta, cu exceptia cazului in care sunt supravegheati, iar persoana responsabila i-a invatat cum sa manipuleze dispozitivul in siguranta si a verificat initial activitatile lor. Asigurati-va ca copiii nu pot folosi aparatul pentru joaca!

Partile masinii de baza:

1. Carcasa cu conexiune de operare
2. Controale
3. Comutator ON/OFF
4. Control viteza
5. Capac protector
6. Cablu de retea
7. Tabel de date
8. Bol din otel inoxidabil argintiu
9. Placa de acoperire
10. Cutit razuitor
11. Rola de amestecare
12. Spatula
13. Carlig de framantare

Comutator pornire / oprire On/Off - cronometru

Pentru a utiliza modul continuu, setati comutatorul de pornire / oprire pe „ON” si dupa efectuarea operatiei dorite opriti unitatea (pozitia „OFF”). Daca doriti sa utilizati modul de functionare cronometrata, rotiti comutatorul pentru a seta timpul de functionare dorit (1-2 minute), dupa care dispozitivul se opreste automat. Daca doriti sa opriti aparatul intoarcati comutatorul inapoi in pozitia „OFF”.

Control de viteza

Reglajul de viteza va permite sa reglati viteza conexiune de operare al masinii aprox. intre 40 și 190 rpm si viteza blenderului este de aproximativ 6.200 pana la 18.000 rpm si puteti selecta viteza ideala pentru operatia dorita.

Utilizarea masinii de baza

Prepararea unui aluat

Introduceti ingredientele in bolul de amestecare si fixati rola de amestecare la 2-5 cm de la marginea bolului. Setati regulatorul de viteza la minim si porniti masina. Mariti treptat viteza la maxim, apoi setati temporizatorul la 5-6 minute si lasati-l sa ruleze (avand grija sa nu invartiti aluatul din el - in acest caz, mutati rola de amestecare si mai mult).

Folositi carligul de framantat atunci cand preparati cantitati mai mari de aluat! Pentru a face paste de casa (cu accesoriul de paste) folositi urmatoarea reteta: 8 oua, 1 kg faina, 5 linguri ulei - apa fara sare!

Urmand aceasta reteta, obtinem paste de casa cu duritatea ceruta de producatori de paste! Puneti intotdeauna ingredientele lichide mai intai in aparat, apoi treptat substantele uscate.

Prepararea unei blat de tort

Se toarna toate ouale in vasul de amestecare cu zaharul si se lucreaza la viteza maxima a aparatul timp de 6-7 minute pana cand masa devine spumoasa si se albesc.

Nu fixati rola la o distanta fixa, lasati-l sa se alinieze cu marginea bolului si trageti-l cateva ori spre mijloc, astfel incat ingredientele sa se amestece bine. Dupa 6-7 minute, reduceti viteza pe mediu și adaugati treptat faina, praful de copt si alte condimente conform retetei. Apoi, nu amestecați aluatul prea mult, deoarece se va prabusi, turnati-l imediat intr-o forma de copt uns cu unt, fainata si coaceti-l.

Preparare spuma si crema

Va recomandam sa folositi bolul de amestecare, in special pentru cantitati mari. Pentru cantitati mici folositi în schimb un tel. Se amesteca ingredientele pe viteza medie sau mare până când spuma devine tare, crema groasa. Folositi cronometrul!

Bol de amestecare din otel inoxidabil (capacitate: 7 litri, capacitate: 5 kg de aluat)

Eliberati maneta de blocare slabind butonul asezat astfel incat maneta de blocare sa se poata misca liber, permitandu-va sa asezati bolul de amestecare pe unitatea de motor. Folositi un capac care sa usureze dospirea aluatului în bol. Vasul de amestecare si capacul pot fi spalate in masina de spalat vase. Asezati capacul din plastic pe tava superioara a masinii de spalat vase pentru a preveni orice deformare in timpul uscarii cu aer fierbinte.

Sfaturi utile:

- Capacul din plastic accelereaza dospirea aluatului si impiedica uscarea acestuia.
- Pentru 1 litru de paine cu drojdie, se folosesc 4,5 cani de lichid in bol pentru fermentare. Pentru 1,5 litri de paine cu drojdie, 6 cani de lichid trebuie utilizate in bol pentru dospire si in timpul fermentarii, bolul de amestecare trebuie acoperit fie cu un alt castron, fie cu o carpa pentru a preveni uscarea aluatului.

Rola de framantare

Atasati rola de framantare slabind butonul de pe partea din spate a manetei, astfel incat maneta de amestecare sa poata fi deplasata spre centrul bolului de amestecare. Trageti in sus de stiftul mai mic de pe bratul de amestecare si asezati rola de framantare pe cui in partea inferioara a stiftului. Introduceti spatula alungita care indeparteaza aluatul in gaura mai mica (8 mm) de langa parghie.

Rola de framantare, spatula pentru indepartarea aluatului si spatula pentru crema (piese din plastic) pot fi curatate in masina de spalat vase. Asezati-le pe tava superioara a masinii de spalat vase pentru a preveni orice deformare în timpul uscarii cu aer fierbinte.

Sfaturi utile:

- Cand utilizati rola de framantare, utilizati 6 cani de lichid pentru 1,5 litri de aluat de drojdie si 4 cani de lichid pentru 1 litru de aluat pentru aluat mai dur.
- Folositi rola de framantare impreuna cu spatula alungita pentru a indeparta aluatul de pe peretele bolului spre centrul bolului unde se framanta aluatul.
- Incepem sa framantam miscand rola de framantare spre centrul bolului si inapoi. Repetati acest lucru de cateva ori.
- Daca aluatul este tare, fixati rola de framantare la 2-4 cm de marginea cratitei cu butonul mare din spate de pe brat.
- Slabiti maneta spre centrul tavii, slabind butonul mare din spate.
- Rola de framantare poate fi utilizata pentru a amesteca carne tocata, piure de cartofi, unt, prajituri cu unt sau fructe de padure.

Brat de framantare (carlig spiralat)

Atasati bratul de framantare spirala metalica la punctul de conectare in gaura mai mare (10 mm) din partea stanga a manetei. Apoi puneti maneta superioara peste bratul de framantare si fixati maneta de framantare cu stiftul de pe bratul superior prin insurubarea stiftului in orificiul din bratul de framantare. in acest fel, bratul de framantare se poate deplasa spre centrul bolului de amestecare, asigurandu-se astfel ca ingredientele sunt bine framantate. De asemenea, puteti fixa maneta usor spre interior de flansa bolului de amestecare, daca este necesar, utilizand butonul mai mare de pe fanta din spate a manetei. Bratul de framantare poate fi curatat in masina de spalat vase.

Sfaturi utile:

- Pentru aluaturi cu drojdie, folositi 4-6 cani de lichid timp de 1-1,5 litri pentru a framanta aluatul cu bratul de framantare. Bratul de framantat este potrivit si pentru framantarea aluaturilor mai tari si acre.
- Utilizati parghia de framantare impreuna cu spatula alungita pentru a indeparta aluatul din peretele bolului spre centrul bolului in care este framantat aluatul.

- Distanța ideală între fundul bolului de amestecare și bratul de frământare este de 4-5 mm. Dacă este necesar, reglați înălțimea strângând surubul de pe brat cu o surubelniță.

Bol din plastic de 3,5 litri cu brat dublu

Introduceți arborele de plastic în conexiunea 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 tragând 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 tija, 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.

Sfaturi utile:

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

Masina de tocat carne cu dispozitiv de umplut carnati

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

La umplerea carnatilor, conectați inelul distantier din plastic la arborele melcului de slefuire și capul de umplere a carnatilor din plastic la cutit și disc perforat. Întoarceți mașina în lateral și trageți intestinul pe tubul de umplere. Strângeți inelul exterior de fixare.

Carcasa mașinii de tocat, melcul, cutitul, discul perforat și inelul de blocare trebuie curățate manual. În mașina de spălat vase, aparatul poate deveni încolor și uzat. Lăsați mașina să se usuce înainte de remontare. Ungeți discul perforat și cutitul cu puțin ulei de gătit. Tubul de umplere a carnatilor din plastic, tava de alimentare și garnitura 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 furculița, lingura sau degetele dvs.
- Dacă faceți carnati, puneți mașina de tocat în congelator înainte de utilizare.
- Dacă apar bule de aer la prepararea carnatilor, împingeți-l ușor prin canelurile din tubul de umplere a carnatilor.
- Folosiți discul cu orificii de 2,5 mm pentru a macina pestele și pateul.
- Folosiți discul cu gaură de 4,5 mm pentru a macina carne, pui sau pește.
- Folosiți discul cu gaură de 6,0 mm pentru a macina carnea puțin mai groasă.
- Utilizați discul cu diametrul orificiului de 8,0 mm pentru pre-toca dacă carnea este puțin dură sau fragedă. Apoi macinați din nou pe un disc cu orificii de 4,5 mm sau 2,5 mm.
- Taiati obiectele care trebuie macinate 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 storcatorul și melcul storcatorului la conexiunea de pe mașina. Când asamblați melcul, asigurați-vă că melcul se potrivește prin sita în bucașa 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, se poate face piure și spuma.
- Rosiile, portocalele, agrisele, prunele fără samburi 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, coacaze, prune, cireșe, mere și fructe crude, dar de ex. este indicat să preparați macesele câteva minute înainte de a pasa.
- Când preparați pește pentru supă de pește, îndepărtați coloana vertebrală și așchii mai mari și apoi puteți începe să adăugați în mașina. În acest caz, nu strângeți surubul, ci lăsați-l să se miste liber.

Discuri pentru biscuiți

Mai întâi, conectați carcasa raziatorului și melcul la conexiunea mașinii și rotiți mașina lateral. De asemenea, veți avea nevoie de inelul exterior de fixare pentru a modela biscuiții. Introduceți bara mică de metal a formei de biscuiți în canelura discului de tort și conectați discul cu bara la exteriorul arborelui melcului, astfel încât bara de turnare a biscuiților să fie orizontală. Apoi strângeți inelul exterior de fixare. Atașați tava de alimentare.

Spălați rasnita cu mână. Accesoriul pentru fabricarea prajiturilor, 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 tamperul pentru a apăsa pe tava de alimentare a aluatului, nu folosiți niciodată furculița, lingura sau degetele.
- Puneți aluatul în frigider timp de o oră pentru a obține cel mai bun efect.
- Folosiți tulpinele de amestec cremă pentru a face produse de patiserie de bună calitate. Nu bateti prea mult aluatul, deoarece biscuitul va fi tare și ferm.
- Așezați prajiturile formate direct pe o foaie de copt.
- Reglați viteza, dar acționați aparatul la viteză mică.
- Așezați hârtie impermeabilă sub orificiul de scurgere, presarați 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 raziatorului și melcul la conexiunea mașinii. Atașați melcul mic de plastic la melcul de raziare și așezați tamburul de fisier pe melcul de plastic, apoi strângeți inelul exterior de fixare. Întoarceți mașina și atașați tava de alimentare.

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

Asezati-le pe tava superioara a masinii de spalat vase pentru a preveni orice deformare in timpul uscarii cu aer fierbinte.

Sfaturi utile:

- Folositi a razui nuci, alune, migdale, crusta de paine, parmezan, sfecla galbena si cartofi.
- Actionati masina la viteza mare.
- Utilizati protectia impotriva stropirii.

Discuri pentru preparare de paste

Atasati discul de preparare de paste selectat la melcul razuitorului, apoi strangeti inelul exterior de fixare. Intoarceti masina si atasati tava de alimentare.

Rasnita trebuie curatata manual. Discurile pot fi curatate in masina de spalat vase. Exista 4 forme de paste: tagliatelle, bucatini, spaghete, fettuccine.

Sfaturi utile:

- Puneti putina faina pe aluat pentru a preveni lipirea aluatului pe masa si pe aparat.
- Reglati viteza de functionare a masinii, dar treptat, este mai bine daca masina functioneaza la viteza mare atunci cand faceti aluatul pentru paste.
- Puneti bile de aluat de marimea nucilor in rasnita.
- Intindeti aluatul intins pe un prosop sau tava de bucatarie si lasati sa se usuce inainte de gatire.
- Folositi intotdeauna tamperul pentru a apasa in jos pe tava de alimentare cu aluat, nu folositi niciodata mainile sau alte obiecte in acest scop!

Blender

Atentie! Masina poate fi utilizata numai cu capac, scoateti capacul din mijloc cand amestecati lichid fierbinte! Nu atingeti niciodata aparatul cu mainile sau cu alte unelte in timp ce acesta functioneaza sau este activ! Cutitele sunt foarte ascutite, trebuie manipulate cu grija!

Bolul pentru smoothie este un bol de plastic de 1,2 litri care nu se poate sparge. Pentru instalare, rotiti masina in lateral si scoateti capacul de protectie din plastic negru de la conexiune. Din motive de siguranta, asezati intotdeauna capacul de protectie din plastic indepartat de la conexiunea utilizata pentru blender pe o alta conexiune utilizata pe razuitor in timp ce blenderul functioneaza. Atasati bine vasul blenderului la conexiune si rotiti-l in sensul acelor de ceasornic.

Puneti alimentele care trebuie taiate, macinate si amestecate in recipient si nu uitati sa puneti capacul. Actionati masina la viteza maxima pana cand se obtine rezultatul dorit. Aceasta este de aprox. 30-40 de secunde. Daca doriti sa adaugati ceva la aluat in timpul amestecarii, indepartati capacul mic din mijloc si distribuiti-l prin orificiul rezultat fara a indeparta acapacul in sine.

Puteti folosi blenderul pentru:

- amestecul de legume crude si fierte (de exemplu supa)
- piure de cartofi, carne gatita, peste (de exemplu mancare pentru bebelusi)
- migdale si nuci tocate (de exemplu decorarea prajiturilor)
- macinarea condimentelor
- gheata (de exemplu bauturi racoritoare, cocktailuri)
- amestecarea bauturilor (de exemplu smoothie, cocktail)
- amestecarea aluatului pentru clatite

Nu spalati blenderul in masina de spalat vase, deoarece acest lucru poate deteriora blenderul si autocolantul de pe acesta. Cel mai simplu mod de a spala blenderul este sa-l umpleti cu apa calda,

adaugati cateva picaturi de detergent pentru vase, rulati masina timp de cateva secunde, apoi clatiti cu apa calda.

Sfaturi utile:

- Pentru cele mai bune rezultate, umpleti blenderul numai cu ingrediente lichide pana la $\frac{3}{4}$ si doar pe jumatate uscati cu ingrediente uscate.
- Utilizati capacul interior mic daca trebuie sa maruntiti cantitati mici pentru a reduce volumul recipientului.
- Daca doriti sa adaugati sau sa diluati ceva in amestec in timpul utilizarii, indepartati capacul mic, astfel incat ingredientele ramase sa poata fi adaugate amestecului prin el.
- Puneti intotdeauna mainile pe capacul exterior in timp ce blenderul functioneaza.
- Sosurile si piureurile mai tari devin mai fine daca le opriti in mod repetat in timp ce amestecati.
- Nu folositi masina mai mult de 3 minute pentru alimentele uscate si mai mult de 9 minute pentru lichide.
- Condimente si de ex. patrunjelul proaspat se macina mai fin si mai uniform atunci cand se adauga in cantitati mici prin mica deschidere din mijlocul acoperisului. Este recomandabil sa adaugati putin lichid la fructele si legumele care trebuie amestecate.

Storcator de citrice

Storcatorul de citrice are o capacitate de 1,2 litri. Asezati tava pe masina si conectati-o strans la conexiunea de pe masina. Storcatorul se poate spala in masina de spalat vase. Storcatorul interior poate fi curatat eficient prin clatire cu apa calda care curge imediat dupa utilizare.

Sfaturi utile:

- Folositi un storcator de citrice pentru a stoarce portocala, grapefruitul si lamaia. Taiati fructele in doua si apasati-le pe capul rotativ al preseii si actionati masina la viteza medie.
- Filtrul prinde semintele si fibrele din jurul capului de presare.
- Daca doriti sa puneti pulpele in suc, folositi o lingura pentru a impinge pulpa prin filtru.
- Se amesteca diferite tipuri de fructe exotice pentru a face un suc delicios.

Moara de grau

Slabiti usor piulita aripa inainte de a introduce capul morii in conector. Asigurati-va ca melcul de alimentare este introdus corect in mufa din partea de jos a morii inainte de a strange piulita de aripi, altfel melcul de alimentare nu va putea sa se roteasca. Intoarceti masina si atasati tava de alimentare la ea.

Nu curatati dispozitivul de reglare, trebuie sters doar cu o carpa uscata. Inelul si palnia morii pot fi curatate cu o perie. Pot fi spalate manual si lasate sa se usuze. Vasul de alimentare poate fi curatat in masina de spalat vase.

Sfaturi utile:

- Umpleti vasul de alimentare a morii cu cantitatea dorita de cereale (maximum 1250 grame).
- Reglati gradul de macinare: la dreapta pentru o macinare mai dura si la stanga pentru macinare mai fina. Porniti masina la viteza medie, apoi reglati viteza de macinare si viteza in timpul functionarii.
- Utilizati masina pentru a macina numai ingrediente uscate, cum ar fi grau, secara, orz, hrisca, mei, orez, ovaz, seminte de flarea soarelui, condimente, ierburi uscate, seminte de in, seminte de mac, ciuperci uscate, seminte de susan, boabe de soia si cafea. Masina poate macina si porumb dulce (dar nu porumb cu floricele)!
- Boabele mentionate mai sus pot fi macinate in doua etape de macinare mai intai mai mari apoi mai fine.

Moara Muesli (fulgi)

Slabiti usor piulita cu aripi inainte de a introduce capul morii in conector. Asigurati-va ca melcul de alimentare este introdus corect in mufa din partea de jos a morii inainte de a strange piulita , altfel melcul de alimentare nu va putea sa se roteasca. Intoarceti masina si atasati tava de alimentare la ea.

Curatati moara de fiecare data dupa utilizare. Indepartati reziduurile de cereale atat din melcul de alimentare al morii, cat si din carcasa morii. Stergeti ambele parti ale carcasei morii cu o carpa umeda. Curatati melcul morii si panoul cu o perie uscata. Accesoriile pot fi scufundate in apa.

Sfaturi utile:

- Umpleti vasul de alimentare al morii cu cantitatea dorita de cereale (maximum 1250 grame).
- Porniti masina la viteza medie, apoi reglati viteza de macinare si viteza in timpul functionarii.
- Utilizati masina numai pentru a macina ingrediente uscate, cum ar fi ovaz, grau, secara, orz, hrisca sau seminte de in.
- Folositi numai cereale curate pentru a face musli. Particulele dure ca pietrele pot distruge cilindrul morii.
- Daca masina nu macina boabele atat de mult, ar trebui sa opriti masina si sa gasiti cauza. Deconectati aparatul inainte de a face acest lucru. In niciun caz nu trebuie sa utilizati un obiect dur, cum ar fi un cutit sau o maner de lingura pentru a transfera semintele.

Feliator de legume

Selectati toba de tocat dorita. Slabiti inelul de blocare exterior rotindu-l in sensul acelor de ceasornic si scoateti tamburul. Desurubati piulita cu aripi si asezati carcasa tamburului in mod corespunzator pe masina. Inchideti cu piulita. Asezati tamburul in carcasa si rotiti-l astfel incat canelura de pe tambur sa se cupleze in pana. Reatasati inelul de blocare rotindu-l in sens invers acelor de ceasornic. Intoarceti masina. Toate accesoriile se pot spala in masina de spalare vase.

Sfaturi utile:

- Selectati toba potrivita in functie de legumele pe care doriti sa le tocati sau sa le feliat.
- Tambur de tocat mediu: pentru legume radacinoase si legume cu frunze verzi pentru consumul crud, pentru tocat alune si nuci pentru prajire
- Taierea feliat: cartofi, ceapa, legume radacinoase, fructe și legume verzi.
- Tambur grosier de tocat: radacina, legume verzi si fructe pentru a face supe si sosuri.
- Tocand migdale, nuci si baton de ciocolata ca topping si decor.
- Maruntirea brnzei si a crustei de branza tare.
- Exista un set de 3 tobe suplimentare, care pot fi achizitionate separat.

Tobe de maruntire suplimentare

Sfaturi utile:

- Tambur fin de razatoare: pentru razierea fina a legumelor, fructelor, ciocolatei, parmezanului sau nucilor
- Tambur de tocat: pentru legume.
- Tobe pentru razator de cartofi: pentru prepararea de nokedli de cartofi, clatite de cartofi sau altele asemenea.

Accesoriu pentru intinderea aluatului (pentru lasagne) 140 mm

Slabiti piulita cu aripi si conectati cilindrul la priza de pe masina. Verificati dacă cilindrul este introdus corect in priza inainte de a strange piulita. Intoarceti masina.

Incepeti sa hraniti aluatul la dimensiunea 6, apoi reduceti treptat dimensiunea pana cand atingeti grosimea dorita a aluatului. Repetati intinderea aluatului de 6-7 ori la o grosime de 6. Apoi reduceti treptat grosimea intinderii, daca este necesar. Repetati Intinderea de 2-3 ori pentru fiecare grosime.

Curatati rola de intindere cu o perie fina sau o carpa moale, dar niciodata in timpul functionarii. Rola de intindere nu trebuie niciodata spalata sau scufundata in apa, deoarece se poate rugini.

Sfaturi utile:

- Pregatiti aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului si cutitul pentru aluat. Reteta recomandata se gaseste la suplimentul pentru paste.
- Amintiti-va ca primul lot de aluat este destinat curatarii masinii, astfel incat sa fie aruncat.
- Distribuiti aluatul de 6-7 ori prin rola la fiecare nivel de grosime. Indoiti aluatul in jumatate inainte de al transfera din nou pe rola de intindere.
- Agatati aluatul de un raft sau lasati-l sa se odihneasca timp de cel putin 10 minute inainte de a gati.
- Rola de aluat poate fi utilizata numai pentru intinderea aluatului.
- Nu introduceti niciodata degetul sau vreun obiect in rola si nu va aplecati niciodata spre rola in timpul functionarii.

Fettuccine (taitei late) taietor de paste 6,5 mm

Slabiti piulita cu aripi astfel incat sa puteti atasa taietorul de aluat la conexiunea de pe masina. Verificati dacă cilindrul este introdus corect in conexiune inainte de a strange piulita. Intoarceti masina.

Curatati rola intinzatoare cu o perie fina sau o carpa moale, dar niciodata in timpul functionarii. Rola de intindere nu trebuie niciodata spalata sau scufundata in apa, deoarece poate rugini.

Sfaturi utile:

- Pregatiti aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului si cutitul pentru aluat. Reteta recomandata se gaseste la suplimentul pentru paste.
- Amintiti-va ca primul lot de aluat este destinat curatarii masinii, astfel incat sa fie aruncat.
- Distribuiti foile de aluat la viteza medie.
- Agatati aluatul de un raft sau lasati-l sa se odihneasca timp de cel putin 10 minute inainte de a gati.
- Rola de aluat poate fi utilizata numai pentru intinderea aluatului.
- Nu introduceti niciodata degetul sau vreun obiect in rola si nu va aplecati niciodata spre rola in timpul functionarii.

Tagliatelle (taitei subtiri) taietor de paste 2,5 mm

Slabiti piulita cu aripi astfel incat sa puteti atasa taietorul de aluat la conexiunea de pe masina. Verificati daca cilindrul este introdus corect in conexiune inainte de a strange piulita. Intoarceti masina.

Curatati rola intinzatoare cu o perie fina sau o carpa moale, dar niciodata in timpul functionarii. Rola de intindere nu trebuie niciodata spalata sau scufundata in apa, deoarece poate rugini.

Sfaturi utile:

- Pregatiti aluatul folosind rola pentru fabricarea aluatului si cutitul pentru aluat. Reteta recomandata se gaseste la suplimentul pentru paste.
- Primul lot de aluat este destinat curatarii masinii, astfel incat sa fie aruncat.
- Agatati aluatul de un raft sau lasati-l sa se odihneasca timp de cel putin 10 minute inainte de a gati.
- Rola de aluat poate fi utilizata numai pentru intinderea aluatului.
- Nu introduceți niciodata degetul sau vreun obiect in rola si nu va aplecati niciodata spre rola in timpul functionarii.