



Cuisinart®



Multifunkciós robotgép

Használati utasítás

FP12DCSE

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS	3
2. A TERMÉK ALKATRÉSZEI	4
3. A TERMÉK HASZNÁLATA	5
a. A keverőtálak behelyezése	5
b. A keverőtálak eltávolítása	5
c. A pengék behelyezése és eltávolítása	5
d. A korongok behelyezése és eltávolítása	6
e. A folyadékkeverő korong behelyezése	7
f. A fedél elhelyezése és eltávolítása	8
g. A leszorító tárcsák elhelyezése és eltávolítása	8
h. Vezérlő egység	9
i. Összefoglaló ábra	9
4. FELHASZNÁLÁSI JAVASLATOK	10
a. Aprítás és pürésítés	10
b. Szeletelés és reszelés	10
c. Habverés	11
d. A keverőtálak ajánlott maximális kapacitása	11
5. KONYHAFŐNÖKÖK AJÁNLÁSA	12
6. KÉRDÉSEK / VÁLASZOK	13
7. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS	15
8. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	15

1. BEVEZETÉS

Ön egy legújabb generációs, professzionális Cuisinart robotgépet vásárolt. A folyamatos innovatív kutatások és a gondos termékfejlesztés garantálják, hogy kiváló minőségű készüléket kapott, amellyel könnyedén és gyorsan elkészíthet mindenféle ételt.



2. A TERMÉK ALKATRÉSZEI

1. Adagolós lezorító tárcsa
2. Félhold alakú lezorító tárcsa
3. Extra széles tölcsér
4. Fedél illesztéssel
5. Gyors keverőtál (0,95l)
6. Speciális XL folyadékkeverőtál (2.8l)
7. Ellenőrző panel
8. Motortartó blokk
9. Állítható szeletelőkorong (1-6 mm)
10. Megfordítható reszelő korong
11. Folyadékkeverő korong
12. Penge
13. Vágópenge a gyors keverőtálhoz
14. Nagy vágópenge
15. Adapter
16. Keverőlapát (nincs az ábrán)
17. Tartódoboz



3. A TERMÉK FELHASZNÁLÁSA

A. A keverőtálak behelyezése

Az első használat előtt tanácsos a keverőtálakat és valamennyi tartozékot alaposan megmosni.

Figyelem: legyünk nagyon óvatosak a vágóeszközökkel.

Figyelem: az első használat során a keverőtálak kezelése még okozhat némi nehézséget.

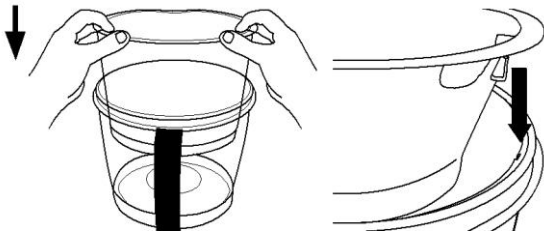
Állítsuk a robotgépet egy sima felületre

Állítsuk az XL keverőtálat a motor tengelyére, ellenőrizzük, hogy a keverőtál fogantyúja megfelelő pozícióban áll a középponttól balra.

Forgassuk el a keverőtálat jobbra, amíg rendesen illeszkedik a motortartó blokkhoz



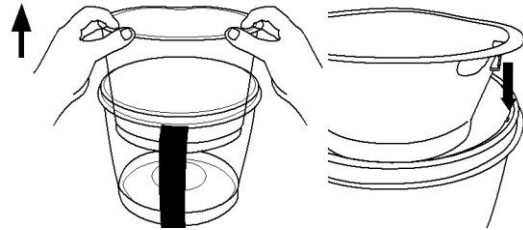
A gyors keverőtál használatához, tegye a mutatóujjait az erre a célra kialakított mélyedésbe, hogy a tálat be tudja helyezni az XL keverőtálba, a kiöntő nyílás a készülék hátulja felé nézzen. A két rovátkának illeszkednie kell az XL keverőtál menetébe..



Figyelem: A gyors keverőtálat csak úgy lehet használni, ha beletesszük az XL keverőtálba.

B. A keverőtálak eltávolítása

A gyors keverőtál eltávolításához, tartsa a tálat az erre a célra kialakított mélyedésnél fogva és húzza felfelé.



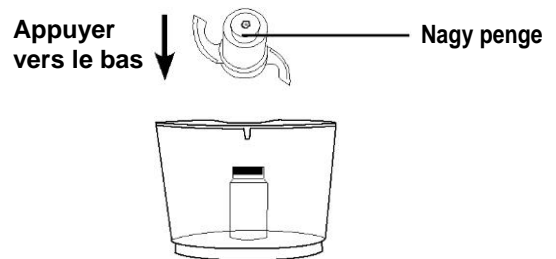
- Az XL keverőtál eltávolításához tartsa erősen a motortartó blokkot a bal kezével, fogja meg a tartály fogantyúját a jobb kezével, és fordítsa el bal oldalra.

C. A pengék behelyezése és eltávolítása

A robotgépen van egy pengerozgító rendszer. Úgy van kialakítva, hogy a penge a helyén marad a gép használata és az alapanyagok adagolása közben. A pengékkel nagyon óvatosan kell bánni.

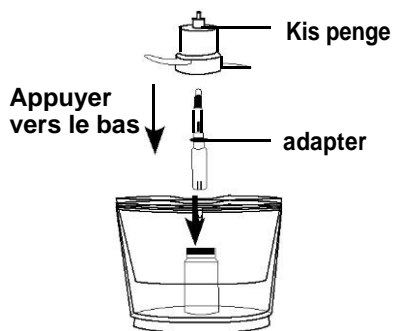
- Csatlakoztassa a készüléket és helyezze be a keverőtálakat a 3A pontban leírtak szerint.

- Fogja meg a nagy pengét a felső részénél fogva, a penge tetején lévő jelzést igazítsa a motor tengelyéhez, nyomja meg lefelé, amíg egy kattanást hall, ez jelzi, hogy a penge a helyén van



Az XL keverőtálba helyezett gyors keverőtál használatához igazítsa az adaptert a motor tengelyéhez és nyomja lefelé.

Emelje meg finoman és tegye a kis vágópengét az adapterre, közben figyeljen a jelzésekre. Nyomja meg lefelé, amíg egy kattantást hall, ez jelzi, hogy a penge a helyén van..



Megjegyzés: A pengét helyezze be a tálba még a hozzávalók adagolása előtt.

Tegye fel a fedelet és a leszorító tárcsát a 3F és 3G pontokban leírtak szerint.

Megjegyzés: Várja meg, hogy a penge forgása leálljon, mielőtt levenné a fedelet.

A penge eltávolításához, a felső részénél fogva tartsa és emelje meg a motor tengelyének a vonalában.



Vigyázat a penge nagyon éles!

D. A korongok behelyezése és eltávolítása

Megjegyzés: a korongokat az XL keverőtállal lehet használni.

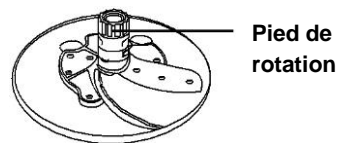
Csatlakoztassa a készüléket és helyezze be a keverőtálat a 3A pontban leírtak szerint

Az XL keverőtál használatához, helyezze az adaptert a motor tengelyére és nyomja lefelé a rögzítéshez.

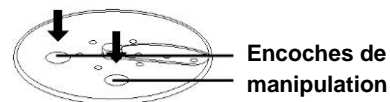


Válassza ki a korongot és tegye az adapterre

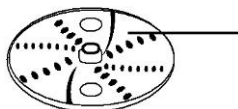
A szeletelő korong 16 pozícióra állítható. A korong forgótalpát kell beállítani a jelzések alapján a kívánt vastagságra.



Megjegyzés: A korongon is mélyedések vannak kialakítva az ujjaknak, hogy biztonságosan fel tudjuk őket helyezni.



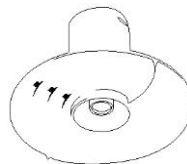
A reszelő korong megfordítható (4 mm az egyik oldala, 6 mm a másik). Válasszuk ki a kívánt oldalt és tegyük a helyére a korongot, az ujjainkat a mélyedésekbe helyezve



Zárjuk le a fedelet, rögzítsük a leszorító tárcsákat a 3F és 3G pontok alapján.

Megjegyzés: Várja meg, hogy a korong forgása leálljon, mielőtt levenné a fedelet.

E. A folyadékkeverő korong behelyezése



Állítsa össze az XL keverőtálat, helyezze a folyadékkeverő korongot a tál középső tengelyére. Állítsa be a jelzéseknek megfelelően, majd nyomja lefelé a rögzítéshez.

- Zárja le a fedelet

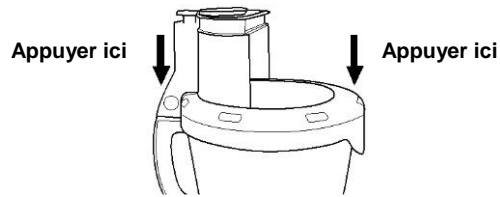
ÖTLET: Vegye ki a fedél leszorító korongját, hogy a készítmény jobban szellőzzön

A korong használatra készen áll. Nyomja meg a billentyűt, hogy elindítsa a korong forgását a keverőtálban. A folyadékkeverő koronggal az alábbi ételeket készítheti el:

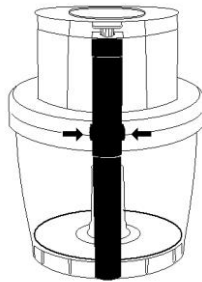
- tojásfehérje hab
- felvert hab (tejszínhab, tiramisu, ...)
- majonéz (béarnes-i mártás, barna mártás, ...)
- habcsók (francia, olasz)
- salátaöntet
- vajkrém
- sabayon mártást

F. A fedél elhelyezése és eltávolítása

Amikor összeállítottuk a vágóeszközöket (penge, korong), tegyük rá a fedélt a tartályra. Nyomjuk meg a tartály elején és hátulján, hogy lezárjuk a fedelet.



A fedél eltávolításához nyomjuk meg a fedél lezáró nyelv oldalain található nyitógombokat. Emeljük le a fedelet.

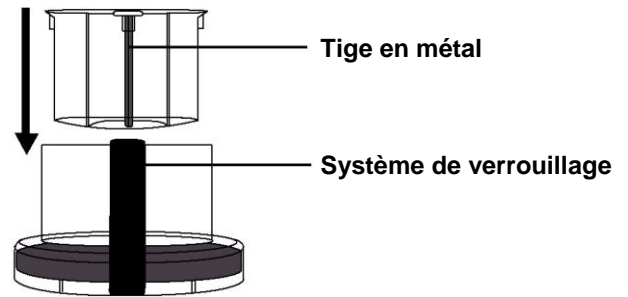


Megjegyzés: A fedelet az XL tartályra a gyors tartállyal együtt vagy anélkül is fel lehet helyezni és le lehet zárni..

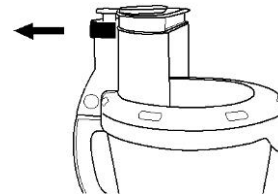
G. A leszorító tárcsák felhelyezése és eltávolítása

Félhold alakú leszorító tárcsa

Tegyük a félhold alakú tárcsát az adagoló tölcserbe és ellenőrizzük, hogy a fémrúd érintkezik a fedél lezáró rendszerével. Enélkül a motor nem működik.



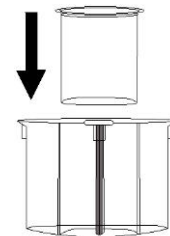
- Az eltávolításhoz elég, ha felemeljük és lehúzzuk a tárcsát.
- A félhold alakú leszorító tárcsának a fogantyún található lezáró rendszere úgy van kialakítva, hogy ha meghúzzuk a blokkoló elemet, az lezárja a rendszert. Ha benyomjuk a blokkoló elemet, azzal kioldjuk a rendszert (a motor ismét elindul)



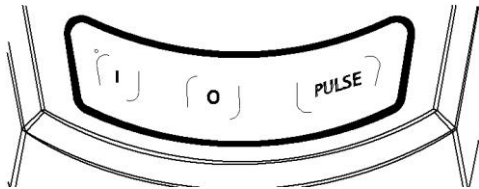
**Tirez pour verrouiller,
enfoncez pour
déverrouiller**

Adagolós leszorító tárcsa

A speciális kialakításnak köszönhetően az adagolós leszorító tárcsa beilleszthető a félhold alakú leszorító tárcsába, így lehetővé teszi bármilyen hozzávaló használatát. Van rajta egy adagoló rendszer, így menetközben is adagolhatunk folyadékot az ételhez (pl. olajat a majonézhez)





H. Vezérlő egység



Amikor a tartozékokat, a tálakat, a fedelet és a leszorító tárcsát megfelelően összeállítottuk, öntsük bele a hozzávalókat a keverőtálba és indítsuk el a motort az alábbi vezérlő gombokkal.

ON és OFF

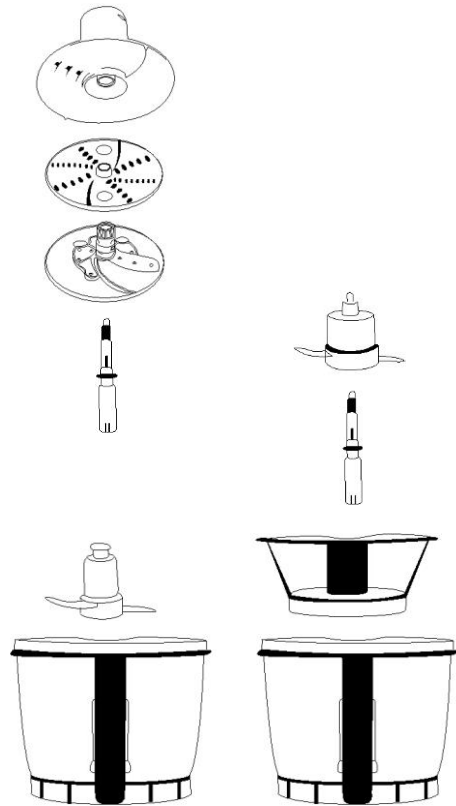
Ezekkel a gombokkal tudjuk elindítani, vagy leállítani a motort. Öntsük bele a hozzávalókat a keverőtálba, vagy az adagoló tölcserbe. Nyomjuk meg a  gombot, akkor az égő világítani kezd, és a motor elindul. Ha készen vagyunk, nyomjuk meg a  gombot. A motor leáll.

Megjegyzés: A robotgép nem indul el, amíg a leszorító tárcsa nincs a helyén (lásd a 3G pontot). Ha a leszorító tárcsát eltávolítjuk, a motor automatikusan leáll.

Pulse

Ezzel a gombbal rövid ideig tudjuk működtetni a készüléket. Ebben az esetben a motor addig jár, amíg nyomva tartjuk a gombot. A gomb kéken világít, amíg benyomva tartjuk. A gomb használatával ellenőrizni tudjuk a kívánt eredményt, kisebb mértékben megváltoztatva az étel állagát.

I. Összefoglaló ábra

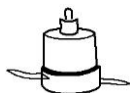


4. FELHASZNÁLÁSI JAVASLATOK

A. Aprítás és pürésítés



Nagy szeletelő penge



Szeletelőpenge a gyors keverőtálhoz

Az ételek aprításához a szeletelő pengét használjuk. A 3C pontban leírtak szerint kell felszerelni a készülékre.

- Az ételeket daraboljuk fel, mielőtt az adagoló tölcserbe helyeznénk őket.
- Nyomjuk meg és engedjük el többször a PULSE gombot, és ellenőrizzük, hogy az ételek beleestek a keverőtálba.
- Várjuk meg, hogy a motor leálljon.
- A keverőtál oldalairól egy keverő lapát segítségével tudjuk eltávolítani az ételt.
- A készülék segítségével egészen apróra tudjuk vágni az ételeket.
- Ellenőrizzük gyakran az élelmiszerek állagát, ha nem akarjuk, hogy túl apró legyen.
- A pürésítéshez vágjuk fel nagyobb darabokra az ételt, nyomjuk meg az ON gombot és várjuk meg, hogy az étel elérje a kívánt állapotot. (Megjegyzés: ezzel a módszerrel nem tudunk burgonyapürét készíteni.).



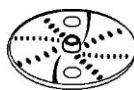
FONTOS

Ne lépje túl a használati utasításban megadott ételmennyiségeket!

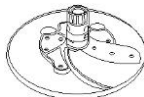
- Mindig várja meg, hogy a penge leálljon, mielőtt eltávolítaná a fedelet!
- Ne érjen az éles részekhez és a pengét mindig középen fogja meg!
- A keményebb ételek aprításához, vegye le a kisebb leszorító tárcsát, nyomja meg az ON gombot, azután csúsztassa az ételeket a nyílásba. A kisebb méretűeket egészben is beteheti. A többit vágja 3 cm-es darabokra.
- A fűszernövények aprításához nagyon fontos, hogy a keverőtál és a penge teljesen száraz és tiszta legyen. Vágja le a növények szárát és csak a lágy részeket tartsa meg. Tegye a növényeket a keverőtálba, nyomja meg a PULSE gombot többször, amíg az aprítás elérte a kívánt mértéket. Ha a növények az aprításkor szárazak, akár 4-5 napig is eltarthatók a hűtőben.

- Hús, baromfi, hal vagy tengeri gyümölcsök aprításánál fontos, hogy az ételek hidegek legyenek, de ne fagyottak. Vágjuk fel őket körülbelül 3 cm-es darabokra. Nyomjuk meg a PULSE gombot a nagyobb aprításhoz. Ne lépjük túl az ajánlott mennyiségeket! A finomabb aprításhoz használjuk az ON gombot és hagyjuk a gépet bekapcsolva néhány másodpercig. Várjuk meg a motor leállítását és használjunk keverőlapátot a tál oldalára tapadt élelmiszer eltávolításához.
- Dió aprításához, tegyük a diót a tálba és nyomjuk meg többször a PULSE gombot. Ellenőrizzük többször is, hogy a diók nem tapadnak össze a tálban. Használjuk a keverőlapátot a szétválasztásukhoz.

B. SZELETELÉS ÉS RESZELÉS



Korong reszeléshez



Állítható korong szeleteléshez

Közepes méretű, gömbölyű gyümölcsök és zöldségek szeleteléséhez, mint például a hagyma vagy az alma, vágjuk le a széleket, hogy a gyümölcsöt vagy a zöldséget le tudjuk állítani a korongra.

- Válasszunk kemény, nem túl érett gyümölcsöket.
- Szeletelés előtt távolítsuk el a magokat, vagy a magházat.
- A félhold alakú korong nyílását a kívánt eredmény alapján töltsük meg.
- Hosszabb csíkok vagy szeletek levágásához, vágjuk a gyümölcsöt olyan szélesre, mint a tölcser nyílása és vízszintesen helyezzük el a darabokat.
- Ne lépjük túl a fedélen jelzett MAX szintet. A karikához (sárgarépa, uborka és egyéb hosszúkás zöldség), vágjuk fel a zöldségeket a nyílás hosszának megfelelően és függőlegesen helyezzük be a darabokat.



FONTOS

Az ételeket ne halmozzuk egymásra, mert eltömítik a leszorító tárcsát. Ne nyomjuk meg túl erősen a leszorító tárcsát, mert megsérülhet a készülék. Gyümölcsök vagy lágyabb zöldségek reszelésénél, mint például a banán, gomba, eper vagy paradicsom, csak nagyon finoman nyomjuk a zöldségeket, mert összetörhetnek. Szeleteléshez és reszeléshez mindig használjuk a leszorító tárcsát.

Soha ne tegyük az ujjunkat vagy a keverőlapátot az adagoló nyílásba

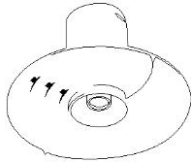
Nyers hús vagy baromfi szeleteléséhez, vágjuk a húst a nyílásnak megfelelő szélességűre. Tegyük be a fagyasztoába, amíg érintésre kemény, de a kés hegye még áthatol rajta. Tegyük a húst a nyílásba, a lapos oldallal lefelé, majd nyomjuk meg a leszorító tárcsát a szeleteléshez.

- Sült hús vagy baromfi szeletelésénél a húsnak hidegnek kell lennie, vágjuk a húst kockákra a nyílás szélességének megfelelően.

- Kolbász szeleteléséhez használjuk a legkisebb nyílást. A kolbászdarabokat függőlegesen kell behelyezni, ügyelve rá, hogy ne essenek ki oldalt, amikor a korong elindul.

- Nem mindenfajta sajtot lehet szeletelni. Általában a lágy sajtok nehezen szeletelhetők, a nagyon kemény sajtok pedig rongálhatják a korongot vagy a készüléket. Késsel nem vágható sajtot ne próbáljunk a géppel szeletelni. Nézzük meg az összefoglaló táblázatot és a „Konyhafőnökök ajánlása” című fejezetet.

C. Habverés



A folyadékkeverő koronggal tojásfehérje habot is készíthetünk. Tegyük a tojásfehérjét a keverőtálba, nyomjuk meg az ON gombot. Hagyjuk a motort működni, amíg a tojásfehérje kemény habot képez..

Ötlet: még jobb eredményt érhetünk el, ha egy csipetnyi sót vagy néhány csepp citromot adunk a habhoz. A folyadékkeverő koronggal más, hasonló ételt is készíthetünk:

- felvert hab (tejszínhab, tiramisú, ...)
- majonéz (béarnes-i mártás, barna mártás, ...)
- habcsók (francia, olasz)
- salátaöntet

D. A keverőtálak maximális ajánlott kapacitása

Ételek	XL keverőtál	Gyors keverőtál
Darabolt vagy reszelt gyümölcsök zöldségek vagy sajtok	1,5 kg	--
Darabolt zöldségek gyümölcsök vagy sajtok	1,5 kg	620g
Pürésített zöldségek Gyümölcsök Vagy sajtok	1,8kg	450g
Darabokra vágott vagy Pürésített húsok Halak és Tengeri gyümölcsök	900g	200g
Levesek, krémlevesek Kóktélok, palacsintatészta	1,5 L	700ml
Süteménytészta	1,2kg	--
Kenyértészta	700g	--
Mogyoró, mandula dió	700g	200g

FONTOS: Igyekezzünk betartani az ajánlott mennyiségeket. Ha túl nagy mennyiségeket teszünk a gépbe, a tartozékok és/vagy a gép megsérülhet.

5. A KONYHAFŐNÖKÖK AJÁNLÁSA:



- Az extraszéles adagoló nyílásnak köszönhetően különböző méretekben szeletelhetünk, ha a nyílás teljes szélességében és vízszintesen helyezzük el az ételeket teljes biztonsággal.
- A leszorító tárcsával különbözőképpen adagolhatjuk az ételeket. A kisebb tölcser a kisméretű, szilárd vagy folyékony állagú ételekhez ajánlott, vagy magán a leszorító tárcsán keresztül történő adagolásnál a folyadékok esetében (kenyér vagy levelek készítéséhez). Így jobban lehet adagolni a folyadékokat
- Vágjuk a nagyobb ételeket körülbelül 3 cm-es darabokra aprítás előtt. Az eredmény így még jobb lesz. Minél nagyobb darab az étel, annál hosszabb az elkészítési idő.
- Paprika szeleteléséhez vegyük ki a felső részben a magokat és a magházat. A paprika másik végét hagyjuk egészben
- Aprításhoz inkább a PULSE gombot használjuk. Így az ételek leesnek a keverőtál aljára minden impulzusnál és az aprítás tökéletesebb lesz. Ellenőrizzük gyakran az ételek állapotát, hogy megfelelő legyen az aprítás. Ez vonatkozik a tört jégkockákra is. A fűszernövények aprításánál a keverőtálnak és a korongoknak teljesen száraznak kell lenniük. Minél nagyobb a fűszernövény mennyisége, annál finomabbra lehet vágni. Hermetikusan lezárva, le is fagyaszthatók.
- Burgonyapüré készítéséhez használjuk a reszelő korongot (4 mm). A püré ideális állagú lesz.
- A reszelő korongot jégkockához is használhatjuk. Nagyon finom jégpelyhet kapunk a koktéjlainkhoz.
- A folyadékkeverő koronggal nagyon könnyű ételeket készíthetünk.
- Majonéz készítéséhez inkább a vágó pengét használjuk. Az eredmény sokkal gyorsabb és tökéletes.
- A „vajkrém” típusú ételekhez dolgozzuk meg a vajat, hogy ne legyen csomós.

- Kenyértészta készítéséhez használjunk hideg vizet. A tészta állaga jobb lesz és a kenyér minőségét is javítja. A kenyértészta akkor van készen, amikor egybe áll és nem tapad a keverőtál falához. A víz mennyisége a liszt minőségétől függ.
- A kenyértésztát alaposan meg kell gyúrni, lágynak, könnyen hajtogathatónak és kissé tapadósnak kell lennie. A keverőtálban nem maradhat semmi, amikor kiemeljük a tésztát.
- Amikor a tészta összeáll a keverőtálban és nem tapad az aljához, gyúrjuk a tésztát 30 másodpercen át. Állítsuk le a gépet és ellenőrizzük a tésztát, hogy megfelelő-e. Ha a tészta kemény, csomós vagy nem egyenletes, folytassuk a gyúrást, amíg lágú és könnyen hajtogatható nem lesz. Mielőtt ismét beindítjuk a gépet, ellenőrizzük, hogy az rendesen össze van rakva. Különleges tésztát készíthetünk, ha sajtot, mogorót vagy szőlőt adunk hozzá 5 másodperccel azelőtt, hogy befejeznénk a tészta gyúrását.
- Cukros tészta esetében (magas cukor-, vaj- és/vagy tojástartalmú ételeknél) a gyúrási idő rövidebb.
- Kisebb mennyiségű tészta esetében (ha kevesebb, mint 50 dkg liszttel dolgozunk), inkább a szeletelő pengét használjuk és ne a gyúráshoz használt pengét, az ugyanis nem ér el a keverőtál széléig és nem dolgozza bele a tésztába az összes lisztet.
- A tészta gyúrása előtt, hagyjuk hatni az élesztőt (kövessük a gyártó utasításait).
- Nagy mennyiségű tészta gyúráshoz (amely túllépi az ajánlott mennyiséget – 4D pont), osszuk meg a tésztát és egyenlő adagokban dolgozzuk össze.
- Nem minden fajta sajtot lehet szeletelni. Általában a lágy sajtokat nehéz szeletelni, a nagyon kemény sajtok pedig megrongálhatják a korongot vagy a gépet. A sajtok többségét lehet reszelni, kivéve a lágy sajtokat. Az egyetlen kivétel a mozzarella, amit nagyon könnyen reszelhetünk, ha előtte betesszük a fagyasztfóba, így az eredmény tökéletes lesz. A kemény sajtok, mint például a parmezán, csak szoba hőmérsékleten reszelhetők
- A folyadékokat a kis adagoló cső nyílásán lehet betölteni a gépbe működés közben. A folyadékot lassan, de folyamatosan kell adagolni, hogy a száraz hozzávalóknak legyen idejük felszívni. Ha a folyadék szétoszlik a keverőtálban vagy rácsapódik a keverőtál falára, ne öntsünk többet, de a gépet nem kell leállítani. Várjuk meg, hogy a hozzávalók elkeveredjenek és utána adjuk hozzá a maradék folyadékot. Mindig a csővön keresztül öntsük be a folyadékot, ne öntsük egyenesen a keverőtál aljára.

6. KÉRDÉSEK / VÁLASZOK:

MIT TEGYÜNK HA:	VÁLASZ
A gép nem egyenletesen aprítja vagy szeleteli fel az ételeket?	Az ételeket egyforma méretű darabokra kell vágni (2,5 cm), mielőtt a gépbe tennék őket. Dolgozzon kisebb adagokban, ne terheljük túl a gépet.
A szeletek nem egyformák, vagy nem egyforma vastagok?	Egyforma méretű ételeket tegyünk az adagolóba. Egyenletes erővel nyomjuk a leszorító tárcsát.
Az ételek kiesnek az adagoló csőből?	A jobb eredmény eléréséhez a nagy adagoló csövet teljesen meg kell tölteni. Kisebb mennyiségeknél használjuk a kis adagoló csövet.
Az étel ráragad a korong tetejére?	Az teljesen normális, hogy a kisebb méretű ételek rátapadnak. Késsel vágjuk le ezeket a korongról és adjuk hozzá a már feldolgozott ételekhez.
Lassú a motor?	Lehet, hogy a tészta mennyisége meghaladja a multifunkciós robotgép maximális kapacitását. Vegye ki a tészta felét és dolgozzon kisebb adagokban. Az is lehet, hogy a tészta túl nedves. Ha a motor felgyorsul, hagyja működésben a gépet. Ha a motor nem gyorsul fel, adjon a tésztához lisztet (egyszerre 1 evőkanállal), amíg a motor gyorsulni kezd. Folytassa, amíg a tészta fel nem szívja teljesen a lisztet és a keverőtál falához tapadt hozzávalókat.
A szilárd anyagok nem szívják fel a folyadékot?	Mindig indítsuk el a multifunkciós robotgépet, mielőtt hozzáadnánk a folyadékot. Adagoljuk lassan, de folyamatosan a folyadékot, hogy a száraz hozzávalóknak legyen idejük felszívni. Ha túl sok a folyadék, várjuk meg, hogy a hozzávalók elkeveredjenek, és utána adjuk hozzá a maradék folyadékot, de a gépet ne állítsuk le. Mindig a csövön keresztül öntsük be a folyadékot, ne öntsük egyenesen a keverőtál aljára.
A nagy leszorító tárcsa mozog, amikor tésztával vagy más nehéz anyaggal dolgozunk?	A leszorító tárcsa lezáró rendszerét (a fogantyú felett) le kell venni. A rezgés teljesen normális.
A kés nem marad a motor tengelyében?	Lehet, hogy a pengét nem jól rögzítettük a gép bekapcsolása előtt. A túl ragadós tészta is kiválthatja ezt a jelenséget. Ha ez a helyzet, tegyük vissza a pengét, és adjunk a tésztához két evőkanál lisztet az adagoló csövön keresztül a gép működése közben.
A tészta nem szívja fel a hozzáadott anyagokat?	Lehet, hogy a tészta mennyisége meghaladja a multifunkciós robotgép maximális kapacitását. Vegyük ki a tészta felét és dolgozzunk kisebb adagokban. Az is lehet, hogy a tészta túl száraz, vagy túl nedves
Tészta golyó képződik a penge tetején és a tészta nem egyenletes	Állítsuk le a gépet és vegyük ki a tésztát. Osszuk a tésztát három adagra és egyenletesen dolgozzuk meg ezeket az adagokat a keverőtálban.
A tészta kemény marad a gyúrás után?	Osszuk el a tésztát 2 vagy 3 adagra, és egyenletesen osszuk el az adagokat a keverőtálban. Dolgozzuk meg a tésztát 10 másodpercig, amíg lágy és tökéletesen hajtogatható lesz

A tészta túl száraz?	A gép működése közben adjunk hozzá vizet (egyszerre 1 evőkanállal), amíg a tészta teljesen felszívja az összes hozzávalót a keverőtálban.
A tészta túl nedves?	A gép működése közben adjunk hozzá lisztet (egyszerre 1 evőkanállal), amíg a tészta teljesen felszívja az összes hozzávalót a keverőtálban.
A motor nem indul?	Egy biztonsági lezáró rendszer akadályozza a motor bekapcsolását, ha a gép nincs rendesen összerakva. Ellenőrizzük, hogy a keverőtál és a fedél a helyükön vannak-e. Ha a gép rendesen össze van rakva, ellenőrizni kell, hogy az adagoló csőbe helyezett élelmiszerek nem lépik túl a maximális szintet. mert különben a fémrúd nem tudja elindítani a motort. Ha a motor nem indul el, ellenőrizze az elektromos tápkábelt és a konnektort.
A multifunkciós robot kikapcsol működés közben?	Lehet, hogy a fedél nem zár rendesen. Ellenőrizze, hogy rendesen rögzítve van-e. Egy biztonsági védőrendszer megakadályozza a motor túlmelegedését túl nagy terhelés esetén. Nyomja meg az OFF gombot és várjon 10-15 percet, amíg a motor kihűl, utána kapcsolja be ismét.
A fedél kinyílik hátul és/vagy nagyon hangos?	A fedél hátsó felnyílása és a zaj nem akadályozzák a gép működését. Egyszerűen zárjuk vissza le a fedelet.
A motor lassul működés közben?	Lehet, hogy túllépte a maximális terhelést. Vegyük ki az ételek egy részét, és folytassuk a munkát.
Nehéz kivenni a vágó pengét a keverőtálból?	A pengéket úgy alakítottuk ki, hogy ne essenek ki a keverőtálból a tál tartalmának kiürítése során. Nagyon óvatosan, ügyelve, hogy meg ne sérüljünk, húzzuk meg erősen a pengét.
A gép rezeg / mozog működés közben?	Ellenőrizzük, hogy a gép alján a gumicsik tiszta és száraz. Ne lépjük túl a maximális terhelést.
A nagy leszorító tárcsa leesik, amikor elfordítjuk a keverőtálat?	A leszorító tárcsa lezáró rendszerét be kell kapcsolni a fogantyú felett.

7. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

A gépet a konyhában hagyhatjuk a munkaasztalon. Húzzuk ki az áramból, amikor nem használjuk.

- A pengéket és a korongokat ne hagyjuk gyerekek közelében.
- A motoregység kivételével, a gép minden alkatrésze mosható mosogató gépben. Használat után tanácsos előblíteni a keverőtálat, a fedelet, a leszorító tárcsákat, a pengéket és a korongokat, hogy az étel ne száradjon rájuk.
- Ha kézzel mossuk a pengéket és a korongokat, legyünk nagyon óvatosak. Ne hagyjuk benne őket mosószeres vízben. Mindig legyünk nagyon elővigyázatosak.
- A keverőtálat ne tegyük mikrohullámú sütőbe, mert a rögzítő egység fémből van.
- A gép motorblokkjának tisztításához, használjon kímélő mosószerrel átitatott ruhát. Ne használjon dörzs-szivacsot

8. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Mint minden háztartási gép esetében, a professzionális robotgépet is nagyon óvatosan kell használni. Tartsa be az alábbi utasításokat a sérülések elkerüléséhez.



FIGYELEM: A polietilén zacskó és csomagoló anyag veszélyes lehet. A fulladás veszélyének elkerülésére, ne hagyja a zacskókat gyerekek vagy kisbabák közelében. Ezek a csomagoló anyagok nem játékok.

- A pengéket és a korongokat nagyon óvatosan kezelje. Ne érjen hozzá a fém vágó részekhez.
- Először mindig a pengéket tegye be a keverőtábla és csak utána az ételeket.
- Ne tegye be a pengét vagy a korongot a motor tengelyéhez, amíg le nem zárta a keverőtálat.
- Mielőtt bekapcsolná a gépet, ellenőrizze, hogy a penge vagy a korong a helyén van és a fedél is megfelelően rögzítve van. Ne erőltesse a fedélszerkezetet.
- Csak akkor használja a lapátot, amikor a motor áll. Kerülje az érintkezést a mozgó alkatrészekkel.
- Az ételek szeletelésénél és reszelésénél mindig használja a leszorító tárcsát. Soha ne nyomja az ételt a kezével vagy más konyhai eszközzel.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki és húzza ki az áramból a gépet, vegye le a tartozékokat és a mobil alkatrészeket.
- A pengék eltávolítása előtt vegye le a keverőtálat a tartóról.
- Csak a Cuisinart által gyártott alkatrészeket használja.
- A motoros egységet ne állítsa vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Használat után húzza ki a gépet az áramból, mielőtt összerakná vagy szétszedné, kivenné az ételeket vagy megtisztítaná a gépet. Ne hagyja a gépet áram alatt felügyelet nélkül. Amikor kihúzza, mindig a dugót fogja és ne a kábelt.
- Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon a munkaasztalról vagy forró felülettel érintkezzen.
- Ne hagyja a pengét a motor tengelyén, amikor nem használja. A pengéket és a korongokat ne hagyja gyerekek közelében.
- A gépet nem használhatják korlátozott fizikai, szellemi vagy érzékszervi képességű emberek (a gyerekeket is beleértve), vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek a szükséges tapasztalattal vagy ismerettel, kivéve, ha a biztonságukért, felügyeletükért felelős személy jelen van, vagy előzetes instrukciókat ad a gép használatával kapcsolatban. Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a géppel.
- Ne használja a gépet, ha a kábele sérült, vagy ha a gép leesett és megsérült.
- Ha a tápkábel sérült, a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy szakképzett személyeknek ki kell cserélnie a veszély elkerülésére

- A felhasználó semmiféle javítást nem végezhet a gépen.
- A gép megfelel a 2004/108/EGK irányelv előírásainak (elektromágneses kompatibilitás) és a 2006/95/EGK irányelv előírásainak (háztartási elektronikai készülékek biztonsága).
- Csak konyhai műveletekhez használja gépet a használati utasítás alapján.
- Ne használja a gépet szabad téren.
- Csak otthoni használatra

Elektromos és elektronikus berendezések életciklusa



A hatékony környezetvédelem és mindannyiunk érdekében:

- ne dobja ki a gépet a háztartási hulladékkal
- használja a begyűjtő rendszereket

Egyes anyagok újrahasznosíthatók lehetnek