



MANUALE D'USO

NAVODILA ZA UPORABO

USER MANUAL



Robot da cucina

kuhinjski robot
food processor

CODICE ART. (KODA ART): 139182.01

220-240V ~ 50Hz, 500W

Emissioni orarie indirette pari a 0,214 kgCO₂



COD. 6315103600

REV. 2 del 21/12/2016



La sicurezza dei prodotti
testati e certificati
per te.

Robot da cucina



- Sicurezza verificata
- Provato nell'uso

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)
dai lunedì al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30 - il sabato 8.30-12.30
Esclusi giorni festivi.

INDICE

USO PREVISTO	4
AVVERTENZE IMPORTANTI	4
PERICOLO PER I BAMBINI	4
PERICOLO DOVUTO A ELETTRICITÀ.....	5
PERICOLO DI DANNI DERIVANTI DA ALTRE CAUSE	5
AVVERTENZA RELATIVA A LESIONI	5
ATTENZIONE - DANNI MATERIALI	6
A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
ISTRUZIONI PER L'USO	8
PULIZIA DELL'APPARECCHIO.....	12
DATI TECNICI.....	13
GARANZIA	13

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per tritare, impastare e montare diversi ingredienti, usando gli accessori in dotazione. L'apparecchio non deve essere usato per tritare materiali non alimentari e ingredienti di consistenza troppo compatta e non friabile (es. cubetti di ghiaccio, carne con ossa, etc).

Ogni altro uso dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico, e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Conservare gli imballi originali. L'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- 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.

PERICOLO PER I BAMBINI

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Per smaltire come rifiuto l'apparecchio, tagliare il cavo di alimentazione. Rendere innocue le parti dell'apparecchio che possono costituire un pericolo per i bambini.

PERICOLO DOVUTO A ELETTRICITÀ

- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- 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.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito!
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non toccare l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

PERICOLO DI DANNI DERIVANTI DA ALTRE CAUSE

- Accendere l'apparecchio solo quando è in posizione verticale.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.

AVVERTENZA RELATIVA A LESIONI

- Pericolo di lesioni. Ogni utilizzo diverso da quello a cui l'apparecchio è destinato è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso
- È necessario prendere delle precauzioni quando si maneggiano le lame taglienti, in particolare quando si estrae la lama dalla ciotola, quando la ciotola viene svuotata e durante la pulizia.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori, oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento durante il funzionamento.
- Le lame sono taglienti. Maneggiarle con attenzione.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del pressatore in dotazione.
- Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma e scollegare sempre la spina di alimentazio-

ne dalla presa di corrente.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- Svolgere sempre il cavo prima dell'uso.
- Non scollegare la spina dalla presa di corrente tirandola per il cavo.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Non inserire mai ingredienti, liquidi compresi, oltre il limite massimo indicato nella ciotola. Seguire le quantità massime e velocità riportate a pagina 11.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose. Leggere con attenzione queste avvertenze e usare l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Pericolo di danni derivanti da altre cause



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod.)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)

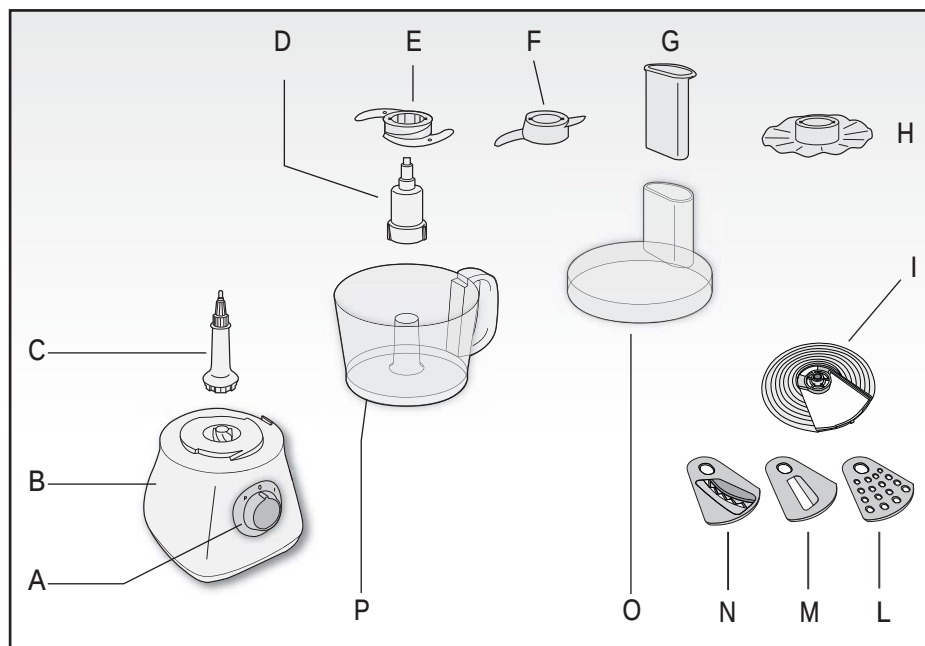
Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Manopola di funzionamento
- B Corpo motore
- C Perno motore
- D Supporto lama
- E Lama per tritare/sminuzzare
- F Lama per impastare
- G Pressatore
- H Disco per montare
- I Disco porta lama
- L Lama per julienne
- M Lama per affettare
- N Lama per bastoncini
- O Coperchio
- P Ciotola

Nota

L'apparecchio è munito di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il coperchio non è debitamente bloccato e la ciotola non è inserita correttamente.



ISTRUZIONI PER L'USO

Montaggio



Attenzione!

Prima di pulire l'apparecchio e di installare o rimuovere accessori, assicurarsi sia scollegato dalla rete elettrica e che la manopola di funzionamento (A) sia su "0".

- 1 Inserire il perno motore (C) nell'apposito alloggiamento sul corpo motore (B) (Fig. 2).
- 2 Collocare la ciotola (P) sul corpo motore (Fig. 3). Allineare la tacca presente sulla ciotola con il simbolo (☐). Ruotare la ciotola in senso orario. Allineare la tacca presente sulla ciotola con il simbolo (⚙️).
- 3 Montare il supporto lama (D) sul perno motore (C) all'interno della ciotola (P) (Fig. 4).

Per tritare/sminuzzare

Montare la lama per tritare/sminuzzare (E) sul supporto lama (D). Le fessure presenti al centro della lama devono essere rivolte verso l'alto e coincidere con le tacche presenti sul supporto lama. Premere la lama sul supporto lama (Fig. 5).

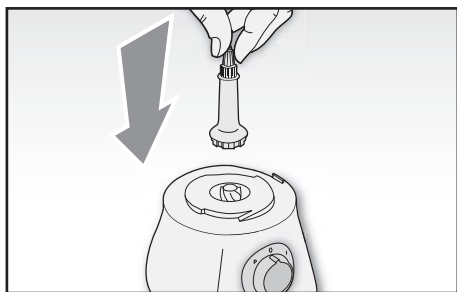


Fig. 2

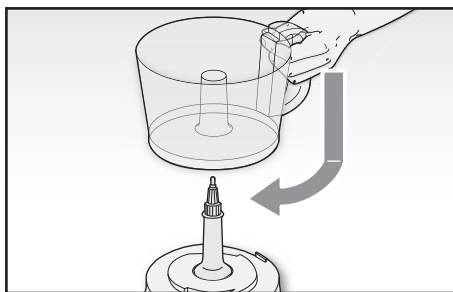


Fig. 3

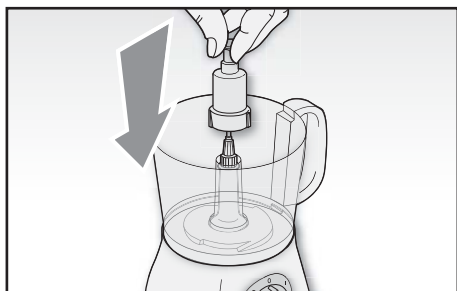


Fig. 4

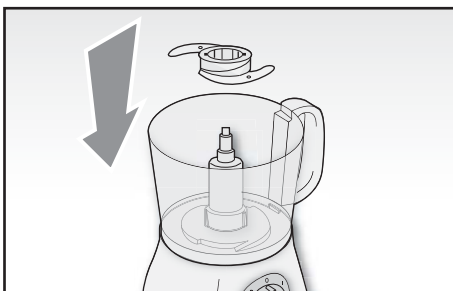


Fig. 5

Per impastare

Montare la lama per impastare (F) sul supporto lama (D). Le fessure presenti al centro della lama devono essere rivolte verso l'alto e coincidere con le tacche presenti sul supporto lama. Premere la lama sul supporto lama (Fig. 5a).

Per montare

Installare il disco per montare (H) sul supporto lama (D). Le fessure presenti al centro del disco devono essere rivolte verso l'alto e coincidere con le tacche presenti sul supporto lama. Premere il disco sul supporto lama (Fig. 6).

Per affettare/sminuzzare

Inserire la lama desiderata, lama per affettare (M), lama per taglio a julienne (L) o la lama per bastoncini (N) sul disco porta lama (I). Il perno del disco porta lama deve entrare nel foro centrale presente sulla lama (Fig. 7). Premere la lama sul disco porta lama (Fig. 7a).

Montare il disco porta lama completo di lama, sul perno motore (C). La lama deve essere rivolta verso l'alto (Fig. 8).

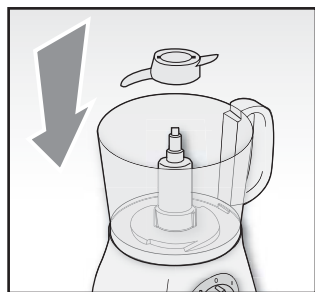


Fig. 5a

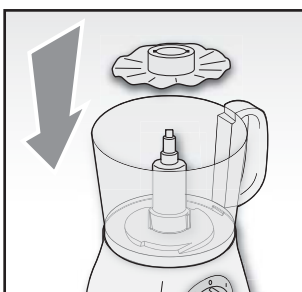


Fig. 6

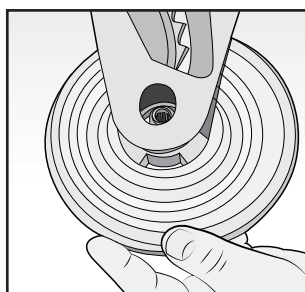


Fig. 7

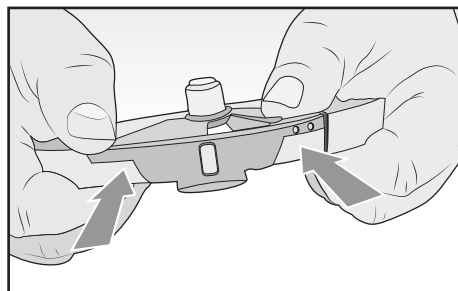


Fig. 7a

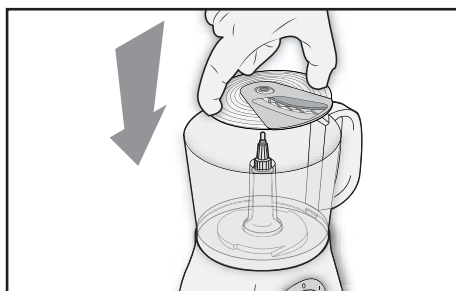


Fig. 8

Funzionamento



Attenzione!

Assicurarsi che il coperchio sia bloccato prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Non introdurre mai gli alimenti con le mani durante il funzionamento. Servirsi sempre del pressatore in dotazione.



Attenzione!

Non far funzionare l'apparecchio per più di 30 secondi consecutivamente. Attendere almeno 2 minuti prima di procedere con un nuovo utilizzo.

Se si usa il supporto lama (D) con le lame (E) ed (F) o il disco per montare (H)

- 1 Inserire gli ingredienti nella ciotola (P). Se possibile, tagliare gli alimenti solidi a piccoli pezzi (1,5 x 1,5 cm). Non inserire alimenti oltre il livello massimo indicato sulla ciotola.
- 2 Inserire il coperchio (O) sopra la ciotola (P) allineando la tacca presente sul coperchio col simbolo (☐). Bloccare il coperchio (O) a scatto ruotandolo in senso orario (⌚) (Fig. 9).
- 3 Inserire la spina elettrica in una presa di corrente.
- 4 Girare la manopola di regolazione della velocità (A) per mettere in funzione l'apparecchio. È possibile selezionare tre modalità di funzionamento: velocità minima ("1"), velocità massima ("2") e ad impulsi ("P"). Per un funzionamento ottimale della modalità a impulsi, tenere girata la manopola per massimo 2/3 secondi per volta.
- 5 Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento, usare il foro presente sul coperchio (O). Spingere gli alimenti inseriti con l'ausilio del pressatore (G) (Fig. 10).

Se si usa il disco porta lama con le lame (L), (M) ed (N)

- 1 Rimuovere il supporto lama (D). Montare il disco porta lama completo di lama, sul perno motore (C). La lama deve essere rivolta verso l'alto (Fig. 8).
- 2 Inserire il coperchio (O) sopra la ciotola (P) allineando la tacca presente sul coperchio col simbolo (☐). Bloccare il coperchio (O) a scatto ruotandolo in senso orario (⌚) (Fig. 9).
- 3 Inserire la spina elettrica in una presa di corrente.
- 4 Girare la manopola di regolazione della velocità (A) per mettere in funzione l'apparecchio. È possibile selezionare tre modalità di funzionamento: velocità minima ("1"), velocità massima ("2") e ad impulsi ("P"). Per un funzionamento ottimale della modalità a impulsi, tenere girata la manopola per massimo 2/3 secondi per volta.
- 5 Inserire gli ingredienti tramite il foro presente sul coperchio (O). Spingere gli alimenti inseriti con l'ausilio del pressatore (G) (Fig. 10).

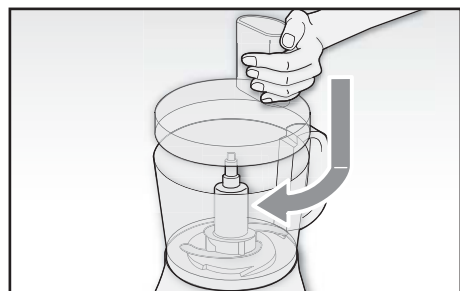


Fig. 9

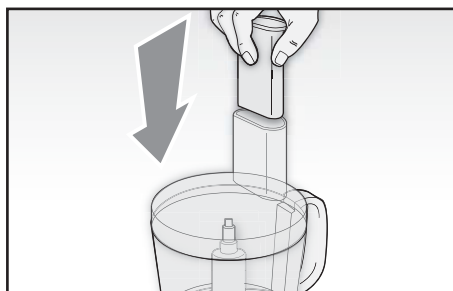


Fig. 10

Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio agire sulla manopola (A) e posizionarla su "0".

Il tempo di funzionamento è di 30s on e 2min off, per tutti gli accessori (funzione tritare, funzione impastare, funzione affettare, funzione tritare/spezzettare, funzione montare).

Le funzioni velocità ("1", "2" e "P"), sono disponibili per tutti gli accessori (funzione tritare, funzione impastare, funzione affettare, funzione tritare/spezzettare, funzione frusta).

Per la funzione tritare/sminuzzare:

Alimento da lavorare	Ingredienti	Velocità
carne	≤500g	P, 1, 2
cipolle	≤300g	P, 1, 2

Per la funzione impastare:

Alimento da lavorare	Ingredienti	Velocità
Farina	≤300g	1, 2
Uovo	≤5 pezzi	1, 2

Per la funzione montare:

Alimento da lavorare	Ingredienti	Velocità
Uova	2~5 pezzi	1, 2

Per la funzione affettare/sminuzzare

Accessorio	Alimento da lavorare	Ingredienti	Velocità
lama per tritare/ sminuzzare lama per affettare, lama per bastoncini	Carote	≤750g	1 per verdure morbide 2 per verdure dure

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Una pulizia regolare mantiene efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.



Attenzione!

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi



Attenzione!

Controllare le condizioni del cavo di alimentazione del vostro apparecchio regolarmente prima di utilizzarlo e nel caso di danneggiamento portarlo al più vicino centro di assistenza per farlo sostituire solo dal personale specializzato.

Non usare mai solventi che danneggiano le parti in plastica.

- 1 Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- 2 Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore ad una temperatura max di 50°C/ 122°F.
- 3 Per la pulizia del corpo motore (B) utilizzare un panno leggermente umido.
- 4 Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

DATI TECNICI

Alimentazione: 220-240V~

Potenza: 500W

Frequenza: 50Hz

Classe di protezione: II

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.

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 ambientale 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.

SBRICIOLONA ALLA NUTELLA



facile



4 persone



40 minuti



basso

INGREDIENTI:

400g Farina 00 Tre Mulini
150g Zucchero bianco Dolciando
150g Burro Land
2 Uova Delizie dal Sole
1 bustina Vanillina Dolciando
½ bustina lievito per dolci Tre Mulini
450g crema alla nocciola Dolciando

PREPARAZIONE:

Riunite nel robot da cucina la farina ed il burro freddo tagliato a cubetti. Usare la lama per impastare, per ottenere una sorta di polvere. Aggiungete lo zucchero, le uova, la vanillina ed il lievito, quindi lavorate ancora tutto, per pochi secondi, ottenendo un impasto formato da briciole di diverse dimensioni. Sistemate un foglio di carta da forno in una teglia di 24-25cm di diametro e distribuitevi sopra più della metà delle briciole, ricoprite poi con la crema alla nocciola, senza arrivare al bordo. Coprite la crema alla nocciola con il resto delle briciole ed infornate la vostra torta in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, sfornatela e lasciatela raffreddare completamente. Gustatevi la sbriciolona!



INVOLTINI DI ZUCCHINE E TONNO



facile



4 persone



10 minuti



basso

INGREDIENTI:

1 zuccina grande
250g Tonno Ondina
40g Capperi Varia gusto
prezzemolo fresco
erba cipollina fresca
sale Don Jerez
peperoncino fresco
pepe Don Jerez

PREPARAZIONE:

Lavate e spuntate la zuccina, tagliatela a fette utilizzando un'affettatrice casalinga o un tagliere e un coltello da cucina (spessore da 4 a 5 mm).

Disponete 4 fette di zucchine per volta sulla padella di ghisa ben calda e lasciatele cuocere pochi istanti, quindi giratele utilizzando una palettina piatta. Preparate la farcitura: mettete il tonno ben sgocciolato ed asciugato nella ciotola del robot da cucina, aggiungete i capperi, un pizzico di sale, un pizzico di pepe, una punta di peperoncino, prezzemolo ed erba cipollina. Usate la lama per tritare ed azionate il mix per pochi secondi fino ad ottenere una mousse non troppo fine.

Stendete un cucchiaino colmo di mousse sopra ad ogni fetta di zuccina grigliata, quindi arrotolate.





The security of products
tested and certified
for you.

Food processor



- Tested safety
- Tried using

The Italian Company IMQ having the verified IMQ logo
attests conformity of this product with what is stated
on the package, according to requirements
of sustainability, safety, and quality.

on **www.eurospin.it** you can find the digital
version of the manual



CONTENT

INTENDED USE.....	18
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	18
DANGER FOR CHILDREN	18
DANGER DUE TO ELECTRICITY	19
DANGER OF DAMAGE ORIGINATING FROM OTHER CAUSES	19
WARNING ABOUT INJURIES	19
WARNING – MATERIAL DAMAGE	20
WITH REGARD TO THIS MANUAL	20
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	21
INSTRUCTIONS FOR USE.....	22
APPLIANCE CLEANING	26
TECHNICAL DATA	27
WARRANTY	27

INTENDED USE

You can use the appliance for chopping, kneading and whipping different ingredients, using the accessories supplied. The appliance must not be used for chopping non-food materials and ingredients with too compact and brittle consistence (for example, ice cubes, meat with bones, etc). Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer which disclaims all liability for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only for private use, and is therefore to be considered unsuitable for commercial or industrial purposes.
- Keep the original packaging. Free service is not provided for failures caused by unsuitable packaging of the product for shipment to an authorized service center.
- The use of accessories not recommended or not supplied by the appliance manufacturer may cause risk of fire, electrical shock or damage to persons.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood instructions regarding the appliance safe use and if they have understood the dangers which may arise during the appliance use.

DANGER FOR CHILDREN

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- To dispose of the appliance, cut the power cord. Render harmless the appliance parts which may constitute a danger to children.

DANGER DUE TO ELECTRICITY

- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property and personal injury.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
- Never put live parts into contact with water: It can cause a short circuit!
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never touch the appliance, the plug and the power cable with wet hands.

DANGER OF DAMAGE ORIGINATING FROM OTHER CAUSES

- Switch on the device only when it is in vertical position.
- The appliance must be used and left at rest on a stable surface.

WARNING ABOUT INJURIES

- Danger of injuries. Any other use different use from what this appliance is aimed at, is to be considered improper and therefore dangerous.
- Caution measures are necessary while handling sharp blades, in particular when pulling out the blade from the bowl for emptying and cleaning it.
- Always unplug the appliance from the power source if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- Turn off the appliance and unplug it from the power source before changing the accessories, or before touching the moving parts.
- The blades are sharp. Handle them carefully.
- Never touch the moving parts.
- Never introduce food with your hands. Always use the presser supplied.

- Before removing the lid wait until the blade has completely stopped and always disconnect the power plug from the outlet.

WARNING – MATERIAL DAMAGE

- Always unwind the power cord before use.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance on or near heat sources
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- Never insert ingredients, including liquids, beyond the maximum limit specified in the bowl. See max quantity and speed on page 25.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE WITH REGARD TO THIS MANUAL

The appliances are manufactured in accordance with the specific European standards in force and are protected in all their potentially dangerous parts. Read these warnings carefully and use the appliance only for the use for which it was intended in order to prevent injury and damage. Keep this booklet handy for future reference. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Danger of damage originating from other causes



Danger due to electricity



Warning – material damage

Identification data

The plate located under the appliance support base shows the following identification data:

- manufacturer and CE marking
- model (Model.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)

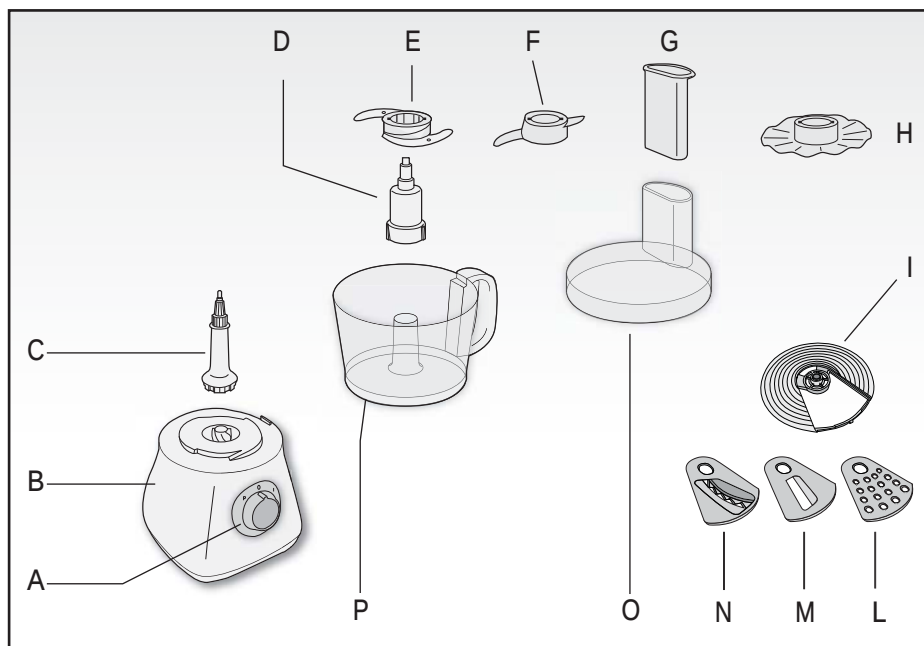
When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Operation knob
- B Motor body
- C Drive shaft
- D Blade support
- E Grinding blade
- F Kneading blade
- G Presser
- H Whipping disc
- I Blade holder disc
- L Julienne knife
- M Slicing blade
- N Blade for sticks
- O Lid
- P Bowl

Note

The appliance is fitted with a device which prevents its operation if the lid is not properly locked and the bowl is not inserted correctly.



INSTRUCTIONS FOR USE

Assembling



Warning!

Before cleaning the appliance and installing or removing accessories, make sure it is disconnected from the mains and that the operating knob (A) is set to "0".

- 1 Insert the drive shaft (C) into the dedicated housing on the motor body (B) (Fig 2).
- 2 Put the bowl (P) on the motor body (Fig. 3). Align the notch on the bowl with the symbol (⚙️). Rotate the bowl clockwise. Align the notch on the bowl with the symbol (🔒).
- 3 Install the knife support (D) on the motor shaft (C) inside the bowl (P) (Fig 4).

For grinding

Install the dedicated accessory (E) on the blade support (D). The fissures on the center of the blade must be positioned upwards and coincide with the notches on the blade support. Press the blade on the blade support (Fig. 5).

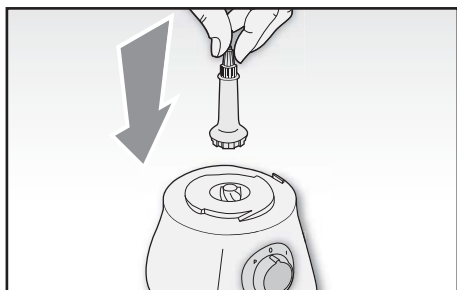


Fig. 2

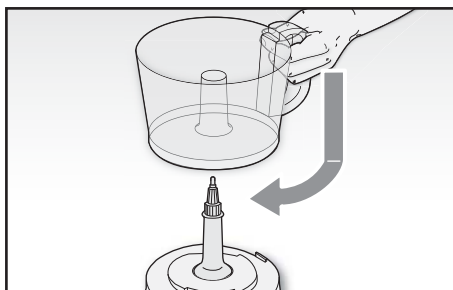


Fig. 3

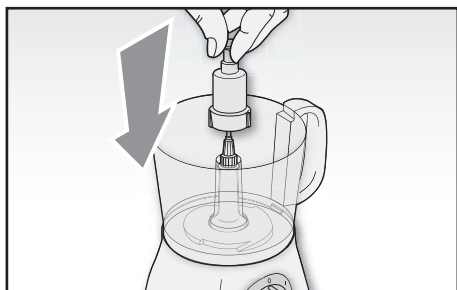


Fig. 4

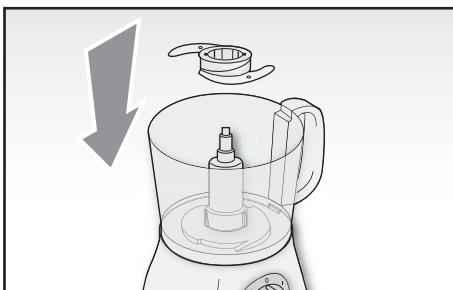


Fig. 5

For kneading

Install the dedicated accessory (F) on the blade support (D). The fissures on the center of the blade must be positioned upwards and coincide with the notches on the blade support. Press the blade on the blade support (Fig. 5a).

For whipping

Install the dedicated accessory (H) on the blade support (D) (Fig 6). The fissures on the center of the blade must be positioned upwards and coincide with the notches on the blade support. Press the blade on the blade support (Fig. 6).

For slicing/grinding

insert the dedicated accessory , slicing blade (M), julienne knife (L) or blade for sticks (N) on the blade holder disc (I). The pivot of the blade holder disc must be inderted in the central hole of the blade (Fig. 7). Press the blade on the blade holder disc (Fig. 7a). Install the blade holder disc with the blade on the drive shaft (C). The blade must be facing upwards (Fig. 8).

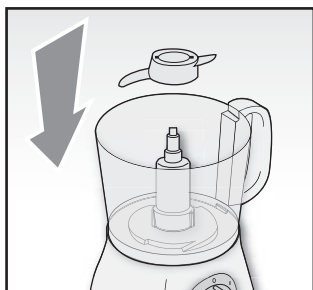


Fig. 5a

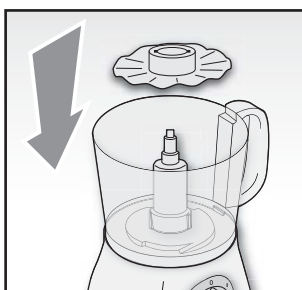


Fig. 6

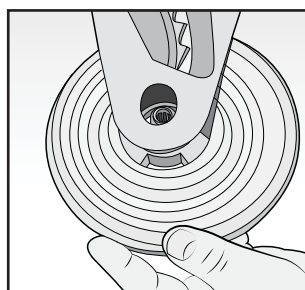


Fig. 7

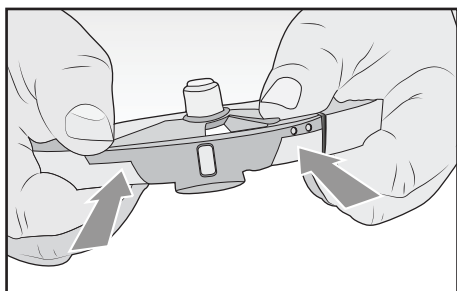


Fig. 7a

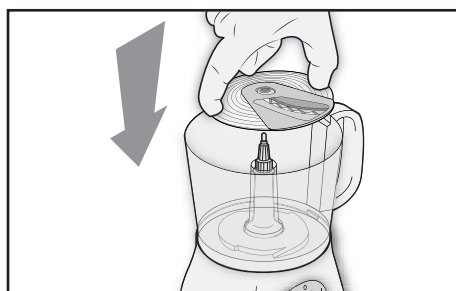


Fig. 8

Operation



Warning!

Make sure the lid is locked before putting the appliance into operation.

Never introduce food with your hands when the appliance is in operation. Always use the presser supplied.



Warning!

Do not operate the appliance for more than 30 seconds consecutively. Wait at least 2 minutes before proceeding with a new use.

If you use the blade support (D) with the blades (E) and (F) whipping disk (H)

- 1 Put the ingredients in the bowl (P). If possible, cut solid foods into small pieces (1.5 x 1.5 cm). Do not put food over the maximum level indicated on the bowl.
- 2 Insert the lid (O) over the bowl (P) aligning the notch on the lid with the symbol (☐). Lock the cover (O) turning it clockwise until it snaps (☐) (Fig 9).
- 3 Insert the plug into a power outlet.
- 4 Turn the speed control knob (A) to put the appliance into operation. It is possible to select three operation modes: minimum speed ("1"), maximum speed ("2") and pulsed ("P"). For the best operation of the pulse mode, keep the knob turned for maximum 2/3 second each time.
- 5 To add ingredients during operation, use the hole on the lid (O). Push foods inserted with the aid of the presser (G) (Fig 10).

If you use the blade holder disk with the blades (L), (M) and (N)

- 1 Remove the blade support (D). Put the blade holder disk with the blade on the drive shaft (C). The blade must be positioned upwards (Fig. 8).
- 2 Insert the lid (O) over the bowl (P) aligning the notch on the lid with the symbol (☐). Lock the cover (O) turning it clockwise until it snaps (☐) (Fig 9).
- 3 Insert the plug into a power outlet.
- 4 Turn the speed control knob (A) to put the appliance into operation. It is possible to select three operation modes: minimum speed ("1"), maximum speed ("2") and pulsed ("P"). For the best operation of the pulse mode, keep the knob turned for maximum 2/3 second each time.
- 5 Insert the ingredients through the hole on the lid (O). Push foods inserted with the aid of the presser (G) (Fig 10).

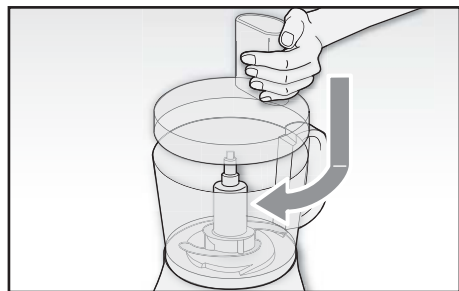


Fig. 9

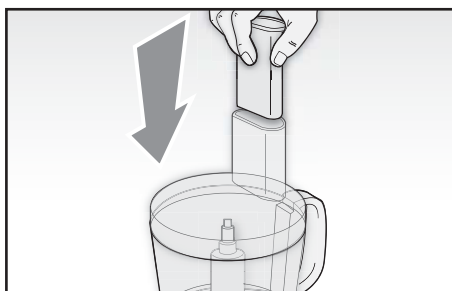


Fig. 10

To stop the appliance operation use the knob (A) and position it to "0".

Operation time is 30s on and 2min off for all accessories (chopping function, kneading function, slicing function, slicing/shredding function and whipping function).

Speed setting ("1", "2" and "P") are available for all accessories (chopping function, kneading function, slicing function, slicing/shredding function and whipping function).

For chopping function:

Processed Food	Ingredient	Speed
meat	≤500g	P.1.2
Onion	≤300g	P.1.2

For kneading function:

Processed Food	Ingredient	Speed
Flour	≤300g	1.2
Egg	≤5 pieces	1.2

For whipping function:

Processed Food	Ingredient	Speed
Egg	2~5 pieces	1.2

For slicing function, shredding function

Accessory	Processed Food	Ingredient	Speed
Coarse& Fine Shredding, Slicing, French Fry Blade	Carrot	≤750g	"1" for soft vegetable "2" for hard vegetable

APPLIANCE CLEANING

Regular cleaning maintains the appliance efficient for a longer time.



Warning!

All cleaning operations described below must be carried out with the appliance switched off and with the plug disconnected from the socket.

Never immerse the appliance in water or other liquids.



Warning!

Check the state of the power cable of your appliance on a regular basis before using it, and if it is damaged, take it to the service centre closest to you to have it replaced only by specialised personnel.

Never use solvents which may damage the plastic parts.

- 1 Remove all the accessories used, operating in the reverse direction to that described previously for the assembling.
- 2 All accessories can be washed in a dishwasher on the top rack at a maximum temperature of 50°C/122°F.
- 3 To clean the motor body (B) use a slightly damp cloth.
- 4 After cleaning, dry all parts thoroughly before reassembling the appliance again.

TECHNICAL DATA

Power supply: 220-240V~

Power: 500W

Frequency: 50Hz

Protection class: II

WARRANTY

The appliance is covered by warranty for a period of three years from the date of purchase shown on the receipt/invoice.

If there are defects at the purchase, the appliance replacement is guaranteed.

All parts that may be defective due to negligence or careless use are not covered by the warranty.

The warranty does not apply also in all cases of misuse of the appliance and in the case of professional use.

The seller accepts no responsibility for damage that may directly or indirectly, affect persons, objects and pets as a result of non-compliance with the rules indicated in the instruction manual.



The crossed-out wheeled-bin symbol indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from household waste, it must be taken to a recycling centre for electrical and electronic equipment or returned to the retailer at the time of purchase of a new equivalent appliance. Appropriate separate collection for the appliance subsequent sending to recycling, processing and compatible environmental disposal helps preventing negative impact on the environment and on health and promotes the recovery of the materials of which it is made. The user is responsible for assigning the appliance to the appropriate collection centre at the end of its life.

For more detailed information regarding the available collection systems, contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the appliance. Anyone who dumps or trashes this appliance and does not return it to a recycling centre for electrical-electronic waste is liable to a pecuniary administrative sanction provided by current legislation on illegal waste disposal.

NUTELLA CRUMBLE CAKE



Easy



4 persons



40 minutes



low

INGREDIENTS:

400g 00 flour "Tre Mulini"

150g White sugar "Dolciando"

150g Butter "Land"

2 Eggs "Delizie dal Sole"

1 packet of Vanilla extract "Dolciando"

½ teaspoon baking powder "Tre Mulini"

450g hazelnut cream "Dolciando"

PREPARATION:

Put together in the food processor the flour and cold butter cut into cubes. Use the kneading blade in order to obtain a powder. Add the sugar, eggs, vanilla extract and yeast, and then process all again for a few seconds, obtaining a dough formed by different sizes of crumbs. Place a sheet of parchment paper on a baking sheet with 24-25cm diameter and spread over it more than half of the crumbs, then cover with hazelnut cream, without reaching the edge. Cover the hazelnut cream with the rest of the crumbs and bake your cake in a preheated oven at 180 degrees for 30 minutes, take out of the oven and let cool completely. Enjoy your crumble cake!



ZUCCHINI AND TUNA ROLLS



Easy



4 persons



10 minutes



low

INGREDIENTS:

1 large zucchini
250g Tuna "Ondina"
40g Capers "Varia gusto"
fresh parsley
fresh chives
salt "Don Jerez"
fresh chilli pepper
pepper "Don Jerez"

PREPARATION:

Wash and clean the zucchini, cut it into slices using a household slicer or a cutting board and a kitchen knife (thickness 4 to 5 mm).

Arrange 4 slices of zucchini at a time on a very hot cast iron skillet and cook a few minutes, then flip them using a food turner. Prepare the filling: put the well drained and dried tuna in the bowl of the food processor, add the capers, a pinch of salt, a pinch of pepper, a pinch of chilli pepper, parsley and chives. Use the grinding blade and process the mix for a few seconds obtaining a thick mousse.

Spread a heaping tablespoon of mousse on the top of each slice of grilled zucchini, then roll it.





Varnost izdelkov je bila
preizkušena in potrjena
za vas.

kuhinjski robot



- Preizkušena varnost
- Poskusili uporabiti

Italijanska družba IMQ z logotipom IMQ verified
potrjuje skladnost tega proizvoda z navedbami
na embalaži in z zahtevki v zvezi
s trajnostjo, varnostjo in kakovostjo.

Posredne urne emisije 0,184 kgCO₂

na **www.eurospin.it** je
na voljo digitalna različica uporabniškega
priročnika

Brezplačna modra številka!
080 19 50
Na voljo smo vam: PONEDELJEK - PETEK: 7.00 - 20.00
(klici so možni samo znotraj Slovenije)

KAZALO

PREDVIDENA UPORABA	32
VARNOSTNA OPOZORILA	32
NEVARNOST ZA OTROKE.....	32
NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNE NAPETOSTI	32
NEVARNOST POŠKODB ZARADI DRUGIH VZROKOV	33
OPOZORILO GLEDE POŠKODB.....	33
POZOR – MATERIALNA ŠKODA	33
O TEM PRIROČNIKU	34
OPIS APARATA.....	35
NAVODILA ZA UPORABO	36
ČIŠČENJE APARATA	40
TEHNIČNI PODATKI	41
GARANCIJA.....	41

PREDVIDENA UPORABA

Z uporabo nastavkov v kompletu z aparatom lahko drobite, sekljate, gnetete in stepate različna živila. Aparat se ne sme uporabljati za sekljanje neživilskih materialov ter sestavin s preveč čvrsto in nedrobljivo teksturo (na primer kocke ledu, meso s kostmi itd.).

Vsak drug način uporabe aparata šteje kot nepravilen; proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti za škodo vseh vrst, ki je posledica nepravilne uporabe aparata. Poleg tega nepravilna uporaba povzroči razveljavitev vseh oblik garancije.

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED UPORABO POZORNO PREBERITE NAVODILA.

- Aparat je namenjen samo gospodinjski uporabi; podjetniška ali industrijska raba ni dovoljena.
- Shranite originalno embalažo. Brezplačna podpora ni predvidena za okvare, ki so posledica neustreznega pakiranja izdelka, ki ga nameravate poslati pooblaščenemu tehničnemu servisu.
- Uporaba nepriporočenih dodatkov ali takšnih dodatkov, ki jih ni dobavil proizvajalec aparata, lahko privede do tveganja požara, električnega udara ali osebnih poškodb.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami lahko uporabljajo napravo le, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo početje, ali če so prejeli in razumeli navodila za varno uporabo naprave ter doumeli nevarnosti, vezane na uporabo naprave.

NEVARNOST ZA OTROKE

- Tega aparata otroci ne smejo uporabljati. Aparat in njegov napajalni kabel ne smeta biti na dosegu otrok.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Delov embalaže ne smete puščati na dosegu otrok, ker lahko vir nevarnosti.
- Preden aparat odvržete med odpadke, prerežite napajalni kabel. Uničite in odvrzite dele aparata, ki bi lahko predstavljali vir nevarnosti za otroke.

NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNE NAPETOSTI

- Uporaba kablskih podaljškov, ki niso odobreni od proizvajal-

ca aparata, lahko povzroči škodo in nesreče.

- Če je kabel za napajanje poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali oseba s podobno kvalifikacijo, da se prepreči kakršno koli tveganje.
- Pazite, da deli pod napetostjo nikoli ne pridejo v stik z vodo: lahko se ustvari kratek stik!
- Aparata ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Z mokrimi rokami se ne dotikajte aparata, vtikača in napajalnega kabla

NEVARNOST POŠKODB ZARADI DRUGIH VZROKOV

- Aparat vključite le, ko stoji pokonci.
- Aparat mora tako med uporabo kot med mirovanjem stati na stabilni površini.

OPOZORILO GLEDE POŠKODB

- Nevarnost poškodb Kakršna koli uporaba, ki se razlikuje od predvidene uporabe aparata, šteje kot neprimerna in kot taka nevarna.
- Pri uporabi ostrih rezil bodite zelo previdni, zlasti kadar snemate rezilo iz sklede, pri praznjenju sklede in pri čiščenju.
- Če aparat ni pod nadzorom, preden odstranite ali pritrdite posamezne dele in pred čiščenjem ga vedno izklopite.
- Pred zamenjavo dodatnega pribora ali preden se približate delom aparata, ki se med delovanjem gibljejo, izključite aparat in odklopite napajalni kabel iz omrežne vtičnice.
- Rezila so ostra. Z njimi ravnajte pazljivo.
- Nikoli se ne dotikajte delov v gibanju.
- Nikoli ne vstavljajte živil z rokami. Vedno uporabite dovajalni vstavek v kompletu.
- Preden snamete pokrov, počakajte, da je rezilo popolnoma ustavljeno, in vedno izvlecite vtič iz vtičnice električne napeljave.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA

- Pred uporabo vedno v celoti razvijte kabel.

- Ne odklapljajte vtiča iz električne vtičnice tako, da potegnete za kabel.
- Ne postavljajte aparata na vire toplote ali v njihovo bližino
- Naprave ne izpostavljajte vremenskim dejavnikom (dežju, soncu itd.).
- Količina sestavin, vključno s tekočinami, ne sme nikoli presežati zgornje meje, označene na delovni posodi. Upoštevajte okvirne podatke za količino in hitrost, navedene na strani 53.

VSELEJ HRANITE TA NAVODILA

O TEM PRIROČNIKU

Aparati so izdelani skladno z ustreznimi veljavnimi evropskimi uredbami in standardi; vsi potencialno nevarni deli aparatov so zaščiteni. V izogib poškodbam in materialni škodi pozorno preberite ta opozorila in uporabljajte aparat samo za namene, za katere je bil zasnovan in izdelan. Navodila shranite na dostopnem mestu za kasnejšo uporabo. Če boste aparat prepustili drugim osebam, jim ne pozabite izročiti tudi teh navodil.

Informacije v tem priročniku so označene z naslednjimi znaki:



Nevarnost za otroke



Nevarnost poškodb zaradi drugih vzrokov



Nevarnost zaradi električne napetosti



Pozor – materialna škoda

Identifikacijski podatki

Na tablici, pritrjeni na spodnji strani aparata, so navedeni naslednji identifikacijski podatki:

- proizvajalec in znak CE
- model (Mod.)
- serijska številka (SN)
- napetost (V) in frekvenca (Hz) električnega napajanja
- absorbirana električna moč (W)

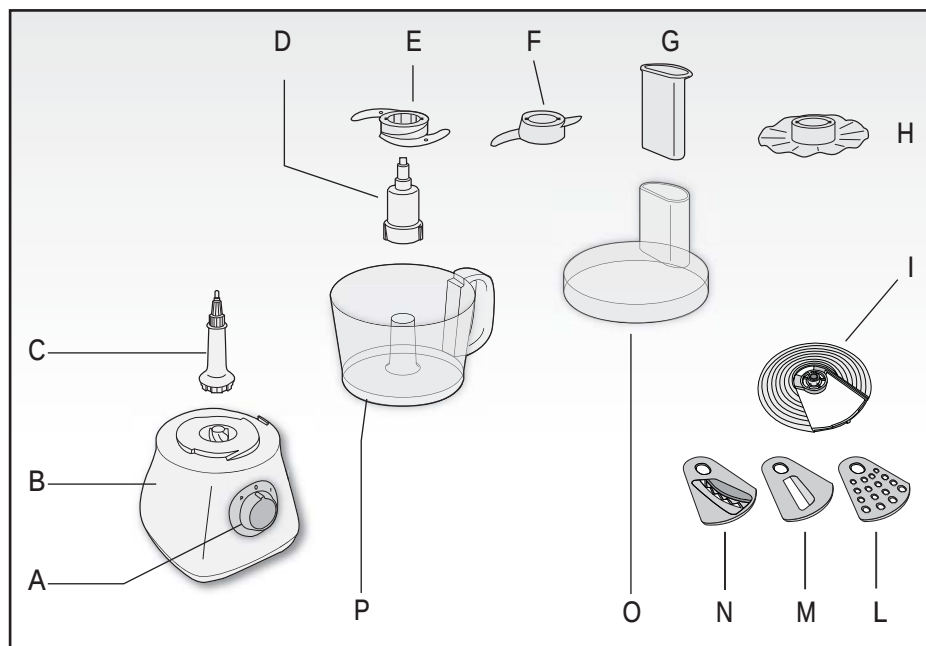
Pri morebitnih prošnjah, naslovljenih na pooblaščen servis, navedite model in serijsko številko.

OPIS APARATA

- A Gumb za vklop in izklop
- B Enota motorja
- C Os motorja
- D Podstavek rezila
- E Rezilo za sekljanje/drobljenje
- F Rezilo za gnetenje
- G Dovajalni vstavek
- H Plošča za stepanje
- I Nosilno ploščo rezil
- L Rezilo Julienne
- M Rezilo za rezanje
- N Rezilo za sekljanje
- O Pokrov
- P Delovna posoda

Opomba

Aparat je opremljen z mehanizmom, ki v primeru nepravilno zaprtega pokrova ali nepravilno vstavljene delovne posode prepreči njegovo delovanje.



NAVODILA ZA UPORABO

Montaža



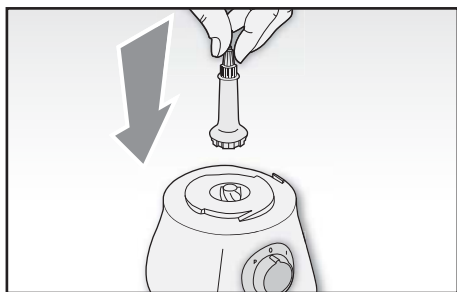
Pozor!

Pred čiščenjem aparata in montažo ali menjavo nastavkov preverite, da je vtič izvlečen iz omrežne vtičnice in da je gumb za vklop/izklop (A) v položaju »0«.

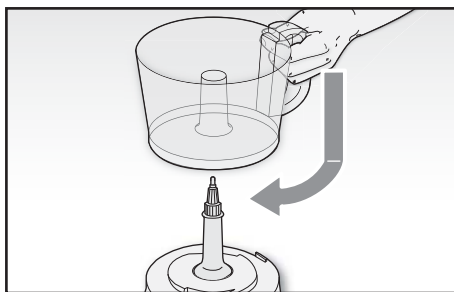
- 1 Vstavite os motorja (C) v njeno ležišče na podnožju z motorjem (B) (Sl. 2).
- 2 Namestite delovno posodo (P) na ohišje motorja (Sl. 3). Poravnajte oznako na posodi s simbolom (☐). Zavrtite posodo v smeri urinih kazalcev. Poravnajte oznako na posodi s simbolom (⊗).
- 3 Namestite nastavek za rezilo (D) na os motorja (C) v delovni posodi (P) (Sl. 4).

Za sekljanje/drobljenje

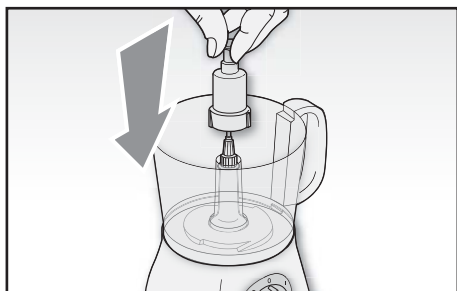
Montirajte rezilo za sekljanje/drobljenje (E) na nastavek za rezilo (D). Reže v sredini rezila morajo biti obrnjene navzgor in sovpadati z oznakami, prisotnimi na nosilcu rezila. Potisnite rezilo na nosilec rezila (Sl. 5).



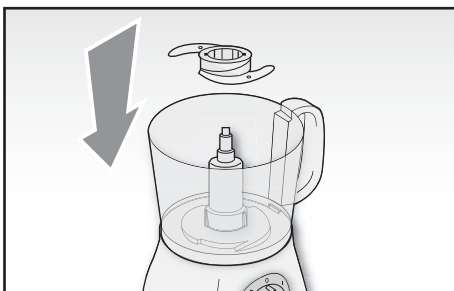
Sl. 2



Sl. 3



Sl. 4



Sl. 5

Za gnetenje

Montirajte rezilo za gnetenje (F) na nastavek za rezilo (D). Reže v sredini rezila morajo biti obrnjene navzgor in sovpadati z oznakami, prisotnimi na nosilcu rezila. Potisnite rezilo na nosilec rezila (Sl. 5a).

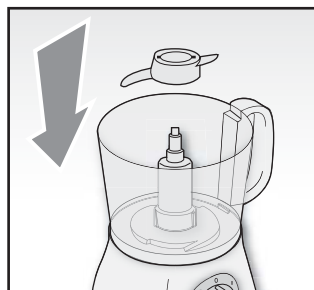
Za stepanje

Vgradite ustrezno rezilo (H) na nastavek za rezilo (D) (Sl. 6). Reže v sredini rezila morajo biti obrnjene navzgor in sovpadati z oznakami, prisotnimi na nosilcu rezila. Potisnite rezilo na nosilec rezila (Sl. 6).

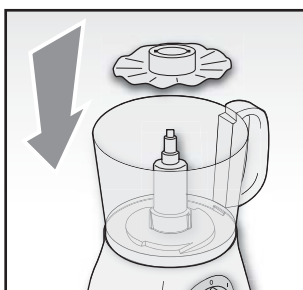
Za rezanje/drobljenje

Vstavite ustrezno rezilo, rezilo za rezanje (M), rezilo Julienne (L) ali rezilo za sekljanje paličic (N) na nosilno ploščo rezil (I). Os nosilne plošče rezil mora zdrsniti v centralno luknjo na rezilu (Sl. 7). Potisnite rezilo na nosilno ploščo rezila (Sl. 7a).

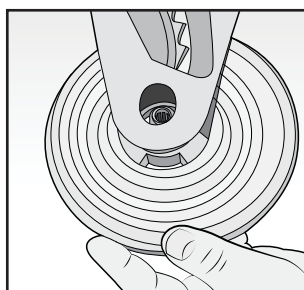
Pritrdite sklop nosilne plošče in rezila na os motorja (C). Rezilo mora biti obrnjeno navzgor (Sl. 8).



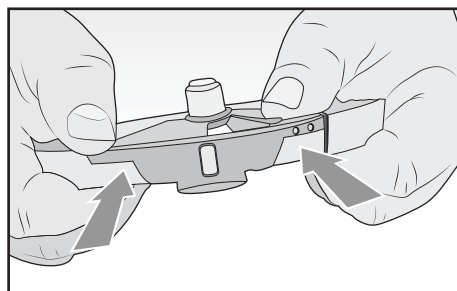
Sl. 5a



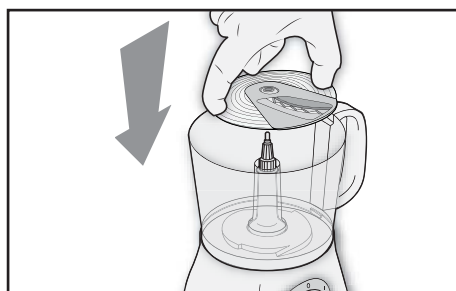
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 7a



Sl. 8

Delovanje



Pozor!

Pred vklopom aparata preverite, da je pokrov pravilno zaprt in blokiran.

Kadar aparat deluje, nikoli ne vstavljajte živil z rokami. Vedno uporabite dovajalni vstavek v kompletu.



Pozor!

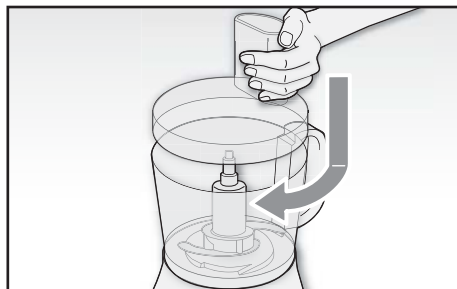
Aparat ne sme delovati neprekinjeno več kot 30 sekund. Pred ponovno uporabo počakajte vsaj 2 minuti.

Če uporabljate nosilec rezila (D) z rezili (E) in (F) ali ploščo za stepanje (H)

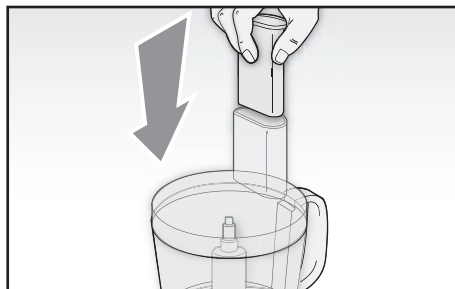
- 1 Vstavite sestavine v delovno posodo (P). Če je mogoče, narežite živila na majhne koščke (1,5 x 1,5 cm). Delovno posodo napolnite največ do oznake za najvišji nivo na njej.
- 2 Namestite pokrov (O) na delovno skledo (P) tako, da bo zareza na pokrovu poravnana z znakom (☐). Zavrtite pokrov v smeri urnih kazalcev (O), dokler se ne zaskoči (⚙) (Sl. 9).
- 3 Vstavite vtičač v omrežno vtičnico.
- 4 Z zasukom gumba za nastavitev hitrosti (A) vklopite aparat. Izbirate lahko med tremi načini delovanja: najmanjša hitrost (»1«), največja hitrost (»2«) in impulzno delovanje (»P«). Za optimalni izkoristek impulznega delovanja naj bo aparat vsakokrat vključen največ 2/3 sekunde.
- 5 Za dodajanje sestavin med delovanjem uporabite odprtino na pokrovu (O). Potisnite vstavljeno živila s pomočjo dovajalnega vstavka (G) (Sl. 10).

Če uporabljate nosilec rezila z rezili (L), (M) in (N)

- 1 Snemite nosilec rezila (D). Vgradite nosilni disk rezila skupaj z rezilom na os motorja (C). Rezilo mora biti obrnjeno navzgor (Sl. 8).
- 2 Namestite pokrov (O) na delovno skledo (P) tako, da bo zareza na pokrovu poravnana z znakom (☐). Zavrtite pokrov v smeri urnih kazalcev (O), dokler se ne zaskoči (⚙) (Sl. 9).
- 3 Vstavite vtičač v omrežno vtičnico.
- 4 Z zasukom gumba za nastavitev hitrosti (A) vklopite aparat. Izbirate lahko med tremi načini delovanja: najmanjša hitrost (»1«), največja hitrost (»2«) in impulzno delovanje (»P«). Za optimalni izkoristek impulznega delovanja naj bo aparat vsakokrat vključen največ 2/3 sekunde.
- 5 Vstavite sestavine skozi odprtino na pokrovu (O). Potisnite vstavljena živila s pomočjo dovajalnega vstavka (G) (Sl. 10).



Sl. 9



Sl. 10

Delovanje aparata prekinete z zasukom gumba (A) v položaj »0«.

Čas delovanja je: 30 sekund vklopa in 2 minuti izklopa, za ves dodatni pribor (funkcija sekljanja, funkcija gnetenja, funkcija rezanja, funkcija sekljanja/rezanja na koščke, funkcija stepanja).

Stopnje hitrosti ("1", "2" in "P") se lahko uporabljajo z vsem dodatnim priborom (funkcija sekljanja, funkcija gnetenja, funkcija rezanja, funkcija sekljanja/rezanja na koščke, funkcija stepanja).

Za funkcijo sekljanja/drobljenja:

Živilo za obdelavo	Sestavine	Hitrost
meso	≤500g	P, 1, 2
čebule	≤300g	P, 1, 2

Za funkcijo gnetenja:

Živilo za obdelavo	Sestavine	Hitrost
Moka	≤300g	1, 2
Jajce	≤5 kosov	1, 2

Za funkcijo stepanja:

Živilo za obdelavo	Sestavine	Hitrost
Jajca	2~5 kosov	1, 2

Za funkcijo rezanja/sekljanja:

Dodatni pribor	Živilo za obdelavo	Sestavine	Hitrost
Rezilo za sekljanje/ drobljenje Rezilo za rezanje, Rezilo za sekljanje	Korenje	≤750g	1 za mehko zelenjavo 2 za čvrsto zelenjavo

ČIŠČENJE APARATA

Z rednim čiščenjem zagotovite daljšo učinkovito delovanje aparata.



Pozor!

Med vsemi v nadaljevanju opisanimi postopki čiščenja mora biti aparat izključen, električni vtič pa izvlečen iz omrežne vtičnice.

Aparata nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.



Pozor!

Pred uporabo vedno preverite stanje napajalnega kabla na vašem aparatu; v primeru okvare ga odnesite v najbližji tehnični servis, kjer vam ga bo specializirano osebje zamenjalo z novim.

Nikoli ne uporabljajte topil, saj lahko poškodujejo plastične dele.

- 1 Odstranite vse uporabljene nastavke v obratnem zaporedju, predhodno opisanem za montažo.
- 2 Vse nastavke lahko operete v zgornji košari pomivalnega stroja pri temperaturi največ 50°C/122°F.
- 3 Za čiščenje podnožja z motorjem (B) uporabite nekoliko vlažno krpo.
- 4 Po čiščenju vse dele pred ponovno vgradnjo obrišite do suhega.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje: 220-240V~

Moč: 500W

Frekvenca: 50Hz

Razred zaščite: II

GARANCIJA

Aparat je zajamčen za obdobje treh let od datuma nakupa.

Dokazilo za nakup je datum, naveden na računu/fakturi.

V primeru tovarniške napake, nastale pred nakupom, vam bomo izdelek zamenjali.

Garancija ne zajema napak in okvar delov aparata, ki so posledica malomarne ali nepazljive uporabe.

Garancija je izvzeta tudi v vseh primerih nepravilne uporabe izdelka ter uporabe v profesionalne namene.



Prodajalec ne prevzema nobene odgovornosti za morebitno škodo, ki lahko posredno ali neposredno nastane osebam, premoženju in domačim živalim kot posledica neupoštevanja predpisov, navedenih v teh navodilih za uporabo.

Znak prečrtanega koša za odpadke na aparatu pomeni, da morate izdelek po koncu njegove življenjske dobe odstraniti ločeno od gospodinjskih odpadkov in ga odnesti v center za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali ga predati prodajalcu ob nakupu novega enakovrednega izdelka. Ustrezno ločeno zbiranje za kasnejše recikliranje, obdelavo in okolju prijazno odstranjevanje prispeva k preprečevanju možnih negativnih posledic za okolje in za zdravje in pripomore k ponovni uporabi materialov, iz katerih je sestavljen aparat. Uporabnik je dolžan aparat po koncu njegove življenjske dobe odnesti v ustrezen zbirni center. Za dodatne informacije o razpoložljivih sistemih zbiranja odpadkov se obrnite na vašo lokalno komunalno podjetje ali v trgovino, kjer ste opravili nakup. Kdor odloži ta izdelek v okolje ali med običajne odpadke in ga ne odnese v center za ločeno zbiranje električnih in elektronskih odpadnih snovi, bo kaznovan z denarno globo, ki jo predvideva veljavna zakonodaja za nedovoljeno odlaganje odpadkov.

TORTA DROBLJENKA Z NUTELLO



Enostavna



4 osebe



40 minut



Nizek

SESTAVINE:

400g moke tipa 00 Tre Mulini
150g belega sladkorja Dolciando
150g masla Land
2 jajci Delizie dal Sole
1 vrečka vanilijevega sladkorja Dolciando
" vrečka kvasa za pecivo Tre Mulini
450g kreme z okusom lešnikov Dolciando

PRIPRAVA:

V skledo dodajte moko in hladno, na koščke narezano maslo. Uporabite rezilo za gnetenje, da nastane prahu podobna zmes. Dodajte sladkor, jajci, vanilijev sladkor in kvas, nato drobite še nekaj sekund, dokler ne nastanejo grudice različnih velikosti. Pekač premera 24-25cm obložite s papirjem za peko in po njem porazdelite več kot polovico drugic; nanesite lešnikovo kremo, vendar pazite, da ne doseže robu pekača. Prekrijte lešnikovo kremo s preostalimi grudicami in pecite vašo torto 30 minut v predhodno ogreti pečici pri 180°; spečena torta se naj pred serviranjem dodobra ohladi.

Dober tek z vašo drobljenko!



BUČKINI ZAVITKI S TUNO



Enostavna



4 osebe



10 minut



Nizek

SESTAVINE:

1 večja bučka
250g tune Ondina
40g kaper Varia gusto
svež peteršilj
svež drobnjak
sol Don Jerez
svež feferon
poper Don Jerez

PRIPRAVA:

Operite in očistite bučko; z rezalnikos strojčkom za rezanje ali kuhinjskim nožem jo narežite na rezine (debeline od 4 do 5 mm).

Položite po 4 rezine bučke v vročo litoželezno ponev in jih na hitro popecite na eni strani, nato jih s pomočjo lopatice obrnite in popecite še na drugi strani. Pripravite nadev: dobro odcedite tuno in jo dodajte v mešalno posodo kuhinjskega robota skupaj s kaprami, ščepcem soli in popra, za noževo konico feferona, peteršiljem in drobnjakom. Uporabite rezilo za drobljenje; vključite robota za nekaj sekund, dokler ne nastane še malce grobo zmleta pena. Namažite vsako rezino pečene bučke z eno žlico zmesi in jo zvijte.





robot da cucina

kuhinjski robot food processor

Importato da/Uvoznik: Spesa Intelligente S.p.A.
Distribuito da/ Dobavitelj za: Eurospin Italia S.p.A. Via Campalto 3/D -
37036 San Martino B.A. (VR) - Italy
Dobavitelj za Slovenijo: Eurospin Eko d.o.o. Renški Podkarj 64, 5292
Renče - Slovenija
Telefon: 05 338 36 00- www.eurospin.it - www.eurospin.si
MADE IN CHINA
Leggere e Conservare. Preberite in Shranite

