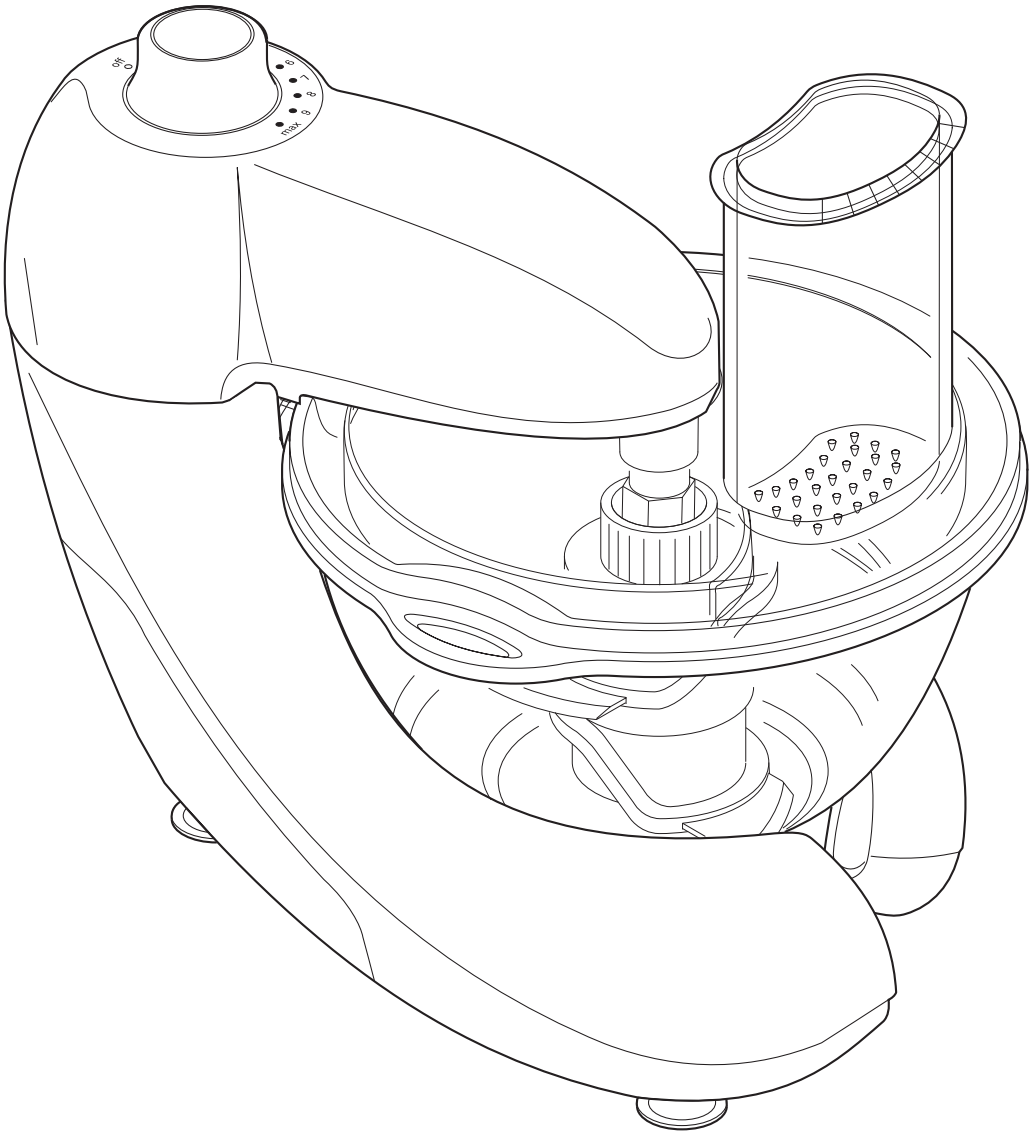
De’Longhi S.p.a. - Divisione Commerciale Simac, Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso
www.simac-ariagel.com

SIMAC

il meglio per la casa

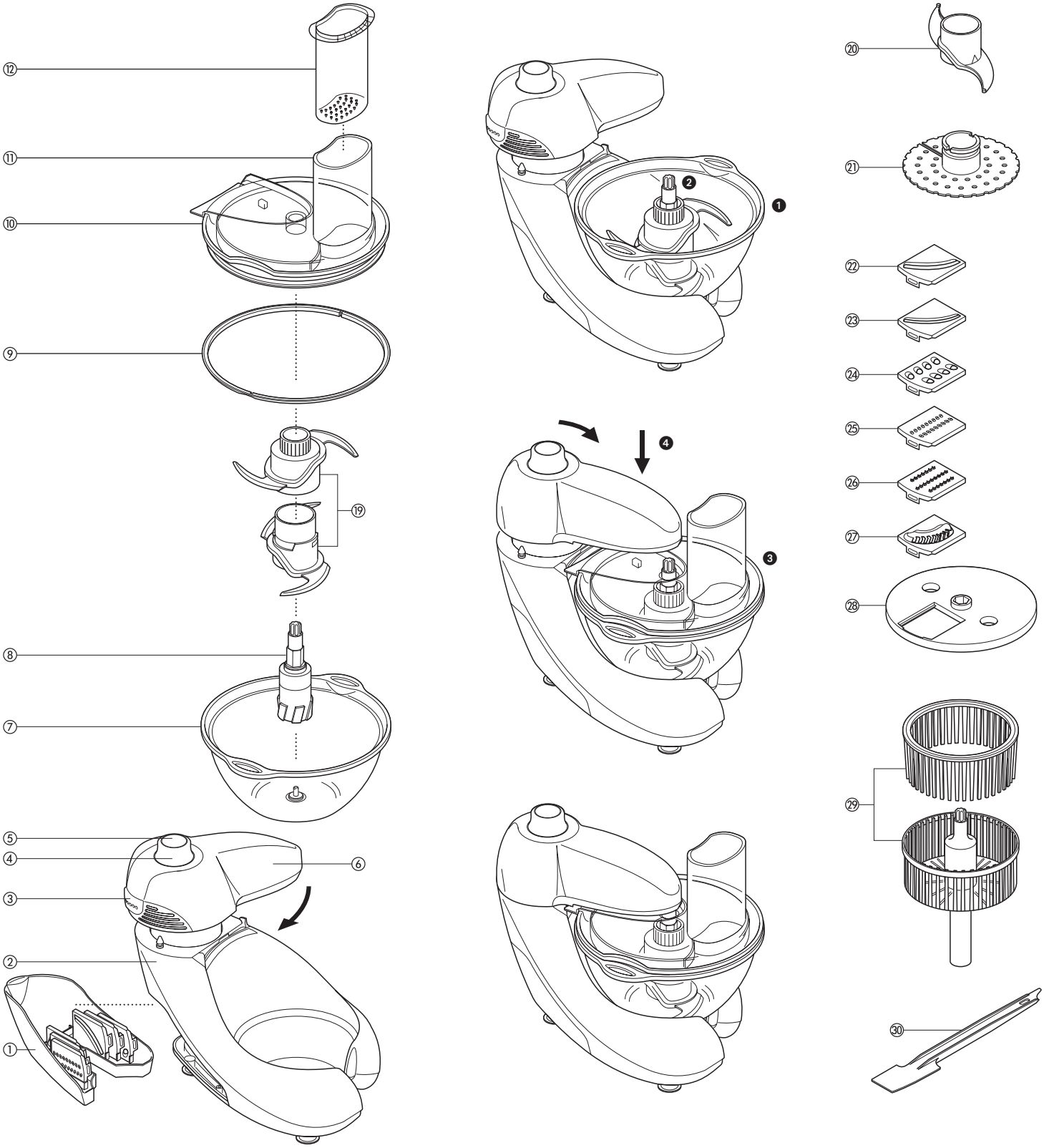


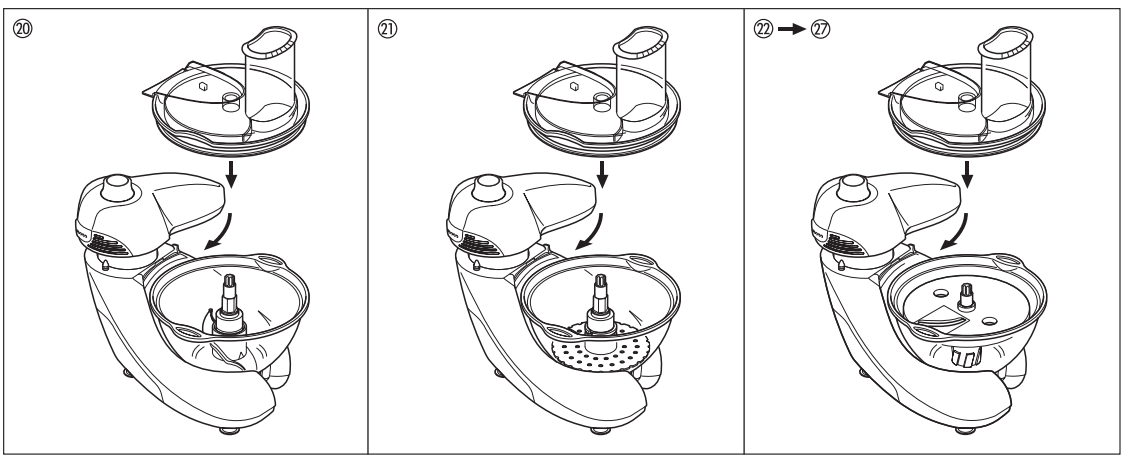
FP770/780/790 series

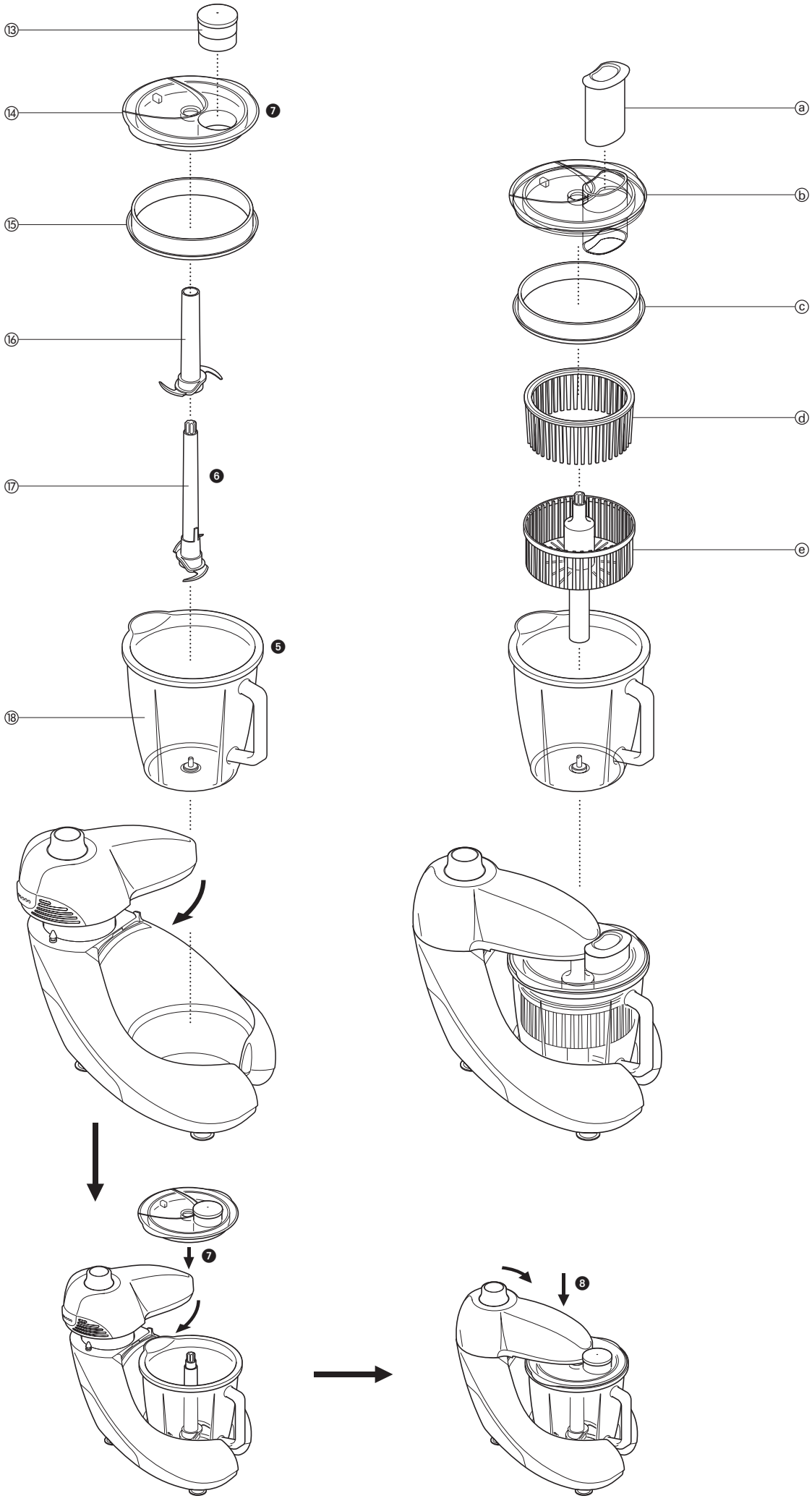
English **2 - 4**

Italiano **5 - 7**

UNFOLD


⑫
⑪
⑩
⑨
⑲
⑧
⑦
⑤
④
⑥
③
②
①
❷
❶
❹
❸
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
㉖
㉗
㉘
㉙
㉚


⑳
㉑
㉒ → ㉗


⑬
⑭
❼
⑮
⑯
⑰
❻
❺
⑱
ⓐ
ⓑ
ⓒ
ⓓ
ⓔ
❼
❽

before using your Bravosimac 4Lame appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and plates are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the drive shaft, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **The Quad knife blades are extremely sharp. Please refer to the "using the attachments" section for instructions on safe handling.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning
- Note: Take care when handling the metal top of the drive shaft after prolonged continuous use as it may become hot.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Do not put any part in the microwave.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser from the power unit:
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped.
- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. The producer will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1. Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** Blade covers can be used for when blades are stored if required.
2. Wash the parts see 'care & cleaning'.

key

processor

① plate storage compartment
② power unit
③ head release button
④ on/off speed control
⑤ pulse button
⑥ swivel head
⑦ bowl
⑧ removable bowl drive shaft
⑨ bowl lid seal
⑩ lid
⑪ feed tube
⑫ pusher

liquidiser

⑬ filler cap
⑭ lid
⑮ lid seal
⑯ top blade
⑰ removable drive shaft/bottom blade
⑱ jug

additional attachments

⑲ quad knife blade
⑳ dough tool
㉑ whipping tool
㉒ thick slicing plate
㉓ thin slicing plate
㉔ coarse shredding plate
㉕ fine shredding plate
㉖ rasping plate
㉗ fine chipper plate
㉘ plate carrier
㉙ centrifugal juicer attachment
㉚ spatula

in order to use your food processor

1. Fit the bowl ❶ into the power unit. Then fit the drive shaft into the bowl ⑧.
2. Fit an attachment over the drive shaft ❷.
   - Always fit the bowl and attachment onto the processor before adding the ingredients.
3. Check the seal ⑨ is it fitted to the lid correctly (fit the grooved side of the seal into the lid) then fit the lid ❸.
4. Turn the swivel head clockwise and press down until it clicks shut to lock securely ❹. **The processor will not operate if the head is not located correctly.**
5. Switch on and select a speed.
   - Use the pulse control for short burst. The pulse will operate for as long as the button is held down.
   - **The swivel head cannot be unlocked unless the speed control is in the OFF position.**
6. Reverse the above procedure to remove the lid, attachment and bowl. To release the lid, hold one of the bowl handles whilst lifting the lid by the feed tube ⑪.

important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser

1 Fit the jug ❺ to the power unit. Then fit the drive shaft/bottom blade to the jug ❻.
2 Fit the top blade to the drive shaft, taking care to rotate the top blade clockwise until it fits fully into place.
3 Put your ingredients into the jug.
4 Check the seal ⑮ is fitted to the lid correctly (fit the seal so the lipped edge of the seal faces outwards) then fit the lid ❼. Fit the filler cap.
5 Turn the swivel head clockwise and press down until it clicks shut to lock securely ❽. **The liquidiser will not operate if the head is not located correctly.**
6 Select MAX speed or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil down the hole in the lid.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15mls (1tbsp) water to 6 ice cubes. Use the pulse control.

important

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the liquidiser.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12fl oz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

tool/attachment	function	speed
knife blade	cake making	1 – 9
	rubbing fat into flour	5 – 9
	adding water to combine pastry ingredients	8 – 9
	chopping/pureeing/pates	Max
whipping tool	egg whites (best results approx. 4 minutes)	6
	cream (best results approx. 1 minute)	6
dough tool	yeasted mixes	5 – 9
plates - slicing/ shredding/ chipping	firm food items such as carrots.	3
	hard cheeses	8
	softer items such as cucumbers, tomatoes	1 – 3
centrifugal juicer	fruit and vegetables	Max
liquidiser	lighter blending eg. batters, milkshakes	
	soups, sauces, pate and mayonnaise	Max

maximum capacities

- Shortcrust pastry flour wt 340g/12oz
- Yeast dough flour wt 500g/1lb 2oz
- One stage cake total wt 800g/1lb 11oz
- Chopping meat total wt 800g/1lb 11oz
- Liquidiser 1.5litres/2pts 12fl.oz
- Whipping tool 4-6 egg whites

using the attachments

see chart for speed of each attachment.

⑲ quad knife blade/⑳ dough tool

To fit the quad knife blade, first fit the drive shaft onto the metal pin in the bottom of the bowl. Then assemble the knife blades in the order shown ⑲ taking care to rotate the top blade clockwise until it fits fully into place. Then fit the knife blade assembly onto the drive shaft inside the bowl. To remove, grip the assembly by the top of the drive shaft and remove the entire blade assembly from the bowl. To separate the quad knife blade, take extra care to hold each section by the plastic component and rotate the top blade anticlockwise until it becomes free from the bottom blade.

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints
knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 20 - 30 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

㉑ whipping tool

Use for light mixtures eg egg whites and cream.

using the whipping tool

1 Fit the bowl.
2 Fit the whipping tool to the drive shaft, making sure it is fully engaged. The whipping tool should locate at the very bottom of the drive shaft.
3 Fit the assembly into the bowl.
4 Add the ingredients.
5 Fit the lid and switch on.

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whipping tool are clean and free from grease before operating.

slicing/shredding discs

slicing plates – thick ㉒ , thin ㉓
Use for slicing cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgettes, beetroot and onions.
shredding plates – thick ㉔ , thin ㉕
Use for shredding cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
rasping plate ㉖
Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.
chipper plate – fine ㉗
Use to cut potatoes and firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (e.g. carrots, swede, courgette & cucumber).

safety

- **Never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
- **Handle the cutting plates with care – they are extremely sharp.**

to use the cutting plates

1 Fit the bowl and drive shaft.
2 Select the desired plate and fit into the carrier with the cutting side uppermost.
- Locate one end of the plate under the rim and press the other end into position, it will only fit one way round.

3 Put the food into the feed tube.
4 Switch on and push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube.

hints
- Use fresh ingredients.
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- When using the chipper disc, place ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.
- Store the plates in the storage compartment ①.

㉙ centrifugal juicer

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

ⓐ pusher
ⓑ attachment lid
ⓒ lid seal
ⓓ strainer
ⓔ inner bowl

1 Fit the liquidiser jug to the power unit.
2 Fit the juice extractor to the jug.
3 Check the seal is fitted securely (fit the seal so the lipped edge of the seal faces outwards) and fit the attachment lid ⓑ. **Do not use the liquidiser lid ⑭.**
4 Turn the swivel head clockwise and press down until it clicks shut to lock securely. **The liquidiser will not operate if the head is not located correctly.**
5 Cut the food into small pieces to fit the food tube.
6 Switch on and push down evenly with the pusher – **never put your fingers in the feed tube.** Process fully before adding more.
7 After adding the last piece, let the machine run for a further 10 seconds to extract all the juice from the strainer.

important
- Do not use your centrifugal juicer if the strainer or inner bowl are damaged.
- If the processor vibrates, switch off and empty the strainer (The processor vibrates if the pulp becomes unevenly distributed).
- Process small amounts at a time (250g maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
- Before processing remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples and pears.

hints
- Use firm, fresh fruit and vegetables.
- Citrus juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too.

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting plates with care – they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic parts. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit
- Wipe with a damp cloth, then dry.

bowl/lid and attachments
- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher (except for the centrifugal juicer attachment and plastic liquidiser jug). Glass liquidiser jugs can be dishwashed. A short low temperature program is recommended.

lid seals
- Use the pointed end of the spatula to remove the lid seals.
- Wash the seals and ensure that the seals are fitted correctly before use.

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by the producer or an authorised Simac repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs

contact the shop where you bought the food processor.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare il vostro Bravosimac 4Lame

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Le lame e i dischi sono molto affilati: maneggiarli sempre con cura. **Tenere sempre la lama dal manico, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- **Il doppio gruppo di lame è estremamente affilato. Per maneggiare in modo sicuro le lame, vedere la sezione "uso degli accessori".**
- Togliere sempre la lama dalla ciotola prima di versarne fuori il contenuto.
- Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola del robot da cucina e nella caraffa del frullatore senza aver tolto prima la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di installare o di rimuovere qualunque componente
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia
- NB: Fare attenzione a non scottarsi nel maneggiare la sommità metallica dell'albero motore se l'apparecchio è stato utilizzato a lungo.
- Non usare mai le dita per spingere gli ingredienti nel tubo di introduzione. Utilizzare sempre l'apposito pressino in dotazione.
- Nessun componente può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Prima di togliere il coperchio dalla ciotola, oppure il frullatore dal corpo motore dell'apparecchio:
  - spegnere l'apparecchio
  - attendere fino a quando gli accessori o le lame siano completamente fermi.
- Inserire nel frullatore solo liquidi a temperatura ambiente.
- **Questo apparecchio può venire danneggiato e provocare un infortunio esercitando forza eccessiva sul suo meccanismo di blocco.**
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o un piano di lavoro e non toccare le superfici calde.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza adeguata supervisione.
- Non permettere ai bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Il produttore non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/CEE.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

1 Eliminare tutto il materiale di imballaggio comprese le protezioni in plastica per le lame. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni per le lame possono venire usate per conservare le lame in modo sicuro.
2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'cura & pulizia'.

legenda

robot

① scomparto per i dischi
② corpo motore
③ tasto sblocca-testa
④ selettore acceso/spento/velocità
⑤ tasto pulse
⑥ testa orientabile
⑦ ciotola
⑧ albero removibile dalla ciotola
⑨ guarnizione della ciotola
⑩ coperchio
⑪ tubo di introduzione
⑫ misurino/pressino

frullatore

⑬ tappo coperchio della caraffa
⑭ coperchio
⑮ guarnizione
⑯ lama superiore
⑰ albero motore removibile/lama inferiore
⑱ caraffa

accessori supplementari

⑲ doppio gruppo di lame
⑳ spatole impastatrici
㉑ disco emulsionatore
㉒ lama per affettare grosso
㉓ lama per affettare fine
㉔ lama per sminuzzare grosso
㉕ lama per sminuzzare fine
㉖ lama per grattugiare fine
㉗ lama per taglio a bastoncino
㉘ disco porta-lame
㉙ centrifuga
㉚ spatola

come usare il robot da cucina

1 Montare la ciotola ❶ sul corpo motore. Ora inserire l'albero motore nella ciotola ⑧.
2 Installare un accessorio sull'albero motore ❷.

- Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi sempre di montare la ciotola e l'accessorio sul robot da cucina.

3 Controllare che la guarnizione ⑨ sia inserita correttamente sul coperchio (mettere il lato scanalato della guarnizione all'interno del coperchio), poi mettere il coperchio ❸.
4 Ruotare in senso orario la testa orientabile e premerla fino a quando non scatta in posizione e viene bloccata saldamente ❹. **Il robot non entra in funzione se la testa non è stata montata in modo corretto.**
5 Accendere e selezionare la velocità.

- Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare la funzione Pulse. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.
- **Per sbloccare la testa orientabile è necessario impostare la velocità sulla posizione spenta (OFF).**

6 Per togliere il coperchio, l'accessorio e la ciotola, invertire la procedura spiegata sopra. Per sbloccare il coperchio, tenere uno dei manici della ciotola e sollevare simultaneamente il coperchio mediante il tubo di introduzione ⑪.

importante

- Il robot da cucina non è idoneo per frantumare o macinare chicchi di caffè e neppure per trasformare lo zucchero semolato in zucchero a velo.
- Se agli ingredienti da lavorare viene aggiunta essenza di mandorla o altro aroma, evitare il contatto con la plastica, altrimenti potrebbe macchiarsi permanentemente.

come usare il frullatore

1 Montare la caraffa ❺ sul corpo motore. Ora inserire l'albero motore/lama inferiore nella caraffa ❻.
2 Montare la lama superiore sull'albero motore, avendo cura di ruotarla in senso orario fino ad inserirla del tutto.
3 Ora versare gli ingredienti nella caraffa.
4 Controllare che la guarnizione ⑮ sia inserita correttamente sul coperchio (installare il coperchio in modo che il lato con il bordo sia rivolto verso l'esterno), poi mettere il coperchio ❼. Ora montare il tappo di introduzione.
5 Ruotare in senso orario la testa orientabile e premerla fino a quando non scatta in posizione e viene bloccata saldamente ❽. **Il frullatore non entra in funzione se la testa non è stata montata in modo corretto.**
6 Selezionare la velocità MAX, oppure la funzione Pulse.

suggerimenti

- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Poi, dopo aver messo in funzione il frullatore, versare l'olio dall'apposito foro nel coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risultasse difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Quando si frantuma il ghiaccio, aggiungere 15ml (1 cucchiaino) d'acqua ogni 6 cubetti di ghiaccio. Utilizzare la funzione Pulse.

importante

- Lasciare che tutti i liquidi giungano a temperatura ambiente prima di versarli nel frullatore.
- A garanzia della lunga durata del frullatore, non lasciarlo mai in funzione continuamente per oltre 60 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, in quanto potrebbero danneggiare la plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore non è stato montato in modo corretto.
- Non versare gli ingredienti nel frullatore prima di averlo acceso. Se necessario, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi versarli uno alla volta nella caraffa mentre il frullatore è già in funzione.
- Non utilizzare il frullatore come un contenitore per conservare ingredienti al suo interno. Tenerlo sempre vuoto, prima e dopo l'uso.
- Non frullare mai più di 1 litro e mezzo di liquidi – meno nel caso di liquidi schiumosi come i frappè.

scelta della velocità per tutte le funzioni

utensile/accessorio	funzione	velocità
lama	per fare torte	1 - 9
	per incorporare burro e margarina nella farina	5 - 9
	per aggiungere acqua agli ingredienti	
	per impasto	8 - 9
	per tagliare/fare il purè/i paté	Max
disco emulsionatore	albumi (per i migliori risultati: circa 4 minuti)	6
	panna (per i migliori risultati: circa 1 minuto)	6
spatole impastatrici	miscele lievitate	5 - 9
lame – affettare/ sminuzzare/ patatine a bastoncino	ingredienti duri, come carote	3
	formaggi a pasta dura	8
	ingredienti più morbidi, come cetrioli, pomodori	1 - 3
spremitutto a centrifuga	frutta e verdura	Max
frullatore	lavorazione leggera, es. pastelle, frappè minestre, salse, paté e maionese	Max

capacità massime

- Pastafrolla, peso farina 340g
- Impasto lievitato, peso farina 500g
- Torte, peso totale 800g
- Spezzatino di carne, peso totale 800g
- Frullatore 1,5 litri
- Disco emulsionatore 4-6 albumi

uso degli accessori

Per la velocità di ciascun accessorio, vedere la tabella

⑲ doppio gruppo di lame / ⑳ spatole impastatrici

Per montare il doppio gruppo di lame, prima inserire l'albero motore sul perno metallico sul fondo della ciotola. Ora montare le lame, nell'ordine mostrato ⑲, facendo attenzione a ruotare quella superiore fino a inserirla a fondo. A questo punto inserire il gruppo delle lame sull'albero motore all'interno della ciotola. Per togliere le lame, prendere il gruppo delle lame dalla sommità dell'albero motore ed estrarle tutte insieme dalla ciotola. Per separare il doppio gruppo di lame, fare particolare attenzione a tenere ciascuna delle sezioni del componente in plastica e ruotare la lama superiore in senso orario, fino a staccarla dalla lama inferiore.

La lama è il più versatile degli accessori. I tempi di lavorazione determinano la consistenza ottenibile. Per una consistenza più grossolana, usare la funzione Pulse.

Utilizzare la lama per fare torte e impasti, per tagliare carni crude e cotte, verdure, noci e noccioline, per fare i paté, i passati di verdura o per sbriciolare biscotti e pane.

Usare invece le spatole impastatrici per le miscele che contengono lievito.

suggerimenti
lama

- Tagliare ingredienti come carne, pane o verdure a cubetti di circa 2cm prima di lavorarli nell'apparecchio.
- Spezzettare i biscotti e inserirli nel tubo dopo aver messo in funzione l'apparecchio.
- Per fare gli impasti, burro e margarina devono essere usati direttamente dal frigorifero e tagliati a cubetti di 2cm.
- Fare attenzione a non lavorare in modo eccessivo gli ingredienti.

spatole impastatrici

- Inserire gli ingredienti secchi nella ciotola e aggiungere il liquido versandolo nel tubo di introduzione, quando l'apparecchio è già stato messo in funzione. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto a palla, morbido ed elastico – questo dovrebbe richiedere fra 20 e 30 secondi.
- Rilavorare l'impasto esclusivamente con le mani. Non si consiglia di impastare nuovamente gli ingredienti nella ciotola, altrimenti il robot potrebbe perdere di stabilità.

㉑ disco emulsionatore

Da utilizzare per miscele poco consistenti, come albumi e panna.

uso del disco emulsionatore

1 Montare la ciotola.
2 Inserire il disco emulsionatore sull'albero motore, controllando di inserirlo a fondo. Il disco emulsionatore deve scendere fino alla base dell'albero motore.
3 Ora inserire il gruppo all'interno della ciotola.
4 Aggiungere gli ingredienti.
5 Mettere il coperchio e accendere.

suggerimenti

- Si ottengono risultati migliori con uova a temperatura ambiente.
- Controllare che la ciotola e la frusta siano pulite e non unte prima di iniziare a lavorare gli ingredienti.

lame per affettare/sminuzzare

lame per affettare – grosso ㉒, sottile ㉓
Da usare per affettare formaggi, carote, patate, cavoli, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle.
lame per sminuzzare – grosso ㉔, sottile ㉕
Da usare per sminuzzare formaggi, carote, patate e alimenti di consistenza simile.
lama per grattugiare - fine ㉖
Per grattugiare il parmigiano.
lama per patatine a bastoncino ㉗
Da usare per tagliare le patate e altri ingredienti duri per insalate, contorni, soffritti e per verdure saltate in padella (es. carote, rape, zucchine e cetrioli).

sicurezza

- **Non togliere mai il coperchio se prima la lama di taglio non è completamente ferma.**
- **Maneggiare con cura le lame di taglio, che sono molto affilate.**

come usare le lame di taglio

1 Montare la ciotola e l'albero motore.
2 Scegliere la lama desiderata e inserirla nel disco porta-lame con il lato tagliente rivolto in alto.
- Inserire un lato della lama sotto il bordo e premere l'altro lato in posizione. Le lame possono venire montati in un solo modo.

3 Ora versare gli ingredienti nel tubo di introduzione.
4 Accendere l'apparecchio e spingere gli ingredienti con il pressino – non mettere mai le dita nel tubo di introduzione.

suggerimenti
- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti troppo piccoli. Usare tutta la larghezza del tubo di introduzione. In questo modo, gli ingredienti non scivolano di lato mentre vengono lavorati.
- Quando si usa il disco per fare le patatine, disporre orizzontalmente gli ingredienti.
- Quando si desidera affettare o sminuzzare: gli ingredienti introdotti in verticale saranno lavorati più corti rispetto a quelli introdotti in orizzontale.
- A lavorazione terminata, sul disco o nella ciotola rimarrà sempre una piccola quantità che può essere rimossa agevolmente con la spatola in dotazione.
- Conservare le lame all'interno dell'apposito scomparto ①.

㉙ centrifuga

Utilizzare la centrifuga per estrarre il succo da frutta e verdura di consistenza dura.

ⓐ pressino
ⓑ coperchio dell'accessorio
ⓒ guarnizione del coperchio
ⓓ filtro
ⓔ ciotola interna

1 Montare la caraffa del frullatore sul corpo motore.
2 Inserire la centrifuga nella caraffa.
3 Controllare che la guarnizione sia ben inserita (montarla in modo che il lato con l'orlo sia rivolto verso l'esterno), poi mettere il coperchio dell'accessorio ⓑ.
Non usare il coperchio del frullatore ⑭.
4 Ruotare in senso orario il coperchio orientabile e premerlo fino a quando non scatta in posizione e viene bloccato saldamente. **Il frullatore non entra in funzione se il coperchio non è stato montato in modo corretto.**
5 Tagliare a pezzi gli ingredienti, per inserirli nel tubo di introduzione.
6 Accendere l'apparecchio e spingere gli ingredienti in modo uniforme con il pressino – **non mettere mai le dita nel tubo di introduzione**. Lavorare completamente gli ingredienti prima di aggiungerne altri.
7 Una volta aggiunto l'ultimo pezzetto, lasciare in funzione l'apparecchio per altri 10 secondi, per estrarre tutto il succo dal filtro.

importante
- Non usare la centrifuga in caso di danno del filtro o della ciotola interna.
- Se l'apparecchio vibra, spegnerlo e svuotare il filtro (la vibrazione è dovuta al fatto che la polpa all'interno del filtro non è distribuita in modo uniforme).
- Lavorare pochi ingredienti alla volta (max. 250g) e svuotare regolarmente il filtro e la ciotola interna.
- Prima di lavorare gli ingredienti, asportare noccioli e semi (es. da peperoni, meloni, prugne) e la buccia dura (come nel caso di meloni e ananas). Non occorre sbucciare né togliere il torsolo alle mele e alle pere.

suggerimenti
- Usare frutta e verdura fresca e consistente.
- Il succo degli agrumi sarà amaro e schiumoso, perché l'apparecchio lavora anche la buccia e la pellicina bianca.

cura & pulizia

- Spegnere l'apparecchio e togliere sempre la spina dalla presa elettrica prima della pulizia.
- Maneggiare con cura il gruppo di lame e i dischi di taglio, che sono molto affilati.
- Alcuni alimenti possono scolorire i componenti in plastica. Questo è assolutamente normale e non danneggia la plastica né altera il sapore dei cibi. Per smacchiare la plastica, passarla con un panno imbevuto di olio vegetale.

corpo motore
- Passarlo con un panno umido, poi asciugarlo.

ciotola/coperchio e accessori
- Lavarli a mano e poi asciugarli.
- In alternativa, lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie (eccetto la centrifuga e il bicchiere frullatore in plastica). Il bicchiere frullatore in vetro può essere lavato in lavastoviglie. Si consiglia un ciclo di lavaggio breve a bassa temperatura.

guarnizioni
- Servirsi del lato appuntito della spatola per togliere le guarnizioni.
- Lavare le guarnizioni e controllare di rimontarle correttamente prima di usare l'apparecchio.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo fosse danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal produttore oppure da un centro assistenza Simac autorizzato alle riparazioni.

In caso di assistenza riguardo:
- utilizzo dell'apparecchio
- manutenzione o riparazioni

contattare il negozio dove si è acquistato il robot da cucina.