

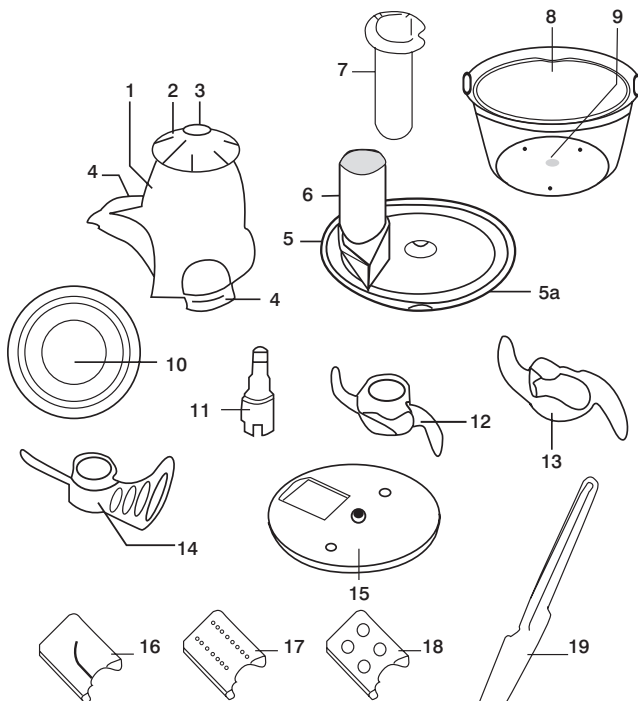
optimum[®]

ROBOT WIELOCZYNNOŚCIOWY PRACUŚ E- 31 P



***INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA***

ROBOT WIELOCZYNNOŚCIOWY PRACUŚ E- 31 P



- 1 - silnik
- 2 - przełącznik zamykający/zmiany prędkości
- 3 - przycisk pulsowy
- 4 - uchwyty zamykające
- 5 - talerz
- 6 - pierścień talerza
- 7 - pojemnik wlotowy
- 8 - dociskacz
- 9 - misa szklana
- 10 - wałek ze stali nierdzewnej
- 11 - wspornik akcesoriów
- 12 - ostrze
- 13 - osłona ostrza
- 14 - plastikowy element do ubijania
- 15 - osadzenie tarczy

- 16 - tarcza do krojenia
- 17 - tarcza do siekania - cienka
- 18 - tarcza do siekania - gruba
- 19 - łopatką

DANE TECHNICZNE

Moc 450 W max.
Napięcie / Częstotliwość 220/240V - 50 Hz
Klasa izolacji II
Waga netto 2750 gr.
Wymiary $\varnothing 242 \times 260$ mm
Pojemność 2500 ml.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie zostawiać urządzenia w pobliżu lub nad źródłem ciepła, co może spowodować poważne uszkodzenia.
- Ustawić mikser na twardej stabilnej płaszczyźnie, z dala od wody.
- W czasie pracy urządzenia zawsze pamiętać o gumowej podkładce pod misę.
- Przed zdjęciem tarczy poczekać, aż elementy wirujące całkowicie się zatrzymają.
- Ze względu na wyjątkowo ostre brzogi, ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi elementami urządzenia.
- Nie używać robota, jeżeli samo urządzenie, jego ostrza lub przewód elektryczny jest uszkodzony.
- Po zakończonej pracy zawsze wyłączać urządzenie z kontaktu.
- Umieszczając produkty w pojemniku wlotowym, zawsze posługiwać się dociskaczem. Nie stosować w tym celu noża lub innych przyrządów.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie zostało zaprojektowane dla celów przemysłowych.
- Pamiętać, aby zawsze przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników kuchennek, piekarników, itp.
- Należy unikać stawiania urządzenia na metalowych powierzchniach.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

WAŻNE

NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE PODANE NA ROBOCIE ODPOWIADA NAPIĘCIU SIECI W DOMU.
WSZELKIE NAPRAWY POWINNY BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE W AUTORYZOWANYCH SERISACH.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED UŻYCIEM ROBOTA NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.

ZALECA SIĘ ZACHOWANIE INSTRUKCJI NA WYPADEK EWENTUALNYCH PROBLEMÓW Z OBSŁUGĄ W PRZYSZŁOŚCI.

UŻYCIE MIKSERA

- Umieścić wspornik akcesoriów na metalowym wałku misy i zamocować na nim dany element krojący. Upewnić się, że w miejscu zamocowania wspornika akcesoriów nie znajdują się produkty przeznaczony do krojenia/siekania.
- Stopniowo wkładać produkty, pamiętając o maksymalnej dopuszczalnej ilości produktu, podanej w tabeli.
- Umieścić silnik na talerzu i ustawić przełącznik w pozycji “zamknięte” (“locked”) tak aby boczne zamknięcia zamknęły się, co potwierdzi odgłos kliknięcia.
- Aby uruchomić urządzenie, należy przekręcić przełącznik znajdujący się na górze bloku silnika i wybrać daną prędkość roboczą.
- Po zakończonej pracy ustawić przełącznik w pozycji “wyłączone” i zdjąć najpierw silnik, następnie talerz.
- Przed zdjęciem talerza odczekać, aż wszystkie elementy całkowicie się zatrzymają.

UWAGA!

Każdorazowo włączać urządzenie na niedłużej niż 1 min. Nie wyłączać pustego robota.

CZYSZCZENIE

Części z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie i myć. Czyścić wilgotną gąbką. Misa szklana i element do ubijania mogą być myte w zmywarce w górnym koszu.

MASYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU ORAZ ZALECANA PRĘDKOŚĆ PRACY DLA POSZCZEGÓLNYCH AKCESORIÓW

SIEKANIE

Produkt	Ilość maksymalna	Prędkość
cebula/czosnek (w ósemkach)	600 gr.	maks. / impuls
zupa	700 ml.	maks. / impuls
pietruszka	100 gr.	maks. / impuls
surowe mięso (bez tłuszczu)	500 gr.	maks. / impuls
orzechy	350 gr.	maks. / impuls
owoce	800 gr.	maks. / impuls
jedzenie dla niemowląt	400 gr.	maks. / impuls
marchew	500 gr.	maks. / impuls

MIESZANIE I MIKSOWANIE

Produkt	Ilość maksymalna	Prędkość
jajka	4 szt.	maks. / impuls
majonez	z 2 jajek	maks.
ciasto	800 gr.	maks.
	(200 gr. mąki + 3 jaja + 200 gr. oliwy + 200 gr. jogurtu + 200 gr. cukru)	
śmietana	250 gr.	maks.

MIESZANIE I MIKSOWANIE

Produkt	Ilość maksymalna	Prędkość
marchew	500 gr.	6-maks.
rzodkiew	500 gr.	6-maks.
ziemniaki	500 gr.	6-maks.
dynia	1000 gr.	6-maks.
ogórek świeży	1000 gr.	1-maks.

KILKA PRZYKŁADOWYCH PRZEPISÓW KUCHENNYCH z "Pracusiem"

PRZYSTAWKI

MAJONEZ

Składniki: 1 żółtko, 1 czubata łyżka musztardy, 1 łyżeczka , ok. 1/2 litra oliwy (maksymalnie), 1 łyżka octu, sól i pieprz do smaku.

Włożyć ubijaczkę do miski dodać składniki żółtko, musztardę, ocet , sól ,pieprz (tak aby były wokół żółtka). Włączyć i na obrotach 2-4 dodawać powoli oliwę. Mieszać do otrzymania oczekiwanej konsystencji.

Jeżeli żółtko jest małe można dodać jeszcze jedno.

SOS CZOSNKOWY

Składniki : 2-4 ząbki czosnku + składniki jak do majonezu

Włożyć nóż do miski , wrzucić obrane ząbki czosnku- posiekać ok. 15-30 sekund na maksymalnych obrotach. Wyjąć nóż i włożyć ubijaczkę do miski. Dalej wykonać czynności jak przy przygotowywaniu majonezu.

SOS KOPERKOWY

Składniki : pączek młodego koperku, jogurt, majonez, sól, pieprz do smaku

Przygotować majonez j.w. dodać jogurt, sól i pieprz do smaku na końcu dodać pokrojony koperek. Zamiast koperku można dodać młody szczypiorek.

Sos doskonały do młodych ziemniaków z wody, mizerii z ogórków etc.

OMLET ze szczypiorkiem

Składniki: 5 jaj , 1/2 szklanki śmietany lub mleka, pączek młodego szczypiorku, sól i pieprz do smaku , odrobina mąki.

Do miski włożyć nóż , dodać jajka, mleko lub śmietanę, sól i pieprz(dla otrzymania gęstszej konsystencji można dodać odrobinę mąki) . Miksować ok.15-45 sek. na maksymalnych obrotach, na koniec dodać pokrojony młody szczypiorek.Smażyć na dobrze rozgrzanej patelni.

PASTA z TUŃCZYKA

Składniki: majonez (przepis powyżej) , 1 puszka tuńczyka w zalewie naturalnej (ok. 400 g) , do smaku sól, pieprz , musztarda, sok z cytryny można dodać 1 gotowane jajko.

Włożyć ubijaczkę do miski i przygotować majonez. Po przygotowaniu majonezu zmienić ubijaczkę na nóż dodać rozdrobnione kawałki

tuńczyka (odsączone) , można dodać pokrojone ugotowane jajko, sól. Miksować ok. 15-40 sekund. Dla smaku można dodać sok z cytryny lub dla zaostření łyżkę musztardy.

DANIA z PIEKARNIKA lub KUCHENKI MIKROFALOWEJ

PUREE ZIEMNIACZANE

Składniki: ok. 500 g ziemniaków , 3/4 szklanki wody, 3/4 szklanki mleka, ok. 70 g masła, sól i pieprz

Obrane, umyte i pokrojone w kostkę (ok. 2,5 cm) ziemniaki zalać 3/4 szklanki wody wstawić do kuchenki mikrofalowej (moc 750W) . Gotować pod przykryciem ok. 12-15 minut. Wyjąć z kuchenki mikrofalowej , odcedzić. Podgrzać mleko z masłem w kuchence mikrofalowej (1 minuta, moc 750 W).

Włożyć nóż do miski robota , wlać ciepłe mleko z masłem dodać ziemniaki. Miksować na maksymalnych obrotach ok. 60 sekund.

ZAPIEKANKA z BAKŁAŻANAMI

Składniki: ok. 1 kg bakłażanów , 2-3 czerwone papryki, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 3 jajka, 2 szczypty ziół prowansalskich, koncentrat pomidorowy, 5 sucharków.

Bakłażany oraz paprykę pokroić na kawałki (plasterki). Włożyć do kombiwar i zalać 2 szklankami wody. Zamknąć kombiwar i gotować ok. 10 minut do miękkości warzyw.

Do miski robota włożyć nóż oraz odsączone , miękkie warzywa - dodać rozdrobniony czosnek , jajka, rozdrobnione sucharki, sól, pieprz, ziola prowansalskie.

Miksować ok. 30-45 sekund na maksymalnych obrotach.

Wyjąć z miski nóż, wyrównać powierzchnię potrawy łopatką .

Włożyć do średnio nagrzanego piekarnika ,piec ok. 30 minut.

Dla smaku można polać sosem pomidorowym lub posypać tartym serem żółtym

Podawać na ciepło.

CIASTA i DESERY

PIANA z BIAŁEK

Składniki: 2-6 jajek (białek) , szczypta soli

Do miski robota włożyć ubijaczkę dodać białka z jaj, szczyptę soli.

Miksować w zależności od ilości białek ok 3-4 minuty.

BITA ŚMIETANA

Składniki: ok. 0,4 litra płynnej, dobrze schłodzonej śmietany kremówki (ok. 35% tłuszczu) , 80-100 g cukru pudru.

Do misy włożyć ubijaczkę , wlać śmietanę, dodać cukier puder. Miksować ok. 2-3 minuty używając prędkości 3-6, aż do uzyskania oczekiwanej konsystencji.

Rada: dobrze jest przed przygotowaniem bitej śmietany schłodzić misę.

CIASTO NALEŚNIKOWE

Składniki: 250 g mąki, 0,5 litra mleka, 3 jajka, 2 łyżki oliwy, szczypta soli.

Do misy włożyć nóż dodać wszystkie składniki. Mieszać ok. 30-60 sekund na wysokich obrotach aż do połączenia się składników.

Uwaga w przypadku zbyt gęstego ciasta można dodać wody.

SERNIK "MARTYNKA"

Składniki:

* ciasto: 1/6 kostki margaryny, 1 łyżka gęstej śmietany, 1 żółtko, 1 łyżeczka oliwy, 1 łyżeczka cukru pudru, 3/4 szklanki mąki.

* masa serowa: 50 dag miękkiego -zmielonego sera białego, 3/4 szklanki mleka, 1 1/2 łyżki oliwy, 1/2 opakowania budyniu waniliowego, 3 żółtka, 3/4 szklanki cukru pudru, 1 1/2 łyżki gęstej śmietany, 1/2 olejku waniliowego.

Włożyć nóż do misy wsypać mąkę, miękką margarynę ,żółtko, olej, cukier, śmietanę. Wyrabiać ciasto ok. 30-45 sekund do połączenia składników. Przełożyć do wysmarowanej oliwą i posypanej bułką tartą formy.

Masa serowa : do misy z nożem włożyć składniki. Wyrabiać ok. 1 minuty na wysokich obrotach do uzyskania jednolitej, gładkiej masy. Wlać na przypogowane ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 45-50 minut.

Do umytej misy włożyć ubijaczkę oraz pozostałe po przygotowywaniu sernika białka dodać : 1/2 łyżki cukru pudru oraz 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej. Ubić na sztywno.

Na upieczony sernik wyłożyć ubitą pianę z białek, rozsmarować szpatułką.

Dla dekoracji można posypać wiórkami kokosowymi.

Piec jeszcze ok. 5-10 minut.

MURZYNEK

Składniki: 150 g gorzkiej czekolady, 3 jajka, 100 g margaryny, 100 g cukru, 100 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Czekoladę rozpuścić w garnku z 3 łyżkami wody. Oddzielić żółtka od białek .

Do misy włożyć ubijaczkę i ubić pianę z białek dodając szczyptę soli, przełożyć do miseczki i wstawić do lodówki.

Włożyć do misy nóż oraz pozostałe składniki w tym miękką margarynę , dodać ostudzoną czekoladę. Mieszać ok. 45 sekund zwiększając stopniowo obroty.

Po uzyskaniu jednolitej masy wyjąć nóż i dodać ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy. Piec ok. 45-50 minut.

Dla dekoracji wierzch murzynka można posypać drobnozmielonymi orzechami.

CIASTO JOGURTOWE

Składniki: 1 jogurt naturalny (ok. 1 szklanki), 3 jajka, 25 dag cukru pudru, 3 szklanki mąki, 2 łyżki oliwy, 1 cukier waniliowy, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Włożyć nóż do misy dodać wszystkie składniki. Mieszać ok. 1 minuty zwiększając stopniowo obroty. Po uzyskaniu jednolitej masy przełożyć do przygotowanej formy .

Piec ok. 50 minut.

NAPOJE

KOKTAIL MLECZNO-TRUSKAWKOWY

Składniki: 0,7 litra schłodzonego mleka, szklanka soku truskawkowego, może być malinowy lub kakao.

Włożyć nóż do misy , wlać zimne mleko . Miksować ok. 40 sekund na maksymalnych obrotach dodać sok i mikсовать jeszcze ok. 15 sekund do otrzymania jednolitej mieszanki. Podać bezpośrednio po przygotowaniu.

W przypadku użycia rozmrożonych owoców np. truskawek najpierw zmiksować truskawki dodając cukier puder do smaku na koniec dodać zimne mleko.

Podane czasy miksovania oraz pieczenia są przybliżone.