



## ROBOT DE BUCĂTĂRIE

MY4003



### Manual de utilizare

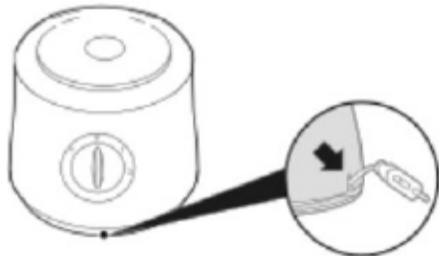
Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul și păstrați-l pentru consultări viitoare.

**Important****ACEST PRODUS ESTE DESTINAT UZULUI CASNIC!**

- ▶ Înainte de a introduce în priză aparatul, verificați dacă tensiunea aparatului corespunde cu tensiunea de alimentare de la rețea.
  - ▶ Nu conectați niciodată acest aparat la un întrerupător comandat de un ceas electronic pentru a evita pericolele.
  - ▶ Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul de alimentare, fișa de contact sau alte componente sunt stricate.
  - ▶ În cazul în care cablul de alimentare este stricat, acesta trebuie înlocuit de compania Philips, un centru de service autorizat de Philips sau alte persoane calificate similar, pentru a evita pericolele.
  - ▶ Țineți aparatul departe de copii.
  - ▶ Nu lăsați copiii să folosească aparatul fără a fi supravegheați.
  - ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
  - ▶ Opriți întotdeauna aparatul rotind butonul de comandă la 0.
  - ▶ Opriți aparatul înainte să scoateți accesorii.
  - ▶ Scoateți din priză aparatul imediat după utilizare.
  - ▶ Nu introduceți niciodată motorul în apă sau în alte lichide, și nu-l clătiți sub jet de apă.
  - ▶ Nu folosiți niciodată degetele sau obiecte (ex.: o spatulă) pentru a împinge ingredientele pe tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează. Folosiți doar dispozitivul special de împingere a produsului.
  - ▶ Aveți grijă atunci când manevrați lamele sau inserțiile. O atenție sporită trebuie acordată atunci când le scoateți din bol sau vas, când goliți bolul sau vasul și când le curățați. Au tășuri foarte ascuțite.
  - ▶ Scoateți de fiecare dată aparatul din priză înainte de a introduce degetele sau un obiect (ex.: spatulă) în vasul de mixare.
  - ▶ Așteptați până se opresc piesele care se mișcă înainte de a scoate capacul bolului sau al vasului. Nu folosiți niciodată accesorii sau piese de la alți producători sau de la producători pe care Philips nu-i recomandă în mod special. Dacă veți folosi astfel de accesorii sau piese, garanția dumneavoastră devine nulă.
  - ▶ Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul de mixare.
  - ▶ Consultați tabelul din acest manual de utilizare pentru a vă informa cu privire la timpii corecți de procesare.
  - ▶ Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, spălați bine piesele care intră în contact cu alimentele.
  - ▶ Nivel zgomot: Lc=85 dB(A).
  - ▶ Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.
- AVERTISMENT:** Copiii cu vârste mai mici de 8 ani vor fi ținuți la distanță dacă nu pot fi supravegheați în permanență.
- ▶ Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuată de copii sub 8 ani sau fără supraveghere.

## Descrierea componentelor

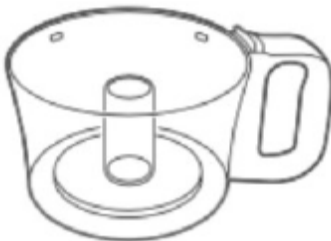
Unitate motor cu spațiu de depozitare a cablului de alimentare în partea din spate.



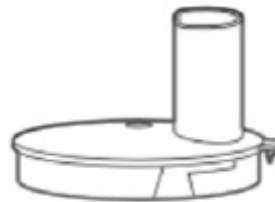
Vas de mixare cu capac, dop și unitate detașabilă pentru lame, cu inel de etanșare.



Bol procesor alimente



Capac procesor alimente cu jgheab de alimentare



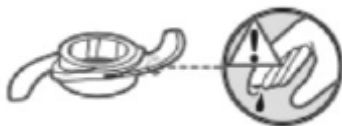
Împingător



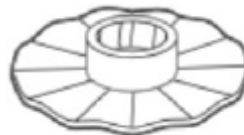
Accesoriu pentru frământat



Lamă



Disc emulsificator



Accesoriu pentru mărunțire groasă



Accesoriu pentru mărunțire medie



Suport pentru inserții



Accesoriu pentru feliere medie



Accesoriu pentru granulare



Aparat de răzuit



Ax de antrenare



Suport instrumente



### Înterupător – sfaturi și atenționări

„0” – Off (Oprit)

„P” – funcționare în impulsuri

Viteza „1” – Viteză mică, pentru stoarcerea fructelor și pentru operarea discului emulsificator

Viteza „2” – Viteză mare

### Tub de alimentare și dispozitiv de împingere a produsului

- Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele prin tubul de alimentare

### Lama – sfaturi și atenționări

Puneți întotdeauna lama în bol înainte de a începe să adăugați ingredientele.

- Tăiați dinainte ingredientele solide în bucăți mai mici (aprox. 1-2cm) înainte de a le procesa.
- Dacă tăiați ceapă, folosiți funcția de funcționare în impulsuri de câteva ori, pentru ca ceapa să nu fie tocată prea mărunt.

Aparatul nu trebuie lăsat să funcționeze prea mult atunci când tocați brânză (tare) sau ciocolată, deoarece aceste ingrediente se pot încălzi prea mult, se pot topi și pot avea cocoloașe.

- Timpul standard de procesare pentru orice operațiune de procesare este de 30-60 secunde.
- Timpul standard de procesare pentru orice operațiune de frământare este de 30-180 secunde.

Dacă mâncarea se lipește de lamă sau de interiorul bolului:

1. Opriți aparatul.
2. Scoateți capacul din bol.
3. Scoateți ingredientele de pe lamă sau de pe pereții bolului cu o spatulă.

### Accesorii pentru frământat – sfaturi și atenționări

- Puneți întotdeauna accesoriul pentru frământat în bol înainte de a adăuga ingredientele.
- Timpul standard de procesare pentru frământare este de 30-180 secunde.

### Accesoriile – sfaturi și atenționări

Accesoriu pentru mărunțire groasă – Tăiați ingredientele în bucăți dreptunghiulare; ex.: cartofii vor fi tăiați ca pentru cartofi prăjiți.

Accesoriu pentru mărunțire medie – Tăiați ingredientele fâșii

Accesoriu pentru tocare medie – Tăiați ingredientele felii.

Accesoriu granulare – Tăiați ingredientele în granule.

Nu puneți prea multă presiune pe dispozitivul de împingere a produsului atunci când introduceți ingredientele în tubul de alimentare.

1. Tăiați înainte ingredientele pentru a se potrivi în tubul de alimentare.
2. Pentru cele mai bune rezultate, umpleți tubul de alimentare uniform.
  - Atunci când mărunțiți sau granulați ingrediente moi, folosiți viteza mică pentru ca ingredientele să nu se transforme în piure.
  - Când aveți de procesat o cantitate mare de ingrediente, procesați-le pe cele mici și goliți bolul între 2 procesări.

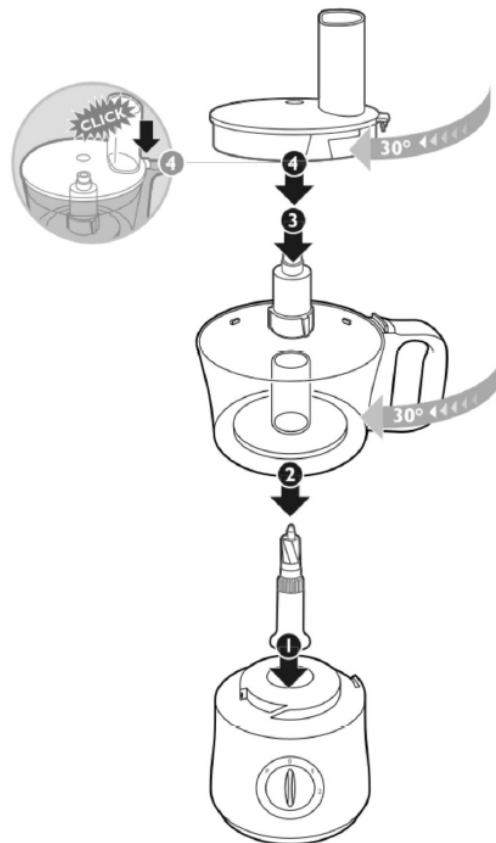
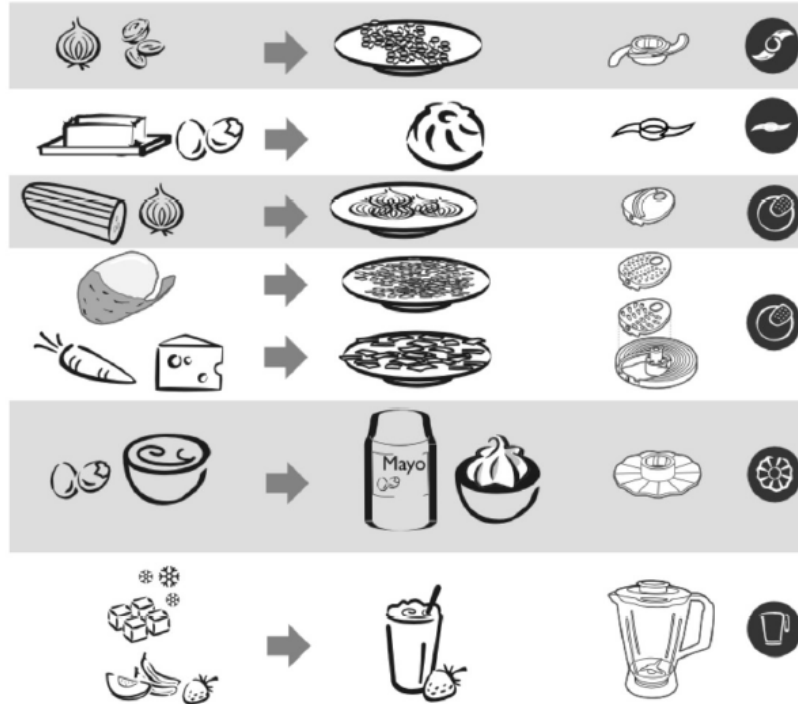
Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult atunci când mărunțiți brânză (tare). În caz contrar, brânza se va încălzi prea tare, va începe să se topească și va avea cocoloașe. Pentru a mărunți ciocolata nu folosiți răzătoarea, ci lama.

### Discul emulsificator – sfaturi și atenționări

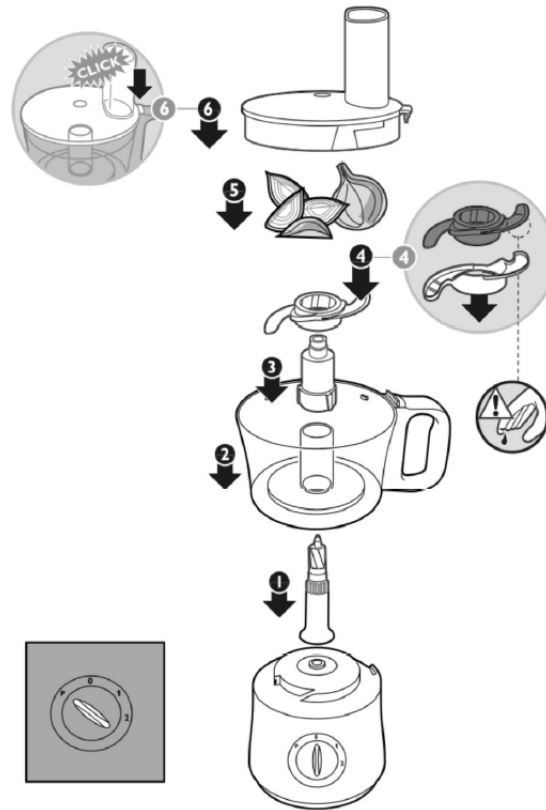
Puteți folosi discul emulsificator pentru a face friscă și pentru a amesteca ouă, albușuri de ou, budincă instant, maioneză și amestecuri de cozonac.

Nu folosiți discul emulsificator pentru a prepara amestecuri de prăjituri cu unt sau margarină, sau pentru a frământa coca. Folosiți accesoriul pentru frământat.

- Întrerupătorul trebuie să fie pe poziția „I” atunci când folosiți discul emulsificator.
- Asigurați-vă că bolul și discul emulsificator sunt uscate și nu conțin grăsimi atunci când amestecați albușuri. Albușurile trebuie să fie la temperatura camerei.
- Spălați discul emulsificator de fiecare dată după utilizare.

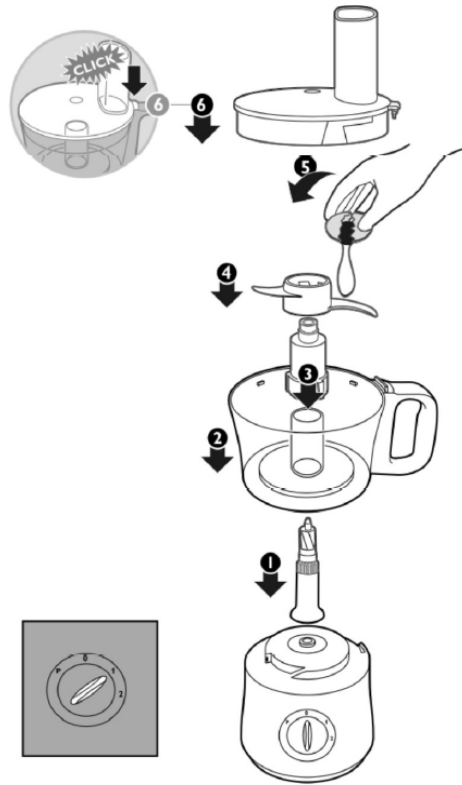













Folosirea lamei



	→	≤ 100 g
	→	≤ 200 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 50 g
	→	150-300 g
	→	≤ 250 g
	→	≤ 500 g

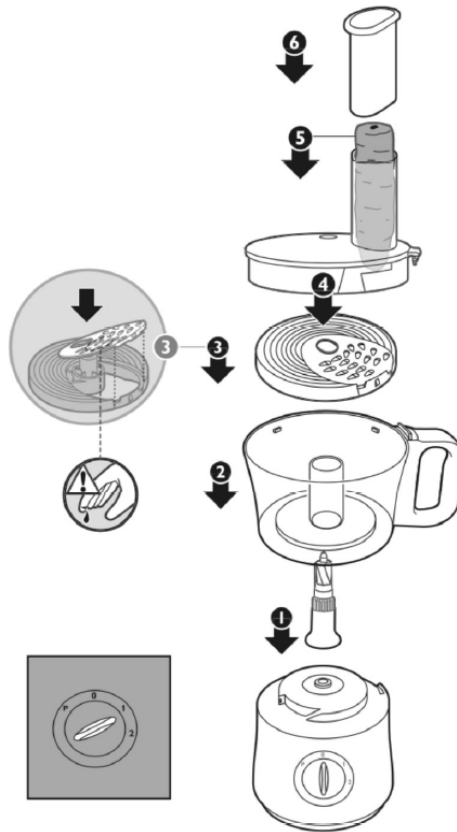
Folosirea accesoriului pentru frământat



		
	→ 	≅ 300g
	→ 	≅ 500g
	→ 	≅ 300 g
	→ 	≅ 4 

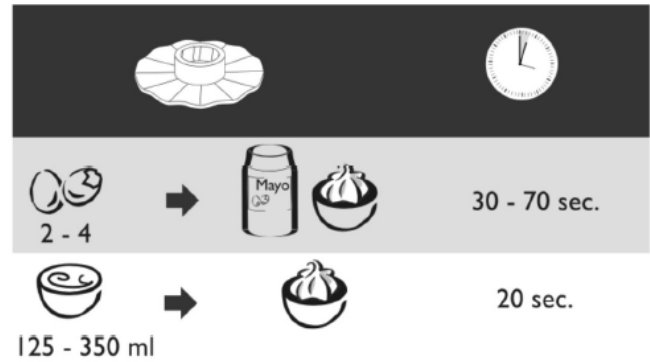
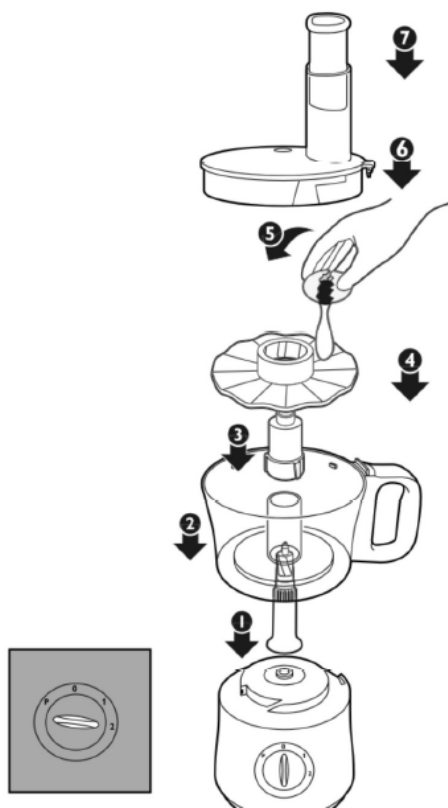


Folosirea accesoriilor

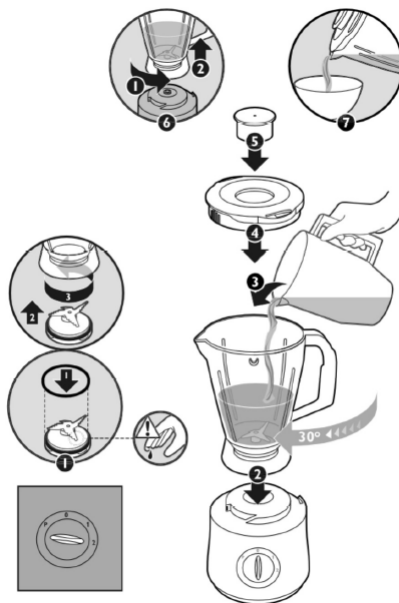


≤ 500 g	≤ 200 g	≤ 2x	≤ 500 g	≤ 300 g

### Folosirea discului emulsificator



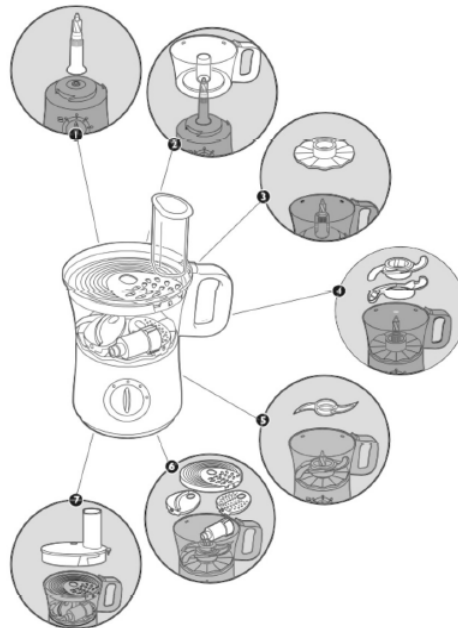
### Folosirea blender-ului

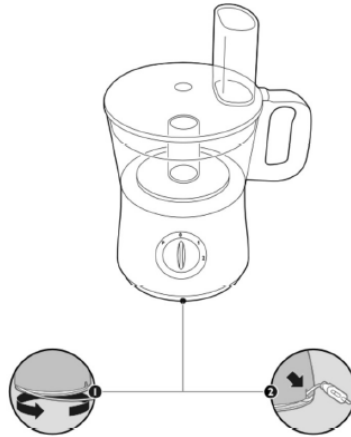




## Depozitare




Pentru a evita deteriorarea pieselor, nu porniți niciodată aparatul când accesoriile se află în bol.





## Curățare

- Scoateți din priză aparatul de fiecare dată când doriți să scoateți accesoriile sau să curățați unitatea motorului.
- Puteți preîncălzi rapid și ușor bolul și vasul de mixare ale procesorului de alimente folosind butonul de funcționare la impulsuri. Adăugați puțină apă și lichid de curățare în bolul sau vasul murdar și puneți capacul. Apoi folosiți butonul de funcționare la impulsuri până când bolul/vasul este curat. Când curățați bolul în acest mod, asigurați-vă că lama este montată în bol.

			
	✓	✓	
	✓		✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓

## Rezolvarea problemelor tehnice

Problemă	Soluție
Procesorul de alimente nu pornește.	Verificați dacă au fost respectate toate indicațiile privind asamblarea (care se află pe capacul bolului, pe bol, pe vas și pe unitatea motorului).
Aparatul s-a oprit dintr-o dată	Capacul bolului s-a desfăcut în timpul unei operațiuni grele de procesare. Puneți capacul. Aparatul va începe imediat să funcționeze.
Motorul funcționează, dar accesoriile nu.	Asigurați-vă că axul de antrenare este asamblat corect (vezi capitolul „Asamblare/demontare”).

## Rețete

### Milkshake din fructe proaspete

Nu procesați în același timp cantități mai mari decât cele indicate în această rețetă. Înainte de a continua procesarea, lăsați aparatul să se răcească până ajunge la temperatura camerei.

#### Ingrediente:

- 100g banane sau căpșune
- 200ml lapte proaspăt
- 50g înghețată de vanilie
- Zahăr granulat, după gust

- ▶ Decojiți bananele sau spălați căpșunele. Tăiați fructele în bucăți mici. Puneți toate ingredientele în vasul de mixare.
- ▶ Mixați până se omogenizează.

Sfat: Puteți folosi orice fruct doriți pentru a vă prepara milkshake-ul dumneavoastră preferat din fructe proaspete.

### Supă de legume hrănitoare, rețetă din Budapesta

#### Ingrediente:

- 200g napi
- 200g cartofi
- 300g țelină
- 150g morcovi
- apă (umpleți până la indicatorul de 1 litru)
- ▶ Puneți napii, cartofii, țelina, morcovii și apa în blender, în această ordine. Amestecați ingredientele timp de 5 secunde dacă doriți să iasă o supă mai groasă sau mai mult timp pentru o supă mai fină.
- 150g Dal (*fasole*) (din conservă)
- 150g porc afumat

- 190g smântână proaspătă
- 15g pătrunjel
- Sare
- Ardei proaspăt
- 1.5 cuburi de supă
- 2 frunze de dafin

- ▶ Adăugați ingredientele mixate într-o oală și aduceți la fierbere. Adăugați apa, smântâna proaspătă, Dal, carnea și legumele. Preparați timp de 30 minute, amestecând des.
- ▶ Dacă doriți să preparați o cantitate mai mare de supă, lăsați aparatul să se răcească timp de 60 minute după ce ați procesat ingredientele.

### Aluat de pizza

#### Ingrediente

- 500g făină
- 8g drojdie de bere
- 300g apă
- ▶ Adăugați toate ingredientele uscate în bol.
- ▶ Adăugați apa și frământați timp de 35 secunde. Dacă este nevoie, spre exemplu dacă doriți ca această cocă să fie mai tare, puteți continua procesul de frământare.

### RECICLAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE SI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol prezent pe produs sau pe ambalaj semnifică faptul că produsul respectiv nu trebuie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Nu aruncați aparatul la gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un centru de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel veți ajuta la protejarea mediului înconjurător și veți putea împiedica eventualele consecințe negative pe care le-ar avea asupra mediului și sănătății umane.

Pentru a afla adresa celui mai apropiat centru de colectare:

Contactați autoritățile locale;

Accesați pagina de internet: [www.mmediu.ro](http://www.mmediu.ro)

Solicitați informații suplimentare la magazinul de unde ați achiziționat produsul



Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate și conformitate electromagnetică



Acest produs nu conține materiale periculoase pentru mediul înconjurător (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent și agenți inflamabili bromurați: PBB și PBDE).

Prin prezenta declarăm ca acest produs este în conformitate cu cerințele esențiale și alte prevederi pertinente din directivele europene; În situația în care echipamentul nu este însoțit de declarația de conformitate aceasta se poate solicita la adresa de email: [office@ces.nt.ro](mailto:office@ces.nt.ro)