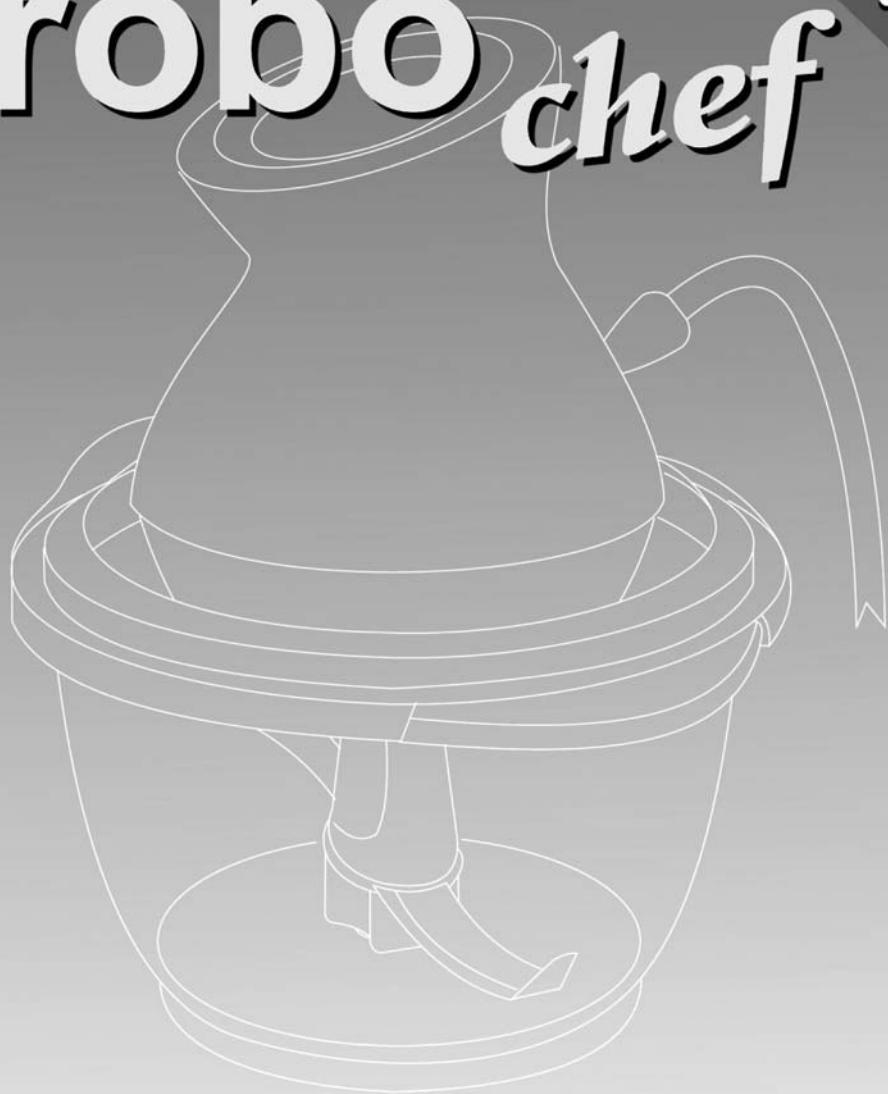
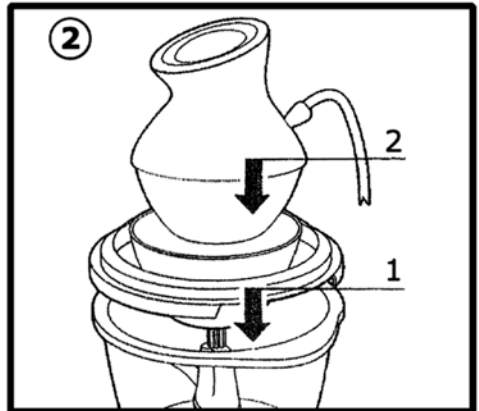
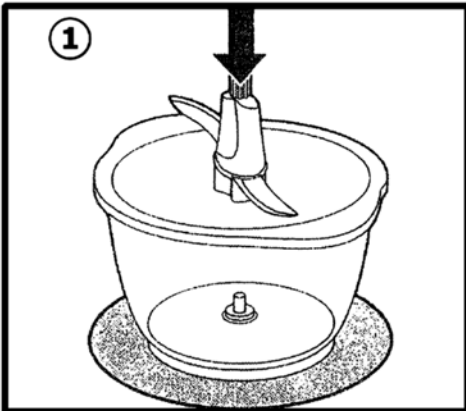
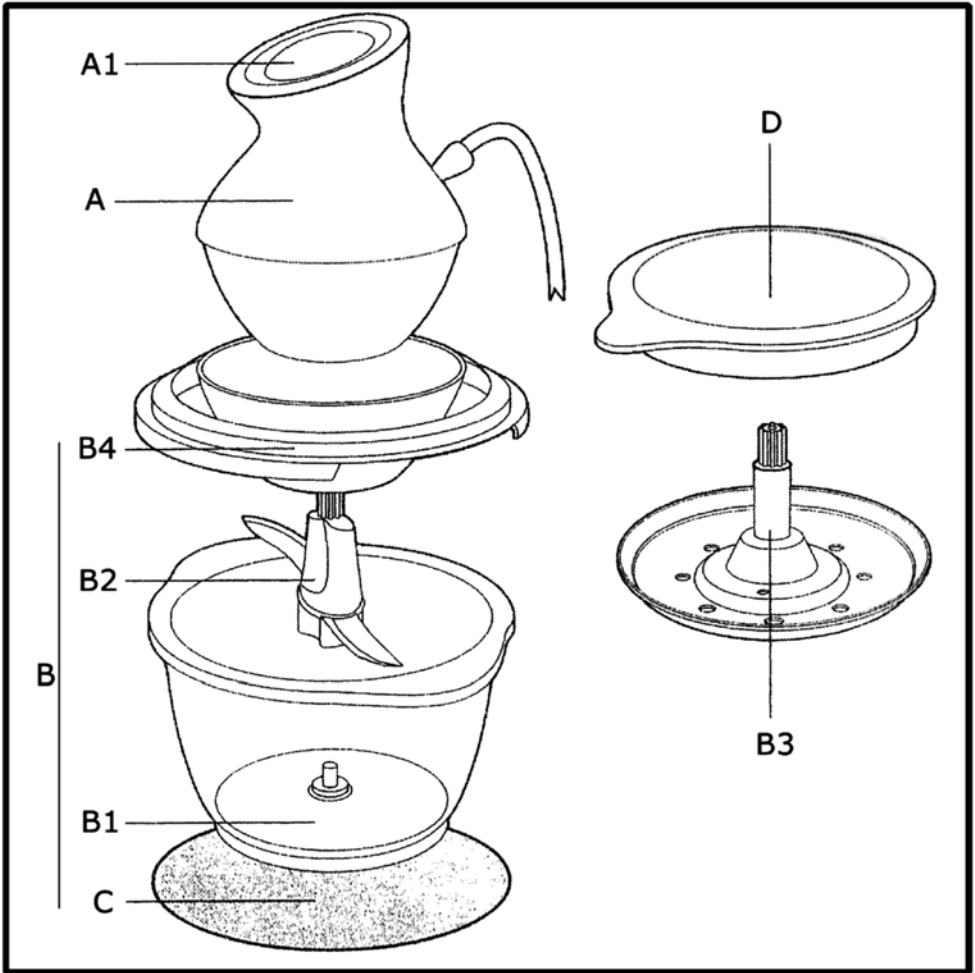


Power Edition 400 W

robo *chef*



UPUTSTVO ZA UPOTREBU



Opis

A	motor
A1	dugme za uključivanje
B	celina koja čini posudu
B1	staklena posuda
B2	univerzalni nož
B3	dodatak za mućenje
B4	bezbedonosni poklopac
C	silikonski podmetač
D	poklopac za čuvanje namirnica (zavisi od modela)

Sigurnosna uputstva:

- Pročitajte ovo uputstvo detaljno pre prve upotrebe, i zadržite ga radi daljeg korišćenja aparata. Ne snosimo odgovornost za neodgovornu upotrebu.
- Ne ostavljajte nikada sam aparat u blizini dece. Deca smeju da koriste aparat samo u prisustvu odraslih.
- Proverite da li podaci na aparatu odgovaraju Vašim električnim uslovima. Garancija ne važi kod pogrešnog priključivanja.
- Vaš aparat je namenjen isključivo za upotrebu u zatvorenom prostoru odnosno kućnu upotrebu.
- Posle svakog korišćenja i pre svakog pranja izvucite utikač iz utičnice.
- Nemojte da koristite aparat ako neispravno radi ili ima vidne nedostatke. U tom slučaju obratite se SERVISU.
- Samo u SERVISU smeju da rasklapaju aparat. Vi ga samo čistite i održavajte.
- Nemojte nikada da aparat, kabl ili utikač potopate u vodu ili drugu tečnost.
- Kabl ne treba da bude deci na dohvat ruke. Decu uvek udaljite od aparata.
- Kabl nikada ne smete da držite u blizini vrućih delova aparata, izvora toplote ili oštre ivice.
- Nemojte da koristite aparat ako su kabl i utikač oštećeni.
- Dozvolite da Vam u SERVISU zamene te delove.

- Radi Vaše sigurnosti treba da koristite samo originalne rezervne delove i opremu.
- Svi aparati podležu strogim kontrolama kvaliteta. Pri tim kontrolama se uzima i isprobava slučajni uzorak, te zato ne treba da se čudite ako je baš takav aparat postao Vaše vlasništvo.
- Oprezno rukujte univerzalnim nožem, vrlo je oštar.
- Vašu hranu možete da podgrejete direktno u staklenoj posudi (B1), i to u mikrotalasnoj pećnici ili na pari.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za kvarove koji su nastali usled lošeg rukovanja ili neadekvatne primene.

Uputstvo za upotrebu

1. MONTAŽA I DEMONTAŽA APARATA PRI IZVUČENOM UTIKAČU :

- Postavite staklenu posudu na silikonski podmetač (C).
 - Pribor držite rukom i stavite univerzalni nož (B2) ili dodatak za mućenje (B3) na osovinu u staklenoj posudi (B1).
 - Postavite bezbedonosni poklopac (B4) na činiju za rad .
 - Postavite motor (A) na poklopac.
 - Za demontažu postupite prema obrnutom redosledu.
- ### 2. PRIMENA
- Pre prve upotrebe operite celinu koja čini posudu u mašini za pranje posuđa, ili ručno vodom i sredstvom za pranje posuđa. Nakon toga polako isprati i osušiti krpom.
 - Onda celinu opet sastavite.

SECKANJE

- Vršiti se univerzalnim nožem (B2).
- Stavite sastojke u posudu. Nemojte da prekoračujete količinu od 200g u staklenoj posudi.
- Da bi se dobio što bolji rezultat sitnjenja stisnite dugme (A1) više puta. Tokom pripreme se namirnice mogu zadržati na zidovima posude, a Vi treba kašikom da ih vratite u masu. Step en sitnjenja zavisi od toga koliko dugo je aparat uključen.

MEŠANJE

- Vršiti se univerzalnim nožem (B2) ili dodatkom za mućenje (B3).
- Dodajte sastojke u staklenu posudu. Nemojte da prekoračujete količinu od 300 ml u posudi.
- Stisnite dugme za start (A1) da bi se aparat uključio. Aparat se isključuje puštanjem dugmeta.

Mućeni krem	100g	intervali
Šlag krem	100g	intervali
Mućeno belance	4 belanca	intervali

Održavanje

- Da nož ne bi postao tup ne treba njime obrađivati čvrste namirnice (tvrda čokolada, šećer u kocki itd.).
- Pazite na univerzalni nož, veoma je oštar.
- Izvadite utikač.
- Operite posudu u mašini za pranje posudja ili ručno vodom i sredstvom za pranje posuđa. Zatim dobro isprati i osušiti krpom.
- Nemojte da koristite sredstva za čišćenje koja sadrže hlor i izbeljivače.

- Nemojte potapati motor u vodu, ali ga ne stavljajte ni pod mlaz vode. Samo ga prebrišite malo vlažnom krpom.

Čuvanje

- Posle upotrebe kabl smotajte i pričvrstite ga.
- U zavisnosti od modela za staklenu posudu (B1) postoji i poklopac za čuvanje namirnica (D). Njegovom upotrebom sadržaj možete da čuvate u frižideru.

Šta treba uraditi u slučaju kvara ?

Proverite:

- Priključak na mrežu
- Utičnicu
- Ispravan položaj motora na poklopcu

Vaš aparat još uvek ne radi? U tom slučaju se obratite ovlašćenom servisu.

Oprema

- Univerzalni nož
- Staklena posuda
- Dodatak za mućenje
- Poklopac za čuvanje namirnica

NOVO:

MOŽETE PORUČITI DODATAK
Blender zapremine 1.5 lit.
sa specijalnim nožem



		KOLIČINA	VREME
MLEVENJE	Orasi	200 g	20 s
	Stare zemičke	150 g	20 s
	Sir	100 g	20 s
SECKANJE	Peršun i sl.	100 g	20 s
	Luk	200 g	15 s
	Šargarepa	150 g	15 s
	Sladoled i Zamrznuto	200 g	20 s
	Voće		
	Meso	200 g	20 s

KOD OVIH RADNIH POSTUPAKA DRŽATI PRITISNUTO DUGME SAMO DOK SE NE POSTIGNE ŽELJENI STEPEN USITNJENOSTI.

ZA PRAVLJENJE TEČNOSTI

U zavisnosti od voća ili vrste povrća – može se ali ne mora dodati tečnost. Kod vrsta voća kao što su kajsije, marele, jagode (svih vrsta), kivi, agrumi (bez kore) – bez tečnosti. Jabuke, kruške, koštunjavo voće (trešnje, šljive bez koštica) – malo tečnosti. Čak i bananu, mango i papaju možete pretvoriti u tečnost. Vreme pripreme je 20 sekundi.

ZA MEŠANJE:

Svi šejkovi, mešana pića od mleka ili jogurta. Pri ovim postupcima uvek koristiti nož.

ZA KAŠE:

Kuvano povrće (hrana za bebe)
Kuvano meso (namazi)
Sirovo meso (tatar biftek)
Knedele od džigerice

KOD OVOG RADNOG POSTUPKA MESO I POVRĆE UVEK PRVO ISECKATI I TEK ONDA POMEŠATI SA SVIM SASTOJCIIMA.

RECEPTI

NAMAZ OD RIBE:

Mala konzerva tunjevine ili sardina, 8 supenih kašika margarina, so i biber. Vreme pripreme 20 sekundi.

NAMAZ OD MESA:

100g kuvanog mesa (ostaci od pečenja), 6 supenih kašika margarina, so, biber i malo senfa.

KAŠA OD JABUKA:

1 ½ oguljena i očišćena jabuka, 1 supena kašika šećera i nešto soka od limuna. Jabuke grubo usitniti, dodati šećer i praviti kašu. Ako je potrebno, onda dodati malo vode.

NAMAZ SA MIROĐIJAMA I KRAVLJIM SIROM:

Peršun, 1 vlašac, prstohvat kima, so, biber, 100g kravljeg mladog sira (eventualno napraviti kašu dodavši 2 supene kašike mleka). Začine i vlašac usitniti, dodati kravlji sir i začine, i praviti kašu.

MUSLI:

½ čaše jogurta, supena kašika meda, 50g oraha, očišćen kivi i supena kašika zobenih pahuljica. Sve sastojke staviti u specijalnu posudu i oko 15 puta stisnuti dugme.

ŠNICLE OD KROMPIRA:

Jedan veliki živi krompir (iseći u kockice), 3 čena belog luka, majoran, jaje, prstohvat brašna, so i biber. Staviti sve sastojke u posudu i napraviti kašu. Praviti ravne oblike i stavljati u vrelo ulje.

TATAR BIFTEK:

Oko 150g junećeg mesa (iseći u kockice), supena kašika kapra, vlašac, prstohvat soli, malo bibera, malo Tobasco-a, mala kašika pikantnog senfa i žumance. Vlašac i kapar grubo iseckati, meso iseći na komade, sa ostalim sastojcima staviti u posudu i seckati do željene veličine.

TATAR OD RIBE:

Kao TATAR BIFTEK samo što se umesto mesa koristi riba.

KNEDLE OD DŽIGERICE:

Jedan crni luk, ½ veze peršuna (prema ukusu), so, biber, muskatni orah, žumance, stara zemička potopljena u mleko, 300g džigerice i prezla. Crni luk sitno iseckati i staviti u pripremljenu činiju. Sitno iseckati peršun i dodati. Džigericu iseći na tanke komade. U posudi fino iseckati i takođe staviti u činiju. Dodati zemičku i začine. Praviti knedle, uvaljati u prezlu i staviti u ključalu supu.

NAMAZ OD JAJA:

3 kuvana jaja, mali crni luk, mala veza mladog luka, 2 supene kašike kisele pavlake, so i biber. Luk iseći na komade, a mladi luk preseći na 3 dela. Sve sastojke staviti u činiju i seckati do željene finoće.

SLADOLED:

Oko 150 g smrznutog voća (jagode, maline i sl.) iseckati u staklenoj posudi (nekoliko puta kratko stisnuti dugme), dodati mleko, šećer, med ili zaslađivač po ukusu i dovršiti. Vreme pripreme oko 10 sekundi.

BEČKA ICE-KAFA:

Kocke leda (5–6 komada) ili zaleđeno mleko iseći na kocke, supena kašika instant kafe, 1/8 lit. mleka, šećer ili zaslađivač po ukusu. Sve sjediniti i mešati dok ne bude gotovo. Servirati u čaši sa šlagom. Za decu umesto instant kafe staviti instant kakao.

SOK OD 100% NARANDŽE:

2 oljuštene narandže bez koštica (ili 3–4 komada oljuštenih i bez koštica mandarina) staviti u specijalnu posudu i praviti tečnim. Uživati u svežem soku.

Dodatak za mućenje (B3) pravi kajmak, muti jaje kao i sve penaste smese i to za nekoliko sekundi.

LAGANI DESRT - KREM:

1/8 l obranog mleka + 3 supene kašike sirupa od malina umutiti, dok smesa ne postane čvrsta i penasta. Preko toga staviti sveže jagodičasto voće ili voće iz konzervi. Za čas ćete dobiti fantastičan niskokaloričan desert.

ITALIJANSKI ICE- KAPUČINO:

1/8 l obranog mleka – malo zamrznuto, 2 supene kašike instant kafe + zaslađivač po ukusu. Aparat pustiti da radi 10 sekundi i servirati sa šlagom.

MAJONEZ:

Jedno žumance, 2 supene kašike senfa, kašičica sirćeta, 100 ml ulja, so i biber. Stavite sastojke sa 3 supene kašike ulja u činiju za rad. Pustite aparat da radi u nekoliko intervala kako bi dobili predsmesu. Dodajte polovinu ulja u smesu i pustite da aparat radi 10 sekundi. Dodajte i preostalo ulje i aparat stavite opet na 10 sekundi u pogon. Važno je da su svi sastojci iste temperature!

DODACI KOJE MOŽETE PORUČITI DODATNI BLENDER

**Novo - Dodatni blender i specijalni nož,
zapremina 1,5 lit.**

Dugme za
uključivanje /
isključivanje

Motor

Bezbedonosni
poklopac

Blender
zapremine
1,5 lit.

Specijalni
nož



Neki recepti:

Klasici

Šejk od banana

Sastojci : 2 zrele banane, oko ½ - ¾ lit. hladnog mleka, 3–4 kocke leda, malo soka od limuna, 1 kašičica vanilin-šećera

Priprema : Sipajte usitnjene banane, kocke leda i oko 250 ml mleka u posudu. Posle desetak impulsa (kratko pritisnuti) posudu, otvoriti i dodati preostale sastojke. Opet 2–3 puta kratko pritisnuti i Vaš šejk je gotov.

Šejk od banana

Isti sastojci sem banana. Dodati 200 g jagoda. Priprema je ista. Za druge voćne šejkove koristiti npr. maline, borovnice itd.

Supa od povrća

Sastojci : 1 mladi luk, mala šargarepa, malo peršuna, 2 supene kašike gotovog pirea, 1 supena kašika putera, 1/8 lit. slatke pavlake.

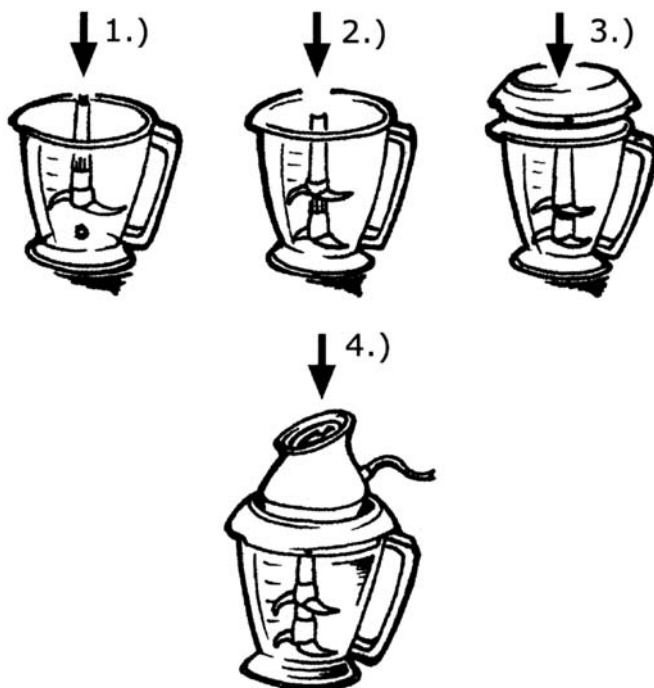
U velikoj posudi pomoću kratkog pritiska sve usitniti (oko 10 puta stisnuti). Potom pustiti 2 supene kašike gotovog pirea, kocku za supu, supenu kašiku putera, nešto slatke pavlake i ½ lit. vruće vode da vri oko 30 sekundi. Servirati.

OVAJ RECEPT SE MOŽE PREMA UKUSU I MENJATI
(NPR. PARADAJZ PIRE, PAPRIKA).

Važno: Svi vitamini se održavaju, jer se sastojci ne kuvaju!

PUNO UŽIVANJA I USPEHA U PRIPREMI!!!

POSEBNO UPUTSTVO ZA DODATNI BLENDER UPUTSTVO ZA DODATNI BLENDER ZAPREMINE 1.5 l



- (1) UMETNUTI VELIKI NOŽ
- (2) UMETNUTI KRATKI NOŽ I TO U POLOŽAJU PO ŽELJI PREKO VELIKOG NOŽA
- (3) POSTAVITI BEZBEDONOSNI POKLOPAC NA POSUDU
- (4) POSTAVITI MOTOR (MORA DA SE ČUJE ZVUK TJ.DA LEGNE!)

POGLEDATI SLIKU, TEK SADA STAVITI UTIKAČ U UTIČNICU

SIGURNOSNA UPUTSTVA:

Noževi su jako oštri pa molimo da obratite pažnju prilikom umetanja, pranja i čuvanja.

Utikač tek nakon ispravnog postavljanja motora (slika 4) staviti u utičnicu!

Pre skidanja motora treba izvući utikač!

NAPRAVILI STE PRAVI IZBOR!

ROBOŠEF je dobrodošao kako u malim domaćinstvima tako i u velikim kuhinjama. On za nekoliko sekundi sve pripremi i štedi dragoceno vreme.

Pri pravilnoj upotrebi obezbeđujemo **GARANCIJU OD GODINU DANA!**

VAŽNO: APARAT NE SME DA RADI DOK JE PRAZAN

SAVET:

Postižu se bolji rezultati prerade korišćenjem funkcije intervala (kratko pritisnuti).

Ako prilikom prerade veliki komadi dospeju gore na staklo, onda ih kašikom treba pomeriti do sredine noža.

Tehnički podaci: ROBO–ŠEF /E 100 CC

Evropa – AC 220 – 240 V, 50 Hz, 400 Wi

Zapremina posude – 1lit.

UPOZORENJE: Molimo Vas da proverite da li se navedeni napon podudara sa lokalnim naponom (EVROPA 230 V).



04-001 08

Distribucija

**TV
shop**

011 / 20 28 600

www.tv-shop.co.yu
office@tv-shop.co.yu