

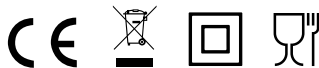
XD PREMIUM

ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione e conservare per un uso futuro.

ISTRUZIONI PER L'USO | XDHKFP300



Grazie per aver acquistato questo prodotto XD.

Leggere attentamente questo manuale prima del primo utilizzo, anche se si ha familiarità con questo tipo di prodotto.

Le precauzioni di sicurezza contenute nel presente documento riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se vengono rispettate correttamente.

Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia completa, alla ricevuta di acquisto e al cartone.

Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio.

INDICE

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	3
PANORAMICA PRODOTTO E DATI TECNICI	5
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	6
UTILIZZI CONSENTITI	6
REGOLATORE A 2 VELOCITÀ E VELOCITÀ A IMPULSI	6
UTILIZZO DELLE LAME DA TAGLIO	7
UTILIZZO DEL FRULLATORE.....	10
UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONATORE	11
UTILIZZO DELLO SPREMIAGRUMI.....	12
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	12
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	13
GARANZIA	14
SMALTIMENTO	15

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA



Seguite attentamente le precauzioni di base riportate qui di seguito prima di utilizzare il dispositivo elettrico:

1. Leggete tutte le istruzioni.
2. **PERICOLO DI LESIONI:** utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
3. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
4. Non utilizzate l'apparecchio se presenta il cavo o la spina danneggiati o dopo un malfunzionamento, oppure dopo averlo fatto cadere o averlo danneggiato in qualunque maniera.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato dovrà essere sostituito dal produttore o da personale di servizio autorizzato, o da un tecnico qualificato, al fine di evitare rischi.
6. Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Scollegate sempre l'apparecchio dalla presa di corrente, se dovete lasciarlo incustodito, prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo. Per la pulizia dell'apparecchio, fate riferimento alla sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE" del presente manuale.
8. Non fate pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o su una superficie calda.



9. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità motore, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente. Utilizzare solo un panno umido per pulire l'unità motore.

10. E' vietato l'utilizzo di accessori non suggeriti dal produttore che potrebbero causare lesioni a persone.
11. Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
12. Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come

pioggia, umidità, gelo, ecc.

- 13. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.**
- 14. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione oppure hanno ricevuto istruzioni da una persona responsabile della loro sicurezza, riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.**
15. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
16. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione da parte di un adulto.
17. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori oppure prima di avvicinarsi alle parti che sono in movimento quando funzionano. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montare, smontare, pulire.
- 18. ATTENZIONE: le lame sono molto affilate! Maneggia con cura!** Prestate la massima attenzione quando svuotate la ciotola e durante la pulizia.
19. Tenete lontano le dita dalle parti dell'apparecchio in azione.
20. Non superare le quantità e i tempi di lavorazione indicati sulla ciotola e sul bicchiere.
- 21. ATTENZIONE: non frullare liquidi molto caldi.** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli (temperatura massima 80°C).
22. Fare attenzione se del liquido caldo viene versato sul tritatutto poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
23. Tagliare gli ingredienti grandi a pezzi di circa 2 cm prima di lavorarli.
24. Evitare di toccare i bordi taglienti dell'unità lame durante la manipolazione.
25. I bordi taglienti sono molto affilati e potresti facilmente tagliarti le dita su di essi.
26. Attendere che le lame abbiano smesso di ruotare prima di rimuovere il coperchio.
27. Se l'unità lame si blocca, rimuovere l'unità motore e il coperchio e rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame con una spatola.
28. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico.
29. Non utilizzare questo apparecchio per frullare o mescolare sostanze non alimentari.
30. Non azionare mai l'apparecchio a vuoto.

31. La spina deve essere posizionata in una presa raggiungibile in maniera pratica, in modo da portela estrarre velocemente ogni volta in cui ve ne sia la necessità.
32. Il contenitore non è resistente al microonde.
33. Non utilizzare il contenitore per il congelamento, la cottura o la sterilizzazione.
34. Non scuotere violentemente l'apparecchio durante l'uso.
35. Vedere la tabella per quantità e tempi di lavorazione consigliati, per ottenere il miglior risultato rispettando quantità e tempi di lavorazione.
36. Tenere i materiali di imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo, ecc.) lontano dalla portata di bambini: rischio di soffocamento.
37. Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.
38. Conservate queste istruzioni.

PANORAMICA PRODOTTO E DATI TECNICI

Non superare la
CAPACITÀ MAX
segnalata all'interno
della ciotola e
del bicchiere.

Bicchiere
frullatore
1,75 litri max

Spatola

1000W max
AC 220-240V
50/60Hz

Lama
tritatutto

Lama
affettatrice

Lama patate

Lama Julienne

Lama in plastica

Spremiagrumi

Pressino

Ciotola 3 litri max

Corpo motore

Disco
emulsionatore

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di collegare alla corrente, verifica che il tipo di alimentazione e la tensione di rete corrispondano ai dati riportati sull'etichetta tecnica dell'apparecchio.
- Se usi l'apparecchio per la prima volta, rimuovi tutte le pellicole protettive e i sacchetti di plastica.
- Pulire accuratamente le parti che verranno a contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

UTILIZZI CONSENTITI

Questo apparecchio può essere utilizzato per:

- tritare, frullare, mescolare e sminuzzare cibo;
- tritare cubetti di ghiaccio.

Non può essere utilizzato per:

- frullare cibo congelato (ad eccezione di cubetti di ghiaccio e frutti di bosco congelati);
- sminuzzare chicchi di caffè, cereali o noce moscata;
- macinare ossa (ad esempio di pollo).

Anche le sostanze non alimentari non devono essere lavorate.



Non inserire cibi caldi o bollenti nella ciotola. In caso contrario, l'unità motore potrebbe surriscaldarsi.

Lasciar raffreddare sempre i cibi caldi o bollenti prima di aggiungerli alla ciotola e lavorarli con il tritatutto.

REGOLATORE A 2 VELOCITÀ E VELOCITÀ A IMPULSI

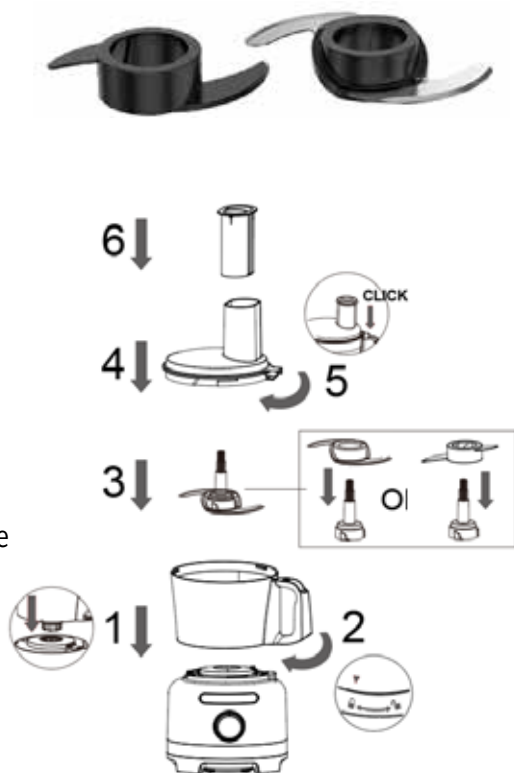
Dopo aver montato tutte le parti necessarie:

- se desideri che il robot da cucina funzioni lentamente, imposta il selettore sulla velocità "1".
- Se hai bisogno che funzioni più velocemente, imposta il selettore sulla velocità "2".
- Utilizza l'interruttore a impulsi per una velocità ancora maggiore.
- Rilascia l'interruttore a impulsi per fermare il motore.

UTILIZZO DELLE LAME DA TAGLIO

Le due lame da taglio sono probabilmente gli accessori più versatili.

- Segui passo dopo passo le istruzioni illustrate per assemblare l'apparecchio.
- Assicurati che la ciotola (passaggio 2) e il coperchio (passaggio 5) siano ben bloccati, altrimenti la macchina non funzionerà.
- Al passaggio 3, puoi inserire la lama in acciaio inox o quella in plastica: assicurati che qualunque lama tu scelga sia ben fissata sull'albero.
- Dopo l'uso, smonta la macchina seguendo i passaggi in ordine inverso.
- Apri il coperchio solo quando le lame si sono completamente fermate.



PER LA LAMA IN ACCIAIO INOX:

- Prima della lavorazione, taglia gli alimenti in pezzi della dimensione adatta all'apertura del pressatore.
- Non utilizzare per più di 3 minuti consecutivi; lascia raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- Per alimenti più consistenti, utilizza il controllo a impulsi.

Per ottenere i migliori risultati: usa la velocità 2 o la velocità a impulsi.

CIBO	DIMENSIONE DA LAVORARE	QUANTITÀ	TEMPO	VELOCITÀ
Cipolla	In 4 pezzi, senza buccia	250 g	circa 30-60 sec.	Impulsi / velocità 2
Aglio	Senza buccia	250 g	circa 30-60 sec.	Impulsi / velocità 2
Carota	< 2x2 cm	250 g	circa 30-60 sec.	Impulsi / velocità 2
Carne	< 2x2 cm, senza ossa	250 g	circa 30-60 sec.	Impulsi / velocità 2

PER LA LAMA IN PLASTICA:

- Non è consentito far funzionare la macchina per più di 2 minuti consecutivi; lasciare raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- Ogni volta non usare più di 500 g di farina con 300 g di acqua.

Per ottenere i migliori risultati di lavorazione: usa la velocità 1.

CIBO	QUANTITÀ SUGGERITA	VELOCITÀ
Farina / acqua	Farina: 200 g Acqua: 120 g	Velocità 1
Impasto per dolci	Uova: 1 pz Margarina: 50 g Zucchero: 50 g Farina: 50 g Lievito in polvere: 1 g	Velocità 1

UTILIZZO DELLA LAMA AFFETTATRICE / JULIENNE / PER PATATE FRITTE

Prestare attenzione alla linea di capacità del contenitore. Quando il cibo si avvicina alla linea massima del contenitore, interrompere l'operazione e svuotare il contenuto.

- Accendere la macchina e spingere verso il basso in modo uniforme con i pressini – **non inserire mai le dita nel tubo di alimentazione.**
- Non far funzionare la macchina per più di 3 minuti consecutivi. Lasciare raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di una nuova operazione.



Lama Julienne



Lama affettatrice



Lama per patate fritte



Per ottenere le migliori prestazioni, seguire le indicazioni sulle velocità sopra riportate.

Per la lama Julienne si consiglia la velocità minima.

Per la lama Affettatrice si consiglia la velocità minima.

Per la lama per patate fritte si consiglia un quarto della velocità massima.

CIBO	QUANTITÀ SUGGERITA	VELOCITÀ		
		LAMA JULIENNE	LAMA AFFETTATRICE	LAMA PATATE FRITTE
Carota	500g	MIN.	MIN.	/
Patata	500g	MIN.	MIN.	1/4 VELOCITÀ
Zucchina	500g	MIN.	MIN.	/
Porro	500g	MIN.	MIN.	/
Barbabietola (senza buccia)	500g	MIN.	MIN.	/

1. Seguire passo dopo passo il flusso illustrato per assemblare la macchina.
2. Assicurarsi che la ciotola al passaggio 2 e il coperchio al passaggio 6 siano ben bloccati, altrimenti la macchina non funzionerà.
3. Al passaggio 4 possono essere montate 3 tipologie di lame; assicurarsi che ogni lama sia fissata saldamente nel supporto.
4. Dopo l'uso, è possibile smontare la macchina seguendo il flusso e la direzione opposta.
5. Prestare sempre attenzione quando si maneggiano le lame, in quanto sono molto affilate.
6. Aprire il coperchio solo quando le lame si sono completamente fermate.



UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Non far funzionare la macchina per più di 2 minuti consecutivi; lasciare raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- Non aprire mai il coperchio mentre la lama è ancora in rotazione. Per maggiore sicurezza, è consigliabile scollegare l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante la lavorazione, rimuovere il misurino dal coperchio e versare il liquido attraverso l'apertura del coperchio.
- Tagliare gli ingredienti solidi in pezzi più piccoli prima di lavorarli.
- Per grandi quantità, versare gli ingredienti in piccole porzioni anziché tutti insieme.
- Per preparazioni di zuppe, utilizzare ingredienti cotti.
- Se il liquido è caldo o tende a fare schiuma (es. latte), non superare 1 litro nel contenitore del frullatore per evitare fuoriuscite.
- Se il risultato non è soddisfacente, spegnere l'apparecchio e mescolare gli ingredienti con una spatola.



Per ottenere i migliori risultati di lavorazione: usare la velocità 2 o la velocità a impulsi.

1. Seguire passo dopo passo il flusso illustrato per assemblare la macchina.
2. Assicurarsi che il contenitore al passaggio 2 sia ben bloccato, altrimenti la macchina non funzionerà.
3. Dopo l'uso, è possibile smontare la macchina seguendo il flusso e la direzione opposta.
4. Prestare sempre attenzione quando si maneggia la lama in acciaio inox, poiché è molto affilata.
5. Aprire il coperchio solo quando le lame si sono completamente fermate.



UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONATORE

- Non far funzionare la macchina per più di 2 minuti consecutivi; lasciare raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di un nuovo utilizzo.
- Utilizzare per aioli, budino istantaneo, maionese, panna montata, montare uova, albumi e impasti per torta soffice.
- Per montare gli albumi, usare uova a temperatura ambiente. Assicurarsi che la ciotola e il disco emulsionatore siano asciutti e privi di grasso.
- Pulire il disco emulsionatore dopo ogni utilizzo.



Per ottenere i migliori risultati di lavorazione: usare la velocità 2.

CIBO	QUANTITÀ	TEMPO	VELOCITÀ
Panna da montare	200ml	circa 60 sec.	2
Albume	4 uova	circa 2-5 minuti	2

1. Seguire passo dopo passo il flusso illustrato per assemblare la macchina.
2. Assicurarsi che la ciotola al passaggio 2 e il coperchio al passaggio 6 siano ben bloccati, altrimenti la macchina non funzionerà.
3. Dopo l'uso, è possibile smontare la macchina seguendo il flusso e la direzione opposta.
4. Rimuovere il disco dalla macchina solo quando il disco è completamente fermo.



UTILIZZO DELLO SPREMIAGRUMI

Usa questo spremiagrumi per estrarre il succo dagli agrumi (es. arance).



- Prestare attenzione alla linea di capacità massima. Quando il contenuto si avvicina alla linea massima del contenitore, interrompere l'operazione e svuotare il contenuto.
 - Non far funzionare la macchina per più di 3 minuti consecutivi; lasciare raffreddare il motore per almeno 30 minuti prima di una nuova operazione.
 - Per ottenere le migliori prestazioni, premere l'arancia non solo verticalmente, ma anche lateralmente, a sinistra o a destra.
1. Seguire passo dopo passo il flusso illustrato per assemblare la macchina.
 2. Assicurarsi che la ciotola al passaggio 2 e lo spremiagrumi al passaggio 5 siano ben bloccati, altrimenti la macchina non funzionerà.
 3. Dopo l'uso, è possibile smontare la macchina seguendo il flusso e la direzione opposta.
 4. Rimuovere lo spremiagrumi dalla macchina solo quando è completamente fermo.



Per ottenere i migliori risultati di lavorazione: usare la velocità 2.

PULIZIA E MANUTENZIONE



- Prima di pulire, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere la parte motore nell'acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio solo con un panno umido.
- I componenti a contatto con gli alimenti possono essere lavati con acqua e detersivo neutro per piatti



- Lasciare asciugare completamente le parti prima di rimontare l'apparecchio.

ATTENZIONE: lame sono molto affilate

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La macchina non funziona

- È presente un interruttore di sicurezza sulla ciotola. Assicurarsi che ciotola e blocco siano correttamente posizionati e bloccati.
- Se il motore non si avvia, controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.

Disco per patate fritte Julienne

Pulire sempre eventuali patate bloccate nel disco prima di continuare a lavorare altre patate.

Alcuni residui di cibo rimangono sul disco dopo la lavorazione

È normale che rimangano piccoli pezzi dopo la lavorazione.

Il motore rallenta durante l'impasto

- La quantità di impasto potrebbe superare la capacità massima. Rimuovere metà dell'impasto e lavorarlo in due volte.
- Non aggiungere più di 250 g di impasto alla volta.

L'impasto è troppo secco

Far funzionare la macchina e aggiungere acqua attraverso il tubo di alimentazione, un cucchiaino alla volta, finché l'impasto non pulisce le pareti interne della ciotola.

L'impasto è troppo umido

Azionare la macchina e aggiungere la farina attraverso il dado di alimentazione, 1 cucchiaino alla volta fino a quando l'impasto pulisce l'interno della ciotola di lavorazione.

Il motore rallenta durante il taglio della lama

- La quantità di carne potrebbe essere eccessiva. Toglierne la metà e lavorarla in due volte.
- Per ottenere il miglior risultato, rifilare la carne dal grasso prima della lavorazione.

Vibra/si muove durante la lavorazione

- Pulire e asciugare i piedini in gomma nella parte inferiore dell'unità.
- Assicurarsi inoltre che la capacità di carico massima non venga superata.

GARANZIA

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali.

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

SMALTIMENTO



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei

componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure uno a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

ROBOT DA CUCINA MULTIFUZIONE

Art. XDHKFP300

1000W max

AC 220-240V, 50/60Hz

MADE IN CHINA

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a

48018 Faenza (RA) Italy

www.xd-enjoy.com

LOT:



XD PREMIUM

Informazioni su prodotti, condizioni di garanzia e centri di assistenza tecnica
sono consultabili sul sito **www.xd-enjoy.com** o rivolgendosi
al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.

XD PREMIUM

DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

Art. XDHKFP300

