Robby®



Robot pâtissier

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité de base doivent être observées, dont les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Afin de vous protéger de tout risque d'électrocution, ne mettez pas le robot pâtissier, le cordon d'alimentation ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
4. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
5. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications

domestiques uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans des applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires et la vente au détail.

6. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de

connaissance, si celles-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

7. Précautions devront être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
8. En ce qui concerne l'utilisation des accessoires, le temps d'utilisation et le réglages des vitesses, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.
9. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher des parties qui

sont mobiles lors de son utilisation.

10. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance ainsi qu'avant de procéder à son assemblage, son désassemblage ou son nettoyage.
11. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil.
12. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, éteignez-le, tenez la prise électrique et retirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais brusquement sur le cordon.
13. Évitez tout contact avec les

parties mobiles. Tenez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, éloignés du fouet mélangeur, du fouet batteur ou du pétrin lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter toute blessure corporelle et/ou de ne pas endommager le robot pâtissier.

14. Retirez les fouets du robot pâtissier avant de les laver.
15. Conservez vos mains et les autres ustensiles hors du récipient lorsque des aliments sont en train d'être mélangés afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé mais uniquement lorsque

l'appareil ne fonctionne pas.

16. Afin d'éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
17. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut engendrer des risques d'incendie, d'électrocution ou des blessures corporelles.
18. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou être en contact avec des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.

20. Mélanger des substances non-alimentaires inflammables peut être dangereux.
21. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
22. Ne le faites pas fonctionner en présence d'émanations explosives et/ou inflammables.
23. Pour le débrancher, tournez le variateur de vitesse sur « 0 », puis retirez la prise électrique de la prise murale.
24. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans l'appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

25. AVERTISSEMENT — Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle ou le protecteur en position comme indiqué dans les instructions.
26. Ne mettez jamais une main dans le bol lorsqu'il est placé sur la base.
27. Si les aliments doivent être poussés vers le bas, utilisez un outil approprié, par exemple une spatule.

28. MISE EN GARDE : afin d'éviter tout danger lié à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, l'alimentation électrique de cet appareil ne doit pas être effectuée par le biais d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie,

ou par le raccordement à un circuit électrique qui est régulièrement mis en marche et interrompu par le réseau public.

29. Pour des informations détaillées sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous reporter à la section « **Nettoyage et Entretien** » de ce manuel.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

Prise polarisée – l'appareil est équipé d'une prise polarisée – une lame est plus large que l'autre. Afin de réduire le risque d'électrocution, cette prise ne peut être insérée que d'une manière dans une prise de courant polarisée. Si la prise ne peut pas être entièrement

insérée dans la prise électrique, inversez-en la position. Si elle ne peut toujours pas être insérée correctement, contactez votre électricien agréé.
N'essayez pas de supprimer cet élément de sécurité en modifiant la prise de quelque manière que ce soit.

 Approprié pour une utilisation au contact des aliments.

IMPORTANT

Le remplacement du cordon d'alimentation par une personne non agréée est interdit. En cas de dommage, la réparation doit être effectuée par le service après-vente des distributeurs locaux, le fabricant ou toute autre personne agréée.
Si l'appareil est tombé, demandez à un professionnel agréé de le vérifier avant de l'utiliser à nouveau. Des dommages internes peuvent entraîner des accidents.
Pour tout problème ou réparation, veuillez contacter le service après-vente des distributeurs locaux, le fabricant ou toute autre.

Lisez la notice d'instructions avant d'utiliser cet appareil.
Conservez ces instructions pour future référence.
Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2014/35/UE (qui remplace la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (remplaçant la directive 89/336/CEE).

CE

Mise au rebut et responsabilité environnementale :

Afin de respecter l'environnement, nous vous encourageons à mettre votre appareil au rebut. Vous pouvez contacter les autorités locales ou les centres de recyclage pour de plus amples informations.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU CORDON COURT

1. Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) est fourni afin de réduire les risques qu'une personne ne s'enchevêtre ou ne trébuche sur un cordon plus long.
2. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé :
   - La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation amovible ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   - Si l'appareil nécessite une prise de terre, la rallonge doit consister en un cordon composé de trois fils conducteurs, comportant une mise à la terre.
   - Le cordon plus long doit être disposé de telle manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table d'où il peut être saisi par des enfants ou sur lequel il est possible de trébucher.

ATTENTION : pour éviter tout risque d'électrocution :

- Branchez l'appareil sur une prise à trois broches avec mise à la terre
- Ne supprimez pas la broche de mise à la terre
- N'utilisez pas d'adaptateur
- N'utilisez pas de rallonge
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou présenter un risque d'incendie ou d'électrocution.

Présentation de votre produit



1. Anneau de verrouillage
2. Disque pour hacher gros
3. Disque pour hacher fin
4. Disque pour hacher moyen
5. Lame à trancher
6. Vis sans fin
7. Poussoir
8. Plateau de chargement
9. Hachoir à viande
10. Bol en acier inoxydable
11. Axe de rotation
12. Couvercle de bol
13. Cache de protection avant
14. Commutateur de vitesse
15. Base
16. Crochet à pétrir
17. Batteur
18. Fouet à ballon
19. accessoires boulettes de viande
20. Cône
21. Plaque à saucisses
22. Accessoires saucisses
23. Pieds en caoutchouc
24. Carrosserie
25. Bouton
26. Upper
27. Socle blender
28. Lames de mélangeur
29. Pot en verre
30. Couvercle
31. Bouchon de remplissage

Remarque importante : Les pièces accessoires (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) ne sont pas incluses avec le robot pâtissier. Elles sont disponibles uniquement en accessoires complémentaires dans le coffret RORP6ACC et doivent être achetées séparément.

Détails du bouton de contrôle

O(Off) ------ Stop

Réglage 1-5 ------ Vitesse de fonctionnement

Réglage1------ Vitesse minimale (Lent)

Réglage5------Vitesse maximale (Rapide)

L'appareil passera automatiquement en mode OFF selon le tableau ci-dessous.

Réglage de la vitesse	Minuterie par défaut
1	8 minutes
2	8 minutes
3	8 minutes
4	8 minutes
5	8 minutes

Conseils importants

	La machine à pleine fonction ne peut fonctionner que lorsque le couvercle supérieur est fermé ou que le bocal est installé

	
	Le hachoir à viande ne peut pas passer au lave-vaisselle

Changement

O(Off)-----Stop

Réglage 1-5----- Fonctionnement et vitesse du moulin

Réglage 1------ Vitesse minimale---lente

Réglage 5------Vitesse maximale---vitesse

Réglage5------Vitesse---rapide du presse-presse

L'appareil passe en mode OFF Automatique selon le tableau ci-dessous

Réglage de la vitesse	Minuterie par défaut
1	8 minutes
2	8 minutes
3	8 minutes
4	8 minutes
5	8 minutes

Réglage de vitesse recommandé

Accessoires	Image	Bouton	Vitesse	Temps
Hachoir à viande		Vitesse 3 pour les pâtes	85 tours par minute	8 minutes
		Vitesse 5 pour la viande	130 tours par minute	
Pétrissage		1	30-35 tr/min	8 minutes
Batteur		3-4	85-105 tr/min	8 minutes
Fouet		5	130 tours par minute	8 minutes
Blender		5	12000 tr/min	3 minutes

Postes opérationnels

Attention !

Ne faites pas fonctionner la machine en continu plus de 15 minutes. Après une seule utilisation, la machine doit être refroidie pendant 30 minutes.

Utilisez la vitesse 3 pour faire des pâtes.

N'utilisez pas plus de deux fonctions en même temps.

Ne faites pas dépasser les pâtes en continu 500g de farine. Après avoir préparé des pâtes avec 500 g de farine, la machine a besoin de 30 minutes de repos pour refroidir.

Utilisez l'appareil uniquement lorsque l'accessoire/outil est fixé selon ce tableau et en position de fonctionnement.
Gardez toujours la cuvette dans l'appareil lorsque vous l'utilisez.

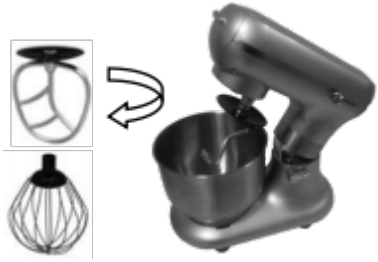
Poste				
1				
2				
3				
4		Installez le crochet à pétrir, le batteur, le ballon à l'eau, selon vos envies		

Risque de blessure à cause des outils rotatifs !

Pendant que l'appareil fonctionne, gardez les doigts éloignés du bol. Ne changez pas d'outil tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt et qu'il n'a pas été débranché. Lorsqu'il est éteint, le lecteur continue de fonctionner brièvement.

Comment utiliser

Batteur, fouet ballon, crochet à pétrir

1 	D'une main, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ; Pendant ce temps, utilisez l'autre main pour placer le bras à la position montrée sur la photo.
2 	J'assemble le bol rempli dans la flûte de base dans le sens des aiguilles d'une montre.
3 	Assemblage du couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

4 	Insérez le batteur, le fouet ballon ou le crochet à pétrir dans l'axe rotatif, puis tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre comme montré sur l'image.
5 	Appuyez sur le bras à la position montrée sur la photo. Allumez l'alimentation et réglez la vitesse selon les besoins. Une fois la nourriture prête, mettez le panneau de contrôle sur « OFF » et débranchez l'appareil. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et levez le bras à la position montrée sur la photo.
6 	Retirez le couvercle du bol.
7 	D'une main, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ; Pendant ce temps, utilisez l'autre main pour placer le bras à la position montrée sur la photo.

8		Une fois la nourriture prête, mettre le panneau de contrôle en mode « OFF » puis débranchez. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et placez le bras à la position affichée sur la photo
9		Retirez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre lorsque la nourriture est prête.

Hachoir à viande (vendu séparément)

	Appuyez sur le bouton de sécurité jusqu'à entendre le « clic ». Retirez le cache de protection avant vers le haut.
	En suivant la séquence indiquée sur l'image, assemblez la vis sans fin, la lame à trancher et le disque à râper (grossier, fin, moyen) dans le récipient à viande à couper, puis assemblez la bague de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.
	En suivant la séquence indiquée sur l'image, assemblez la vis sans fin, le cône et le récipient à boulettes de viande dans le récipient à découper la viande, puis assemblez la bague de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

* N'oubliez pas de démonter le cylindre de coupe de la machine lors du changement de ces accessoires.

	En suivant la séquence indiquée sur l'image, assemblez la vis sans fin, le cône et le récipient à boulettes de viande dans le récipient à découper la viande, puis assemblez la bague de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.
	En suivant la séquence indiquée sur l'image, assemblez la vis sans fin, la plaque de remplissage de saucisses et le tube de remplissage de saucisses dans le récipient à viande à découper, puis assemblez la bague de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Alignez la flèche du cylindre de coupe avec celle du bras, puis insérez le récipient à viande préparé dans le bras en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'image. Serrez la vis de coupe une fois le récipient à viande correctement fixé.
	Assembler le plateau de chargement sur le récipient à viande à découper

	Réglez l'interrupteur sur la vitesse appropriée puis placez les aliments dans l'orifice d'alimentation en utilisant le poussoir pour faire descendre les aliments.
	Tournez l'interrupteur sur « 0 » lorsque les aliments sont prêts, puis retirez le poussoir et le plateau de chargement.
	Appuyez sur le bouton de déverrouillage, retirez le récipient de découpe de viande du bras en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
	Assemblez le couvercle de protection avant vers le bas. N'utilisez aucune autre fonction pendant l'utilisation du hachoir à viande.

Bol blender (vendu séparément)

	Ouvrez le couvercle de sécurité N'utilisez pas d'autres fonctions lorsque vous utilisez le Blender
	Placez le bocal en verre, contenant les aliments et fermé par son couvercle, correctement sur l'appareil. Mettez-le sous tension. Réglez le sélecteur sur « 5 ».
	Remettre la protection à sa place

Ce robot multifonction est compatible avec les accessoires vendus séparément (hachoir et blender). Numero de référence RORP6ACC

Nettoyage et entretien

Ne jamais immerger l'unité de base dans l'eau ni la maintenir sous l'eau courante. N'utilisez pas d'abrasif pour nettoyer

Essuyez l'unité avec un chiffon humide, si nécessaire ; Utilisez un liquide vaisselle. Ensuite, essuyez l'unité à sec.

Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles pourraient être déformées. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.

Rincez et séchez soigneusement
Après lavage et séchage, placez immédiatement l'attache dans la pochette protectrice pour le rangement.

Capacité du bol

1,0 kg de farine et 0,6 kg d'eau

Exemples d'applications :



Battement de blanc d'œuf

8 blancs d'œufs dans le bol avec le fouet ballon à vitesse 5 pendant 6-8 minutes.



Battement de la crème

600g de crème avec le fouet ballon dans le bol à vitesse 5 pendant 6-8 minutes.

Pétrissage de la pâte

1000g de farine
200g d'amandes hachées, 15g de sel
28g de beurre
28g de sucre
500g d'eau
(Température 40+/-2°C).
Pendant 8 minutes à la vitesse 1
Commencez par ajouter l'eau, puis incorporez la farine.



Sélection des accessoires à utiliser

	**Fouet batteur - pour des préparations de consistance normale à épaisse :** Gâteaux Glaçages à la crème/au beurre Confiseries Cookies Pâte à tarte Biscuits Pains sans repos Purée de pommes de terre
	**Fouet batteur - pour des préparations ayant besoin d'être aérées :** Œufs Blancs d'œuf Crème époisse Glaçages à la meringue italienne Génoises Mayonnaise
	**Pétrin - pour le mélange et le pétrissage de pâte au levain :** Pain Petits pains Brioches pâtes

Guide des vitesses recommandées

ATTENTION :

1. Pour pétrir de la pâte au levain, sélectionnez toujours la vitesse 3 ou une vitesse inférieure. L'utilisation d'autres vitesses supérieures à la vitesse 3 peut endommager le robot.
2. Ne raclez pas les parois du bol lorsque le robot pâtissier fonctionne.
3. Le bol et le fouet sont conçus pour permettre un mélange complet sans besoin de racler fréquemment les parois du bol. Racler les parois du bol une ou deux fois pendant le mélange est généralement suffisant.
4. Éteignez le robot pâtissier avant de racler les parois.
5. Il est possible que le robot pâtissier chauffe pendant son utilisation. Si la charge est lourde pour un temps de mélange prolongé.

Protection thermique

Le moteur de votre robot pâtissier est équipé d'une fonction de protection thermique automatique qui arrêtera le moteur s'il chauffe trop. Si cela se produit, repositionnez le variateur de vitesse sur « 0 », débranchez l'unité et laissez-la refroidir. Il est normal que la tête du robot chauffe après une utilisation prolongée.

Utilisation des accessoires

Un certain nombre d'accessoires OPTIONNELS sont disponibles pour être utilisés avec votre robot pâtissier. Référez-vous aux instructions générales suivantes pour les assembler et les retirer.

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES OPTIONNELS DE L'AXE D'ENTRAÎNEMENT AVANT

1. Vérifiez que le robot pâtissier est éteint et que l'unité est débranchée.
2. Relevez le couvercle de l'axe d'entraînement, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage et maintenez-le enfoncé tout en insérant l'accessoire aussi loin que possible sur l'axe.
3. Relâchez le bouton de déverrouillage et tournez légèrement l'accessoire vers la gauche et la droite jusqu'à ce que vous entendiez la goupille de verrouillage s'enclencher.
4. Afin de vous assurer que votre accessoire est bien enclenché, essayez de le retirer sans appuyer sur le bouton de déverrouillage.

RETRAIT DES ACCESSOIRES DE L'AXE D'ENTRAÎNEMENT AVANT

1. Éteignez le robot pâtissier et retirez la prise électrique.
2. Appuyez en pressant vers le bas sur le bouton de déverrouillage et maintenez-le enfoncé tout en retirant l'accessoire de l'axe.

Entretien et nettoyage

- Le bol et le couvercle antiéclaboussures peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse. Séchez-les minutieusement avant de les utiliser à nouveau.
- Le fouet mélangeur, le pétrin et le fouet batteur doivent être lavés immédiatement à la main avec de l'eau savonneuse. Séchez-les minutieusement avant de les utiliser à nouveau. NE LES METTEZ PAS au lave-vaisselle.

NOTE : Vérifiez toujours que le robot pâtissier est débranché avant de le nettoyer. Essuyez-le à l'aide d'un tissu doux et humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers ou industriels. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Essuyez fréquemment l'axe d'entraînement du fouet, en éliminant tout résidu ayant pu s'y être accumulé.

Spécifications techniques

- Puissance : 1500W
- Tension : 220-240V ~ 50-60Hz
- Alimentation en veille : N/A
- Puissance en mode désactivé : 0,1 W
  L'appareil s'éteint immédiatement si le mode Off est sélectionné



Si ce logo est apposé sur l'appareil, cela signifie qu'il doit être mis au rebut conformément à la directive 2012/19/UE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Toute substance dangereuse contenue dans un équipement électrique ou électronique peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et la santé au cours de son recyclage.

En conséquence, en fin de vie utile de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés.
En tant que consommateur final, votre rôle est primordial pour assurer le réemploi, le recyclage ou toute autre création de valeur pour cet appareil. Plusieurs dispositifs de collecte et de récupération mis en place par vos autorités locales (centres de recyclage) et les distributeurs sont à votre disposition.
Il est de votre responsabilité d'avoir recours à ces dispositifs.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

1)Détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2)Défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à lacorrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
3)Tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation nonautorisés;
4)Toute opération impropre à l'entretien, l'utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5)Toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. La garantie s'applique pour un usage domestique non professionnel et concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien , les chocs ni les détériorations survenant à la suite d'un choc ou d'un mauvais emploi (utilisation nuisible des huiles par exemple). Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdrez le bénéfice de la garantie**, toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou ses accessoires entraîne automatiquement la perte de garantie. **Un emploi inapproprié, autre que celui recommandé dans le présent mode d'emploi, entraîne la perte de garantie. Le fabricant, le distributeur et l'importateur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil**.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, sav@nexedis.fr ou écrire à sav@robby.fr. Un 1er diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) ou d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ÊTRE JETÉ AVEC LES DÉCHETS MUNICIPAUX NON TRIÉS**.









Pour plus d'informations, veuillez scanner ce code QR

Importé et distribué par:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANCE)

contact@nexedis.fr

Robby®



Stand mixer

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions must be observed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. To protect yourself from the risk of electric shock, do not put the stand mixer, power cord or electrical outlet in water or any other liquid.
3. This device must not be used by children. Keep the appliance and power cord out of the reach of children.
4. Children should not play with the device.
5. This appliance is intended for use in home applications only. It should not be used in similar applications such as:

- kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments;
- farms and guest use of hotels, motels, and other residential environments;
- Bed and breakfast-type environments;
- catering and other similar applications and retail.

6. This device can be used by people whose physical abilities, sensory or mental impairment are reduced, or persons without experience or knowledge, if they have been previously supervised or instructed in the use of device safely and understand the hazards involved.
7. Care should be taken when handling sharp knives, when emptying the

bowl, and when cleaning.

8. For the use of the accessories, the time of use and the speed settings, please refer to the following paragraphs of the instructions.
9. Turn off the appliance and unplug it from the AC outlet before changing accessories or approaching parts that are moving when in use.
10. Always unplug the device power supply when left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
11. Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
12. Turn off the appliance and unplug it from the AC outlet when not in use, before

installing or removing accessories, and before cleaning. To unplug it, turn it off, hold the electrical outlet, and remove it from the wall outlet. Never pull the cord suddenly.

13. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from the whisk mixer, beater whisk or mixer when the unit is in operation to avoid personal injury and/or damage to the stand mixer.
14. Remove the whisks from the processor pastry chef before washing.
15. Keep your hands and other utensils out of the container when food is being mixed to reduce the risk of serious personal injury or damage

to the appliance. A scraper can be used but only when the device is not working.

16. To avoid a hazard, have the damaged power cord replaced by the manufacturer, an authorized agent, or a qualified person.
17. The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer of the appliance may result in a risk of fire, electric shock, or personal injury.
18. Do not use the device while exterior.
19. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or countertop, or come into contact with hot surfaces, including a stove.
20. Mixing substances non-food flammable can be

dangerous.

21. Do not use this appliance for any purpose other than that for which it was designed.
22. Do not operate it in the presence of explosive and/or flammable fumes.
23. To unplug it, turn the variable speed drive to "0" and then remove the electrical outlet from the wall outlet.
24. Exercise caution if hot liquid is poured into the appliance as it may be ejected from the appliance due to sudden boiling.
25. WARNING — Always operate the appliance with the lid or guard in position as directed in the instructions.
26. Never put a hand in the

bowl while it is placed on the base.

27. If the food needs to be pushed down, use a suitable tool, such as a spatula.

28. CAUTION: To avoid
    To avoid any hazard related to accidental resetting of the thermal circuit breaker, the electrical supply to this appliance should not be provided through an external switching device, such as a timer, or through connection to an electrical circuit that is regularly turned on and interrupted by the utility grid.
29. For detailed information on cleaning food contact surfaces, please refer to the " **Cleaning and Care** " section of this manual.

ADDITIONAL SAFETY INFORMATION

Polarized plug – the device is equipped with a polarized plug – one blade is wider than the other. In order to reduce the risk of electric shock, this outlet can only be inserted in one way into a polarized power outlet. If the outlet cannot be fully inserted into the electrical outlet, reverse the position. If it still cannot be inserted correctly, contact your licensed electrician.
Do not attempt to delete this safety feature by modifying the plug in any way.



Suitable for use in contact with food.

IMPORTANT

Replacement of the power cord by an unlicensed person is prohibited. In the event of damage, the repair must be carried out by the service department of the local distributors, the manufacturer or any other authorized person.
If the appliance has been dropped, ask a licensed professional to check it before using it again. Internal damage can lead to accidents. For any problems or repairs, please contact the after-sales service of local distributors, the manufacturer or any other.

Read the instruction manual before using this appliance. Keep these instructions for future reference.
This product complies with the requirements of Directive 2014/35/EU (which replaces Directive 73/23/EEC as amended by Directive 93/68/EEC) and Directive 2014/30/EU (replacing Directive 89/336/EEC).

CE

Disposal and environmental responsibility:

In order to respect the environment, we encourage you to dispose of your device. You can contact local authorities or recycling center for more information.

INSTRUCTIONS FOR USING THE SHORT CORD

1. A short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the chance of a person becoming entangled or tripping over a longer cord.
2. If a long detachable power cord or extension cord is used:
   - The electrical power indicated on the detachable power cord or extension cord must be at least equal to that of the appliance.
   - If the appliance requires a grounded connection, the extension cord should consist of a cord consisting of three conductive wires, with a grounding connection.
   - The longer cord should be arranged in such a way that it does not hang from the countertop or table from which it can be grabbed by children or tripped over.

WARNING: to avoid any risk of electrocution:

- Plug the device into a grounded three-prong outlet
- Do not remove the grounding pin
- Do not use an adapter
- Do not use an extension cord
- Failure to do so may result in death or a risk of fire or electric shock.

Presentation of your product



1. Locking Ring
2. Disc for coarse chopping
3. Fine chopping disc
4. Medium chopping disc
5. Slicing blade
6. Worm Screws
7. Pusher
8. Cargo Tray
9. Meat Grinder
10. Stainless Steel Bowl
11. Axis of rotation
12. Bowl Lid
13. Front Protective Cover
14. Speed switch
15. Basic
16. Kneading Hook
17. Drummer
18. Balloon Whisk
19. Meatball Accessories
20. Cone
21. Sausage Plate
22. Sausage Accessories
23. Rubber Feet
24. Bodywork
25. Button
26. Upper
27. Blender Base
28. Blender Blades
29. Glass Jar
30. Lid
31. Filler Cap

Important note: Accessory parts (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) are not included with the stand mixer. They are only available as add-on accessories in the RORP6ACC box and must be purchased separately.

Control Button Details

O(Off) ------ Stop

Setting 1-5 ------ Operating Speed

Setting1------ Minimum Speed (Slow)

Setting5------Maximum Speed (Fast)

The device will automatically switch to OFF mode according to the table below.

Speed adjustment	Default Timer
1	8 minutes
2	8 minutes
3	8 minutes
4	8 minutes
5	8 minutes

Note: Accessory parts are not included with the standard stand mixer. They are only available in the box and must be purchased separately.

Important Tips

	The full-function machine can only operate when the top lid is closed or the jar is installed

	
	The meat grinder cannot go through the dishwasher

Change

O(Off)-----Stop

Setting 1-5----- Mill Operation and Speed

Setting 1------ Minimum Speed---Slow

5------Maximum Speed---Speed Setting

Adjustment5------Speed---fast press

The device goes into OFF mode Automatic according to the table below

Speed adjustment	Default Timer
1	8 minutes
2	8 minutes
3	8 minutes
4	8 minutes
5	8 minutes

Recommended speed setting

Accessories	Image	Button	Speed	Time
Meat Grinder		Speed 3 for pasta	85 revolutions per minute	8 minutes
		Speed 5 for meat	130 revolutions per minute	
Kneading		1	30-35 RPM	8 minutes
Drummer		3-4	85-105 RPM	8 minutes
Whisk		5	130 revolutions per minute	8 minutes
Blender		5	12000 rpm	3 minutes

Operational positions

Be careful!

Do not run the machine continuously for more than 15 minutes.
After a single use, the machine should be cooled for 30 minutes.

Use speed 3 to make pasta.

Do not use more than two functions at the same time.

Do not make the pasta exceed 500g of flour continuously. After preparing pasta with 500 g of flour, the machine needs 30 minutes of rest to cool.

Use the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and in the operating position.
Always keep the bowl in the unit when in use.

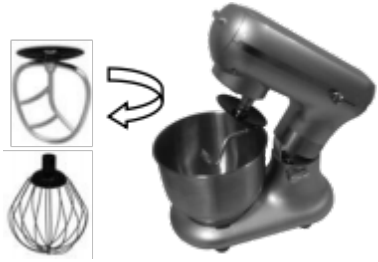
Position				
1				
2				
3				
4		Install the dough hook, the beater, the water balloon, according to your desires		

Risk of injury due to rotary tools!

While the appliance is running, keep fingers away from the bowl. Do not change tools until the unit is stationary and unplugged. When turned off, the drive continues to work briefly.

How to use

Beater, balloon whisk, dough hook

1 	With one hand, turn the handle clockwise; Meanwhile, use the other hand to place the arm in the position shown in the photo.
2 	I assemble the filled bowl in the base flute clockwise.
3 	Assembling the bowl lid clockwise.

4 	Insert the beater, balloon whisk, or dough hook into the rotary axis, then rotate them clockwise as shown in the image.
5 	Press the arm to the position shown in the photo. Turn on the power supply and adjust the speed as needed. Once the food is ready, turn the control panel to "OFF" and unplug the unit. Turn the knob clockwise and raise your arm to the position shown in the photo.
6 	Remove the lid from the bowl.
7 	With one hand, turn the handle clockwise; Meanwhile, use the other hand to place the arm in the position shown in the photo.

8 	Once the food is ready, turn the control panel to "OFF" mode and then unplugz. Turn the knob clockwise and place the arm in the position shown in the photo
9 	Remove the bowl counterclockwise when the food is ready.

Meat Grinder (Sold separately)

	Press the safety button until hear the "click". Remove the front protective cover upwards.
	Following the sequence shown in the image, assemble the auger, slicing blade, and grating disc (coarse, fine, medium) into the meat container to be cut, then assemble the locking ring clockwise.
	Following the sequence shown in the image, assemble the auger, cone, and meatball container into the meat cutting container, then assemble the locking ring counterclockwise.

* Don't forget to disassemble the cutting cylinder from the machine when changing these accessories.

	Following the sequence shown in the image, assemble the auger, cone, and meatball container into the meat cutting container, then assemble the locking ring clockwise.
	Following the sequence shown in the image, assemble the auger, sausage filler plate, and sausage filling tube into the meat container to be carved, then assemble the locking ring clockwise.
	Align the arrow of the cutting cylinder with that of the arm, then insert the prepared meat container into the arm by turning counterclockwise as shown in the image. Tighten the cutting screw once the meat container is properly attached.
	Assemble the loading tray onto the meat container to be cut

	Set the switch to the appropriate speed then place the food in the feed port by using the pusher to bring the food down.
	Turn the switch to "0" when the food is ready, then remove the pusher and loading tray.
	Press the release button, remove the meat cutting container from the arm by turning clockwise.
	Assemble the front protective cover facing down. Do not use any other functions while using the meat grinder.

Blender (Sold separately)

	Open the safety cover Do not use other functions when using the Blender
	Place the glass jar, containing the food and closed by its lid, correctly on the appliance. Turn it on. Set the selector to "5".
	Replace protection in its place

This multifunction food processor is compatible with the separately sold accessories (chopper and blender). Reference Number RORP6ACC

Cleaning and maintenance

Never immerse the base unit in water or keep it under running water. Do not use abrasives to clean

Wipe the unit with a damp cloth, if necessary; Use dishwashing liquid.

Then, wipe the unit dry.

Do not jam plastic parts in the dishwasher as they may be deformed. Wash the accessories in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.

Rinse and dry thoroughly
After washing and drying, immediately place the fastener in the protective pouch for storage.

Bowl capacity

1.0 kg flour and 0.6 kg water

Examples of applications :



Egg white beat

8 egg whites in the bowl with the balloon whisk on speed 5 for 6-8 minutes.



Cream beats

600g cream with the whisk in the bowl at speed 5 for 6-8 minutes.



Kneading the dough

1000g flour
200g chopped almonds, 15g salt
28g butter
28g sugar
500g water
(Temperature 40+/-2°C).
For 8 minutes on speed 1
Add the water first, followed by the flour.



Selecting Accessories to Use

	**Whisk beater - for normal to thick preparations:** Cakes Cream/butter icings Confectionery Cookies Pie Dough Cookies Restless breads Mashed potatoes
	**Whisk beater - for preparations that need aeration:** Eggs Egg white Cream Italian Meringue Frostings Sponge Cakes Mayonnaise
	**Kneading machine - for mixing and kneading sourdough dough:** Bread Rolls Brioches pasta

Guide to recommended speeds

ATTENTION:

1. To knead sourdough dough, always select speed 3 or lower. Using other speeds above speed 3 may damage the robot.
2. Do not scrape the sides of the bowl when the stand mixer is running.
3. The bowl and whisk are designed to allow for thorough mixing without the need to scrape the sides of the bowl frequently. Scraping down the sides of the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.
4. Turn off the stand mixer before scraping down the sides.
5. It is possible that the stand mixer will heat up while in use. If the load is heavy for a long mixing time.

Thermal protection

The motor of your stand mixer is equipped with an automatic thermal protection feature that will stop the motor if it gets too hot. If this happens, reposition the variable speed drive to "0", unplug the unit and allow it to cool. It is normal for the robot head to heat up after prolonged use.

Use of accessories

A number of OPTIONAL accessories are available for use with your stand mixer. Refer to the following general instructions for assembling and removing.

ASSEMBLY OF OPTIONAL FRONT DRIVE AXLE ACCESSORIES

1. Check that the stand mixer is turned off and the unit is unplugged.
2. Flip up the drive pin cover, then press and hold the release button while inserting the accessory as far down the pin as possible.
3. Release the release button and turn the accessory slightly to the left and right until you hear the locking pin snap into place.
4. To make sure your accessory is securely engaged, try removing it without pressing the release button.

REMOVING ACCESSORIES FROM THE FRONT DRIVE AXLE

1. Turn off the stand mixer and remove the electrical outlet.
2. Press and hold the release button while removing the accessory from the axle.

Care and cleaning

- The splash-proof bowl and lid can be washed in the dishwasher or soapy water. Dry them thoroughly before using them again.
- The mixing whisk, mixer and beater whisk should be washed immediately by hand with soapy water. Dry them thoroughly before using them again. DO NOT put them in the dishwasher.

NOTE: Always check that the stand mixer is unplugged before cleaning. Wipe it with a soft, damp cloth. Do not use household or industrial cleaning products. Do not immerse the device in water. Wipe the whisk drive shaft frequently, removing any residue that may have accumulated on it.

Technical specifications

- Power: 1500W
- Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz
- Standby power: N/A
- Power in Off Mode: 0.1 W
  The device will turn off immediately if Off mode is selected



If this logo is affixed to the device, it means that it must be disposed of in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2012/19/EU. Any hazardous substance contained in electrical or electronic equipment can have harmful effects on the environment and health during its recycling.

Consequently, at the end of the useful life of the device, it must not be disposed of with unsorted municipal waste.
As an end consumer, your role is essential to ensure the reuse, recycling or any other value creation for this device. Several collection and recovery systems set up by your local authorities (recycling center) and distributors are at your disposal.
It is your responsibility to use these devices.

The warranty does not cover any wear parts of the product, or problems or damage resulting from:

1)Surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
2)Defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3) Any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
4)Any operation unfit for maintenance, use not in accordance with the instructions for the product or connection to an incorrect voltage;
5)Any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product is removed.

WARRANTY

This device is warranted for 2 years from the date of purchase, against any defect or manufacturing defect. The warranty applies to non-professional domestic use and concerns the replacement of any defective part but cannot cover normal wear and tear of the appliance, **lack of maintenance, shocks or deterioration occurring as a result of shock or misuse (harmful use of oils for example). Failure to repair the device yourself will result in the loss of warranty**, any user intervention on the device, or any user modification to the device or its accessories automatically results in the loss of warranty. **Improper use, other than that recommended in this Instruction Manual, results in the loss of warranty. The manufacturer, distributor and importer are not responsible for improper use or improper maintenance of the appliance**.

HOW TO GET YOUR DEVICE REPAIRED?

If this appliance no longer works normally, contact your dealer who will most often be able to solve the problem, sav@nexedis.fr or write to sav@robby.fr. A 1st diagnosis will be made by phone and we will tell you the procedure to follow for the repair of your device



This symbol, appearing on the identification label, means that this item, when used, is subject to selective collection (for the modalities of this collection, check with your municipality) or a free return by the distributor for the acquisition of a similar item (shipping at your expense). In view of the effects on the environment and human health, due to the presence of hazardous substances in electrical and electronic equipment, **THIS ITEM SHOULD NOT BE DISPOSED OF WITH UNSORTED MUNICIPAL WASTE**.

For more information, please scan this QR code

Imported and distributed by:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANCE)

contact@nexedis.fr

Robby®



Küchenmaschine

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN
LESEN SIE SORGFÄLTIG UND SPEICHERN SIE DIESE ANWEISUNGEN

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Verwendung eines elektrischen Geräts müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig.
2. Um sich vor dem Risiko eines Stromschlags zu schützen, stellen Sie den Mischer, das Netzkabel oder die Steckdose nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät darf nicht sein Von Kindern genutzt. Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
4. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

5. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Heimgebrauch gedacht. Es sollte nicht in ähnlichen Anwendungen verwendet werden, wie zum Beispiel:
   - Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Umgebungen reserviert sind;
   - Bauernhöfe und die Nutzung von Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
   - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
   - Catering und ähnliche Anwendungen sowie Einzelhandel.
6. Dieses Gerät kann verwendet werden
   von Personen, deren körperliche Fähigkeiten, sensorische oder geistige Beeinträchtigungen eingeschränkt sind, oder

Personen ohne Erfahrung oder Wissen, sofern sie zuvor beaufsichtigt oder in der sicheren Nutzung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

7. Beim Umgang mit scharfen Messern, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen ist Vorsicht geboten.
8. Für die Nutzung des Zubehörs, die Nutzungszeit und die Geschwindigkeitseinstellungen siehe bitte die folgenden Absätze der Anleitung.
9. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker von der Steckdose, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich

während des Gebrauchs bewegen.

10. Ziehe das Gerät immer aus dem Stecker Stromversorgung, wenn sie unbeaufsichtigt bleibt und vor Montage, Demontage oder Reinigung.
11. Verwenden Sie kein Zubehör außer denen, die mit dem Gerät geliefert werden.
12. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie es aus der Steckdose, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie Zubehör ein- oder ausbauen und vor der Reinigung verwenden. Um ihn auszustecken, schalte ihn aus, halte die Steckdose fest und entferne ihn aus der Wandsteckdose. Zieh nie plötzlich an der Schnur.
13. Vermeiden Sie Kontakt mit

beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Pfannenwender und andere Utensilien vom Schneerührer, Schneebesen oder Mixer fern, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen und/oder Schäden am Küchenmixer zu vermeiden.

14. Nimm die Schneebesen vor dem Waschen vom Konditor.
15. Halten Sie Ihre Hände und andere Utensilien beim Mischen von Lebensmitteln fern, um das Risiko schwerer Personenschäden oder Schäden am Gerät zu verringern. Ein Scraper kann verwendet werden, aber nur, wenn das Gerät nicht funktioniert.
16. Um eine Gefahr zu vermeiden, lassen Sie das

beschädigte Stromkabel vom Hersteller, einem autorisierten Vertreter oder einer qualifizierten Person austauschen.

17. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen oder verkauft wird, kann ein Risiko von Brand, Elektroschocks oder Personenschäden mit sich bringen.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht, während
    Außen.
19. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen, einschließlich eines Herdes, in Kontakt kommen.
20. Mischung von Substanzen

Nicht lebensmittelhaltige Brennstoffe können gefährlich sein.

21. Verwenden Sie dieses Gerät für keinen anderen Zweck als für das, wofür es entwickelt wurde.
22. Betreiben Sie es nicht in Gegenwart von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen.
23. Um ihn abzuziehen, drehe den Drehzahlantrieb auf "0" und entferne dann die Steckdose aus der Wandsteckdose.
24. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit ins Gerät gegossen wird, da sie durch plötzliches Kochen ausgestoßen werden kann.
25. WARNUNG — Benutzen Sie das Gerät immer mit

Deckel oder Schutz, wie in der Anleitung angegeben.

26. Niemals eine Hand in die Schale stecken, während sie auf der Basis steht.

27. Wenn das Futter nach unten gedrückt werden muss, verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug wie einen Pfannenwender.

28. VORSICHT: Vermeiden Um jegliche Gefahr im Zusammenhang mit einem versehentlichen Zurücksetzen des thermischen Leistungsschalters zu vermeiden, sollte die Stromversorgung dieses Geräts nicht über ein externes Schaltgerät wie einen Timer oder durch Anschluss an einen Stromkreis

bereitgestellt werden, der regelmäßig vom Netz eingeschaltet und unterbrochen wird.

29. Für detaillierte Informationen zur Reinigung von Kontaktflächen mit Lebensmitteln siehe bitte den Abschnitt " **Reinigung und Pflege** " dieses Handbuchs.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Polarisierter Stecker – das Gerät ist mit einem polarisierten Stecker ausgestattet – ein Blatt ist breiter als das andere. Um das Risiko eines elektrischen Stromschlags zu verringern, kann diese Steckdose nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose eingesteckt werden. Wenn die Steckdose nicht vollständig in die Steckdose

eingesteckt werden kann, kehren Sie die Position um. Wenn es immer noch nicht richtig eingesetzt werden kann, wenden Sie sich an Ihren lizenzierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, dies zu löschen Sicherheitsfunktion, indem man den Stecker in irgendeiner Weise modifiziert.



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.

WICHTIG

Der Austausch des Stromkabels durch eine nicht lizenzierte Person ist verboten. Im Schadensfall muss die Reparatur von der Serviceabteilung der örtlichen Händler, dem Hersteller oder einer anderen autorisierten Person durchgeführt werden.
Wenn das Gerät fallen gelassen wurde, bitten Sie einen lizenzierten Fachmann, es vor der erneuten Nutzung zu überprüfen. Innenschäden können zu Unfällen führen.
Bei etwaigen Problemen oder Reparaturen wenden Sie sich bitte an den After-Sales-Service lokaler Händler, den Hersteller oder andere.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung dieses Geräts. Bewahre diese Anweisungen für die Zukunft auf.
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU (die die Richtlinie 73/23/EWG, geändert durch Richtlinie 93/68/EWG) und der Richtlinie 2014/30/EU (ersetzt die Richtlinie 89/336/EWG) ersetzt.

CE

Entsorgung und Umweltverantwortung:

Um die Umwelt zu respektieren, empfehlen wir Ihnen, Ihr Gerät zu entsorgen. Für weitere Informationen können Sie die örtlichen Behörden oder das Recyclingzentrum kontaktieren.

ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES KURZEN KABELS

1. Ein kurzes Netzkabel (oder abnehmbares Netzkabel) wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass sich eine Person verheddert oder über ein längeres Kabel stolpert.
2. Wenn ein langes, abnehmbares Netzteil oder Verlängerungskabel verwendet wird:
   - Die auf dem abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel angegebene elektrische Leistung muss mindestens der des Geräts entsprechen.
   - Wenn das Gerät eine geerdete Verbindung benötigt, sollte das Verlängerungskabel aus einem Kabel bestehen, das aus drei leitfähigen Drähten mit einer Erdungsverbindung besteht.
   - Das längere Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht von der Arbeitsplatte oder dem Tisch hängt, von dem Kinder es greifen oder stolpern könnten.

WARNUNG: Um jegliches Risiko eines Elektrokuts zu vermeiden:

- Stecken Sie das Gerät an eine geerdete dreipolige Steckdose
- Entfernen Sie den Erdungsstift nicht
- Benutze keinen Adapter
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel
- Das Versäumnis, dies zu tun, kann zum Tod oder zum Risiko von Feuer oder Elektroschocks führen.

Präsentation Ihres Produkts



1. Schlossring
2. Scheibe zum groben Hacken
3. Feinschneidende Scheibe
4. Mittlere Hackscheibe
5. Schneidklinge
6. Wurmschrauben
7. Pusher
8. Frachtfach
9. Fleischwolf
10. Edelstahlschale
11. Rotationsachse
12. Schalendeckel
13. Frontschutzabdeckung
14. Geschwindigkeitsschalter
15. Grundlegend
16. Knetender Haken
17. Schlagzeuger
18. Ballonschneebesen
19. Fleischbällchen-Zubehör
20. Kegel
21. Wurstteller
22. Wurstzubehör
23. Gummifüße
24. Karosserie
25. Knopf
26. Obere
27. Blender-Basis
28. Mixerklingen
29. Glasgefäß
30. Deckel
31. Füllkappe

Wichtiger Hinweis: Zubehörteile (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) sind nicht im Standmixer enthalten. Sie sind nur als Zusatzzubehör in der RORP6ACC-Box erhältlich und müssen separat erworben werden.

Steuerungsknopfdetails

O(Off) ------ Stopp

Einstellung von 1-5 ------ Betriebsgeschwindigkeit

Einstellung1------ Mindestgeschwindigkeit (Langsam)

Einstellung 5------Maximale Geschwindigkeit (Schnell)

Das Gerät schaltet gemäß der untenstehenden Tabelle automatisch in den AUS-Modus.

Drehzahlanpassung	Standard-Timer
1	8 Minuten
2	8 Minuten
3	8 Minuten
4	8 Minuten
5	8 Minuten

Hinweis: Zubehörteile sind beim Standard-Standmixer nicht enthalten. Sie sind nur in der Verpackung erhältlich und müssen separat gekauft werden.

Wichtige Tipps

	Die voll funktionsfähige Maschine kann nur funktionieren, wenn der obere Deckel geschlossen ist oder das Glas eingebaut ist

	
	Der Fleischwolf kann nicht durch die Spülmaschine

Veränderung

O(Off)-----Stopp

Einstellung von 1-5----- Mühlenbetrieb und Geschwindigkeit

Einstellung 1------ Mindestgeschwindigkeit---Langsam

5------Höchstgeschwindigkeit---Geschwindigkeitseinstellung

Anpassung5------Speed---Fast Press

Das Gerät schaltet in den AUS-Modus Automatisch gemäß der untenstehenden Tabelle

Drehzahlanpassung	Standard-Timer
1	8 Minuten
2	8 Minuten
3	8 Minuten
4	8 Minuten
5	8 Minuten

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellung

Zubehör	Bild	Knopf	Geschwindigkeit	Zeit
Fleischwolf		Geschwindigkeit 3 für Pasta	85 Umdrehungen pro Minute	8 Minuten
		Geschwindigkeit 5 für Fleisch	130 Umdrehungen pro Minute	
Kneten		1	30–35 U/min	8 Minuten
Schlagzeuger		3-4	85-105 U/min	8 Minuten
Schneebesen		5	130 Umdrehungen pro Minute	8 Minuten
Mixer		5	12000 U/min	3 Minuten

Operative Positionen

Sei vorsichtig!

Lass die Maschine nicht länger als 15 Minuten durchgehend laufen.
Nach einmaliger Nutzung sollte die Maschine 30 Minuten kühl werden.
Benutze Geschwindigkeit 3, um Pasta herzustellen.
Verwenden Sie nicht mehr als zwei Funktionen gleichzeitig.
Lassen Sie die Pasta nicht kontinuierlich mehr als 500 g Mehl erreichen.
Nach der Zubereitung der Pasta mit 500 g Mehl benötigt die Maschine 30 Minuten Ruhepause, um abzukühlen.

Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß dieser Tabelle befestigt ist und sich in der Betriebsposition befindet. Bewahren Sie die Schüssel immer im Gerät auf, wenn sie benutzt wird.

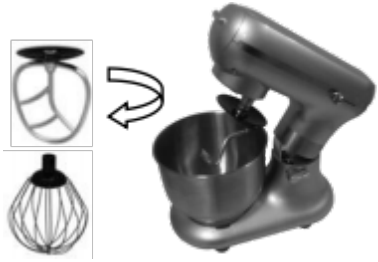
Position				
1				
2				
3				
4		Installiere den Teighaken, den Schläbel, den Wasserballon nach deinen Wünschen		

Verletzungsrisiko durch Drehwerkzeuge!

Während das Gerät läuft, halten Sie die Finger vom Napf fern. Wechsle das Werkzeug erst, wenn das Gerät stationär und ausgesteckt ist. Wenn sie ausgeschaltet ist, funktioniert die Festplatte kurzzeitig weiter.

Wie man sie benutzt

Schlägel, Ballonbesesen, Teighaken

1 	Drehen Sie mit einer Hand den Griff im Uhrzeigersinn; Benutze währenddessen die andere Hand, um den Arm in die auf dem Foto gezeigte Position zu legen.
2 	Ich setze die gefüllte Schüssel im Uhrzeigersinn in die Bodenflöte zusammen.
3 	Den Deckel der Schüssel im Uhrzeigersinn zusammenbauen.

4 	Stecken Sie den Schlägel, den Ballonschneebesen oder den Teighaken in die rotierende Achse und drehen Sie sie dann wie im Bild gezeigt im Uhrzeigersinn.
5 	Drücken Sie den Arm in die auf dem Foto gezeigte Position. Schalten Sie das Netzteil ein und passen Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf an. Sobald das Essen fertig ist, schalten Sie das Bedienfeld auf "AUS" und ziehen Sie den Stecker ab. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und heben Sie Ihren Arm in die auf dem Foto gezeigte Position.
6 	Nimm den Deckel von der Schüssel.
7 	Drehen Sie mit einer Hand den Griff im Uhrzeigersinn; Benutze währenddessen die andere Hand, um den Arm in die auf dem Foto gezeigte Position zu legen.

8		Sobald das Essen fertig ist, schalte das Bedienfeld auf "AUS"-Modus und ziehe dannden Stecker von z. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und legen Sie den Arm in die auf dem Foto gezeigte Position
9		Nimm die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, wenn das Essen fertig ist.

Fleischwolf (separat verkauft)

	Drücken Sie den Sicherheitsknopf, bis Hör das "Klick". Entfernen Sie die vordere Schutzabdeckung nach oben.
	Nach der auf dem Bild gezeigten Reihenfolge wird die Schnecke, die Schneidklinge und die Gitterscheibe (grob, fein, mittelgroß) in den zu schneidenden Fleischbehälter zusammengebaut und anschließend der Verriegelring im Uhrzeigersinn montiert.
	Folgen Sie der auf dem Bild gezeigten Reihenfolge und bauen Sie die Schnecke, den Kegel und den Fleischbällchenbehälter in den Fleischschneidebehälter zusammen und setzen Sie dann den Verriegelungsring gegen den Uhrzeigersinn zusammen.

* Vergessen Sie nicht, den Schneidzylinder beim Austausch dieser Zubehörteile von der Maschine zu zerlegen.

	Folgen Sie der auf dem Bild gezeigten Reihenfolge und bauen Sie die Schnecke, den Kegel und den Fleischbällchenbehälter in den Fleischschneidebehälter zusammen und setzen Sie dann den Verriegelungsring im Uhrzeigersinn zusammen.
	Folgen Sie der auf dem Bild gezeigten Reihenfolge und bauen Sie die Schnecke, den Wurstfüllteller und das Wurstfüllrohr in den zum Schnitzen stattfindenden Fleischbehälter zusammen und setzen Sie dann den Verriegelungsring im Uhrzeigersinn zusammen.
	Richten Sie den Pfeil des Schneidzylinders mit dem des Arms aus und setzen Sie dann den zubereiteten Fleischbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn, wie auf dem Bild gezeigt, in den Arm. Ziehen Sie die Schneidschraube fest, sobald der Fleischbehälter richtig befestigt ist.
	Bauen Sie das Ladetablett auf den Fleischbehälter zusammen, um ihn zu schneiden.

	Stellen Sie den Schalter auf die entsprechende Geschwindigkeit ein Dann leg das Essen hinein den Zuführanschluss, indem man den Schuber benutzt, um das Essen herunterzubringen.
	Stell den Schalter auf "0", wenn das Essen fertig ist, und entferne dann den Schieber und das Ladetablett.
	Drücke den Auslöserknopf, entferne den Fleisch-Schneidebehälter vom Arm, indem du ihn im Uhrzeigersinn drehst.
	Setze die vordere Schutzabdeckung nach unten zusammen. Benutzen Sie keine anderen Funktionen während des Fleischwolfs.

Blender (separat erhältlich)

	Öffne die Sicherheitsabdeckung Verwenden Sie keine anderen Funktionen, wenn Sie den Blender verwenden
	Stellen Sie das Glasgefäß mit dem Essen und mit dem Deckel geschlossen richtig auf das Gerät. Mach es an. Stellen Sie den Wahlschalter auf "5".
	Ersetzen Sie den Schutz an ihrer Stelle

Diese Multifunktions-Küchenmaschine ist mit den separat erhältlichen Zubehörteilen (Chopper und Mixer) kompatibel. Referenznummer RORP6ACC

Reinigung und Wartung

Tauchen Sie das Basisgerät niemals unter Wasser oder lassen Sie es unter fließendem Wasser. Verwenden Sie keine Schleifmittel zum Reinigen

Wischen Sie die Einheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab;

Verwenden Sie Spülmittel. Dann das Gerät trocken abwischen.

Blockieren Sie keine Kunststoffteile in der Spülmaschine, da sie verformt sein können. Waschen Sie die Accessoires in warmem Seifenwasser oder auf dem obersten Regal der Spülmaschine.

Gründlich abspülen und trocknen
Nach dem Waschen und Trocknen stecken Sie den Verschluss sofort in den Schutzbeutel zur Aufbewahrung.

Bowl-Kapazität

1,0 kg Mehl und 0,6 kg Wasser

Anwendungsbeispiele :



Eiweißschmeitchen

8 Eiweiße in der Schüssel mit dem Ballonschneebesen auf Geschwindigkeit 5 für 6-8 Minuten.

Cream schlägt

600g Sahne mit dem Schneebesen in der Schüssel bei Gesch eit 5 für 6-8 Minuten.





Kneten des Teigs

1000g Mehl
200g gehackte Mandeln, 15g Salz
28g Butter
28g Zucker
500g Wasser
(Temperatur 40+/-2°C).



Für 8 Minuten auf Geschwindigkeit 1
Gib zuerst das Wasser hinzu, gefolgt vom Mehl.

Auswahl von Zubehör

	**Schneebesen – für normale bis dicke Zubereitungen:** Kuchen Sahne-/Butterglasuren Süßwaren Kekse Kuchenteig- Kekse Ruhelose Brote Kartoffelpüree
	**Schneebesen – für Vorbereitungen, die belüftet werden müssen:** Eier Eiweißcreme Italienische Baiserglasurs Biskuitkuchen Mayonnaise
	**Knetmaschine – zum Mischen und Kneten von Sauerteig:** Brot Rolls Brioches Pasta

Leitfaden zu empfohlenen Geschwindigkeiten

ACHTUNG:

1. Um Sauerteig zu kneten, wählen Sie immer Geschwindigkeit 3 oder weniger. Die Verwendung anderer Geschwindigkeiten über Geschwindigkeit 3 kann den Roboter beschädigen.
2. Kratzen Sie nicht an den Seiten der Schüssel, wenn der Küchenmixer läuft.
3. Die Schüssel und der Schneebesen sind so konzipiert, dass sie gründlich umrühren können, ohne dass die Seiten häufig abgekratzt werden müssen. Das ein- oder zweimal Abkratzen der Seiten der Schüssel beim Mischen reicht meist aus.
4. Schalten Sie den Küchenmixer aus, bevor Sie die Seiten abkratzen.
5. Es ist möglich, dass der Standmixer während der Nutzung warm wird. Wenn die Last für eine lange Mischungszeit schwer ist.

Wärmeschutz

Der Motor Ihres Küchenmixers ist mit einer automatischen Wärmeschutzfunktion ausgestattet, die den Motor stoppt, wenn er zu heiß wird. Wenn das passiert, positioniere das variable Drehzahl-Laufwerk auf "0", zieh das Gerät aus und lasse es abkühlen. Es ist normal, dass der Roboterkopf nach längerer Nutzung aufheizt.

Verwendung von Zubehör

Eine Reihe OPTIONALER Zubehörteile sind für Ihre Küchenmaschine verfügbar. Beachten Sie die folgenden allgemeinen Anweisungen zum Zusammenbauen und Entfernen.

MONTAGE OPTIONALER VORRADANTRIEBSACHSEN-ZUBEHÖRTEILE

1. Überprüfe, ob der Standmixer ausgeschaltet und das Gerät ausgesteckt ist.
2. Klappen Sie die Abdeckung des Laufwerksstifts hoch, drücken Sie und halten Sie den Auslöseknopf, während Sie das Zubehör so weit wie möglich in den Stift einsetzen.
3. Löse den Auslöseknopf und drehe das Zubehör leicht nach links und rechts, bis du hörst, wie der Verriegelungsbolzen einrastet.
4. Um sicherzugehen, dass dein Zubehör sicher eingeklemmt ist, versuche, es ohne den Auslöseknopf zu entfernen.

ZUBEHÖR VON DER VORDEREN ANTRIEBSACHSE ENTFERNEN

1. Schalte den Standmixer aus und entferne die Steckdose.
2. Drücken Sie den Auslöserknopf, während Sie das Zubehör von der Achse entfernen.

Pflege und Reinigung

- Die spritzwasserdichte Schüssel und der Deckel können in der Spülmaschine oder mit Seifenwasser gespült werden. Trockne sie gründlich, bevor du sie erneut benutzt.
- Der Rührschneebes, der Mixer und der Schneebesen sollten sofort von Hand mit Seifenwasser gewaschen werden. Trockne sie gründlich, bevor du sie erneut benutzt. NICHT in die Spülmaschine stellen.

HINWEIS: Überprüfen Sie immer, ob der Standmixer vor der Reinigung ausgesteckt ist. Wischen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Haushalts- oder Industriereinigungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Wischen Sie die Schneebeenantriebswelle häufig ab, um eventuelle Rückstände darauf zu entfernen.

Technische Spezifikationen

- Leistung: 1500W
- Spannung: 220-240V ~ 50-60Hz
- Standby-Strom: N/A
- Strom im ausgeschalteten Modus: 0,1 W
  Das Gerät schaltet sich sofort aus, wenn der Aus-Modus ausgewählt ist



Wenn dieses Logo am Gerät angebracht ist, bedeutet das, dass es gemäß der Richtlinie 2012/19/EU für elektrische und elektronische Geräte (WEEE) entsorgt werden muss. Jede gefährliche Substanz, die in elektrischen oder elektronischen Geräten enthalten ist, kann während ihres Recyclings schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit haben.

Folglich darf das Gerät am Ende der Nutzungsdauer nicht zusammen mit unsortiertem kommunalem Abfall entsorgt werden.
Als Endverbraucher ist Ihre Rolle entscheidend, um die Wiederverwendung, das Recycling oder jede andere Wertschöpfung für dieses Gerät sicherzustellen. Mehrere von Ihren örtlichen Behörden (Recyclingzentrale) eingerichtete Sammel- und Rückgewinnungssysteme sowie von Vertreibern stehen Ihnen zur Verfügung.
Es liegt in Ihrer Verantwortung, diese Geräte zu verwenden.

Die Garantie deckt keine Abnutzungsteile des Produkts oder Probleme oder Schäden ab, die entstehen durch:

1) Oberflächenverschleiß durch normalen Verschleiß des Produkts;
2) Mängel oder Verschlechterung durch Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten und durch Korrosion durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten;
3) Jeder unbefugte Vorfall, Missbrauch, Missbrauch, Modifikation, Demontage oder Reparatur;
4) Jeder Betrieb, der nicht für Wartung geeignet ist, nicht gemäß den Produktanweisungen verwendet wird oder an eine falsche Spannung angeschlossen ist;
5) Jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt ist.

Die Garantie erlischt, wenn das Namensschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

GARANTIE

Dieses Gerät ist für 2 Jahre ab dem Kaufdatum gegen jeden Defekt oder Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie gilt für nicht-professionellen häuslichen Gebrauch und betrifft den Austausch eines defekten Teils, kann jedoch nicht den normalen Verschleiß des Geräts, **mangelnde Wartung, Schocks oder Verschlechterungen durch Schock oder Fehlgebrauch (z. B. schädliche Verwendung von Ölen) abdecken. Wenn Sie das Gerät nicht selbst reparieren, verliert das die Garantie**, jeder Eingriff des Nutzers oder jede Änderung des Nutzers am Gerät oder an seinem Zubehör führt automatisch zum Verlust der Garantie. **Unsachgemäße Nutzung, abgesehen von der in diesem Handbuch empfohlenen, führt zum Verlust der Garantie. Der Hersteller,**

Vertriebspartner und Importeur übernehmen keine Verantwortung für unsachgemäße Nutzung oder unsachgemäße Wartung des Geräts.

WIE LÄSST MAN SEIN GERÄT REPARIEREN?

Wenn dieses Gerät nicht mehr normal funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Händler, der das Problem meist lösen kann, sav@nexedis.fr oder an sav@robby.fr schreiben kann. Eine erste Diagnose wird telefonisch gestellt und wir erklären Ihnen das Verfahren zur Reparatur Ihres Geräts



Dieses Symbol, das auf dem Identifikationsetikett erscheint, bedeutet, dass dieser Artikel bei Verwendung selektiver Abholung unterliegt (für die Abholmodalitäten bei Ihrer Gemeinde) oder einer kostenlosen Rückgabe durch den Händler für den Erwerb eines ähnlichen Artikels (Versand auf Ihre Kosten). Angesichts der Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit durch das Vorhandensein gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten **sollte DIESER GEGENSTAND NICHT ZUSAMMEN MIT UNSORTIERTEN KOMMUNALEN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN**.

Für weitere Informationen scannen Sie bitte diesen QR-Code

Importiert und vertrieben von:
NEXEDIS - 260 Avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANKREICH)

contact@nexedis.fr

Robby®



Standmixer

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
LEES GOED EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Om jezelf te beschermen tegen het risico op een elektrische schok, doe je de standmixer, het snoer of het stopcontact niet in water of een andere vloeistof.
3. Dit apparaat mag niet gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het stroomsnoer buiten het bereik van kinderen.
4. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
5. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huis.

Het mag niet worden gebruikt in vergelijkbare toepassingen zoals:

- keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen en het gebruik van gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- Bed & breakfast-achtige omgevingen;
- catering en andere soortgelijke toepassingen en detailhandel.

6. Dit apparaat kan worden gebruikt
door mensen van wie de fysieke vermogens, sensorische of mentale beperkingen verminderd zijn, of personen zonder ervaring of kennis, als zij eerder zijn begeleid of

geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

7. Voorzichtigheid moet worden betracht bij het hanteren van scherpe messen, bij het legen van de kom en bij het schoonmaken.
8. Voor het gebruik van de accessoires, de gebruikstijd en de snelheidsinstellingen, raadpleeg de volgende paragrafen van de instructies.
9. Zet het apparaat uit en haal het uit het stopcontact voordat je accessoires vervangt of onderdelen nadert die bewegen tijdens gebruik.
10. Trek het apparaat altijd uit de kabel
voeding wanneer onbeheerd

en vóór montage, demontage of schoonmaak.

11. Gebruik geen accessoires behalve die welke bij het apparaat worden geleverd.
12. Zet het apparaat uit en haal het uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat je accessoires installeert of verwijdert, en voordat je het schoonmaakt. Om hem los te koppelen, zet hem uit, houd het stopcontact vast en haal hem uit het stopcontact. Trek nooit plotseling aan het koord.
13. Vermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar, kleding, evenals spatels en ander keukengerei uit de buurt van de garde, klopper of mixer wanneer het apparaat in

gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan de standmixer te voorkomen.

14. Haal de garde uit de verwerker voordat je het wast.
15. Houd je handen en ander bestek uit de container wanneer er voedsel wordt gemengd om het risico op ernstig persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te verkleinen. Een scraper kan worden gebruikt, maar alleen wanneer het apparaat niet werkt.
16. Om een gevaar te voorkomen, laat de beschadigde stroomkabel vervangen door de fabrikant, een geautoriseerde agent of een gekwalificeerd persoon.
17. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door de

fabrikant van het apparaat kan leiden tot een risico op brand, elektrische schok of persoonlijk letsel.

18. Gebruik het apparaat niet tijdens
buiten.
19. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of in contact komen met hete oppervlakken, waaronder een fornuis.
20. Stoffen mengen
Niet-voedselbrandbaar voedsel kan gevaarlijk zijn.
21. Gebruik dit apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het ontworpen is.
22. Gebruik het niet in aanwezigheid van explosieve en/of brandbare dampen.

23. Om hem los te koppelen, zet je de variabele snelheidsaandrijving op "0" en verwijder je vervolgens het stopcontact uit het stopcontact.
24. Wees voorzichtig als er heet vocht in het apparaat wordt gegoten, omdat het door plotseling koken uit het apparaat kan worden uitgeworpen.
25. WAARSCHUWING — Gebruik het apparaat altijd met het deksel of de beschermer in positie zoals aangegeven in de instructies.
26. Steek nooit een hand in de kom terwijl deze op de bodem staat.
27. Als het voedsel naar beneden moet worden

geduwd, gebruik dan een geschikt gereedschap, zoals een spatel.

28. VOORZICHTIG: Om te vermijden Om elk gevaar te voorkomen dat de thermische zekering per ongeluk wordt gereset, mag de elektrische voeding van dit apparaat niet worden geleverd via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of via aansluiting op een elektrisch circuit dat regelmatig wordt ingeschakeld en onderbroken door het elektriciteitsnet.
29. Voor gedetailleerde informatie over het schoonmaken van voedselcontactoppervlakken, raadpleeg de sectie " **Schoonmaak en verzorging** " van deze handleiding.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Gepolariseerde stekker – het apparaat is uitgerust met een gepolariseerde stekker – één blad is breder dan het andere. Om het risico op elektrische schok te verminderen, kan dit stopcontact slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact worden geplaatst. Als het stopcontact niet volledig in het stopcontact kan worden geplaatst, draai dan de positie om. Als het nog steeds niet correct kan worden ingebracht, neem dan contact op met je erkende elektricien.
Probeer dit niet te verwijderen veiligheidsfunctie door de stekker op welke manier dan ook aan te passen.



Geschikt voor gebruik in contact met voedsel.

BELANGRIJK

Het vervangen van het snoer door een onbevoegde persoon is verboden. In geval van schade moet de reparatie worden uitgevoerd door de serviceafdeling van de lokale distributeur, de fabrikant of een andere bevoegde persoon.
Als het apparaat is neergevallen, vraag dan een erkende professional om het te controleren voordat je het opnieuw gebruikt. Interne schade kan tot ongelukken leiden.
Voor eventuele problemen of reparaties kunt u contact opnemen met de after-sales service van lokale distributeurs, de fabrikant of een andere leverancier.

Lees de handleiding voordat je dit apparaat gebruikt. Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.
Dit product voldoet aan de vereisten van Richtlijn 2014/35/EU (die Richtlijn 73/23/EEG vervangt zoals gewijzigd door Richtlijn 93/68/EEG) en Richtlijn 2014/30/EU (ter vervanging van Richtlijn 89/336/EEG).

CE

Afvalverwerking en milieuverantwoordelijkheid:

Om respect te hebben voor het milieu, moedigen we u aan uw apparaat weg te doen. U kunt contact opnemen met de lokale autoriteiten of het recyclingcentrum voor meer informatie.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN HET KORTE SNOER

1. Er wordt een kort stroomsnoer (of afneembaar stroomsnoer) meegeleverd om de kans te verkleinen dat iemand verstrikt raakt of struikelt over een langer snoer.
2. Als er een lang afneembaar stroomsnoer of verlengsnoer wordt gebruikt:
   - Het elektrische vermogen dat op het afneembare stroomsnoer of verlengsnoer wordt aangegeven, moet minstens gelijk zijn aan dat van het apparaat.
   - Als het apparaat een geaarde verbinding nodig heeft, moet het verlengsnoer bestaan uit een snoer bestaande uit drie geleidende draden, met een aardingsverbinding.
   - Het langere koord moet zo worden opgesteld dat het niet aan het aanrecht of de tafel hangt, waar kinderen het kunnen grijpen of over kunnen struikelen.

WAARSCHUWING: om elk risico op elektrocutie te vermijden:

- Sluit het apparaat aan op een geaarde driepolig stopcontact
- Verwijder de aardingspen niet
- Gebruik geen adapter
- Gebruik geen verlengsnoer
- Het niet nalaten hiervan kan leiden tot de dood of het risico op brand of elektrische schokken.

Presentatie van uw product



1. Vergrendelring
2. Schijf voor grof hakken
3. Fijne hakschijf
4. Medium snijdschijf
5. Snijblad
6. Wormschroeven
7. Duwer
8. Laadbak
9. Vleesmolen
10. Roestvrijstalen schaal
11. Rotatieas
12. Komdeksel
13. Voorbeschermde hoes
14. Snelheidsschakelaar
15. Basis
16. Kneedhoek
17. Drummer
18. Ballonnare
19. Gehaktballetjesaccessoires
20. Kegel
21. Worstschaal
22. Worstaccessoires
23. Rubbervoeten
24. Carrosserie
25. Knop
26. Bovenste
27. Blenderbasis
28. Blendermessen
29. Glaspot
30. Deksel
31. Opvulpet

Belangrijke opmerking: Accessoireonderdelen (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) zijn niet inbegrepen bij de standmixer. Ze zijn alleen als extra accessoires verkrijgbaar in de RORP6ACC doos en moeten apart worden aangeschaft.

Details van de bedieningsknop

O(Off) ------ Stop

Instellen van 1-5 ------ Bedrijfssnelheid

Instelling1------ Minimale snelheid (Langzaam)

Instelling5------Maximale Snelheid (Snel)

Het apparaat schakelt automatisch over naar UIT-modus volgens de onderstaande tabel.

Snelheidsaanpassing	Standaardtimer
1	8 minuten
2	8 minuten
3	8 minuten
4	8 minuten
5	8 minuten

Opmerking: Accessoireonderdelen worden niet meegeleverd bij de standaard standmixer. Ze zijn alleen in de doos verkrijgbaar en moeten apart worden gekocht.

Belangrijke tips

	De volwaardige machine kan alleen werken als het bovenste deksel gesloten is of de pot is geplaatst

	
	De vleesmolen kan niet door de vaatwasser

Verandering

O(Uit)-----Stop

Instellen 1-5----- Molenbediening en snelheid

Instellen 1------ Minimale Snelheid---Langzaam

5------Maximale Snelheid---Snelheid Instelling

Aanpassing5------Snelheid---snelle druk

Het apparaat gaat in UIT-modus Automatisch volgens de onderstaande tabel

Snelheidsaanpassing	Standaardtimer
1	8 minuten
2	8 minuten
3	8 minuten
4	8 minuten
5	8 minuten

Aanbevolen snelheidsinstelling

Accessoires	Afbeelding	Button	Snelheid	Tijd
Vleesmolen		Snelheid 3 voor pasta	85 omwentelingen per minuut	8 minuten
		Snelheid 5 voor vlees	130 omwentelingen per minuut	
Kneed		1	30-35 toeren per minuut	8 minuten
Drummer		3-4	85-105 RPM	8 minuten
Whisk.		5	130 omwentelingen per minuut	8 minuten
Blender		5	12000 tpm	3 minuten

Operationele functies

Wees voorzichtig!

Laat de machine niet langer dan 15 minuten continu draaien.
Na één keer gebruik moet de machine 30 minuten worden afgekoeld.
Gebruik snelheid 3 om pasta te maken.
Gebruik niet meer dan twee functies tegelijk.
Laat de pasta niet continu meer dan 500 gram bloem uithalen. Na het bereiden van pasta met 500 g bloem heeft de machine 30 minuten rust nodig om af te koelen.

Gebruik het apparaat alleen wanneer het accessoire/gereedschap volgens deze tabel is bevestigd en in de werkpositie is.
Houd de kom altijd in het apparaat als je het gebruikt.

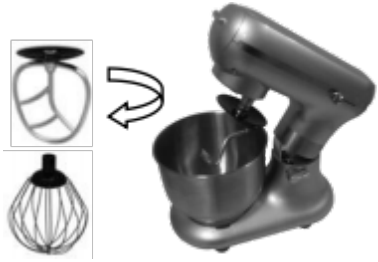
Positie				
1				
2				
3				
4		Installeer de deeghaak, de kloppen, de waterballon, zoals je wilt		

Risico op letsel door roterende gereedschappen!

Houd je vingers weg van de kom terwijl het apparaat draait. Wissel het gereedschap niet totdat het apparaat stil staat en losgekoppeld is. Wanneer het is uitgeschakeld, werkt de schijf nog even door.

Hoe te gebruiken

Klop, ballongarde, deeghaak

1 	Draai met één hand het handvat met de klok mee; Gebruik ondertussen de andere hand om de arm in de positie te plaatsen die op de foto wordt getoond.
2 	Ik zet de gevulde kom met de klok mee in de bodemfluit.
3 	Het deksel van de kom met de klok mee in elkaar zetten.

4 	Steek de klopper, ballonnare of deeghaak in de rotatieas en draai ze vervolgens met de klok mee zoals op de afbeelding te zien is.
5 	Druk de arm in de positie die op de foto wordt getoond. Zet de voeding aan en pas de snelheid aan indien nodig. Zodra het eten klaar is, zet je het bedieningspaneel op "UIT" en haal je de stekker eruit. Draai de knop met de klok mee en hef je arm naar de positie op de foto.
6 	Haal het deksel van de kom.
7 	Draai met één hand het handvat met de klok mee; Gebruik ondertussen de andere hand om de arm in de positie te plaatsen die op de foto wordt getoond.

8		Als het eten klaar is, zet je het bedieningspaneel op "UIT" en trek je de stekker uitz. Draai de knop met de klok mee en plaats de arm in de positie die op de foto staat
9		Haal de kom tegen de klok in als het eten klaar is.

Vleesmolen (apart verkocht)

	Druk op de veiligheidsknop totdat hoor de "klik". Verwijder de voorste beschermkap omhoog.
	Volg de volgorde op de afbeelding, assembleer je de boor, het snijblad en de raspschijf (grof, fijn, medium) in de vleescontainer die gesneden moet worden, en monteer je vervolgens de vergrendelring met de klok mee.
	Volg de volgorde die op de afbeelding wordt getoond, assembleer je de vijzel, kegel en de gehaktballetje in de vleessnijcontainer en monteer je vervolgens de vergrendelring tegen de klok in.

* Vergeet niet de snijcilinder van de machine te halen bij het vervangen van deze accessoires.

	Volg de volgorde die op de afbeelding wordt getoond, assembleer je de vijzel, kegel en de gehaktballetje in de vleessnijcontainer en monteer je vervolgens de vergrendelring met de klok mee.
	Volg de volgorde die op de afbeelding wordt getoond, assembleer je de vijzel, de worstvulplaat en de worstvulbuis in de vleescontainer die gesneden moet worden, en monteer je vervolgens de vergrendelingsring met de klok mee.
	Lijn de pijl van de snijcilinder uit met die van de arm en plaats vervolgens de bereide vleescontainer in de arm door tegen de klok in te draaien zoals op de afbeelding te zien. Draai de snijschroef vast zodra de vleescontainer goed vastzit.
	Zet de laadbak op de vleescontainer die gesneden moet worden

	Stel de schakelaar in op de juiste snelheid Leg dan het eten erin de voerpoort door de duwer te gebruiken om het eten naar beneden te brengen.
	Zet de schakelaar op "0" als het eten klaar is, en haal dan de duw- en laadbak eruit.
	Druk op de ontgrendelingsknop, haal de vleessnijbak uit de arm door met de klok mee te draaien.
	Zet de voorste beschermkap met de voorkant naar beneden in elkaar. Gebruik geen andere functies tijdens het gebruik van de vleesmolen.

Blender (Apart verkocht)

	Open de veiligheidsklep Gebruik geen andere functies wanneer je de Blender gebruikt
	Plaats de glazen pot, met het voedsel en gesloten met het deksel, correct op het apparaat. Zet hem aan. Stel de selector in op "5".
	Vervang bescherming in plaats daarvan

Deze multifunctionele keukenmachine is compatibel met de los verkochte accessoires (chopper en blender). Referentienummer RORP6ACC

Schoonmaak en onderhoud

Dompel de basisunit nooit onder water of houd hem onder stromend water. Gebruik geen schuurmiddelen om schoon te maken

Veeg het apparaat indien nodig met een vochtige doek; Gebruik afwasmiddel. Daarna droog je het apparaat.

Blokkeer geen plastic onderdelen in de vaatwasser, want die kunnen vervormd zijn. Was de accessoires in warm zeepsopwater of op het bovenste rek van de vaatwasser.

Spoel en droog grondig
Na het wassen en drogen plaats je de sluiting direct in het beschermvakje voor opslag.

Bowlcapaciteit

1,0 kg bloem en 0,6 kg water

Voorbeelden van toepassingen:



Eiwitklop

8 eiwitten in de kom met de ballon-garde op snelheid 5 minuten voor 6-8 minuten.

Cream beats

600g room met de garde in de kom op snelheid 5 minuten voor 6-8 minuten.





Het deeg kneden

1000g bloem
200g gehakte amandelen, 15g zout
28g boter
28g suiker
500g water
(Temperatuur 40+/-2°C).
Gedurende 8 minuten op snelheid 1
Voeg eerst het water toe, gevolgd door de bloem.



Accessoires kiezen om te gebruiken

	**Gardeklopper - voor normale tot dikke bereidingen:** Taarten Room/boterglazuurs Snoep Koekjes Taartdeeg Koekjes Rusteloze broden Aardappelpuree
	**Gardeklopper - voor voorbereidingen die beluchting nodig hebben:** Eieren Eiwitroom Italiaanse Meringue Frostings Sponge Cakes Mayonaise
	**Kneedmachine - voor het mengen en kneden van zuurdesemdeeg:** Brood Rolls Brioches pasta

Gids voor aanbevolen snelheden

AANDACHT:

1. Om zuurdesemdeeg te kneden, kies je altijd snelheid 3 of lager. Het gebruik van andere snelheden boven snelheid 3 kan de robot beschadigen.
2. Schraap niet aan de zijkanten van de kom terwijl de staafmixer draait.
3. De kom en garde zijn ontworpen om grondig te mengen zonder dat je vaak de zijkanten hoeft te schrapen. Het schrapen van de zijkanten van de kom één of twee keer tijdens het mengen is meestal voldoende.
4. Zet de standmixer uit voordat je de zijkanten afschraapt.
5. Het is mogelijk dat de standmixer tijdens gebruik warm wordt. Als de belasting zwaar is gedurende een lange mengtijd.

Thermische bescherming

De motor van je standmixer is uitgerust met een automatische thermische beschermingsfunctie die de motor stopt als hij te heet wordt. Als dit gebeurt, zet dan de variabele snelheidsaandrijving op "0", trek de connector eruit en laat hem afkoelen. Het is normaal dat de robotkop na langdurig gebruik opwarmt.

Gebruik van accessoires

Er zijn verschillende OPTIONELE accessoires beschikbaar voor gebruik met je staafmixer. Raadpleeg de volgende algemene instructies voor het monteren en verwijderen.

MONTAGE VAN OPTIONELE VOORAANGEDREVEN ASACCESSOIRES

1. Controleer of de standmixer is uitgeschakeld en het apparaat is losgekoppeld.
2. Klap de dopkap van de drive pin omhoog, houd dan de ontgrendelingsknop ingedrukt terwijl je het accessoire zo ver mogelijk in de pin steekt.
3. Laat de ontgrendelingsknop los en draai het accessoire iets naar links en rechts totdat je de vergrendelingspen hoort klikken.
4. Om zeker te zijn dat je accessoire stevig vastzit, probeer het eraf te halen zonder op de ontgrendelingsknop te drukken.

ACCESSOIRES VERWIJDEREN VAN DE VOORSTE AANDRIJFAS

1. Zet de standmixer uit en verwijder het stopcontact.
2. Druk de ontgrendelingsknop ingedrukt terwijl je het accessoire van de as verwijdert.

Verzorging en schoonmaak

- De waterdichte kom en deksel kunnen worden gewassen in de vaatwasser of met zeepsop. Droog ze grondig voordat je ze opnieuw gebruikt.
- De menggarde, mixer en klitter moeten onmiddellijk met de hand worden gewassen met zeepsop. Droog ze grondig voordat je ze opnieuw gebruikt. ZET ze NIET in de vaatwasser.

OPMERKING: Controleer altijd of de standmixer is losgekoppeld voordat je schoonmaakt. Veeg het af met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke of industriële schoonmaakmiddelen. Dompel het apparaat niet onder in water. Veeg de aandrijfas van de scharde regelmatig af om eventuele resten erop te verwijderen.

Technische specificaties

- Vermogen: 1500W
- Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz
- Standby-vermogen: N.v.t.
- Stroom in uit-modus: 0,1 W
  Het apparaat schakelt direct uit als de Uit-modus wordt geselecteerd



Als dit logo op het apparaat wordt bevestigd, betekent dit dat het moet worden afgevoerd overeenkomstig de Richtlijn Afval van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE) 2012/19/EU. Elke gevaarlijke stof die in elektrische of elektronische apparatuur voorkomt, kan tijdens het recyclen schadelijke effecten hebben op het milieu en de gezondheid.

Daarom mag het apparaat aan het einde van de levensduur niet worden afgevoerd met ongesorteerd gemeentelijk afval.
Als eindgebruiker is jouw rol essentieel om het hergebruik, recyclen of andere waardecreatie voor dit apparaat te waarborgen. Verschillende inzamel- en terugwinningssystemen die door uw lokale autoriteiten (recyclingcentrum) en distributeurs zijn opgezet staan tot uw beschikking.
Het is jouw verantwoordelijkheid om deze apparaten te gebruiken.

De garantie dekt geen slijtagedelen van het product, of problemen of schade als gevolg van:

1) Oppervlaktedegradatie door normale slijtage van het product;
2) Defecten of achteruitgang door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
3) Elk ongeoorloofd incident, misbruik, misbruik, aanpassing, demontage of reparatie;
4) Elke werking die niet geschikt is voor onderhoud, niet volgens de instructies van het product of aansluiting op een onjuiste spanning;
5) Elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd of goedgekeurd.

De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product worden verwijderd.

GARANTIE

Dit apparaat is gegarandeerd voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum, tegen elke defect of fabricagefout. De garantie geldt voor niet-professioneel huishoudelijk gebruik en betreft de vervanging van defecte onderdelen, maar kan geen normale slijtage van het apparaat, **gebrek aan onderhoud, schokken of achteruitgang als gevolg van schok of verkeerd gebruik (bijvoorbeeld schadelijk gebruik van oliën) dekken. Als het apparaat niet zelf wordt gerepareerd, verliest u garantie**, elke gebruikersinterventie op het apparaat, of elke wijziging van de gebruiker aan het apparaat of de accessoires leidt automatisch tot het verlies van de garantie. **Onjuist gebruik, anders dan wat in deze handleiding wordt aanbevolen, leidt tot verlies van garantie. De fabrikant, distributeur en importeur zijn niet verantwoordelijk voor onjuist gebruik of onjuist onderhoud van het**

apparaat.

HOE LAAT JE JE APPARAAT REPAREREN?

Als dit apparaat niet meer normaal werkt, neem dan contact op met je dealer, die het probleem meestal kan oplossen, sav@nexedis.fr of naar sav@robby.fr kan schrijven . Een eerste diagnose wordt telefonisch gesteld en wij vertellen u welke procedure u moet volgen voor de reparatie van uw apparaat



Dit symbool, dat op het identificatielabel staat, betekent dat dit item, wanneer gebruikt, onderworpen is aan selectieve ophaling (voor de modaliteiten van deze verzameling, controleer bij uw gemeente) of een gratis retour door de distributeur voor de aanschaf van een soortgelijk item (verzending op uw kosten). Gezien de effecten op het milieu en de menselijke gezondheid, als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, **mag DIT ITEM NIET WORDEN GEDUMPT MET ONGESORTEERD GEMEENTELIJK AFVAL.**

Voor meer informatie, scan deze QR-code

Geïmporteerd en verspreid door:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANKRIJK)

contact@nexedis.fr

Robby®



Batidora de pie

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
LEE CON ATENCIÓN Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico, deben respetarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones con atención.
2. Para protegerte del riesgo de descargas eléctricas, no pongas la batidora de pie, el cable de alimentación ni el enchufe eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este dispositivo no debe ser Usado por niños. Mantén el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
4. Los niños no deberían jugar con el dispositivo.

5. Este aparato está destinado únicamente a aplicaciones domésticas. No debe usarse en aplicaciones similares como:
   - zonas de cocina reservadas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
   - el uso de granjas y huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
   - Ambientes tipo bed and breakfast;
   - catering y otras aplicaciones similares y comercio minorista.
6. Este dispositivo puede usarse por personas cuyas capacidades físicas, discapacidades sensoriales o mentales se han reducido, o personas sin experiencia o conocimiento, si han sido

previamente supervisadas o instruidas en el uso seguro del dispositivo y comprenden los riesgos implicados.

7. Hay que tener cuidado al manipular cuchillos afilados, al vaciar el cuenco y al limpiar.
8. Para el uso de los accesorios, la hora de uso y los ajustes de velocidad, consulte los siguientes párrafos de las instrucciones.
9. Apaga el aparato y desconéctalo del enchufe del aire acondicionado antes de cambiar accesorios o acercarte a las piezas que se mueven durante el uso.
10. Desconecta siempre el dispositivo fuente de alimentación

cuando se deja desatendida y antes de montar, desmontar o limpiar.

11. No uses accesorios
    Aparte de los que vienen con el aparato.
12. Apaga el aparato y desenchufálo del enchufe del aire acondicionado cuando no lo uses, antes de instalar o quitar accesorios, y antes de limpiar. Para desenchufarlo, apágalo, sujeta el enchufe y sácalo del enchufe de la corriente de pared. Nunca tires del cable de repente.
13. Evita el contacto con piezas móviles. Mantén las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de la batidora, batidor o batidora cuando la unidad esté en

funcionamiento, para evitar lesiones personales y/o daños a la batidora de pie.

14. Retira los batidores del pastelero procesador antes de lavar.
15. Mantén las manos y otros utensilios fuera del recipiente cuando se mezcle la comida para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños al aparato. Se puede usar un raspador, pero solo cuando el dispositivo no funciona.
16. Para evitar un peligro, el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada sustituya el cable de alimentación dañado.
17. El uso de accesorios que no sean recomendados ni vendidos por el fabricante

del aparato puede conllevar un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.

18. No uses el dispositivo mientras exterior.
19. No permitas que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluida una cocina.
20. Mezcla de sustancias
    Los alimentos inflamables pueden ser peligrosos.
21. No utilices este aparato para ningún propósito distinto al que fue diseñado.
22. No la utilice en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
23. Para desenchufarlo, pon el

disco de velocidad variable a "0" y luego quita el enchufe eléctrico del enchufe de la pared.

24. Ten cuidado si se vierte líquido caliente en el aparato, ya que puede ser expulsado debido a un hervor repentino.
25. ADVERTENCIA — Siempre operar el aparato con la tapa o el protector en su posición según las indicaciones.
26. Nunca pongas la mano en el cuenco mientras está apoyado en la base.
27. Si hay que empujar la comida hacia abajo, utiliza una herramienta adecuada, como una espátula.

28. PRECAUCIÓN: Evitar
    Para evitar cualquier riesgo relacionado con un reinicio accidental del interruptor térmico, el suministro eléctrico de este aparato no debe suministrarse mediante un dispositivo externo de conmutación, como un temporizador, ni mediante la conexión a un circuito eléctrico que se encienda y se interrumpe regularmente por la red eléctrica.
29. Para información detallada sobre cómo limpiar superficies en contacto con alimentos, consulte la sección " **Limpieza y cuidado** " de este manual.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Enchufe polarizado – el

dispositivo está equipado con un enchufe polarizado – una hoja es más ancha que la otra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo puede insertarse de una manera en un enchufe polarizado. Si el enchufe no puede insertarse completamente en el enchufe eléctrico, invierte la posición. Si aún no se puede insertar correctamente, contacta con tu electricista titulado.
No intentes borrar esto Modificando el enchufe de cualquier forma.



Adecuado para su uso en contacto con alimentos.

IMPORTANTE

Está prohibido reemplazar el cable de alimentación por una persona sin licencia. En caso de daño, la reparación debe ser realizada por el departamento de servicio de los distribuidores locales, el fabricante o cualquier otra persona autorizada.
Si el electrodoméstico ha sido dejado caer, pide a un profesional autorizado que lo revise antes de volver a usarlo. Los daños internos pueden provocar accidentes.
Para cualquier problema o reparación, por favor contacte con el servicio postventa de distribuidores locales, el fabricante o cualquier otro.

Lee el manual de instrucciones antes de usar este aparato.
Guarda estas instrucciones para referencia futura.
Este producto cumple con los requisitos de la Directiva 2014/35/UE (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE) y de la Directiva 2014/30/UE (que sustituye a la Directiva 89/336/CEE).

CE

Eliminación y responsabilidad medioambiental:

Para respetar el medio ambiente, te animamos a deshacerte de tu dispositivo. Puedes contactar con las autoridades locales o el centro de reciclaje para más información.

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CORDÓN CORTO

1. Se proporciona un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir la posibilidad de que una persona se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable de alimentación largo desmontable o un alargador:
   - La potencia eléctrica indicada en el cable de alimentación desmontable o alargador debe ser al menos igual a la del aparato.
   - Si el aparato requiere una conexión a tierra, el alargador debe consistir en un cable formado por tres cables conductores, con una conexión a tierra.
   - El cordón más largo debe estar dispuesto de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde puedan agarrarse o tropezar con él.

ADVERTENCIA: para evitar cualquier riesgo de electrocución:

- Conecta el dispositivo a un enchufe de tres clavijas conectado a tierra
- No retires el pasador de tierra
- No uses adaptador
- No uses un alargador
- No hacerlo puede resultar en la muerte o riesgo de incendio o descarga eléctrica.

Presentación de tu producto



1. Anillo de bloqueo
2. Disco para picar grueso
3. Disco de corte fino
4. Disco de corte medio
5. Cuchilla cortante
6. Tornillos sin fin
7. Pusher
8. Bandeja de carga
9. Trituradora de carne
10. Cuenco de acero inoxidable
11. Eje de rotación
12. Tapa de cuenco
13. Cubierta protectora frontal
14. Interruptor de velocidad
15. Básico
16. Garfio para amasar
17. Batería
18. Batedor de globos
19. Accesorios para albóndigas
20. Cono
21. Plato de salchichas
22. Accesorios para salchichas
23. Pies de goma
24. Carrocería
25. Botón
26. Upper
27. Base de batidora
28. Cuchillas de batidor
29. Tarro de cristal
30. Tapa
31. Tapa de relleno

Nota importante: Las piezas accesorias (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) no están incluidas con la batidora de pie. Solo están disponibles como accesorios adicionales en la caja RORP6ACC y deben comprarse por separado.

Detalles del botón de control

O(Apagado) ------ Stop

Ajuste de 1 a 5 ------ Velocidad de Funcionamiento

Configuración1------ Velocidad mínima (lenta)

Configuración5------Velocidad máxima (Rápida)

El dispositivo cambiará automáticamente a modo OFF según la tabla siguiente.

Ajuste de velocidad	Temporizador predeterminado
1	8 minutos
2	8 minutos
3	8 minutos
4	8 minutos
5	8 minutos

Nota: Las piezas accesorias no están incluidas en la batidora estándar de pie. Solo están disponibles en la caja y deben comprarse por separado.

Consejos importantes

	La máquina de función completa solo puede funcionar cuando la tapa superior está cerrada o el tarro instalado

	
	La picadora de carne no puede pasar por el lavavajillas

Cambio

O(Off)-----Stop
Ajuste 1-5----- Funcionamiento y velocidad del fresador
Configuración 1------ Velocidad mínima---Lenta
5------Velocidad máxima---Velocidad
Ajuste 5------Velocidad---presión rápida

El dispositivo entra en modo OFF Automática según la tabla siguiente

Ajuste de velocidad	Temporizador predeterminado
1	8 minutos
2	8 minutos
3	8 minutos
4	8 minutos
5	8 minutos

Ajuste de velocidad recomendado

Accesorios	Imagen	Botón	Velocidad	Tiempo
Picadora de carne		Velocidad 3 para pasta	85 revoluciones por minuto	8 minutos
		Velocidad 5 para carne	130 revoluciones por minuto	
Amasado		1	30-35 RPM	8 minutos
Batería		3-4	85-105 RPM	8 minutos
Batedor		5	130 revoluciones por minuto	8 minutos
Blender		5	12000 rpm	3 minutos

Cargos operativos

¡Ten cuidado!

No pongas la máquina en funcionamiento de forma continua más de 15 minutos.

Tras un solo uso, la máquina debe enfriarse durante 30 minutos.

Usa velocidad 3 para hacer pasta.

No uses más de dos funciones al mismo tiempo.

No hagas que la pasta supere los 500g de harina de forma continua.

Después de preparar pasta con 500 g de harina, la máquina necesita 30

minutos de reposo para enfriarse.
Usa el aparato solo cuando el accesorio/herramienta esté fijado según esta mesa y en posición de operación.
Siempre mantén el cuenco en la unidad cuando lo uses.

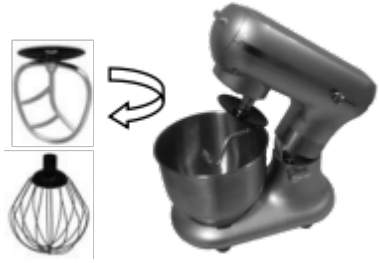
Posición				
1				
2				
3				
4		Instala el gancho, la batidora, el globo de agua, según lo que prefieras		

¡Riesgo de lesión por herramientas rotativas!

Mientras el aparato está en marcha, mantén los dedos alejados del cuenco. No cambies de herramienta hasta que la unidad esté parada y desenchufada. Cuando se apaga, el disco sigue funcionando brevemente.

Cómo usarlo

Batidora, batidor, gancho para masa

1 	Con una mano, gira el mango en sentido horario; Mientras tanto, usa la otra mano para colocar el brazo en la posición que aparece en la foto.
2 	Yo monto el cuenco lleno en la flauta base en sentido horario.
3 	Montando la tapa del bol en sentido horario.

4 	Introduce el batido, el batidor de globo o el gancho de masa en el eje rotatorio y luego gíralos en sentido horario como se muestra en la imagen.
5 	Presiona el brazo en la posición que aparece en la foto. Enciende la fuente de alimentación y ajusta la velocidad según sea necesario. Cuando la comida esté lista, pon el panel de control en "APAGADO" y desenchufa la unidad. Gira el mando en sentido horario y levanta el brazo hasta la posición que aparece en la foto.
6 	Quita la tapa del bol.
7 	Con una mano, gira el mango en sentido horario; Mientras tanto, usa la otra mano para colocar el brazo en la posición que aparece en la foto.

8		Cuando la comida esté lista, pon el panel de control en modo "APAGADO" y luego desconectaZ. Gira el pomo en sentido horario y coloca el brazo en la posición que se muestra en la foto
9		Retira el cuenco en sentido contrario a las agujas del reloj cuando la comida esté lista.

Picadora de carne (Vendida por separado)

	Pulsa el botón de seguridad hasta que Escucha el "clic". Quita la tapa protectora frontal hacia arriba.
	Siguiendo la secuencia mostrada en la imagen, monta el sinfín, la hoja de corte y el disco de rallado (grueso, fino, medio) en el recipiente de carne a cortar, y luego monta el anillo de bloqueo en sentido horario.
	Siguiendo la secuencia mostrada en la imagen, monta el sinfín, el cono y el contenedor de albóndigas en el contenedor de corte de carne, y luego monta el anillo de bloqueo en sentido antihorario.

* No olvides desmontar el cilindro de corte de la máquina al cambiar estos accesorios.

	Siguiendo la secuencia mostrada en la imagen, monta el sinfín, el cono y el contenedor de albóndigas en el recipiente de corte de carne, y luego monta el anillo de bloqueo en sentido horario.
	Siguiendo la secuencia mostrada en la imagen, monta el sinfín, la placa de relleno de salchichas y el tubo de relleno de salchichas en el recipiente de carne que se va a cortar, y luego monta el anillo de bloqueo en sentido horario.
	Alinea la flecha del cilindro de corte con la del brazo, luego inserta el recipiente de carne preparada en el brazo girando en sentido antihorario, como se muestra en la imagen. Aprieta el tornillo de corte una vez que el recipiente de carne esté bien sujeto.
	Monta la bandeja de carga sobre el recipiente de carne que se va a cortar

	Ajusta el interruptor a la velocidad adecuada Luego coloca la comida el puerto de alimentación usando el empujador para bajar la comida.
	Pon el interruptor a "0" cuando la comida esté lista, luego quita el empujador y la bandeja de carga.
	Pulsa el botón de liberación, retira el recipiente de corte de carne del brazo girando en sentido horario.
	Monta la tapa protectora frontal mirando hacia abajo. No uses ninguna otra función mientras usas la picadora de carne.

Blender (Vendido por separado)

	Abre la tapa de seguridad No uses otras funciones cuando uses Blender
	Coloca correctamente el tarro de cristal, que contiene la comida y está cerrado por su tapa, correctamente en el aparato. Enciéndelo. Pon el selector en "5".
	Sustituye la protección en su lugar

Este procesador de alimentos multifunción es compatible con los accesorios vendidos por separado (cortadora y batidora). Número de referencia RORP6ACC

Limpieza y mantenimiento

Nunca sumergas la unidad base en agua ni la mantengas bajo agua corriente. No uses abrasivos para limpiar

Limpia la unidad con un paño húmedo, si es necesario; Usa detergente para vajillas. Luego, limpia la unidad hasta secarla.

No metas piezas de plástico en el lavavajillas porque pueden deformarse.

Lava los accesorios con agua tibia y jabón o en la rejilla superior del lavavajillas.

Enjuaga y seca bien

Después de lavar y secar, coloca inmediatamente el sujetador en la bolsa protectora para guardarlo.

Capacidad del bowl

1,0 kg de harina y 0,6 kg de agua

Ejemplos de aplicaciones :



Golpe de clara de huevo

8 claras en el bol con el globo a velocidad 5 durante 6-8 minutos.

Beats crema

600g de nata con el batidor en el bol a toda velocidad 5 durante 6-8 minutos.





Amasando la masa

1000g de harina
200g de almendras picadas, 15g de sal
28g de mantequilla
28g de azúcar
500g de agua
(Temperatura 40+/-2°C).
Durante 8 minutos a velocidad 1
Añade primero el agua y luego la harina.



Selección de accesorios a usar

	**Batidor - para preparaciones normales a espesas:** Pasteles Glaseado de crema/mantequilla Confitería Galletas Pastel de Masa Panes inquietos Puré de patatas
	**Batidor - para preparaciones que necesitan aireación:** Huevos Crema de claras de huevo Bizcochos de betún de merengue italiano Mayonesa
	**Máquina de amasar - para mezclar y amasar masa de masa madre:** Pan Rollos de pasta Brioches

Guía de velocidades recomendadas

ATENCIÓN:

1. Para amasar masa de masa madre, selecciona siempre velocidad 3 o inferior. Usar otras velocidades superiores a la 3 puede dañar al robot.
2. No raspes los lados del cuenco cuando la batidora de pie esté encendida.
3. El cuenco y el batidor están diseñados para permitir una mezcla exhaustiva sin necesidad de raspar frecuentemente los laterales. Raspar los lados del cuenco una o dos veces durante la mezcla suele ser suficiente.
4. Apaga la batidora de pie antes de raspar los laterales.
5. Es posible que la batidora de pie se caliente mientras se usa. Si la carga es pesada durante un tiempo largo de mezcla.

Protección Térmica

El motor de tu batidora de pie está equipado con una función automática de protección térmica que detendrá el motor si se calienta demasiado. Si esto ocurre, recoloca el variador de velocidad variable a "0", desenchufa la unidad y deja que se enfríe. Es normal que la cabeza del robot se caliente tras un uso prolongado.

Uso de accesorios

Hay varios accesorios OPCIONALES disponibles para usar con tu batidora de pie. Consulte las siguientes instrucciones generales para montar y retirar.

MONTAJE DE ACCESORIOS OPCIONALES PARA EL EJE DE TRANSMISIÓN DELANTERO

1. Comprueba que la batidora de pie esté apagada y que la unidad esté desenchufada.
2. Levanta la tapa del pasador de transmisión y luego mantén pulsado el botón de liberación mientras insertas el accesorio lo más abajo posible en el pasador.
3. Suelta el botón de liberación y gira el accesorio ligeramente a la izquierda y derecha hasta que oigas el pasador de bloqueo encajarse.
4. Para asegurarte de que tu accesorio está bien sujeto, prueba a quitarlo sin pulsar el botón de liberación.

RETIRANDO ACCESORIOS DEL EJE MOTRIZ DELANTERO

1. Apaga la batidora de pie y quita el enchufe eléctrico.
2. Mantenga pulsado el botón de liberación mientras retiras el accesorio del eje.

Cuidado y limpieza

- El cuenco y la tapa antisalpicaduras se pueden lavar en el lavavajillas o con agua jabonosa. Sécalos bien antes de usarlos de nuevo.
- El batidor mezclador, batidor y batidor debe lavarse inmediatamente a mano con agua jabonosa. Sécalos bien antes de usarlos de nuevo. NO los metas en el lavavajillas.

NOTA: Siempre comprueba que la batidora de pie esté desenchufada antes de limpiar. Límpiala con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos o industriales. No sumerjas el dispositivo en agua. Limpia el eje del arrastre con frecuencia, eliminando cualquier residuo que pueda haberse acumulado en él.

Especificaciones técnicas

- Potencia: 1500W
- Voltaje: 220-240V ~ 50-60Hz
- Potencia de espera: N/A
- Modo de encendido en apagado: 0,1 W
  El dispositivo se apagará inmediatamente si se selecciona el modo Apagado



Si este logotipo se coloca en el dispositivo, significa que debe ser eliminado conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Cualquier sustancia peligrosa contenida en equipos eléctricos o electrónicos puede tener efectos perjudiciales para el medio ambiente y la salud durante su reciclaje.

Por lo tanto, al final de la vida útil del dispositivo, no debe ser eliminado junto con residuos municipales sin clasificar.
Como consumidor final, tu papel es esencial para asegurar la reutilización, reciclaje o cualquier otra creación de valor para este dispositivo. Varios sistemas de recogida y recuperación instalados por las autoridades locales (centro de reciclaje) y distribuidores están a tu disposición.
Es tu responsabilidad usar estos dispositivos.

La garantía no cubre ninguna parte desgastada del producto, ni problemas o daños derivados de:

1) Deterioro superficial debido al desgaste normal del producto;
2) Defectos o deterioro debido al contacto del producto con líquidos y a la corrosión causada por la roya o la presencia de insectos;
3) Cualquier incidente no autorizado, abuso, uso indebido, modificación, desmontaje o reparación;
4) Cualquier operación no apta para mantenimiento, no se utilice conforme a las instrucciones del producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
5) Cualquier uso de accesorios que no sean suministrados ni aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se retira la placa con el nombre y/o el número de serie del producto.

GARANTÍA

Este dispositivo está garantizado durante 2 años desde la fecha de compra, contra cualquier defecto o defecto de fabricación. La garantía se aplica al uso doméstico no profesional y se refiere al reemplazo de cualquier pieza defectuosa, pero no puede cubrir el desgaste normal del aparato, **la falta de mantenimiento, los shocks o el deterioro que ocurran como resultado de descargas eléctricas o mal uso (por ejemplo, uso dañino de aceites). No reparar el dispositivo por sí mismo supondrá la pérdida de garantía**, cualquier intervención del usuario en el dispositivo o cualquier modificación del usuario en el dispositivo o sus accesorios resultará automáticamente en la pérdida de garantía. **El uso inadecuado, distinto al recomendado en este Manual de Instrucciones, supone la pérdida de garantía. El fabricante, distribuidor e importador no se hacen**

responsables del uso indebido o del mantenimiento inadecuado del aparato.

¿CÓMO REPARAR TU DISPOSITIVO?

Si este electrodoméstico ya no funciona normalmente, contacta con tu distribuidor, que normalmente podrá solucionar el problema, sav@nexedis.fr o escribe a sav@robby.fr. El primer diagnóstico se realizará por teléfono y te indicaremos el procedimiento a seguir para la reparación de tu dispositivo



Este símbolo, que aparece en la etiqueta de identificación, significa que este artículo, cuando se utiliza, está sujeto a una recogida selectiva (para las modalidades de esta recogida, consulte con su municipio) o a una devolución gratuita por parte del distribuidor por la adquisición de un artículo similar (envío a su coste). Dadas las consecuencias sobre el medio ambiente y la salud humana, debido a la presencia de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, **ESTE ARTÍCULO NO DEBE SER ELIMINADO JUNTO CON RESIDUOS MUNICIPALES SIN** CLASIFICAR.

Para más información, por favor escanea este código QR

Importado y distribuido por:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANCIA)

contact@nexedis.fr

Robby®



Batedeira de mesa

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA
LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao usar um aparelho elétrico, devem ser observadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções com atenção.
2. Para se proteger do risco de choque elétrico, não coloque a batedeira de pé, o cabo de energia ou a tomada elétrica em água ou qualquer outro líquido.
3. Este dispositivo não deve ser Usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de energia fora do alcance das crianças.
4. As crianças não devem brincar com o aparelho.

5. Este aparelho é destinado apenas a uso doméstico. Não deve ser usado em aplicações semelhantes, tais como:
    - áreas de cozinha reservadas para funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
    - fazendas e uso de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
    - Ambientes do tipo bed and breakfast;
    - Catering e outras aplicações similares, além do varejo.
6. Este dispositivo pode ser usado por pessoas cujas habilidades físicas, deficiência sensorial ou mental são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, se já foram supervisionadas ou instruídas no uso seguro do dispositivo e

compreendam os perigos envolvidos.

7. Cuidado deve ser tomado ao manusear facas afiadas, ao esvaziar a tigela e ao limpar.
8. Para o uso dos acessórios, o tempo de uso e as configurações de velocidade, consulte os parágrafos seguintes das instruções.
9. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada do ar-condicionado antes de trocar acessórios ou se aproximar de peças que estejam se movendo durante o uso.
10. Sempre desconecte o aparelho fonte de alimentação quando deixada sem vigilância e antes da montagem, desmontagem

ou limpeza.

11. Não use acessórios
    Além daqueles fornecidos com o aparelho.
12. Desligue o aparelho e desligue-o da tomada do ar-condicionado quando não estiver em uso, antes de instalar ou remover acessórios, e antes de limpar. Para desligá-lo, desligue, segure a tomada elétrica e remova-o da tomada de parede. Nunca puxe o cordão de repente.
13. Evite contato com peças móveis. Mantenha mãos, cabelo, roupas, assim como espátulas e outros utensílios, longe do batedeiro, batedor ou batedeira quando o aparelho estiver em funcionamento, para evitar ferimentos pessoais e/ou

danos à batedeira de suporte.

14. Retire os batedores do confeiteiro processador antes de lavar.
15. Mantenha suas mãos e outros utensílios fora do recipiente enquanto a comida estiver sendo misturada para reduzir o risco de ferimentos pessoais graves ou danos ao aparelho. Um raspador pode ser usado, mas somente quando o dispositivo não está funcionando.
16. Para evitar riscos, peça o cabo de energia danificado para substituir pelo fabricante, um agente autorizado ou uma pessoa qualificada.
17. O uso de acessórios que não

são recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.

18. Não use o dispositivo enquanto exterior.
19. Não permita que o cabo de energia fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada, nem entre em contato com superfícies quentes, incluindo um fogão.
20. Mistura de substâncias
    Alimentos inflamáveis que não sejam alimentos podem ser perigosos.
21. Não use este aparelho para nenhum propósito além do que foi projetado.
22. Não opere na presença de gases explosivos e/ou

inflamáveis.

23. Para desligá-lo, coloque o drive de velocidade variável em "0" e depois remova a tomada elétrica da tomada de parede.
24. Tenha cuidado se um líquido quente for derramado no aparelho, pois pode ser ejetado devido a fervura repentina.
25. AVISO — Sempre opere o aparelho com a tampa ou proteção na posição conforme orientado nas instruções.
26. Nunca coloque a mão na tigela enquanto ela estiver apoiada na base.
27. Se a comida precisar ser empurrada para baixo, use uma ferramenta adequada, como uma

espátula.

28. ATENÇÃO: Para evitar Para evitar qualquer risco relacionado ao reinício acidental do disjuntor térmico, o fornecimento elétrico deste aparelho não deve ser fornecido por meio de um dispositivo externo de comutação, como um temporizador, ou por conexão a um circuito elétrico que seja regularmente ligado e interrompido pela rede elétrica.
29. Para informações detalhadas sobre a limpeza de superfícies em contato com alimentos, consulte a seção " **Limpeza e Cuidado** " deste manual.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA

Plugue polarizado – o dispositivo é equipado com um plugue polarizado – uma lâmina é mais larga que a outra. Para reduzir o risco de choque elétrico, essa tomada só pode ser inserida de uma forma em uma tomada polarizada. Se a tomada não puder ser totalmente inserida na tomada elétrica, inverta a posição. Se ainda não puder ser inserido corretamente, entre em contato com seu eletricista licenciado.

Não tente deletar isso

Recurso de segurança modificando o plugue de qualquer forma.



Adequado para uso em contato com alimentos.

IMPORTANTE

A substituição do cabo de alimentação por uma pessoa não licenciada é proibida. Em caso de dano, o reparo deve ser realizado pelo departamento de serviço dos distribuidores locais, pelo fabricante ou por qualquer outra pessoa autorizada.
Se o aparelho foi deixado cair, peça a um profissional licenciado para conferir antes de usá-lo novamente. Danos internos podem levar a acidentes.
Para quaisquer problemas ou reparos, entre em contato com o serviço pós-venda de distribuidores locais, o fabricante ou qualquer outro.

Leia o manual de instruções antes de usar este aparelho.
Guarde essas instruções para referência futura.
Este produto está em conformidade com os requisitos da Diretiva 2014/35/UE (que substitui a Diretiva 73/23/CEE conforme alterada pela Diretiva 93/68/CEE) e da Diretiva 2014/30/UE (substituindo a Diretiva 89/336/CEE).

CE

Descarte e responsabilidade ambiental:

Para respeitar o meio ambiente, incentivamos você a descartar seu dispositivo. Você pode entrar em contato com as autoridades locais ou com centros de reciclagem para mais informações.

INSTRUÇÕES PARA USAR O CABO CURTO

1. Um cabo de energia curto (ou removível) é fornecido para reduzir a chance de a pessoa ficar enredada ou tropeçar em um cabo mais longo.
2. Se for usado um cabo de alimentação longo destacável ou uma extensão:
   - A potência elétrica indicada no cabo de alimentação removível ou extensão deve ser pelo menos igual à do aparelho.
   - Se o aparelho precisar de conexão aterrada, a extensão deve consistir em um cabo composto por três fios condutivos, com uma conexão de aterramento.
   - O fio mais longo deve ser organizado de forma que não fique pendurado na bancada ou na mesa, onde pode ser agarrado por crianças ou tropeçado.

AVISO: para evitar qualquer risco de eletrocussão:

- Conecte o aparelho em uma tomada de três pinos aterrada
- Não remova o pino de aterramento
- Não use adaptador
- Não use cabo de extensão
- A falha em fazê-lo pode resultar em morte ou risco de incêndio ou choque elétrico.

Apresentação do seu produto



1. Anel de Travamento
2. Disco para corte grosso
3. Disco fino de corte
4. Disco médio de corte
5. Lâmina cortante
6. Parafusos de rosca
7. Empurrador
8. Bandeja de carga
9. Moedor de Carne
10. Tigela de Aço Inoxidável
11. Eixo de rotação
12. Tampa da tigela
13. Cobertura Frontal Protetora
14. Interruptor de velocidade
15. Básico
16. Gancho de Amassar
17. Baterista
18. Batedor de Balão
19. Acessórios para Almôndegas
20. Cone
21. Prato de Salsicha
22. Acessórios para linguiça
23. Pés de Borracha
24. Funilaria
25. Botão
26. Superior
27. Base Liquidificadora
28. Lâminas de Liquidificador
29. Jarro de Vidro
30. Tampa
31. Tampa de preenchimento

Nota importante: Peças acessórias (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) não estão incluídas com a batedeira de suporte. Eles só estão disponíveis como acessórios adicionais na caixa RORP6ACC e devem ser adquiridos separadamente.

Detalhes dos Botões de Controle

O(Desligado) ------ Pare

Configuração de 1 a 5 ------ Velocidade de Operação

Configuração1------ Velocidade Mínima (Lenta)

Configuração5------Velocidade Máxima (Rápida)

O dispositivo automaticamente mudará para o modo DESLIGADO, conforme a tabela abaixo.

Ajuste de velocidade	Temporizador padrão
1	8 minutos
2	8 minutos
3	8 minutos
4	8 minutos
5	8 minutos

Nota: Peças acessórias não estão incluídas na batedeira padrão de suporte. Eles só estão disponíveis na caixa e devem ser adquiridos separadamente.

Dicas Importantes

	A máquina de função completa só pode operar quando a tampa superior está fechada ou o pote está instalado

	
	O moedor de carne não pode passar pela lava-louças

Mudança

O(Desliga)-----Pare
Configuração 1-5----- Operação e Velocidade do Serrador
Configuração 1------ Velocidade Mínima---Lenta
5------Velocidade Máxima ---Configuração
Ajuste 5------Pressa rápida---rápida

O dispositivo entra no modo DESLIGADO Automática, conforme a tabela abaixo

Ajuste de velocidade	Temporizador padrão
1	8 minutos
2	8 minutos
3	8 minutos
4	8 minutos
5	8 minutos

Configuração de velocidade recomendada

Acessórios	Imagem	Botão	Velocidade	Tempo
Moedor de Carne		Velocidade 3 para macarrão	85 rotações por minuto	8 minutos
		Velocidade 5 para carne	130 rotações por minuto	
Amassar		1	30-35 RPM	8 minutos
Baterista		3-4	85-105 RPM	8 minutos
Batedor		5	130 rotações por minuto	8 minutos
Liquidificador		5	12000 rpm	3 minutos

Posições operacionais

Cuidado!

Não deixe a máquina em funcionamento contínuo por mais de 15 minutos.

Após um único uso, a máquina deve ser resfriada por 30 minutos.

Use a velocidade 3 para fazer massa.

Não use mais de duas funções ao mesmo tempo.

Não faça a massa ultrapassar 500g de farinha continuamente. Após preparar a massa com 500 g de farinha, a máquina precisa de 30

minutos de descanso para esfriar.
Use o aparelho apenas quando o acessório/ferramenta estiver acoplado conforme esta tabela e na posição de operação.
Sempre mantenha a tigela dentro da unidade durante o uso.

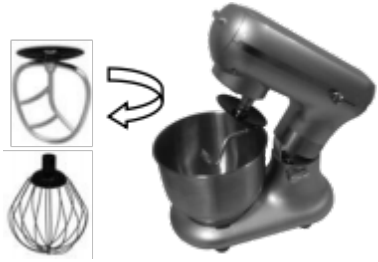
Posição				
1				
2				
3				
4		Instale o gancho de massa, o batedor, o balão d'água, conforme seu desejo		

Risco de lesão devido a ferramentas rotativas!

Enquanto o aparelho estiver ligado, mantenha os dedos longe da tigela. Não troque de ferramentas até que a unidade esteja parada e desconectada. Quando desligado, o drive continua funcionando por um breve período.

Como usar

Batidor, batedor de balão, gancho de massa

1 	Com uma mão, gire a maçaneta no sentido horário; Enquanto isso, use a outra mão para posicionar o braço na posição mostrada na foto.
2 	Eu monto a tigela cheia na base do flauta no sentido horário.
3 	Montando a tampa da tigela no sentido horário.

4 	Insira o batedor, o batedor de balão ou o gancho de massa no eixo rotativo, depois gire-os no sentido horário, como mostrado na imagem.
5 	Pressione o braço na posição mostrada na foto. Ligue a fonte de alimentação e ajuste a velocidade conforme necessário. Quando a comida estiver pronta, coloque o painel de controle em "DESLIGADO" e desconecte a unidade. Gire o botão no sentido horário e levante o braço até a posição mostrada na foto.
6 	Remova a tampa da tigela.
7 	Com uma mão, gire a maçaneta no sentido horário; Enquanto isso, use a outra mão para posicionar o braço na posição mostrada na foto.

8		Quando a comida estiver pronta, coloque o painel de controle no modo "DESLIGADO" e então desconecteo z. Gire o botão no sentido horário e coloque o braço na posição mostrada na foto
9		Retire a tigela no sentido anti-horário quando a comida estiver pronta.

Moedor de Carne (Vendido separadamente)

	Pressione o botão de segurança até Ouça o "clique". Remova a tampa frontal protetora Para cima.
	Seguindo a sequência mostrada na imagem, monte o parafuso, a lâmina de corte e o disco de ralar (grosso, fino, médio) no recipiente de carne a ser cortado, depois monte o anel de travamento no sentido horário.
	Seguindo a sequência mostrada na imagem, monte o parafuso, o cone e o recipiente de almôndega no recipiente de corte de carne, depois monte o anel de trava no sentido anti-horário.

* Não se esqueça de desmontar o cilindro de corte da máquina ao trocar esses acessórios.

	Seguindo a sequência mostrada na imagem, monte o parafuso, o cone e o recipiente de almôndegas no recipiente de corte de carne, depois monte o anel de travamento no sentido horário.
	Seguindo a sequência mostrada na imagem, monte o parafuso, a placa de enchimento de linguiça e o tubo de enchimento de linguiça no recipiente de carne a ser esculpido, depois monte o anel de travamento no sentido horário.
	Alinhe a seta do cilindro de corte com a do braço, depois insira o recipiente de carne preparada no braço girando no sentido anti-horário, como mostrado na imagem. Aperte o parafuso de corte quando o recipiente de carne estiver devidamente fixado.
	Monte a bandeja de carregamento no recipiente de carne a ser cortado

	Ajuste o interruptor na velocidade apropriada Depois coloque a comida a porta de alimentação usando o empurrador para trazer a comida para baixo.
	Coloque o interruptor em "0" quando a comida estiver pronta, depois remova o empurrador e a bandeja de carga.
	Pressione o botão de liberação, remova o recipiente de corte de carne do braço girando no sentido horário.
	Monte a tampa frontal de proteção voltada para baixo. Não use outras funções enquanto usa o moedor de carne.

Blender (Vendido separadamente)

	Abra a tampa de segurança Não use outras funções ao usar o Blender
	Coloque o pote de vidro, que contém a comida e está fechado pela tampa, corretamente no aparelho. Ligue isso. Coloque o seletor em "5".
	Substitua a proteção no lugar dela

Este processador multifuncional é compatível com os acessórios vendidos separadamente (chopper e blender). Número de Referência RORP6ACC

Limpeza e manutenção

Nunca mergulhe a unidade base na água nem a mantenha sob água corrente. Não use abrasivos para limpar

Limpe a unidade com um pano úmido, se necessário; Use detergente para louça. Depois, limpe a unidade até secar.

Não enfie peças plásticas na lava-louças, pois podem ser deformadas.

Lave os acessórios com água morna e sabão ou na grade superior da lava-louças.

Enxágue e seque bem

Após lavar e secar, coloque imediatamente o fecho na bolsa protetora para armazenamento.

Capacidade do bowl

1,0 kg de farinha e 0,6 kg de água

Exemplos de aplicações:



Batida de clara de ovo

8 claras na tigela com o batedor de balão em velocidade 5 por 6-8 minutos.

Batidas creme

600g de creme com o batedor na tigela em velocidade 5 por 6-8 minutos.



Sovando a massa

1000g de farinha
200g de amêndoas picadas, 15g de sal
28g de manteiga
28g de açúcar
500g de água
(Temperatura 40+/-2°C).
Por 8 minutos em velocidade 1
Adicione a água primeiro, seguida da farinha.





Seleção de Acessórios para Uso

	**Batidor de batedor - para preparações normais a grossas:** Bolos Glacê de creme/manteiga Confeitaria Biscoitos Cookie Torta Cookie Pães inquietos Purê de batatas
	**Batidor de batedor - para preparações que precisam de aeração:** Ovos Creme de Clara de Ovo Frostings de Merengue Italiano Bolos de Ló Maionese
	**Máquina de sovar - para misturar e amassar massa de fermentação natural:** Pão Massa Brioches de rolinho

Guia de velocidades recomendadas

ATENÇÃO:

1. Para sovar a massa de fermentação natural, sempre selecione velocidade 3 ou menor. Usar outras velocidades acima da velocidade 3 pode danificar o robô.
2. Não raspe as laterais da tigela enquanto a batedeira está ligada.
3. A tigela e o batedor são projetados para permitir uma mistura completa sem a necessidade de raspar as laterais da tigela com frequência. Raspar as laterais da tigela uma ou duas vezes durante a mistura geralmente é suficiente.
4. Desligue a batedeira antes de raspar as laterais.
5. É possível que a batedeira de pé esquente durante o uso. Se a carga for pesada por um tempo longo de mistura.

Proteção térmica

O motor da sua batedeira de suporte é equipado com um recurso automático de proteção térmica que para o motor se ele esquentar demais. Se isso acontecer, reposicione o drive de velocidade variável para "0", desconecte a unidade e deixe ele esfriar. É normal que a cabeça do robô esquente após uso prolongado.

Uso de acessórios

Diversos acessórios OPCIONAIS estão disponíveis para uso com sua batedeira de estande. Consulte as seguintes instruções gerais para montagem e remoção.

MONTAGEM DE ACESSÓRIOS OPCIONAIS PARA EIXO DE TRAÇÃO DIANTEIRO

1. Verifique se a batedeira está desligada e a unidade está desconectada.
2. Vire a tampa do pino de acionamento para cima, depois pressione e segure o botão de liberação enquanto insere o acessório o mais fundo possível no pino.
3. Solte o botão de liberação e gire o acessório levemente para a esquerda e direita até ouvir o pino de trava encaixar.
4. Para garantir que seu acessório esteja bem engatado, tente removê-lo sem pressionar o botão de liberação.

REMOÇÃO DE ACESSÓRIOS DO EIXO MOTRIZ DIANTEIRO

1. Desligue a batedeira e remova a tomada elétrica.
2. Pressione e segure o botão de liberação enquanto retira o acessório do eixo.

Cuidados e limpeza

- A tigela e a tampa à prova de respingos podem ser lavadas na lava-louças ou em água com sabão. Seque bem antes de usar novamente.
- O batedor de mistura, o batedeiro e o batedor devem ser lavados imediatamente à mão com água e sabão. Seque bem antes de usar novamente. NÃO coloque na lava-louças.

NOTA: Sempre verifique se a batedeira está desconectada antes de limpar. Limpe com um pano macio e úmido. Não use produtos de limpeza domésticos ou industriais. Não mergulhe o dispositivo na água. Limpe o eixo do batedor com frequência, removendo qualquer resíduo que possa ter se acumulado nele.

Especificações técnicas

- Potência: 1500W
- Tensão: 220-240V ~ 50-60Hz
- Energia de reserva: N/D
- Modo Energia em Modo Desligado: 0,1 W
  O dispositivo desliga imediatamente se o modo Desligado for selecionado



Se esse logotipo for afixado no dispositivo, significa que ele deve ser descartado de acordo com a Diretiva 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE). Qualquer substância perigosa contida em equipamentos elétricos ou eletrônicos pode ter efeitos prejudiciais ao meio ambiente e à saúde durante sua reciclagem.

Consequentemente, ao final da vida útil do dispositivo, ele não deve ser descartado junto com resíduos municipais não selecionados.
Como consumidor final, seu papel é essencial para garantir o reuso, reciclagem ou qualquer outra criação de valor para esse dispositivo. Vários sistemas de coleta e recuperação instalados pelas autoridades locais (centro de reciclagem) e distribuidores estão à sua disposição.
É sua responsabilidade usar esses dispositivos.

A garantia não cobre nenhuma parte desgastada do produto, nem problemas ou danos resultantes de:

1) Deterioração da superfície devido ao desgaste normal do produto;
2) Defeitos ou deterioração devido ao contato do produto com líquidos e à corrosão causada pela ferrugem ou presença de insetos;
3) Qualquer incidente não autorizado, abuso, uso indevido, modificação, desmontagem ou reparo;
4) Qualquer operação imprópria para manutenção, não conforme as instruções do produto ou conexão a uma tensão incorreta;
5) Qualquer uso de acessórios que não sejam fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação e/ou o número de série do produto forem removidos.

GARANTIA

Este dispositivo é garantido por 2 anos a partir da data de compra, contra qualquer defeito ou defeito de fabricação. A garantia se aplica ao uso doméstico não profissional e diz respeito à substituição de qualquer peça defeituosa, mas não cobre o desgaste normal do aparelho, **falta de manutenção, choques ou deterioração ocorridos como resultado de choque ou uso indevido (uso nocivo de óleos, por exemplo). A falha em reparar o dispositivo por conta própria resultará na perda da garantia**, qualquer intervenção do usuário no dispositivo ou qualquer modificação automática no dispositivo ou em seus acessórios resultará automaticamente na perda da garantia. **O uso inadequado, além do recomendado neste Manual de Instruções, resulta na perda da garantia. O fabricante, distribuidor e importador não são responsáveis por uso inadequado ou manutenção inadequada do aparelho**.

COMO CONSERTAR SEU DISPOSITIVO?

Se esse aparelho não funcionar mais normalmente, entre em contato com sua concessionária, que geralmente poderá resolver o problema, sav@nexedis.fr ou escreva para sav@robby.fr. O primeiro diagnóstico será feito por telefone e informaremos o procedimento a seguir para o reparo do seu dispositivo



Esse símbolo, que aparece no rótulo de identificação, significa que este item, quando utilizado, está sujeito a coleta seletiva (para as modalidades dessa coleta, verifique com sua prefeitura) ou a uma devolução gratuita pelo distribuidor para a aquisição de um item semelhante (envio às suas custas). Diante dos efeitos sobre o meio ambiente e a saúde humana, devido à presença de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, **ESTE ITEM NÃO DEVE SER DESCARTADO JUNTO COM RESÍDUOS MUNICIPAIS NÃO CLASSIFICADOS**.

Para mais informações, por favor, escaneie este código QR

Importado e distribuído por:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANÇA)

contact@nexedis.fr

Robby®



Robot da cucina

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA
LEGGI ATTENTAMENTE E CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, bisogna rispettare le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggi attentamente tutte le istruzioni.
2. Per proteggerti dal rischio di scosse elettriche, non mettere il fustatore, il cavo di alimentazione o la presa elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
3. Questo dispositivo non deve essere
   Usata dai bambini. Tieni l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
4. I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo.

5. Questo apparecchio è destinato esclusivamente a applicazioni domestiche. Non dovrebbe essere utilizzato in applicazioni simili come:
   - le aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
   - uso di fattorie e ospiti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
   - Ambienti tipo bed and breakfast;
   - catering e altre applicazioni simili e vendita al dettaglio.
6. Questo dispositivo può essere utilizzato
   da persone le cui capacità fisiche, deficit sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone senza esperienza o conoscenza, se sono state precedentemente supervisionate o istruite nell'uso sicuro del dispositivo e

comprendono i rischi coinvolti.

7. Bisogna prestare attenzione quando si maneggiano coltelli appuntissimi, si svuota la ciotola e si pulisce la copertura.
8. Per l'uso degli accessori, il tempo di utilizzo e le impostazioni di velocità, si prega di consultare i paragrafi seguenti delle istruzioni.
9. Spegni l'apparecchio e scollegalo dalla presa dell'aria condizionata prima di cambiare accessori o avvicinarti a parti che si muovono durante l'uso.
10. Scollega sempre il dispositivo Alimentazione quando lasciata incustodita e prima di assemblare, smontare o

pulire.

11. Non usare accessori
    A parte quelli forniti con l'apparecchio.
12. Spegni l'apparecchio e scollegalo dalla presa AC quando non è in uso, prima di installare o rimuovere gli accessori, e prima di pulire. Per staccarla, spegnila, tieni la presa elettrica e rimuovila dalla presa a muro. Non tirare mai il cordino all'improvviso.
13. Evita il contatto con le parti in movimento. Tieni mani, capelli, vestiti, così come spatole e altri utensili lontani dal frullatore, frusta battente o frulatore quando l'unità è in funzione, per evitare danni personali e/o danni al mixer a piedi.
14. Rimuovi le frustate dal

pasticcere del processore prima di lavarle.

15. Tieni le mani e gli altri utensili fuori dal contenitore quando il cibo viene miscelato per ridurre il rischio di gravi lesioni personali o danni all'apparecchio. Un raschietto può essere utilizzato, ma solo quando il dispositivo non funziona.
16. Per evitare un pericolo, fai sostituire il cavo di alimentazione danneggiato dal produttore, da un agente autorizzato o da una persona qualificata.
17. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può comportare il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni personali.

18. Non usare il dispositivo mentre esterno.
19. Non permettere al cavo di alimentazione di pendere sopra il bordo di un tavolo o di un piano di lavoro, né entrare in contatto con superfici calde, inclusa una stufa.
20. Miscelazione di sostanze
    I prodotti non alimentari infiammabili possono essere pericolosi.
21. Non utilizzare questo apparecchio per altri scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
22. Non usarlo in presenza di fumi esplosivi e/o infiammabili.
23. Per staccarla, imposta il disco a velocità variabile su "0" e poi rimuovi la presa

elettrica dalla presa a muro.

24. Fai attenzione se viene versato liquido caldo nell'apparecchio, poiché potrebbe essere espulso a causa di un improvviso bollimento.
25. ATTENZIONE — Usa sempre l'apparecchio con il coperchio o la protezione in posizione come indicato nelle istruzioni.
26. Non mettere mai una mano nella ciotola mentre è appoggiata alla base.
27. Se il cibo deve essere spinto verso il basso, usa uno strumento adatto, come una spatola.

28. ATTENZIONE: Da evitare Per evitare qualsiasi pericolo

legato a un resettamento accidentale dell'interruttore termico, l'alimentazione elettrica di questo apparecchio non dovrebbe essere fornita tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né tramite collegamento a un circuito elettrico regolarmente acceso e interrotto dalla rete elettrica.

29. Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, si prega di consultare la sezione " **Pulizia e Cura** " di questo manuale.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SULLA SICUREZZA

Spina polarizzata – il dispositivo è dotato di una spina polarizzata – una lama è più

larga dell'altra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa presa può essere inserita in un solo modo in una presa di corrente polarizzata. Se la presa non può essere inserita completamente nella presa elettrica, inverti la posizione. Se ancora non può essere inserito correttamente, contatta il tuo elettricista autorizzato.
Non tentare di cancellare questo Modificando la spina in qualsiasi modo.

 Adatto all'uso a contatto con il cibo.

IMPORTANTE

È vietato sostituire il cavo di alimentazione da parte di una persona senza licenza. In caso di danno, la riparazione deve essere effettuata dal reparto assistenza dei distributori locali, dal produttore o da qualsiasi altra persona autorizzata.
Se l'apparecchio è stato lasciato cadere, chiedi a un professionista autorizzato di controllarlo prima di usarlo di nuovo. Danni interni possono portare a incidenti.
Per eventuali problemi o riparazioni, si prega di contattare il servizio post-vendita dei distributori locali, del produttore o di qualsiasi altro.

Leggi il manuale di istruzioni prima di usare questo apparecchio.
Tieni queste istruzioni per riferimento futuro.
Questo prodotto è conforme ai requisiti della Direttiva 2014/35/UE (che sostituisce la Direttiva 73/23/CEE come modificata dalla Direttiva 93/68/CEE) e della Direttiva 2014/30/UE (che sostituisce la Direttiva 89/336/CEE).

CE

Smaltimento e responsabilità ambientale:

Per rispettare l'ambiente, ti incoraggiamo a smaltire il tuo dispositivo. Puoi contattare le autorità locali o il centro di riciclaggio per maggiori informazioni.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL CORTO CORTO

1. Un cavo di alimentazione corto (o cavo staccabile) è fornito per ridurre il rischio che una persona si incastri o inciampi su un cavo più lungo.
2. Se viene utilizzato un cavo di alimentazione o una prolunga lunga lungo e staccabile:
   - La potenza elettrica indicata sul cavo di alimentazione staccabile o sulla prolunga deve essere almeno uguale a quella dell'apparecchio.
   - Se l'apparecchio richiede una connessione a terra, la prolunga dovrebbe essere composta da una cava composta da tre fili conduttivi, con una connessione di messa a terra.
   - Il cavo più lungo dovrebbe essere disposto in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo da cui possa essere afferrato dai bambini o inciampato.

ATTENZIONE: per evitare qualsiasi rischio di folgorazione:

- Collega il dispositivo a una presa a tre poli collegata a terra
- Non rimuovere il perno di messa a terra
- Non usare un adattatore
- Non usare una prolunga
- Il mancato rispetto può comportare la morte o il rischio di incendio o scosse elettriche.

Presentazione del tuo prodotto



1. Anello di chiusura
2. Disco per il taglio grossolano
3. Disco da taglio fine
4. Disco da taglio medio
5. Lama da taglio
6. Viti a vite senza fine
7. Pusher
8. Vassoio di carico
9. Tritacarne
10. Ciotola in acciaio inox
11. Asse di rotazione
12. Coperchio della ciotola
13. Copricoltura protettiva anteriore
14. Interruttore di velocità
15. Base
16. Rampa per impastare
17. Batterista
18. Frusta a palloncino
19. Accessori per polpette
20. Cono
21. Piatto di salsiccia
22. Accessori per salsicce
23. Piedi di gomma
24. Carrozzeria
25. Bottone
26. Upper
27. Base Frullatore
28. Lame del frullatore
29. Barattolo di vetro
30. Coperchio
31. Tappo di riempitivo

Nota importante: Le parti accessorie (1,2,3,4,5,6,7,8,9,19,20,21,22,27,28,29,30,31) non sono incluse con il mixer a piede. Sono disponibili solo come accessori aggiuntivi nella scatola RORP6ACC e devono essere acquistati separatamente.

Dettagli dei tasti di controllo

O(Off) ------ Stop

Impostazione 1-5 ------ Velocità di funzionamento

Impostazione1------ Velocità minima (Lenta)

Impostazione5------Velocità Massima (Veloce)

Il dispositivo passerà automaticamente in modalità OFF secondo la tabella sottostante.

Regolazione della velocità	Timer predefinito
1	8 minuti
2	8 minuti
3	8 minuti
4	8 minuti
5	8 minuti

Nota: I componenti accessori non sono inclusi nel mixer standard a piedi. Sono disponibili solo nella scatola e devono essere acquistati separatamente.

Consigli importanti

	La macchina a piena funzione può funzionare solo quando il coperchio superiore è chiuso o il barattolo è installato

	
	Il tritacarne non può passare attraverso la lavastoviglie

Cambiamento

O(Off)-----Stop
Impostazione 1-5----- Funzionamento e velocità del mulino
Impostazione 1------ Velocità Minima---Lento
5------Impostazione massima velocità---velocità
Regolazione5------Pressa veloce---veloce

Il dispositivo entra in modalità OFF Automatico secondo la tabella sottostante

Regolazione della velocità	Timer predefinito
1	8 minuti
2	8 minuti
3	8 minuti
4	8 minuti
5	8 minuti

Impostazione di velocità consigliata

Accessori	Immagine	Pulsante	Velocità	Tempo
Tritacarne		Velocità 3 per la pasta	85 giri al minuto	8 minuti
		Velocità 5 per la carne	130 giri al minuto	
Impastare		1	30-35 giri al minuto	8 minuti
Batterista		3-4	85-105 giri/min	8 minuti
Frusta		5	130 giri al minuto	8 minuti
Frullatore		5	12000 giri/min	3 minuti

Posizioni operative

Fai attenzione!

Non far funzionare la macchina ininterrottamente per più di 15 minuti. Dopo un solo utilizzo, la macchina dovrebbe essere raffreddata per 30 minuti.

Usa la velocità 3 per fare la pasta.

Non utilizzare più di due funzioni contemporaneamente.

Non far superare la pasta in modo continuo i 500g di farina. Dopo aver preparato la pasta con 500 g di farina, la macchina necessita di 30 minuti di riposo per raffreddarsi.

Usa l'apparecchio solo quando l'accessorio/strumento è attaccato secondo questa tabella e in posizione di funzionamento.
Tieni sempre la ciotola nell'unità quando la usi.

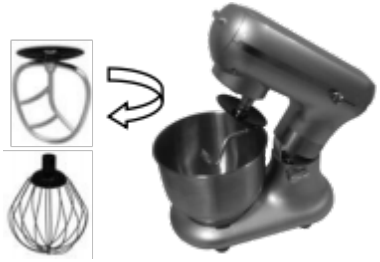
Posizione				
1				
2				
3				
4		Installa il gancio per impasto, la frustatrice, il palloncino d'acqua, secondo i tuoi desideri		

Rischio di infortuni dovuto agli utensili rotanti!

Mentre l'apparecchio è in funzione, tieni le dita lontane dalla ciotola. Non cambiare utensili finché l'unità non è ferma e staccata. Quando è spento, il disco continua a funzionare brevemente.

Come usare

Frusta, frusta per palloncini, gancio per impasto

1 	Con una mano, gira la maniglia in senso orario; Nel frattempo, usa l'altra mano per posizionare il braccio nella posizione mostrata nella foto.
2 	Assemblo la ciotola piena nella base del flauto in senso orario.
3 	Assemblare il coperchio della ciotola in senso orario.

4 	Inserisci il frusta, il fruscitore a palloncino o il gancio per impasto nell'asse rotante, poi ruotali in senso orario come mostrato nell'immagine.
5 	Premi il braccio nella posizione mostrata nella foto. Accendi l'alimentatore e regola la velocità secondo necessità. Quando il cibo è pronto, metti il pannello di controllo su "OFF" e stacca l'unità. Gira la manopola in senso orario e alza il braccio nella posizione mostrata nella foto.
6 	Togli il coperchio dalla ciotola.
7 	Con una mano, gira la maniglia in senso orario; Nel frattempo, usa l'altra mano per posizionare il braccio nella posizione mostrata nella foto.

8 	Quando il cibo è pronto, imposta il pannello di controllo in modalità "OFF" e poi scollegaz. Gira la manopola in senso orario e posiziona il braccio nella posizione mostrata nella foto
9 	Rimuovi la ciotola in senso antiorario quando il cibo è pronto.

Tritacarne (venduto separatamente)

	Premi il pulsante di sicurezza finché non Senti il "clic". Rimuovere la copertura protettiva anteriore verso l'alto.
	Seguendo la sequenza mostrata nell'immagine, assembla la coperna, la lama da affettare e il disco da grattugiare (grossolane, fine, medio) nel contenitore della carne da tagliare, poi assembla l'anello di bloccaggio in senso orario.
	Seguendo la sequenza mostrata nell'immagine, assembla il contenitore a coperna, il cono e le polpette nel contenitore per il taglio della carne, poi assembla l'anello di chiusura in senso antiorario.

* Non dimenticare di smontare il cilindro di taglio dalla macchina quando cambi questi accessori.

	Seguendo la sequenza mostrata nell'immagine, assembla il contenitore della coperna, del cono e delle polpette nel contenitore per il taglio della carne, poi monta l'anello di bloccaggio in senso orario.
	Seguendo la sequenza mostrata nell'immagine, assembla il covino, la piastra di riempitivo delle salsicce e il tubo per il riempimento della salsiccia nel contenitore della carne da tagliare, poi assembla l'anello di chiusura in senso orario.
	Allinea la freccia del cilindro di taglio con quella del braccio, poi inserisci il contenitore della carne preparata nel braccio ruotando in senso antiorario come mostrato nell'immagine. Stringi la vite di taglio una volta che il contenitore della carne è fissato correttamente.
	Monta la teglia di carico sul contenitore della carne da tagliare

	Imposta l'interruttore alla velocità appropriata Poi metti dentro il cibo la porta di alimentazione usando il pusher per far scendere il cibo.
	Gira l'interruttore su "0" quando il cibo è pronto, poi rimuovi il pusher e il vassoio di caricamento.
	Premi il pulsante di rilascio, rimuovi il contenitore per tagliare la carne dal braccio girando in senso orario.
	Monta il coperchio protettivo frontale rivolto verso il basso. Non usare altre funzioni mentre usi il tritacarne.

Blender (venduto separatamente)

	Apri il coperchio di sicurezza Non usare altre funzioni quando usi Blender
	Posiziona correttamente il barattolo di vetro, contenente il cibo e chiuso dal suo coperchio, sull'apparecchio. Accendilo. Imposta il selettore su "5".
	Sostituisci la protezione al suo posto

Questo robot da cucina multifunzione è compatibile con gli accessori venduti separatamente (tritaculatore e frullatore). Numero di riferimento RORP6ACC

Pulizia e manutenzione

Non immergere mai l'unità di base nell'acqua né tenerla sotto l'acqua corrente. Non usare abrasivi per pulire

Asciuga l'unità con un panno umido, se necessario; Usa il detersivo per piatti. Poi, asciuga l'apparecchiatura.

Non infilare parti di plastica nella lavastoviglie perché potrebbero deformarsi. Lava gli accessori con acqua calda e sapone o sulla griglia superiore della lavastoviglie.

Risciacqua e asciuga accuratamente
Dopo aver lavato e asciugato, metti immediatamente il fissaggio nella tasca protettiva per lo stoccaggio.

Capacità della bowl

1,0 kg di farina e 0,6 kg d'acqua

Esempi di applicazioni:



Battito di albume

8 albumi nella ciotola con la frusta a palloncini in rapidità 5 per 6-8 minuti.

Battiti crema

600g di panna con la frusta nella ciotola a velocità 5 per 6-8 minuti.





Impastare l'impasto

1000g di farina

200g di mandorle tritate, 15g di sale

28g di burro

28g di zucchero

500g d'acqua

(Temperatura 40+/-2°C).

Per 8 minuti a velocità 1
aggiungi prima l'acqua, poi la farina.



Selezione degli accessori da utilizzare

	**Frusta - per preparazioni normali o dense:** Torte Glassa alla panna/burro Confitteria Biscotti Biscotti Torta di Impasto Pani irrequieti Purè di patate
	**Frusta - per preparazioni che necessitano di aerazione:** Uova Crema di albumi d'uovo Glassa alla meringa italiana e torte di sponga Maionese
	**Macchina per impastare - per mescolare e impastare l'impasto a lievitazione naturale:** Pane Rotoli di pasta Brioches

Guida alle velocità consigliate

ATTENZIONE:

1. Per impastare l'impasto naturale, scegli sempre velocità 3 o inferiore. Usare altre velocità superiori a 3 può danneggiare il robot.
2. Non raschiare i lati della ciotola quando la betagliatrice è accesa.
3. La ciotola e la frusta sono progettate per permettere una miscelazione accurata senza dover raschiare spesso i lati della ciotola. Raschiare i lati della ciotola una o due volte durante la miscelazione è solitamente sufficiente.
4. Spegni la fusta prima di raschiare i lati.
5. È possibile che la frulla a piede si surriscanti durante l'uso. Se il carico è pesante per un lungo tempo di miscelazione.

Protezione termica

Il motore della tua bevastatrice è dotato di una funzione automatica di protezione termica che fermerà il motore se si scalda troppo. Se succede, riposiziona il disco a velocità variabile a "0", scollega l'unità e lascia raffreddare. È normale che la testa del robot si surriscanti dopo un uso prolungato.

Uso degli accessori

Sono disponibili numerosi accessori OPZIONALI per l'uso con la tua betriatrice. Consulta le seguenti istruzioni generali per l'assemblaggio e la rimozione.

ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI OPZIONALI PER ASSE ANTERIORE MOTORE

1. Controlla che il battolino sia spento e che l'unità sia scollegata.
2. Alza il coperchio del perno di trasmissione, poi premi e tieni premuto il pulsante di rilascio mentre inserisci l'accessorio il più in basso possibile nel perno.
3. Rilascia il pulsante di sgancio e gira leggermente l'accessorio a sinistra e a destra finché non senti il perno di bloccaggio scattare.
4. Per assicurarti che l'accessorio sia ben incastrato, prova a rimuoverlo senza premere il pulsante di sgancio.

RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI DALL'ASSE ANTERIORE

1. Spegni il miscelatore a piede e rimuovi la presa elettrica.
2. Premi e tieni premuto il pulsante di sgancio mentre rimuovi l'accessorio dall'asse.

Cura e pulizia

- La ciotola e il coperchio antischizzi possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua saponata. Asciugali bene prima di usarli di nuovo.
- La frusta per il miscelatore, il mixer e il frusta per il frusta devono essere lavati immediatamente a mano con acqua saponata. Asciugali bene prima di usarli di nuovo. NON metterli in lavastoviglie.

NOTA: Controlla sempre che il fustatore sia scollegato prima di pulire. Asciuga con un panno morbido e umido. Non utilizzare prodotti per la pulizia domestica o industriali. Non immergere il dispositivo nell'acqua. Pulisci spesso l'albero del frusture, rimuovendo eventuali residui che potrebbero essersi accumulati sopra.

Specifiche tecniche

- Potenza: 1500W
- Tensione: 220-240V ~ 50-60Hz
- Alimentazione di standby: N/A
- Modalità Alimentazione in Spento: 0,1 W
  Il dispositivo si spegnerà immediatamente se viene attivata la modalità Spento



Se questo logo è applicato al dispositivo, significa che deve essere smaltito in conformità con la Direttiva 2012/19/UE sugli Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (WEEE) di scarto. Qualsiasi sostanza pericolosa contenuta in apparecchiature elettriche o elettroniche può avere effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute durante il riciclo.

Di conseguenza, al termine della vita utile del dispositivo, non deve essere smaltita insieme ai rifiuti municipali non selezionati.
Come consumatore finale, il tuo ruolo è essenziale per garantire il riutilizzo, il riciclo o qualsiasi altro valore per questo dispositivo. A tua disposizione sono disponibili diversi sistemi di raccolta e recupero istituiti dalle autorità locali (centro di riciclaggio) e dai distributori.
È tua responsabilità utilizzare questi dispositivi.

La garanzia non copre alcuna parte usurata del prodotto, né problemi o danni derivanti da:

1) Deterioramento superficiale dovuto all'usura normale del prodotto;
2) Difetti o deterioramento dovuti al contatto del prodotto con liquidi e alla corrosione causata dalla ruggine o dalla presenza di insetti;
3) Qualsiasi incidente non autorizzato, abuso, uso improprio, modifica, smontaggio o riparazione;
4) Qualsiasi operazione non idonea alla manutenzione, utilizzata non in conformità con le istruzioni del prodotto o la connessione a una tensione errata;
5) Qualsiasi utilizzo di accessori non forniti o approvati dal produttore.

La garanzia sarà annullata se la targhetta e/o il numero di serie del prodotto vengono rimossi.

GARANZIA

Questo dispositivo è garantito per 2 anni dalla data di acquisto, contro qualsiasi difetto o difetto di fabbricazione. La garanzia si applica all'uso domestico non professionale e riguarda la sostituzione di qualsiasi componente difettoso, ma non può coprire l'usura normale dell'apparecchio, **la mancanza di manutenzione, le scosse o il deterioramento dovuti a shock o uso improprio (ad esempio uso dannoso di oli). Il mancato intervento del dispositivo comporterà la perdita della garanzia**, qualsiasi intervento dell'utente sul dispositivo o qualsiasi modifica del dispositivo o dei suoi accessori comporta automaticamente la perdita della garanzia. **Un uso improprio, diverso da quello raccomandato in questo Manuale di Istruzioni, comporta la perdita della garanzia. Il produttore, il distributore e l'importatore non sono responsabili per un uso improprio o una manutenzione impropria dell'apparecchio**.

COME FAR RIPARARE IL TUO DISPOSITIVO?

Se questo elettrodomestico non funziona più normalmente, contatta il tuo rivenditore che più spesso sarà in grado di risolvere il problema, sav@nexedis.fr o scrivi a sav@robby.fr. La prima diagnosi verrà effettuata telefonicamente e ti spiegheremo la procedura da seguire per la riparazione del tuo dispositivo



Questo simbolo, presente sull'etichetta identificativa, significa che questo articolo, se utilizzato, è soggetto a una raccolta selettiva (per le modalità di questa raccolta, verifica con il tuo comune) o a un rimborso gratuito da parte del distributore per l'acquisizione di un articolo simile (spedizione a tue spese). In considerazione degli effetti sull'ambiente e sulla salute umana, dovuti alla presenza di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, **QUESTO ARTICOLO NON DEVE ESSERE SMALTITO INSIEME AI RIFIUTI MUNICIPALI NON** SELEZIONATI.

Per maggiori informazioni, si prega di scansionare questo codice QR

Importato e distribuito da:
NEXEDIS - 260 avenue du Pic de Bertagne - 13420 Gémenos (FRANCIA)

contact@nexedis.fr

Robby®



خلاط الستاند

RORP6C
RORP6B
RORP6W
RORP6N
RORP6R
RORP6S

CE

تعليمات السلامة المهمة
اقرأ بعناية واحتفظ بهذه التعليمات

تعليمات السلامة المهمة

عند استخدام جهاز كهربائي، يجب الالتزام باحتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

1. اقرأ جميع التعليمات بعناية.
2. لحماية نفسك من خطر الصدمة الكهربائية، لا تضع خلاط الستاند أو سلك الطاقة أو مقبس الكهرباء في الماء أو أي سائل آخر.
3. يجب ألا يكون هذا الجهاز يستخدمه الأطفال. أبق الجهاز وسلك الكهرباء بعيدا عن متناول الأطفال.
4. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
5. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في التطبيقات المنزلية فقط. لا ينبغي استخدامه في تطبيقات مشابهة مثل:
   - مناطق مطبخ مخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من البيئات المهنية؛
   - المزارع واستخدام الضيوف للفنادق والفنادق والبيئات السكنية الأخرى؛
   - بيئات من نوع المبيت والإفطار؛
   - خدمات التموين وتطبيقات مشابهة والتجزئة.
6. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين تقل قدراتهم الجسدية أو إعاقاتهم الحسية أو العقلية، أو الأشخاص الذين لا

يملكون خبرة أو معرفة، إذا كانوا قد خضعوا للإشراف أو التوجيه سابقا باستخدام الجهاز بأمان وفهموا المخاطر المرتبطة بها.

7. يجب توخي الحذر عند التعامل مع السكاكين الحادة، عند تفريغ الوعاء، وعند التنظيف.

8. لاستخدام الإكسسوارات، ووقت الاستخدام، وإعدادات السرعة، يرجى الرجوع إلى الفقرات التالية من التعليمات.

9. أغلق الجهاز وافصله عن مأخذ التكييف قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.

10. افصل الجهاز دائما مزود الطاقة عندما يترك دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.

11. لا تستخدم الإكسسوارات باستثناء تلك التي تم تزويدها مع الجهاز.

12. أغلق الجهاز وافصله عن مأخذ التكييف عندما لا يكون قيد الاستخدام، قبل تركيب أو إزالة الملحقات، وقبل التنظيف. لفصله، أطفئه، أمسك المقبس الكهربائي، وأخرجه من المقبس الجداري. لا تسحب الحبل فجأة.

13. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبق الأيدي والشعر والملابس، بالإضافة إلى

الملاعق والأدوات الأخرى بعيدا عن خلاط الخفق أو المضرب أو الخلاط أثناء تشغيل الجهاز لتجنب الإصابة الشخصية و/أو تلف الخلاط الواقف.

14. أزل المخفقات من معجنة المعالج قبل الغسيل.

15. أبق يديك والأدوات الأخرى خارج الحاوية أثناء خلط الطعام لتقليل خطر الإصابة الشخصية الخطيرة أو تلف الجهاز. يمكن استخدام الكشطة ولكن فقط عندما لا يكون الجهاز يعمل.

16. لتجنب الخطر، قم باستبدال سلك الطاقة التالف من قبل الشركة المصنعة أو وكيل معتمد أو شخص مؤهل.

17. استخدام الملحقات التي لا ينصح بها أو لا يباعها مصنع الجهاز قد يؤدي إلى خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية.

18. لا تستخدم الجهاز أثناء الخارج.

19. لا تسمح لسلك الطاقة بأن يتدلى فوق حافة الطاولة أو سطح المطبخ، أو يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.

20. المواد الممزوجة

المواد غير القابلة للاشتعال الغذائية قد تكون خطيرة.

2 1. لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض غير الغرض الذي صمم من أجله.

2 2. لا تشغل البخار في وجود متفجرات و/أو أبخرة قابلة للاشتعال.

2 3. لفصله، قم بتشغيل محرك السرعة المتغيرة على "0" ثم أزل المقبس الكهربائي من المقبس الكهربائي.

2 4. توخي الحذر إذا تم صب سائل ساخن في الجهاز، فقد يطرد من الجهاز بسبب الغليان المفاجئ.

2 5. تحذير — شغل الجهاز دائما مع وضع الغطاء أو الحاجز في مكانه كما هو موضح في التعليمات.

2 6. لا تضع يدك في الوعاء أثناء وضعه على القاعدة.

2 7. إذا كان الطعام يحتاج إلى دفعه للأسفل، استخدم أداة مناسبة مثل الملعقة.

2 8. تحذير: يجب التجنب لتجنب أي خطر مرتبط بإعادة ضبط قاطع

الدائرة الحرارية عن طريق الخطأ، يجب ألا يتم توفير التزويد الكهربائي لهذا الجهاز عبر جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو من خلال الاتصال بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وتنقطع بانتظام بواسطة شبكة المرافق.

29. للحصول على معلومات مفصلة حول تنظيف أسطح تلامس الطعام، يرجى الرجوع إلى قسم " **التنظيف والعناية** " في هذا الدليل.

معلومات إضافية عن السلامة

السدادة المستقطبة – الجهاز مزود بقابس مستقطب – إحدى الشفرات أعرض من الأخرى. ولتقليل خطر الصدمة الكهربائية، يمكن إدخال هذا المقبس بطريقة واحدة فقط في مقبس طاقة مستقطب. إذا لم يكن بالإمكان إدخال المقبس بالكامل في المقبس الكهربائي، اعكس الوضعية. إذا لم يكن يتم تركيبه بشكل صحيح، تواصل مع كهربائيك المرخص. لا تحاول حذف هذا
ميزة الأمان عن طريق تعديل القابس بأي طريقة.



مناسبة للاستخدام عند ملامسة الطعام.

مهم

يحظر استبدال سلك الكهرباء بشخص غير مرخص. في حال حدوث ضرر، يجب أن يتم الإصلاح من قبل قسم الخدمة في الموزعين المحليين، أو المصنع، أو أي شخص آخر مخول.
إذا تم إسقاط الجهاز، اطلب من مختص مرخص فحصه قبل استخدامه مرة أخرى. يمكن أن يؤدي الضرر الداخلي إلى حوادث.
لأي مشاكل أو إصلاحات، يرجى التواصل مع خدمة ما بعد البيع لدى الموزعين المحليين أو الشركة المصنعة أو أي جهة أخرى.

اقرأ دليل التعليمات قبل استخدام هذا الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها مستقبلا.
يتوافق هذا المنتج مع متطلبات التوجيه 35/2014/الاتحاد الأوروبي (الذي يحل محل التوجيه EEC/23/73) كما تم تعديله في التوجيه EEC/68/93) والتوجيه EU/30/2014 (الذي حل محل التوجيه EEC/336/89).

التخلص والمسؤولية البيئية:

لاحترام البيئة، نشجعك على التخلص من جهازك. يمكنك التواصل مع السلطات المحلية أو مركز إعادة التدوير لمزيد من المعلومات.

تعليمات استخدام الحبل القصير

1. يتم توفير سلك طاقة قصير (أو سلك كهربائي قابل للفصل) لتقليل احتمال تشابك الشخص أو تعثره بسلك أطول.
2. إذا تم استخدام سلك طاقة أو سلك تمديد طويل قابل للفصل:
   - يجب أن تكون الطاقة الكهربائية المشار إليها على سلك الطاقة القابل للفصل أو سلك التمديد مساوية على الأقل لتلك الموجودة في الجهاز.
   - إذا كان الجهاز يحتاج إلى اتصال مؤرض، يجب أن يتكون سلك التمديد من سلك مكون من ثلاثة أسلاك موصلة مع وصلة تأريض.
   - يجب ترتيب الحبل الأطول بحيث لا يتدلى من سطح الطاولة أو الطاولة التي يمكن للأطفال الإمساك به أو التعثر بها.

تحذير: لتجنب أي خطر من الصعق الكهربائي:

- وصل الجهاز بمقبس مؤرض بثلاثة شوك
- لا تزيل دبوس التأريض
- لا تستخدم محولا
- لا تستخدم سلك تمديد
- عدم القيام بذلك قد يؤدي إلى الوفاة أو خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية.

عرض منتجك



1. حلقة القفل
2. قرص للتقطيع الخشن
3. قرص تقطيع دقيق
4. قرص تقطيع متوسط
5. شفرة التقطيع
6. براغي الدودة
7. الدافع
8. صينية الشحن
9. مطحنة اللحم
10. وعاء الفولاذ المقاوم للصدأ
11. محور الدوران
12. غطاء البول
13. الغطاء الأمامي الواقي
14. مفتاح السرعة
15. أساسي
16. خطاف العجن
17. عازف الطبول
18. خفق البالون
19. ملحقات كرات اللحم
20. مخروط
21. طبق النقانق
22. ملحقات النقانق
23. الأقدام المطاطية
24. هيكل الهيكل
25. زر
26. الأعلى
27. قاعدة الخلاط
28. شفرات الخلاط
29. جرة زجاجية
30. غطاء
31. غطاء الحشو

ملاحظة مهمة: الأجزاء الملحقة (1، 2، 3، 4، 5، 6، 7، 8، 9، 19، 20، 21، 22، 27، 28، 29، 30، 31) لا تتضمن الخلاط الواقف. تتوفر فقط كملحقات إضافية في صندوق RORP6ACC ويجب شراؤها بشكل منفصل.

تفاصيل زر التحكم

توقف ------

ضبط السرعة من 1 إلى 5 ------

الإعدادات1------ الحد الأدنى للسرعة (بطيء)

الإعدادات 5------السرعة القصوى (سريع)

سيتم التبديل تلقائيا إلى وضع إيقاف التشغيل حسب الجدول أدناه.

تعديل السرعة	مؤقت افتراضي
1	8 دقائق
2	8 دقائق
3	8 دقائق
4	8 دقائق
5	8 دقائق

ملاحظة: لا تتضمن خلاط الستاند العادي قطع الملحقات الكهربائية. تتوفر فقط داخل الصندوق ويجب شراؤها بشكل منفصل.

نصائح مهمة

الجهاز الكامل الوظائف لا يمكنه العمل إلا عندما يكون الغطاء العلوي مغلقا أو عند تركيب الجرة	

	
لا يمكن لمطحنة اللحم المرور عبر غسالة الصحون	

التغيير

O(Off)-----Stop

الإعداد 1-5----- تشغيل الطاحونة والسرعة

الإعداد 1------ الحد الأدنى للسرعة---البطء

5------إعداد أقصى سرعة---سرعة

تعديل 5------سرعة---الضغط السريع

يدخل الجهاز في وضع إيقاف التشغيل تلقائي حسب الجدول أدناه

تعديل السرعة	مؤقت افتراضي
1	8 دقائق
2	8 دقائق
3	8 دقائق
4	8 دقائق
5	8 دقائق

إعداد السرعة الموصى به

الزمن	السرعة	زر	صورة	الإكسسوارات
8 دقائق	85 دورة في الدقيقة	السرعة 3 للباستا		مطحنة اللحم
	130 دورة في الدقيقة	السرعة 5 للحوم		
8 دقائق	30-35 دورة في الدقيقة	1		العجن
8 دقائق	85-105 دورة في الدقيقة	3-4		عازف الطبول
8 دقائق	130 دورة في الدقيقة	5		الويسك
3 دقائق	12000 دورة في الدقيقة	5		بلندر

المناصب العملياتية

كن حذرا!

لا تشغل الجهاز بشكل متواصل لأكثر من 15 دقيقة.
بعد استخدام واحد، يجب أن يبرد الجهاز لمدة 30 دقيقة.
استخدم السرعة 3 لصنع المعكرونة.
لا تستخدم أكثر من وظيفتين في نفس الوقت.
لا تجعلوا المعكرونة تتجاوز 500 جرام من الدقيق بشكل متواصل. بعد تحضير المعكرونة ب 500 جرام من الدقيق، تحتاج الآلة إلى 30 دقيقة من الراحة لتبرد.
استخدم الجهاز فقط عندما يكون الملحقة/الأداة مركبة وفقا لهذا الجدول وفي وضع التشغيل.

دائما احتفظ بالوعاء داخل الجهاز أثناء الاستخدام.

الموقع				
1				
2				
3				
4		ركب خطاف العجين، والخلاط، والبالون المائي، حسب رغباتك		

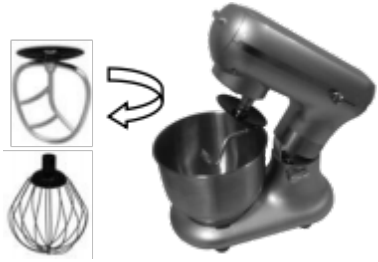
خطر الإصابة بسبب الأدوات الدوارة!

أثناء تشغيل الجهاز، أبق أصابعك بعيدا عن الوعاء. لا تغير الأدوات حتى تصبح الوحدة ثابتة ومنفصلة.

عند إيقاف تشغيله، يستمر القرص في العمل لفترة وجيزة.

كيفية الاستخدام

الخبيط، خفق البالون، خطاف العجين

1 	بيد واحدة، قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة؛ وفي الوقت نفسه، استخدم اليد الأخرى لوضع الذراع في الوضع الموضح في الصورة.
2 	أقوم بتجميع الوعاء المملوء في الفلوت الأساسي باتجاه عقارب الساعة.
3 	تجميع غطاء الوعاء باتجاه عقارب الساعة.

4 	أدخل الخارب أو مضرب البالون أو خطاف العجين في المحور الدوار، ثم قم بتدويرها باتجاه عقارب الساعة كما هو موضح في الصورة.
5 	اضغط الذراع إلى الوضع الموضح في الصورة. شغل مزود الطاقة واضبط السرعة حسب الحاجة. بمجرد أن يصبح الطعام جاهزا، قم بإيقاف لوحة التحكم وفصل الجهاز عن الكهرباء. قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة وارفع ذراعك إلى الوضع الموضح في الصورة.
6 	أزل الغطاء من الوعاء.
7 	بيد واحدة، قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة؛ وفي الوقت نفسه، استخدم اليد الأخرى لوضع الذراع في الوضع الموضح في الصورة.

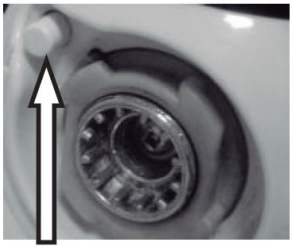
8 	بمجرد أن يصبح الطعام جاهزا، قم بتشغيل لوحة التحكم على وضع "إيقاف" ثم فصلZ. قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة وضع الذراع في الموضع الموضح في الصورة
9 	أزل الوعاء عكس اتجاه عقارب الساعة عندما يصبح الطعام جاهزا.

مطحنة اللحم (تباع بشكل منفصل)

اضغط زر الأمان حتى اسمع صوت "النقرة". أزل الغطاء الأمامي الواقي للأعلى.	
باتباع التسلسل الموضح في الصورة، قم بتجميع المثقب، وشفرة التقطيع، وقرص الشبكة (خشن، ناعم، متوسط) في وعاء اللحم المراد قطعه، ثم قم بتجميع حلقة القفل باتجاه عقارب الساعة.	
باتباع التسلسل الموضح في الصورة، قم بتجميع المثقاب، والمخروط، ووعاء كرات اللحم في وعاء تقطيع اللحم، ثم قم بتجميع حلقة القفل عكس اتجاه عقارب الساعة.	

* لا تنس تفكيك أسطوانة القطع من الآلة عند تغيير هذه الإكسسوارات.

باتباع التسلسل الموضح في الصورة، قم بتجميع المثقاب والمخروط ووعاء كرات اللحم في وعاء تقطيع اللحم، ثم قم بتجميع حلقة القفل باتجاه عقارب الساعة.	
باتباع التسلسل الموضح في الصورة، قم بتجميع المثقاب وطبق حشو النقانق وأنبوب تعبئة النقانق في وعاء اللحم الذي سيتم نحته، ثم قم بتجميع حلقة القفل باتجاه عقارب الساعة.	
محاذاة سهم أسطوانة القطع مع سهم الذراع، ثم أدخل وعاء اللحم المحضر في الذراع عن طريق الدوران عكس عقارب الساعة كما هو موضح في الصورة. شد برغي القطع بمجرد تثبيت وعاء اللحم بشكل صحيح.	
تجميع صينية التحميل على حاوية اللحم التي سيتم قطعها	

	اضبط المفتاح على السرعة المناسبة ثم ضع الطعام منفذ التغذية باستخدام الدافع لإنزال الطعام.
	قم بتشغيل المفتاح إلى "0" عندما يكون الطعام جاهزا، ثم أزل الدافع وصينية التحميل.
 	اضغط زر التحرير، وأخرج وعاء تقطيع اللحم من الذراع عن طريق الدوران باتجاه عقارب الساعة.
	قم بتجميع الغطاء الواقي الأمامي موجه للأسفل. لا تستخدم أي وظائف أخرى أثناء استخدام مطحنة اللحم.

بلندر (يباع بشكل منفصل)

افتح غطاء الأمان لا تستخدم وظائف أخرى عند استخدام بلندر	
ضع البرطمان الزجاجي الذي يحتوي على الطعام ومغلقا بغطاءه بشكل صحيح على الجهاز. شغلها. اضبط المحدد على "5".	
استبدال الحماية بدلا منها	

هذه المحضرة متعددة الوظائف متوافقة مع الإكسسوارات المباعة بشكل منفصل (المقطع والخلاط). رقم المرجع RORP6ACC

التنظيف والصيانة

لا تغمس الوحدة الأساسية في الماء أو تتركها تحت الماء الجاري. لا تستخدم المواد الكاشطة للتنظيف

امسح الوحدة بقطعة قماش مبللة إذا لزم الأمر؛ استخدم سائل غسل الصحون. ثم امسح الجهاز حتى الجفاف.

لا تقم بتثبيت أجزاء بلاستيكية في غسالة الصحون لأنها قد تكون مشوهة. اغسل الإكسسوارات بماء دافئ وصابون أو على الرف العلوي في غسالة الصحون.

اشطف وجفف جيدا

بعد الغسل والتجفيف، ضع المثبت فورا في الحقيبة الواقية للتخزين.

سعة البطولات

1.0 كجم دقيق و0.6 كجم ماء

أمثلة على التطبيقات :



خفقان ب

8 بيا لوعاء مع خفقة البالون بسرعة

5 دقا دقائق.

إيقاعات الكريمة



600 جرام خفق في الوعاء بسرعة

5 دقائق لمد .



عجن العجي

1000 م

200 جرا ، 15 جرام ملح

زبدة 28 جرام

28 جرام سكر

500 جرام ماء

(درجة الحرارة 40+/-2°م).



لمدة 8 دقائق على السرعة 1

أضف الماء أولا، ثم الدقيق.

اختيار الإكسسوارات للاستخدام

مضرب الخفق - للتحضيرات العادية إلى السميكة: الكعكات كريمة الزبدة وكريمة الحلويات كوكيز فطيرة بسكويت عجينة الخبز الراديء البطاطس المهروسة	
خفق الخفق - للتحضيرات التي تحتاج إلى تهوي: البيض كريمة بياض البيض كعكات إسفنجة بكريمة الميرينغ الإيطالية المايونيز	
آلة العجن - لخلط وعجن عجينة العجينة المخمرة: الخبز معكرونة رولز بريوش	

دليل السرعات الموصى بها

انتباه:

1. لعجن عجينة العجينة المخمرة، اختر دائما السرعة 3 أو أقل. استخدام سرعات أخرى فوق السرعة 3 قد يضر الروبوت.
2. لا تخدش جوانب الوعاء أثناء تشغيل الخلاط الواقف.
3. تم تصميم الوعاء والمضرب للسماح بالخلط الجيد دون الحاجة لكشط جوانب الوعاء بشكل متكرر. عادة ما يكون كشط جوانب الوعاء مرة أو مرتين أثناء الخلط كافيا.
4. أطفئ الخلاط الواقي قبل كشط الجوانب.
5. من الممكن أن يسخن الخلاط أثناء الاستخدام. إذا كان الحمل ثقيلا لفترة طويلة من الخلط.

الحماية الحرارية

محرك الخلاط الواقف مزود بميزة حماية حرارية تلقائية توقف المحرك إذا أصبح ساخنا جدا. إذا حدث ذلك، أعد وضع محرك السرعة المتغيرة إلى "0"، افصل الجهاز ودعه يبرد. من الطبيعي أن يسخن رأس الروبوت بعد الاستخدام المطول.

استخدام الإكسسوارات

هناك عدد من الإكسسوارات الاختيارية المتاحة للاستخدام مع خلاط الستاند. راجع التعليمات العامة التالية للتجميع والإزالة.

تجميع ملحقات محور الدفع الأمامي الاختيارية

1. تأكد من أن خلاط الستاند مغلق وأن الجهاز مفكوك عن الكهرباء.
2. اقلب غطاء دبوس الدفع، ثم اضغط مع الاستمرار على زر التحرير مع إدخال الملحقات إلى أبعد نقطة ممكنة في الدبوس.
3. حرر زر التحرير وادر الملحقات قليلا إلى اليسار واليمين حتى تسمع صوت دبوس القفل في مكانه.
4. للتأكد من أن ملحقك ملزم بإحكام، جرب إزالته دون الضغط على زر التحرير.

إزالة الملحقات من محور الدفع الأمامي

1. أطفئ الخلاط الواقف وأزل المقبس الكهربائي.
2. اضغط مع الاستمرار على زر التحرير أثناء إزالة الملحق من المحور.

العناية والتنظيف

- يمكن غسل الوعاء والغطاء المقاومين للرش في غسالة الصحون أو بالماء والصابون. جففها جيدا قبل استخدامها مرة أخرى.
- يجب غسل المضرب الخلطي والمخاط وخفة الخفق يدويا فورا بالماء والصابون. جففها جيدا قبل استخدامها مرة أخرى. لا تضعها في غسالة الصحون.

ملاحظة: تأكد دائما من أن جهاز الخلاط الواقي مفكوك قبل التنظيف. امسحه بقطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم منتجات تنظيف منزلية أو صناعية. لا تغمر الجهاز في الماء. امسح عمود الرياح بانتظام لإزالة أي بقايا قد تكون تراكمت عليه.

المواصفات الفنية

- القدرة: 1500 واط
- الجهد: 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
- الطاقة الاحتياطية: غير متوفر
- الطاقة في وضع الإيقاف: 0.1 واط

سيتم إيقاف الجهاز فورا إذا تم اختيار وضع الإيقاف



إذا تم تثبيت هذا الشعار على الجهاز، فهذا يعني أنه يجب التخلص منه وفقا لتوجيه معدات الكهرباء والإلكترونيات النفايات (WEEE) لعام 19/2012/الاتحاد الأوروبي. أي مادة خطرة موجودة في المعدات الكهربائية أو الإلكترونية يمكن أن تسبب آثارا ضارة على البيئة والصحة أثناء إعادة تدويرها.

وبالتالي، عند نهاية العمر الافتراضي للجهاز، يجب عدم التخلص منه مع نفايات بلدية غير مصنفة.
بصفتك مستهلكا نهائيا، فإن دورك ضروري لضمان إعادة الاستخدام أو إعادة التدوير أو أي خلق قيمة أخرى لهذا الجهاز.
تتوفر لك عدة أنظمة جمع واسترداد من قبل السلطات المحلية (مركز إعادة التدوير) والموزعين.
من مسؤوليتك استخدام هذه الأجهزة.

لا يغطي الضمان أي أجزاء من المنتج أو المشاكل أو الأضرار الناتجة عن:

1) تدهور السطح بسبب التآكل الطبيعي للمنتج؛
2) العيوب أو التدهور الناتج عن ملامسة المنتج للسوائل وبسبب التآكل الناتج عن الصدأ أو وجود الحشرات؛
3) أي حادث غير مصرح به، أو إساءة، أو سوء استخدام، أو تعديل، أو تفكيك، أو إصلاح؛
4) أي عملية غير صالحة للصيانة، وتستخدم غير متوافقة مع تعليمات المنتج أو التوصيل بجهد كهربائي غير صحيح؛
5) أي استخدام لإكسسوارات لم تتم توريدها أو الموافقة عليها من قبل الشركة المصنعة.

سيكون الضمان لاغيا إذا تم إزالة لوحة الاسم و/أو الرقم التسلسلي للمنتج.

الضمان

هذا الجهاز مزود بضمان لمدة سنتين من تاريخ الشراء، ضد أي عيب أو عيب تصنيع. ينطبق الضمان على الاستخدام المنزلي غير المهني ويتعلق باستبدال أي جزء معيب لكنه لا يغطي التآكل الطبيعي للجهاز، أو **عدم صيانته، أو صدمات أو تدهور نتيجة صدمة أو سوء استخدام (مثل الاستخدام الضار للزيوت). عدم إصلاح الجهاز بنفسك سيؤدي تلقائيا إلى فقدان الضمان،** أو أي تدخل من المستخدم على الجهاز، أو أي تعديل من المستخدم على الجهاز أو ملحقاته يؤدي تلقائيا إلى فقدان الضمان. **الاستخدام غير الصحيح، بخلاف ما هو موصى به في هذا الدليل التعليماتي، يؤدي إلى فقدان الضمان. المصنع والموزع والمستورد غير مسؤولين عن الاستخدام غير السليم أو الصيانة غير السليمة للجهاز.**

كيف يمكنك إصلاح جهازك؟

إذا لم يعد هذا الجهاز يعمل بشكل طبيعي، تواصل مع وكلك، الذي غالبا ما يكون قادرا على حل المشكلة، sav@nexedis.fr أو كتابة رسالة إلى sav@robby.fr. سيتم إجراء التشخيص الأول عبر الهاتف وسنخبرك بالإجراء الذي يجب اتباعه لإصلاح جهازك



هذا الرمز، الذي يظهر على ملصق التعريف، يعني أن هذا العنصر، عند استخدامه، يخضع لجمع انتقائي (لمعرفة أنماط هذه المجموعة، تحقق مع بلديتك) أو لإرجاع مجاني من الموزع مقابل شراء عنصر مشابه (الشحن على نفقتك). نظرا لتأثيرات البيئة وصحة الإنسان، بسبب وجود مواد خطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، **لا ينبغي التخلص من هذا العنصر مع نفايات بلدية غير** مصنفة.

لمزيد من المعلومات، يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة هذا

مستورد وتوزيع من قبل:
نيكسيديس - 260 شارع بيك دو بيرتان - 13420 جيمينوس (فرنسا)

contact@nexedis.fr

Robby®