

Consigli e suggerimenti sul robot da cucina

Integrazione delle istruzioni per l'uso



**KUHN
RIKON**
KITCHENWARE

Küchen-Center
Robot de cuisine
Robot de cucina
Kitchen Centre
Robot de Coclina

Accessori e utilizzo



- 1 Recipiente per la preparazione degli alimenti con lame e accessori:
 - 6 disco per affettare regolabile
 - 7 disco con grattugia fine e
 - 7b disco con grattugia grossa (elemento per 7)
 - 10 albero di trasmissione
 - 2 Frullatore (bicchiere, base, coperchio, lame)
 - 3 Mini-tritatutto
- Recipiente per impastare con accessori:
- 4 Frusta
 - 5 Spatola
 - 8 Frusta piatta
 - 9 Fruste a spirale

1 6 7

Recipiente per la preparazione di alimenti con coperchio

Accessori (utilizzo con: 10 albero di trasmissione):

- 6 disco per affettare regolabile in altezza
- 7 disco con grattugia fine, 7b disco con grattugia grossa, lama da inserire su 7



1 Recipiente per la preparazione di alimenti con coperchio

Uso indicato: per sminuzzare e mescolare diversi alimenti
es. frutta e verdura

Consigli: è sufficiente impostare la velocità al livello 1

6 Disco per affettare regolabile in altezza

Uso indicato: per tagliare frutta e verdura a fette di diverso spessore
es. per insalate, sformati, torte, dessert

Consigli: disco regolabile in altezza manualmente
è sufficiente impostare la velocità al livello 1

7 Disco con grattugia fine e 7b lama da inserire con grattugia grossa

Uso indicato: per tagliare frutta e verdura a fette spesse e sottili
es. rösti di patate, verdura al wok, insalate, decorazioni

Consigli: per rösti di patate usare la grattugia grossa
è sufficiente impostare la velocità al livello 1

2

Frullatore (bicchiere, base, coperchio, lame)



Uso indicato: per sminuzzare e mescolare diversi alimenti e liquidi
es. succo di frutta, purea, frullati e frappè, salse e sughi

Idea di ricetta: Frappè alla banana (per 2 persone)

500ml di latte

2 banane

1 bustina di zucchero vanigliato

eventualmente succo di limone

Mettere nel frullatore il latte, le banane e lo zucchero vanigliato e frullare bene. Insaporire con il succo di limone. Buono anche con gelato alla vaniglia! Servire freddo.

3

Mini-tritatutto (bicchiere, base con lame)



Uso indicato: per sminuzzare e mescolare piccole quantità di alimenti
es. noci, spezie e erbe per pesto, caffè in chicchi

Consigli: lavorare in modalità P (funzionamento ad impulsi)

Idea di ricetta: Pesto fresco

50g di semi di girasole
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di basilico
2 spicchi d'aglio
40g di parmigiano fresco
3 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere tutti gli ingredienti nel mini-tritatutto (vedere →) e tritare brevemente. Se il pesto è ancora troppo denso, basta aggiungere un po' d'olio. Insaporire a piacere.

→ Riempire il mini-tritatutto al massimo fino a metà! Lavorare la quantità prevista, se necessario dividere la quantità e lavorarla un po' alla volta.

4 8 9

Recipiente per impastare

Accessori:

- 4 Frusta
- 5 Spatola
- 8 Frusta piatta
- 9 Fruste a spirale



4 Frusta

Uso indicato: per sbattere, impastare e mescolare
es. per montare a neve albumi, panna, impasti leggeri, come cialde o crêpe, mousse, soufflé, impasti per glasse e biscotti

Consigli: non utilizzare per impasti corposi
incrementare gradualmente dal livello 1 al max

Idea di ricetta: Crêpe (per 8-10 porzioni)

250g di farina
500ml di latte
4 uova
50g di burro (in pezzettini morbidi o fuso)
1 bustina di zucchero vanigliato

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente per impastare, incorporare la farina con la spatola e incrementare gradualmente dal livello 1 in su (vedere consigli). Cuocere in una padella adatta con un po' di burro e farcire a piacere.

8 Frusta piatta

Uso indicato: per impastare e amalgamare impasti leggeri
es. dolci, torte e pasta sfoglia

Consigli: per amalgamare e impastare uova e zucchero, preparati per dolci, farina e frutta
incrementare gradualmente dal livello 1 al max

Idea di ricetta: Dolce al cioccolato

4 uova
4 tazze di zucchero
200g di burro (in pezzettini morbidi o fuso)
4 tazze di farina
1 bustina di lievito in polvere
2dl di latte
4 cucchiaini di cacao in polvere
100g di mandorle tritate
1 presa di sale

Mescolare tutti gli ingredienti (vedere →) uno dopo l'altro al livello 1 formando un impasto, infine amalgamare bene ad un livello superiore. Riscaldare il forno a 180°C, poi infornare e cuocere per 50 minuti circa.

→ Incorporare brevemente la farina con la spatola

9 Fruste a spirale

Uso indicato: per impastare e amalgamare impasti corposi
es. impasti con lievito e impasti per pane

Consigli: prima di tutto versare i liquidi nel recipiente
Se necessario, a macchina spenta staccare l'impasto dai lati del recipiente con la spatola
Per gli impasti corposi è solitamente sufficiente il livello 5

Idea di ricetta: Pane di frumento

500g di farina
15g lievito
1 cucchiaino di sale
3 dl di acqua tiepida
½ dl di latte

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente per impastare. Amalgamare per 1 minuto al livello 1 (vedere consigli). Infine impastare tutto per 6 minuti al livello 5. A questo punto l'impasto non deve essere appiccicoso. Mettere l'impasto in una terrina, coprirlo con un panno umido e lasciar riposare per un'ora circa. Creare il pane o i panini nella forma desiderata e lasciar riposare ancora un po'. Riscaldare il forno a 220°C, poi infornare e cuocere per 30 minuti circa.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO ORIGINALI!