



Astuto



Manuel d'utilisation



ATTENTION:

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**



PRECAUTIONS IMPORTANTES

1. Lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser votre appareil.
2. **Maintenir hors de portée des enfants.**
3. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirer tous les accessoires de leur emballage. Laver tous les accessoires et les lames, ainsi que l'arbre en acier inox. Sécher à l'aide d'un chiffon propre et sec.
4. **TRES IMPORTANT :** Ne pas immerger dans l'eau ni dans d'autres liquides et ne pas utiliser au voisinage de lavabos ou d'éviers. S'assurer que l'appareil n'est pas humide (éclaboussures d'eau, etc.) et ne pas l'utiliser avec des mains humides.
5. Un appareil qui est tombé ou qui a été endommagé ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été examiné par un technicien de maintenance agréé ROBUSTA
6. Ne pas laisser le cordon d'alimentation venir en contact avec des objets chauds. S'adresser à un technicien de maintenance pour remplacer immédiatement un cordon d'alimentation usé ou endommagé par un cordon homologué de même taille et de même type.
7. Un appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance quand il est branché.
8. Déconnecter l'appareil du secteur quand il n'est pas en utilisation, pour le ranger, pour monter ou retirer des accessoires, et avant de le nettoyer. Fermer le paquet cadeau ou une boîte analogue pour le conserver.
9. N'utiliser cet appareil que pour l'emploi prévu. N'utiliser que des accessoires authentiques fournis par un service de maintenance ou un revendeur autorisé.
10. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur, placé au voisinage d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou placé dans un four chaud.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur une arête vive de table ou de comptoir.
12. Les lames sont coupantes. Les manipuler avec précaution. Manipuler toujours les lames avec la main éloignée du bord coupant. Ranger toujours les lames avec le bord coupant éloigné de vous.
13. Ne pas essayer de couper des os ni des produits surgelés.
14. Ne pas essayer de couper des aliments posés sur une surface métallique ou céramique.
15. Ne pas brancher l'appareil sur une prise sur laquelle un autre appareil de forte puissance est en utilisation.
16. Cet appareil est conçu pour seulement de **courtes périodes de fonctionnement**. Ne pas le faire fonctionner de façon continue pendant des périodes **dépassant 2 minutes**. Si l'appareil est utilisé pendant des périodes atteignant 2 minutes, le laisser refroidir 30 secondes avant de continuer.
17. Cet appareil est prévu pour le seul usage domestique et non pour un emploi commercial ou industriel.
18. Si l'appareil doit être utilisé par une tierce personne, lui remettre avec le manuel d'instructions.
19. Aucune responsabilité ne peut être acceptée pour tout dommage causé par une absence de respect de ces instructions ou une quelconque utilisation ou manipulation défectueuses.
20. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de

maintenance ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque. La liste des SAV peut être consultée sur le site www.robusta.fr rubrique SAV

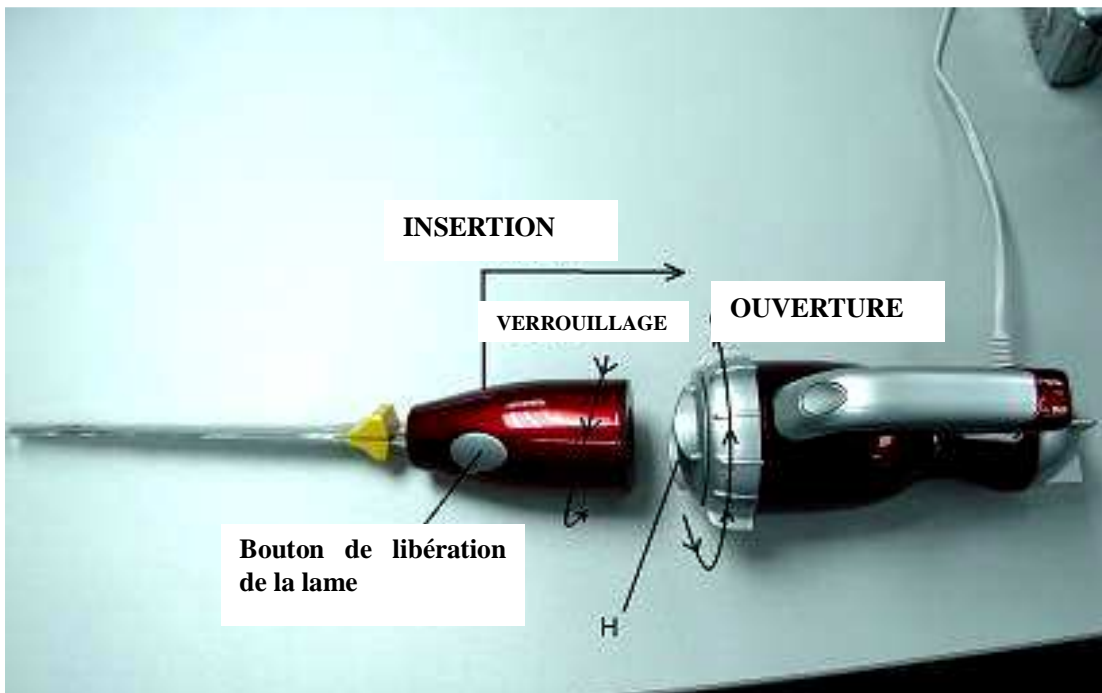
ATTENTION:

Ne pas essayer de réparer vous-même cet appareil. S'adresser à du personnel de maintenance qualifié.

ASSEMBLAGE :



- A. SUPPORT
- B. FIXATION DU FOUET
- C. FOUET EN ACIER INOXYDABLE
- D. FIXATION DU MIXEUR
- E. BOUTON DE LIBERATION DU COUPEAU ELECTRIQUE
- F. TASSE DE MESURE
- G. ELEMENT PRINCIPAL
- H. CAPOT DE L'ORIFICE D'INSTALLATION
- I. INTERRUPTEUR A BOUTON-POUSSOIR SUR L'ARRIERE
- J. INTERRUPTEUR A BOUTON-POUSSOIR SUR LA POIGNEE
- K. COUPEAU EN ACIER INOXYDABLE
- L. BOITE DE VITESSES DU COUPEAU ELECTRIQUE



Accessoires du Couteau Electrique

1. Ne pas brancher sur le secteur avant que les lames n'aient été insérées..
2. Tourner le capot H dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir l'orifice d'installation.
3. Insérer la boîte de vitesses de la lame et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre afin de verrouiller l'élément
4. Placer les deux lames parallèles l'une à l'autre avec verrouillage de la saillie métallique d'une lame dans la fente de l'autre. Saisir l'ensemble des deux lames par le protecteur de doigts et le glisser dans le boîtier jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifier la sécurité des lames en appliquant une légère pression dans la direction inverse (en essayant de retirer les lames). Pour cette opération, il est recommandé d'avoir la gaine de protection en place sur les lames afin d'éviter tout accident.
5. L'appareil est maintenant prêt pour l'utilisation..

EXTRACTION DES LAMES

1. Débrancher l'appareil.
2. Appuyer sur le bouton de libération. Les lames vont se détacher du système de verrouillage, les retirer.

- **Après installation des accessoires du Couteau Electrique**
- **Opérer de la même façon pour installer les accessoires de Mixage et de Fouet**



FONCTIONNEMENT

Utilisation des accessoires du Couteau Electrique

1. Pour faire fonctionner le couteau, appuyer sur l'interrupteur vers le bas à l'aide de votre pouce.
2. Pour couper un aliment, guider simplement les lames à travers l'aliment. Il n'est pas nécessaire de déplacer le couteau, du fait que l'action de double coupe des deux lames va couper l'aliment rapidement, facilement et avec précision. Pour cesser de couper, arrêter la pression sur l'interrupteur, ce qui mettra automatiquement l'appareil hors service.

Utilisation des Accessoires de Mixage et de Fouet



1. Mener à bien l'installation de l'accessoire de mixage ou de fouet en acier inox dans le carter du moteur de l'élément principal.
2. Brancher le cordon d'alimentation électrique dans la prise électrique murale appropriée.
3. Insérer l'accessoire de mixage ou de fouet en acier inox dans le mélange afin de mixer celui-ci.
4. Mettre en marche en appuyant et en maintenant la pression sur le bouton argenté à l'arrière du corps du moteur. On peut appuyer sur le bouton pour faire fonctionner l'appareil, et l'élément s'arrêtera une fois qu'on aura relâché le bouton.
5. Quand le mixage est terminé, relâcher le bouton de mise en marche avant de retirer l'accessoire de mixage du mélange
6. S'assurer que l'appareil est arrêté et débranché avant de retirer les accessoires.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Pour nettoyer la surface extérieure du couteau électrique, utiliser un chiffon doux humide et sécher ensuite à l'aide d'un chiffon sec. Ne nettoyer qu'après avoir débranché le couteau électrique de l'alimentation secteur.
2. Ne jamais utiliser de produit abrasif.
3. Tous les éléments démontables du couteau électrique doivent être détachés et nettoyés complètement à l'eau savonneuse chaude à des intervalles réguliers.
4. Le couteau est lubrifié en usine et ne nécessite pas de lubrification ultérieure.
5. Laver tous les accessoires à l'eau savonneuse chaude. L'accessoire de mixage et l'accessoire de fouet en acier inox peuvent être nettoyés en les faisant fonctionner dans le bol de mélange rempli d'eau savonneuse chaude.

Comment ranger la lame et les autres accessoires



Specifications

220-240V , 50/60Hz

Puissance 300 W

Code EAN Blanc 376 014 303 077 3

Code EAN bordeaux 376 014 303 077 3

RECETTES

ASSAISONNEMENT CLASSIQUE A LA VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE

¾ de tasse de sucre
2 cuillerées à thé de sauce soja
1 tasse d'huile
½ tasse de vinaigre balsamique
Sel et poivre selon goût

Placer tous les ingrédients dans le bol de mixage. Au moyen de l'accessoire de mixage à la main en acier inox, placer cet accessoire dans le bol avec les ingrédients et émulsifier jusqu'à obtention de la consistance désirée.

ASSAISONNEMENT EMULSIFIE A LA VINAIGRETTE

1 œuf
1½ cuillerée à thé de sel
¾ de cuillerée à thé de poivre blanc
1½ cuillerée à thé de paprika
1½ cuillerée à thé de moutarde sèche
1½ cuillerée à thé de sucre
1½ cuillerée à thé d'herbes de Provence
Poivre de Cayenne selon le goût
¼ de tasse de vinaigre de vin ou de vinaigre de cidre
1 ¼ verre d'huile à salade
3 cuillerées à soupe de jus de citron

Rassembler tous les ingrédients et les maintenir à la température ambiante. Les ingrédients à température ambiante s'émulsifient plus facilement que les ingrédients froids. Batta au fouet les œufs à l'aide du fouet en acier inox et les ajouter dans le bol de mélange. Avec les œufs dans le bol de mélange, ajouter à l'œuf tous les ingrédients secs et environ 1 cuillerée à soupe de vinaigre. Au moyen de l'accessoire de mixage en acier inox du mixeur à main, commencer à émulsifier en ajoutant lentement l'huile et continuer jusqu'à ce que vous ayez incorporé le reste des ingrédients. Ajuster en fonction de la saveur et de la consistance. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

ASSAISONNEMENT A LA FRANÇAISE A LA VINAIGRETTE

2 cuillerées à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre blanc
¼ de cuillerée à thé de sucre
½ cuillerée à thé de moutarde sèche
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 gousse d'ail
5 cuillerées à soupe de vinaigre à l'estragon
½ tasse d'huile végétale
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 œuf

½ tasse de mélange moitié-moitié de crème et de lait
Combiner tous les ingrédients et les mélanger jusqu'à la consistance désirée à l'aide de l'accessoire de mixage en acier inox.

CREME DE POTAGE DE BROCOLIS

½ tasse de beurre
½ tasse d'oignons hachés
500 g de brocolis hachés
½ tasse de farine
1,1 litre de bouillon de poule chaud
1 tasse de lait
½ tasse de crème épaisse
Sel de mer et poivre blanc selon le goût

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Hacher les oignons à l'aide de l'accessoire de hachage fourni en option. Ajouter les oignons et les brocolis et faire sauter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient ramollis. Mélanger dans la farine de manière à former un roux et cuire à feu doux pendant 5 minutes, en remuant constamment. Verser le bouillon de poule chaud dans la casserole, en fouettant le roux. Mettre dans une mijoteuse et cuire pendant environ 15 minutes. Retirer la casserole de la surface de cuisson. Placer l'accessoire de mixage à main en acier inox du mixeur à main dans le potage et le mélanger jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ajouter le lait, la crème et les assaisonnements et mélanger à nouveau doucement. Remettre la casserole sur la source de chaleur et bien réchauffer, mais sans faire bouillir.

CREVETTES REMOULADE NAPOLEON

3 œufs

¼ de tasse de lait

3 tranches de tomates vertes

1 tasse de farine

1 tasse de miettes de pain

Huile végétale

110 g de crevettes moyennes (bouillies et épluchées)

1 cuillerée à soupe d'oignons verts en tranches (pour la garniture)

Sauce Rémoulade Épicée (recette ci-dessous)

Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Plonger chaque tranche de tomate dans la farine, le mélange d'œufs, puis dans les miettes de pain. Faire frire les tomates dans l'huile, égoutter. Mélanger les crevettes avec la sauce Rémoulade épicée (voir recette ci-dessous). Placer une tomate frite sur une assiette. Surmonter de la moitié du mélange de crevettes. Recouvrir d'une autre tranche de tomate et du reste du mélange de crevettes. Garnir d'une crevette et d'oignons verts hachés.

SAUCE REMOULADE EPICÉE

1 cuillerée à soupe de moutarde blanche

½ tasse de moutarde Créole

½ tasse de ketchup

3 cuillerées à soupe de vinaigre blanc

2 cuillerées à soupe de raifort

3 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire

½ cuillerée à thé de paprika

¼ de tasse de céleri émincé finement

1 cuillerée à soupe de persil haché

1 cuillerée à thé de sauce piquante

1 cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé d'ail émincé

1 cuillerée à thé de jus de citron

1 œuf

1 cuillerée à thé d'huile végétale

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de mixage. Mixer complètement à l'aide de l'accessoire de mixage en acier inox du mixeur à main.

BROCHETTES DE POULET A LA SAUCE HOISIN

1 ¼ de tasse de sauce hoisin

1 cuillerée à soupe de gingembre frais, pelé et émincé finement

1 cuillerée à soupe d'huile de sésame

1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz

2 moitiés de poitrine de poulet désossées, découpées en morceaux de 2,5 cm pour 4 brochettes en bois de 15 cm.

Mélanger les 4 premiers ingrédients dans le bol de mixage afin de les mixer, au moyen de l'accessoire de mixage en acier inox du mixeur à main. Mettre 2 cuillerées à soupe de la sauce préparée dans un petit bol aux fins de glaçage. Mélanger les morceaux de poulet avec le reste de la sauce et laisser reposer 10 minutes.

Enfiler les morceaux de poulet sur 4 brochettes, en espaçant les morceaux de 1,5 cm. Saupoudrer légèrement de sel et de poivre. Griller les brochettes de poulet jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites et légèrement grillées, en les brossant avec le glaçage et en les retournant souvent, pendant environ 8 minutes. Saupoudrer de grains de sésame.

POTAGE AUX HARICOTS NOIRS

500 g de haricots noirs
2,5 litres d'eau
1 cuillerée à soupe de sel
3 gousses d'ail émincées
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de cumin moulu
1 cuillerée à thé d'origan
¼ de cuillerée à thé de moutarde sèche
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 oignons hachés
2 petits poivrons verts hachés
2 petits piments Jalapeno hachés
1 cuillerée à soupe de jus de citron

Faire tremper les haricots dans l'eau une nuit entière. Le lendemain, faire cuire les haricots dans la même eau, en ajoutant 1 cuillerée à thé de sel, jusqu'à ce que les haricots soient presque tendres. Mélanger l'ail, 1 cuillerée à thé de sel, le cumin, l'origan et la moutarde. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire de taille moyenne pendant 5 minutes. Ajouter les poivrons verts et le piment Jalapeno et continuer à faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélanger avec les assaisonnements et le jus de citron. Ajouter ½ tasse du liquide de cuisson des haricots. Couvrir et laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Ajouter ce mélange aux haricots et continuer à cuire jusqu'à ce que les saveurs se soient mélangées, environ une heure.

Pour épaissir le potage, prélever une tasse d'haricots et de liquide et les placer dans une tasse de mesure en verre de la valeur de deux tasses. Amener les haricots et le liquide en purée avec le mixeur à main, et rajouter celle-ci au potage. Ou bien utiliser directement l'accessoire en acier inox du mixeur à main dans la casserole de haricots afin de parvenir à la quantité désirée de purée de haricots. Servir dans des bols avec une petite quantité de riz et garnir d'oignons verts finement hachés et de fromage râpé.

GAZPACHO

1 gousse d'ail hachée
½ petit oignon rouge haché
½ poivron rouge débarrassé de ses graines, haché
½ poivron vert débarrassé de ses graines, haché
1 tasse de concombre, pelé, débarrassé de ses graines et haché
3 tasses de jus de tomate
1 cuillerée à thé d'huile d'olive extra-vierge
1 cuillerée à thé de vinaigre de vin blanc
½ cuillerée à thé de sel de mer
¼ de cuillerée à thé de poivre noir

A l'aide de l'accessoire de hachage fourni en option, hacher l'ail, l'oignon, le poivron et le concombre.

Placer tous les ingrédients dans un grand bol, et au moyen de l'accessoire de mixage en acier inox du mixeur à main, mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Refroidir dans le réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit prêt à servir.

Pour obtenir une pointe épicée, ajouter quelques gouttes de sauce piquante.

Les saveurs du gazpacho se développent avec le temps, de sorte qu'il est bon de refroidir au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, ou même un jour à l'avance.

POTAGE MOULINE AU POULET ET AUX NOIX

1 courge musquée (environ 1,5 kg)
2 poitrines de poulet bouillies, hachées

2 cuillerées à thé de beurre
1 oignon jaune, haché
1 gousse d'ail émincée
5 tasses de bouillon de poule
 $\frac{3}{4}$ de cuillerées à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre de curry
 $\frac{1}{3}$ de cuillerée à thé de poivre blanc

Préchauffer le four à 205°C. Couper la courge en deux et retirer les graines. Enrouler la purée dans une feuille de papier d'aluminium et cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que soit tendre. Faire bouillir deux grandes poitrines de poulet et réserver le bouillon pour un emploi ultérieur. A l'aide de l'accessoire de hachage fourni en option ou d'un couteau, hacher l'oignon et l'ail.

Dans une grande casserole à feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon et l'ail, et faire sauter jusqu'à ce que ceux-ci soient mous, environ 5 minutes. Ecraser la pulpe de la courge cuite, ajouter une tasse de bouillon de poule, et ajouter dans la casserole. A l'aide de l'accessoire de mixage en acier inox du mixeur, mélanger les ingrédients dans la casserole jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les assaisonnements, le poulet bouilli haché, et les 4 tasses restantes de bouillon de poule. Faire mijoter sans couvrir pendant environ 20 minutes. Le potage peut être servi avec de la crème aigre, du yaourt, de la ciboulette, du persil ou du chutney.

DOUCEUR AUX FRUITS

1 tasse de yaourt aromatisé
1 tasse de fraises surgelées
1 tasse de myrtilles surgelées
1 cuillerée à soupe de miel

Placer les ingrédients dans le bol de mixage et au moyen de l'accessoire de mixage en acier inox, mélanger jusqu'à obtention d'un produit lisse.

LAIT FRAPPE AU CHOCOLAT ET AU BEURRE DE CACAHUETES

2 tasses de lait
2 tasses de glace au chocolat
 $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre de cacahuètes

Tasses de beurre de cacahuètes (en option)

Placer tous les ingrédients dans le bol de mixage, et à l'aide de l'accessoire de mixage en acier inox, immerger ceux-ci dans le mélange jusqu'à ce que celui-ci soit crémeux. On peut ajouter les tasses de beurre de cacahuètes.

MAYONNAISE

2 gros œufs ou 4 jaunes d'œufs
2 cuillerées à thé de jus de citron
2 cuillerées à thé de moutarde de Dijon
2 $\frac{1}{2}$ tasses d'huile végétale

Combiner tous les ingrédients dans le bol de mixage et utiliser l'accessoire de mixage en acier inox pour combiner tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.