

SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



IT ■ Robot da cucina

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza, purché siano opportunamente sorvegliate o abbiano ricevuto una formazione adeguata per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e ne abbiamo compreso i rischi potenziali.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla loro portata.
- Prima di collegare l'apparecchio a una presa di corrente, verificare che la tensione elettrica riportata sull'etichetta dei valori nominali corrisponda a quella della presa.
- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio o che non siano esplicitamente raccomandati dal produttore per questo apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Non utilizzarlo per fini commerciali, in ambienti industriali, o all'aperto, o per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- Appoggiarlo sempre su una superficie piana, asciutta e stabile. Non appoggiarlo su stufe elettriche o a gas, o in prossimità di fiamme libere o di altre fonti di calore.
- Non utilizzare mai più accessori contemporaneamente.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che sia montato correttamente e che la testa multifunzione sia bloccata in posizione orizzontale. Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza che impedisce l'avviamento del motore quando la testa multifunzione è sollevata.
- Nel caso in cui la testa multifunzione venga sollevata durante il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di funzionare.
- Non toccare le parti rotanti dell'apparecchio e assicurarsi che gli oggetti estranei come vestiti, capelli, ecc. siano tenuti a debita distanza. In caso contrario, potrebbe verificarsi un infortunio o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Nel caso in cui un oggetto, come un cucchiaino, cada nella ciotola durante il funzionamento, impostare immediatamente la manopola di regolazione della velocità in posizione 0 (OFF) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate, quindi rimuovere l'oggetto.
- Se gli ingredienti aderiscono all'accessorio o ai lati della ciotola, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e attendere che le parti rotanti si siano arrestate. Utilizzare una spatola di silicone per pulire l'accessorio e l'interno della ciotola. Quindi è possibile riavviare l'apparecchio.

- Durante il funzionamento, assicurarsi che nel tubo di inserimento del tritacarne non entrino capelli, indumenti o altri oggetti. Non immettere nel tubo di inserimento nulla di diverso dagli ingredienti che devono essere lavorati.
- Non usare mai le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti nel tubo di inserimento del tritacarne. A questo scopo è fornito in dotazione un pestello come accessorio.

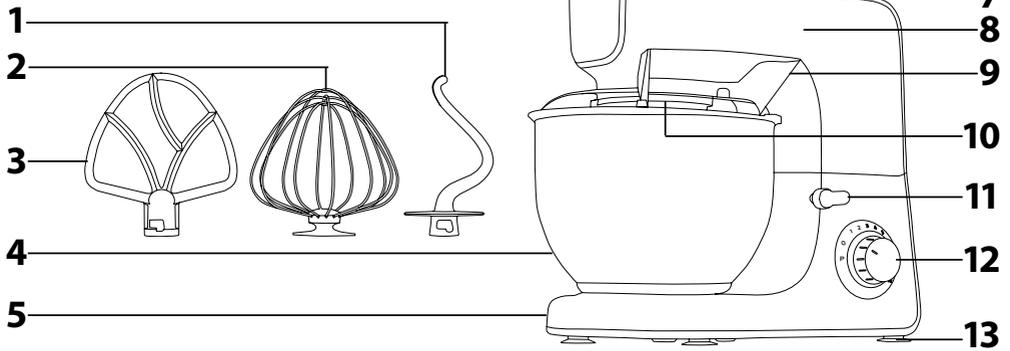
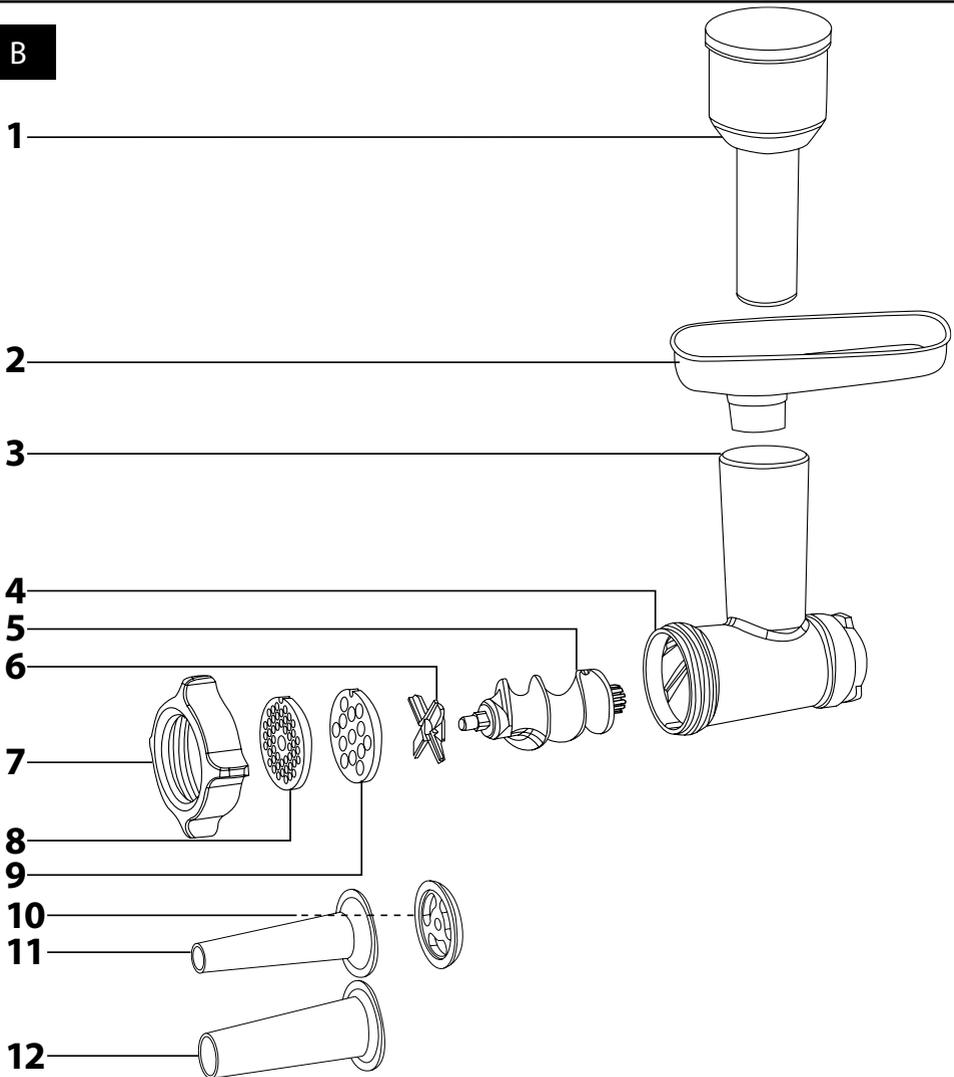


Avvertenza

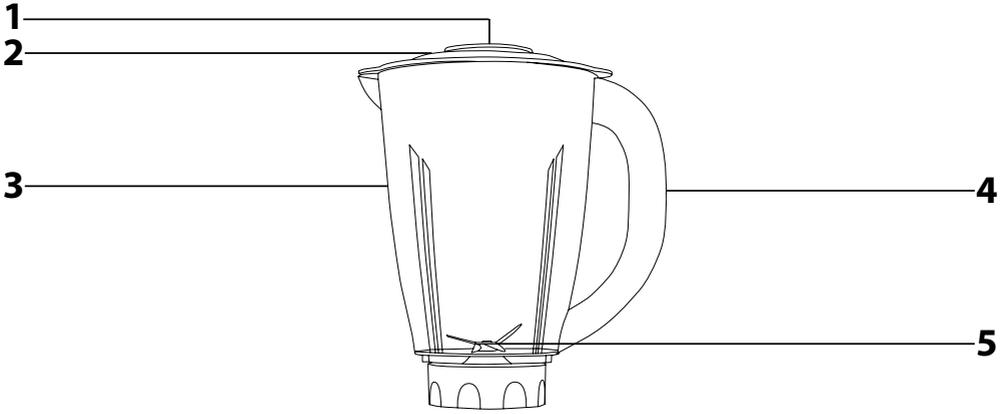
L'utilizzo non corretto può provocare lesioni personali.

- Per evitare lesioni causate dai bordi taglienti, prestare particolare attenzione quando si maneggiano la lama del tritacarne e il gruppo di lame del frullatore. Inoltre, bisogna prestare particolare attenzione quando si svuota il bicchiere del frullatore, quando si rimuove la lama del tritacarne e durante la pulizia.
- Non tentare di macinare ossa, carne congelata o altri ingredienti duri.
- Nel bicchiere del frullatore possono essere lavorati liquidi caldi fino a una temperatura di 80 °C. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano liquidi caldi. Il vapore o gli schizzi di cibi caldi e i liquidi caldi possono provocare ustioni. Non avviare il frullatore senza il coperchio correttamente in posizione. Quando si lavorano liquidi caldi, non rimuovere il tappo interno durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura per spostare il bicchiere del frullatore quando è caldo.
- Il tempo massimo di funzionamento continuo è di 10 minuti. Non superare il tempo massimo di funzionamento di 5 minuti in modalità impasto e il tempo massimo di funzionamento di 3 minuti quando si utilizza il frullatore. Prima di riutilizzare l'apparecchio, attendere che si raffreddi per 30 minuti.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, quando lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o spostarlo. Prima di smontare l'apparecchio e sostituire gli accessori o le parti accessibili che si muovono durante l'uso, attendere che tutte le parti mobili si siano arrestate.
- Pulirlo seguendo le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.
- Non lavare mai l'apparecchio sotto acqua corrente e non immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Non accendere l'apparecchio quando è vuoto. L'uso scorretto dell'apparecchio potrebbe comprometterne la durata.
- Assicurarsi che i contatti elettrici della spina non entrino in contatto con acqua o umidità. Non posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal bordo del tavolo e non tocchi superfici calde.

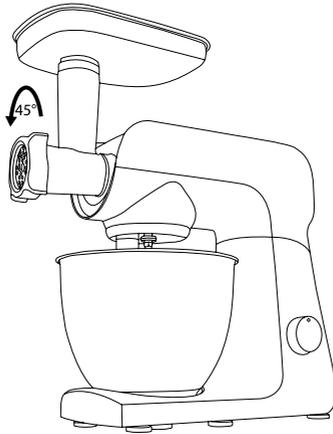
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente estraendo delicatamente la spina, senza mai tirare il cavo. In caso contrario, il cavo di alimentazione o la presa di corrente potrebbero danneggiarsi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire presso un centro di assistenza. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Per evitare il pericolo di lesioni personali causate da scosse elettriche, non effettuare autonomamente alcuna riparazione o regolazione dell'apparecchio. Farlo sempre riparare o regolare presso un centro di assistenza autorizzato. La manomissione dell'apparecchio comporta il rischio di decadenza dei diritti di garanzia in caso di prestazioni o qualità del prodotto insoddisfacenti.

A**B**

C



D



Robot da cucina

Manuale per l'utente

- Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente il manuale per l'utente, anche nei casi in cui si abbia familiarità con il funzionamento di apparecchi simili. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente nei modi descritti nel presente manuale per l'utente. Riporre il presente manuale in un luogo sicuro, dal quale sia possibile recuperarlo facilmente per future consultazioni.
- Si raccomanda di conservare la scatola di cartone originale, il materiale di imballaggio, lo scontrino di acquisto, la dichiarazione di responsabilità del venditore o la scheda di garanzia almeno per la durata del periodo di responsabilità giuridica in caso di prestazioni o qualità del prodotto insoddisfacenti. In caso di trasporto, si raccomanda di imballare l'apparecchio nella scatola originale fornita dal produttore.

DESCRIZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

A1 Gancio impastatore	A10 Attacco per gli accessori A1-A3
A2 Frusta a palloncino	A11 Sblocco della testa multifunzione
A3 Sbattitore ad A	A12 Manopola di regolazione della velocità
A4 Ciotola in acciaio inossidabile da 5,5 litri	permette di impostare il livello di velocità da 1 a 10, impostare il funzionamento a impulsi e spegnere l'apparecchio.
A5 Unità di base	
A6 Coperchio rimovibile dell'attacco anteriore per il tritacarne	A13 Ventose
A7 Coperchio rimovibile dell'attacco superiore per il frullatore	assicurano la stabilità dell'apparecchio durante il funzionamento.
A8 Testa multifunzione inclinabile	
A9 Coperchio della ciotola con foro per l'aggiunta degli ingredienti	

DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI DEL TRITACARNE

B1 Pestello	B7 Anello a vite
B2 Tramoggia	B8 Piastra di macinazione fine
B3 Tubo di inserimento ingredienti	B9 Piastra di macinazione grossolana
B4 Camera di macinazione	B10 Separatore
B5 Albero a vite	B11 Accessorio per piccoli insaccati
B6 Lama di macinazione	B12 Accessorio per grandi insaccati

DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI DEL FRULLATORE

C1 Tappo interno del bicchiere del frullatore	C3 Bicchiere del frullatore con capacità di 1,5 litri
C2 Coperchio esterno del bicchiere del frullatore con foro per l'aggiunta degli ingredienti	C4 Impugnatura
	C5 Gruppo lame
	È parte integrante del bicchiere del frullatore.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre l'apparecchio e i rispettivi accessori dall'imballaggio.
- Lavare accuratamente con acqua tiepida e un detersivo da cucina neutro tutti gli accessori destinati a venire a contatto con gli alimenti, quindi risciacuarli con acqua corrente pulita e asciugarli accuratamente con un panno fine o lasciarli asciugare naturalmente. Dopo il lavaggio e l'asciugatura, si consiglia di rivestire la lama di macinazione **B6** e le piastre di macinazione **B8** e **B9** con olio da cucina.
- Non immergere il robot da cucina o il suo cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.



Attenzione!

Le parti metalliche del tritacarne e gli accessori **A1-A3** non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.

SBATTITURA, MONTATURA E IMPASTO

SCELTA DEL TIPO DI ACCESSORIO

Tipo di accessorio	Scopo
Sbattitore A3	È utilizzato per impasti leggeri e medio-pesanti senza lievito, per la preparazione di salse, creme, ripieni, ecc. Non usarlo per impasti pesanti.
Frusta a palloncino A2	È utilizzata per sbattere uova intere o albumi, panna montata, creme spumose, ecc. Non usarlo per sbattere o impastare.
Gancio impastatore A1	È utilizzato per impastare vari tipi di impasti, compresi quelli pesanti e spessi, come pasta per pizza, paste fresche, ecc.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

- Prima di iniziare a montare o smontare il robot da cucina, verificare che sia spento e scollegato dalla presa di corrente.

1. Inserimento della ciotola

- Posizionare il robot da cucina su una superficie piana e asciutta, come ad esempio su un piano di lavoro della cucina.
- Utilizzare il blocco **A11** per sbloccare la testa multifunzione **A8** e sollevarla fino in fondo. Lo stato di blocco della testa multifunzione **A8** in posizione aperta è indicato dal ritorno del blocco **A11** nella posizione predefinita.
- Inserire la ciotola in acciaio inossidabile **A4** nell'unità base **A5** e fissarla in posizione ruotandola in senso orario. Quando la ciotola **A4** è correttamente fissata, non può essere sollevata in modo indipendente dall'unità di base **A5**.

2. Montaggio degli accessori e del coperchio

- Durante il montaggio di un accessorio, la testa multifunzione **A8** deve essere bloccata nella posizione aperta (vedere il punto 1.2 nel capitolo precedente). Installare uno degli accessori sull'albero presente sotto la testa multifunzione **A8**, in modo che l'albero si inserisca nell'apposito foro dell'accessorio. Spingere l'accessorio verso la testa multifunzione **A8** e ruotare in senso antiorario per fissarlo in posizione. Tirare delicatamente l'accessorio verso il basso con una mano per verificare che sia fissato correttamente.
- Collocare gli ingredienti da lavorare nella ciotola **A4**. Far scorrere il blocco **A11** verso l'alto e abbassare la testa multifunzione **A8** in posizione orizzontale. Dopo aver abbassato la testa multifunzione **A8**, rilasciare il blocco **A11**. Il bloccaggio della testa multifunzione **A8** nella corretta posizione di lavoro è indicato dal ritorno del blocco **A11** nella posizione predefinita, con uno scatto udibile.
- Collocare il coperchio **A9** sulla ciotola **A4**.

3. Smontaggio

- Rimuovere il coperchio **A9**. Rilasciare il blocco **A11** e sollevare la testa multifunzione **A8** fino in fondo. Dopo aver sollevato la testa multifunzione **A8**, rilasciare il blocco **A11**. Il bloccaggio della testa multifunzione **A8** in posizione aperta è indicato dal ritorno del blocco **A11** nella posizione predefinita, accompagnato da uno scatto udibile.
- Spingere l'accessorio verso la testa multifunzione **A8**, ruotarlo in senso orario fino a sganciarlo dall'albero, quindi rimuoverlo. Ruotare la ciotola **A4** in senso antiorario e rimuoverla dall'unità di base **A5**. Spostare la testa multifunzione **A8** nuovamente in posizione orizzontale.

UTILIZZO DEL ROBOT DA CUCINA

- Selezionare l'accessorio giusto in base alla sua destinazione d'uso e montare l'apparecchio in base alle istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio del robot da cucina. Inserire gli ingredienti nella ciotola **A4** prima di abbassare la testa multifunzione **A8** in posizione orizzontale.



Attenzione!

È possibile lavorare non più di 2,2 litri di impasto leggero o 0,8 litri di impasto spesso e pesante per volta. Si possono sbattere al massimo 12 albumi d'uovo per volta.

Se viene inserita una quantità insufficiente di ingredienti nella ciotola **A4** (meno di 0,3 litri di impasto), gli ingredienti potrebbero non essere lavorati in modo ottimale.

- Assicurarsi che la manopola di regolazione della velocità **A12** sia impostata su 0 (OFF) e che la testa multifunzione **A8** sia bloccata in posizione orizzontale. Il coperchio **A7** deve essere correttamente installato sulla testa multifunzione **A8**. In caso contrario, il robot da cucina non si avvia. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- Impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità **A12**. Ruotare gradualmente la manopola di regolazione della velocità **A12** in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per ridurre la velocità. Per iniziare a mescolare gli ingredienti, impostare prima una velocità più bassa, quindi regolarla secondo necessità. La regolazione elettronica della velocità assicura che la velocità impostata venga mantenuta in qualsiasi condizione di carico. Durante il funzionamento, gli ingredienti possono essere aggiunti nella ciotola **A4** attraverso il foro nel coperchio **A9**.
- La modalità a impulsi permette di raggiungere la velocità massima per un breve periodo. Per attivare la modalità a impulsi, ruotare la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione P e, per garantire un funzionamento continuo, tenerla premuta in questa posizione. Non appena si rilascia la manopola di regolazione della velocità **A12**, questa torna automaticamente nella posizione 0 (OFF).
- Se è necessario rimuovere gli ingredienti dall'interno della ciotola **A4** e dall'accessorio, prima spegnere il robot da cucina impostando la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione 0 (OFF), quindi scollegarlo dalla presa di corrente. Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate, quindi rimuovere gli ingredienti con una spatola.
- Dopo aver finito di utilizzare l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione 0 (OFF) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Attendere fino a quando le parti rotanti non si sono arrestate e smontare l'apparecchio secondo le istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio del robot da cucina. Utilizzare una spatola di plastica morbida per svuotare la ciotola **A4**.
- Pulire il robot da cucina dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

GUIDA RAPIDA PER LA LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Tipo di accessorio	Ingredienti	Carico massimo	Tempo di lavorazione	Selezione della velocità
Frusta a palloncino A2	Albumi d'uovo	12 pezzi	4 min	8-10
Frusta a palloncino A2	Panna montata	1 litro	6-8 min	8-10
Sbattitore A3	Impasto per torte	2,2 l	6 min	3-6
Gancio impastatore A1	Impasto per pane	0,8 litri	4-5 min	1-2



Nota:

I tempi di lavorazione precedenti sono solo indicativi. Quando si montano gli albumi, la ciotola **A4** e la frusta a palloncino **A2** devono essere perfettamente puliti e asciutti. Anche una piccola quantità di grasso può impedire di montare gli albumi a neve come desiderato. La panna deve essere raffreddata a una temperatura di 6 °C prima di essere montata. Prima della loro lavorazione, lasciare riposare a temperatura ambiente gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei vari impasti e miscele.

MACINATURA DELLA CARNE E PRODUZIONE DI INSACCATI

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL TRITACARNE

- Inserire l'albero a vite **B5** nella camera di macinazione **B4** dalla parte della sezione dentata.
- Posizionare la lama di macinazione **B6** sull'albero **B5** (con il filo rivolto verso l'esterno dalla camera) e su di essa montare la piastra di macinazione fine o grossolana **B8** o **B9**, a seconda del risultato desiderato. Assicurarsi che la tacca nella camera di macinazione **B4** scorra nella scanalatura della piastra di macinazione.



Attenzione!

Durante il montaggio della lama **B6**, fare molta attenzione a non ferirsi con il bordo affilato.

- Posizionare l'anello a vite **B7** sulla camera di macinazione **B4** e serrarlo saldamente avvitandolo in senso orario.
- Assicurarsi che il robot da cucina sia spento e scollegato dalla presa di corrente. La testa multifunzione **A8** deve essere bloccata in posizione orizzontale e gli accessori **A1**, **A2** o **A3** devono essere rimossi. Il coperchio **A7** deve essere correttamente installato sulla testa multifunzione. In caso contrario, non è possibile avviare l'apparecchio. Rimuovere il coperchio **A6** dalla testa multifunzione. Posizionare il tritacarne assemblato contro l'attacco in modo che il tubo di inserimento **B3** sia inclinato verso destra a un angolo di circa 45° rispetto all'asse verticale e fissare l'accessorio in posizione verticale ruotandolo completamente in senso antiorario (fig. D). Posizionare la tramoggia **B2** sul tubo di inserimento **B3**. Il tritacarne è ora assemblato e pronto per l'uso.
- Smontare l'apparecchio procedendo in ordine inverso.

UTILIZIO DEL TRITACARNE

- Preparare prima la carne da macinare nel modo seguente. Rimuovere tutte le ossa, i tendini, le cartilagini e tagliare la carne in pezzi da 2 x 2 x 6 cm che possano passare liberamente attraverso il tubo di inserimento **B3**.



Attenzione!

Non lavorare carne congelata. Lasciarla scongelare prima della macinazione.

- Assicurarsi che il tritacarne sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità **A12** sia su 0 (OFF).
- Posizionare la ciotola in acciaio inossidabile **A4** o un altro contenitore adatto sotto il tritacarne. Inserire la spina in una presa di corrente.
- Utilizzare la manopola di regolazione della velocità **A12** per impostare la velocità desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente la velocità 5 per poi aumentarla o ridurla secondo necessità. Aggiungere gradualmente i pezzi di carne nel tubo di inserimento **B3** e premerli verso il basso con il pestello **B1**. Fare attenzione a non intasare il tubo di inserimento **B3** con una quantità eccessiva di carne. Non lavorare più di 5 kg di carne per volta. Il tempo di lavorazione è soltanto di qualche minuto.



Attenzione!

Non utilizzare le dita o altri utensili per spingere la carne attraverso il tubo di inserimento **B3**. Usare sempre il pestello **B1** appositamente concepito per questo scopo.

- La carne macinata cade nella ciotola precedentemente preparata. La carne che rimane nella camera di macinazione **B4** può essere rimossa macinando una fetta di pane o un panino.
- Per spegnere l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione 0 (OFF).
- Pulire il tritacarne dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ACCESSORIO PER INSACCATI

- Procedere in modo analogo al montaggio del tritacarne, con la sola differenza che al posto della lama di macinazione **B6** e della piastra di macinazione **B8** o **B9**, vengono utilizzate solo le parti **B10** e **B11** o **B12**.
- Posizionare il separatore **B10** sull'albero a vite **B5** in modo che la tacca nella camera di macinazione **B4** si inserisca nella scanalatura del separatore **B10**. Inserire l'accessorio per insaccati **B11** o **B12** sul separatore **B10** e completare l'assemblaggio avvitando l'anello a vite **B7** sulla camera di macinazione **B4** e collegando la tramoggia **B2** dal tubo di inserimento **B3**.
- Montare l'accessorio sul robot da cucina nello stesso modo descritto al punto 4 del capitolo Montaggio e smontaggio del tritacarne.
- Per smontare l'accessorio, procedere in ordine inverso.

UTILIZIO DELL'ACCESSORIO PER INSACCATI

- Assicurarsi che l'apparecchio sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità **A12** sia in posizione 0 (OFF). Inserire la spina in una presa di corrente.
- Preparare un budello per insaccati da riempire con carne macinata e lasciarlo in ammollo in acqua tiepida per circa 10 minuti. Inserire la carne macinata nella tramoggia **B2**. Rimuovere il budello per insaccati dall'acqua, infilarlo e legare un'estremità e far scorrere l'altra estremità come un calzino sull'accessorio per insaccati **B11** o **B12**.
- Utilizzare la manopola di regolazione della velocità **A12** per impostare la velocità desiderata. Si consiglia di impostare inizialmente la velocità più bassa per poi aumentarla secondo necessità. Con una mano tenere il budello per insaccati sull'accessorio **B11** o **B12** e utilizzare l'altra mano per spingere la carne macinata con il pestello **B1** attraverso il tubo di inserimento **B3**. Se il budello per insaccati aderisce all'accessorio **B11** o **B12**, inumidirlo nuovamente con acqua.



Attenzione!

Non utilizzare le dita o altri utensili per spingere i pezzi di carne attraverso il tubo di inserimento **B3**. Usare sempre il pestello **B1** appositamente concepito per questo scopo.

- Per spegnere l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione 0 (OFF).
- Pulire le singole parti dell'accessorio dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

FRULLATURA

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEL FRULLATORE

- Collocare il coperchio **C2** esterno sul bicchiere del frullatore **C3** in modo che le frecce sul coperchio **C2** e sul manico **C4** siano allineate. Premere il coperchio **C2** su tutto il perimetro in modo che aderisca al bordo del bicchiere del frullatore **C3**. Collocare il coperchio interno **C1** nell'apertura del coperchio **C2** in modo che le linguette lungo il perimetro del coperchio **C1** scorrano nelle scanalature del coperchio **C2**. Ruotare il coperchio **C1** in senso orario per fissarlo in posizione.
- Assicurarsi che il robot da cucina sia spento e scollegato dalla presa di corrente. La testa multifunzione **A8** deve essere bloccata in posizione orizzontale e il frullatore, lo sbattitore o gli accessori per impastare devono essere rimossi. Rimuovere il coperchio dell'attacco superiore **A7** dalla testa multifunzione **A8** e posizionare il bicchiere del frullatore assemblato sull'attacco, in modo che la freccia sul bicchiere del frullatore **C3** sia allineato al simbolo del lucchetto aperto sulla testa multifunzione **A8**. Girare il bicchiere del frullatore **C3** completamente verso il simbolo del lucchetto chiuso. In questo modo il frullatore assemblato è assicurato alla testa multifunzione **A8**. Il robot da cucina è dotato di un meccanismo di sicurezza che impedisce l'avviamento del frullatore in caso di montaggio non corretto.
- Per smontare l'accessorio, procedere in ordine inverso.

UTILIZIO DEL FRULLATORE

- Il frullatore è destinato alla preparazione di cibi e bevande come frullati, zuppe cremose, salse, creme spalmabili, pappe per neonati fresche, ecc. Non è progettato per la spremitura di frutta e verdura, la preparazione di puré di patate, pasta lievitata o per montare albumi.
- Inserire gli ingredienti preparati nel bicchiere del frullatore **C3** e assemblare il frullatore seguendo le istruzioni riportate nel capitolo Montaggio e smontaggio del frullatore.



Nota:

La capacità massima del bicchiere del frullatore **C3** è di 1,5 litri. Non riempirlo mai oltre il segno di capacità massima. Durante la lavorazione di liquidi caldi o di liquidi che si espandono di volume durante il processo di miscelazione, si raccomanda di riempire il bicchiere del frullatore **C3** a non più di 2/3 della sua capacità massima.

- Assicurarsi che il robot da cucina sia montato correttamente e che la manopola di regolazione della velocità **A12** sia in posizione 0 (OFF). Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- Impostare la velocità desiderata con la manopola di regolazione della velocità **A12**. Si consiglia di impostare prima una velocità inferiore per permettere di mescolare gli ingredienti. Quindi è possibile aumentare la velocità. Mentre il frullatore è in funzione, usare una mano per tenere in posizione il coperchio. Il funzionamento a impulsi è appropriato quando si desidera solamente frullare gli alimenti molto rapidamente. Per avviare l'impulso, ruotare la manopola di regolazione della velocità **A12** su «P» e tenerla in questa posizione per un istante. Non appena si rilascia la manopola di regolazione della velocità **A12**, questa torna automaticamente nella posizione 0 (OFF).



Attenzione!

Il tempo massimo di funzionamento del frullatore è di 3 minuti. Non lasciare l'apparecchio in modalità di funzionamento continuato più a lungo di quanto indicato sopra. Quindi lasciarlo raffreddare per 30 minuti.

5. Durante la miscelazione, è possibile aggiungere alimenti o liquidi nel bicchiere del frullatore **C3** attraverso il foro nel coperchio **C2** una volta rimosso il tappo interno **C1**. Non aprire mai il coperchio esterno **C2** durante il funzionamento. Durante la lavorazione di liquidi caldi, il tappo interno **C1** deve rimanere chiuso.
6. Nel caso in cui gli ingredienti si attacchino al gruppo lame **C5** o alle pareti del bicchiere del frullatore **C3**, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola di regolazione della velocità **A12** su 0 (OFF) e scollegarlo dalla presa di corrente. Assicurarsi che il gruppo lame **C5** abbia smesso completamente di girare. Rimuovere delicatamente il bicchiere del frullatore dalla testa multifunzione **A8**. Rimuovere il coperchio e con una spatola di plastica pulire il gruppo lame **C5** e l'interno del bicchiere del frullatore **C3**. Riposizionare il coperchio e rimontare il gruppo frullatore sulla testa multifunzione **A8**. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente e continuare a frullare.
7. Dopo aver finito di utilizzare l'apparecchio, impostare la manopola di regolazione della velocità **A12** in posizione 0 (OFF) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Verificare che il gruppo lame **C5** abbia smesso di ruotare e rimuovere il bicchiere del frullatore dalla testa multifunzione **A8**. Utilizzare una spatola di plastica morbida per rimuovere il cibo dal bicchiere del frullatore **C3**.
8. Pulire le singole parti dopo ogni uso in base alle istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA FRULLATURA

- Innanzitutto, tagliare il cibo con consistenza solida, come frutta e verdura, in piccoli pezzi di 3 cm e solo a quel punto procedere con la frullatura.
- Innanzitutto, frullare una piccola quantità di ingredienti, quindi aggiungere gradualmente altri ingredienti attraverso il foro nel coperchio **C2** durante la frullatura. In questo modo, si otterranno risultati migliori rispetto all'aggiunta di tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore **C4** in una volta sola.
- Se si devono frullare cibi di consistenza solida insieme a liquidi, si consiglia di frullare prima i cibi con consistenza solida insieme a una parte dei liquidi. Quindi aggiungere gradualmente i liquidi rimanenti attraverso il foro nel coperchio **C2** durante la frullatura.
- Per frullare liquidi molto densi, si consiglia di utilizzare il livello di impulso, in modo che il gruppo lame **C5** non rimanga inceppato troppo spesso. Avviare il frullatore ripetutamente per brevi intervalli.
- I cubetti di ghiaccio devono essere lavorati subito dopo essere stati tolti dal congelatore. Quando il ghiaccio inizia a sciogliersi, i cubetti di ghiaccio si attaccano tra loro e non è quindi possibile frullarli.

GUIDA RAPIDA PER LA LAVORAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti	Selezione della velocità	Tempo di lavorazione consigliato
Frutta, verdure tagliate in pezzi piccoli	5-7	30 s
Pappe per neonati	5-7	40 s
Crema spalmabili, condimenti e marinature	4-6	30 s
Frappè e cocktail	6-10	40 s
Minestre	6-10	30 s
Cubetti di ghiaccio	P (Livello impulso)	



Nota:

I tempi di lavorazione precedenti sono solo indicativi. I tempi di miscelazione effettivi dipendono dalla dimensione degli ingredienti, dalla loro quantità e dalla consistenza finale richiesta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire il robot da cucina, spegnerlo sempre impostando la manopola di regolazione della velocità **A12** su 0 (OFF) e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Smontare il robot da cucina nei suoi singoli componenti. Prima di smontare l'apparecchio, attendere che le parti rotanti si siano arrestate completamente.
- Dopo ogni utilizzo lavare accuratamente le parti rimovibili con acqua tiepida e detersivo per piatti neutro, quindi risciacquarele con acqua corrente e asciugarle con un panno morbido. Dopo il lavaggio e l'asciugatura, si consiglia di rivestire la lama di macinazione **B6** e le piastre di macinazione **B8** e **B9** con olio da cucina.
- Se sono stati sbattuti degli albumi, sciacquare prima la ciotola **A4** e lo sbattitore **A2** sotto l'acqua fredda. Se si utilizza acqua calda, gli albumi d'uovo residui si irriscaldano e la loro rimozione risulta più difficoltosa.



Attenzione

Quando si pulisce la lama di macinazione **B6** e il gruppo lame del frullatore **C5**, prestare particolare attenzione per evitare lesioni.

- Le parti metalliche del tritacarne e gli accessori **A1-A3** non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Le altre parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'unità di base **A5** e della testa multifunzione **A8**, usare un panno leggermente inumidito con una soluzione detergente delicata. Quindi pulire il tutto con un panno umido pulito e asciugare accuratamente.

- Non immergere il robot da cucina o il suo cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Per la pulizia, non usare solventi, prodotti abrasivi, ecc. In caso contrario, la superficie può danneggiarsi.

CONSERVAZIONE

- Quando non si deve usare il robot da cucina, conservarlo in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini. Per la conservazione, assicurarsi che la testa multifunzione **A8** sia bloccata in posizione orizzontale.

SPECIFICHE TECNICHE

Intervallo di tensione nominale.....	220-240 V
Frequenza nominale.....	50/60 Hz
Potenza nominale assorbita.....	1 000 W
Classe di protezione dalle scosse elettriche.....	Il
Livello di rumorosità.....	85 dB(A)

Il livello dichiarato di emissioni sonore dell'apparecchio è di 85 dB(A), che corrisponde a un livello A di potenza sonora, rispetto a una potenza sonora di riferimento di 1 pW.

Spiegazione della terminologia tecnica

Classe di protezione dalle scosse elettriche:

Classe II – La protezione dalle scosse elettriche è assicurata da un isolamento doppio o rinforzato.

Ci riserviamo la possibilità di apportare modifiche al testo o alle specifiche tecniche.

ISTRUZIONI E INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO USATO

Smaltire il materiale di imballaggio usato presso un sito dedicato allo smaltimento dei rifiuti nel proprio comune di residenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo riportato su prodotti e documenti originali indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti urbani generici. Per lo smaltimento, il ricondizionamento e il riciclo corretti, portare l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta stabiliti. In alternativa, in alcuni stati dell'UE o in altri paesi europei è possibile restituire l'apparecchio al proprio rivenditore di zona contestualmente all'acquisto di un dispositivo nuovo equivalente.

Il corretto smaltimento di questo prodotto contribuisce al risparmio di preziose risorse naturali e previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero derivare dallo smaltimento improprio dei rifiuti. Per maggiori informazioni, rivolgersi alle autorità locali competenti o all'ente addetto alla raccolta differenziata di zona.

In conformità alle normative nazionali vigenti in materia, potrebbero essere applicate delle sanzioni in caso di scorretto smaltimento di questo tipo di rifiuti.

Per le aziende con sede nell'UE

Per smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, rivolgersi al proprio rivenditore o fornitore per ottenere le informazioni necessarie.

Smaltimento in paesi non appartenenti all'UE

Questo simbolo è valido nell'Unione Europea. Se si desidera smaltire questo prodotto, richiedere al proprio comune o al proprio rivenditore le informazioni necessarie per il corretto smaltimento.



Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti di base previsti dalle direttive UE pertinenti.