



Istruzioni per l'uso

ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA

IT ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA pagina 1

IMETEC

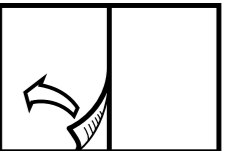
www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

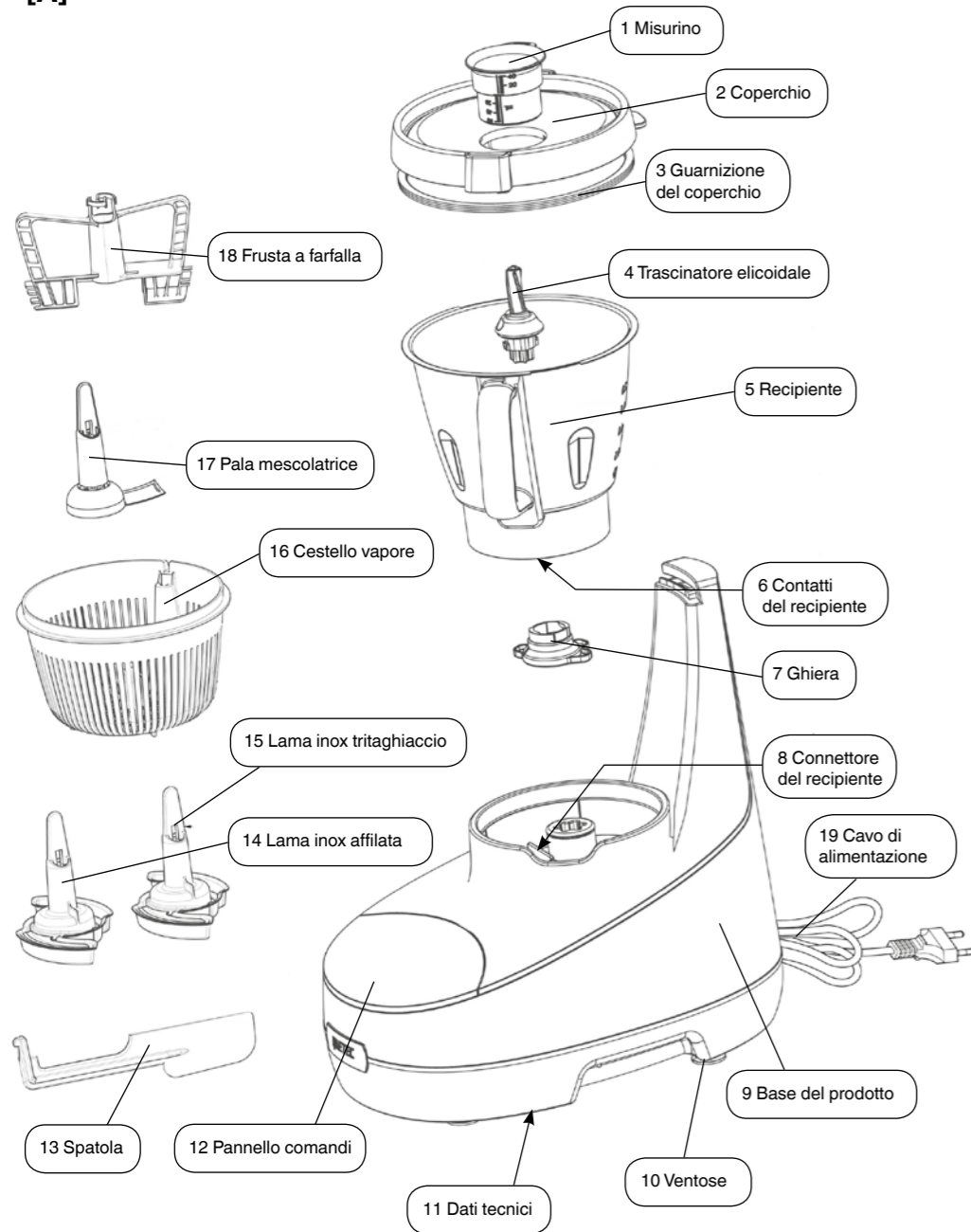
M1002645
140217

TYPE N4902

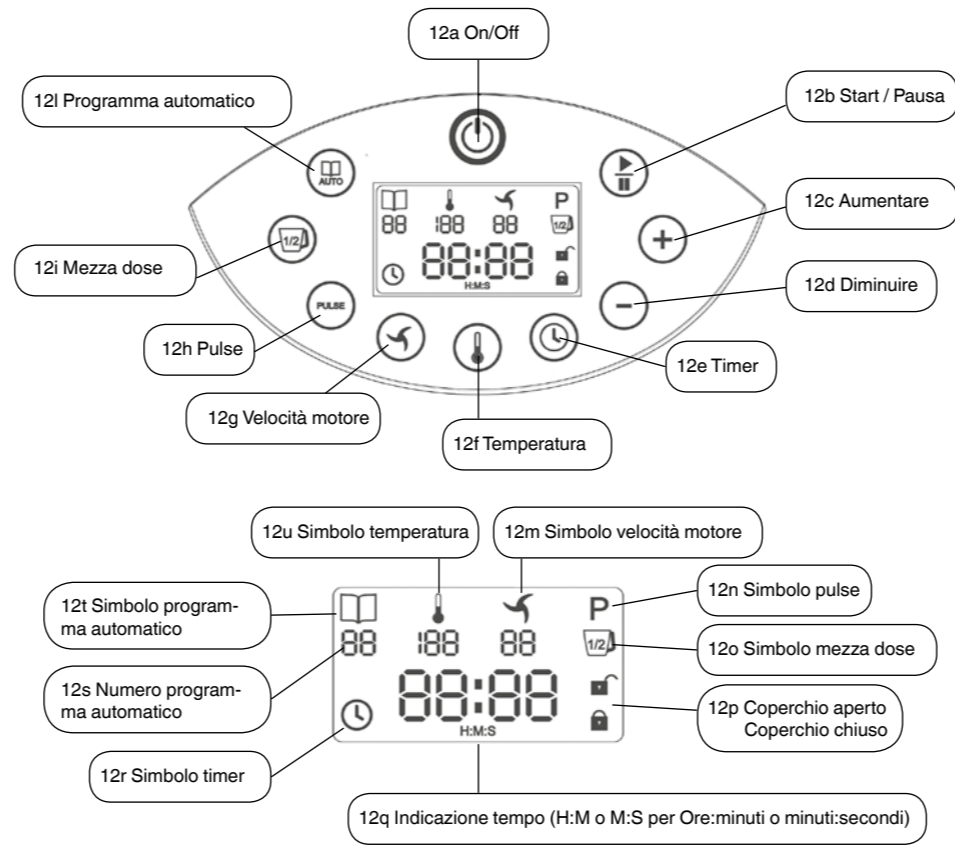
IMETEC



[A]



Il pannello comandi (12) è dotato delle seguenti funzioni:



DATI TECNICI (8)

IMETEC TYPE N4902

220-240 V 50-60 Hz

1000 W MAX

250 W Motor

750 W Heating

TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S.P.

www.imetec.com



INTRODUZIONE

IT

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la sua qualità e affidabilità in quanto progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Le presenti istruzioni per l'uso sono conformi alla norma europea EN 82079.



ATTENZIONE! Istruzioni e avvertenze per un uso sicuro dell' apparecchio.

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare note, avvertenze e istruzioni sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, a scopo di consultazione futura. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

ⓘ **NOTA:** se nella lettura di questo manuale alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

ⓘ **NOTA:** gli ipovedenti possono consultare la versione digitale di queste istruzioni per l'uso sul sito www.tenactagroup.com

INDICE

Introduzione	Pag. 1
Avvertenze sulla sicurezza	Pag. 1
Legenda simboli	Pag. 4
Descrizione dell'apparecchio e degli accessori	Pag. 4
Pulizia al primo utilizzo	Pag. 4
Montaggio	Pag. 5
Consigli utili	Pag. 7
Utilizzo	Pag. 9
Impostazione manuale	Pag. 11
Programmi automatici	Pag. 14
Fine dell'utilizzo	Pag. 15
Pulizia e manutenzione	Pag. 15
Problemi e soluzioni	Pag. 17
Smaltimento	Pag. 18
Assistenza e garanzia	Pag. 18
Guida illustrativa	I
Dati tecnici	III

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, assicurarsi che sia integro e completo come mostrato nella guida illustrativa e privo

di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.



ATTENZIONE! Rimuovere dall'apparecchio eventuali materiali di comunicazione quali etichette, cartellini ecc., prima dell'utilizzo.








ATTENZIONE! Rischio di soffocamento.

I bambini non devono giocare con la confezione. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come macchina per la preparazione di alimenti con funzione cottura per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.






ATTENZIONE! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza riportati sui dati tecnici dell'apparecchio corrispondano a quelli della rete di alimentazione disponibile. I dati tecnici si trovano sull'apparecchio e sull'alimentatore se presente (vedi guida illustrativa).
- Questo apparecchio può funzionare automaticamente ad una frequenza di 50 Hz o 60 Hz.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
-  Questo apparecchio **NON** deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
-  **NON** utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.
-  **NON** tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
-  **NON** tirare o sollevare l'apparecchio per il cavo di alimentazione.
-  **NON** lasciar ricadere il cavo di alimentazione dalla superficie di appoggio. Se tirato per il cavo l'apparecchio potrebbe cadere e


















causare lesioni o scottature.

- **⊘ NON** esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole) o temperature estreme.
- **⊘** L'apparecchio non è destinato all'utilizzo all'esterno.
- Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo, pulirlo e in caso di non utilizzo.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.
- Il corpo motore di questo apparecchio non deve venire a contatto con acqua, altri liquidi, spray o vapori. Per le attività di pulizia e manutenzione fare riferimento esclusivamente all'apposito paragrafo di questo manuale.
- **⊘ NON** usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
- **⊘ NON** lasciare questo apparecchio a contatto con materiali e superfici facilmente infiammabili o che si potrebbero danneggiare col calore.
- Questo apparecchio deve essere collocato su una superficie piana e stabile.
- Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.
- Utilizzare unicamente con gli accessori forniti che costituiscono parte integrante dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o sistemi simili.
- **⊘ NON** utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Il cavo non deve venire a contatto con superfici calde, incandescenti,

fiamme libere, pentole ed altri utensili.

-  **NON** toccare, ostruire o coprire le griglie di uscita dell'aria.
-  **NON** lasciare i cibi a contatto con l'apparecchio per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.
-  **NON** utilizzare prolunghe o adattatori.

LEGENDA SIMBOLI

	<i>Avvertenza</i>		<i>Divieto</i>
	<i>Non toccare</i>		<i>Superfici calde</i>
	<i>Emissione vapore</i>		<i>Livello minimo per cottura vapore</i>
	<i>Diminuire</i>		<i>Aumentare</i>
	<i>On / Off</i>		<i>Pulse</i>
	<i>Start/Pausa</i>		<i>Temperatura</i>
	<i>Velocità motore</i>		<i>Coperchio aperto</i>
	<i>Timer</i>		<i>Coperchio chiuso</i>
	<i>Programma automatico</i>		<i>Funzione mezza dose</i>
	<i>Steam function</i>		

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Fare riferimento alla Figura [A] nella GUIDA ILLUSTRATIVA per controllare il contenuto della confezione.

- | | | |
|------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Misurino | 12c. Aumentare | (H:M o M:S per ore:minuti o minuti:secondi) |
| 2. Coperchio | 12d. Diminuire | |
| 3. Guarnizione del coperchio | 12e. Timer | 12r. Simbolo timer |
| 4. Trascinatore elicoidale | 12f. Temperatura | 12s. Numero programma automatico |
| 5. Recipiente | 12g. Velocità motore | 12t. Simbolo programma automatico |
| 6. Contatti del recipiente | 12h. Pulse | 12u. Simbolo temperatura |
| 7. Ghiera | 12i. Mezzo carico | |
| 8. Connettore del recipiente | 12l. Programma automatico | |
| 9. Base del prodotto | 12m. Simbolo velocità motore | 13. Spatola |
| 10. Ventose | 12n. Funzione pulse | 14. Lama inox affilata |
| 11. Dati tecnici | 12o. Funzione mezza dose | 15. Lama inox tritaggiaccio |
| 12. Pannello comandi | 12p. Lucchetto aperto / lucchetto chiuso | 16. Cestello vapore |
| 12a. On/Off | 12q. Indicazione tempo | 17. Pala mescolatrice |
| 12b. Start / Pausa | | 18. Frusta a farfalla |
| | | 19. Cavo di alimentazione |

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

IT

La seguente tabella riporta:

- le parti dell'apparecchio che sono state progettate per venire a contatto con gli alimenti.
- gli alimenti che possono essere utilizzati con questo apparecchio.
- il tempo massimo per il quale gli alimenti possono rimanere in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo.
- la temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati.

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessario attenersi alle indicazioni della tabella.

Parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti	Alimenti consentiti	Tempo massimo consentito di contatto degli alimenti	Temperatura massima consentita degli alimenti
1. Misurino 2. Coperchio 3. Guarnizione del coperchio 4. Trascinatore elicoidale 5. Recipiente 13. Spatola 14. Lama inox affilata 15. Lama inox tritaggiaccio 16. Cestello vapore 17. Pala mescolatrice 18. Pala a farfalla	Tutti	3 ore	110 °C



ATTENZIONE! Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.

- Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.
- Togliere la protezione dalla lama inox tritaggiaccio e dalla lama inox affilata.
- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
 - il misurino, il coperchio e la guarnizione del coperchio, la spatola, la pala mescolatrice ed il cestello vapore.
 - la lama inox affilata e la lama inox tritaggiaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall'alto per non tagliarsi.
 - il recipiente evitando di bagnare la parte inferiore nella zona dove si trovano i contatti. Se i contatti dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare il recipiente nella sua sede.
- Pulire con un panno umido ben strizzato la base del prodotto e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore del recipiente.
- Asciugare accuratamente tutte le parti lavate.

MONTAGGIO

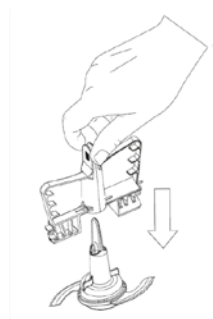
IT

- Posizionare la base del prodotto su un piano orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che non possa cadere durante l'uso. Le ventose devono fare buona presa sulla superficie di appoggio.
- Inserire il recipiente nella sua sede spingendo verso il basso fino ad incastro avvenuto.



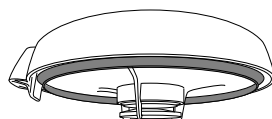
- Montare l'accessorio adatto a seconda della lavorazione prescelta:
 - la lama inox affilata o la lama inox tritaggiaccio, afferrandole dalla parte superiore per non tagliarsi ed inserendole sul trascinatore elicoidale.

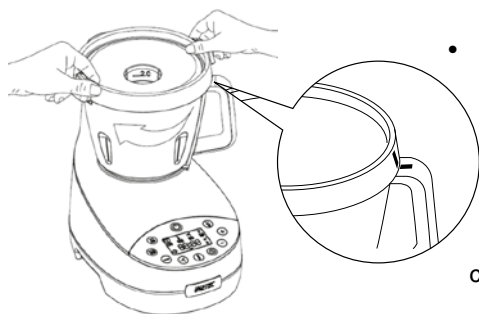
- La pala a farfalla inserendola direttamente su una delle lame.



- Posizionare il cestello vapore direttamente nel recipiente dopo aver versato l'acqua fino al livello corrispondente alla cottura a vapore. Per facilitare la rimozione del cestello vapore dopo l'utilizzo ed evitare scottature, utilizzare la spatola dalla parte del manico. È presente infatti un gancio che facilita l'estrazione del cestello vapore.

- Posizionare la guarnizione del coperchio in modo che il bordo leggermente sporgente risulti rivolto verso il bordo del recipiente.



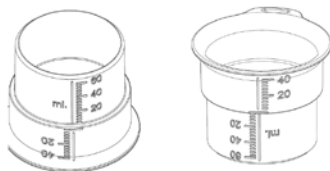


- Posizionare il coperchio sul recipiente facendo coincidere la tacca presente sul coperchio con la tacca sulla maniglia del recipiente. Ruotare il coperchio in senso orario fino a fine corsa, facendo leva sulle due apposite alette. La linguetta del coperchio deve risultare correttamente agganciata al dispositivo di sicurezza nella colonna della base del prodotto.

- Inserire il misurino rivolto verso il basso nel coperchio.



- Il misurino può essere usato per il dosaggio in entrambe i sensi, con due diversi dosaggi (60 ml o 40 ml). Questo consente di dosare ingredienti diversi senza doverli mescolare (es. sale e olio).



CONSIGLI UTILI

Questo elettrodomestico unisce la funzione **ROBOT** alla funzione **COTTURA**, che possono essere eseguite singolarmente o contemporaneamente.

A queste è possibile aggiungere la funzione **TIMER**, in modo tale che l'apparecchio si arresti a fine lavorazione.

Seguendo le indicazioni del ricettario si impostano passo per passo le varie fasi della ricetta e si arriva a cucinare piatti finiti. Inoltre l'apparecchio ha dei programmi per eseguire in modo automatico tutti i passaggi legati all'esecuzione di 20 ricette.

Per imparare ad utilizzare le potenzialità del prodotto si consiglia inizialmente di eseguire tutte le ricette così come proposte dal ricettario, che include esempi e consigli per ogni tipologia di lavorazione.

In questo modo si apprenderanno le diverse tecniche di esecuzione e i relativi limiti quantitativi, per essere poi in grado di eseguire autonomamente e senza difficoltà le proprie varianti di ricetta.

FUNZIONE ROBOT

La rotazione del motore, con regolazione da 1 a 10, prevede velocità molto basse, ideali per la mescolatura durante la cottura, e velocità alte, che garantiscono le funzioni tipiche dei robot da cucina / frullatori.

L'azionamento ad impulsi del motore (funzione **PULSE**) è utile per avere un controllo migliore del trito o per incorporare più aria in certe lavorazioni.

Per alimenti particolarmente duri la dimensione massima da inserire nel recipiente è

indicativamente di 1,5 cm per lato (circa un dado da cucina o una zolletta di zucchero). Gli alimenti più morbidi (frutta, verdura) possono essere inseriti in pezzi più grossi. L'apparecchio non è adatto a tritare alimenti troppo duri (caffè, cereali, ecc.) e a polverizzare. Non utilizzare la lama inox per tritare ghiaccio o alimenti congelati per non rovinarne l'affilatura: utilizzare l'apposita lama inox tritaggiaccio, utilizzando ingredienti non troppo congelati, che vanno tolti dal congelatore 10/15 minuti prima della lavorazione. Gli accessori dedicati alla funzione robot sono la pala mescolatrice, la lama inox e la lama seghetata tritaggiaccio, da utilizzare nel seguente modo:

Accessorio	Velocità	Funzione	Note
Pala mescolatrice	1 – 3	Per mescolare delicatamente i cibi durante la cottura senza rovinarli o sminuzzarli (riso, funghi, verdure, ecc)	Non utilizzare la pala mescolatrice oltre la velocità 5 o pulse per evitare schizzi ed eccessive vibrazioni
	4 – 5	Per emulsionare e amalgamare salse e lavorazioni varie	
Lama inox affilata	3 – 4	Per impasti per pane o pizza	Utilizzare con misurino correttamente inserito per evitare schizzi
	4 – 5	Per impastare basi morbide per torte, impasti per pane o pizza, pastella, ecc.	
	6 – 8	Per tritare alimenti vari	
	9 – 10	Per tritare grossolanamente alimenti secchi (parmigiano, biscotti, pane secco)	
	9 – 10	Per frullare/omogeneizzare grossolanamente alimenti semi liquidi	
	Pulse	Per tritare alimenti vari tenendo sotto controllo il lavorato Per dare volume alla lavorazione	
Lama inox tritaggiaccio	6 – 10 Pulse	Per tritare ghiaccio, frutta congelata o basi per gelato	Utilizzare con misurino correttamente inserito per evitare schizzi
Frustra a farfalla	1 – 5	Per montare a neve i tuorli d'uovo, montare la panna montata	

La seguente tabella riporta i quantitativi massimi permessi per lavorazione:

ALIMENTO	QUANTITATIVO MASSIMO PERMESSO
PASTA	480 g + 750 g di acqua
RISO	450 g + 990 g di acqua
FARINA	250 g + 150 g di acqua
FARINA DI MAIS (POLENTA)	300 g + 1300 g di acqua
LIQUIDI	2 litri

FUNZIONE COTTURA

La regolazione della temperatura permette di cuocere gli alimenti alla corretta temperatura, in modo più preciso rispetto alla cottura tradizionale in pentola. La temperatura è regolabile da un minimo di 37°C, temperatura corporea ideale per l'alimentazione dei bambini, ad un massimo di 110°C, ideale per bollire e cuocere la maggior parte degli alimenti. Aumentando la temperatura oltre i 110°C sul display compare il simbolo SF, che indica la temperatura ideale per la cottura a vapore.

L'apparecchio non è adatto per friggere.

La cottura viene generalmente abbinata alla rotazione della pala mescolatrice o della lama inox affilata per garantire un'azione di mescolatura che impedisce ai cibi di attaccarsi sul

fondo durante la cottura.

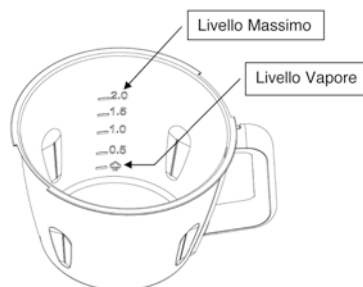
Gradi	Temperatura dell'acqua	Funzione
37 °C	Tiepida	Per scaldare a temperatura corporea latte o pappe per bambini
50-60 °C	Calda	Per scaldare moderatamente latte o alimenti per bambini Per sciogliere alimenti delicati che si rovinano ad alte temperature (cioccolato, burro, ecc.)
70-80 °C	Molto calda	Per scaldare il latte Per sciogliere alcuni alimenti (formaggi, zucchero) Per cuocere salse/creme/budini a base di farina o uova
90-110 °C	Bollente	Per cuocere alimenti Per sobbollire o bollire
>110 °C	Vapore	Per soffriggere alimenti Per cuocere a vapore

Cottura senza coperchio

E' possibile eseguire le varie cotture anche senza il coperchio: in questo caso la funzione "robot" (regolazione velocità motore e funzionamento Pulse) viene inibita per motivi di sicurezza.

Cottura a vapore

La cottura a vapore va eseguita aumentando la temperatura oltre i 110° fino a che sul display non compare il simbolo SF (steam function) utilizzando l'accessorio cestello vapore e il coperchio. È necessario inserire almeno una quantità di acqua fino al livello corrispondente alla cottura a vapore all'interno del recipiente che garantisce una autonomia pari a 60 minuti.



Cottura ad ebollizione

La cottura ad ebollizione va eseguita a 100/110°C, con o senza l'accessorio pala mescolatrice. È necessario inserire una quantità d'acqua non superiore al litro, facendo comunque attenzione a non superare il limite 2 litri dopo l'inserimento degli alimenti.

FUNZIONE TIMER

L'utilizzo del timer permette di impostare il tempo di lavorazione desiderato ed essere avvisati con un segnale acustico.

La funzione timer è utile per le lunghe cotture perché permette di non oltrepassare i tempi corretti per l'alimento e di non bruciarlo.

UTILIZZO



ATTENZIONE! Questo apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili.



ATTENZIONE! NON utilizzare il sistema di sicurezza in alternativa al comando di accensione e spegnimento.



ATTENZIONE! Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni.

 **NON** mettere il recipiente nel forno, nel forno a microonde o nel congelatore.




ATTENZIONE! Prima di chiudere il coperchio verificare che la guarnizione sia integra e posizionata correttamente.



ATTENZIONE! **NON** aprire il coperchio finchè la lama tritaggiaccio, la lama inox e la pala mescolatrice sono in movimento.



ATTENZIONE! **NON** sollevare l'apparecchio per la maniglia del recipiente.

 **NON** lavorare con la lama tritaggiaccio, la lama inox e la pala mescolatrice ingredienti duri in blocchi di dimensione superiore a 1,5 cm per lato.



ATTENZIONE! **NON** immergere il recipiente in acqua.



ATTENZIONE! Rimuovere la lama seghettata, la lama inox e la pala mescolatrice prima di estrarre il cibo dal recipiente.



ATTENZIONE! **NON** superare il livello massimo indicato sul recipiente per evitare tracimazione di acqua o cibi bollenti.



ATTENZIONE! Alimenti caldi potrebbero essere proiettati verso l'utilizzatore e nell'ambiente. Inserire il misurino nel coperchio quando si utilizza la funzione PULSE o l'apparecchio a velocità superiori a 5.



ATTENZIONE! Eventuali schizzi di cibo bollente, vapore o calore potrebbero fuoriuscire durante la cottura in particolar modo con il coperchio aperto.



ATTENZIONE! Durante l'uso le superfici dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate; utilizzare sempre gli appositi guanti da forno per maneggiare il recipiente, il coperchio, la pala mescolatrice, la lama tritaggiaccio, la lama inox, il cestello vapore e il misurino durante o subito dopo il funzionamento.



ATTENZIONE! Durante l'utilizzo senza coperchio l'apparecchio diventa equiparabile ad una comune pentola, liquidi bollenti diventano facilmente accessibili.



ATTENZIONE! Controllare la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o di farlo consumare ad un bambino.



ATTENZIONE! NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione.



ATTENZIONE! Dopo il lavaggio asciugare accuratamente i contatti del recipiente situati nella parte inferiore.



ATTENZIONE! Prima di rimontare l'insero esagonale controllare che la guarnizione sia integra e posizionata correttamente.



ATTENZIONE! Durante le operazioni di montaggio e smontaggio dell'insero esagonale, prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nel ruotare la ghiera.

- Srotolare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia su un piano orizzontale.
- Connettere il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- Inserire il recipiente e il coperchio.
- Accendere il prodotto: il pannello comandi si accenderà ed emetterà un suono di accensione:
 - Se il coperchio è aperto sul display compare il simbolo di un lucchetto aperto: il tasto velocità motore e il tasto pulse non sono selezionabili; la funzione motore è inibita.
 - Se il coperchio è chiuso, il display mostrerà il simbolo di lucchetto chiuso e la luce corrispondente al tasto Velocità e tasto Pulse si illumineranno.
- Inserire gli ingredienti e gli accessori seguendo le indicazioni del ricettario.
- Chiudere il coperchio e inserire il misurino se la ricetta lo prevede.

- Procedere con l'impostazione manuale di tempo, velocità e temperatura o con l'utilizzo di un programma automatico.

❗ NOTA: Se non si effettua nessuna operazione l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico dopo 5 minuti e il display si spegne. Per riaccenderlo premere il tasto On/Off.

IMPOSTAZIONE MANUALE

E' possibile impostare la funzione ROBOT e la funzione COTTURA separatamente o contemporaneamente, abbinando eventualmente la funzione TIMER per impostare il tempo di lavorazione con arresto automatico al termine.

IMPOSTAZIONE FUNZIONE ROBOT: velocità del motore da 1 a 10

- Premere il tasto velocità motore: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la velocità premendo sul display i tasti "+" e "-", per aumentare o diminuire il valore selezionato.



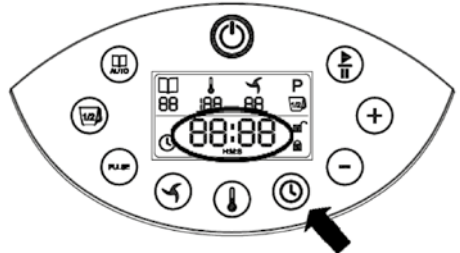
IMPOSTAZIONE FUNZIONE COTTURA: regolazione della temperatura da 37°C a 100°C

- Premere il tasto temperatura: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la temperatura premendo sul display i tasti "+" e "-", per aumentare o diminuire il valore selezionato.



IMPOSTAZIONE FUNZIONE TIMER

- Premere il tasto timer: sul display lampeggia l'icona corrispondente e l'area dedicata ai minuti (M). Premendo nuovamente il tasto timer si seleziona invece l'area dedicata ai secondi (S). Premendo nuovamente il tasto timer si seleziona invece l'area dedicata alle ore (H).
- Impostare il tempo premendo sul display il simbolo + per aumentare o - diminuire il valore selezionato. Il tempo massimo impostabile è pari a 2 ore e 60 minuti.



AVVIO DELLA LAVORAZIONE

- Azionare l'apparecchio premendo il tasto On.

Sul display compare:

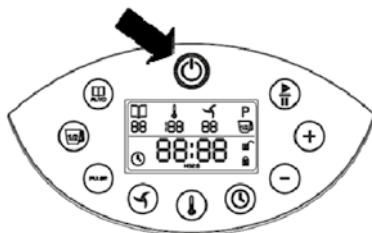
- Velocità impostata
- Temperatura impostata: il simbolo della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura impostata non è raggiunta
- Il tempo trascorso, se non è stato impostato il timer
- Il tempo residuo a fine lavorazione se è stato impostato il timer



FINE DELLA LAVORAZIONE

Allo scadere del tempo impostato con il timer (o dopo 30 minuti dall'inizio lavorazione senza timer) l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END". Se la temperatura di lavoro impostata è uguale o superiore a 60°C, l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.

- Premere il tasto On/Off. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in posizione di risparmio energetico.



MODIFICA IMPOSTAZIONI

E' possibile modificare la velocità, la temperatura o il tempo impostato anche a lavorazione avviata:

- Premere il tasto velocità motore, temperatura o timer: l'icona corrispondente lampeggia.
- Modificare i valori ruotando usando i tasti "+" e "-".
- E' possibile modificare il valore impostato fino a quando l'icona lampeggia.

ARRESTO MOMENTANEO DELLA LAVORAZIONE

Se necessario aprire/chiedere il coperchio per controllare la lavorazione, mettere in pausa e procedere nel seguente modo:

- Premere il tasto Start/Pausa: la lavorazione si ferma momentaneamente (temperatura, velocità e tempo).
- Per far ripartire premere nuovamente il tasto Start/Pausa. Se questo tasto non viene premuto entro 20 minuti l'apparecchio si porta automaticamente in modalità attesa comandi.



FUNZIONE PULSE

- Tenere premuto il tasto Pulse per 2/3 secondi e rilasciarlo, ripetendo più volte l'operazione: sul display si illuminerà l'icona corrispondente. La funzione Pulse (lavorazione ad impulsi) non è utilizzabile durante una lavorazione già impostata.



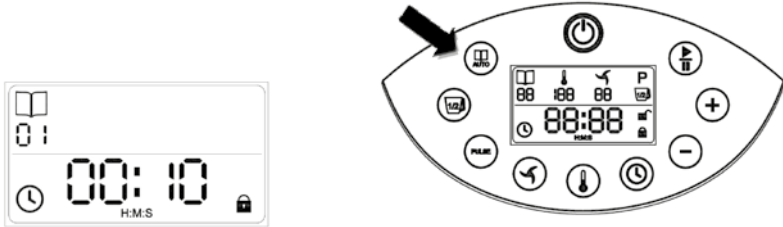
PROGRAMMI AUTOMATICI

L'apparecchio è dotato di 20 programmi automatici.

L'intervento richiesto è ridotto al minimo ed è legato all'introduzione, in momenti diversi, degli alimenti e al controllo finale del grado di cottura e consistenza.

Tutte le fasi della ricetta sono già impostate e vengono eseguite una dietro l'altra: segnali acustici indicano il momento esatto in cui intervenire.

- Premere il tasto programma automatico: apparirà una schermata come questa.



- Per variare il programma premere i pulsanti “+” o “-” per raggiungere il programma scelto. Una volta scelto il programma è possibile scegliere le porzioni premendo il pulsante Funzione mezza dose, in base alle porzioni varieranno tempi e quantità di ingredienti.
- Azionare l'apparecchio premendo il tasto Start/Pausa: sul display comparirà il tempo residuo di esecuzione.
- A seconda del programma selezionato, l'apparecchio emetterà differenti segnali acustici per avvisare che è arrivato il momento di inserire degli ingredienti (come indicato passo per passo dalla ricetta inclusa nel ricettario).
- Dopo i vari BIP, aprire il coperchio e inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta inclusa nel ricettario.
- A fine programma l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta “END” l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.
- Premere il tasto On/Off. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico.

Se per qualche motivo (es. mancanza di corrente) il programma dovesse interrompersi, proseguire l'esecuzione in modalità manuale: nel ricettario le ricette sono spiegate sia per l'esecuzione in modalità automatica che in modalità manuale (impostando manualmente i vari passaggi in termini di temperatura, velocità e tempo).

N° programma	Ricetta	N° porzioni	Durata Totale
1	Risotto	dose intera	35 minuti
		mezza dose	25 minuti
2	Pasta	dose intera	34 minuti
		mezza dose	26 minuti
3	Vellutata	dose intera	59 minuti
		mezza dose	41 minuti 40 secondi

4	Carne cottura breve	dose intera	43 minuti 20 secondi
		mezza dose	30 minuti 15 secondi
5	Carne cottura lunga	dose intera	2 ore 43 minuti
		mezza dose	2 ore 27 minuti
6	Polenta	dose intera	70 minuti
		mezza dose	50 minuti
7	Purè	dose intera	40 minuti 20 secondi
8	Verdure stufate	dose intera	41 minuti 12 secondi
		mezza dose	28 minuti 12 secondi
9	Impasto pane	NA	2 minuti 30 secondi
10	Impasto per pasta all'uovo	NA	1 minuto 30 secondi
11	Impasto per pasta frolla	NA	1 minuto 30 secondi
12	Impasto per torte	NA	7 minuti
13	Sughi	dose intera	46 minuti
		mezza dose	32 minuti
14	Ragu'	dose intera	2 ore
		mezza dose	1 ora 37 minuti
15	Dado	1	52 minuti 20 secondi
16	Creme	dose intera	20 secondi
		mezza dose	10 secondi
17	Marmellate	NA	30 minuti 10 secondi
18	Frullato	NA	1 minuto 4 secondi
19	Latte vegetale	NA	34 minuti
20	Prima pappa	dose intera	39 minuti 50 secondi
		mezza dose	34 minuti 50 secondi

FINE UTILIZZO

- Spegnere il prodotto.
- Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
- Estrarre il recipiente dal prodotto.
- Rimuovere l'accessorio presente all'interno del recipiente.
- Rimuovere il cibo aiutandosi con la spatola.
- Il prodotto ha un dispositivo di protezione che interviene in caso di surriscaldamento del motore. Si consiglia comunque di non eseguire più di 3 lavorazioni lunghe consecutive per non sovraccaricare eccessivamente il motore.



ATTENZIONE! Dopo l'utilizzo di questo apparecchio assicurarsi che si sia completamente raffreddato prima di riporlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE





ATTENZIONE! Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o manutenzione.



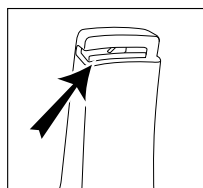
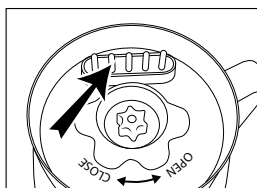
ATTENZIONE! Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio. Nel caso in cui risulti deteriorata rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato. Sostituirla almeno ogni 2 anni.



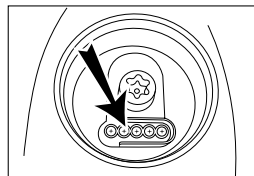
ATTENZIONE!  **NON immergere mai il corpo motore in acqua.**  **NON mettere il corpo motore sotto un rubinetto di acqua corrente.**

- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
 - il misurino, il coperchio e la guarnizione coperchio, la spatola, la pala mescolatrice ed il cestello vapore.
 - la lama inox affilata e la lama inox tritaggiaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall'alto per non tagliarsi. E' preferibile lavare le lame subito dopo ogni utilizzo, evitando di lasciarle a lungo a contatto con gli alimenti.
 - il recipiente, eventualmente con aceto per rimuovere eventuali tracce di calcare.

- Evitare di bagnare la parte inferiore del recipiente nella zona dove si trovano i contatti del recipiente. Se dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare il recipiente nella sua sede.



- Rimuovere eventuali residui di alimenti dal dispositivo di sicurezza posto sulla maniglia del recipiente posto sulla colonna del prodotto.
- Pulire con un panno umido ben strizzato la base del prodotto e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore del recipiente.
- Asciugare accuratamente le parti lavate.



PULIZIA CON USO DEL MOTORE

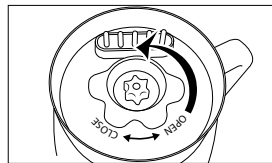
A fine lavorazione è possibile pulire l'interno del recipiente nel seguente modo:

- Rimuovere il cibo dal recipiente e l'accessorio utilizzato.
- Inserire la lama inox affilata.
- Riempire il recipiente con acqua calda fino al livello di 1 litro e aggiungere una goccia di detersivo per stoviglie. In alternativa al detersivo potete aggiungere un cucchiaino di sale grosso, per meglio rimuovere i cibi che si attaccano, o succo di limone, per eliminare eventuali odori.
- Chiudere il coperchio ed inserire il misurino.

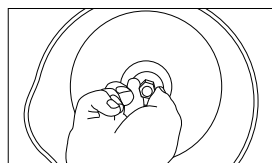
- Azionare il tasto pulse per il tempo ritenuto necessario.
- Svuotare il recipiente e sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Si consiglia di smontare il trascinatore elicoidale per pulirlo da eventuali residui di alimenti presenti sulla guarnizione.

- Smontare l'inserto elicoidale ruotando in senso antiorario la ghiera.



- Estrarre l'inserto elicoidale dall'interno del recipiente.



- Lavare l'inserto elicoidale, la sua guarnizione e la ghiera a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie e asciugare accuratamente.
- Reinscrivere l'inserto elicoidale nel recipiente tenendolo fermo con la mano.
- Inserire la ghiera e ruotare in senso orario fino a fine corsa.

Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio, della guarnizione dell'inserto elicoidale, dei contatti del recipiente e del connettore del recipiente. Nel caso in cui risultassero deteriorati, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Errore/problema	Causa	Soluzione
E1	Sovraccarico del motore.	Ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente. Togliere eventuali residui di cibo dalle lame.
E3	Il recipiente non è ben fissato alla base. Il recipiente è stata rimosso durante una lavorazione o un programma.	Inserire correttamente il recipiente.
E5	Anomalia del motore.	Lasciar raffreddare il motore almeno 30 minuti nel caso si siano fatte lavorazioni intense e prolungate. Se il problema persiste dopo il raffreddamento, contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente a muro.
Il tasti non reagiscono immediatamente.	I tasti a sfioramento del pannello comandi richiedono il giusto tempo di contatto.	Premere i pulsanti per un tempo più lungo.
Esce acqua dal coperchio.	La guarnizione del coperchio non è montata correttamente.	Montare correttamente la guarnizione coperchio.
	La guarnizione del coperchio è danneggiata.	Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Il coperchio è aperto ma sul display compare il simbolo di coperchio chiuso	Residui di alimenti sono presenti nei dispositivi di sicurezza	Non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro assistenza tecnica autorizzato.
Il programma si è fermato prima della fine.	E' mancata temporaneamente la corrente.	Riacendere il prodotto e verificare il corretto inserimento della spina; continuare poi la lavorazione facendo riferimento alla ricetta equivalente con impostazioni manuali.
I pulsanti velocità motore e pulse non sono azionabili.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.

SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alla normativa di tutela ambientale.



Ai sensi della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con il rispetto dell'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva. In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, viene garantita la riparazione o la sostituzione senza spese dell'apparecchio, salvo che uno dei due rimedi risulti sproporzionato rispetto all'altro. L'acquirente ha l'onere di denunciare a un Centro Assistenza autorizzato il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili,
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio,
- g. negligenza o trascuratezza nell'uso,
- h. introduzione o uso di alimenti esclusi dalle istruzioni,
- i. utilizzo di alimenti in quantitativi eccedenti quanto specificato,

- j. montaggio non corretto del gruppo lame o degli accessori,
- k. superamento dei tempi di utilizzo previsti,
- l. ingresso accidentale di liquidi nel corpo motore dovuto ad uso improprio,
- m. cavo di alimentazione attorcigliato o piegato per incuria.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle **circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione** dell'apparecchio. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

Modalità di assistenza

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata presso un Centro Assistenza autorizzato. L'apparecchio difettoso, se in garanzia, dovrà pervenire al Centro Assistenza unitamente ad un documento fiscale che ne attesti la data di vendita o di consegna.



