

MANUALE D'USO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

INSTRUCTION MANUAL

HAND BLENDER

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR À IMMERSION

BEDIENUNGSHANDBUCH

STABMIXER

GEbruIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MANUAL DE USO

BATIDORA DE MANO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

VARINHA MÁGICA

BRUKSANVISNING

STAVMIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

BRUGERVEJLEDNING

STAVBLENDER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER RĘCZNY

KÄYTTÖOPAS

SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING

STAVMIKSER

دليل التعليمات

خلاط يدوي

IT
EN
FR
DE
NL
ES
PT
SV
RU
DA
PL
FI
NO
AR

 smeg

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus
Bekrivelse الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /
Sikkerhetsadvarsler تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoä /
Informasjon معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bästa kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

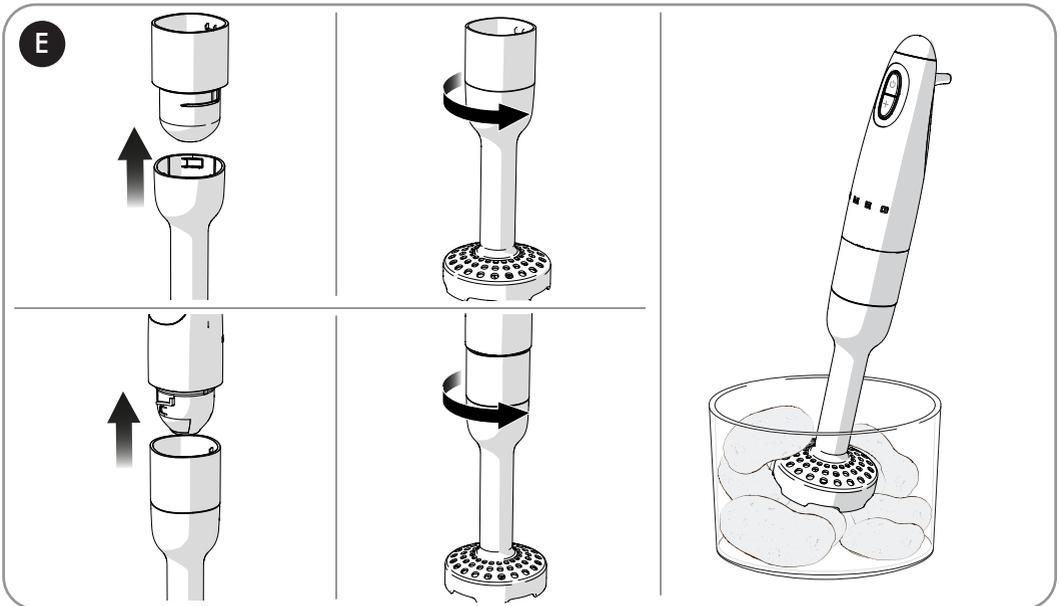
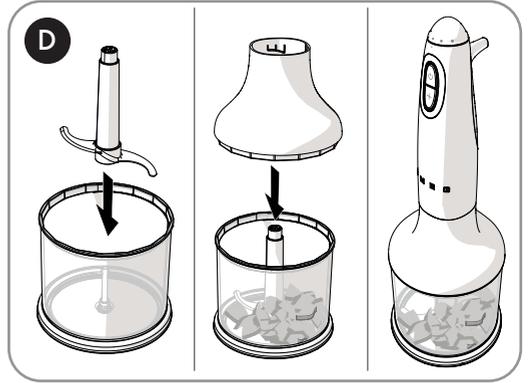
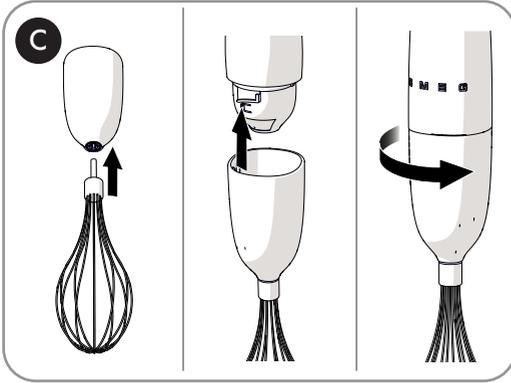
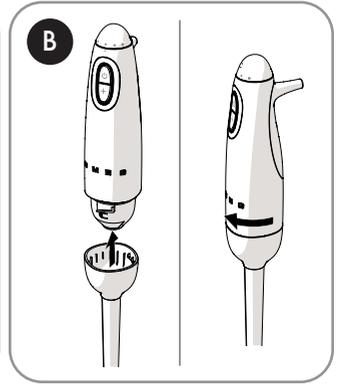
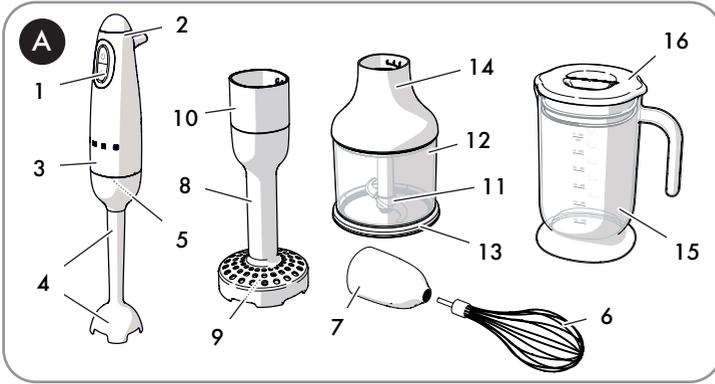
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Sicurezza

1.1 Avvertenze fondamentali per la sicurezza.

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica per la sua sostituzione.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Questo apparecchio incorpora un collegamento di terra a scopo solo funzionale.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli: in caso di guasto farlo riparare esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Durante il funzionamento evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti e utensili lontano dalle parti in movimento durante il funzionamento per evitare lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in funzione, se lasciato incustodito o in caso di guasto.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di montare e smontare i componenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di tutte le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare il frullatore in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Evitare di toccare le lame dell'attacco frullatore poiché molto affilate: Pericolo di taglio! Maneggiare con cura durante la rimozione, l'inserimento e la pulizia. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.
- Rimuovere il gruppo lame del tritatutto prima di svuotare la ciotola.
- Non utilizzare per frullare oli o grassi ad alte temperature.



Avvertenze

- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi sul frullatore in quanto potrebbero essere spruzzati al di fuori dell'apparecchio a causa di un'evaporazione improvvisa.
- Utilizzare recipienti dai bordi alti quando si frullano liquidi, specialmente se caldi, per ridurre fuoriuscite, schizzi e ustioni.
- Per evitare spruzzi inserire sempre l'asta dell'attacco frullatore tra gli ingredienti prima di attivare il frullatore ad immersione.
- Non lasciare il frullatore ad immersione inutilizzato all'interno di una pentola calda su un fornello acceso.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione o il tritatutto per tritare torsoli di frutta, ossa o altri cibi duri poiché potrebbero danneggiare le lame.
- Evitare che i liquidi superino la giunzione dell'asta del frullatore.
- Evitare di spruzzare liquidi sul corpo motore e sul cavo del frullatore ad immersione o di bagnarli. In caso vengano a contatto con liquidi, scollegare immediatamente il frullatore ad immersione dalla presa di corrente e asciugarlo accuratamente: Pericolo di scosse elettriche!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti metallici per pulire il frullatore ad immersione, i suoi attacchi ed accessori.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Le istruzioni per la corretta pulizia dell'apparecchio sono riportate nel paragrafo "Pulizia e Manutenzione".

1.2 Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la loro sostituzione.

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancanza di lettura delle istruzioni per i frullatori a immersione può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito. L'apparecchio può essere utilizzato per frullare, tritare, mescolare ed emulsionare vari ingredienti. Inoltre, in combinazione con i suoi accessori, e in grado di tritare/macinare carne, formaggio, pane, schiacciare le patate ed altre verdure oppure montare e sbattere le uova e la panna per diverse preparazioni. Ogni altro uso è improprio.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 30 secondi consecutivi.
- L'apparecchio può essere utilizzato con tutti gli accessori a qualsiasi velocità.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.



- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchio può essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - nei bed and breakfast e agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.

1.4 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio sia ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.5 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



2 Descrizione dell'apparecchio (Fig. A)

- 1) Pulsante **ON/OFF** e pulsante **TURBO**
- 2) Selettore della velocità
- 3) Corpo motore
- 4) Asta del frullatore e gruppo lame in acciaio inox
- 5) Targhetta di identificazione
- 6) Frusta a filo in acciaio inox
- 7) Attacco per frusta a filo
- 8) Schiacciaverdure
- 9) Gruppo lame schiacciaverdure
- 10) Riduttore schiacciaverdure
- 11) Gruppo lame in acciaio inox
- 12) Ciotola tritatutto senza BPA
- 13) Base antiscivolo in silicone
- 14) Riduttore tritatutto
- 15) Caraffa da 1,4l senza BPA
- 16) Tappo con guarnizione in silicone



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

2.1 Targhetta di identificazione (Fig. A)

La targhetta di identificazione (5) riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

2.2 Prima del primo utilizzo



Pericolo di folgorazione

Inserire la spina in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.

- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.

- Rimuovere eventuali etichette ed adesivi dal frullatore a immersione e dai suoi accessori.
- Pulire il corpo motore con un panno pulito e umido e asciugare.
- Lavare accuratamente i componenti del frullatore ad immersione e asciugarli accuratamente (vedi "4 Pulizia e manutenzione").



Parti in movimento

Rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio

- Non introdurre le dita, forchette o cucchiari all'interno degli attacchi del frullatore ad immersione. Ciò potrebbe danneggiare le lame o causare lesioni personali.
- Tenere mani, capelli, collane, braccialetti, cravatte, spatole e altri oggetti lontano dalle lame del frullatore ad immersione per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.



2.3 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Caraffa senza BPA (15)

La caraffa graduata senza BPA va da un minimo di 0,2 litri ad un massimo di 1,4 litri. Dotata di tappo con guarnizione per la conservazione di alimenti.

Frusta a filo (6)

Perfetta per montare albumi d'uovo, panna e per la preparazione di salse, creme, condimenti, ecc.

Tritatutto (12)

Può essere utilizzato per tritare erbe aromatiche, verdure crude, biscotti secchi, pane secco, cioccolato, frutta secca senza guscio, carne e pesce (vedi "3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti"). Dotato di base antiscivolo in silicone che può essere utilizzata come coperchio per la conservazione di alimenti.

Schiacciaverdure (8)

Perfetto per schiacciare verdure cotte, oppure frutta morbida o cotta.

2.4 Descrizione comandi

Pulsante ON/OFF e pulsante TURBO (1)

Tenere premuto il pulsante **ON/OFF** per avviare/arrestare il funzionamento. Il motore si ferma rilasciando il pulsante.

Tenere premuto solo il pulsante **TURBO** per far lavorare le lame alla massima velocità.

3 Uso

3.1 Uso del frullatore a immersione (Fig. B)

- Agganciare il corpo motore (3) all'asta (4) del frullatore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Immergere l'asta nel contenitore con gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante **ON/OFF** per avviare il funzionamento. Utilizzare il selettore della velocità per aumentare la velocità o premere il pulsante **TURBO** per lavorare alla massima velocità.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.



Lame affilate

Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.
- Maneggiare le lame con cura.



Attivare il frullatore ad

immersione SOLO quando

l'asta del frullatore è

posizionata tra gli ingredienti

da processare.



Uso

3.2 Uso degli accessori

Utilizzare l'accessorio più appropriato a seconda degli ingredienti da lavorare.

Uso della frusta a filo (Fig. C)

- Assemblare la frusta a filo (6) al suo riduttore (7).
- Agganciare il corpo motore (3) al riduttore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Iniziare a lavorare gli ingredienti premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità. È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.

Uso del tritatutto (Fig. D)



Appoggiare la ciotola del tritatutto su una superficie piana e robusta.

- Assemblare il tritatutto inserendo il gruppo lame (11) nel suo alloggiamento al centro della ciotola (12).



Assicurarsi che il gruppo lame sia inserito correttamente.

- Inserire gli ingredienti da processare e coprire la ciotola (12) con il suo riduttore (14).
- Agganciare il corpo motore (3) al riduttore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Iniziare a tritare premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità a seconda degli ingredienti da sminuzzare (vedi "3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti"). È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.

- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.



Lame affilate

Pericolo di taglio

- Evitare di toccare le lame con le mani. Utilizzare una spatola per rimuovere il cibo.
- Maneggiare le lame con cura.



Attenzione

- Non far funzionare il tritatutto senza avere inserito gli ingredienti nella ciotola.
- Non inserire ingredienti troppo caldi.
- Alcune spezie potrebbero graffiare la ciotola del tritatutto.

Uso dello schiacciaverdure (Fig. E)

- Assemblare lo schiacciaverdure (8) al suo riduttore (10).
- Agganciare il corpo motore (3) al riduttore ruotandolo in senso antiorario finché non si incastra nell'alloggiamento.
- Iniziare a tritare premendo il pulsante **ON/OFF** e regolare la velocità utilizzando il selettore della velocità. È possibile utilizzare anche il pulsante **TURBO**.
- Continuare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.



3.3 Suggerimenti per l'uso del frullatore a immersione

Asta frullatore (4):

- Muoverla delicatamente verso l'alto e verso il basso per ottenere i migliori risultati.
- Tagliare il cibo in piccoli pezzi per agevolare il mescolamento e l'omogeneità di tritatura.

Frusta a filo (6):

- Si consiglia di non montare gli albumi troppo a lungo per evitare che si asciugano troppo diventando meno stabili.

Accessorio tritatutto (12):

- Non riempire eccessivamente la ciotola del tritatutto.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi della stessa dimensione per ottenere una consistenza omogenea.

Schiacciaverdure (8):

- Quando si utilizza l'accessorio per preparazioni con patate si consiglia di lavorarle ancora calde e a bassa velocità. Per la preparazione di puré si suggerisce di lavorare prima le verdure e aggiungere successivamente gli altri ingredienti (latte, burro e spezie).

3.4 Guida per la lavorazione degli ingredienti

Ingrediente	Preparazione	Quantità	Velocità	Tempo
Carne	Tagliare in pezzi di 2-3 cm	200 g	TURBO	20 secondi
Formaggio a pasta dura	Tagliare in pezzi di MAX 1 cm	120 g	TURBO	10 secondi
Carote	Tagliare in pezzi di 2-3 cm	200 g	ALTA	15 secondi
Prezzemolo	Rimuovere i gambi	50 g	ALTA	10 secondi
Cipolle	Tagliare a metà o in quattro	100 g	MEDIA	8-10 secondi
Aglio	Spicchi interi senza la buccia	12 spicchi	BASSA	8-10 secondi



Per i migliori risultati e per evitare il danneggiamento delle lame, in caso di ingredienti molto duri (es. formaggio stagionato), si consiglia di attenersi alle indicazioni di taglio degli ingredienti sopra riportate.



Le velocità e i tempi riportati in tabella sono indicativi. I risultati possono variare a seconda della qualità degli ingredienti e della consistenza che si desidera ottenere..



4 Pulizia e manutenzione



Usa non corretto. Pericolo di folgorazione

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia del frullatore ad immersione.
- Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.



Usa non corretto. Rischio di danni alle superfici.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

4.1 Pulizia del corpo motore

Per una buona conservazione delle superfici esterne del corpo motore del frullatore ad immersione, occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido e detersivo neutro.

4.2 Pulizia dei componenti del frullatore ad immersione

Asta del frullatore (4)

Lavabile con acqua calda e detersivo neutro. Non lavabile in lavastoviglie.

Frusta a filo in acciaio inox (6)

Lavabile in lavastoviglie.

Riduttore frusta a filo (7)

Pulire con panno morbido e umido, MAI immergerlo in acqua o altri liquidi. Non lavabile in lavastoviglie.

Tritatutto (11), (12), (13)

Lame, contenitore e base antiscivolo lavabili in lavastoviglie.

Riduttore tritatutto (14)

Pulire con panno morbido e umido, MAI immergerlo in acqua o altri liquidi. Non lavabile in lavastoviglie.

Schiacciaverdure (8) e lame (9)

Schiacciaverdure lavabile a mano con detersivo neutro. Non lavabile in lavastoviglie. Lame removibili lavabili in lavastoviglie.

Riduttore schiacciaverdure (10)

Pulire con panno morbido e umido, MAI immergerlo in acqua o altri liquidi.

Caraffa (15) e tappo (16)

Lavabili in lavastoviglie.



5 Ricette

Maionese

Ingredienti:

250 g di olio (ad esempio olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

1. Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nella caraffa seguendo l'ordine degli ingredienti indicato sopra.
2. Inserire delicatamente l'asta del frullatore ad immersione fino a toccare il fondo della caraffa.
3. Mantenendo il frullatore nella stessa posizione, azionare alla velocità **TURBO**. Appena l'olio inizia ad emulsionarsi, sollevare lentamente l'asta fino al bordo del composto e reimmergerla nuovamente, assicurandosi di incorporare tutto l'olio.

Tempo di lavorazione: 1 minuto per una consistenza da condimento; 2 minuti per una consistenza da salsa.

Guacamole

Ingredienti:

1 avocado grande, sbucciato, denocciolato e tritato

3 cucchiaini di succo di limone

125 g di panna acida

1 cucchiaino di aglio tritato

1 cucchiaino di peperoncino Jalapeño

Esecuzione:

1. Utilizzando l'accessorio tritatutto, introdurre per prima cosa il gruppo lame nella ciotola del tritatutto e poi aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
2. Coprire il tritatutto con il coperchio e inserire l'attacco nel corpo motore. Far funzionare ad impulsi finché il composto non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: servire il guacamole con tacos e burritos. Per una variante più leggera, servire con carote e gambi di sedano.



Salsa per pancake

Ingredienti:

- 1 uovo
- 120 g di zucchero a velo
- 220 g di maltosio

Esecuzione:

1. Utilizzando l'accessorio tritatutto, introdurre per prima cosa il gruppo lame nella ciotola del tritatutto e poi aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
2. Coprire il tritatutto con il coperchio e inserire l'attacco nel corpo del motore. Frullare gli ingredienti per 5 secondi alla velocità **TURBO**.

Purè di patate

Ingredienti:

- 700 g di patate medie
- Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

1. Sbucciare le patate e tagliarle in pezzi di 3 cm. Metterle in una pentola capiente e coprirle con acqua fredda.
2. Coprire con un coperchio e bollire a fiamma alta. Quando iniziano a bollire, togliere il coperchio e lasciarle cuocere per circa 20-25 minuti finché si riesce ad inserire facilmente uno stecchino al loro interno.
3. Scolare per bene le patate.
4. Rimettere le patate nella pentola asciutta e girarle delicatamente a fiamma bassa per 1-2 minuti per rimuovere il liquido in eccesso.
5. Togliere dalla fiamma e lasciarle raffreddare le patate per circa 5 minuti.
6. Inserire l'attacco schiacciaverdure nel corpo motore e schiacciare le patate per 1 minuto alla velocità **TURBO**. Non lavorare eccessivamente le patate per non renderle appiccicose.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.