

Sirge

Manuale di Istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Robot da Cucina

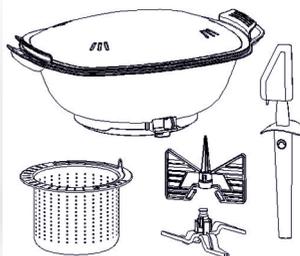
La ringraziamo per aver acquistato un elettrodomestico **Sirge**. Prodotti tecnologicamente all'avanguardia per dare al cliente il massimo della soddisfazione nell'utilizzo e la semplicità di manovre nella sua gestione. Conservare questo libretto contestualmente al prodotto, anche le parti di imballaggio se inutilizzato per lungo periodo di inattività.

220-240V ~ 50/60Hz
Potenza Max 1200 Watt
Motore 550 Watt



Cusine

Accessori in dotazione



Specifiche Tecniche

Modello: SH-398B

Alimentazione: 220/240V~50/60Hz

Motore 550 W - Potenza Max: 1200 W

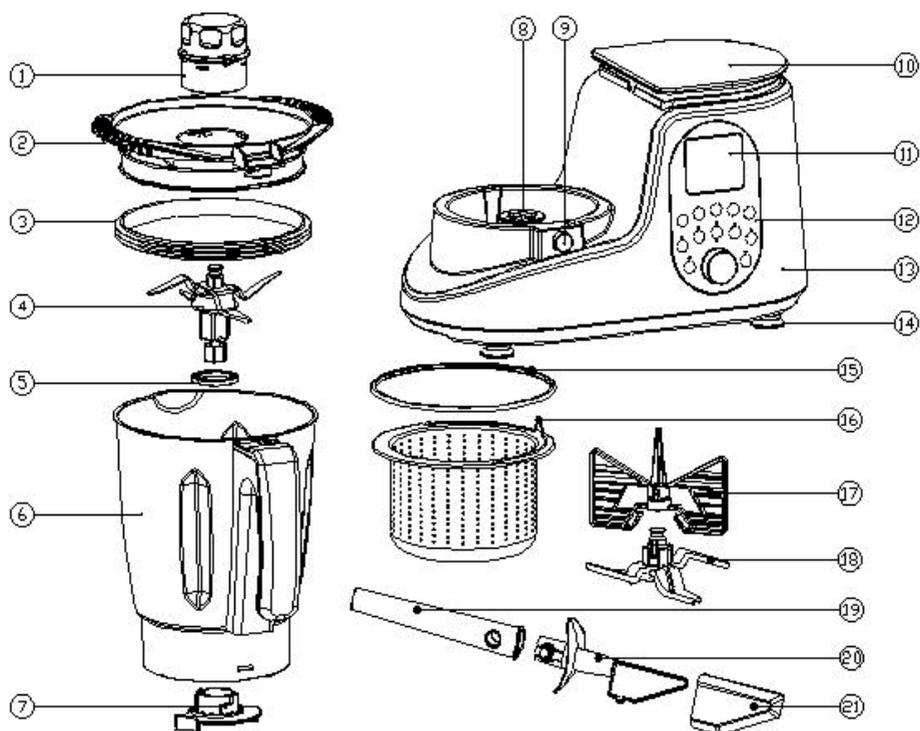
Dim: 38 x 26 x 33 cm

Peso Netto: 7,1 Kg

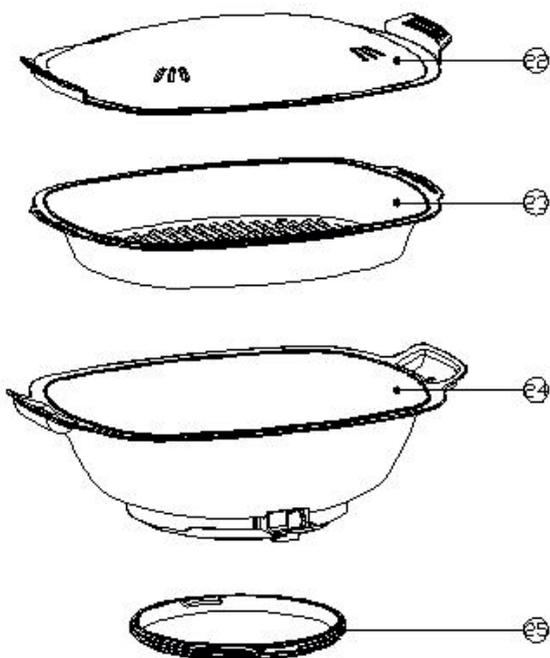
Peso Lordo: 8,8 Kg



Componenti



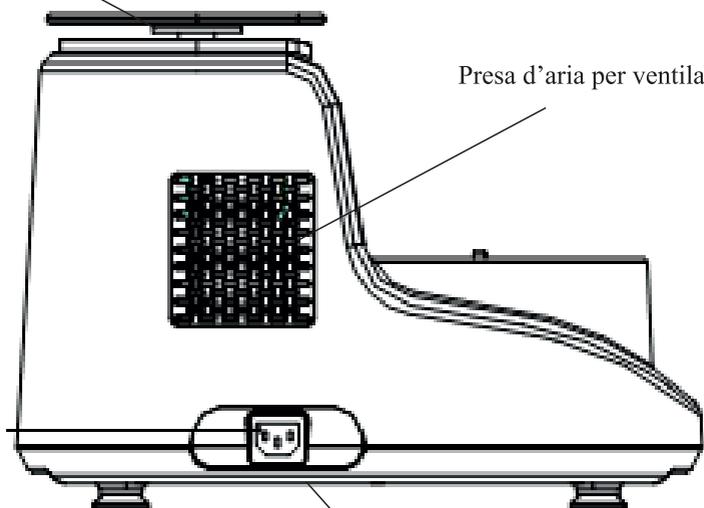
	11. LCD
1. Misurino (max 100 ml)	12. Pannello di controllo
2. Coperchio della Caraffa	13. Corpo macchina
3. Anello ermetico	14. Piedini a ventosa
4. Lame	15. Guarnizione in Silicone
5. Guarnizione lame	16. Cestello Vapore
6. Caraffa	17. Farfalla
7. Dado fissaggio lame	18. Protezione lama
8. Giunto collegamento	19. Impugnatura a spatola
9. Tasto sgancia Caraffa	20. Spatola
10. Bilancia elettronica	21. Punta morbida Spatola



- | |
|---------------------|
| 22. Coperchio |
| 23. Vano Vapore 1 |
| 24. Vano Vapore 2 |
| 25. Anello ermetico |

Retro della Macchina

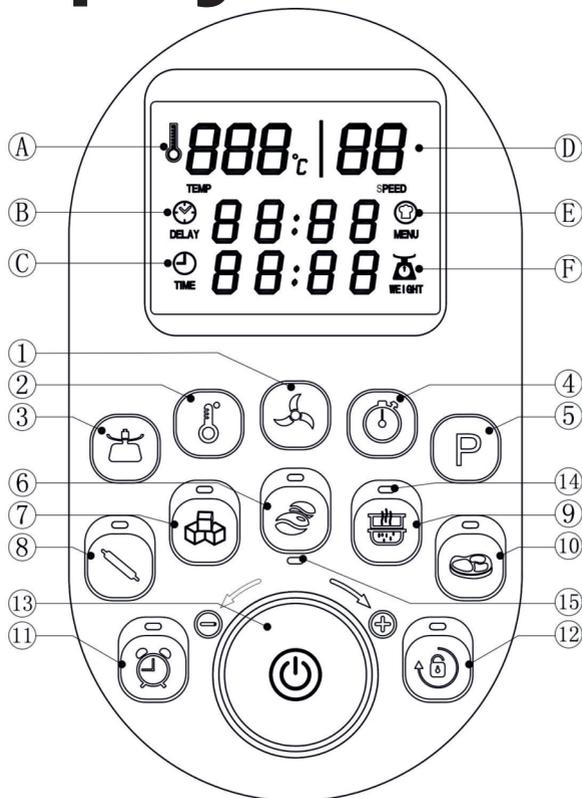
Bilancia in Vetro



Preso d'aria per ventilazione

Collegamento cavo di alimentazione:

Display e Comandi



1. Tasto selezione VELOCITA'	12. Tasto RESET/Blocco/Tara
2. Tasto selezione TEMPERATURA	13. Interruttore + Manopola
3. Tasto selezione BILANCIA	14. Led luminoso selezione menu
4. Tasto TEMPO	15. Led luminoso Accensione
5. Tasto IMPULSO (pulse)	LED
6. Tasto menu TRITARE	A. INDICATORE TEMPERATURA
7. Tasto menu MACINARE	B. Indicatore RITARDO (da 5 min a 24 ore)
8. Tasto menu IMPASTARE	C. Indicatore TEMPO (ora attuale o ritardo)
9. Tasto menu VAPORE	D. Indicatore VELOCITA'/MENU
10. Tasto menu PASTICCERIA	E. Indica funzione MENU selezionato
11. Tasto selezione ORA/RITARDO	F. Indica funzione PESO selezionata

Informazioni Tecniche

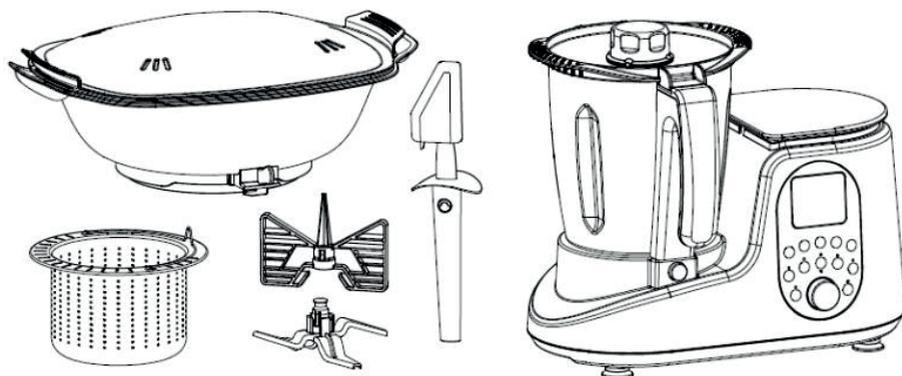
- Modello: SH-398B - Cusiné - Sirge
- Alimentazione : 220-240V (50/60Hz)
- Potenza Max 1200 Watt ; Motore 550 Watt;
- Capacità della Caraffa di cottura:
 - * Minimo : 0,5 L
 - * Max con cottura: 1,5 L (preparazioni calde)
 - * Max senza cottura : 2 L (preparazioni fredde)
- Dimensioni: macchina 38(L) x 26(P) x 33(H) cm
con vaporiera grande: 44(L) x 29(P) x 47(H) cm
- Peso: 6 kg

Funzioni Principali:

- Velocità: da 0 a 12.
- Temperatura: da 30°C a 120°C, con scatti da 5°C
- Temporizzatore: da 1 secondo a 60 minuti
- Bilancia: da 0 a 5 kg con precisione da 1g
- Blocco tastiera
- Funzione orario attuale
- Avvio lavorazione ritardata (ad una certa ora).

ATTENZIONE:

- NON UTILIZZARE PROLUNGHE O ADATTATORI PER COLLEGARE L'APPARECCHIO ALL'ALIMENTAZIONE.
- NON UTILIZZARE TIMER O INTERRUTTORI ESTERNI.
- NON APRIRE/MODIFICARE IN ALCUN MODO IL PRODOTTO.
- NON LASCIARE MAI INCUSTODITO L'APPARECCHIO.
- USARE SEMPRE GUANTI DA FORNO ED ACCESSORI ADEGUATI E CHE SOPPORTINO LE ALTE TEMPERATURE.



Norme di Sicurezza Generali

Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e all'imballo.

Le istruzioni devono sempre accompagnare il prodotto anche dopo anni.

-Al primo utilizzo, rimuovere tutte le parti dell'imballo e lavare gli accessori che vanno a contatto con il cibo. Asciugare tutti gli accessori prima di applicarli all'apparecchio.

-Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti al coperto (**solo uso interno e domestico**).

-Non lasciare parti dell'imballo/sacchetti a portata dei bambini, pericolo soffocamento.

-Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** o in alternativa e' indispensabile il **SalvaVita (220/240V~50/60Hz)**.

-Non utilizzare adattatori, spine multiple, prolunghe, timer o accensioni a distanza.

-Connettere ad una presa di facile e comoda estrazione (no dietro mobili, tavoli, armadi).

-Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia piegato e che non cada o penda dal tavolo

su cui è posto per evitare inciampi o strappi accidentali.

-L'apparecchio deve essere posto su una base STABILE ed in PIANO, la quale possa SOSTENERE IL PESO, vibrazioni e le ALTE TEMPERATURE durante il suo funzionamento.



-Non smontare l'apparecchio e non utilizzarlo se il funzionamento appare anomalo.

-Questo apparecchio deve essere utilizzato per uso alimentare e casalingo ogni altro uso e' da considerarsi improprio/pericoloso.

-Non utilizzare per scopi professionali.

-Non utilizzare nel caso in cui il cavo di alimentazione è danneggiato.

-Non usare l'apparecchio se non funziona in modo adeguato o se è stato danneggiato.

-Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore, fiamme libere o a diretta esposizione del sole. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, carta o tessuti) durante il suo utilizzo.

-Non immergere la spina o l'apparecchio in liquidi, non utilizzare nelle vicinanze d'acqua (lavandini, docce, bagni, ecc.). Se bagnato,

staccare l'automatico Salva Vita prima di estrarre la spina dalla presa e far controllare l'apparecchio da personale specializzato.

-Questo apparecchio non è un giocattolo.

- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza il diretto controllo degli adulti.

-Non utilizzare spina e apparecchio con mani bagnate o umide, per evitare scosse elettriche.

-Non mettere in funzione senza sorveglianza adulta e non assentarsi durante l'uso.

-Non inserire la spina senza aver prima installato tutti gli accessori.

-Se l'apparecchio è in funzione o è stato utilizzato da poco tempo, UTILIZZARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO.

-Staccare la spina a fine lavoro, solo dopo aver spento l'apparecchio.

-Prima di ogni operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente il prodotto.

-Non estrarre la spina tirandola per il cavo, ma prendendola direttamente nella sua forma.

ATTENZIONE: con spina attaccata l'apparecchio rimane sotto tensione all'interno.

- NON POSIZIONARE VICINO A FONTI FACILMENTE INFIAMMABILI.

-Se inutilizzato per lungo periodo, staccare la spina, riporlo nella scatola originale e stiparlo in luoghi non accessibili ai bambini.

-Non pulire con liquidi infiammabili per evitare incendi o scosse elettriche.

- Per evitare ustioni, maneggiare con cura l'apparecchio quando in uso o è stato utilizzato.

- Questo apparecchio raggiunge alte (120°C) temperature. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre guanti da forno/accessori adatti per maneggiare eventuali parti calde.

- Anche dopo aver spento l'apparecchio, alcuni accessori ed il corpo possono essere caldi.

- Attendere sempre che l'intero apparecchio sia freddo prima di maneggiarlo, pulirlo o spostarlo.



- Non toccare le parti calde dell'apparecchio subito dopo l'uso, pericolo di scottature.

- L'uso scorretto può causare lesioni.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

- Non inserire mai oggetti metallici o altro

durante l'uso.

Pericolo di scosse elettriche, tagli ed ustioni.

L'apparecchio è dotato di Lame ed accessori TAGLIENTI, sempre da maneggiare con cura facendo MOLTA ATTENZIONE o utilizzando comunque protezioni adatte allo scopo.

- **Non immergere la caraffa(6) nell'acqua.**

- **Non lavare gli accessori in lavastoviglie.**

- **Non posizionare il viso e gli occhi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.**

- **Non toccare parti mobili durante l'uso.**

- **Non spostare l'apparecchio durante l'uso.**

- Questo apparecchio è stato concepito per il taglio, il mescolamento e la cottura degli alimenti, solo per questo deve essere utilizzato, Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- È necessario prestare estrema attenzione quando si apre il tappo(misurino [1]) superiore della caraffa(6), perché in caso di cottura si potrebbe sprigionare vapore.

- Spegner l'apparecchio prima di staccare e installare qualsiasi accessorio.

- Attendere che le parti in movimento siano ferme e fredde prima di rimuovere gli accessori.

- Spegnere l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- L'apparecchio NON deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza dei pericoli coinvolti.
- Non utilizzare mai il pulsante a PULSE(5) (impulsi) o aumentare bruscamente la velocità
- Quando la temperatura è superiore ai 60°C la velocità massima impostabile è la 5.
- Durante la lavorazione di alimenti caldi (per temperature superiori a 60 °C) non toccare il misurino(1) (tappo caraffa) o non premere il pulsante ad impulsi(5).
- La spatola (21,22,23) deve essere utilizzata solo per spostare il cibo della caraffa(6).
- Prima di estrarre la caraffa, dal corpo macchina, sigillarla sempre con l'apposito coperchio di chiusura ed il misurino.
- Il massimo impasto TOTALE (farina+acqua) consentito è di 0,8 Kg.
- Per rimuovere la lama(4) dalla caraffa(6), afferrarla dalla parte superiore con una mano e ruotare il dado(7) ferma-lama inferiore in senso antiorario con l'altra mano.

Il costruttore non è responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

- Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio, per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/93.19.845 (giorni feriali 9:00-15:00) o inviare email a info@sirge.it.

- L'utilizzo di ricambi o accessori non originali darà luogo a malfunzionamenti e decadenza immediata della garanzia.

Avvertenze prima dell'uso

Tutte le parti dell'apparecchio devono essere accuratamente pulite prima di utilizzarlo per la prima volta. (pagina 29). Estrarre il cavo di alimentazione della lunghezza desiderata e solo dopo collegare la spina alla rete elettrica verificando che sia compatibile con l'impianto a norme EU(220/240 V-50/60 Hz).

Pulire a fondo le parti che verranno a contatto con il cibo prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

FARE ATTENZIONE nel maneggiare le parti taglienti e mobili della macchina.

Preparazione all'uso



ATTENZIONE: LEGGERE TUTTO IL MANUALE.

Tutti gli elettrodomestici non vanno utilizzati prima di aver letto e compreso tutte le istruzioni d'uso.

Istruzioni Veloci per l'uso



- Pulire bene tutte le parti come descritto nel paragrafo di Pulizia (pag.29)

- Installare tutti gli accessori necessari compresa la Caraffa (6).

- Inserire la spina nella presa di corrente (220/240V ~550/60Hz).

- Ruotare e sollevare il coperchio(2) della caraffa.

- Introdurre gli alimenti scelti per la preparazione.

- Non utilizzare coltelli o attrezzi metallici dentro la caraffa (6), potrebbe danneggiare irrimediabilmente la superficie della stessa.

ATTENZIONE: NON SUPERARE MAI IL LIMITE MASSIMO DI INGREDIENTI DENTRO ALLA CARAFFA (6) [Pagina 16].

- Chiudere e ruotare il coperchio(2) ruotandolo nel senso opposto e in se necessario anche il misurino(1). Assicurarsi che il sia chiuso perfettamente e che gli alimenti non lo tocchino.

- Impostare la temperatura, la velocità ed il tempo desiderato o il menu preimpostato in base alle proprie esigenze ed al tipo di lavorazione.

ATTENZIONE: UTILIZZARE SEMPRE ACCESSORI ADATTI PER EVITARE BRUCIATURE O EVENTUALI TAGLI DOVUTI A TEMPERATURE ALTE E ALLE LAME INTERNE.

- Avviare la macchina premendo il pulsante (13).

EVITARE LE VARIAZIONI DI VELOCITA' IMPROVVISE.

DURANTE IL FUNZIONAMENTO SI POSSONO MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI PRESCELTE (Tempo, Velocità, Temperatura)

- Aprendo il coperchio superiore (2) o sollevando la caraffa (6) la macchina andrà in pausa automaticamente.

- Al termine del tempo, la macchina emetterà il bip di fine lavorazione.

ATTENZIONE: LA CARAFFA (6) CONTINUERA' A CUOCERE I VOSTRI ALIMENTI, PERCHE' CALDA, PERTANTO TOGLIERE SUBITO GLI ALIMENTI SE LA COTTURA E' CONCLUSA.

- Nel caso gli alimenti rimangano all'interno della caraffa (6) la cottura prolungata anche a macchina spenta, potrebbe bruciare gli alimenti all'interno.

- Quando la cottura è conclusa, estrarre subito gli alimenti dalla caraffa(6)

- Estrarre la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE POSSIBILI USTIONI: la Caraffa(6) e la struttura rimarranno CALDI per lungo tempo dopo la fine della lavorazione.

Funzioni e Programmi

- 1) Tasto Selezione '**Velocità**' (dalla velocità 0 alla 12).
Ruotare la manopola 13 per modificare la velocità.
- 2) Tasto Selezione '**Temperatura**': da 30°C a 120°C con aumenti di 5°C
Ruotare la manopola 13 per modificare la temperatura.
- 3) Tasto Selezione '**Bilancia**': da 1gr a 5Kg.
Dopo aver selezionato la funzione peso, premere il pulsante "reset" (12) per fare la tara e poter effettuare la misurazione.
- 4) Tasto '**Tempo**': serve per impostare il tempo per le lavorazioni.
Il tempo non è un fattore necessario per le lavorazioni, se non viene impostato il display indica il tempo trasporto e non il conto alla rovescia.
- 5) Tasto '**Impulso**' (pulse): quando si preme il pulsante, la velocità di rotazione delle lame raggiunge la velocità 12 per tutto il tempo che viene premuto il tasto.
- 6) Tasto Menu "**TRITARE**": questo Programma pre-impostato può essere utilizzato per la macinatura di frutta secca o caffè ad esempio. Selezionare una delle quattro modalità di macinatura premendo ripetutamente il tasto 'Tritare'. Il display LCD mostrerà nel campo D la modalità del programma selezionata.
- 7) Tasto Menu '**Macinare**': questo Programma pre-impostato può essere utilizzato per tritare il ghiaccio, macinare la macedonia, ecc. Selezionare una delle quattro modalità di macinatura premendo ripetutamente il tasto 'Macinare'. Il display LCD mostrerà nel campo D la modalità del programma selezionata.
- 8) Tasto Menu '**Impastare**': questo Programma pre-impostato può essere utilizzato per fare torte, impasto piazza, impasto pane, ecc. Selezionare una delle quattro modalità di macinatura premendo ripetutamente il tasto '**Impastare**'. Il display LCD mostrerà nel campo D la modalità del programma selezionata.
- 9) Tasto Menu "**Vapore**": questo Programma pre-impostato può essere utilizzato per la cottura al vapore o cuocere alcuni alimenti. Selezionare una delle quattro modalità di macinatura premendo ripetutamente il tasto '**Vapore**'. Il display LCD mostrerà nel campo D la modalità del programma selezionata.
- 10) Tasto Menu "**Pasticceria**": questo Programma pre-impostato può essere usato per prodotti di Pasticceria. Selezionare una delle quattro modalità di macinatura premendo ripetutamente il tasto '**Pasticceria**'. Il display LCD mostrerà nel campo D la modalità del programma selezionata.

11) Tasto ‘**Ora/Ritardo**’: Questo pulsante permette di impostare ora attuale e l’avvio posticipato della lavorazione. Per impostare l’orario: Dopo aver acceso la macchina, premere il tasto prima di impostare Tempo, Velocità e Temperatura della lavorazione.
Per impostare il ritardo: Dopo aver acceso la macchina, e impostato la lavorazione (tempo, velocità, temperatura o menu), premere il tasto "Ora" per 3 secondi, l'area di visualizzazione dell'ora lampeggerà. Attraverso la manopola (13) regolare l'ora d’inizio. Quindi, premere nuovamente il tasto "Ora", e attraverso la manopola (13) regolare i minuti dell’inizio. Al termine dell’impostazione, premere la manopola (13) per confermare. (ESEMPIO: Se sono le 12:00 e volete che la macchina inizi la lavorazione alle 17:00, puoi programmare l’inizio posticipato selezionando le 17:00. Quando si programma il Timer l’ora di default è 0:00).

12) Tasto di ripristino ‘**RESET**’/‘**Blocco Sicurezza**’: quando la macchina ha terminato la lavorazione, per ripristinare tutti i sertaggi premere il tasto ‘**Reset**’. Invece, per attivare il blocco di sicurezza dei comandi, tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

13) ‘**Interruttore + manopola**’ di regolazione: dopo aver collegato la macchina all’alimentazione, l'indicatore luminoso diventa rosso. Premere la manopola ‘**Interruttore+manopola**’ per accendere la macchina, il display diventerà luminoso.

Dopo aver selezionato il programma o impostato temperatura, tempo e velocità, premere il tasto (13) per avviare la lavorazione scelta.

Premendo il tasto (13) durante il funzionamento si può mettere in pausa la lavorazione.

Tenendo premuto il tasto (13) per 3 secondi si può spegnere la macchina.

14) LED del programma: quando si usa un menu pre-impostato, l'indicatore LED corrispondente si illumina.

15) LED Alimentazione: dopo aver collegato la macchina alla presa elettrica, l'indicatore LED si accende in Rosso (prodotto in standby).

Quando la macchina è accesa il LED (15) diventa di colore Verde.

Quando il motore della macchina è in lavorazione, il LED (15) sarà Verde lampeggiante. Quando la macchina sta scaldando il LED (15) sarà Blu.

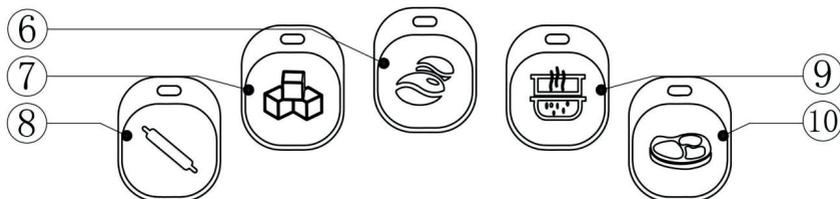
**QUANDO LA TEMPERATURA DELLA CARAFFA(6)
E’ SUPERIORE AI 60°C la VELOCITA’ MASSIMA
delle LAME (4) E’ LIMITATA ALLA NUMERO 5**

**Ricette, consigli, idee e molto ancora sono disponibili
su www.sirge.it o su Facebook cercando Cusiné Sirge**

5 Programmi Automatici

I programmi sono accessibili con i pulsanti 6, 7, 8, 9 e 10.

Ogni programma automatico ha 4 modalità diverse.



Accendere la macchina premendo la manopola(13).

Premere il tasto menu desiderato. L'icona MENU ed il numero della modalità verrà visualizzato nel display LCD.

Premere ripetutamente il tasto scelto per scorrere le 4 modalità.

Per l'avvio ritardato, utilizzare il tasto apposito (11).

Per avviare il programma, premere la manopola(13). Il LED si illumina in arancione sopra il tasto del programma.

Per mettere in pausa il programma, premere la manopola (13).

Per riavviare il programma, premere nuovamente la manopola (13).

Per annullare un programma, premere il pulsante Reseta (12) mentre il programma è in pausa.



Numero di Modalità

Icona Menu

TABELLA Programmi automatici

PROGRAMMA IMPASTARE(8):

Usare al MASSIMO 500g di farina + 250g di acqua

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1+2	1 minuto vel.1 + 30 secondi vel.2	lame(4)
2	1+2	30 secondi vel.1 + 30 secondi vel.2	lame(4)
3	6+1	15 secondi vel.6 + 30 secondi vel.1	lame(4)
4	1+2	1 minuto vel.1 + 1 minuto vel.2	lame(4)

PROGRAMMA MACINARE (7):

Raffreddare la macchina per 10 min prima di ripetere il programma

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	12	10 secondi velocità 12	lame(4)
2	12	20 secondi velocità 12	lame(4)
3	12	40 secondi velocità 12	lame(4)
4	12	60 secondi velocità 12	lame(4)

PROGRAMMA TRITARE (6):

Raffreddare la macchina per 10 min prima di ripetere il programma

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	8	10 secondi velocità 8	lame(4)
2	8	20 secondi velocità 8	lame(4)
3	8	40 secondi velocità 8	lame(4)
4	8	60 secondi velocità 8	lame(4)

PROGRAMMA VAPORE (9):

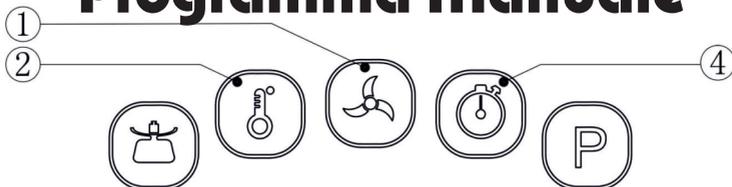
**Utilizzare un minimo di 0,5 L di acqua per 20-30 minuti di cottura;
regolare la quantità di acqua in base alla durata della cottura:
250 ml di acqua per altri 15 minuti.**

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1	20 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(16,24)
2	1	25 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(16,24)
3	1	30 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(16,24)
4	1	35 minuti velocità 1 Temp. 105°C	lame(4)+vaporiera(16,24)

PROGRAMMA PASTICCERIA (10):

Modalità	Velocità	Tempo	Accessori
1	1	5 minuti velocità 1	lame(4)
2	4	4 minuti velocità 4	lame(4)+farfalla(17)
3	4	20 secondi velocità 4	lame(4)
4	4	90 secondi velocità 4	lame(4)

Programma Manuale



Per avviare la macchina impostare Velocità(1) e Temperatura(2). Dovresti sapere che non sei obbligato a usare tutte le impostazioni: Il Tempo non è obbligatorio: se lo si programma, l'unità eseguirà il conto alla rovescia e si fermerà una volta trascorso il tempo. Se non lo programmate, il dispositivo indicherà il tempo trascorso dall'inizio del programma e non si fermerà automaticamente (quindi, sarà necessario monitorare la lavorazione)

Accendere la macchina premendo la manopola(13).

Quindi impostare come desiderato:

- Premere il tasto della velocità (1), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire (da 0 a 12).
- Premere il tasto della temperatura (2), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire (da 30 ° C a 120 ° C).
- Premere il tasto del timer (4), le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola (13) per aumentare o diminuire i minuti (da 0 a 60).

Premere nuovamente il tasto timer (4) per impostare i secondi (da 0 a 60).

Premere di nuovo il tasto timer per impostare i minuti e così via.

Per l'avvio ritardato, premere il tasto Timer (11)

Quando si terminano le impostazioni, avviare premendo la manopola (13)

Impostare l'orario

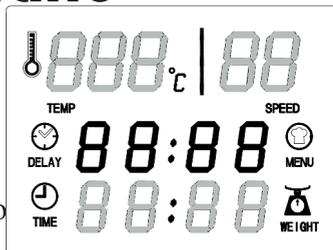
Premi e tieni premuto il pulsante Timer (11).

Fino a quando la linea centrale lampeggia (in nero sul disegno di fronte).

Girando la manopola (13) si impostano le ore.

Premere il pulsante(11) 'Ora' una volta per impostare i minuti. Impostare i minuti ruotando la manopola (13).

Conferma l'impostazione dell'orologio premendo la manopola (13).

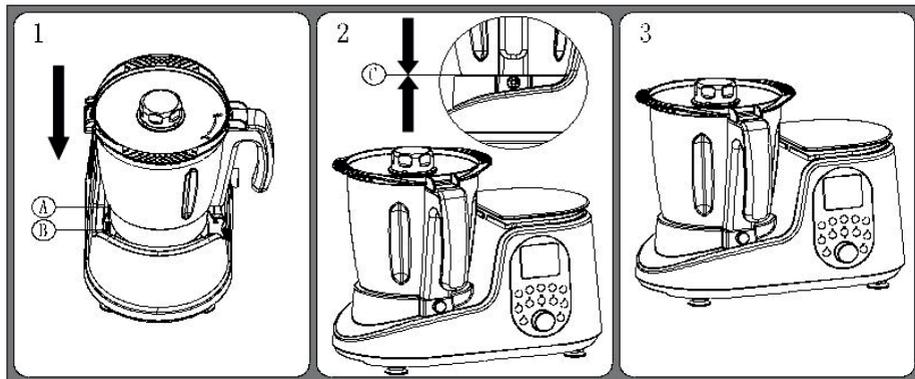


Come usare la Bilancia

La bilancia può essere attivata in qualsiasi momento tranne quando la macchina è in lavorazione. Per poter usare la bilancia, bisogna mettere in pausa la lavorazione, pesare gli ingredienti e poi riavviare il programma.

1. Inserire il cavo di alimentazione nella presa, accendere la macchina.
 2. Premere il tasto '**bilancia**'(3), se il display LCD mostra "0000" la bilancia è pronta a misurare.
 3. Metti il cibo sul piattino di vetro(10).
 4. Il peso in grammi viene visualizzato sul display LCD.
 5. Premere il pulsante di Reset/Blocco/Tara (12), per tarare la bilancia.
 6. Per spegnere la bilancia premere nuovamente il tasto bilancia (3).
- La tara viene tenuta in memoria.

Montare/smontare la Caraffa (6)



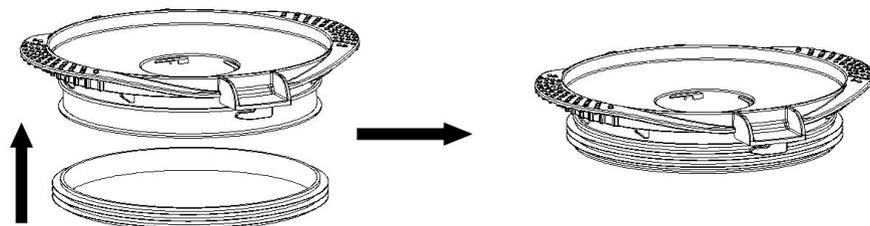
Inserire la caraffa (6) nell'apposito attacco della base della macchina. Assicurarsi di allineare il punto A con il punto B come in figura 1, e la maniglia con il pulsante C come in figura 2.

Premere leggermente il coperchio della caraffa fino a sentire il clic per confermare che la stessa sia ben montata sulla base. (Vedi figura 3)

Se si desidera rimuovere la caraffa dalla base:

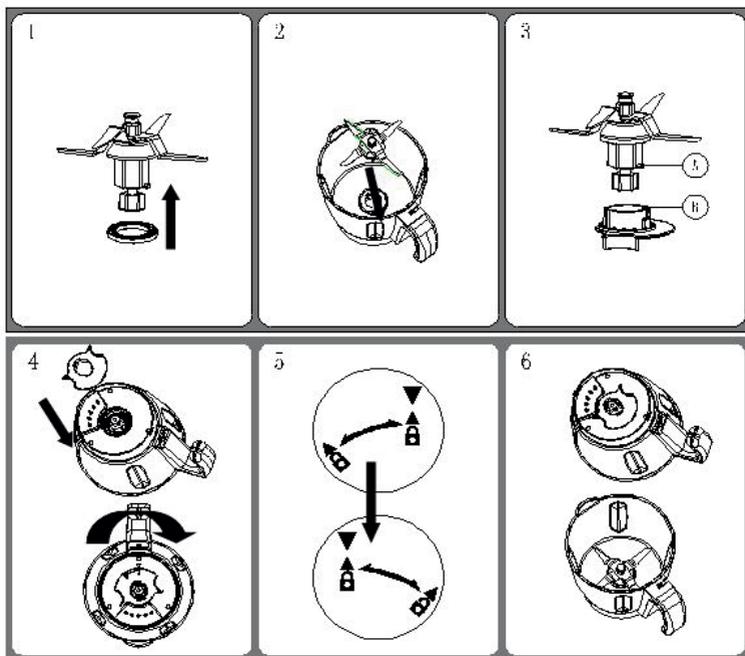
1. Premere il pulsante "C".
2. Estrarre la caraffa dalla base sollevandola verso l'alto usando la maniglia.

Montare/smontare la Guarnizione



Si prega di installare "guarnizione" ermetica secondo la figura sopra.

Come installare le lame



1. Mettere la guarnizione (5) sulla base delle lame (4).
Spingere le lame(4) attraverso l'apertura nella parte inferiore della caraffa(6). (Vedi figura sopra)
2. Inserire il dado(7) di fissaggio lame sul fondo delle lame(4).
Assicurati di ruotare in senso orario il dado(7) fino al completo e corretto fissaggio (da "punto A" al "punto B") sulla caraffa (6).

Attenzione:

- 1. Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.**
Prendere le lame solo dal cappuccio superiore, mai dalle parti taglienti. Meglio se si utilizza il coprilama(18) di protezione apposito.
- 2. La guarnizione(5) deve essere SEMPRE MONTATA** sulle lame(4) prima di inserire le lame nella caraffa(6). Senza tale guarnizione non è posta in modo corretto, la macchina potrebbe danneggiarsi e gli alimenti liquidi uscire dalla parte inferiore della caraffa(6).
- 3. Per rimuovere le lame (4) dalla caraffa (6), si prega di prenderle sempre dalla parte superiore con una mano** (utilizzare all'occorrenza il coprilama di protezione[18]) e svitare il dado (7) in senso antiorario con l'altra mano.
Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.

Partenza Posticipata

Dopo aver programmato la macchina, prima di avviare la lavorazione, è possibile impostare l'avvio ritardato, premendo il tasto (11).

Il simbolo "DELAY" ed i numeri lampeggeranno.

Si deve impostare l'orario di avvio della lavorazione, quindi è fondamentale impostare in

anticipo l'orologio del dispositivo. Per prima cosa imposta le cifre a delle ore e poi premendo il tasto (11) quelle dei minuti. Premere la manopola (13) per attivare l'avvio ritardato. Il tempo di avvio così programmato lampeggia finché il programma non parte automaticamente.



Come Cucinare

La macchina è stata progettata per la cottura di molte pietanze ed in particolare: pappe bimbi, risotti, marmellate, zuppe di verdure ecc.

1. Installare le lame(4) sulla caraffa(6), quindi installare la caraffa(6) sulla base della macchina.
2. Mettere gli alimenti nella caraffa(6).
3. Chiudere la caraffa(6) con il coperchio(2) montato dell'apposita guarnizione (3) ed il misurino (1).
4. Ruotare il coperchio della caraffa(6) fino al fissaggio corretto.
5. Collegare la macchina alla presa di alimentazione (230V-50Hz).
6. La spia dell'indicatore (14) diventa rossa. Premere la manopola (13) "Interruttore + manopola" per accendere la macchina, il display si illuminerà. **Impostare il tempo, la velocità e la temperatura scelta.** Premere la manopola (13) per iniziare la lavorazione.
Per mettere in 'pausa' o riprendere la lavorazione premere la manopola (13). Per interrompere e spegnere la lavorazione tenere premuta la manopola (13) per 3 secondi.
7. La macchina emette il "beep" quando mancano 5 secondi alla fine.
8. Al termine della lavorazione, la spia del display LCD lampeggerà.
La luce si spegnerà dopo 5 minuti.
9. Spegnere la macchina tenendo premuto la manopola (13).
Rimuovere la caraffa(6) dalla macchina.
10. Estrarre gli alimenti preparati dalla caraffa(6)

ATTENZIONE:

1. **Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.**
2. **Prendere le lame solo dal cappuccio superiore, mai dalle parti taglienti. Per maggiore sicurezza utilizzare il coprilama di protezione apposito (18).**

3. Non toccare la parte metallica della caraffa(6) quando è calda.
4. Usare la maniglia della caraffa solo per spostare la caraffa.
5. Non riscaldare/cuocere mai la caraffa se è vuota.
6. Gli alimenti da cucinare non devono mai superare il livello max di volume consentito, che è di 1,5 Litri.
7. Non riscaldare mai più di 500 ml di Latte.
8. Far riposare la macchina per almeno 10 minuti dopo ogni utilizzo

Indicazioni sulla Caraffa (6)

La capacità massima della caraffa(6) è di 2L per alimenti che non vanno cotti.

Massimo 1,5L per alimenti da cuocere (temperatura sopra i 60°C)

Minimo 0,5L per usare la vaporiera.

Per evitare danneggiamenti e/o fuoriuscite degli alimenti bisogna seguire le indicazioni qui a fianco riportate anche sulla caraffa (6).

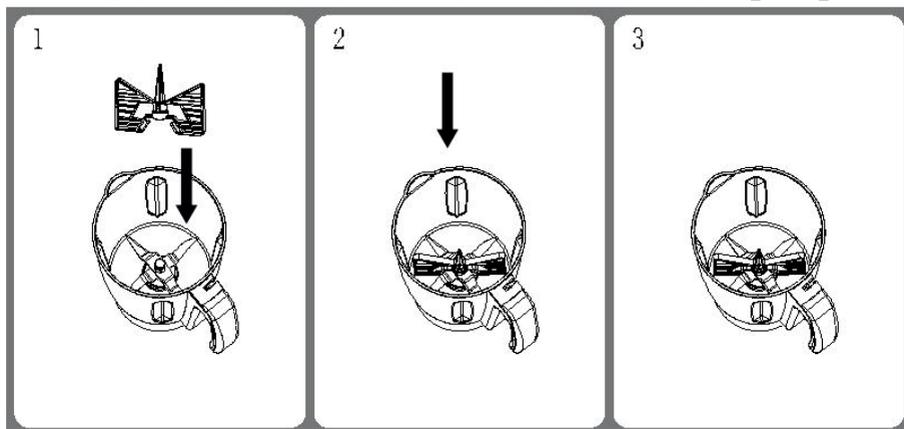
2.0L - 

1.5L - 

1.0L - 

0.5L - 

Come usare la Farfalla (17)



Come installare la farfalla (17)

1. Tieni l'estremità superiore della farfalla.
2. Inserire la farfalla nella parte superiore della lama(4), nella posizione dove non ci sono le lame (a creare una stella), premendo la farfalla verso il basso si udirà un "clic". (Vedi la figura sopra).

Se si desidera rimuovere la farfalla dalla lama, basta tenere l'estremità

ed estrarla tirandola verso l'alto.

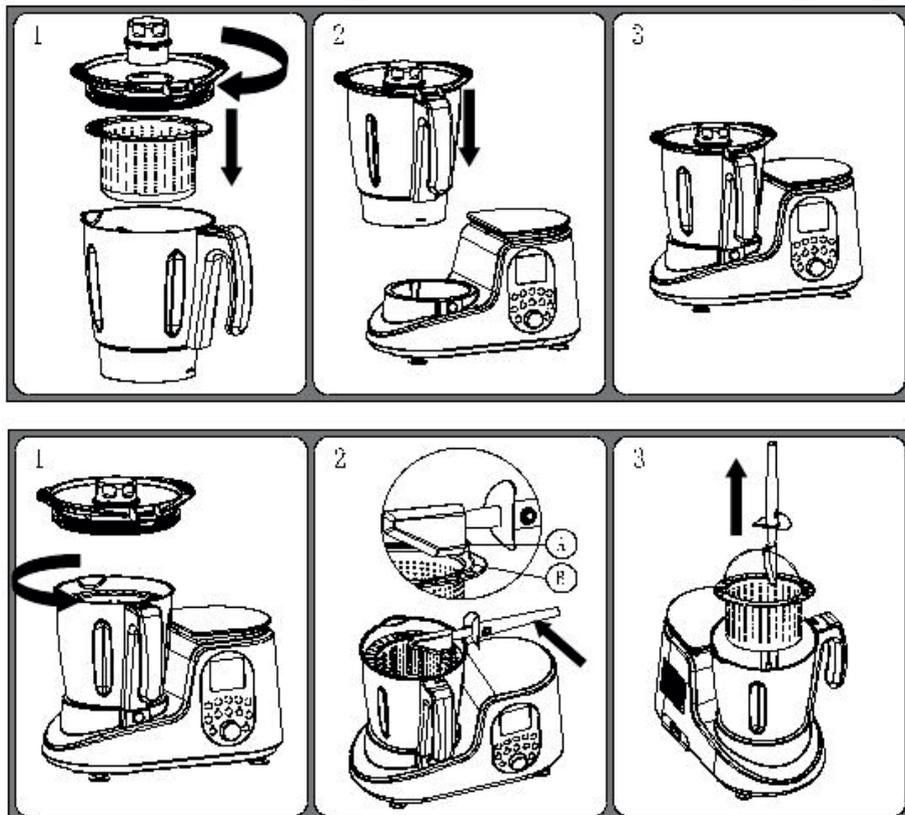
La farfalla ti aiuterà a ottenere i migliori risultati mentre sbatti crema, battendo maionese o albume d'uovo.

1. Installare le lame(4) e la farfalla (17) sulla caraffa(6), quindi installare la caraffa(6) sulla base della macchina.
2. Mettere gli alimenti nella caraffa(6).
3. Chiudere la caraffa(6) con il coperchio(2) montato dell'apposita guarnizione (3) ed il misurino (1).
4. Ruotare il coperchio della caraffa(6) fino al fissaggio corretto.
5. Collegare la macchina alla presa di alimentazione (230V-50Hz).
6. La spia dell'indicatore (14) diventa rossa. Premere la manopola (13) "Interruttore + manopola" per accendere la macchina, il display si illuminerà. Impostare Temperatura, Tempo e Velocità (non superare la velocità 4 con la farfalla inserita per evitare che si stacchi).
Dopo aver terminato tutte le impostazioni, premere la manopola (13) la macchina inizierà la lavorazione.
Per mettere in 'pausa' o riprendere la lavorazione premere la manopola (13). Per interrompere e spegnere la lavorazione tenere premuta la manopola (13) per 3 secondi.
7. La macchina emette il "beep" quando mancano 5 secondi alla fine.
8. Al termine della lavorazione, la spia del display LCD lampeggerà.
La luce si spegnerà dopo 5 minuti.
9. Spegnere la macchina tenendo premuto la manopola (13).
Rimuovere la caraffa(6) dalla macchina.
10. Estrarre gli alimenti preparati dalla caraffa(6)

ATTENZIONE:

1. **Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.**
2. **Prendere le lame solo dal cappuccio superiore, mai dalle parti taglienti. Per maggiore sicurezza utilizzare il coprilama di protezione apposito (18).**
3. **Non aggiungere alimenti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando è in movimento.**
4. **Non toccare la parte metallica della caraffa(6) quando è calda.**
5. **Non riscaldare/cuocere mai la caraffa se è vuota.**
6. **Non superare mai la velocità 4 per evitare danneggiamenti.**
[VELOCITA' MASSIMA CONSENTITA CON LA FARFALLA: 4]
8. **Far riposare la macchina per almeno 10 minuti dopo ogni utilizzo**
Il coprilama(18) può essere usato anche per
mescolare pasta o altri alimenti che non devono
essere tagliati dalle lame(4) durante il mescolamento.

Usare la Vaporiera Piccola (16)



La piccola Vaporiera (16) è adatta alla preparazione di uova, patate, riso e carne, ecc.

1. Installare le lame(4) sulla caraffa(6), quindi installare la caraffa(6) sulla base della macchina.
2. Aggiungere l'acqua alla caraffa(6). **Attenzione: l'acqua nella caraffa deve essere superiore a 0,5 litri ed inferiore a 1,5 litri. [0,5 litri di acqua può essere utilizzata per cuocere a vapore per 30 minuti.]**
3. Mettere gli alimenti nella vaporiera piccola (16).
4. Chiudere la caraffa(6) con il coperchio(2) montato dell'apposita guarnizione (3) ed il misurino (1).
5. Ruotare il coperchio della caraffa(6) fino al fissaggio corretto.
6. Collegare la macchina alla presa di alimentazione (230V-50Hz).
7. La spia dell'indicatore (14) diventa rossa. Premere la manopola (13) "Interruttore + manopola" per accendere la macchina, il display si illuminerà. Impostare Temperatura, Tempo e Velocità o selezionare una

delle 4 modalità del programma ‘VAPORE’. Per la cottura a Vapore impostare la TEMPERATURA di 105°C e la VELOCITA’ numero 1.

Dopo aver terminato tutte le impostazioni, premere la manopola (13) la macchina inizierà la lavorazione.

Per mettere in ‘pausa’ o riprendere la lavorazione premere la manopola (13). Per interrompere e spegnere la lavorazione tenere premuta la manopola (13) per 3 secondi.

8. La macchina emette il "beep" quando mancano 5 secondi alla fine.

9. Al termine della lavorazione, la spia del display LCD lampeggerà.

La luce si spegnerà dopo 5 minuti.

10. Spegnere la macchina tenendo premuto la manopola (13). Aprire il coperchio facendo molta attenzione al vapore che verrà sprigionato all’apertura del coperchio. Rimuovere la vaporiera dalla caraffa (6).

11. Prendere gli alimenti cotti dalla piccola vaporiera(15).

ATTENZIONE:

1. Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.

2. PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE AL VAPORE e alla CARAFFA (6) CALDA DURANTE LA LAVORAZIONE.

3. NON USARE MAI LA VAPORIERA SENZA COPERCHIO

4. Se il coperchio(2) non è stato inserito correttamente il vapore uscirà allungando i tempi di cottura degli alimenti.

5. Non toccare la parte metallica della caraffa(6) quando è calda.

6. Non riscaldare/cuocere mai la caraffa se è vuota.

7. IMPOSTARE SEMPRE LA VELOCITA’ NUMERO 1.

8. Far riposare la macchina per almeno 10 minuti dopo ogni utilizzo.

9. Il vapore caldo e l’acqua calda sono molto pericolosi maneggiare con cura.

10. Ogni 250ml di acqua dura circa 15 minuti di cottura a vapore.

11. L’ACQUA da inserire deve essere tra 0,5 Litri e 1,5 Litri.

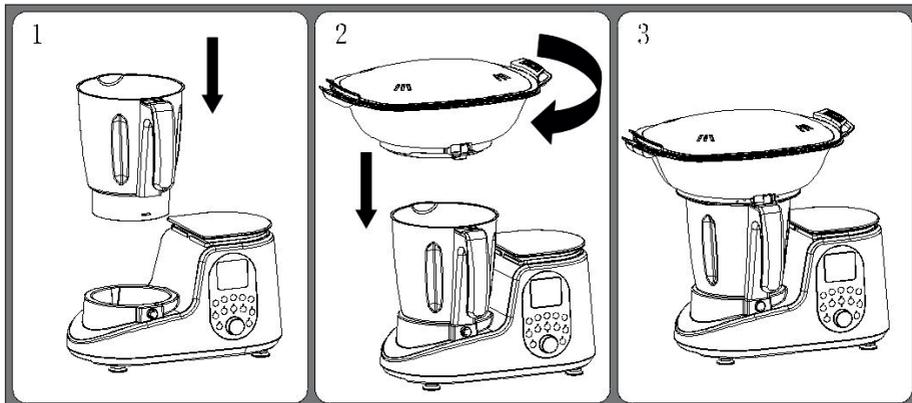
Usare la Vaporiera Grande (24)

La Vaporiera Grande (22,23,24,25) è perfetta per la preparazione di alimenti come verdure, carne, pane cotto a vapore, pesce, ecc.

Puoi utilizzare questa vaporiera in una delle due seguenti combinazioni:

Combinazione 1: coperchio (22) + Vano Vapore 1(vassoio) (23) + Vano Vapore 2(24) Utilizzare questa combinazione per avere il massimo della quantità degli alimenti, ad es. verdure, patate o grandi pezzi di carne.

Combinazione 2: coperchio (22) + Vano Vapore 2 (24). Utilizzare questa combinazione per cucinare piccole quantità di alimenti diversi.



1. Installare le lame(4) sulla caraffa(6), quindi installare la caraffa(6) sulla base della macchina.
2. Aggiungere l'acqua alla caraffa(6). **Attenzione: l'acqua nella caraffa deve essere superiore a 0,5 litri ed inferiore a 1,5 litri. [0,5 litri di acqua può essere utilizzata per cuocere a vapore per 30 minuti.]**
3. Introdurre la Vaporiera Grande (22,23,24,25) sulla caraffa (6) e ruotarla come figura qui sopra.
4. Introdurre gli alimenti nella Vano Vapore 1(23) e se necessario anche nel Vano Vapore 2(24) e poi chiudere con il coperchio(22).
5. Verificare il corretto fissaggio dell'intera Vaporiera Grande.
6. Collegare la macchina alla presa di alimentazione (230V-50Hz).
7. La spia dell'indicatore (14) diventa rossa. Premere la manopola (13) "Interruttore + manopola" per accendere la macchina, il display si illuminerà. Impostare Temperatura, Tempo e Velocità o selezionare una **delle 4 modalità del programma 'VAPORE'**. **Per la cottura a Vapore impostare la TEMPERATURA di 105°C e la VELOCITA' numero 1.** Dopo aver terminato tutte le impostazioni, premere la manopola (13) la macchina inizierà la lavorazione.
Per mettere in 'pausa' o riprendere la lavorazione premere la manopola (13). Per interrompere e spegnere la lavorazione tenere premuta la manopola (13) per 3 secondi.
8. La macchina emette il "beep" quando mancano 5 secondi alla fine.
9. Al termine della lavorazione, la spia del display LCD lampeggerà. La luce si spegnerà dopo 5 minuti.
10. Spegnerla macchina tenendo premuto la manopola (13). Aprire il coperchio della vaporiera Grande(22) facendo molta attenzione al vapore che verrà sprigionato all'apertura del coperchio.
Rimuovere la vaporiera grande dalla caraffa (6).

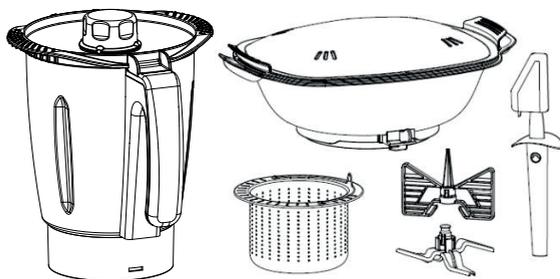
11. Prendere gli alimenti dal Vano Vapore 1(23) e Vano Vapore 2(24).

ATTENZIONE:

1. **Maneggiarle con cura le lame perché molto affilate e taglienti.**
2. **PERICOLO DI SCOTTATURE DOVUTE AL VAPORE e alla CARAFFA (6) CALDA DURANTE LA LAVORAZIONE.**
3. **NON USARE MAI LA VAPORIERA SENZA COPERCHIO(22)**
4. **Se il coperchio(22) o l'intera vaporiera Grande (22,23,24,25) non sono stati inseriti correttamente il vapore uscirà allungando i tempi di cottura degli alimenti.**
5. **Non toccare la parte metallica della caraffa(6) quando è calda.**
6. **Non riscaldare/cuocere mai la caraffa se è vuota.**
7. **IMPOSTARE SEMPRE LA VELOCITA' NUMERO 1.**
8. **Far riposare la macchina per almeno 10 minuti dopo ogni utilizzo.**
9. **Il vapore caldo e l'acqua calda sono molto pericolosi maneggiare con cura.**
10. **Ogni 250ml di acqua dura circa 15 minuti di cottura a vapore.**
11. **L'ACQUA da inserire deve essere tra 0,5 Litri a 1,5 Litri.**

CODICI ERRORI DISPLAY

Codice	Descrizione
E02	La caraffa(6) non è installata correttamente
E03	Il coperchio(2) della caraffa(6) non è installato correttamente.
E04	Lame bloccate, motore fermo, possibile sovraccarico di alimenti nell caraffa(6) . Se persiste anche dopo aver liberato la caraffa, contattare il servizio clienti della Sirge dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 16:30 allo 011/9319845



ATTENZIONE:

QUESTI ACCESSORI POSSONO ESSERE CALDI

⚡ Avvertenze Importanti

L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive dell'esperienza e della conoscenza necessarie, tranne nei casi in cui siano fornite la supervisione o le istruzioni relativa all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

Rivolgersi al costruttore tel.011/9319845.

E' necessaria la supervisione di un adulto per assicurare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.

Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano su cui è stato posato per evitare eventuali incidenti.

Tenere le buste di plastica ed i cartoni lontano dai bambini.

Non superare la velocità 5 se la temperatura della caraffa è superiore ai 60°C

Per la sostituzione di componenti e per riparazioni affidarsi a tecnici specializzati o chiamare il nostro Centro Assistenza Clienti al numero 011/9319845.

Tenere lontano da spruzzi d'acqua o ambienti umidi. Non immergere in liquidi. Non collocare e/o utilizzare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili.

La garanzia decade, se l'apparecchio viene aperto o manomesso per tentativo di riparazione o per pulizia interna, da personale non autorizzato. L'apparecchio deve sempre e comunque essere aperto da personale specializzato, con cognizioni tecniche elettriche adeguate.

Si declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio o per la mancata osservanza delle nostre istruzioni per l'uso, avvertenze e norme di sicurezza.

L'azienda produttrice si riserva di apportare modifiche ai prodotti, a propria discrezione per ragioni normative, industriali, commerciali o estetiche.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Corpo Macchina	Vaporiera Piccola	Vaporiera Grande	Spatola	Gruppo Lama	Copri Lama	Caraffa con coperchio e misurino	Mescolatore a farfalla
1pz	1pz	1pz	1pz	1pz	1pz	1pz	1pz

Pulizia e Manutenzione

1. **Prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione staccare la spina di alimentazione e lasciar raffreddare completamente l'intera macchina accessori compresi, caraffa, coperchi, vaporiere, lame, ecc NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO O LA CARAFFA(6) IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.**

NON LAVARE NESSUN ACCESSORIO IN LAVASTOVIGLIE.

2. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare solo un panno umido.

3. Dopo che la caraffa (6) si è raffreddata, rimuovere le lame (4).

Pulire l'interno e l'esterno della caraffa. **Tenere sempre puliti ed asciutti i collegamenti elettrici posti sul fondo della caraffa.**

All'occorrenza pulire i contatti SOLO con un panno umido.

4. Svitare il dado di fissaggio lame (7) e rimuovere le lame(4) e la guarnizione(5). Non pulire la caraffa e le lame in lavastoviglie.

5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per la pulizia in quanto potrebbero danneggiare o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

6. **Le lame sono molto affilate! Maneggiarle con estrema cura.**

7. Lavare tutte le parti con acqua calda e sapone neutro.

Risciacquarli con acqua calda pulita e asciugarli immediatamente.

8. **Consigliamo di lubrificare le lame(4) con dell'olio vegetale.**

9. Pulire l'apparecchio principale solo con un panno morbido inumidito.

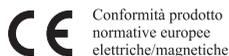
10. Se la caraffa(6) e le lame(4) sono difficili da pulire. È possibile aggiungere dell'acqua calda e sapone nella caraffa e far funzionare l'apparecchio alla velocità 1 per alcuni secondi.

11. **Eliminare eventuali residui di alimenti cotti all'interno della caraffa(6) utilizzando la spatola (19,20,21) in dotazione.**

12. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi per il lavaggio.

Assicurarsi sempre che la macchina sia completamente fredda.

Simbologia



Leggere attentamente istruzioni e consigli



Non disperdere l'imballo nell'ambiente



Certificazione utilizzo materiali non dannosi



Avvertenze Pericolo uso prodotto come descritto



Tenere lontano dall'acqua bagni, lavandini, docce...



Certificazione per contatto alimenti



Pericolo di folgorazione non aprire l'apparecchio



Smaltimento differenziato prodotti elettrici/elettronici per la tutela dell'ambiente

Rispettiamo l'Ambiente

Ai sensi del Dcreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014.

«Attuazione della Direttiva 2012/1/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).»

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a secondo dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata.

Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

Al termine della sua durata, l'apparecchio deve essere riposto e/o smaltito osservando le norme locali vigenti, sullo smaltimento dei rifiuti differenziato.

La Carta ed il cartone dell'imballo di questo elettrodomestico sono riciclabili. Non depositare le parti in carta nella spazzatura comune o disperdere nel ambiente, ma smaltirli utilizzando i bidoni della carta appositi.

Contattare il proprio Comune per informarsi sulle norme vigenti, al fine di favorire il processo di riciclaggio.

Deve essere smaltito presso i centri di raccolta differenziata locali o renderlo al rivenditore qualora si intenda acquistarne uno nuovo.

S.A.C. Rappresentanze è iscritta nel registro dei produttori AEE n. IT14020000008267. Consorzio ECOEM.



CERTIFICATO DI GARANZIA

ROBOT CUCINA «CUCINE'»

Sirge - mod. SH-398B

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione.

La Garanzia è regolata dalle norme in vigore (Codice di consumo).

La Garanzia ha validità su tutto il territorio nazionale italiano.

Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, telecomandi, ecc), gli accessori e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia, inquanto componenti soggetti ad usura.

Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore.

L'impegno di **Garanzia decade** automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, modifiche, manomissioni o uso improprio non conforme a quanto descritto nel manuale d'istruzioni.

La **Garanzia decade** per incuria, incapacità d'uso o per trascuratezza. L'eventuale difetto deve essere denunciato tempestivamente.

Gli interventi devo essere effettuati solo da personale autorizzato.

Per eventuali informazioni e/o chiarimenti potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845 o scrivendo direttamente a: info@sirge.it.

I dati personali, comunicati dal consumatore, verranno utilizzati ad uso esclusivo, per attivazione diritto di garanzia e per tutte le pratiche amministrative necessarie alla gestione della garanzia.

Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: S.A.C. Rappresentanze sas - Avigliana (TO) - Italy - www.sirge.it