



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Küchenmaschine mit WLAN-Funktion

Robot ménager avec fonction Wi-Fi |
Robot da cucina con funzione Wi-Fi

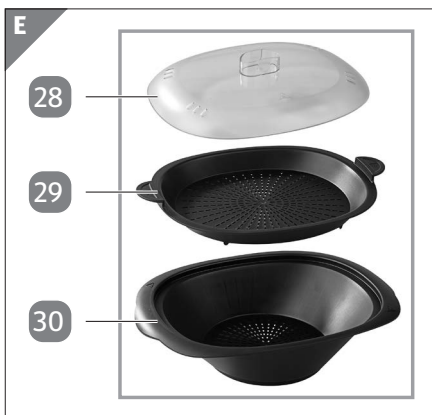
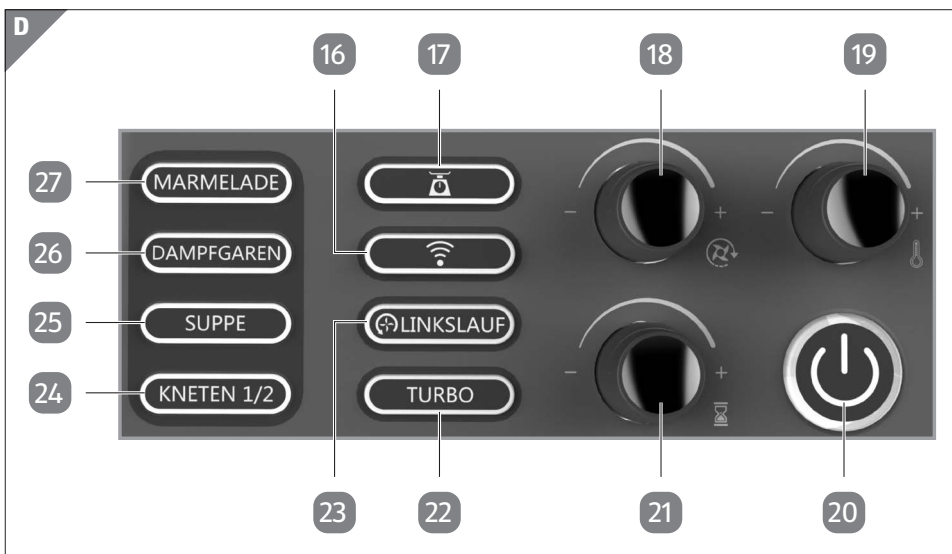
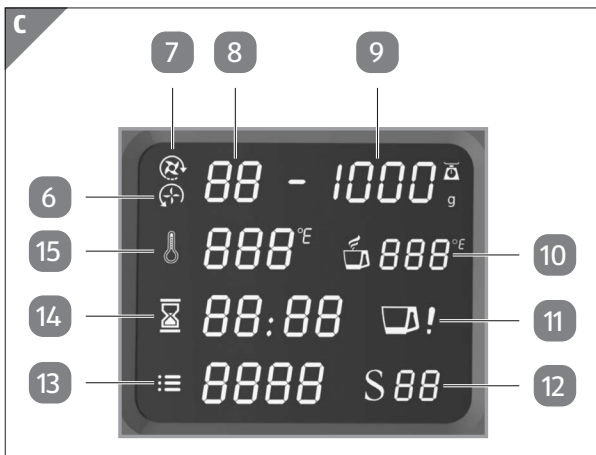


Deutsch.....02
Français56
Italiano ...108



Originalbetriebsanleitung
Notice originale | Istruzioni originali





Dotazione/Parti dell'apparecchio

Componenti principali (vedi fig. A)

- | | |
|--|--|
| A Collegamento per il cavo di alimentazione | J Pannello di controllo |
| B Interruttore On/Off | K Accessorio cottura a vapore |
| C Base | L Piedini di appoggio |
| D Tasto di sblocco | M Spatola |
| E Recipiente in acciaio inox | N Paletta di agitazione |
| F Coperchio | O Cavo di alimentazione (senza fig.) |
| G Tappo dell'apertura di riempimento | P Cestello di cottura |
| H Piastra in vetro (bilancia) | Q Istruzioni per l'uso e cartolina di garanzia, ricettario + DVD (senza fig.) |
| I Display | |

Gruppi componenti (vedi fig. B-E)

- E** Recipiente in acciaio inox (vedi **fig. B**)
- 1 Scala con tacca MAX
 - 2 Gruppo lame
 - 3 Fissaggio per paletta di agitazione
 - 4 Anello di guarnizione
 - 5 Fissaggio lame
- I** Display (vedi **fig. C**)
- 6 Simbolo rotazione sinistra
 - 7 Simbolo rotazione destra
 - 8 Indicatore del livello di velocità/ Segnalazione d'errore
 - 9 Indicatore di peso
 - 10 Indicatore della temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox
 - 11 Indicatore contenitore/ coperchio correttamente o non correttamente applicato
 - 12 Indicatore fase di lavorazione (in caso di utilizzo dei programmi preinstallati oppure utilizzo tramite app - vedi istruzioni per l'uso separate)
 - 13 Indicatore programma preinstallato o numero di ricetta (in caso di utilizzo tramite app - vedi istruzioni per l'uso separate) (nonché punti 5-8 della password a 8 caratteri per il connessione Wi-Fi)
 - 14 Indicatore di tempo (nonché punti 1-4 della password a 8 caratteri per il connessione Wi-Fi)
- 15** Indicatore temperatura impostata
- J** Pannello di controllo (vedi **fig. D**)
- 16 Tasto per la funzione Wi-Fi
 - 17 Tasto per funzione di pesatura
 - 18 Regolatore rotante per impostazione della velocità
 - 19 Regolatore rotante per impostazione della temperatura
 - 20 Tasto avvio
 - 21 Regolatore rotante per impostazione del tempo
 - 22 Tasto per funzione TURBO
 - 23 Tasto per rotazione sinistra
 - 24 Tasto programma "IMPASTARE 1/2"
 - 25 Tasto programma "ZUPPA"
 - 26 Tasto programma "COTTURA A VAPORE"
 - 27 Tasto programma "MARMELLATA"
- K** Accessorio cottura a vapore (vedi **fig. E**)
- 28 Coperchio
 - 29 Cestello vapore
 - 30 Vaschetta vapore

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

Sommario

Panoramica prodotto	108
Dotazione/	
Parti dell'apparecchio	110
In generale	113
Leggere e conservare	
le istruzioni per l'uso.....	113
Descrizione pittogrammi	
e altre informazioni utili	113
Sicurezza.....	114
Utilizzo conforme	
alla destinazione d'uso	114
Note relative alla sicurezza	115
Pericoli per bambini e persone	
con capacità limitate.....	115
Pericoli durante l'uso degli	
apparecchi elettrici.....	115
Pericoli durante il funziona-	
mento dell'apparecchio	
elettrico del robot da cucina	
con funzione Wi-Fi.....	117
Installazione e montaggio.....	122
Prima di utilizzare	
l'apparecchio per la	
prima volta	122
Introduzione	122
Preparazione	
dell'apparecchio	123
Display.....	124
Pannello di controllo	126
Applicazione/rimozione del	
recipiente in acciaio inox	128
Applicazione/rimozione	
del gruppo lame.....	129
Applicazione/rimozione	
del coperchio	131
Uso	133
Uso del robot da cucina.....	133
Indicazioni generali per	
l'uso dell'apparecchio.....	135
Bilancia integrata.....	135
Funzione rotazione sinistra	137
Uso della funzione di	
miscelatura/frullatura	
(senza riscaldamento).....	137
Uso della paletta di	
agitazione.....	139
Uso dell'apparecchio con la	
funzione di riscaldamento	
integrata.....	141
Uso dell'accessorio cottura	
a vapore.....	144
Programmi preinstallati.....	147
Uso del cestello di cottura.....	150
Manutenzione, pulizia e cura ...	153
Pulizia del recipiente in	
acciaio inox.....	153
Pulizia degli altri accessori.....	154
Conservazione	155
Guasti e risoluzione.....	156
Dati tecnici.....	157
Dichiarazione di conformità	158
Smaltimento	158
Smaltire l'imballaggio	158
Smaltire l'apparecchio	
esausto	158
Arrivare all'obiettivo in modo	
veloce e semplice grazie ai	
codici QR	159

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono relative a questo robot da cucina con funzione Wi-Fi. Contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e l'impiego.

Prima di utilizzare il robot da cucina con funzione Wi-Fi, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni al robot da cucina con funzione Wi-Fi.

Le istruzioni per l'uso sono basate su norme e regolamenti in vigore all'interno dell'Unione Europea. All'estero prestare attenzione anche a disposizioni e leggi specifiche del Paese.

Conservare le istruzioni anche per gli usi successivi. Qualora il robot da cucina con funzione Wi-Fi dovesse essere consegnato a terzi, allegare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili

Le parole chiave e i simboli seguenti trovano impiego nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'apparecchio e/o sull'imballaggio o servono a rappresentare ulteriori informazioni.



Leggere e conservare le istruzioni per l'uso!

Importante avvertenze sono contrassegnate con questo simbolo.

⚠ AVVERTENZA!

Si riferisce a danni alle persone

⚠ AVVISO!

Si riferisce a danni alle cose



Attenzione! Vapore caldo! Pericolo di ustioni!



**Attenzione – Superficie calda
Pericolo di ustioni!**



Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.



Dichiarazione di conformità (vedi il capitolo "Dichiarazioni di conformità"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.



Il sigillo "Geprüfte Sicherheit" (a norma di sicurezza) conferma che l'apparecchio è sicuro in caso di utilizzo prevedibile. Il sigillo di controllo conferma la conformità dell'apparecchio alla normativa sulla sicurezza dei prodotti.



Questo simbolo segnala le normative specifiche per lo smaltimento di vecchi apparecchi (vedi il capitolo "Smaltimento").

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

L'apparecchio è pensato esclusivamente per la preparazione e la lavorazione di alimenti idonei. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso commerciale, ma solo per l'uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Usare l'apparecchio unicamente in ambienti chiusi asciutti, mai all'aperto. Qualsiasi altro utilizzo o modifica dell'apparecchio non è appropriata ed è in linea di principio proibita. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo non appropriato o uso errato.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!

Leggere e osservare tutte le indicazioni per la sicurezza riportate di seguito. La mancata osservanza comporta notevoli rischi di incidenti e lesioni e il pericolo di danni materiali e all'apparecchio.

Pericoli per bambini e persone con capacità limitate

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o inesperte solo se sorvegliati o informati in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e avendo compreso i pericoli derivanti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. È necessario sorvegliarli. I bambini non conoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici.
- Tenere la pellicola d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. **Pericolo di soffocamento!**

Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici

- Utilizzare questo apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso e attenersi a tutte le indicazioni di sicurezza. L'uso improprio può causare lesioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina quando non è sorvegliato, in caso di malfunzionamenti, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima di pulirlo. Non tirare mai il cavo di alimentazione!

Pericolo di scossa elettrica!

- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo specifico, che è disponibile presso il produttore o il suo servizio clienti.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia né ad altro genere di umidità! **Pericolo di scossa elettrica!**
- Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina ed estrarre l'apparecchio dall'acqua! Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di caduta dell'apparecchio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non entri in contatto con oggetti bollenti o affilati.

Pericolo di scossa elettrica!

- Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio in quanto ciò potrebbe causare la rottura del cavo. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido.

Pericolo di scossa elettrica!

- Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di raggiungerne l'interno con oggetti metallici.

Pericolo di scossa elettrica!

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, con tensione di rete come da targhetta identificativa.

-
- Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

Pericoli durante il funzionamento dell'apparecchio elettrico del robot da cucina con funzione Wi-Fi

- Prestare attenzione quando si utilizzano le lame, queste sono molto affilate, non toccare mai le lame a mani nude! Non lasciare i bambini vicino alle lame. Non utilizzare assolutamente lame danneggiate. Avvertire dei pericoli anche gli altri utilizzatori.
- Prima di cambiare accessori o pezzi aggiuntivi, che durante la messa in funzione sono in movimento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali. L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni all'apparecchio.
- Attenersi alle ulteriori istruzioni riportate nel capitolo "Manutenzione, pulizia e cura". Per un utilizzo sicuro seguire tutte le indicazioni di sicurezza.
- Evitare di toccare le parti in movimento. Per evitare danni a cose o persone, assicurarsi che mani, capelli, indumenti e altri oggetti non possano entrare nel recipiente in acciaio inox durante l'operazione di miscelatura/frullatura o di cottura o finché il recipiente in acciaio inox si trova sulla base.
- Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature elevate che possono causare lesioni, ad es. il recipiente in acciaio inox, il coperchio, il tappo dell'apertura di riempimento, l'accessorio cottura a vapore ecc. possono diventare molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare

sempre guanti da cucina termoisolanti. Avvertire dei pericoli anche gli altri utilizzatori. **Pericolo di lesioni!**

- Assicurarsi che l'apparecchio sia disposto su una base piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione. Assicurarsi che vi sia sufficiente spazio libero e distanza di sicurezza a oggetti infiammabili e che fondono facilmente. **Pericolo di incendio!**
- ATTENZIONE: non aprire il coperchio mentre il contenuto all'interno del recipiente in acciaio inox sta cuocendo o durante i processi di miscelatura o cottura a vapore. Pericolo di lesioni. Il tappo dell'apertura di riempimento può essere rimosso durante il funzionamento per breve tempo per introdurre altri ingredienti attraverso l'apertura di riempimento. Attenzione, il tappo dell'apertura di riempimento può diventare caldo durante il funzionamento. Non toccare quindi il tappo caldo dell'apertura di riempimento a mani nude.
- ATTENZIONE: durante il funzionamento può uscire vapore caldo. **Pericolo di lesioni!**
- Collocare e azionare l'apparecchio solo su una superficie di appoggio piatta e asciutta nonché antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere antiscivolo e facile da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.
- Non lavare in lavastoviglie il recipiente in acciaio inox e il gruppo lame.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Vi ricordiamo che l'apparecchio può essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento. **Pericolo di ustioni!**
- Non utilizzare la funzione TURBO durante il riscaldamento di alimenti.
- Prima di ogni utilizzo assicurarsi di aver assemblato tutte le parti correttamente.

- Verificare sempre che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo nuovamente a una presa con contatto di terra o prima di staccarlo dalla corrente.
- Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se vi sono dentro cibi o liquidi.
- Non riempire il recipiente in acciaio inox oltre la tacca MAX.
- Attenzione durante lo svuotamento e la pulizia del recipiente in acciaio inox, le lame sono molto taglienti.
Pericolo di lesioni!
- Aspettare sempre che tutti i componenti si arrestino completamente prima di rimuovere o applicare accessori.
Pericolo di lesioni!
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo e scollegarlo dalla corrente per evitare che entri in funzione inavvertitamente.
- Non frullare mai noccioli duri e rimuovere eventuali gambi o steli dal mixer prima di frullare gli ingredienti. Per tritare la carne rimuovere sempre prima ossa e nervi eventualmente presenti.
- Tagliare sempre in piccoli pezzi ingredienti duri come verdura o carne prima di aggiungerli all'interno del recipiente in acciaio inox.
- Per prelevare gli alimenti usare solo la spatola in dotazione. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla corrente e che tutti i componenti siano completamente fermi. La spatola non deve entrare in contatto con parti in movimento.
- Non infilare il recipiente in acciaio inox né nel forno a microonde né nel forno elettrico o a gas.
- Non aggiungere ingredienti all'interno del recipiente in acciaio inox se il gruppo lame non è inserito. Altrimenti gli ingredienti fuoriescono dall'apertura sul fondo del recipiente.

- Utilizzare l'apparecchio solo con il cavo di alimentazione contenuto nella confezione. Per prima cosa collegare sempre il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi solo a una presa con contatto di terra installata a norma.
- Se si utilizza l'apparecchio ad alta velocità (numero di giri) e senza liquidi, quindi ad esempio per tritare ingredienti secchi (ad es. mandorle, noci ecc.), l'apparecchio può essere lasciato in funzione per un massimo di 40 secondi alla volta. Poi l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per ca. 10 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se all'interno del recipiente in acciaio inox si desidera cuocere acqua o ingredienti molto liquidi, la capacità non deve superare 1,5 l (= tacca 3° segno di gradazione dal basso nel recipiente di miscelazione) e il livello di velocità scelto non deve essere superiore a 1.
- Attenzione nel caso di ingredienti surgelati. Poiché improvvise differenze di temperatura possono portare a tensioni nel materiale delle lame, consigliamo durante la lavorazione di ingredienti surgelati di attendere sempre alcuni minuti dall'aggiunta nel recipiente in acciaio inox prima di iniziare con la lavorazione. Iniziare la lavorazione dapprima con un livello di velocità ridotto e aumentarlo all'occorrenza. Si sconsiglia la "triturazione" dei cubetti di ghiaccio con l'apparecchio.
- Non scomporre mai il gruppo lame nei suoi singoli pezzi. Non rimuovere parti dal gruppo lame, per evitare pericoli dovuti a un assemblaggio difettoso.
- **ATTENZIONE!** Non devono penetrare liquidi su o in prossimità dei contatti di innesto dell'apparecchio. Assicurarsi che i contatti a innesto sul fondo del recipiente in acciaio inox siano completamente asciutti se il recipiente in acciaio inox viene inserito nella base.

-
- Assicurarsi che anche eventuali residui di acqua accumulati dopo la pulizia vengano rimossi e asciugati dalle parti dell'alloggiamento del recipiente in acciaio inox.
 - Assicurarsi che il robot da cucina e in particolare la bilancia integrata non siano esposti a influssi esterni elettromagnetici eccessivi (ad es. tramite apparecchi radiocomandati/scarica elettrostatica), in quanto questo può influenzare la funzione di pesatura e quindi può portare alla visualizzazione di valori errati. Se durante il funzionamento dovessero verificarsi irregolarità, come ad esempio errori sul display, consigliamo di disattivare la funzione di pesatura, di scegliere un luogo più idoneo per l'apparecchio e di riattivare poi la funzione di pesatura.
 - **AVVERTENZA IMPORTANTE:** nella preparazione di alimenti per neonati assicurarsi che gli ingredienti abbiano la qualità adatta a tal fine. Gli ingredienti devono essere senza noccioli, gambi o steli. La carne non deve assolutamente avere nervi e ossa, altrimenti non potrebbe essere sminuzzata a sufficienza.

Installazione e montaggio

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

⚠ AVVERTENZA!

Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbio non usarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti. L'indirizzo del centro assistenza è riportato sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio e i relativi accessori vengono forniti in un apposito imballaggio per proteggerli da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

Introduzione

Prima di addentrarci nell'uso dell'apparecchio, vogliamo fornire una panoramica generale su funzioni base, installazione e montaggio nonché possibilità di utilizzo e regolazione dell'apparecchio.

Grazie ai diversi accessori, alla funzione di riscaldamento attivabile, all'accessorio cottura a vapore, alla bilancia integrata e alla funzione di rotazione sinistra, il nuovo robot da cucina offre innumerevoli funzioni e un'ampia scelta di possibilità di preparazione e uso. L'apparecchio è adatto ad esempio a mescolare/impastare, frullare, cuocere, cuocere a vapore, emulsionare, tritare, ridurre a purea e sbattere ingredienti indicati consentendo quindi un'elaborazione di alimenti rapida e senza spreco di spazio e la preparazione di numerose ricette con un unico apparecchio.

All'interno della confezione è contenuto un ricettario che introduce alla vasta gamma di possibilità di utilizzo offrendo numerose proposte culinarie, ad esempio per antipasti, minestre e zuppe, salse, portate principali, impasti, dolci e molto altro. Vi invitiamo caldamente a riprodurre le ricette e a fornire il vostro contributo con spunti per idee e piatti personalizzati.

Inoltre, l'apparecchio è dotato di una funzione Wi-Fi tramite cui è possibile collegare il robot da cucina direttamente (senza connessione Internet) allo smartphone o tablet. La nostra app associata, sviluppata appositamente per questo apparecchio, permette da un lato la preparazione delle ricette qui memorizzate e dall'altro rende possibile l'uso manuale, ossia l'inserimento delle impostazioni desiderate, come ad esempio velocità, tempo, temperatura, rotazione sinistra o la selezione e l'avvio di programmi preinstallati ecc. direttamente via smartphone/tablet. Tutte le ricette del nostro ricettario sono salvate anche sull'app e possono essere richiamate passo passo e preparate facilmente dal rispettivo dispositivo mobile senza dover effettuare impostazioni sull'apparecchio. L'elenco degli ingredienti salvato in ogni ricetta mostra quali ingredienti sono necessari per preparare la rispettiva ricetta, e le rispettive quantità, e può essere usato direttamente come lista della spesa.

L'app è disponibile per il download sulle piattaforme di distribuzione comuni – App Store (Apple)/Google Play Store (Android™).

La procedura per l'uso della connessione Wi-Fi e per il download/installazione e uso dell'app viene descritta in dettaglio nelle istruzioni per l'uso fornite a parte.

Buon divertimento e buon appetito!


Google, Google Play, Android™ e altri marchi sono marchi di Google Inc.

Preparazione dell'apparecchio

AVVERTENZA!

Utilizzare l'apparecchio solo con il cavo di alimentazione contenuto nella confezione. Per prima cosa collegare sempre il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi solo a una presa con contatto di terra installata a norma.

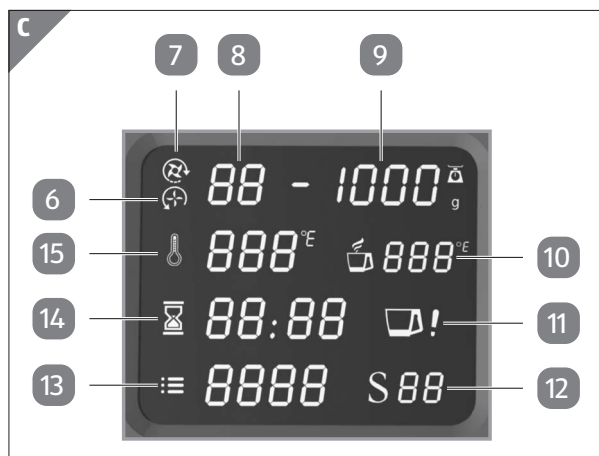
Posizionare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra. Assicurarsi che la superficie di base sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere insensibile ai grassi e facile da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento. L'interruttore On/Off  sul lato posteriore dell'apparecchio deve trovarsi sulla posizione "0".

Prendere il cavo di alimentazione contenuto nella confezione e collegarlo all'apposito connettore al collegamento per il cavo di alimentazione **A** dell'apparecchio.

Display **I** (vedi fig. C)

Consigliamo di attivare l'apparecchio solo se il recipiente in acciaio inox **E** è correttamente applicato sull'apparecchio (vedi pag. 123). Il display **I** mostra brevemente tutti i simboli/funzioni e passa poi alla vista iniziale.



Simbolo rotazione sinistra **6:**

viene visualizzato quando la rotazione sinistra (non il taglio) è attiva per la lama in acciaio inox.

Simbolo rotazione destra **7:**

viene visualizzato quando la rotazione destra (taglio) è attiva per la lama in acciaio inox.

Indicatore del livello di velocità **8:**

Indicatore del livello di velocità selezionato

→ Rotazione destra: indicatore del livello "SL" (livello di mescolamento) dal livello 1 (lento) al livello 10 (veloce)

→ Rotazione sinistra: indicatore del livello "SL" + livello da 1 a 2.

Avvertenza: in caso di problemi in questo campo vengono indicate anche le segnalazioni d'errore dell'apparecchio. Sono possibili le seguenti segnalazioni d'errore:

E1: difetto apparecchio, contattare il nostro servizio clienti.

E2: il recipiente in acciaio inox **E** non è appoggiato correttamente sulla base **C**.

E3: il coperchio **F** non si appoggia correttamente sul recipiente in acciaio inox **E** o non è stato bloccato correttamente.

E4: motore bloccato/lama non gira. Spegnerne l'apparecchio e staccarlo dalla rete. Verificare se gli ingredienti bloccano la lama (ad es. ingredienti non idonei o ingredienti troppo teneri/duri) ed eventualmente rimuoverli. Se questa non è la causa, contattare il nostro servizio clienti.

Indicatore di peso **9:**

indicatore del peso.

→ Indicatore del peso da 1 grammo a 5000 grammi (divisione: 1g).

Indicatore della temperatura attuale **10:**

indicatore della temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox

→ Indicatore in gradi Celsius (°C)

Indicatore contenitore/coperchio correttamente o non correttamente applicato **11:**

indica se il contenitore e/o il coperchio sono applicati correttamente

- Simbolo contenitore lampeggia → il contenitore non è inserito o è inserito in modo non corretto.
- Simbolo contenitore con punto esclamativo → il coperchio non è applicato o non è bloccato correttamente.
- Simbolo contenitore si accende con luce fissa → contenitore e coperchio sono correttamente applicati.

Indicatore fase di lavorazione **12:**

- Utilizzando i programmi preinstallati viene visualizzata l'attuale fase di lavorazione.
- Nella preparazione della ricetta tramite App viene visualizzata la rispettiva fase della ricetta.

Indicatore programma preinstallato o numero di ricetta 13:

- Utilizzando i programmi preinstallati viene visualizzato il rispettivo numero del programma (vedi capitolo "Programmi preinstallati").
- Nella preparazione della ricetta tramite app viene visualizzato il rispettivo numero della ricetta (vedi istruzioni separate per l'uso dell'app).
- Indicatore punti 5-8 della password a 8 caratteri per la connessione Wi-Fi (vedi istruzioni separate per l'uso dell'app)

Indicatore di tempo 14:

- Indicazione del tempo da 1 secondo a 99 minuti.
- Indicatore punti 1-4 della password a 8 caratteri per la connessione Wi-Fi (vedi istruzioni separate per l'uso dell'app)

Indicatore temperatura impostata 15:

- Indicatore della temperatura che è stata impostata sull'apparecchio (o tramite l'app) e alla quale deve riscaldare il recipiente in acciaio inox.

Pannello di controllo J (vedi fig. D)



Tasto per la funzione Wi-Fi 16:

→ Accensione/spegnimento della funzione Wi-Fi per permettere o disattivare la connessione Wi-Fi con smartphone/tablet e quindi l'uso dell'app.

Tasto per funzione di pesatura 17:

→ Premendo si attiva la funzione di pesatura - nel display compare la visualizzazione del peso 9.

→ Utilizzabile anche per la funzione tara (vedi paragrafo "bilancia integrata").

Regolatore rotante per impostazione della velocità 18:

→ Selezione del livello di velocità

- Nella rotazione destra impostabile dal livello "SL" (livello di mescolamento) al livello 1 (lento) fino al livello 10 (veloce)

- Nella rotazione sinistra impostabile dal livello "SL" + livello da 1 a 2.

Regolatore rotante per impostazione della temperatura 19:

→ Impostazione del livello di temperatura desiderato

- Impostabile in fasi da 5°C da 30°C a 120°C.

Tasto avvio 20:

→ Per avviare una fase di lavorazione o un programma preinstallato.

→ Per interrompere una fase di lavorazione o un programma preinstallato (pausa).

→ Per ripristinare le impostazioni di default.

Regolatore rotante per impostazione del tempo 21:

→ Impostazione del tempo di preparazione desiderato.

- Impostabile da 1 secondo a 99 minuti. L'impostazione avviene fino a un minuto in fasi da 1 s fino a 10 minuti in fasi da 30 s e poi in fasi nell'ordine dei minuti.

Tasto per funzione TURBO 22:

→ Premendolo brevemente si attiva il funzionamento breve a massima potenza.

- Livello di velocità massima

Tasto per rotazione sinistra 23:

→ Cambio nella modalità di impostazione per la funzione con rotazione sinistra.

Tasti programma 24 fino a 27:

→ Selezione del rispettivo programma preinstallato (vedi paragrafo "Programmi preinstallati").

Applicazione/rimozione del recipiente in acciaio inox **E**




L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. Questo funziona solo se il recipiente in acciaio inox è disposto correttamente nell'apparecchio e il coperchio è applicato sul recipiente secondo le disposizioni.

AVVISO!

I contatti a innesto sul fondo del recipiente in acciaio inox devono essere completamente asciutti se il recipiente in acciaio inox viene inserito nella base. Assicurarsi inoltre che non penetri liquido sul o nel collegamento di innesto della base.

- Per inserire il recipiente in acciaio inox **E** correttamente nella base **C**, prenderlo dall'impugnatura e inserirlo nell'apposita apertura sulla base **C** in modo che l'impugnatura sia orientata verso il lato destro.
- Premere il recipiente in acciaio inox **E** con attenzione, preferibilmente con entrambe le mani, sul coperchio verso il basso fino a sentire un clic. Il recipiente in acciaio inox **E** deve essere incastrato nell'apertura della base fino all'arresto **C** e deve rimanervi bloccato, altrimenti non è possibile mettere in funzione l'apparecchio.

Avvertenza: se il recipiente in acciaio inox **E** non è correttamente inserito, sul display compare la segnalazione d'errore "E2" nell'indicatore livello di velocità **8** e il simbolo contenitore  dell'indicatore contenitore/coperchio inserito correttamente o non correttamente **11** lampeggia.

- Per rimuovere il recipiente in acciaio inox **E** premere il tasto di sblocco **D** sull'impugnatura e staccarlo dalla base verso l'alto **C**.

Applicazione/rimozione del gruppo lame 2

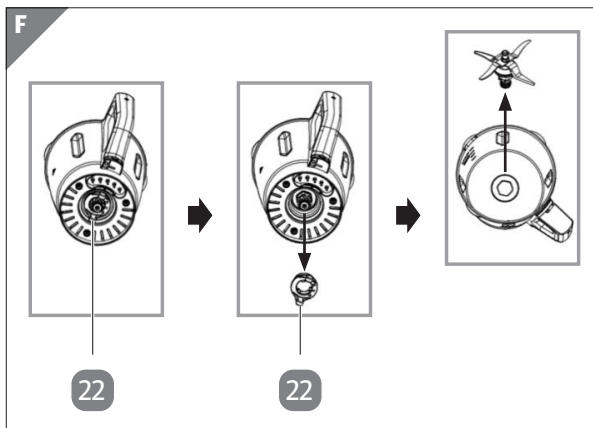
⚠ AVVERTENZA!

Prestare la massima attenzione durante l'uso del gruppo lame. Le lame sono molto taglienti. Elevato pericolo di lesioni! Afferrare il gruppo lame esclusivamente per l'estremità superiore (fissaggio per la paletta di agitazione) durante la sua applicazione o rimozione dal recipiente in acciaio inox.

⚠ AVVERTENZA!

Attenzione: se il fissaggio lame è allentato, il gruppo lame non è più assicurato al fondo del recipiente. Ruotando adeguatamente il recipiente in acciaio inox, il gruppo lame può fuoriuscire dalla sua sede. Notevole pericolo di lesioni a causa delle lame affilate. Tenere pertanto sempre il recipiente in acciaio inox in posizione verticale (apertura di riempimento verso l'alto) quando il fissaggio lame o il gruppo lame non sono o non sono ancora assicurati correttamente.

Rimozione del gruppo lame (vedi fig. F):

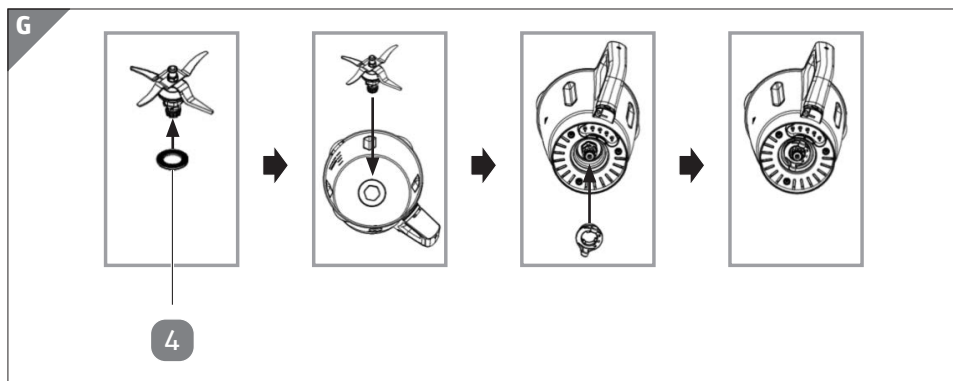


- Afferrare il recipiente in acciaio inox **E**. Il fissaggio lame **5** si trova sulla parte inferiore del recipiente in acciaio inox **E**.
- Per allentare il fissaggio lame **5**, ruotarlo leggermente in senso antiorario e rimuoverlo dal contenitore.
- Prendere ora il gruppo lame **2** per l'estremità dal recipiente in acciaio inox **E**.

Applicazione del gruppo lame (vedi **fig. G**):

AVVISO!

Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia applicato correttamente al gruppo lame prima di risistemarlo all'interno del recipiente in acciaio inox. Se l'anello di guarnizione non è sistemato correttamente, gli ingredienti possono fuoriuscire dall'apertura inferiore procurando ingenti danni all'apparecchio.



- Assicurarsi che l'anello di guarnizione **4** sia applicato correttamente fino all'arresto al gruppo lame **2**.
- Introdurre ora il gruppo lame **2** con la rotella dentellata esattamente nell'apertura sul fondo del recipiente in acciaio inox **E**. Dalla forma dell'apertura e del gruppo lame **2** si capisce come devono essere incastrate le due parti.
- Posizionare ora il fissaggio lame **5** nuovamente sul gruppo lame **2** e fissarlo con una rotazione in senso orario fino all'arresto.

⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che il gruppo lame sia fissato correttamente e in modo sicuro al recipiente in acciaio inox. Pericolo di incidenti! L'apparecchio non può essere utilizzato in seguito a un'applicazione errata del gruppo lame.

Applicazione/rimozione del coperchio **F**



L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. Questo funziona solo se il recipiente in acciaio inox è disposto correttamente nell'apparecchio e il coperchio è applicato sul recipiente secondo le disposizioni.

Per sistemare correttamente il coperchio **F** sul recipiente in acciaio inox **E** procedere come segue:

- Il coperchio **F** del recipiente in acciaio inox **E** presenta sul bordo due sporgenze l'una di fronte all'altra. Su una delle sporgenze è applicato un aggetto. Posizionare il coperchio **F** dall'alto sul recipiente in acciaio inox **E** in modo che tale sporgenza (con l'aggetto) sia collocata a destra accanto all'impugnatura del recipiente e premere il coperchio **F** verso il basso fino all'arresto. L'altra sporgenza sul bordo del coperchio **F** deve trovarsi a sinistra accanto al beccuccio del recipiente in acciaio inox **E** (nella vista dall'alto e dall'impugnatura in direzione del beccuccio) altrimenti non è possibile chiuderlo correttamente.

Avvertenza: per motivi di sicurezza il coperchio **F** è un po' duro da chiudere, deve pertanto essere premuto forte sul recipiente in acciaio inox **E** fino all'arresto. Così si assicura che il recipiente in acciaio inox **E** sia completamente chiuso durante il funzionamento.

- Ruotare ora il coperchio **F** (preferibilmente con entrambe le mani) in senso orario fino all'arresto. Assicurarsi che il coperchio in tutte e tre le sporgenze di fissaggio sia fissato sul perimetro esterno superiore del recipiente in acciaio inox **E**.

Avvertenza: se il coperchio **F** è posizionato correttamente e ruotato fino all'arresto, viene attivato un interruttore di sicurezza e solo così l'apparecchio è pronto per il funzionamento. Se il coperchio **F** non è applicato correttamente, sul display appare la segnalazione contenitore/coperchio non correttamente applicato **11** con il punto esclamativo e l'apparecchio non può entrare in

funzione. Inoltre, compare la segnalazione d'errore "E3" nell'indicatore del livello di velocità **8**.

- Per rimuovere nuovamente il coperchio **F** ruotarlo in senso antiorario fino a quando non sia possibile toglierlo dal recipiente in acciaio inox **E** verso l'alto.

Avvertenza: il coperchio **F** è dotato di un'apertura di riempimento. All'interno della confezione è presente anche un tappo dell'apertura di riempimento **G** che può essere usato anche come bicchiere dosatore. Durante il funzionamento è quindi possibile aggiungere anche altri ingredienti rimuovendo il tappo dell'apertura di riempimento **G** dal coperchio **F**. Si prega di prestare attenzione, in quanto durante la rimozione del tappo dell'apertura di riempimento **G** vi è possibilità di schizzi. Riposizionarlo quindi immediatamente dopo l'aggiunta degli ingredienti.


- Per rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento dell'apertura di riempimento **G** dal coperchio, **F** ruotarlo in senso antiorario fino a quando non sia possibile toglierlo verso l'alto.
- Per una corretta applicazione, collocare il tappo dell'apertura di riempimento **G** nell'apertura di riempimento, in modo che i perni sul perimetro esterno siano inseriti negli interspazi tra i fissaggi sul perimetro interno dell'apertura di riempimento.
- Bloccare il tappo dell'apertura di riempimento con una rotazione in senso orario fino all'arresto.

Uso

Uso del robot da cucina

AVVERTENZA!

Assicurarsi sempre che il recipiente in acciaio inox non venga riempito oltre la tacca "MAX".

Avvertenza: le tacche sul recipiente in acciaio inox  corrispondono alle seguenti quantità di riempimento.

1. tacca --> 0,5 litri
2. tacca --> 1,0 litri
3. tacca --> 1,5 litri
(capacità massima per la cottura di acqua o ingredienti liquidi simili)
4. tacca "MAX" --> 2,2 litri (capacità massima)



In caso si vogliono lavorare contemporaneamente ingredienti solidi e liquidi, inserire prima quelli liquidi all'interno del recipiente in acciaio inox. Aggiungere quindi quelli solidi. Tagliare sempre in pezzi (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) gli ingredienti solidi prima di aggiungerli, evitando così che le lame si incastrino.



Capacità e velocità dipendono generalmente dalla consistenza degli ingredienti (impasto denso e duro o brodo acquoso). Prestare quindi attenzione alla capacità e alla velocità in base agli ingredienti impiegati. In tal modo si evitano spruzzi inutili e un possibile sovraccarico del motore.

AVVISO!

Rimuovere il relativo coperchio o accessorio solo quando l'apparecchio è spento e scollegato dalla rete e tutti i componenti sono completamente fermi.

⚠ AVVERTENZA!

Collegare sempre l'apparecchio alla presa con contatto di terra solo quando tutti i componenti sono applicati secondo le disposizioni e assemblati correttamente.



Una volta trascorso il tempo di lavorazione, l'apparecchio smette di funzionare e il display lampeggia. Dopo alcuni secondi vengono ripristinate le impostazioni. Se non viene spento, l'apparecchio si spegne da solo dopo qualche minuto o passa in modalità standby. Per rimettere in funzione l'apparecchio o per eseguire già mentre lampeggia le impostazioni successive, ruotare il regolatore rotante. Il display si accende poi di nuovo con luce fissa ed è possibile effettuare le impostazioni come d'abitudine.



Si prega di prestare attenzione: per motivi di sicurezza la velocità regolabile per la funzione di miscelatura/frullatura è limitata al livello di velocità 4, se gli ingredienti all'interno del recipiente in acciaio inox superano la temperatura di 60°. A partire da una temperatura di 60°C o più all'interno del recipiente in acciaio inox, il livello di velocità massima regolabile per la funzione di miscelatura/frullatura è quindi il livello 4. Se gli ingredienti vengono riscaldati con un livello di velocità superiore, l'apparecchio riduce automaticamente il livello di velocità al livello 4 non appena viene raggiunta o superata una temperatura di 60°C.



Nella dotazione è incluso anche il cestello cottura. Il cestello cottura può essere usato per cuocere all'interno del recipiente in acciaio inox quegli ingredienti che non devono essere sminuzzati o mescolati come ad esempio patate, pasta o riso.



Il robot da cucina è dotato di una funzione rotazione sinistra in cui il gruppo lame ruota in senso antiorario. In tal caso, gli alimenti non vengono tagliati dalle lame del gruppo lame, in quanto il taglio è possibile solo con la direzione di rotazione in senso orario. È possibile usare la funzione quando non si desidera che gli ingredienti impiegati siano sminuzzati, ma mescolati, come ad esempio durante la preparazione del risotto.



Il robot da cucina è dotato di un cosiddetto livello di mescolamento "SL", che rappresenta al tempo stesso il livello di velocità più basso impostabile per la funzione di mescolamento e frullatura. Con il ridotto numero di giri, questo livello di velocità consente una lavorazione delicata degli ingredienti, in quanto gli alimenti vengono sminuzzati o lavorati con minore intensità rispetto alle impostazioni superiori. In combinazione con la funzione di rotazione sinistra, questo livello è perfetto per mescolare ingredienti che non devono essere tagliati dal gruppo lame e che devono essere preparati con una moderata velocità, ossia senza danneggiamento dovuto a un mescolamento intenso. Anche nella preparazione di grandi quantità di ingredienti liquidi in combinazione con la funzione di riscaldamento e con l'uso del cestello di cottura o dell'accessorio cottura a vapore si consiglia il livello di velocità "SL".

Indicazioni generali per l'uso dell'apparecchio

Ad eccezione della funzione TURBO, l'uso dell'apparecchio è pensato in modo da effettuare sempre dapprima le rispettive impostazioni per tempo, velocità ed eventualmente temperatura e di avviare successivamente la procedura premendo il tasto avvio **20**. Anche utilizzando la funzione rotazione sinistra, questa deve essere scelta prima di avviare la procedura premendo il tasto per la rotazione sinistra **23**.

Questo vale anche in caso di utilizzo dei programmi preinstallati. In tal caso, dapprima viene selezionato il programma premendo il rispettivo tasto programma e poi questo viene avviato con il tasto avvio **20**.

Se si desidera interrompere una operazione già avviata, premere di nuovo il tasto avvio **20** e l'apparecchio interrompe la lavorazione. Se si desidera proseguire la fase, premere di nuovo il tasto avvio **20**.

Se si desidera azzerare le impostazioni già effettuate, premere il tasto avvio **20** per circa 3 secondi.

Bilancia integrata

Il robot da cucina dispone di una bilancia integrata con cui è possibile pesare gli ingredienti per le vostre ricette direttamente all'interno dell'apparecchio.

Attenzione: la bilancia integrata è idonea per un peso complessivo di max. 5000 g. Non superare il peso complessivo ammesso durante la pesatura.

CONSIGLIO: utilizzare un recipiente separato (ad es. una ciotola) per pesare gli ingredienti, in questo modo è possibile pesare comodamente gli ingredienti e dopo la pesata aggiungerli nel recipiente in acciaio inox **E**. Non è necessario collocare il recipiente in acciaio inox **E** sulla piastra in vetro **H**.

La disposizione esterna della funzione di pesatura permette di pesare gli ingredienti durante la preparazione, ossia mentre apparecchio è in funzione. In questo modo è possibile già pesare con precisione gli ingredienti per la successiva fase della ricetta e prepararli, mentre gli ingredienti della fase attuale della ricetta vengono lavorati nel recipiente in acciaio inox **E**.

Per usare la bilancia procedere come segue:

- Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **B**.
- Premere il tasto per la funzione di pesatura **17**. L'indicatore di peso **9** appare sul display e indica che la funzione di pesatura è attivata. L'indicatore indica brevemente "0- -0" segnalando così che la bilancia è sullo zero.
- Appena l'indicatore di peso indica **9** "0000", la bilancia è sullo zero ed è possibile appoggiare gli ingredienti sulla piastra in vetro per pesarli **H** o aggiungerli all'interno del contenitore precedentemente scelto.
- Il peso viene indicato in grammi (g).
- Per terminare la funzione di pesatura, premere nuovamente sul tasto per funzione di pesatura **17** per circa 3 secondi. L'indicatore di peso **9** si spegne.

CONSIGLIO: la bilancia integrata è dotata anche di una funzione tara. Se si desidera pesare gli ingredienti in un contenitore, posizionare il contenitore vuoto sulla piastra in vetro **H** e premendo brevemente il tasto per funzione di pesatura **17** impostare il valore zero (incl. recipiente) e poi introdurre gli ingredienti nel recipiente per la pesatura. In caso si desideri aggiungere e pesare più ingredienti in successione in un contenitore, è possibile, dopo aver pesato il primo ingrediente, utilizzare la funzione tara, premendo brevemente il tasto per funzione di pesatura **17**. La bilancia imposta di nuovo il punto zero nel peso del recipiente e del primo ingrediente. Ora è possibile aggiungere il secondo ingrediente e pesare.

La funzione di pesatura è attivabile e utilizzabile in qualsiasi momento, anche durante la preparazione degli ingredienti.

Funzione rotazione sinistra

In alcuni piatti (ad es. risotto o riso al latte ecc.) spesso non è richiesto di sminuzzare gli ingredienti o non per tutta la durata della preparazione. Utilizzando la funzione rotazione sinistra gli ingredienti non vengono sminuzzati, ma solo mescolati. Selezionare la funzione premendo il tasto per la rotazione sinistra **23**.

In caso di utilizzo della funzione rotazione sinistra sono disponibili i livelli di velocità SL, 1, 2. Le impostazioni per tempo e temperatura sono selezionabili liberamente analogamente all'uso con la rotazione destra.

Avvertenza: è possibile effettuare prima le impostazioni per tempo e temperatura e solo in seguito premere il tasto rotazione sinistra **23** e quindi selezionare la funzione rotazione sinistra, ma la selezione del livello di velocità può essere eseguita solo dopo aver selezionato la funzione rotazione sinistra. Se è già stato selezionato il livello di velocità, questo viene riportato su "00" se si seleziona la funzione rotazione sinistra. Consigliamo quindi di premere il tasto per la rotazione sinistra **23** prima di effettuare altre impostazioni.

Uso della funzione di miscelatura/frullatura (senza riscaldamento)



L'apparecchio è dotato di una cosiddetta funzione TURBO, che significa funzionamento breve alla massima potenza. Per attivare questa funzione, premere il tasto per funzione TURBO e tenerlo premuto per la durata desiderata. Usare questa funzione quando si vuole miscelare qualcosa brevemente ma intensamente (ad es. montare un liquido). Tenere premuto il tasto per la funzione TURBO per non più di 10 secondi per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Utilizzando l'apparecchio senza la funzione di riscaldamento è possibile impiegare le funzioni di molti apparecchi per frullare, macinare, mescolare. È adatto ad esempio per miscelare, sminuzzare, tritare (ad esempio erbe, noci, carne ecc.), ridurre a purea, mescolare/impastare fino a sbattere ad esempio panna e albumi o a emulsionare con la paletta di agitazione **N**.

ATTENZIONE: adattare sempre la velocità alla quantità e alla qualità degli ingredienti da lavorare ed eventualmente agli accessori in uso. Si consiglia di iniziare con una velocità bassa e di aumentarla in base alla necessità.

Impastando composti duri, come ad esempio la pasta per il pane, assicurarsi di non superare il tempo di lavorazione di 90 secondi. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti e ripetere il processo, se necessario. In tal modo si evita un surriscaldamento del motore. Adattare eventualmente la quantità di impasto e il livello di velocità alla consistenza dell'impasto stesso: più l'impasto è duro, minori dovrebbero essere quantità e livello di velocità scelti.

In linea di massima consigliamo tuttavia di utilizzare per impastare la pasta uno dei due programmi preinstallati "Impastare 1" o "Impastare 2". A tal fine attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nel capitolo "Programmi preinstallati".

Non utilizzare mai la paletta di agitazione **N** per impastare, in quanto la paletta di agitazione **N** è idonea solo per mescolare ingredienti con un contenuto di solidi ridotto (vedi paragrafo paletta di agitazione).

Durante la fase di impasto, il peso complessivo degli ingredienti usati non dovrebbe superare 0,8 kg.

Gli ingredienti solidi come verdura o carne dovrebbero sempre essere tagliati a pezzi grossolani (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) prima di essere aggiunti all'interno del recipiente in acciaio inox **E**.

Per usare questa funzione procedere come segue:

1. Posizionare il recipiente in acciaio inox **E** correttamente sulla base **C**.
2. Aggiungere gli ingredienti da lavorare all'interno del recipiente in acciaio inox **E**.
3. Posizionare il coperchio **F** e bloccarlo secondo disposizioni. Assicurarsi che il tappo dell'apertura di riempimento **G** sia applicato correttamente.
4. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.
5. Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **B**. Viene emesso un segnale acustico e il display **I** si accende.
6. Impostare ora sul regolatore rotante **21** il tempo desiderato per la lavorazione degli ingredienti.
Avvertenza: se non si imposta il tempo per la lavorazione, l'orologio conta la durata della lavorazione iniziando da 0 finché la lavorazione non viene terminata manualmente.
7. Scegliere ora con l'aiuto del regolatore rotante per impostazione della velocità **18** il livello di velocità desiderato dal livello "SL" (livello di mescolamento) passando per il livello 1 (lento) al livello 10 (veloce). Utilizzando la funzione rotazione sinistra la velocità "SL", 1 o 2.
8. Avviare la procedura premendo il tasto avvio **20**.
9. L'apparecchio inizia a lavorare.

10. 5 secondi prima del termine del tempo di lavorazione impostato viene emesso un segnale acustico a indicare che a breve la lavorazione sarà terminata.
11. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio termina la lavorazione e i valori sul display vengono rappresentati lampeggiando. La ventola per il raffreddamento interno continua a funzionare per breve tempo. Se si desidera è ora possibile aggiungere e lavorare altri ingredienti.
12. Spegnerne l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
13. Sbloccare il coperchio **F** e rimuoverlo dal recipiente in acciaio inox **E**.
14. Premere il tasto di sblocco **D** e rimuovere ora il recipiente in acciaio inox **E** dalla base **C**.
15. Togliere ora gli ingredienti lavorati dal recipiente in acciaio inox **E**.

Esempi:

Macinare 150 g di chicchi di caffè

30 secondi con livello di velocità 10, poi distribuire uniformemente la polvere di caffè agitandola leggermente all'interno del recipiente in acciaio inox e lavorarla di nuovo al livello di velocità 10 per circa 10 secondi.

Avvertenza: usare il caffè macinato con questo apparecchio solo per macchine da caffè con filtro o con caffettiera a presso-filtro. Il caffè macinato non è adatto per macchine da caffè espresso o apparecchi simili.

Tritare 200 g di cipolle

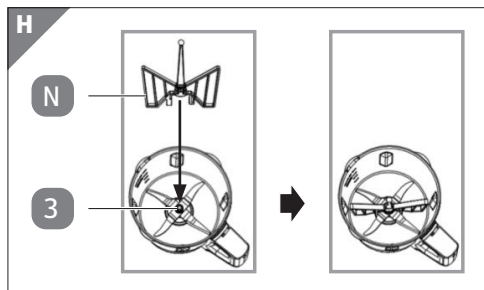
Prima tagliare le cipolle a pezzi grossolani (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Tempo di lavorazione: 10 secondi, livello di velocità 4

Uso della paletta di agitazione **N**

La paletta di agitazione in dotazione **N** è particolarmente adatta a montare panna, albumi o per emulsionare, come ad esempio durante la preparazione della maionese o simili. Assicurarsi che gli ingredienti non siano troppo solidi e non lavorarne in grosse quantità. Usare la paletta di agitazione **N** solo a livelli di velocità bassi.

Avvertenza: la paletta di agitazione non è adatta alla lavorazione di impasti.

Applicazione della paletta di agitazione **N all'interno del recipiente in acciaio inox **E**: (vedi fig. H)**



- Impugnare la paletta di agitazione **N** per la sua estremità centrale di forma sferica.
- Sistemarla ora dall'alto sul gruppo lame **E** applicato all'interno del recipiente in acciaio inox **2**. Al centro si trova un oggetto metallico che rappresenta il fissaggio per la paletta di agitazione **3**. Posizionare la paletta di agitazione **N** sul fissaggio **3** e premerla verso il basso finché si blocca con uno scatto percepibile. Verificare il fissaggio saldo.
- Per rimuovere la paletta di agitazione **N**, estrarla dal fissaggio triandola dall'estremità sferica verso l'alto **3**.

Esempi:

Montare 600 g di panna

Tempo di lavorazione: ca. 5-6 minuti

Livello di velocità: 2

CONSIGLIO: quando si desidera montare la panna assicurarsi che sia a temperatura di frigorifero. Se la panna è troppo calda, è impossibile da lavorare.

Montare 300 g di albumi

Tempo di lavorazione: ca. 5 minuti

Livello di velocità: 3

CONSIGLIO: quando si montano gli albumi assicurarsi che il recipiente in acciaio inox **E**, il gruppo lame **2** e la paletta di agitazione **N** siano assolutamente puliti e senza residui di unto. Se vi sono ancora residui di unto, gli albumi non si compattano.

Uso dell'apparecchio con la funzione di riscaldamento integrata

AVVERTENZA!

Attenzione! Durante l'uso della funzione di riscaldamento si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA!

Durante l'apertura del coperchio si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA!

Durante l'uso della funzione di riscaldamento il recipiente in acciaio inox e i due coperchi possono diventare molto caldi ed esserlo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Pericolo di lesioni.

Il robot da cucina è dotato di una funzione di riscaldamento che consente di riscaldare o cuocere gli ingredienti scelti in combinazione con la funzione di miscelatura/frullatura. Prestare attenzione alle seguenti caratteristiche dell'apparecchio in relazione alla funzione di riscaldamento.

Avvertenza: poiché l'acqua evapora a circa 100°C, a seconda della pressione dell'aria, la temperatura nel recipiente in acciaio inox non può essere essenzialmente superiore a 100°C, se il contenitore di miscelazione è riempito con acqua o ingredienti liquidi. Anche un'impostazione a 120°C non può cambiare nulla per motivi fisici. Durante la bollitura dell'acqua, l'indicatore della temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox quindi non supererà o non supererà in misura rilevante i 100°C.



L'apparecchio è dotato di una funzione di riscaldamento rapida e quindi di un tempo di riscaldamento relativamente breve. Questa funzione di riscaldamento è stata ottimizzata in particolare per quantità di riempimento da medie a più elevate. In base della qualità dei rispettivi ingredienti e in particolare della quantità, in grado di quantità di riempimento relativamente ridotte durante il processo di riscaldamento si può verificare talvolta che il fondo del recipiente in acciaio inox raggiunge una temperatura leggermente superiore a quella impostata. In caso di ingredienti sensibili o di ingredienti che tendono ad appoggiarsi o cagliarsi, consigliamo quindi di scegliere dapprima un'impostazione temperatura leggermente minore e, se necessario, di adeguarla in seguito. In questo modo si evita un deposito o perfino un danneggiamento degli ingredienti sensibili. L'indicatore della temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox può essere d'aiuto per riconoscere eventuali scostamenti e per apportare le necessarie modifiche.

- È possibile grazie al regolatore rotante per l'impostazione della temperatura **19** regolare una temperatura di 30°C-120°C in intervalli da 5°C. La temperatura selezionata viene visualizzata in continuo sul display **1** della temperatura impostata dall'indicatore **15**. L'effettiva temperatura nel recipiente è segnata dall'indicatore della temperatura attuale **10**. Questo valore aumenta durante il processo di riscaldamento e può anche superare, brevemente in modo marginale, il valore impostato a seconda della quantità e della consistenza degli ingredienti. Una lieve oscillazione dovuta ai cicli di calore presenti è del tutto normale e non deve destare preoccupazione.
- Quando si utilizza la funzione di riscaldamento (o se gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox hanno raggiunto o superato una temperatura di 60°C), il massimo livello di velocità impostabile per la funzione di miscelatura/frullatura è il livello 4..
- L'uso della funzione di riscaldamento senza la funzione di miscelatura/frullatura non è possibile. Bisogna impostare almeno il livello di velocità "SL".

Avvertenza importante per la preparazione di alimenti per neonati: durante la preparazione di alimenti per neonati assicurarsi che gli ingredienti abbiano la qualità adatta a tal fine. Gli ingredienti devono essere senza noccioli, gambi o steli. La carne non deve assolutamente avere nervi e ossa, altrimenti non potrebbe essere sminuzzata a sufficienza. Sminuzzare gli ingredienti solidi che si desidera impiegare per gli alimenti per neonati per ca. 20-30 secondi con il livello di velocità 9 prima di usare la funzione di riscaldamento per la preparazione.

CONSIGLIO: con alcuni ingredienti può essere necessario raccogliere il composto sminuzzato con la spatola **M** dalle pareti del recipiente in acciaio inox **E** prima di procedere con la preparazione con la funzione di riscaldamento.

Per usare l'apparecchio con la funzione di riscaldamento procedere come segue:

1. Posizionare il recipiente in acciaio inox **E** correttamente sulla base **C**.
2. Aggiungere gli ingredienti da lavorare all'interno del recipiente in acciaio inox **E**.
3. Posizionare il coperchio **F** e bloccarlo secondo disposizioni. Assicurarsi che il tappo dell'apertura di riempimento **G** sia applicato correttamente.
4. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.
5. Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **B**. Viene emesso un segnale acustico e il display **I** si accende.
6. Con l'ausilio del regolatore rotante per impostare velocità **18**, temperatura **19** e tempo **21** effettuare le impostazioni desiderate e avviare il processo premendo il tasto avvio **20**.

Avvertenza: per motivi di sicurezza, durante l'utilizzo della funzione di riscaldamento (o se gli ingredienti all'interno del recipiente in acciaio inox raggiungono o superano la temperatura di 60°C) è necessario limitare l'impostazione della velocità al livello 4.

7. L'apparecchio inizia a lavorare.
8. 5 secondi prima del termine del tempo di lavorazione impostato viene emesso un segnale acustico a indicare che a breve la lavorazione sarà terminata.
9. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio termina la lavorazione e i valori sul display vengono rappresentati lampeggiando. La ventola per il raffreddamento interno continua a funzionare per breve tempo. Se si desidera è ora possibile aggiungere e lavorare altri ingredienti.
10. Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
11. Sbloccare il coperchio **F** e rimuoverlo dal recipiente in acciaio inox **E**.
12. Premere il tasto di sblocco **D** e rimuovere ora con cautela il recipiente in acciaio inox **E** dalla base **C**.
Attenzione! Estruendo bruscamente il recipiente in acciaio inox **E** vi è il pericolo che gli ingredienti bollenti fuoriescano dal bordo del recipiente.
Pericolo di ustioni!
13. Togliere ora gli ingredienti lavorati dal recipiente in acciaio inox **E**.

⚠ AVVERTENZA!

Attenzione! Il recipiente in acciaio inox e gli ingredienti possono essere molto caldi. Pericolo di lesioni!

Uso dell'accessorio cottura a vapore **K**

La funzione di riscaldamento non è adatta solo alla preparazione di pietanze all'interno del recipiente in acciaio inox **E**, bensì anche per la delicata cottura a vapore con l'apposito accessorio **K** in dotazione.

AVVERTENZA!

Attenzione! Durante il funzionamento si verifica la fuoriuscita di vapore caldo dalle apposite fessure sul coperchio. Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA!

Durante l'apertura del coperchio si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

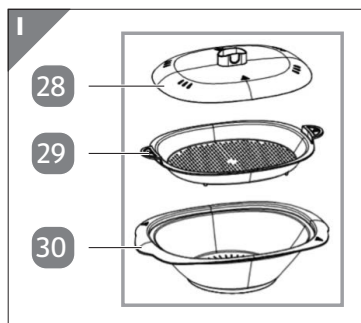
AVVERTENZA!

Assicurarsi di posizionare correttamente l'accessorio cottura a vapore sul recipiente in acciaio inox. Assicurarsi inoltre di non coprire con gli alimenti tutte le fessure per il vapore sul fondo della vaschetta vapore, del cestello vapore o del coperchio. Il vapore deve poter fuoriuscire liberamente dalle fessure. In tal modo si evita la fuoriuscita incontrollata di vapore dall'apparecchio!

AVVISO!**Non usare l'accessorio cottura a vapore se non si è aggiunta abbastanza acqua (o eventualmente brodo) all'interno del recipiente in acciaio inox.**

L'accessorio cottura a vapore è perfetto per cuocere a vapore verdura, pesce, frutti di mare, carne ecc. Si prega di osservare le seguenti avvertenze durante l'uso dell'accessorio cottura a vapore.

- L'accessorio cottura a vapore **K** si compone di 3 parti, il coperchio **28**, il cestello vapore **29** e la vaschetta vapore **30** (vedi **fig. I**).
- In base alla quantità e alla qualità degli ingredienti è possibile scegliere se prepararli nella vaschetta vapore **30** o nel cestello vapore **29**. Tenere conto che durante il riempimento delle due parti il succo degli ingredienti (ad es. della carne) che si trova all'interno del cestello vapore **29** potrebbe gocciolare sugli ingredienti all'interno della vaschetta vapore **30**.
- Inserire preferibilmente gli ingredienti con un tempo di cottura più lungo nella vaschetta vapore **30**.
- Invece di usare solo acqua per la preparazione a vapore, è possibile aggiungere anche brodo o fondo di cottura all'interno del recipiente in acciaio inox **E** e usarli per cuocere a vapore gli ingredienti. Assicurarsi in ogni caso che ci sia sempre abbastanza liquido all'interno del recipiente in acciaio inox **E**. Di norma 0,5 l di liquido (acqua o brodo) sono sufficienti per ca. 30 minuti di cottura a vapore. Consigliamo tuttavia di aggiungerne sempre un po' di più per evitare che il liquido si esaurisca.



Per usare l'apparecchio con l'accessorio cottura a vapore **K** procedere come segue:

1. Posizionare il recipiente in acciaio inox **E** correttamente sulla base **C**.
2. Aggiungere nel recipiente in acciaio inox la quantità necessaria di liquido per la cottura a vapore **E**.
3. Posizionare il coperchio **F** e bloccarlo secondo disposizioni.

ATTENZIONE: il tappo dell'apertura di riempimento **G** non può essere applicato sul coperchio **F** durante l'uso dell'accessorio cottura a vapore **K** altrimenti l'accessorio cottura a vapore **K** non può essere sistemato a norma e il vapore non riesce a fuoriuscire dall'apertura del coperchio all'interno della vaschetta vapore **30**.

4. Posizionare ora la vaschetta vapore **30** sul coperchio **F** del recipiente in acciaio inox **E** e riempirla eventualmente con gli ingredienti.

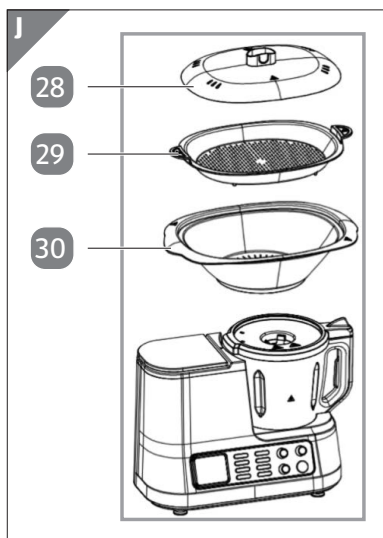
5. Aggiungere ora il cestello vapore **29** sulla vaschetta vapore **30**. Se si desidera è ora possibile aggiungere altri ingredienti nel cestello vapore **29**.

6. Posizionare poi il coperchio **28** sul cestello vapore **29**. (vedi Fig. J)

7. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.

8. Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **B**. Viene emesso un segnale acustico e il display **I** si accende.

9. Scegliere ora con il regolatore rotante per l'impostazione della temperatura **19** la temperatura desiderata. Per la cottura a vapore consigliamo di impostare 120°C. La temperatura scelta dovrebbe tuttavia aggirarsi almeno intorno ai 100°C.



Avvertenza: poiché l'acqua evapora a circa 100°C, a seconda della pressione dell'aria, la temperatura nel recipiente in acciaio inox non può essere essenzialmente superiore a 100°C, se il contenitore di miscelazione è riempito con acqua o ingredienti liquidi. Anche un'impostazione a 120°C non può cambiare nulla per motivi fisici. Consigliamo tuttavia un'impostazione temperatura a 120°C, in quanto l'acqua in tal modo bolle più intensamente e quindi evapora più rapidamente e gli ingredienti possono essere cotti in tempi più brevi e in modo più uniforme.

10. Impostare ora sul regolatore rotante **21** il tempo desiderato per la lavorazione degli ingredienti.

11. Impostare ora sul regolatore rotante per impostazione della velocità **18** il livello "SL" e premere il tasto avvio **20**.

12. L'apparecchio inizia a lavorare.
13. 5 secondi prima del termine del tempo di lavorazione impostato viene emesso un segnale acustico a indicare che a breve la lavorazione sarà terminata.
14. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio termina la lavorazione e i valori sul display vengono rappresentati lampeggiando. La ventola per il raffreddamento interno continua a funzionare per breve tempo.
15. Spegnerne l'apparecchio e staccarlo dalla rete.

⚠ AVVERTENZA!

Dopo la cottura a vapore gli accessori sono caldi, anche se l'apparecchio è già stato spento. Inoltre, a causa di vapore o condensa caldi fuoriusciti, vi è pericolo di ustioni. Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti.

16. Rimuovere con cautela l'accessorio cottura a vapore **(K)** dal coperchio **(F)** del recipiente in acciaio inox **(E)**. Appoggiare l'accessorio cottura a vapore **(K)** su una superficie adatta.
17. Rimuovere il coperchio **(28)** dell'accessorio cottura a vapore **(K)**.
18. Rimuovere con cautela le pietanze dal cestello vapore **(29)** e dalla vaschetta vapore **(30)**.
19. Aspettare a rimuovere gli altri accessori fino a quando non si siano raffreddati a temperatura ambiente.

Programmi preinstallati

Il robot da cucina è dotato di cinque programmi preinstallati, che possono essere selezionati tramite i relativi tasti programma (MARMELLATA **(27)**; COTTURA A VAPORE **(26)**; ZUPPA **(25)** e IMPASTARE 1/2 **(24)**). Attenersi a tale proposito alle avvertenze riportate di seguito per i programmi preinstallati.

Prestare attenzione a tutte le indicazioni di sicurezza anche durante l'uso dei programmi preinstallati.

MARMELLATA

Questo programma è concepito per preparare la marmellata da circa 500 g di frutta e dose corrispondente di zucchero gelificante (consigliamo un rapporto di 2:1 per la

quantità di frutta e zucchero gelificante). Il programma richiede circa 10 minuti e 17 secondi, gli ingredienti vengono dapprima tritati e poi cotti e mescolati. Non appena il programma lavora con il livello di mescolamento "SL", è possibile modificare anche la temperatura in base alle proprie preferenze.

In funzione della quantità degli ingredienti, è possibile adeguare il tempo di lavorazione dopo l'avvio della rispettiva fase del programma.

Per usare il programma, introdurre gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox **(E)**, chiudere il coperchio **(F)** + **(G)** e scegliere il programma premendo il tasto programma "MARMELLATA" **(27)**.

Non appena il programma è stato selezionato, sul display con l'indicatore del programma preinstallato compaiono il valore "P1" e le relative impostazioni per velocità, tempo, temperatura, ecc.

Avviare il programma con il tasto avvio **(20)**.

Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione.

CUOCERE A VAPORE

Attenersi a tal fine anche alle indicazioni riportate nel paragrafo "Uso dell'accessorio cottura a vapore **(K)**".

Il programma "COTTURA A VAPORE" è pensato per una quantità di riempimento di 500-600 ml di liquido (acqua o brodo), con cui è possibile cuocere a vapore gli ingredienti nell'accessorio cottura a vapore. Nel programma sono predefiniti il livello di velocità "SL", il livello di temperatura di 120°C e una durata di 17 minuti. La durata può essere adeguata in qualsiasi momento alle proprie esigenze e alle quantità degli ingredienti.

Per usare il programma, introdurre il liquido nel recipiente in acciaio inox **(E)**, chiudere il coperchio **(F)** e applicare l'accessorio cottura a vapore **(K)** con gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox; **(E)** scegliere il programma premendo il tasto programma "COTTURA A VAPORE" **(26)** e avviarlo con il tasto avvio **(20)**.

Non appena il programma è stato selezionato, sul display con l'indicatore del programma preinstallato **(13)** compaiono il valore "P2" e le relative impostazioni per velocità, tempo, temperatura, ecc.

Avviare il programma con il tasto avvio **(20)**.

Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione.

ZUPPA

Questo programma è pensato per una quantità di circa un litro di zuppa di verdure. In tal caso, dovete utilizzare una quantità di circa 500 ml di acqua e 400-500 g di verdure. La quantità totale non dovrebbe superare un litro. Spezie come sale e pepe ecc. vanno aggiunte a piacere.

La durata del programma è di 30 minuti e 04 secondi. È predefinita una durata fissa (inclusa funzione di rotazione sinistra, diversi livelli di velocità e impostazione temperatura 100°C) e non può essere modificata.

Per usare il programma, introdurre gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox **(E)**, chiudere il coperchio e scegliere il programma premendo il tasto programma "ZUPPA" **(25)**.

Non appena il programma è stato selezionato, sul display con l'indicatore del programma preinstallato **(13)** compaiono il valore "P3" e le relative impostazioni per velocità, tempo, temperatura, ecc.

Avviare il programma con il tasto avvio **(20)**.

Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione.

IMPASTARE 1/2

Al tasto programma "IMPASTARE 1/2" **(24)** sono associati due programmi, il programma "IMPASTARE 1" e il programma "IMPASTARE 2".

Il programma "Impastare 1" è idoneo per impastare impasti piuttosto solidi. La quantità degli ingredienti non dovrebbe superare gli 800 g.

Il programma "Impastare 2" è idoneo per impastare impasti meno solidi o quantità minori. In questo caso non si dovrebbero superare i 500 g.

Entrambi i programmi si svolgono in modo alternato con rotazione sinistra e destra e con brevi pause durante la lavorazione. Le impostazioni non possono essere modificate.

Per usare il programma "IMPASTARE 1", dopo l'introduzione degli ingredienti nel recipiente in acciaio inox **(E)** e dopo la corretta applicazione del coperchio **(F) + (G)**, premere una volta il tasto programma "IMPASTARE 1/2". L'indicatore del programma predefinito **(13)** mostra il valore "P4-1" e le relative impostazioni per velocità e tempo, ecc. compaiono sul display. Per avviare il programma, premere il tasto avvio **(20)**.

Per usare il programma "IMPASTARE 2", dopo l'introduzione degli ingredienti nel recipiente in acciaio inox **(E)** e dopo la corretta applicazione del coperchio **(F) + (G)**, premere due volte il tasto programma "IMPASTARE 1/2". L'indicatore del programma predefinito **(13)** mostra il valore "P4-2" e le relative impostazioni per velocità e tempo, ecc. compaiono sul display. Per avviare il programma, premere il tasto avvio **(20)**.

Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione.

Uso del cestello cottura **P**

⚠ AVVERTENZA!

Il cestello cottura e la sua impugnatura possono diventare molto caldi durante l'uso e anche in seguito. Pericolo di lesioni! Per rimuovere o maneggiare il cestello cottura caldo usare misure precauzionali adatte, come ad esempio guanti da cucina termoisolanti.

⚠ AVVERTENZA!

Prestare la massima attenzione quando si inserisce il cestello cottura all'interno del recipiente in acciaio inox già caldo. Pericolo di lesioni a causa del contenitore e/o degli ingredienti bollenti che vi si trovano all'interno.

⚠ AVVERTENZA!

Rimuovere sempre solo il cestello cottura prima di togliere gli ingredienti bollenti dal recipiente in acciaio inox. Pericolo di ustioni.

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'uso del cestello cottura assicurarsi sempre della corretta qualità e quantità degli ingredienti. Gli ingredienti solidi o densi non possono essere rimossi a causa del cestello cottura. Non bisogna superare la capacità massima nemmeno dopo l'inserimento e il riempimento del cestello cottura.

AVVISO!

Non usare il cestello cottura se non si è aggiunta abbastanza acqua (o eventualmente brodo, fondo di cottura, ecc.) all'interno del recipiente in acciaio inox, per evitare un funzionamento a secco.

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'uso del cestello cottura l'apparecchio può essere usato unicamente con il livello di velocità più basso ("SL").



Il cestello cottura offre la possibilità di cuocere all'interno del recipiente in acciaio inox ingredienti che non devono essere sminuzzati o frullati. Pertanto è particolarmente adatto per la preparazione di alimenti quali pasta, patate o verdura. Inoltre è possibile decidere, in base alla quantità di liquido inserito, se cuocere gli ingredienti a vapore o se immergerli completamente nel liquido, come ad esempio per la cottura della pasta. Anche ingredienti come carne o gnocchi, che durante la cottura devono rimanere nel relativo sugo o nella salsa ma non possono entrare in contatto col gruppo lame, possono essere perfettamente preparati utilizzando il cestello cottura. Ciò consente di preparare contemporaneamente ingredienti che durante il processo di cottura possono essere sminuzzati e ingredienti che devono cuocere interi. È importante tuttavia scegliere bene gli ingredienti e in particolare la giusta quantità (non usare assolutamente quantità eccessive di ingredienti), dosare sempre una sufficiente quantità di liquido all'interno del recipiente in acciaio inox e mettere in funzione l'apparecchio al livello di velocità minimo.

CONSIGLIO: il cestello cottura **P** può anche essere usato come colino. Inoltre i piedini nella parte inferiore del cestello cottura **P** consentono a ingredienti come riso o pasta di poter colare su una superficie adatta **P** dopo aver rimosso e appoggiato il cestello cottura.

Per usare il cestello cottura, inserirlo all'interno del recipiente in acciaio inox **E** in modo che le fessure per colare nella parte superiore del cestello cottura **P** siano poste in direzione del beccuccio del recipiente in acciaio inox **E**. Assicurarsi che il cestello cottura **P** sia inserito correttamente e dritto.

CONSIGLIO: per la cottura o riduzione di alimenti, zuppe o salse dalla consistenza viscosa in grandi quantità consigliamo di rimuovere il tappo dell'apertura di riempimento **G** e di posizionare invece il cestello cottura **P** come protezione dagli schizzi sull'apertura di riempimento. In tal modo il vapore può fuoriuscire in misura sufficiente, senza schizzi o fuoriuscita di liquidi o ingredienti (vedi **fig. K**).



Avvertenza: dopo ogni utilizzo spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di pulirli o riporli.

Manutenzione, pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA!

Prima della pulizia estrarre sempre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli e/o riporli! Pericolo di scossa elettrica!

⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che nessun liquido penetri all'interno della base. Non immergere mai la base in acqua. Pericolo di scossa elettrica!

AVVISO!

Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi.

- Per pulire le parti esterne dell'apparecchio (base **C**) usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.

Pulizia del recipiente in acciaio inox **E**

⚠ AVVERTENZA!

Prestare la massima attenzione durante l'uso del gruppo lame. Le lame sono molto affilate. Non toccare assolutamente le lame a mani nude. Pericolo di lesioni!

⚠ AVVERTENZA!

Prestare la massima attenzione durante l'uso del gruppo lame. Le lame sono molto affilate. Non toccare assolutamente le lame a mani nude. Pericolo di lesioni!

- Pulire il recipiente in acciaio inox **E** in acqua tiepida con un detersivo. Per la pulizia dell'interno del recipiente consigliamo di usare una spazzolina.
- In seguito risciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare bene.

CONSIGLIO: per una pulizia ancora più semplice del recipiente in acciaio inox **E** consigliamo, dopo aver usato un po' di acqua tiepida con detersivo all'interno del recipiente in acciaio inox **E**, di attivare ripetutamente e per breve tempo il tasto **TURBO** dell'apparecchio. Lasciare in funzione l'apparecchio eventualmente per alcuni secondi con rotazione a sinistra ((fase 2). Sciacquare quindi il recipiente in acciaio inox **E** con acqua pulita. Se necessario, ripetere il processo.

- In caso di sporco resistente consigliamo di rimuovere il gruppo lame **2** dal recipiente in acciaio inox **E**. Procedere secondo le istruzioni contenute nel paragrafo "Rimozione/applicazione del gruppo lame" e pulire il recipiente in acciaio inox **E** e il gruppo lame **2** separatamente in acqua tiepida con un detersivo. Attenzione! Le lame sono molto affilate!

Avvertenza: i detersivi parzialmente aggressivi che si utilizzano nelle lavastoviglie, intaccano spesso i taglienti affilati di coltelli o lame e li rendono meno affilati. Non lavare il gruppo lame **2** nella lavastoviglie. Ricordiamo che per danni e/o usura del gruppo lame **2** riconducibili al lavaggio in lavastoviglie, decliniamo qualsiasi responsabilità.

- Risciacquare le parti sotto l'acqua corrente e fare asciugare completamente.
- Assicurare ora il gruppo lame **2** al recipiente in acciaio inox **E** secondo le istruzioni contenute nel paragrafo "Rimozione/applicazione del gruppo lame".

Pulizia degli altri accessori

- La spatola **M**, la paletta di agitazione **N**, i componenti dell'accessorio cottura a vapore **K** nonché il coperchio **F**, il tappo dell'apertura di riempimento **G** e il cestello cottura **P** vanno puliti in acqua tiepida con detersivo.
- Infine risciacquare bene con acqua fresca e lasciare asciugare completamente.
- In alternativa questi accessori possono essere lavati in lavastoviglie (eccetto l'anello di guarnizione).

Avvertenza: l'anello di guarnizione del coperchio **F** per il recipiente in acciaio inox **E** è rimovibile per una pulizia approfondita. Se si desidera, rimuovere l'anello di guarnizione dal coperchio **F** e lavarlo in acqua tiepida con detersivo,

sciacquarlo infine a fondo con acqua corrente e farlo asciugare bene. Nel riapplicare l'anello di guarnizione, assicurarsi di sistemarlo correttamente sul coperchio **F**.

Conservazione

Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo, pulire con attenzione e asciugare il robot da cucina e tutte le sue parti. Consigliamo di non chiudere completamente il recipiente con il coperchio.

Riporre l'apparecchio e gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Guasti e risoluzione

Guasto:	Causa:	Risoluzione:
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa con contatto di terra.	Infilare la spina nella presa di alimentazione.
	Interruttore On/Off sul lato posteriore non attivato.	Attivare l'interruttore On/Off.
	Sul display compare la segnalazione d'errore "E1".	Si prega di contattare il nostro servizio clienti.
	Il recipiente in acciaio inox non è posizionato correttamente sulla base (segnalazione d'errore "E2"). Inoltre lampeggia il relativo indicatore.	Posizionare il recipiente in acciaio inox sulla base secondo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.
	Il coperchio non è posizionato correttamente sul recipiente in acciaio inox (segnalazione d'errore "E3"). L'indicatore associato compare con il punto esclamativo sul display.	Posizionare il coperchio correttamente sul recipiente in acciaio inox. Vedi paragrafo "Applicazione/rimozione del coperchio".
	Motore bloccato/lama non gira (segnalazione d'errore "E4").	Spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla rete. Verificare se gli ingredienti bloccano la lama (ad esempio ingredienti non idonei o ingredienti troppo teneri/duri) ed eventualmente rimuoverli. Se questa non è la causa, contattare il nostro servizio clienti.

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. Il nostro consulente sarà lieto di aiutarvi. L'indirizzo del centro di assistenza è riportato sulla cartolina di garanzia. Poiché i nostri prodotti sono continuamente soggetti a sviluppi e miglioramenti, sono possibili modifiche di design e tecniche.

Queste istruzioni per l'uso possono anche essere scaricate come file PDF dal nostro sito www.gt-support.de.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~
Frequenza nominale: 50 Hz
Classe di protezione: I

Potenza:

Motore: 800 W
MAX: 1200 W
Intervallo di pesatura: 1 g - max. 5000 g

Modulo Wi-Fi:

Frequenza di trasmissione: 2.400 GHz-2.4835 GHz
Potenza di trasmissione: 16 +/-2dBm
Versione software: V 1.0
Versione hardware: XC-QIC120

Dichiarazione di conformità

CE Con la presente Globaltronics GmbH & Co. KG dichiara che il tipo di impianto radio KM 2017Wi è conforme alle direttive/ai regolamenti seguenti.

- 2014/53/UE
- 1935/2004/CE
- 2009/125/CE
- 2011/65/UE

L'apparecchio è conforme alle disposizioni CE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo Internet seguente: www.gt-support.de

Smaltimento

Smaltire l'imballaggio



L'imballaggio del prodotto è costituito da materiale riciclabile. Il materiale di imballaggio può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per essere riutilizzato.

Smaltire l'apparecchio esausto



Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti domestici!

In base alle normative in vigore l'apparecchio vecchio deve essere smaltito adeguatamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell'apparecchio vecchio vengono riutilizzati e l'impatto sull'ambiente è minimo. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio, un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non è più necessario digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR è sufficiente uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nell'App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provare ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo la lettura di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa del vostro operatore mobile per il collegamento ad internet.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
DEUTSCHLAND | ALLEMAGNE | GERMANIA

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA** 810025



CH **00800 / 093 485 67**
(kostenfrei/gratuit/gratuito)
gt-support@zeitlos-vertrieb.de

MODELL / MODÈLE / MODELLO: PO51030291
GT-SF-KMW-01-CH 10/2021

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**