



Istruzioni  
per l'uso

AMBIANO®

# ROBOT DA CUCINA CLASSICO



**Istruzioni originali**

A



B



## Dotazione/Parti dell'apparecchio

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Interruttore ON/OFF
- 3 Display
- 4 Tasto per funzione TURBO
- 5 Tasto di sblocco
- 6 Braccio di azionamento
- 7 Ciotola
- 8 Tacca MAX (ciotola)
- 9 Piastra di fissaggio
- 10 Coperchio paraschizzi
- 11 Motore

### **Accessori:**

- 12 Frusta da cucina
- 13 Gancio impastatore
- 14 Frusta piatta
- 15 Istruzioni per l'uso e cartolina di garanzia (non mostrato)

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

# Sommario

<b>Panoramica prodotto</b> .....	<b>2</b>
<b>Dotazione/Parti dell'apparecchio</b> .....	<b>3</b>
<b>In generale</b> .....	<b>5</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	5
Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili .....	5
<b>Sicurezza</b> .....	<b>6</b>
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso.....	6
Note relative alla sicurezza .....	7
Pericoli per bambini e persone con capacità limitate.....	7
Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici .....	7
Pericoli durante l'uso del classico robot da cucina .....	9
<b>Installazione e montaggio</b> .....	<b>12</b>
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta .....	12
<b>Uso</b> .....	<b>13</b>
Uso dell'apparecchio .....	13
<b>Esempi di ricette</b> .....	<b>23</b>
Pasta per biscotti spritz.....	23
Esempio di ricetta per preparare la maionese.....	23
Preparazioni di base per l'uso di diversi accessori .....	24
<b>Tabella della velocità</b> .....	<b>26</b>
<b>Guasti e risoluzione</b> .....	<b>27</b>
<b>Manutenzione, pulizia e cura</b> .....	<b>28</b>
Pulizia degli accessori.....	28
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>29</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	<b>29</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>29</b>
Smaltimento della confezione .....	29
Smaltimento dell'apparecchio.....	29
<b>Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR</b> .....	<b>31</b>

# In generale

## Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



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

Prima di utilizzare il classico robot da cucina, leggere con cura 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 classico robot da cucina. 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 classico robot da cucina 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!

Importanti avvertenze sono contrassegnate con questo simbolo.

**⚠ AVVERTENZA!**

Si riferisce a danni alle persone

**AVVISO!**

Si riferisce a danni alle cose



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.



Attenzione! Pericolo di schiacciamento!



Questo simbolo contrassegna apparecchi elettrici conformi alla classe di protezione II.



Il sigillo “Geprüfte Sicherheit” (a norma di sicurezza) conferma che questo apparecchio è sicuro in caso di utilizzo prevedibile. Il sigillo di controllo conferma la conformità di questo 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 destinato esclusivamente a frullare, impastare e miscelare, ecc. ingredienti nella ciotola in acciaio inox. 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 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non conoscono i pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Pertanto utilizzare e conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione per evitare di inciamparvi.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini – **Pericolo di soffocamento!**

### **Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici**

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, con tensione di rete come da targhetta identificativa.
- Se il cavo di alimentazione di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal

suo servizio clienti o da una persona di qualifica analoga per evitare pericoli.

- 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.
- Spegnere 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!**

- Per evitare incidenti, non collegare mai più elettrodomestici contemporaneamente (ad es. tramite una presa tripla) alla stessa presa con contatto di terra.
- 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 dell'apparecchio e di caduta dell'apparecchio. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Fare attenzione a 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, questo può infatti causarne la rottura. **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!**
- Assicurarsi che la presa si trovi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio e sia liberamente accessibile per poter staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete in caso di interferenze.
- Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

### **Pericoli durante l'uso del classico robot da cucina**

- Evitare di toccare le parti in movimento. Per prevenire danni alle persone o alle cose, assicurarsi che mani, capelli, abiti e altri oggetti non penetrino nella ciotola durante il processo di mescolamento.
- 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.
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa.  
**Pericolo di scossa elettrica!**
- Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se vi sono dentro cibi o liquidi.
- Utilizzare solo 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.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia disposto su una base piana e insensibile agli schizzi perché questi ultimi non sono sempre evitabili. La superficie deve essere semplice da pulire.

- Non riempire la ciotola oltre la rispettiva tacca MAX.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza ingredienti, il motore potrebbe surriscaldarsi. Nella preparazione di impasti duri o grandi quantità ecc. tenere in funzione l'apparecchio al massimo per 4 minuti alla volta o seguire le indicazioni sulle preparazioni di base da pagina 23. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- L'apparecchio non è predisposto al funzionamento con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- In caso di eventuale surriscaldamento del motore, l'apparecchio viene spento con la protezione da surriscaldamento. In questo caso, spegnere l'apparecchio, estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- In caso di un blocco del motore (ad es. ingredienti incastrati, ingredienti troppo duri, ecc.) spegnere subito l'apparecchio e staccarlo dalla rete. Eliminare la causa del blocco del motore o dell'accessorio utilizzato (ad es. rimuovere gli ingredienti in questione, ridurre la quantità degli ingredienti, ecc.). Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di rimetterlo in funzione.
- Assicurarsi che il robot da cucina non sia esposto a influssi esterni elettromagnetici eccessivi (ad es. tramite altri apparecchi). Se durante il funzionamento dovessero verificarsi irregolarità, come ad esempio un abbassamento del numero di giri o disattivazione dell'apparecchio, consigliamo di spegnere l'apparecchio e di staccarlo dalla rete per alcuni minuti o di scegliere un luogo più idoneo per l'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza la ciotola correttamente inserita con il coperchio paraschizzi.

**Pericolo di lesioni!**

- Durante lo svuotamento della ciotola o la pulizia procedere con attenzione.
- Pulire le superfici che entrano in contatto con gli alimenti seguendo le indicazioni del capitolo “Manutenzione, pulizia e cura”.

# 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".
- Posizionare l'apparecchio in prossimità di una presa. Assicurarsi che la superficie di base sia piatta, asciutta e antiscivolo.

# Uso

## Uso dell'apparecchio

### **AVVISO!**

**Nella lavorazione di impasti duri o grandi quantità di ingredienti, ecc. non far funzionare mai l'apparecchio per più di 4 minuti e lasciarlo poi raffreddare a temperatura ambiente.**

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Assicurarsi sempre che la ciotola non venga riempita oltre la tacca "MAX".**

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Spegnerne l'apparecchio dopo ogni processo premendo sul regolatore della velocità o sull'interruttore ON/OFF e poi staccarlo dalla rete.**

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo a una presa.**



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 dell'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA!**

**Collegare sempre l'apparecchio alla presa solo quando tutti i componenti sono applicati secondo le disposizioni.**



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 mescolare qualcosa brevemente ma intensamente (ad es. montare un liquido). Tenere premuto il tasto per la funzione turbo per non più di 10-15 secondi per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA!**

**Utilizzare la funzione turbo solo con ingredienti con una ridotta resistenza e in piccole quantità.**

**⚠ AVVERTENZA!**

**Prima di applicare o rimuovere o sostituire gli accessori e prima di aprire o abbassare il braccio di azionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete. Assicurarsi sempre che tutti i componenti siano completamente fermi.**

**⚠ AVVERTENZA!**

**Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la ciotola e il coperchio paraschizzi correttamente applicati e bloccati.**

### **Aprire o abbassare il braccio di azionamento 6 :**

Per aprire il braccio di azionamento 6, premere il tasto di sblocco 5. Il braccio di azionamento 6 è sbloccato e bascula verso l'alto. Se il braccio di azionamento 6 non si incastra da solo nella posizione superiore, tirarlo leggermente verso l'alto fino a quando il braccio di azionamento 6 si blocca e quindi è fissato nella posizione superiore.



Per riabbassare il braccio di azionamento 6 premere il tasto di sblocco 5. Premere il braccio di azionamento 6 verso il basso fino a farlo scattare e quindi fissarlo nella posizione inferiore.



**Avvertenza:** se il braccio di azionamento 6 non è nella posizione inferiore, l'apparecchio non funziona. Se il braccio di azionamento 6 non dovesse essere bloccato correttamente e quindi durante il funzionamento dovesse ribaltarsi verso l'alto, l'apparecchio interrompe immediatamente il funzionamento. In entrambi i casi sul display compare lampeggiante il messaggio di errore "E :01".



In questo caso spingere il braccio di azionamento completamente nella posizione inferiore e verificare che sia correttamente bloccato in questa posizione. Se durante il funzionamento dovesse comparire un messaggio di errore, il tempo di lavorazione già effettuato rimane memorizzato e viene proseguito con il nuovo riavvio. Il livello di velocità in questo caso tuttavia viene resettato a "0" e deve essere reimpostato per un ulteriore funzionamento. Attenersi a tal fine anche alle indicazioni riportate nel paragrafo "Uso del robot da cucina".

### **Applicazione del coperchio paraschizzi 10:**

Il coperchio paraschizzi 10 deve essere portato sul motore 11 del braccio di azionamento 6, non sulla ciotola 7 stessa.

Applicare il coperchio paraschizzi nel modo seguente:

Piegare verso l'alto il braccio di azionamento 6 come descritto sopra.

Tenere in mano il coperchio paraschizzi 10, con i suoi aggetti verso l'alto, e disporlo dal basso sul motore 11. Assicurarsi che il piccolo triangolo sul lato superiore del coperchio paraschizzi 10 si allinei al simbolo "lucchetto aperto"  sul lato inferiore del braccio di azionamento 6. Assicurarsi che il coperchio paraschizzi 10 sia completamente appoggiato sul lato inferiore del braccio di azionamento 6 o del motore 11 e fissarlo con una rotazione in senso antiorario fino alla battuta. Il triangolo sul coperchio paraschizzi 10 si allinea con il simbolo "lucchetto chiuso" .



**i** Sul coperchio paraschizzi si trova una apertura di riempimento attraverso la quale si possono aggiungere durante il funzionamento gli ingredienti senza dover rimuovere o aprire il coperchio paraschizzi.

Per rimuovere il coperchio paraschizzi, allentare il bloccaggio con una rotazione in senso orario fino a quando il triangolo sul coperchio paraschizzi **10** si allinea al simbolo "lucchetto aperto"  sul lato inferiore del braccio di azionamento **6** e rimuoverlo verso il basso.

### **Applicazione della ciotola **7**:**

Piegare verso l'alto il braccio di azionamento **6** come descritto sopra.

Collocare la ciotola (7) sulla piastra di fissaggio (9). Sul perimetro inferiore della ciotola (7) si trovano tre "aggetti". Condurre questi aggetti nelle rientranze sul perimetro interno dell'apertura di fissaggio e ruotarle poi la ciotola (7) fino alla battuta in senso orario. Verificare la sede salda della ciotola (7).

**Rimozione della ciotola (7):**

Piegare verso l'alto il braccio di azionamento (6) come descritto sopra.

Ruotare la ciotola (7) in senso antiorario fino a poterla rimuovere verso l'alto.

**Applicazione degli inserti (frusta da cucina (12), ganci impastatori (13), fruste piatte (14)):**

Di seguito sono riportati alcuni esempi applicativi per i diversi inserti.

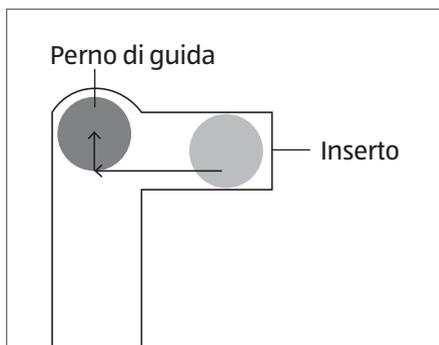
**Frusta da cucina:** montare a neve gli albumi o montare la panna o preparare la maionese.

**Fruste:** mescolare impasti liquidi per torta.

**Ganci impastatori:** lavorare un impasto fino a ottenere una consistenza soda come ad esempio pasta per il pane.

Piegare verso l'alto il braccio di azionamento (6) come descritto sopra.

Prendere il mano l'inserto desiderato ((12), (13), (14)) e inserirlo dal basso sul perno di azionamento sul motore (11) sul lato inferiore del braccio di azionamento (6). Assicurarsi che il perno di guida applicato trasversalmente sul perno di azionamento sia inserita nell'apposita apertura del rispettivo inserto ((12), (13), (14)). Premere il rispettivo inserto leggermente verso l'alto e ruotarlo fino alla battuta in senso antiorario. Dopo aver lasciato, l'inserto è fissato (verificare il fissaggio saldo). Assicurarsi che il perno di guida sul rispettivo inserto ((12), (13), (14)) sia inserito nell'apposita rientranza.



Per utilizzare gli inserti abbassare il braccio di azionamento **6** come descritto in precedenza.

### **Rimozione degli inserti (frusta da cucina **12**, ganci impastatori **13**, fruste **14**):**

Piegare verso l'alto il braccio di azionamento **6** come descritto sopra.

Premere il rispettivo inserto (**12**, **13**, **14**) verso l'alto e ruotarlo in senso orario fino a poterlo rimuovere verso il basso dall'apparecchio.

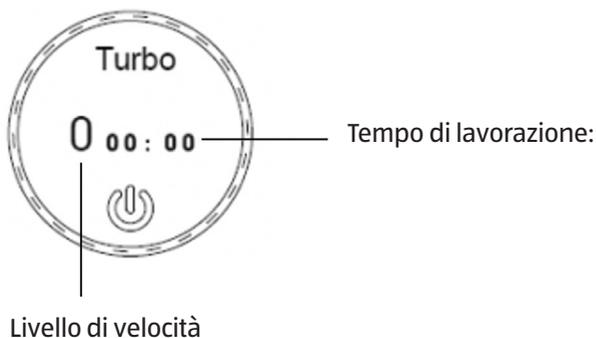
### **Uso del robot da cucina:**



L'apparecchio funziona solo se il braccio di azionamento è fissato nella posizione inferiore.

Dopo la corretta applicazione degli accessori e dopo l'abbassamento (e il fissaggio) del braccio di azionamento **6** collegare l'apparecchio a una presa adatta.

- Per accendere l'apparecchio premere il interruttore ON/OFF **2**. Il display **3** si accende e mostra il livello di velocità "0" e il tempo di lavorazione "00:00".



- Per iniziare il funzionamento e impostare il livello di velocità desiderato, ruotare il regolatore della velocità **1** leggermente in senso orario. In tal modo è possibile impostare i livelli di velocità da 1 a 8, ripetendo il movimento di rotazione in senso orario fino a quando viene raggiunto il livello di velocità desiderato. Durante il funzionamento viene visualizzato il tempo di lavorazione trascorso.



- Se si desidera ridurre la velocità, ruotare leggermente il regolatore della velocità **1** in senso antiorario. In tal modo è possibile impostare fino al livello di velocità più basso "1", ripetendo il movimento di rotazione in senso antiorario fino a quando viene raggiunto il livello di velocità desiderato. È parimenti possibile interrompere il funzionamento dell'apparecchio, impostandolo sul livello di velocità "0".

**Avvertenza:** durante il funzionamento premendo l'interruttore ON/OFF **2** è possibile anche spegnere completamente l'apparecchio in qualsiasi momento. In questo caso il display si spegne.

## Funzione turbo



La funzione turbo può essere utilizzata solo se è impostato il livello di velocità "0". Con i livelli di velocità da 1 a 8, il tasto della funzione turbo non è attivo.

**Avvertenza:** usare questa funzione quando si vuole mescolare qualcosa brevemente ma intensamente (ad es. montare un liquido). Tenere premuto il tasto per funzione TURBO per non più di 10-15 secondi per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- Se si desidera utilizzare la funzione turbo (solo con gli ingredienti corretti), impostare il livello di velocità dapprima con l'ausilio del regolatore della velocità **1** sul livello "0".
- Premere poi il tasto per funzione turbo **4** e tenerlo premuto per la durata desiderata. Durante il processo la visualizzazione del livello di velocità nel display **3** passa a "P" e viene visualizzato il tempo di lavorazione trascorso.



- Se si lascia il tasto per funzione turbo **4**, la funzione turbo viene terminata. Nel display lampeggia la "P" e il tempo di lavorazione per alcune volte e passa poi alla visualizzazione "0" per il livello di velocità e "00:00" per il tempo di lavorazione.

**Avvertenza:** se si preme ancora il tasto per la funzione turbo **4** mentre il display lampeggia, la funzione turbo si riavvia e il tempo di lavorazione già eseguito viene proseguito partendo dall'ultimo valore.

### **Utilizzo della ciotola 7:**

#### **⚠ AVVERTENZA!**

**Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio paraschizzi correttamente applicato per evitare contatti accidentali con il rispettivo inserto.**

Fissare la ciotola 7, il coperchio paraschizzi 10 e l'inserto desiderato (12, 13, 14) come descritto sopra. Si consiglia di iniziare il mescolamento sempre con una velocità bassa e di aumentarla in base alla necessità, impostando il regolatore della velocità 1 in senso orario sul livello desiderato. Adattare la velocità agli ingredienti impiegati. Attenersi alla tabella delle velocità.

Dopo ogni uso con il regolatore della velocità 1 impostare il livello di velocità su "0", spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF 2 e staccare la spina dalla presa.

# Esempi di ricette

## Pasta per biscotti spritz

### **Ingredienti:**

150 burro (molto) morbido, 100 zucchero a velo, 1 bustina Zucchero vanigliato, 1 albume, 200 farina (tipo 405), 1 presa sale

### **Preparazione:**

- Lasciando continuamente in funzione il robot con la frusta da cucina **12** sul livello 6, montare il burro.
- Aggiungere zucchero, sale, zucchero vanigliato e bianco d'uovo e lasciare mescolare per circa 4 minuti.
- Spegner il robot da cucina, staccare la spina e sostituire la frusta da cucina **12** con la frusta piatta **13**.
- Inserire la spina, impostare il robot da cucina sul livello 2 - 3. Eventualmente nel frattempo fermare il robot da cucina, staccarlo dalla rete e rimuovere l'impasto dal bordo della ciotola.
- Aggiungere la farina e aumentare lentamente il livella di velocità fino a quando l'impasto ha assunto la consistenza giusta.

## Esempio di ricetta per preparare la maionese

Per la riuscita della maionese, tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e olio, limone e sale vanno aggiunti gradualmente in piccole porzioni. Il risultato è una maionese uniformemente emulsionata di consistenza eccellente. Il vantaggio del robot da cucina nella preparazione della maionese risiede nel fatto che gli ingredienti possono essere aggiunti in continuo attraverso l'apertura nel coperchio paraschizzi, senza dover spegnere l'apparecchio.

### **Ingredienti:**

6 tuorli, 340 ml di olio, 2 cucchiaini di sale, 4 cucchiaini di succo di un limone

### **Preparazione:**

- Montare a neve i 6 tuorli alla massima velocità con la frusta da cucina **12** e poi lasciare riposare per 2 minuti.

- Poi aggiungere olio, sale e limone un cucchiaino alla volta nell'arco di 4 minuti con una velocità da media ad alta. Eventualmente fermare brevemente il robot da cucina e poi mescolare ancora per 4 minuti.

Altri esempi di ricette sono disponibili in internet o nel ricettario.

## Preparazioni di base per l'uso di diversi accessori

Di seguito sono riportati alcuni esempi di preparazioni di base in combinazione con i diversi accessori. In tal caso le quantità indicate, la durata di lavorazione e il rispettivo livello di velocità più alto indicato non vanno superati in combinazione con il rispettivo accessorio. Si consiglia di iniziare la lavorazione con una velocità bassa e di aumentarla lentamente.

### Pasta lievitata

→ Accessorio: ganci impastatori

Ingredienti	Quantità	Tempo di lavorazione	Possibili livelli di velocità
Farina di frumento (senza lievito)	700 g	4 minuti	1-3
Sale	10 g		
Zucchero	20 g		
Margarina da cucina (grasso 80%)	20 g		
Acqua	400 g		
Lievito secco	Secondo le indicazioni del produttore		

## Impasto per torta

→ Accessorio: fruste

Ingredienti:	Quantità	Tempo di lavorazione	Possibili livelli di velocità
Farina di frumento (senza lievito)	150 g	3 minuti	1-5
Uova	3 pezzi		
Zucchero	150 g		
Margarina da cucina (grasso 80%)	150 g		
Lievito in polvere	3 g		
Lievito secco	Secondo le indicazioni del produttore		

## Albumi

→ Accessorio: frusta da cucina

Ingredienti	Quantità	Tempo di lavorazione	Possibili livelli di velocità
Uova (albumi)	8 pezzi	3-4 minuti	1-8/Funzione turbo

## Panna montata

→ Accessorio: frusta da cucina

Ingredienti	Quantità	Tempo di lavorazione	Possibili livelli di velocità
Panna	700 ml	2-5 minuti	1-8/Funzione turbo

## Tabella della velocità

Livello di velocità	Attività	Descrizione
1	Mescolare	Mescolare lentamente, miscelare, frullare e come posizione di partenza in tutti i processi di miscelazione. In caso di aggiunta di ingredienti e durante miscelazione/mescolamento di ingredienti sodi o più spessi.
2	Frullare lentamente	Frullare lentamente, mescolare più velocemente. Quando si frulla un impasto più spesso. Per miscelare burro e farina, frullare pasta sottile e miscelare e impastare pasta lievitata.
3-5	Miscelare/frullare	Per miscelare ad esempio l'impasto dei biscotti. Per montare burro morbido e zucchero. Per impasto per torta, ecc.
6-7	Frullare rapidamente	Per montare la panna, gli albumi e la glassa cotta.
8	Sbattere rapidamente	Per frullare velocemente la maionese, piccole quantità di panna e albume, per sbattere il burro.
Funzione turbo (funzionamento momentaneo)	Miscelare	La funzione a impulsi serve a una breve lavorazione con un alto numero di giri di liquidi o ingredienti con una ridotta solidità in quantità contenute.

Dopo ogni uso con il regolatore della velocità **1** impostare il livello di velocità su "0", spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF **2** e staccare la spina dalla presa.

## Guasti e risoluzione

<b>Guasto:</b>	<b>Causa:</b>	<b>Risoluzione:</b>
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente.
	Il braccio di azionamento non è scattato nella posizione di lavoro.	Abbassare il braccio di azionamento e farlo scattare in posizione.
Il robot da cucina fa un rumore insolito.	La ciotola è inserita in modo scorretto.	Collocare la ciotola correttamente nella piastra di fissaggio.
	L'insero in uso non è correttamente fissato.	Fissare gli inserti come descritto nelle istruzioni per l'uso.
L'apparecchio si ferma improvvisamente.	Apparecchio sovraccarico.	Spegnere l'apparecchio, staccarlo dalla rete e lasciarlo raffreddare. Ridurre la quantità di preparazione.

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](http://www.gt-support.de).

## Manutenzione, pulizia e cura

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o riporlo! Pericolo di scossa elettrica!**

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'unità motore. Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Pericolo di scossa elettrica!**

### **AVVISO!**

**Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi.**

Dopo ogni uso pulire il robot da cucina.

- Per la pulizia dell'apparecchio usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.

## **Pulizia degli accessori**

I diversi inserti (12, 13, 14), il coperchio paraschizzi 10 e la ciotola 7 possono essere puliti con acqua calda e detersivo. Successivamente risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.

In alternativa potete pulire gli accessori anche in lavastoviglie.

## Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~
Frequenza nominale:	50-60 Hz
Potenza nominale:	800 W
Classe di protezione:	II 

## Dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta all'indirizzo riportato sulla cartolina di garanzia.

 I prodotti contrassegnati dalla marcatura CE soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.

## Smaltimento

### Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

### Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'apparecchio in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.



#### **Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!**

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampadine che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi usati è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi usati tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegnare gratuitamente un apparecchio usato presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.

# 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.it](http://www.aldi-service.it).



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



IT

**Imprenditore:**

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

**ASSISTENZA POST-VENDITA** 826019



IT

**00800 / 456 22 000**  
**(Hotline di assistenza gratuita)**



**gt-support-it@teknihall.com**

MODELLO: P051031854

GT-SF-KMR-01 09/2023

**3**

**ANNI DI  
GARANZIA**