

KitchenAid®

ROBOT DA CUCINA CON CORPO MOTORE MOBILE

GEBRUIKSAANWIJZING VAN DE KEUKENROBOTTEN

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN-GEBRAUCHSANLEITUNG

MIXER - ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES DE BATIDORA

BRUKSANVISNING KÖKSMASKIN

BRUKSANVISNING KJØKKENMASKINER

YLEISKONEEN KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING TIL KØKKENMASKINE

INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA

HRÆRIVÉL – LEIÐBEININGAR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ



Modello 5K45SS



Modello 5KSM150PS

Indice

Precauzioni importanti.....	1
Requisiti elettrici	2
Caratteristiche del robot da cucina con corpo motore mobile 5K45SS	3
Caratteristiche del robot da cucina con corpo motore mobile 5KSM150PS	4
Installazione del robot da cucina con corpo motore mobile.....	5
Installazione del coperchio versatore antispuzzo.....	6
Come usare gli accessori in dotazione al KitchenAid®	6
Distanza fra la frusta e la ciotola	7
Cura e pulizia	8
Movimento planetario	8
Utilizzo del robot da cucina con corpo motore mobile	8
Guida al controllo della velocità – mixer a 10 velocità.....	9
Consigli per impastare	10
Mescolare e impastare la pasta lievitata	11
Albumi	12
Panna montata.....	12
Utensili e accessori – istruzioni generali	13
Quando chiamare l’assistenza	14
Garanzia sul Robot da cucina con corpo motore mobile KitchenAid® per l’Europa (uso domestico).....	15
Assistenza Post-Vendita	15
Servizio Clienti	16

Importanti norme di sicurezza

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

Il presente manuale contiene importanti norme di sicurezza, che dovranno essere lette attentamente e scrupolosamente rispettate.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza e dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

La mancata osservanza **immediata** delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

 **AVVERTENZA**

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si usa un apparecchio elettrico è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese le seguenti:


1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere il Robot da Cucina in acqua o in un altro liquido.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando i bambini usano un qualsiasi apparecchio o sono nelle vicinanze.
4. Staccare il Robot da Cucina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato, prima di montarne o smontarne le parti e prima di effettuare la pulizia.
5. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per ridurre il pericolo di ferimento a persone e/o danni al Robot da Cucina.
6. Non mettere in funzione il Robot da Cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, se si sono verificati dei malfunzionamenti o se il Robot da Cucina è caduto o si è in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al più vicino Centro Assistenza Autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
7. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid possono provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare il Robot da Cucina all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sopra lo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Rimuovere dal mixer la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio per impastare prima di procedere al lavaggio.
11. Questo prodotto è destinato unicamente ad un uso domestico.
12. L'apparecchio non è adatto ai bambini piccoli o a persone disabili senza supervisione.
13. È consigliabile assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Requisiti elettrici

Il vostro Robot da Cucina funziona con la normale corrente domestica 220-240 volt a.c., 50/60 hertz. La potenza elettrica in watt del nostro Robot da Cucina è riportata sulla banda posta attorno al corpo motore. Il wattaggio è determinato dall'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.

Non utilizzare prolunghie. Se il cavo di alimentazione è troppo corto far installare una presa vicino all'apparecchio da un elettricista o un tecnico qualificato.

AVVERTENZA



Rischio di scosse elettriche.

Inserire la spina dell'elettrodomestico in una presa con messa a terra.

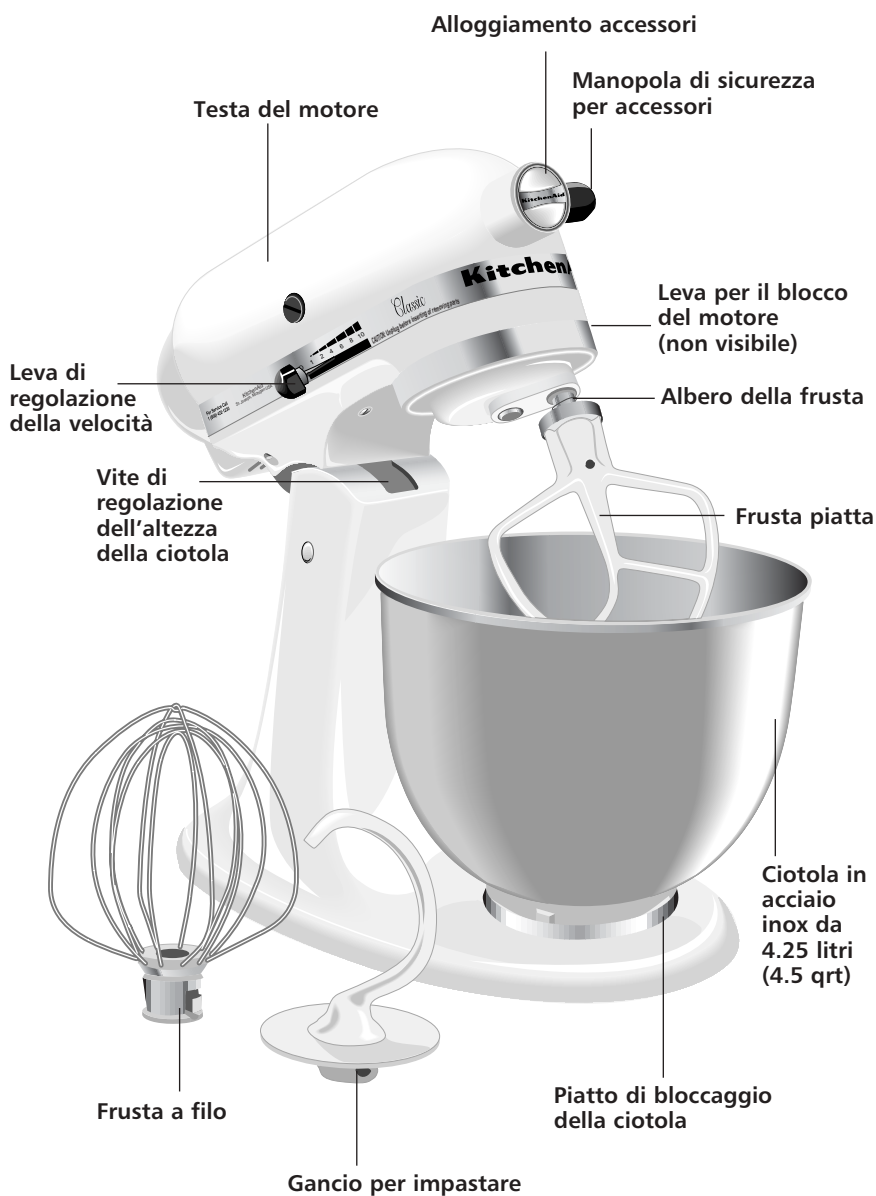
Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

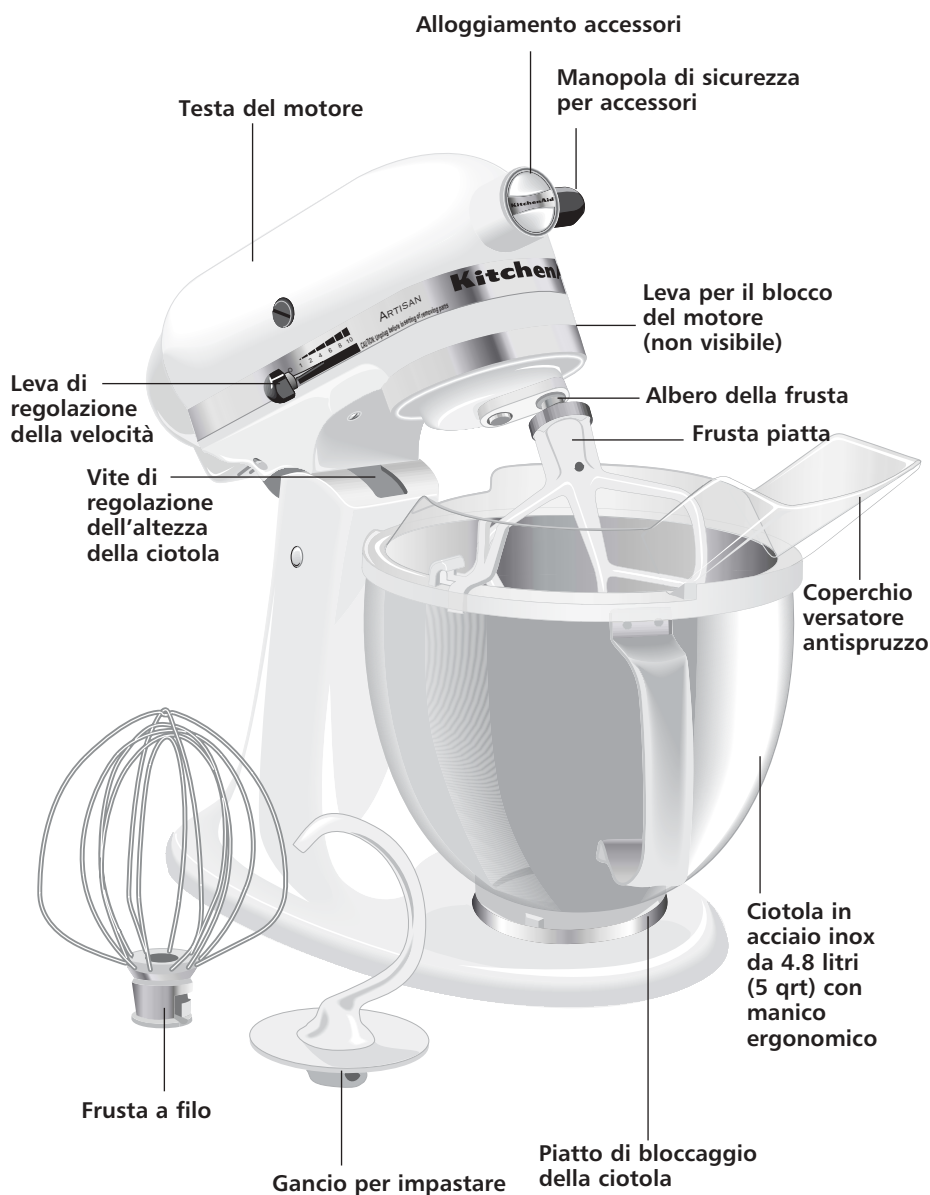
Non utilizzare prolunghie.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

Caratteristiche del Robot da Cucina con corpo motore mobile 5K45SS



Caratteristiche del Robot da Cucina con corpo motore mobile 5KSM150PS



Installazione del Robot da Cucina con corpo motore mobile



Per fissare la ciotola

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Mantenere la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" ed inclinare all'indietro la testa del motore.
4. Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio.
5. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario.

Per rimuovere la ciotola

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Mantenendo la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" inclinare all'indietro la testa del motore.
4. Ruotare la ciotola in senso antiorario.

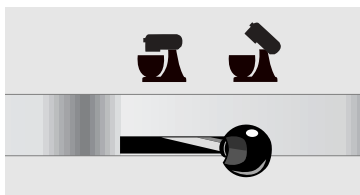


Per montare la frusta piatta, il gancio per impastare o la frusta a filo

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Mantenere la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" e sollevare la testa del motore.
4. Introdurre la frusta piatta nell'albero dello sbattitore e spingere la frusta il più possibile verso l'alto.
5. Ruotare la frusta verso destra, agganciando la frusta sul perno dell'albero.

Per rimuovere la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio per impastare

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Mantenere la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" e sollevare la testa del motore.
4. Spingere la frusta il più possibile verso l'alto e ruotarla verso sinistra.
5. Sfilare la frusta piatta dall'albero dello sbattitore.



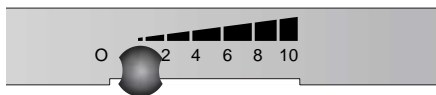
Blocco della testa del motore

1. Assicurarsi che la testa del motore sia completamente abbassata.
2. Situare la leva di bloccaggio in posizione "blocco".
3. Prima di attivare il robot da cucina, assicurarsi dell'avvenuto bloccaggio provando a sollevare la testa del motore.

Sblocco della testa del motore

1. Spostare la leva nella posizione "sblocco".

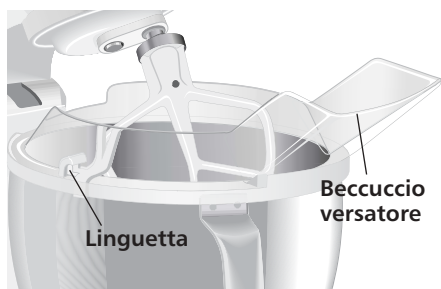
NOTA: Durante l'uso del robot da cucina la testa del motore deve essere tenuta sempre nella posizione "blocco".



Guida al controllo della velocità

Inserire la spina dell'elettrodomestico in una presa elettrica adeguata. Quando si comincia ad usare l'apparecchio, la leva di regolazione della velocità dovrà sempre essere regolata sulla velocità minima, si dovrà poi aumentare gradatamente la velocità fino alla velocità desiderata. In questo modo si eviterà che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola. Consultare la "Guida al controllo della velocità – mixer a 10 velocità" a pagina 9.

Installazione del coperchio versatore antispruzzo*



Per fissare il coperchio versatore

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Montare l'utensile desiderato (frusta piatta, gancio per impastare o frusta a filo) e la ciotola. A pagina 5.
4. Posizionare la metà posteriore del coperchio (senza beccuccio) sul bordo della ciotola.

5. Inserire le linguette situate sulla metà anteriore del coperchio (con il beccuccio) nelle apposite fessure situate sulla parte posteriore del coperchio, poi abbassarlo per fissarlo.

Per rimuovere il coperchio versatore antispruzzo

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Mantenendo la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" inclinare all'indietro la testa del motore.
4. Sfilare la metà posteriore del coperchio fuori dalla ciotola.
5. Sfilare la metà posteriore del coperchio dal recipiente.
6. Rimuovere l'attacco e la ciotola.

Per usare il coperchio versatore antispruzzo

1. Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso il beccuccio.

* se il coperchio versatore antispruzzo è incluso.

Come usare gli accessori in dotazione al KitchenAid®

Frusta piatta per impasti normali o pesanti:

torte
glassa a base di panna
dolcetti
biscotti
impasto per torte

gallette
pane a lievitazione veloce
polpettone
purè di patate

Frusta a filo per montare:

uova
albumi
panna densa
glassa cotta

pan di spagna
savoiardi
maionese
alcuni dolcetti

Gancio per mescolare e impastare pasta con il lievito:

pane
focacce

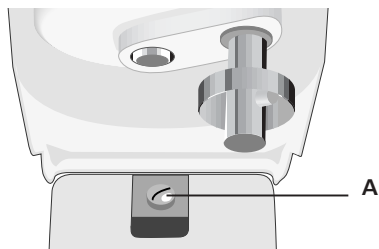
torte per il caffè
pasta per la pizza

Distanza fra la frusta e la ciotola

Il vostro Robot da Cucina è regolato dal produttore in modo tale che la frusta piatta sia appena sollevata dal fondo della ciotola. Se per un qualsiasi motivo la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo sollevata dal fondo è possibile correggere facilmente la distanza.

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento "0".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Sollevare la testa del motore.
4. Ruotare LEGGERMENTE la vite (A) in senso antiorario (a sinistra) per sollevare la frusta piatta o in senso orario (a destra) per abbassarla.
5. Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola. Avvitando eccessivamente la vite, la leva di bloccaggio della ciotola potrebbe non rimanere fissata.

NOTA: Se regolata adeguatamente la frusta piatta non tocca il fondo né la parete della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a filo è troppo vicina e tocca il fondo della ciotola può accadere che il rivestimento o il metallo delle fruste possano consumarsi e staccarsi.



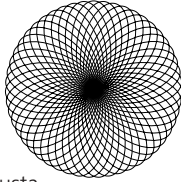
Cura e pulizia

La ciotola, la frusta piatta bianca e il gancio per impastare possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa è possibile lavarli bene in acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare le fruste inserite sull'albero motore.

NOTA: Assicurarsi sempre di staccare la spina del Robot da Cucina prima di pulirlo. Pulire il Robot da Cucina con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti per la casa/professionali. Non immergerlo nell'acqua. Pulire spesso l'albero delle fruste, rimuovendo eventuali residui.

Movimento planetario

Durante il funzionamento la frusta piatta si muove all'interno della ciotola, che resta ferma, e ruota attorno al suo stesso asse in direzione opposta. Il diagramma mostra il percorso della frusta a copertura completa della ciotola.



Il vostro Robot da Cucina KitchenAid® impasta meglio e più velocemente di molti altri mixer elettrici. Pertanto il tempo di impastatura indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non mescolare troppo a lungo.

Utilizzo del Robot da Cucina con corpo motore mobile

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

Staccare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.

NOTA: Evitare di raschiare la ciotola quando il Robot è in funzione.

La ciotola e la frusta sono concepiti per impastare accuratamente senza bisogno di raschiare spesso la ciotola. Di solito è sufficiente raschiarla una o due volte durante il funzionamento. Spegnerne l'apparecchio prima di raschiare. Il Robot da Cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e una durata prolungata di funzionamento è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi.

Guida al controllo della velocità – il robot da cucina a 10 velocità

Tutte le velocità sono dotate di Soft Start, funzione che avvia automaticamente il Robot da Cucina a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti fuoriescano e la farina si sollevi, poi la velocità aumenterà rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire la prestazione migliore.

Numero di velocità

- | | | |
|----|---------------------------------------|--|
| 1 | AMALGAMARE | per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare i procedimenti di impasto. Da selezionare quando si desidera sbattere farina e ingredienti secchi o aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non usare la velocità 1 (AMALGAMARE) per mescolare o impastare pasta lievitata. |
| 2 | MESCOLARE LENTAMENTE | Per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente. Da selezionare per mescolare e impastare pasta lievitata, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide. Usare con l'utensile Apriscatole. |
| 4 | MESCOLARE, SBATTERE | Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da usare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti per torte. Usare con: tritatutto, grattugia a cilindri e passaverdure. |
| 6 | SBATTERE, MONTARE A NEVE | Per sbattere a velocità mediamente sostenuta (montare a neve) o frustare. Velocità da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti per torte. Usare con l'utensile spremiagrumi. |
| 8 | SBATTERE VELOCEMENTE, FRUSTARE | Per montare la panna, albumi e glasse cotte. |
| 10 | FRUSTARE VELOCEMENTE | Per frustare piccole quantità di panna, albumi o nella fase finale di preparazione del purè di patate. Usare con gli utensili per pasta e il macina cereali.
NOTA: Con elevate quantità, ad esempio quando si utilizzano gli utensili per la pasta e il macina cereali, l'apparecchio non mantiene una velocità elevata. |

NOTA: Non selezionare una velocità superiore alla 2 per impastare pasta lievitata onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

Consigli per impastare

Adattare le vostre ricette per il Robot da Cucina

Le istruzioni per impastare riportate in questo manuale possono essere usate per adeguare le vostre ricette preferite a KitchenAid® Robot da Cucina.

La vostra esperienza e le vostre osservazioni sono indispensabili per riuscire a determinare la procedura migliore per impastare. Osservare la pastella o l'impasto e mescolare solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla vostra ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Usare la "Guida al controllo della velocità – il robot da cucina a 10 velocità" a pagina 9 per stabilire le velocità adeguate.

Aggiungere Ingredienti

La procedura standard da seguire quando si mescolano la maggior parte delle pastelle, in particolare quelle per dolci e biscotti, prevede l'aggiunta:

1/3 di ingredienti asciutti

1/2 di ingredienti liquidi

1/3 di ingredienti asciutti

1/2 di ingredienti liquidi

1/3 di ingredienti asciutti

Selezionare la velocità 1 (AMALGAMARE) fino ad ottenere un impasto omogeneo. Poi aumentare gradualmente fino al raggiungimento della velocità desiderata.

Quando si aggiungono gli ingredienti versarli sempre al bordo della ciotola, non direttamente sulla frusta in movimento. Il coperchio versatore antispruzzo può essere usato per agevolare l'aggiunta degli ingredienti.

NOTA: Se gli ingredienti sul fondo della ciotola non risultano ben mescolati, la frusta non è situata abbastanza in basso nella ciotola. Consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola" a pagina 7.

Impasti per dolci

Quando si preparano # impasti pronti per dolci, usare la velocità 4 per una velocità media e velocità 6 per una elevata. Per ottenere risultati ottimali impastare per il tempo indicato nelle istruzioni riportate sulla confezione.

Aggiungere noci, uvetta o frutti canditi

I materiali solidi vanno amalgamati negli ultimi secondi di utilizzo della velocità 1 (AMALGAMARE). La pastella deve essere abbastanza densa da non consentire alla frutta o alle noci di cadere sul fondo della tortiera durante la cottura in forno. Affinché possano distribuirsi meglio nell'impasto, si consiglia di passare la frutta appiccicosa nella farina.

Impasti liquidi

Si consiglia di mescolare a velocità ridotta gli impasti contenenti grandi quantità di ingredienti liquidi per evitare che fuoriescano. Aumentare la velocità solo una volta ottenuta una miscela più densa.

Impastare pasta lievitata

Usare SEMPRE il gancio per mescolare e impastare la pasta lievitata: usare la velocità 2 per mescolare o impastare pasta lievitata. Selezionando una qualsiasi altra velocità aumentano notevolmente le possibilità di guasto all'apparecchio.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 870 g (7 tazze) di farina comune o 810 g (6 tazze) di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,25 l (4,5 quart). Non usare MAI ricette che richiedono oltre 1,00 kg (8 tazze) di farina comune o 810 g (6 tazze) di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,8 l (5 quart).

Mescolare e impastare la pasta lievitata

Rapid Mix è un procedimento che consente di fare il pane amalgamando il lievito secco con altri ingredienti asciutti prima dell'aggiunta di ingredienti liquidi, a differenza del metodo convenzionale, secondo il quale è necessario sciogliere il lievito in acqua calda.

1. Mettere tutti gli ingredienti asciutti, compreso il lievito, nella ciotola, tenendo da parte solo una o due tazze di farina (125-250 g).
2. Inserire la ciotola e il gancio. Blocco la testa del motore. Selezionare la velocità 2 e impastare per circa 15 secondi ovvero finché gli ingredienti non sono amalgamati.



3. Continuare con la velocità 2 e aggiungere gradualmente alla miscela di farina gli ingredienti liquidi, poi mescolare per 1-2 minuti o più.

NOTA: Se gli ingredienti liquidi vengono aggiunti troppo rapidamente, la parte liquida non si amalgamerà al resto dell'impasto rimanendo attorno al gancio, rallentando di conseguenza il procedimento.



4. Continuare con la velocità 2, aggiungere delicatamente la restante farina, poco più di una tazza (60 g) alla volta, in base all'esigenza. Mescolare finché l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola, circa due minuti.



5. Quando l'impasto si attacca alla frusta, mescolare a velocità 2, per 2 minuti oppure fino a quando l'impasto risulterà uniforme ed elastico.
6. Sbloccare e inclinare all'indietro la testa del motore e rimuovere l'impasto dal gancio. Seguire le indicazioni della ricetta in merito a tempi di lievitazione, forma del pane e cottura.

Se si preferisce seguire il metodo convenzionale per preparare una ricetta, sciogliere il lievito in acqua calda nella ciotola riscaldata. Aggiungere i rimanenti ingredienti liquidi e asciutti, ad eccezione di una o due tazze di farina (125 – 250 g). Selezionare la velocità 2 per circa un minuto, ovvero fino a quando gli ingredienti non si sono completamente amalgamati. Proseguire con i punti dal 4 al 6.

Entrambi i metodi sono validi per preparare il pane. Tuttavia, il metodo Rapid Mix potrebbe essere più indicato per i neofiti dell'arte di fare il pane, perché risulta più rapido e facile. Inoltre concede un certo margine di errore nel calcolo della temperatura, poiché il lievito è amalgamato con ingredienti asciutti invece che con liquidi caldi.

Albumi

Disporre gli albumi a temperatura ambiente nella ciotola pulita e asciutta. Inserire la ciotola e la frusta a filo. Per evitare fuoriuscite raggiungere gradualmente la velocità selezionata e frustare fino al raggiungimento del livello desiderato. Consultare la tabella sotto.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
1 Albume.....	GRADUALMENTE fino a 10
2-4 albumi	GRADUALMENTE fino a 8
6 o più albumi.	GRADUALMENTE fino a 8

Consistenza degli albumi

Il vostro Robot da Cucina KitchenAid® vi consente di montare gli albumi molto rapidamente. È quindi consigliabile osservarli attentamente per evitare di montarli eccessivamente. Questa lista riassume i vari livelli in cui si possono montare.

Spumosi:

Con bolle d'aria grandi e irregolari.

Cominciano a essere compatti:

Le bolle d'aria sono piccole e compatte, la miscela è bianca.

Punte soffici:

Quando viene rimossa la frusta a filo l'albume cade formando delle puntine dall'aspetto soffice.

Quasi fermi:

Quando viene rimossa la frusta a filo si formano delle puntine aguzze di albume, ma i bianchi sono soffici.

Fermi ma non asciutti:

Quando viene rimossa la frusta a filo si formano delle puntine aguzze e ferme di albume. I bianchi sono uniformi nel colore e nella luminosità.

Fermi e asciutti:

Quando viene rimossa la frusta a filo si formano delle puntine aguzze e ferme di albume. I bianchi appaiono macchiati e opachi.

Panna montata

Versare la panna montata fredda nella ciotola precedentemente raffreddata. Inserire la ciotola e la frusta a filo. Per evitare fuoriuscite raggiungere gradualmente la velocità selezionata e montare fino al livello desiderato. Consultare la tabella sotto.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
59 ml (¼ tazza)...	GRADUALMENTE fino a 10
118 ml (½ tazza)...	GRADUALMENTE fino a 10
236 ml (1 tazza)...	GRADUALMENTE fino a 8
472 ml (1 pinta) ...	GRADUALMENTE fino a 8

Consistenza della panna

Quando si monta a neve la panna è consigliabile osservarla attentamente. Dato che il vostro Robot da Cucina KitchenAid® funziona rapidamente, i vari livelli differiscono solo per pochi secondi l'uno dagli altri. Fare attenzione alle seguenti caratteristiche:

Comincia ad addensarsi:

La panna è densa e ha una consistenza cremosa.

È compatta:

Quando viene rimossa la frusta a filo la panna forma delle soffici puntine. Può essere amalgamata ad altri ingredienti per preparare dessert e salse.

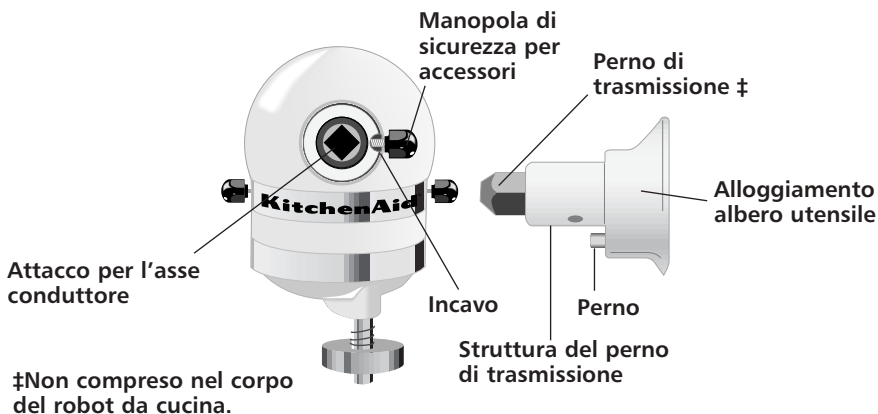
Ferma:

Quando viene rimossa la frusta a filo la panna forma delle puntine aguzze e ferme. Da usare per guarnire dolci o dessert o per la farcitura di bigné.

Utensili e accessori

Informazioni generali

Gli utensili KitchenAid® sono progettati per durare a lungo. L'albero dell'utensile e l'alloggiamento del mozzo sono di forma quadrata per evitare che l'utensile fuoriesca durante la trasmissione della corrente all'utensile stesso. L'alloggiamento del mozzo e quello dell'albero hanno forma conica perché combacino perfettamente, anche dopo un utilizzo e un'usura prolungati. Gli utensili KitchenAid® non richiedono un ulteriore gruppo motore per funzionare: il gruppo motore è incorporato.



Istruzioni generali

Per inserire l'utensile

1. Portare la leva di regolazione della velocità su "O".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario.
4. Rimuovere la copertura dell'alloggiamento per accessori.
5. Inserire l'albero dell'utensile nel mozzo assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si incastri bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. È possibile che si debba ruotare l'utensile avanti e indietro. Quando l'utensile si trova nella posizione giusta, il perno situato sull'utensile si incasterà nella tacca posta sul bordo del mozzo.
6. Stringere la leva per fissare l'utensile ruotandolo in senso orario finché l'utensile non sia completamente fissato al Robot da Cucina.
7. Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.

Per rimuovere l'accessorio

1. Portare la leva di regolazione della velocità su "O".
2. Staccare la corrente o la spina del Robot da Cucina.
3. Allentare la leva utensile ruotandolo in senso antiorario. Ruotare leggermente avanti e indietro l'utensile mentre lo si tira per estrarlo.
4. Richiudere il coperchio del mozzo. Stringere la leva utensile ruotandolo in senso orario.

Quando chiamare l'assistenza

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica
Staccare la spina prima di procedere alla manutenzione.
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte o scosse elettriche.

Si prega di leggere quanto segue prima di rivolgersi al proprio centro assistenza.

1. Il Robot da Cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi.
2. È possibile che il Robot da Cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: ciò si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta colpisce la ciotola arrestare il Robot da Cucina, consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola" a pagina 7.

Se il vostro Robot da Cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto, vi preghiamo di controllare quanto segue:

- La spina del Robot da Cucina è attaccata?
- Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il Robot da Cucina funziona bene? Se si ha una scatola interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Spegnerlo il Robot da Cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
- Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare "Assistenza Post-Vendita".

Garanzia sul Robot da Cucina con corpo motore mobile KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	Kitchenaid si accolla il pagamento di:	Kitchenaid non si accolla il pagamento di:
<p>Modello Artisan® 5KSM150PS: Cinque anni di garanzia completa a decorrere dalla data di acquisto.</p> <p>Modello KitchenAid Classic® 5K45SS: Due anni di garanzia completa a decorrere dalla data di acquisto.</p>	<p>Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.</p>	<p>A. Riparazioni se il Robot da Cucina è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.</p> <p>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.</p>

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Staccare la spina prima di procedere alla manutenzione.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte o scosse elettriche.

Qualsiasi tipo di assistenza dovrebbe essere gestita a livello locale da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid. Contattare il rivenditore da cui si è acquistato l'apparecchio per conoscere il nome del più vicino Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.

Per l'Italia:

“Casa dei Rasoi Elettrici”,
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti:

Per l'Italia: T: 0323 868 611

ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
28882 CRUSINALLO

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio Registrato KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio KitchenAid, U.S.A.

© 2005. Diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di informazione.