



5KFP1335
5KFP1325



KitchenAid

SOMMARIO

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

Precauzioni importanti	96
Requisiti elettrici	98
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	98

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti del robot da cucina	99
Traduzione delle etichette in inglese sui componenti	100
Principali funzioni del robot da cucina	101

ACCESSORI

Accessori in dotazione	102
Panoramica montaggio disco	103
Guida alla selezione degli accessori	104

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA PER IL PRIMO UTILIZZO

Preliminari al primo utilizzo	105
Rimozione del coperchio della ciotola da lavoro dalla ciotola	105

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Posizionamento della ciotola da lavoro	106
Posizionamento del coperchio della ciotola da lavoro	107
Installazione del disco per affettare regolabile	108
Regolazione dello spessore delle fette	109
Installazione del disco per grattugiare	110
Installazione della lama multifunzione o della lama per impasto*	111
Installazione della mini-ciotola* e della mini-lama*	112
Installazione della frusta*	113
Uso del tubo alimenti 3-in-1	114

USO DEL ROBOT DA CUCINA

Preliminari all'utilizzo	115
Uso del comando Velocità 1/Velocità 2	116
Uso del comando Pulse (П)	116
Rimozione del cibo lavorato	117

MANUTENZIONE E PULIZIA

SUGGERIMENTI UTILI

Uso della lama multifunzione	119
Uso del disco per affettare o per grattugiare	120
Uso della lama per impasto*	121
Suggerimenti utili	121

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

GARANZIA E ASSISTENZA

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Ai bambini non deve essere consentito di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza la supervisione di un adulto.

5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Non toccare le parti in movimento.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
8. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
11. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e non danneggiare il robot da cucina, non avvicinare mai mani o utensili alle lame o ai dischi in movimento mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando il robot da cucina non è in funzione.
12. Le lame sono affilate. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
13. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
14. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
15. Non inserire mai il cibo con le mani. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
16. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.

17. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
- cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi
 - fattorie
 - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti)
 - bed and breakfast.
18. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel Food Processor perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt
Frequenza: 50-60 Hertz
Wattaggio: 300 Watt

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile.

Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per

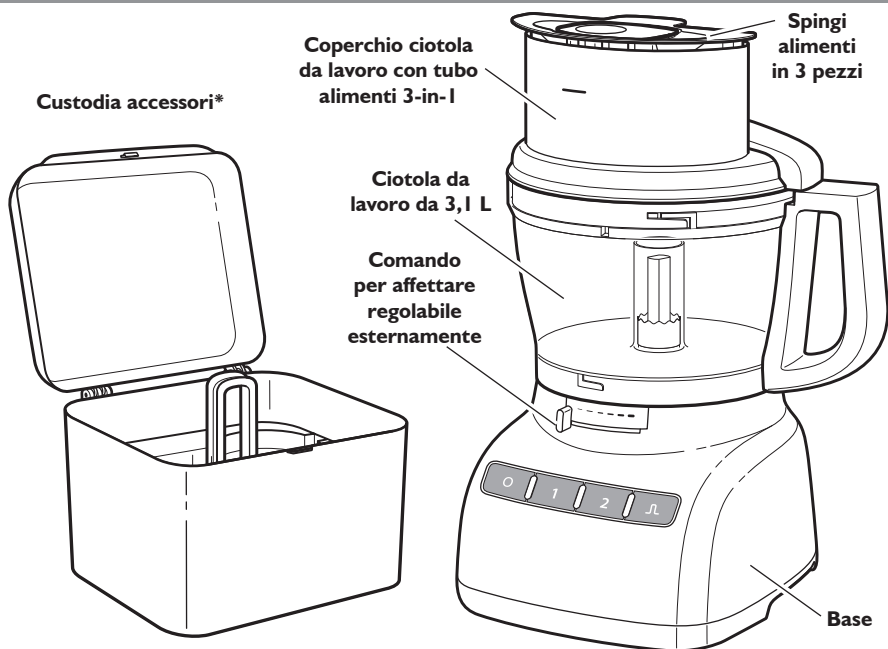
l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



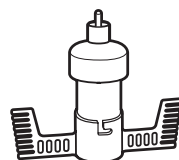
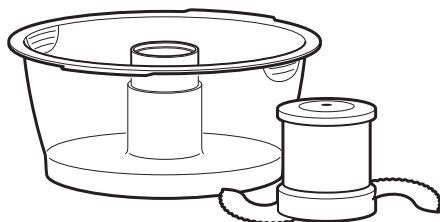
- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Componenti del robot da cucina



Mini-ciotola da 950 mL* e mini-lama*

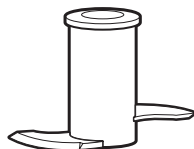
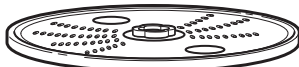


Frusta*

Disco per affettare regolabile esternamente (sottile o spesso)



Disco per grattugiare reversibile (2 mm e 4 mm)



Lama per impasto*



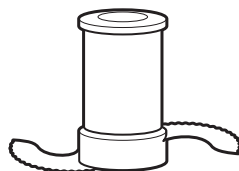
Adattatore per affettare



Adattatore motore



Adattatore per disco

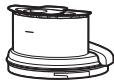
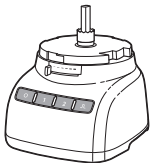
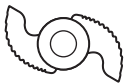
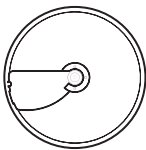
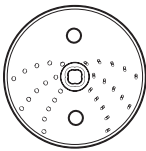
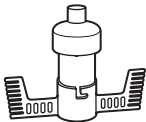


Lama multifunzione in acciaio inox

*Solo nel modello 5KFP1335

COMPONENTI E FUNZIONI

Traduzione delle etichette in inglese sui componenti

Componente	Etichetta in inglese	Traduzione
	CAUTION : Do not open until blades stop	ATTENZIONE: non aprire finché le lame sono in movimento.
	Max Fill	Livello massimo
	Liquid Level	Livello del liquido
	TWIST TO LOCK	RUOTARE PER BLOCCARE
	Warning Rotating Blade Hazard Always use food pusher. Keep fingers out of openings. Keep away from children. Failure to do so can result in amputation and cuts.	Avvertenza Fare attenzione alle lame rotanti. Servirsi sempre dello spingi-alimenti. Tenere le dita lontane dalle aperture. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.
	Drive Adapter	Adattatore motore
	Slicing Adapter	Adattatore per affettare
	Multipurpose	Lama multifunzione
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Mini Multipurpose*	Mini lama multifunzione*
	PUSH TO LOCK	SPINGERE PER BLOCCARE
	Dough*	Impasto*
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Disco per affettare regolabile (sottile o spesso)
	Fine Shredding	Disco per grattugiare (fine)
	Medium Shredding	Disco per grattugiare (medio)
	Egg Whip*	Frusta*

*Solo nel modello 5KFP1335

Principali funzioni del robot da cucina

Comando per affettare regolabile esternamente

L'esclusivo disco per affettare regolabile esternamente di KitchenAid consente di regolare lo spessore dell'affettatura senza rimuovere il gruppo lame. Dopo aver installato il disco per affettare, è sufficiente far scivolare il comando che regola lo spessore dell'affettatura sull'impostazione desiderata. Non è necessario rimuovere il coperchio e tantomeno spegnere il robot da cucina.

Comando Velocità 1/Velocità 2/Pulse (JL)

I due comandi di velocità e il comando Pulse (JL) garantiscono un controllo preciso per ottenere ottimi risultati con qualsiasi tipo di alimento.

Coperchio ciotola da lavoro con tubo alimenti 3-in-1

Il tubo alimenti 3-in-1 consente di introdurre alimenti grandi come pomodori, cetrioli e patate a pezzi o fette grosse.

Spingi-alimenti a 3 pezzi

Lo spingi-alimenti è costituito da tre diversi pezzi, inseriti uno dentro l'altro. Per non interrompere la lavorazione, estrarre preventivamente il pezzo medio da quello più grande per ottenere uno spingi-alimenti di medie dimensioni.

Per lavorare piccoli alimenti (come erbe, frutta secca, carote e sedano) in modalità continua, estrarre lo spingi-alimenti più piccolo e utilizzare il tubo alimenti piccolo.

Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti piccolo consente di aggiungere facilmente olio agli ingredienti; è sufficiente versare la quantità desiderata di olio o di un altro liquido.

Solida base

La base solida e antiscivolo del robot da cucina migliora la stabilità e riduce le vibrazioni anche durante le procedure di lavorazione più intense.

Accessori in dotazione

Ciotola da lavoro da 3,1 L

La ciotola da lavoro, grande e resistente, è perfetta per volumi di ingredienti consistenti.

Mini-ciotola da 950 mL* e mini-lama*

La mini-ciotola e la mini-lama in acciaio inox sono invece indicate per procedure di sminuzzamento e di mescolamento di volume ridotto.

Disco per affettare regolabile esternamente

Il disco è regolabile da 1 a 6 mm per affettare la maggior parte degli alimenti.

Disco per grattugiare reversibile

Il disco per grattugiare è reversibile, per poter ottenere formaggio o verdure grattugiati a grana grossa o fine.

Adattatore motore

L'adattatore motore viene utilizzato con l'apposito adattatore per collegare il disco per affettare/grattugiare e la mini-lama* all'albero di trasmissione sulla base.

Adattatore per affettare

L'adattatore si inserisce sopra l'adattatore motore e nella parte inferiore del disco per affettare regolabile.

Adattatore per disco

L'adattatore si inserisce sopra l'adattatore motore e nella parte inferiore del disco per grattugiare.

Lama multifunzione in acciaio inox

Questa lama versatile trita, sminuzza, frulla, mescola ed emulsiona in pochi secondi.

Lama per impasto*

La lama per impasto è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata.

Frusta*

La frusta consente di montare rapidamente gli albumi per meringhe, mousse, soufflé e dessert.

Custodia accessori*

L'elegante e resistente custodia consente di organizzare e proteggere lame, dischi e accessori.

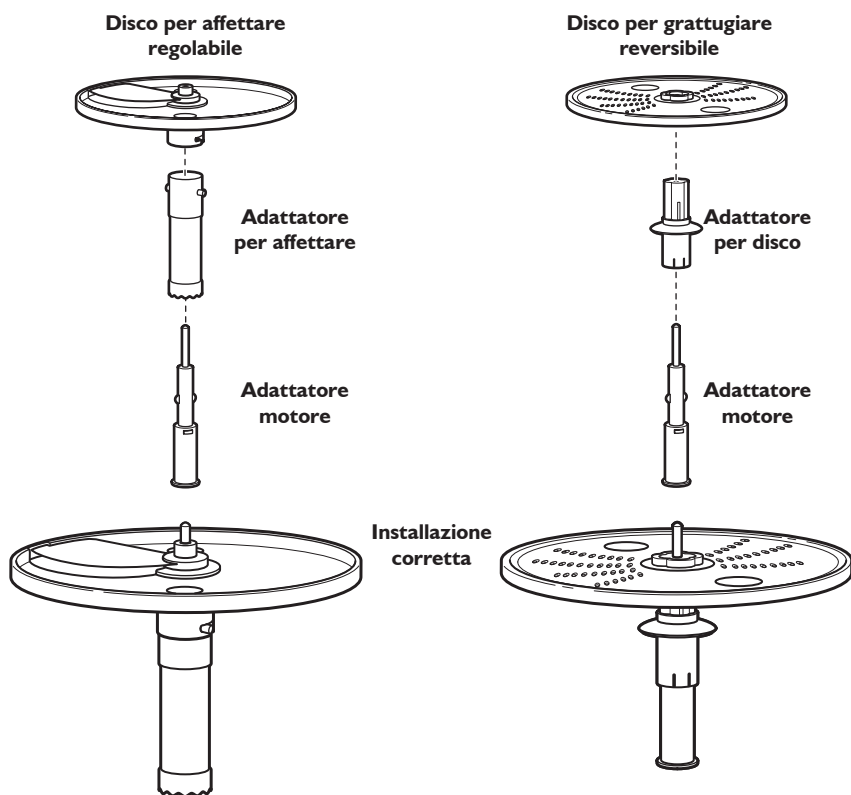
Spatola/Utensile di pulizia* (non mostrati)

La forma particolare dello strumento facilita la rimozione del contenuto di ciotole, dischi e lame.

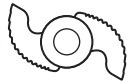
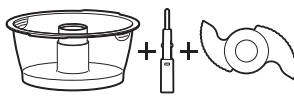
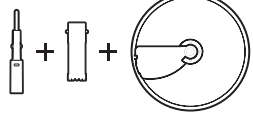
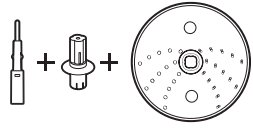
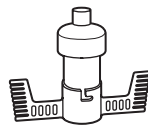
*Solo nel modello 5KFP1335

Panoramica montaggio disco

Con il robot da cucina vengono forniti in dotazione due adattatori per disco. Uno deve essere utilizzato esclusivamente con il disco per affettare regolabile, l'altro è stato pensato per il disco per grattugiare reversibile e tutti gli altri dischi opzionali.



Guida alla selezione degli accessori

Azione	Impostazione	Alimento	Accessorio
 Sminuzzare  Tritare  Ridurre in purea  Mescolare	  	Formaggio Cioccolato Frutta Erbe fresche Frutta secca Tofu Verdura Carne	Lama multifunzione in acciaio inox  OPPURE Mini-ciotola* e mini-lama multifunzione in acciaio inox* 
 Affettare sottile  Affettare spesso	 	Frutta (morbida) Patate Pomodori Verdura (morbida) Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	Disco per affettare regolabile 
 Grattugiare medio  Grattugiare fine	 	Patate Verdura (morbida) Cavolo Formaggio Cioccolato Frutta (dura) Verdura (dura)	Disco per grattugiare reversibile 
 Impastare		Pasta lievitata	Lama per impasto in plastica* 
 Montare		Uova	Frusta* 

*Solo nel modello 5KFP1335

Preliminari al primo utilizzo

Prima di usare il robot da cucina per la prima volta, lavare a mano o in lavastoviglie la ciotola da lavoro, il coperchio della ciotola da lavoro, la mini-ciotola*, gli spingi-alimenti, i dischi e le lame (cfr. "Manutenzione e pulizia").

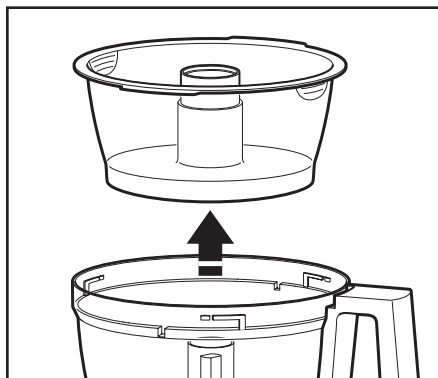
Rimozione del coperchio della ciotola da lavoro dalla ciotola

Il robot da cucina viene venduto con il coperchio montato sulla ciotola da lavoro e la mini-ciotola* inserita all'interno della ciotola da lavoro.

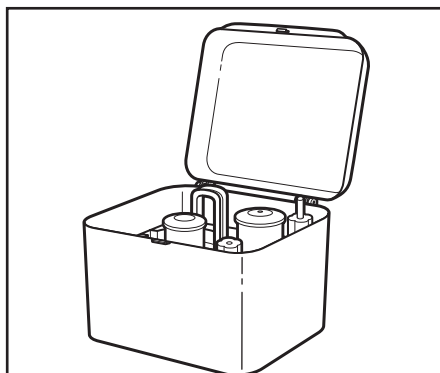
Per rimuovere il coperchio dalla ciotola da lavoro ed eseguire la pulizia iniziale:



- 1** Afferrare il tubo alimenti sul coperchio della ciotola da lavoro e ruotarlo in senso orario per rimuoverlo dalla ciotola.



- 2** Togliere la mini-ciotola*.



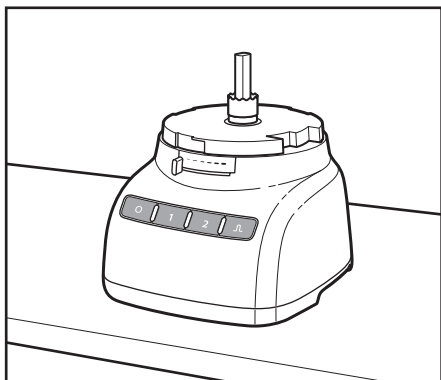
Una volta lavati, i dischi, gli alberi e le lame smontati devono essere riposti nell'apposita custodia*, in un luogo fuori dalla portata dei bambini. La mini-ciotola* può essere inserita all'interno della ciotola da lavoro.

*Solo nel modello 5KFP1335

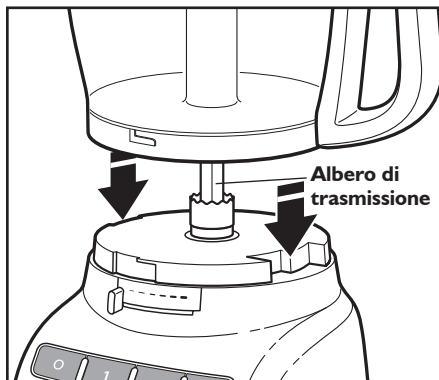
PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Posizionamento della ciotola da lavoro

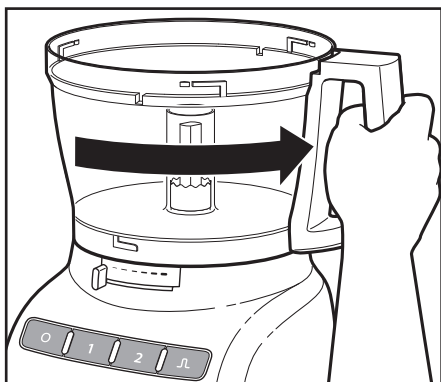
NOTA: scegliere l'accessorio da utilizzare e montarlo seguendo le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.



- 1 Collocare il robot da cucina su un piano di lavoro asciutto e stabile, avendo cura di posizionare i comandi davanti. Non collegare il robot da cucina all'alimentazione finché non è completamente montato.



- 2 Posizionare la ciotola da lavoro sulla base, controllando che le due parti si incastrino correttamente. Il foro centrale deve inserirsi nell'albero di trasmissione.



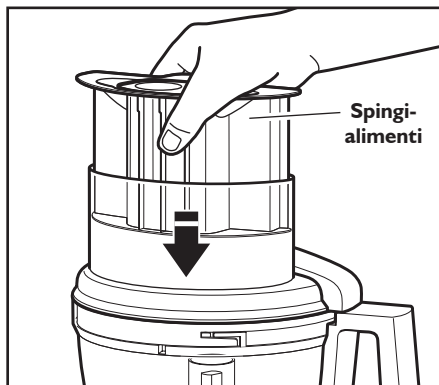
- 3 Afferrare la maniglia della ciotola da lavoro e ruotare la ciotola in senso antiorario per bloccarla in posizione nella base.

Posizionamento del coperchio della ciotola da lavoro

NOTA: se la ciotola da lavoro e il relativo coperchio non sono correttamente bloccati sulla base e lo spingi-alimenti grande non è inserito nel tubo alimenti fino alla riga di livello massimo, il robot da cucina non si attiva.



- 1** Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro con il tubo alimenti a sinistra della maniglia della ciotola. Afferrare il tubo alimenti e ruotare il coperchio verso destra finché non scatta in posizione.



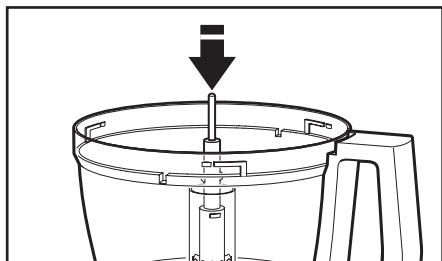
- 2** Inserire lo spingi-alimenti nel tubo alimenti 3-in-1. Per ulteriori dettagli su come lavorare ingredienti di diverse dimensioni, consultare la sezione "Uso del tubo alimenti 3-in-1".

NOTA: prima di posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificare che l'accessorio desiderato sia montato correttamente.

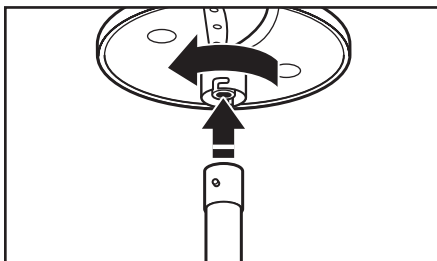
PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Installazione del disco per affettare regolabile

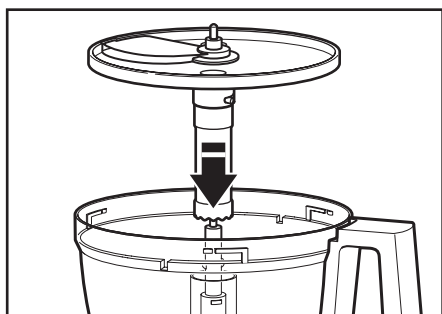
IMPORTANTE: il disco per affettare regolabile può essere installato in un'unica direzione.



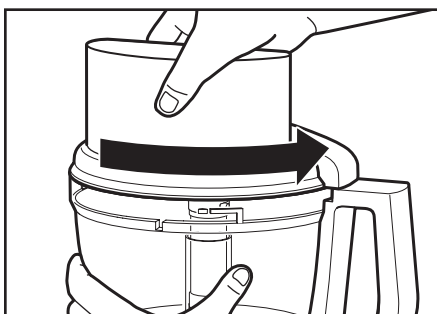
- 1** Con la ciotola da lavoro montata, posizionare l'adattatore motore nell'albero di trasmissione sulla base.



- 2** Tenendo il disco per affettare regolabile nei due punti di presa per le dita, allineare i perni dell'adattatore del disco per affettare regolabile con le scanalature a L del disco. Far scivolare il disco nell'adattatore e ruotarlo per incastrare i perni nelle scanalature a L.



- 3** Abbassare la lama e l'adattatore per affettare nell'adattatore motore.

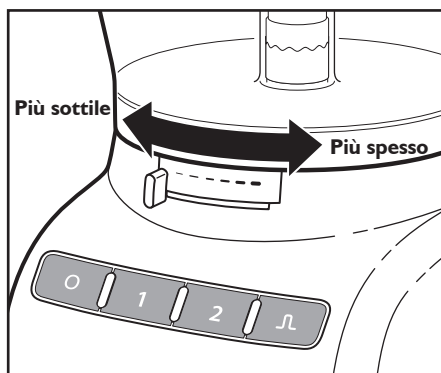


- 4** Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

SUGGERIMENTO: può essere necessario ruotare il disco/l'adattatore motore fino a portarlo nella posizione corretta.

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Regolazione dello spessore delle fette



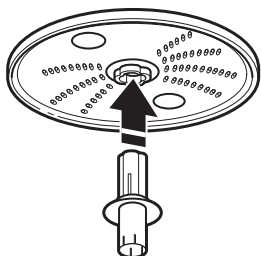
Impostare lo spessore desiderato spostando la leva verso sinistra per ottenere fette più sottili o verso destra per ottenere fette più spesse.

NOTA: la leva funziona solo con il disco per affettare regolabile. Se sono stati montati dischi o lame diversi, la variazione dell'impostazione dello spessore non sortisce alcun effetto.

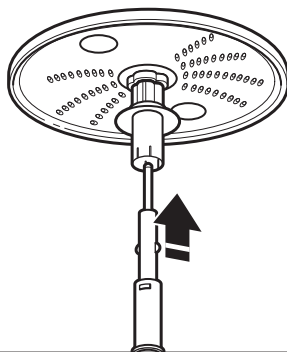
PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Installazione del disco per grattugiare

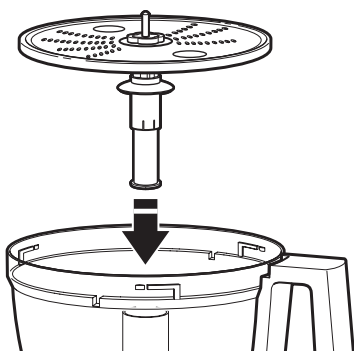
IMPORTANTE: quando si utilizza il disco per grattugiare reversibile, il lato desiderato (medio/fine) deve essere rivolto verso l'alto.



- 1** Tenendo il disco nei due punti di presa per le dita, inserire l'adattatore del disco nel foro presente nella parte inferiore del disco.



- 2** Far scivolare l'adattatore motore nell'adattatore del disco finché non si blocca in posizione.



- 3** Con la ciotola da lavoro montata, far scivolare l'adattatore motore nell'albero di trasmissione.

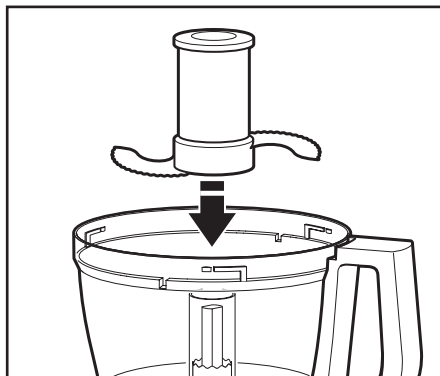


- 4** Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

SUGGERIMENTO: può essere necessario ruotare il disco/l'adattatore motore fino a portarlo nella posizione corretta.

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Installazione della lama multifunzione o della lama per impasto*



- 1** Posizionare la lama sull'albero di trasmissione. Ruotare la lama per farla giungere nella posizione corretta nell'albero di trasmissione.

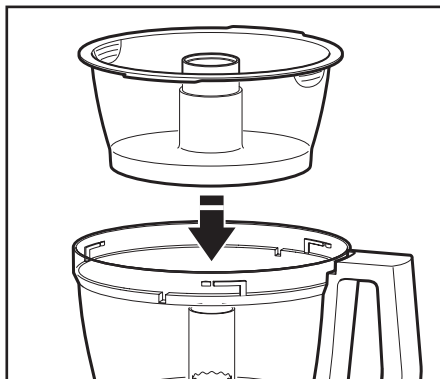


- 2** Spingere per bloccare: premere con decisione sulla lama multifunzione finché la corsa dell'elemento non si arresta. La lama multifunzione è dotata di una guarnizione interna che sigilla perfettamente la parte centrale della ciotola da lavoro. Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

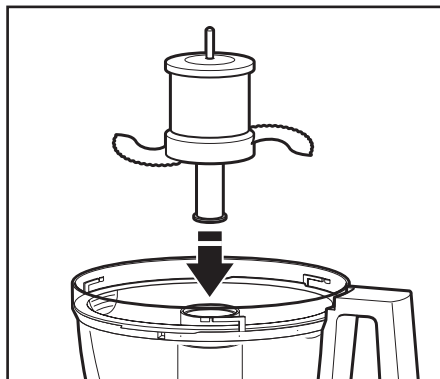
IMPORTANTE: la lama multifunzione e la lama per impasto* possono essere utilizzate solo con la ciotola da lavoro.

PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Installazione della mini-ciotola* e della mini-lama*



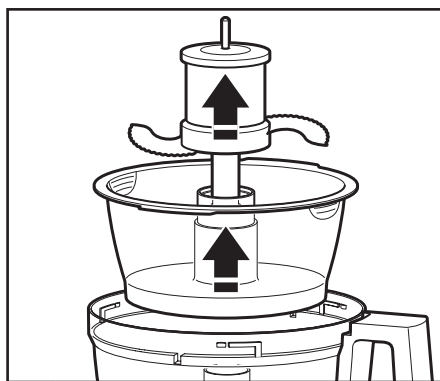
- 1** Posizionare la mini-ciotola all'interno della ciotola da lavoro, sopra l'albero di trasmissione. Ruotare la mini-ciotola finché le alette del bordo superiore non si incastrano nei dentini della parte alta della ciotola da lavoro.



- 2** Inserire l'adattatore motore nella mini-lama e posizionarlo nell'albero di trasmissione. Potrebbe essere necessario ruotare la lama finché non arriva nella posizione corretta. Premere per bloccare in posizione.



- 3** Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.



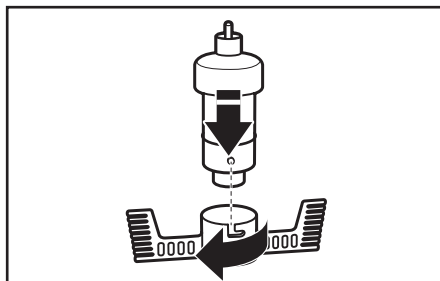
- 4** Per rimuovere la mini-ciotola dopo la lavorazione, rimuovere la mini-lama tirando il tappo dritto verso l'alto. Sollevare la ciotola dritta verso l'alto e rimuoverla, utilizzando i due punti di presa per le dita posizionati sul bordo superiore della ciotola.

*Solo nel modello 5KFP1335

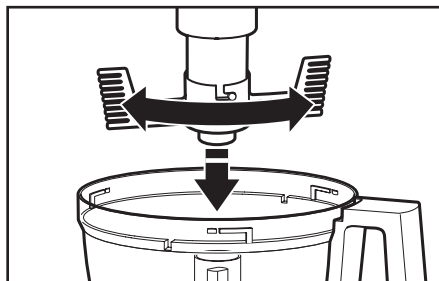
PREPARAZIONE DEL ROBOT DA CUCINA

Installazione della frusta*

IMPORTANTE: la frusta può essere utilizzata solo con la ciotola da lavoro.



- 1** Verificare che la frusta sia montata correttamente. Se le due parti sono state smontate per la pulizia, allineare il perno dell'adattatore della frusta con la scanalatura della frusta e ruotarlo per bloccarlo in posizione.



- 2** Con la ciotola da lavoro montata sulla base, posizionare la frusta sull'albero di trasmissione. Ruotare la frusta per farla giungere nella posizione corretta nell'albero di trasmissione.



- 3** Posizionare il coperchio della ciotola da lavoro, verificando che scatti in posizione.

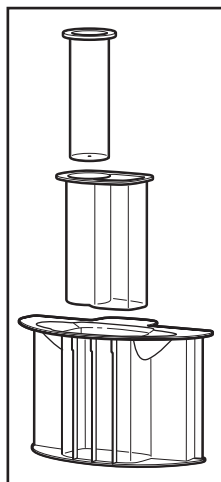
Uso del tubo alimenti 3-in-1

Il tubo alimenti 3-in-1 è dotato di uno spingi-alimenti composto da 3 pezzi. Utilizzare tutto lo spingi-alimenti per lavorare gli alimenti grandi o solo le parti interne per creare tubi alimenti di piccole o medie dimensioni e lavorare gli alimenti più piccoli.

Per affettare o grattugiare alimenti piccoli, inserire lo spingi-alimenti a 3 pezzi nel tubo alimenti, quindi sollevare lo spingi-alimenti più piccolo e rimuoverlo. Utilizzare il tubo alimenti e lo spingi-alimenti piccolo per lavorare cibi piccoli e sottili, come le carote o i gambi di sedano. Quando non si utilizza il tubo alimenti piccolo, verificare che lo spingi-alimenti piccolo sia bloccato in posizione.

Per aggiungere lentamente olio o altri ingredienti liquidi nella ciotola da lavoro, è necessario versare la quantità di liquido desiderata nello spingi-alimenti piccolo.

Il piccolo foro nella parte inferiore dello spingi-alimenti consentirà il passaggio del liquido in modo uniforme.



Preliminari all'utilizzo

AVVERTENZA



Pericolo di lame rotanti.

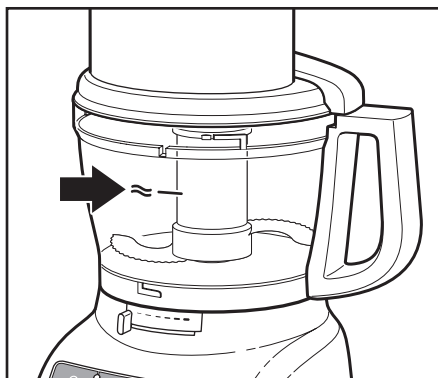
Servirsi sempre dello spingi-alimenti.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare amputazioni o tagli.

Prima di attivare il robot da cucina, verificare che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio della ciotola siano montati correttamente sulla base (cfr. "Preparazione del robot da cucina").

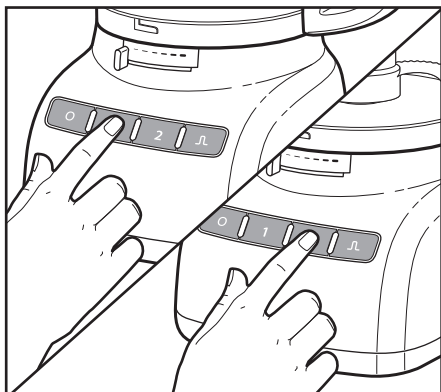


Questa riga sulla ciotola da lavoro indica il livello massimo di liquido che può essere gestito dal robot da cucina.

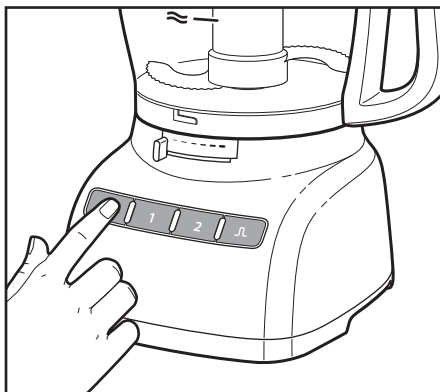
USO DEL ROBOT DA CUCINA

Uso del comando Velocità 1/Velocità 2

IMPORTANTE: Prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro, attendere che la lama o il disco si fermino completamente. Assicurarsi di spegnere il robot da cucina prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare il robot dall'alimentazione.



- 1** Per accendere il robot da cucina, premere il pulsante Velocità 1 (bassa velocità, per alimenti morbidi) o Velocità 2 (alta velocità, per alimenti duri). Il robot da cucina funzionerà in modalità continua, con la spia accesa.

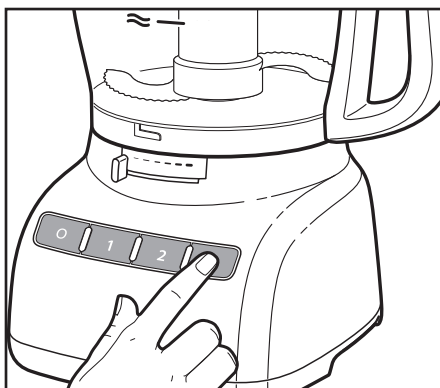


- 2** Per fermare il robot da cucina, premere il pulsante 0 (OFF). La spia si spegne e la lama o il disco si fermano in pochi secondi.

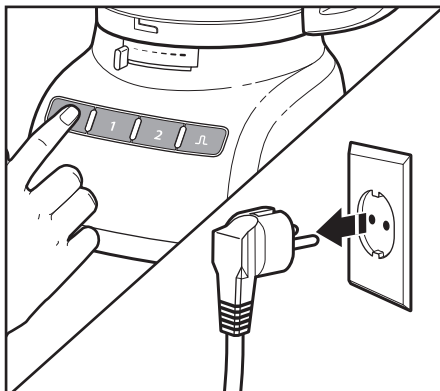
NOTA: se il robot da cucina non si accende, assicurarsi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base (cfr. “Preparazione del robot da cucina”).

Uso del comando Pulse (PULSE)

Il comando Pulse (PULSE) consente di controllare con estrema precisione la durata e la frequenza della procedura di lavorazione. È il più indicato per le procedure più delicate. Per utilizzarlo, è sufficiente tenere premuto il pulsante PULSE (PULSE) per avviare la lavorazione ad alta velocità e poi rilasciarlo per interromperla.



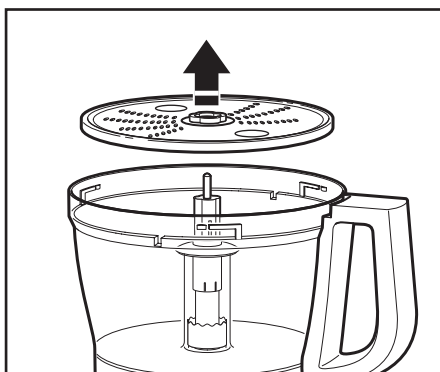
Rimozione del cibo lavorato



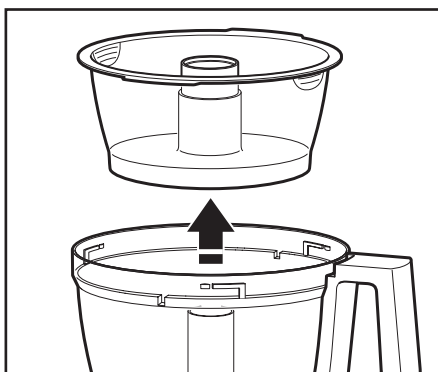
- 1** Premere il pulsante **O (OFF)**. Prima di smontarlo, scollegare il robot da cucina dall'alimentazione.



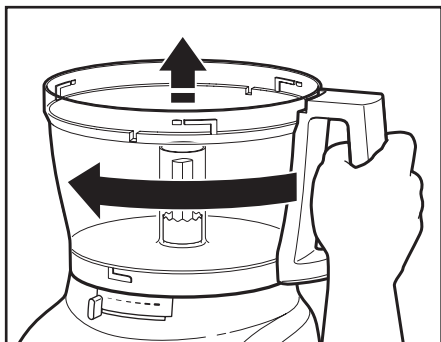
- 2** Ruotare il coperchio della ciotola da lavoro verso sinistra e rimuoverlo.



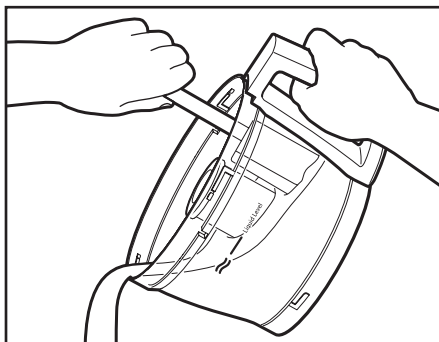
- 3** Se si sta utilizzando un disco, rimuoverlo prima di rimuovere la ciotola. Tenendo il disco nei due punti di presa per le dita, sollevarlo andando dritto verso l'alto. Rimuovere l'adattatore.



- 4** Se si sta utilizzando la mini-ciotola*, afferrare e rimuovere la ciotola utilizzando i due punti di presa per le dita posizionati sul bordo superiore della ciotola stessa.



- 5** Ruotare la ciotola da lavoro verso sinistra per staccarla dalla base. Sollevarla per rimuoverla.



- 6** È possibile rimuovere la lama multifunzione dalla ciotola da lavoro prima di estrarre il contenuto. In alternativa, si può decidere di lasciare la lama inserita. Rimuovere il contenuto dalla ciotola e dalla lama con una spatola.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Premere il pulsante O (OFF).
2. Prima di pulirlo, scollegare il robot da cucina dall'alimentazione.
3. Pulire la base e il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.
4. Queste ciotole senza bisfenolo richiedono una manutenzione speciale. Se si decide di utilizzare la lavastoviglie e di non lavare a mano, seguire attentamente le istruzioni seguenti.
 - Tutti i componenti possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie.
 - Non appoggiare la ciotola su un lato.
 - Non impostare alte temperature, come quelle per sterilizzare o disinfettare col vapore.
5. Se si lavano i componenti a mano, non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi perché la ciotola da lavoro e il coperchio potrebbero graffiarsi o opacizzarsi. Dopo il lavaggio, asciugare perfettamente tutti i componenti.
6. Per evitare danni al sistema di bloccaggio, quando non si usa il robot riporre sempre la ciotola da lavoro e il coperchio senza bloccarli insieme.
7. Arrotolare il cavo di alimentazione intorno alla ciotola da lavoro. Fissare la spina attaccandola al cavo con l'apposito fermaglio.
8. I dischi, gli alberi e le lame smontati devono essere riposti nell'apposita custodia* e in un luogo fuori dalla portata dei bambini.

*Solo nel modello 5KFP1335

Uso della lama multifunzione



Per tritare frutta o verdura fresca:

Pelare, privare della parte centrale e/o rimuovere

i semi. Tagliare in pezzi di circa 2,5-4 cm. Lavorare gli alimenti fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi (J) brevi, da 1-2 secondi per volta. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per ridurre in purea frutta o verdura cotta (tranne le patate):

Aggiungere 60 mL del liquido della ricetta ogni 235 mL di ingrediente. Lavorare il tutto, con impulsi (J) brevi, fino ad ottenere una grana fine. Poi lavorare in modalità continua fino a ottenere la grandezza desiderata. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per preparare il puré di patate:

Utilizzando il disco per grattugiare, tritare le patate bollite e calde. Sostituire il disco con la lama multifunzione. Aggiungere burro ammorbidito, latte e condimento. Somministrare 3-4 impulsi (J) da 2-3 secondi ognuno finché il composto non diventa uniforme e il latte viene assorbito. Non lavorare troppo a lungo.

Per tritare frutta essiccata (o appiccicosa):

Gli alimenti devono essere freddi. Aggiungere 60 mL della farina della ricetta ogni 120 mL di ingrediente. Poi lavorare la frutta, con impulsi (J) brevi, fino a ottenere la grandezza desiderata.

Per tritare finemente la scorza degli agrumi:

Con un coltello affilato, tagliare la scorza colorata (senza membrana bianca) degli agrumi. Tagliare la scorza a strisciole. Tritare finemente.

Per sminuzzare l'aglio o tagliare le erbe fresche o piccole quantità di verdura:

Con il robot in funzione, aggiungere gli alimenti attraverso il tubo alimenti. Tritare. Per ottenere un risultato migliore, asciugare bene la ciotola da lavoro e le erbe prima di tritare.

Per tritare frutta secca o ottenerne una crema spalmabile:

Lavorare fino a 710 mL di frutta secca nella grana desiderata, con impulsi (J) brevi,

NOTA: se si lavorano frutta secca e altri alimenti duri, la finitura superficiale dell'interno della ciotola potrebbe graffiarsi.

da 1-2 secondi per volta. Per ottenere una grana più grossa, lavorare una minore quantità di ingredienti, con 1-2 impulsi da 1-2 secondi ognuno. Per sminuzzare ulteriormente, aumentare gli impulsi (J). Per le creme spalmabili, lavorare in modalità continua fino a ottenere un composto uniforme. Conservare in frigorifero.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o frutti di mare:

Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliarli in pezzi da circa 2,5 cm. Lavorare a gruppi di massimo 455 g alla volta fino a ottenere la grandezza desiderata, con impulsi (J) brevi, da 1-2 secondi per volta. Raschiare i lati della ciotola, se necessario.

Per sbriciolare pane, biscotti o cracker:

Sminuzzare in pezzi di circa 3,5-5 cm. Lavorare quanto desiderato. Per ottenere pezzi più grossi, somministrare 2-3 impulsi (J) da 1-2 secondi ognuno. Quindi lavorare quanto desiderato.

Per incorporare il cioccolato in una ricetta:

Unire il cioccolato e lo zucchero necessari per la ricetta nella ciotola da lavoro. Tritare finemente. Scaldare l'ingrediente liquido della ricetta. Con il robot in funzione, versare il liquido caldo attraverso il tubo alimenti. Lavorare fino a ottenere un composto uniforme.

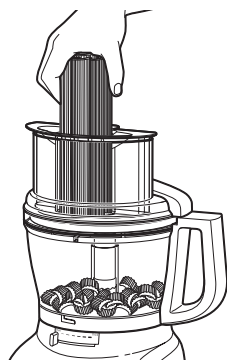
Per grattugiare formaggi a pasta dura, come il parmigiano e il pecorino romano:

Non tentare mai di grattugiare formaggi che non possono essere incisi con la punta di un coltello affilato. Per grattugiare formaggi a pasta dura, è possibile utilizzare la lama multifunzione. Tagliare il formaggio in pezzi da circa 2,5 cm. Metterlo nella ciotola da lavoro. Lavorarlo, con impulsi (J) brevi, fino ad ottenere una grana piuttosto grossa. Lavorare in modalità continua per tritare finemente. È possibile aggiungere pezzi di formaggio dal tubo alimenti mentre il robot da cucina è in funzione.

Uso del disco per affettare o per grattugiare



Per affettare o grattugiare frutta e verdura lunga e con diametro piuttosto ridotto, come il sedano, le carote e le banane:



Tagliare gli alimenti in modo da riuscire a inserirli facilmente nel tubo alimenti in senso verticale o orizzontale e pressare il tubo alimenti per posizionare correttamente il contenuto. Lavorare esercitando una pressione uniforme.

In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingi-alimenti a 2 pezzi. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

Per affettare o grattugiare frutta e verdura tonda, come le cipolle, le mele e i peperoni verdi:

Pelare, privare della parte centrale e rimuovere i semi. Tagliare a metà o in quarti per inserire nel tubo alimenti. Posizionare nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme.

Per affettare o grattugiare frutta e verdura piccola, come le fragole, i funghi e i ravanelli:

Posizionare gli alimenti a strati in verticale o in orizzontale all'interno del tubo alimenti. Riempire completamente il tubo alimenti per far sì che il contenuto sia posizionato correttamente. Lavorare esercitando una pressione uniforme. In alternativa, utilizzare il tubo alimenti piccolo con lo spingi-alimenti a 2 pezzi. Posizionare il contenuto nel tubo alimenti in senso verticale e utilizzare lo spingi-alimenti piccolo per lavorare il tutto.

Per affettare carne e pollame non completamente cotti, come la carne saltata:

Tagliare o arrotolare gli alimenti per riuscire a infilarli nel tubo alimenti. Avvolgerli e congelarli finché non si induriscono (da 30 minuti a 2 ore, in base allo spessore). Verificare di riuscire a inciderli con la punta di un coltello affilato. Se non è possibile inciderli, lasciarli scongelare un poco. Lavorare esercitando una pressione uniforme.

Per affettare carne e pollame cotti, compresi salame, salame piccante ecc.:

Gli alimenti devono essere molto freddi. Tagliare a pezzi per inserire nel tubo alimenti. Lavorare il tutto esercitando una pressione decisa e uniforme.

Per tritare spinaci e altri cibi in foglia:

Impilare le foglie. Arrotolarle e inserirle dritte nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme.



Per grattugiare formaggi a pasta semidura e morbida:

I formaggi a pasta semidura devono essere molto freddi. Per ottenere un risultato migliore, congelare i formaggi a pasta morbida, come la mozzarella, per 10-15 minuti prima di lavorarli. Tagliarli per inserirli nel tubo alimenti. Lavorare esercitando una pressione uniforme.

Uso della lama per impasto*

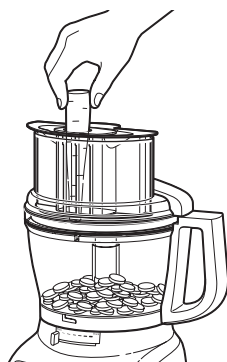


La lama per impasto è stata progettata appositamente per mescolare e impastare la pasta lievitata in maniera

rapida e accurata. Per ottenere risultati migliori, non impastare ricette che prevedono più di 350 g di farina.

Suggerimenti utili

- Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorare mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere incisi con la punta di un coltello affilato. Se un alimento duro, ad esempio una carota, si incastra o si blocca sulla lama, arrestare il robot e rimuovere la lama. Togliere l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
- Non riempire eccessivamente la ciotola da lavoro o la mini-ciotola*. Per mescolare alimenti tritati finemente, riempire la ciotola da lavoro da 1/2 a 2/3 della sua capacità. Per mescolare alimenti più grossi, riempirla fino a 3/4. Per i liquidi, riempire fino al livello massimo, come indicato nella sezione "Uso del robot da cucina - Livello massimo di liquido". Se si trita, la ciotola da lavoro deve essere riempita da 1/3 a 1/2 della sua capacità, non oltre. Fino a un massimo di 235 mL di liquido o 120 mL di ingredienti solidi, si può utilizzare la mini-ciotola*.
- Posizionare i dischi per affettare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. In questo modo, la lama compie una rotazione completa prima di entrare in contatto con gli alimenti.
- Per sfruttare tutta la velocità del robot da cucina, inserire gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti mentre il robot è in funzione.
- Alimenti diversi richiedono gradi di pressione diversi per ottenere risultati ottimali quando si grattugia e si affetta. In linea di massima, esercitare una pressione leggera con alimenti dalla consistenza morbida e delicata (fragole, pomodori ecc.), moderata con alimenti dalla consistenza media (zucchine, patate ecc.) e più decisa con alimenti dalla consistenza dura (carote, mele, formaggi a pasta dura, carni parzialmente congelate ecc.).
- È possibile che i formaggi a pasta morbida e semidura si sparpaglino o si attacchino al disco per grattugiare. Per evitare questo inconveniente, grattugiarli solo se sono ben freddi.
- Talvolta i cibi sottili, come le carote o il sedano, si rovesciano all'interno del tubo alimenti, generando fette irregolari. Per risolvere il problema, tagliare gli alimenti a pezzi e pressare il contenuto del tubo alimenti. Per lavorare alimenti piccoli o sottili, sono particolarmente indicati il tubo alimenti piccolo e lo spingi-alimenti a 3 pezzi.

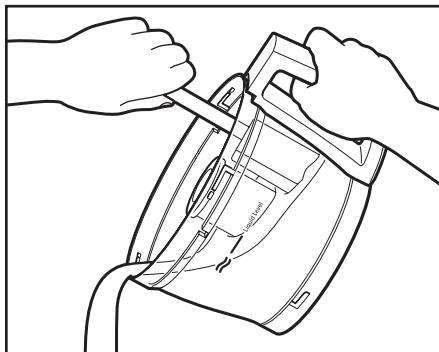


*Solo nel modello 5KFPI335

SUGGERIMENTI UTILI

- Per preparare la pastella per dolci o biscotti, utilizzare la lama multifunzione per amalgamare prima di tutto burro e zucchero. Aggiungere gli ingredienti asciutti per ultimi. Collocare la frutta e la frutta secca in cima all'impasto per evitare di tritarla troppo finemente. Lavorare frutta e frutta secca, con impulsi (JL) brevi, finché tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati. Non lavorare per troppo tempo.
- Se gli alimenti grattugiati o affettati si accumulano in un lato della ciotola, spegnere il robot da cucina e ridistribuire il contenuto utilizzando la spatola.
- Quando il contenuto raggiunge la parte inferiore del disco per affettare o grattugiare, è necessario rimuoverlo.
- Quando si grattugia o si affetta, è possibile che alcuni pezzi grandi di cibo rimangano incastrati sopra il disco. Questi pezzi possono essere tagliati a mano e aggiunti al resto del contenuto.
- Organizzare la procedura di lavorazione per limitare al minimo la pulizia della ciotola. Lavorare gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.
- Per pulire facilmente la lama multifunzione, svuotare la ciotola da lavoro, riposizionare il coperchio e azionare ad impulsi (JL) per 1-2 secondi per ripulire la lama grazie alla rotazione.
- Una volta rimosso il coperchio della ciotola da lavoro, posizionarlo capovolto sul piano di lavoro. In questo modo, il piano di lavoro resterà pulito.

- Per togliere gli ingredienti dalla ciotola da lavoro, utilizzare una spatola.



- Questo robot da cucina non è progettato per le funzioni riportate di seguito.
 - Macinare caffè in grani, cereali o spezie dure.
 - Tritare ossa o altre parti di alimenti non commestibili.
 - Sciogliere frutta e verdura cruda.
 - Affettare uova sode o carne scongelata.
- Se i componenti di plastica dovessero macchiarsi a causa dei tipi di cibo lavorato, lavarli con il succo di limone.

Qualora il robot da cucina non funzioni correttamente, eseguire le verifiche riportate di seguito.

Il robot da cucina non funziona:

- Verificare che la ciotola e il coperchio siano correttamente allineati e fissati in posizione e che lo spingi-alimenti grande sia inserito nel tubo alimenti.
- Quando si utilizza l'apertura grande del tubo alimenti, verificare che il cibo non superi la riga di livello massimo sul tubo alimenti.



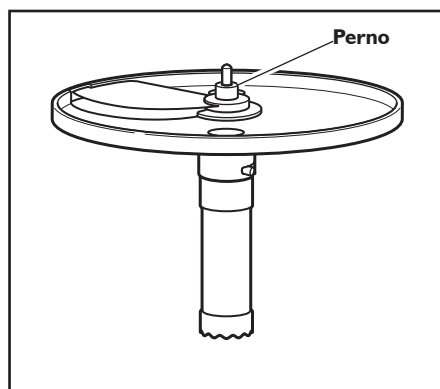
- Premere un pulsante alla volta. Il robot da cucina non funziona se viene premuto più di un pulsante contemporaneamente.
- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
- Il fusibile del circuito a cui è collegato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Scollegare il robot da cucina, quindi inserire di nuovo la spina nella presa.
- Se il robot da cucina non è a temperatura ambiente, attendere che raggiunga la temperatura ambiente e riprovare.

Il robot da cucina non grattugia o non affetta correttamente:

- Verificare che il lato del disco con la lama più in alto sia rivolto verso l'alto nell'adattatore comune.
- Se si utilizza una lama per affettare regolabile, verificare che sia impostata sullo spessore corretto.
- Accertarsi che gli ingredienti possano essere affettati o grattugiati. Consultare la sezione "Suggerimenti utili".

Se il coperchio della ciotola da lavoro non si chiude quando si utilizza il disco:

- Controllare che il disco sia montato correttamente, con il perno rivolto verso l'alto, e sia ben posizionato sull'adattatore motore.



Se la causa del problema non è fra quelle sopraindicate, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

Garanzia del food processor KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KFP1335, 5KFP1325: 3 anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	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 di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il food processor è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

N. assistenza generica:



00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:
www.KitchenAid.eu

©2017 Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.