trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Kitchenaid 5KSM125 Nero Onice o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Robot da Cucina

5K45, 5KSM45 Series
5KSM125 - 5KSM180 Series

KitchenAid

SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI 66
Componenti e funzioni 66

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA 67
Precauzioni importanti 67
Requisiti elettrici 70
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica 70

USO DEL ROBOT DA CUCINA 71
Guida al controllo della velocità 71
Guida all'uso degli accessori 72
Collegamento/Rimozione della ciotola 72
Sollevamento/Abbassamento della testa motore 73
Collegamento/Rimozione della frusta piatta, della frusta piatta con bordo flessibile*, della frusta a filo
o del gancio impastatore 73
Distanza fra la frusta e la ciotola 75
Inserimento/Rimozione del coperchio versatore antispruzzo* 75
Uso del coperchio versatore antispruzzo* 76
Uso del controllo velocità 77
Accessori opzionali 77

SUGGERIMENTI UTILI 79
Albumi 79
Panna montata 79
Consigli per l'impasto 80

MANUTENZIONE E PULIZIA 81

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 82

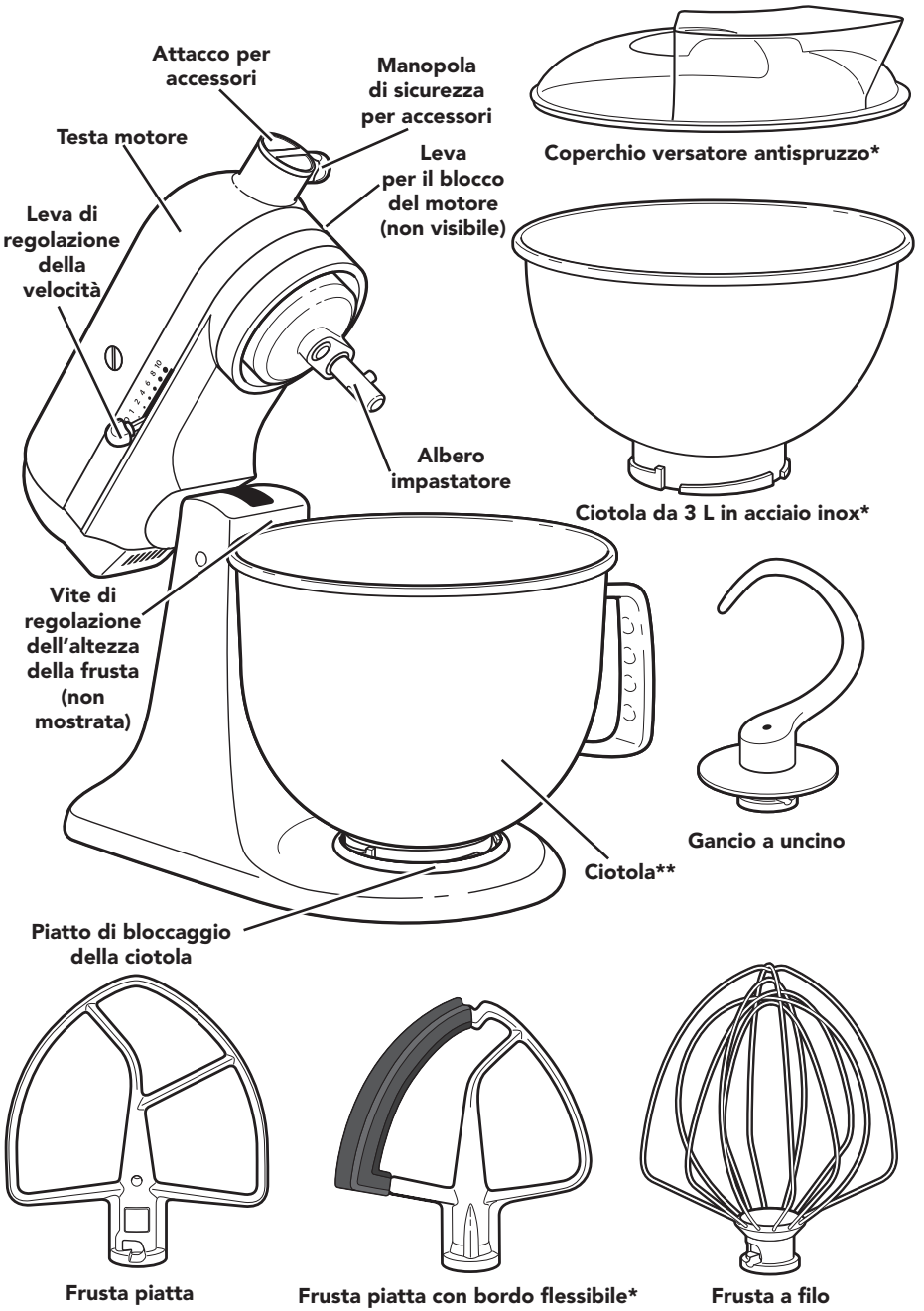
GARANZIA E ASSISTENZA 83

ITALIANO

*In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E FUNZIONI



* In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

** Il design e il materiale della ciotola dipendono dal modello di robot da cucina.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

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.

ITALIANO

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. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone, compresi i bambini, 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.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni e di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
6. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
7. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
8. Scollegarlo dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia.
9. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non avvicinare le mani, i capelli, indumenti, palette o altri utensili agli accessori quando sono in funzione, per evitare il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
11. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.

12. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
14. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta in acciaio inossidabile o il gancio impastatore dal robot.
15. Per evitare danni, non usare le ciotole e il robot da cucina su aree molto calde, come il forno, il forno a microonde o i fornelli.
16. 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.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

REQUISITI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Wattaggio:
300 W MAX per i modelli 5KSM125 - 5KSM180 Series
275 W MAX per i modelli 5K45, 5KSM45 Series

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

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

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

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).

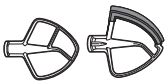
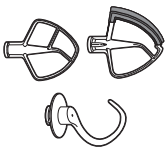
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

- 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.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

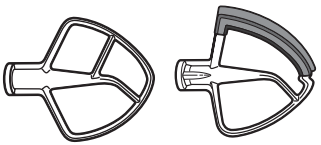
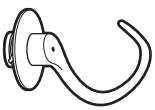
GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

VELOCITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1	AMALGAMARE		Per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare tutte le procedure per impastare. Da utilizzare per aggiungere farina e ingredienti secchi alla pastella e per aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati.
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.
4	MESCOLARE, SBATTERE		Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da utilizzare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti di torte.
6	SBATTERE, MONTARE A NEVE		Per sbattere a velocità mediamente sostenuta (montare a neve) o frustare. Da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti di torte.
8	SBATTERE VELOCEMENTE, FRUSTARE		Per montare panna, albumi e glasse cotte.
10	FRUSTARE VELOCEMENTE		Per montare piccole quantità di panna, albumi o nella fase finale di preparazione del purè di patate.

NOTA: La leva della regolazione di velocità può essere posizionata tra le velocità indicate qui sopra per ottenere le velocità 3,5,7 e 9 nel caso in cui è necessaria una regolazione più approfondita è necessaria. Non selezionare una velocità superiore alla 2 per impastare pasta lievitata onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

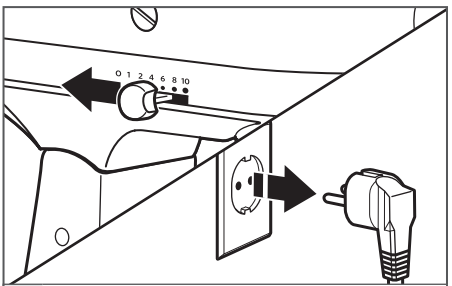
USO DEL ROBOT DA CUCINA

GUIDA ALL'USO DEGLI ACCESSORI

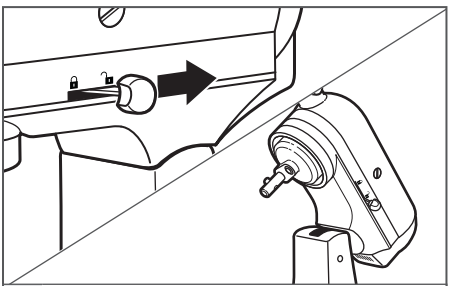
ACCESSORIO		IMPIEGHI
Frusta piatta e frusta piatta con bordo flessibile* per impasti normali o pesanti:		Dolci, glasse a base di panna, dolcetti, biscotti, impasti per torte, polpette, purè di patate
Frusta a filo per montare:		Uova, albumi, panna densa, glassa cotta, pandispagna, maionese, alcuni dolcetti
Gancio per mescolare e impastare pasta con il lievito:		Pane, panini, pizza, focacce

* In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

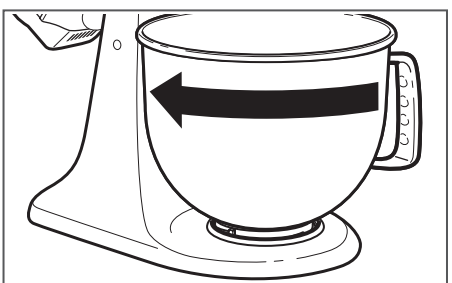
COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA



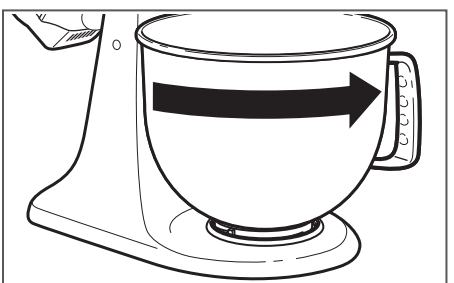
1 **Per collegare la ciotola:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



2 Mantenere la leva di blocco motore nella posizione "sblocco" e inclinare all'indietro la testa del motore.



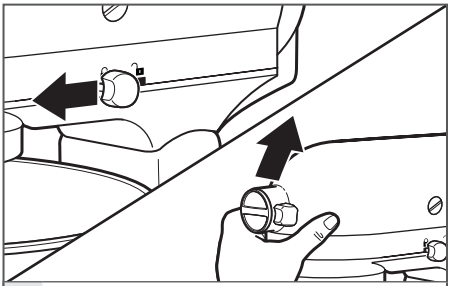
3 Mettere la ciotola sul piatto di bloccaggio. Ruotare leggermente la ciotola in senso orario.



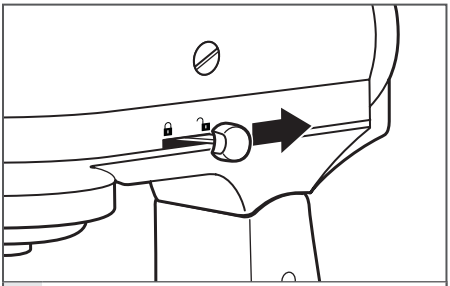
4 **Per rimuovere la ciotola:** Ripetere i passi 1 e 2. Ruotare leggermente la ciotola in senso antiorario.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO DELLA TESTA MOTORE



1 **Per sollevare la testa motore:** portare la leva di blocco motore in posizione di sblocco e sollevare la testa del motore. Dopo aver sollevato la testa, la leva si sposterà automaticamente in posizione di blocco così da mantenere sollevata la testa del motore.



2 **Per abbassare la testa motore:** Portare la leva di blocco motore in posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa del motore. Quando la testa è abbassata, la leva di blocco si sposta automaticamente in posizione di blocco. Prima di utilizzare il robot, assicurarsi che la testa motore sia bloccata.

ITALIANO

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

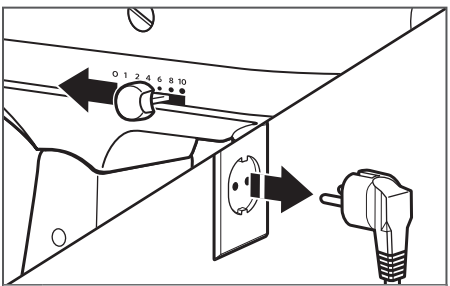
COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA FRUSTA PIATTA, DELLA FRUSTA PIATTA CON BORDO FLESSIBILE*, DELLA FRUSTA A FILO O DEL GANCIO IMPASTATORE

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

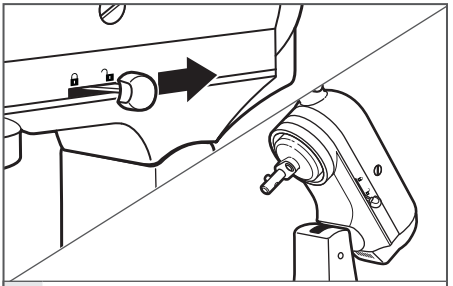
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



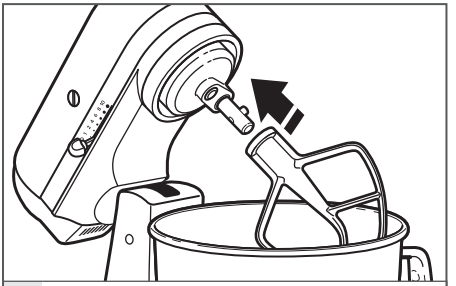
1 **Per collegare l'accessorio:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

*In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

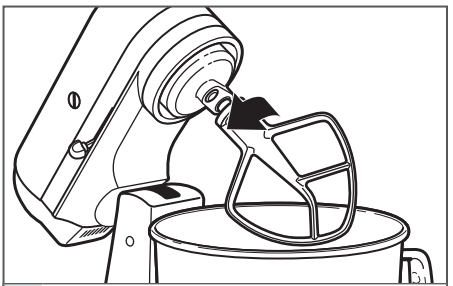
USO DEL ROBOT DA CUCINA



2 Mantenere la leva di blocco motore nella posizione “sblocco” e inclinare all’indietro la testa del motore.



3 Inserire l’accessorio nell’albero impastatore e premere il più possibile verso l’alto. Quindi ruotare l’accessorio verso destra, agganciando l’accessorio al perno dell’albero.

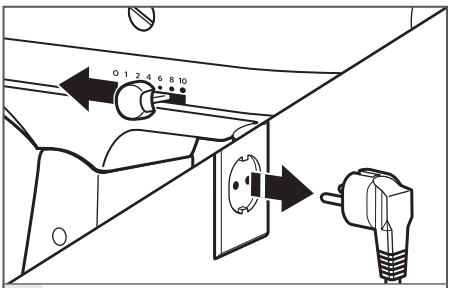


4 **Per rimuovere l’accessorio:** Ripetere i passi 1 e 2. Premere l’accessorio il più possibile verso l’alto e ruotarlo verso sinistra. Quindi estrarre l’accessorio dall’albero impastatore.

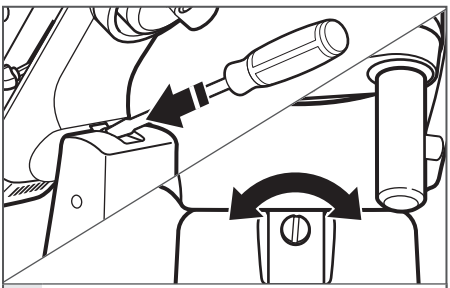
USO DEL ROBOT DA CUCINA

DISTANZA FRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA

Secondo le regolazioni di fabbrica, la frusta piatta del robot da cucina deve risultare appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se per un qualsiasi motivo la frusta piatta tocca il fondo del recipiente o è troppo sollevata dal fondo è facile correggere la distanza.



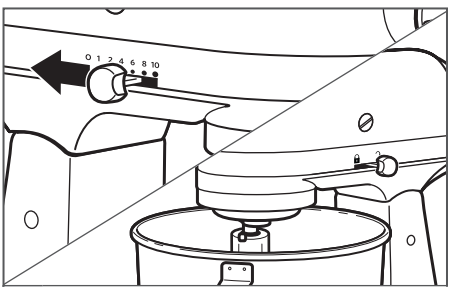
1 Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



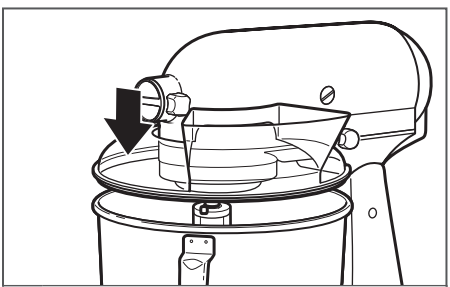
2 Sollevare la testa del motore. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (a sinistra) per sollevare la frusta piatta o in senso orario (destra) per abbassarla la frusta piatta. Effettuare la regolazione con la frusta piatta in modo che rimanga appena sollevata dalla ciotola. Se si serra eccessivamente la vite, la leva di bloccaggio della ciotola potrebbe non incastrarsi perfettamente.

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.

INSERIMENTO/RIMOZIONE DEL COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO*



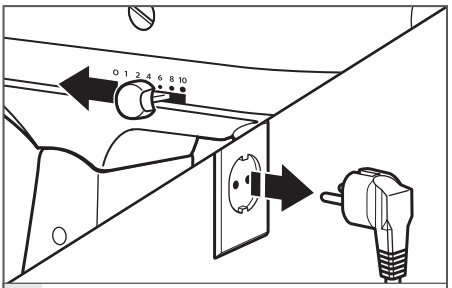
1 **Per installare il coperchio versatore antispruzzo:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina. Collegare l'accessorio scelto. Vedere la sezione "Collegamento/ Rimozione della frusta piatta, della frusta piatta con bordo flessibile, della frusta a filo o del gancio impastatore".



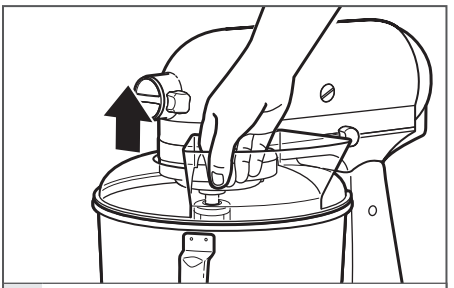
2 A partire dalla parte frontale del robot, far scivolare il coperchio versatore sulla ciotola fino a centrarlo del tutto. Il margine inferiore del coperchio dovrebbe aderire alla ciotola.

*In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

USO DEL ROBOT DA CUCINA



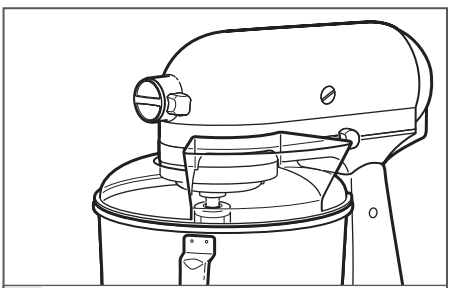
3 **Per rimuovere il coperchio versatore antispruzzo:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.



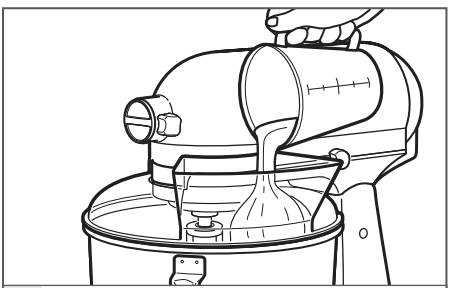
4 Sollevare il coperchio versatore dalla ciotola e spingere verso l'esterno. Rimuovere l'attacco e la ciotola.

USO DEL COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO*

Utilizzare il coperchio versatore antispruzzo sia per evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola durante l'uso del robot da cucina, sia per versare in modo semplice gli ingredienti nella ciotola.



1 Per un migliore risultato, far ruotare il coperchio in modo che la sua apertura a "u" sia coperta dalla testa del motore. Guardando il robot da cucina frontalmente, l'imboccatura di riempimento si trova a destra dell'attacco per accessori.



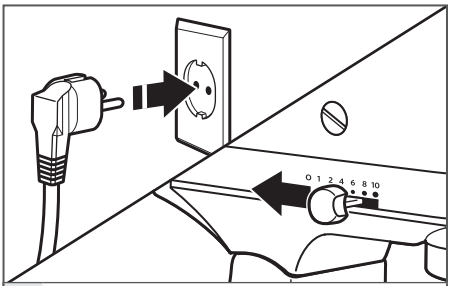
2 Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso il beccuccio.

*In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

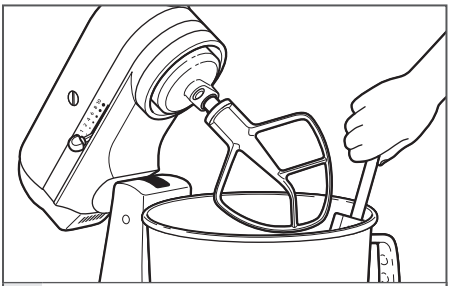
USO DEL ROBOT DA CUCINA

USO DEL CONTROLLO VELOCITÀ

NOTA: Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e tempo di impasto prolungato, è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si surriscaldi. Si tratta di un fenomeno normale.



1 Inserire la spina del robot da cucina in una presa elettrica adeguata. Per cominciare, impostare sempre la leva di regolazione della velocità sulla velocità minima, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare la fuoriuscita degli ingredienti. Consultare la tabella "Guida al controllo della velocità".

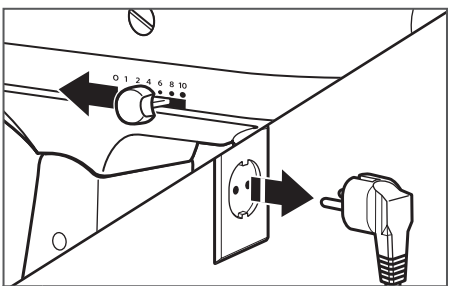


2 Evitare di toccare la ciotola quando il Robot è in funzione. La ciotola e la frusta sono stati progettati per impastare accuratamente senza bisogno di smuovere spesso l'impasto nella ciotola. In genere, è sufficiente smuovere l'impasto una o due volte durante il mixaggio.

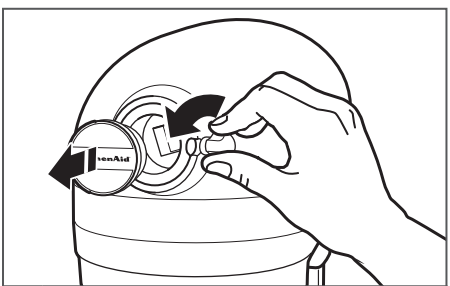
ITALIANO

ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori, come il tritatutto o gli utensili per pasta. Questi accessori possono essere collegati all'albero di trasmissione del robot da cucina, come mostrato.

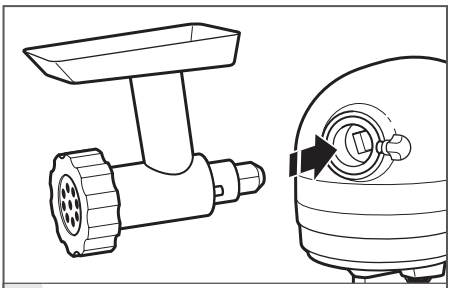


1 **Per collegare:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

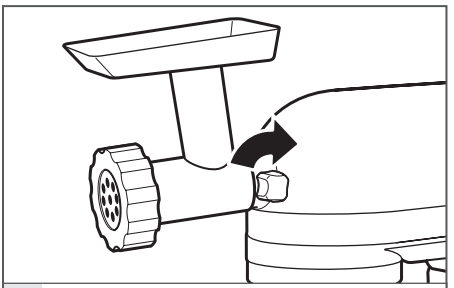


2 Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere la copertura dell'alloggiamento per accessori.

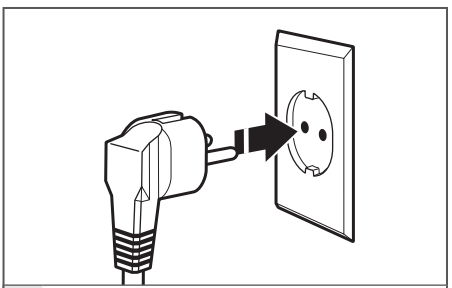
USO DEL ROBOT DA CUCINA



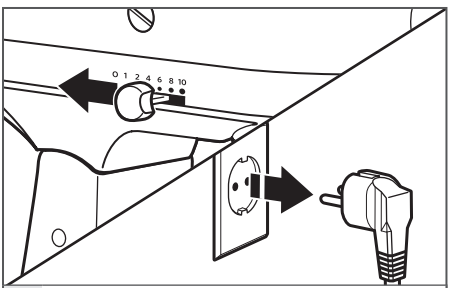
3 Inserire l'albero dell'utensile nel mozzo assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si incastri bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. E possibile che si debba ruotare l'utensile avanti e indietro. Quando l'utensile si trova nella posizione giusta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.



4 Stringere la leva per fissare l'utensile ruotandolo in senso orario finché l'utensile non sia completamente fissato al Robot da Cucina.

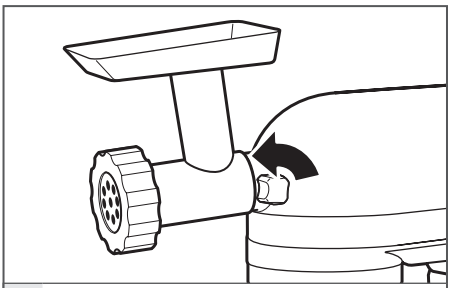


5 Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.

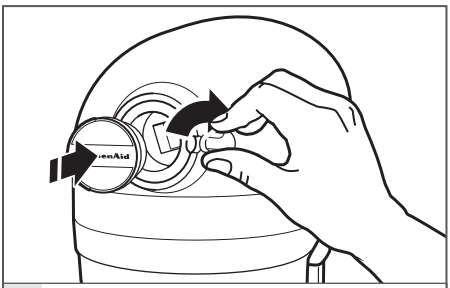


6 **Per rimuovere:** Posizionare la leva di regolazione della velocità su "O". Scollegare la presa del robot da cucina.

USO DEL ROBOT DA CUCINA



7 Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario. Ruotare leggermente avanti e indietro l'utensile mentre lo si tira per estrarlo.



8 Richiudere il coperchio del mozzo. Stringere la leva utensile ruotandolo in senso orario.

NOTA: Per conoscere le impostazioni della velocità e i tempi di funzionamento, consultare la Guida di utilizzo e manutenzione del singolo accessorio.

ITALIANO

SUGGERIMENTI UTILI

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 specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
1 albume	GRADUALMENTE fino a 10
2 o più albumi	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Il robot da cucina KitchenAid consente di montare gli albumi molto rapidamente. È quindi consigliabile osservarli attentamente per evitare di montarli eccessivamente.

PANNA MONTATA

Versare la panna da montare fredda nella ciotola precedemente raffreddata. Inserire la ciotola e la frusta a filo. Per evitare fuoriuscite, raggiungere gradualmente la velocità specificata e montare fino a ottenere la consistenza desiderata.

QUANTITÀ	VELOCITÀ
meno di 200 mL	GRADUALMENTE fino a 10
oltre 200 mL	GRADUALMENTE fino a 8

Vari gradi di consistenza

Quando si monta la panna è consigliabile osservarla attentamente. Poiché il robot da cucina KitchenAid monta gli ingredienti molto rapidamente, i vari gradi di consistenza differiscono solo per pochi secondi l'uno dall'altro.

SUGGERIMENTI UTILI

CONSIGLI PER L'IMPASTO

Tempo di impasto

Il robot da cucina KitchenAid impasta meglio e più velocemente di molti altri robot da cucina elettrici. Pertanto il tempo di impasto indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non mescolare troppo a lungo.

Per definire il tempo di impasto ideale, osservare la pastella o l'impasto e mescolare solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la migliore velocità di impasto, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".

Aggiunta degli 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 fino a ottenere un impasto omogeneo. Poi aumentare gradualmente fino alla velocità desiderata.

Quando si aggiungono gli ingredienti versarli sempre dal 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".

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.

Aggiunta di noci, uvetta o frutta candita

Gli ingredienti solidi dovrebbero essere aggiunti negli ultimi secondi di miscelazione a velocità 1. 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: per mescolare o lavorare impasti lievitati, utilizzare la velocità 2. Con le altre velocità si corre il rischio di danneggiare il robot da cucina.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 900 g di farina comune o 800 g di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,3 L.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 1,00 kg di farina comune o 800 g di farina integrale quando si utilizza un Robot da Cucina con corpo motore mobile con una capacità di 4,8 L.

MANUTENZIONE E PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

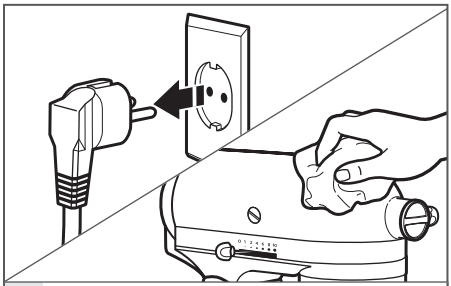
Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

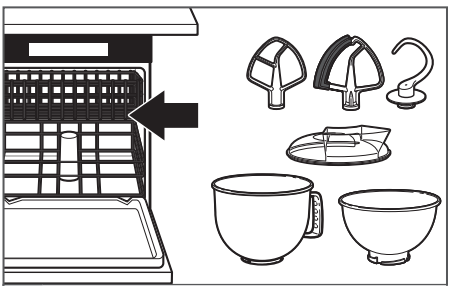
Non utilizzare prolunghe.

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

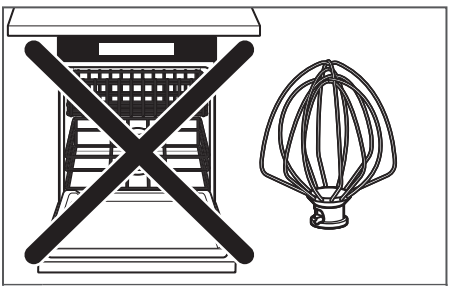


1 Assicurarsi sempre di staccare la spina del Robot da Cucina prima di pulirlo. Pulire il Robot da Cucina con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti per la casa/ professionali. Pulire spesso l'albero impastatore,rimuovendo eventuali residui. Non immergerlo nell'acqua.

ITALIANO



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



3 **IMPORTANTE:** Non lavare la frusta a filo in lavastoviglie. Lavarla bene con acqua calda e sapone e sciacquarla a fondo prima di asciugarla.
Non lasciare la frusta a filo inserita sull'albero motore.

*In dotazione solo con determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Si prega di leggere quanto segue prima di rivolgersi al proprio centro di 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 tratta di un fenomeno normale.
2. E possibile che il robot da cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: questo fenomeno si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta striscia contro la ciotola, spegnere il robot da cucina. Consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola".

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto, controllare quanto segue:

- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
- Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
- Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
- Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL ROBOT DA CUCINA 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 i modelli Artisan 5KSM125 e 5KSM180: cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.** **Per i modelli 5K45 e 5KSM45 : due 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 robot da cucina 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 conformi alle norme elettriche locali.**

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

ITALIANO

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. KITCHENAID e il design del Robot da cucina sono marchi registrati negli USA e negli altri paesi.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of
the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W10863290C 06/17