

# **KitchenAid®**

## **MIXER HEAVY DUTY/HEAVY DUTY PLUS**

MIXERINSTRUCTIES

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN-ANWEISUNGEN

**MIXER - ISTRUZIONI**

INSTRUCCIONES DE BATIDORA

BRUKSANVISNING KÖKSMASKIN

BRUKSANVISNING KJOKKENMASKINER

YLEISKONEEN KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING KØKKENMASKINE

INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA MULTIFUNÇÕES

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**



# Indice

Precauzioni importanti .....	1
Requisiti elettrici .....	1
Caratteristiche dello Stand Mixer con dispositivo di sollevamento del recipiente .....	2
Montaggio del mixer con dispositivo di sollevamento del recipiente .....	3
Montaggio del coperchio versatore antispruzzo .....	4
Come usare gli utensili in dotazione al KitchenAid® .....	5
Distanza fra lo sbattitore e il contenitore .....	5
Cura e pulizia .....	6
Movimento planetario .....	6
Utilizzo dello Stand Mixer .....	6
Guida al controllo della velocità – mixer a 10 velocità .....	7
Consigli d'utilizzo .....	8
Mescolare e impastare la pasta lievitata .....	9
Albumi .....	10
Panna montata .....	10
Utensili in dotazione e accessori – istruzioni generali .....	11
Quando chiamare l'assistenza .....	12
Garanzia Mixer Heavy Duty/Heavy Duty Plus .....	13

## 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 lo Stand Mixer 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 lo Stand Mixer 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 allo Stand Mixer.
6. Non mettere in funzione lo Stand Mixer se il cavo o la spina sono danneggiati, se si sono verificati dei malfunzionamenti o se lo Stand Mixer 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 lo Stand Mixer 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. L'apparecchio non è adatto ai bambini piccoli o a persone disabili senza supervisione.
12. È consigliabile assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### Requisiti elettrici

Il vostro Stand Mixer funziona con la normale corrente domestica 220-240 volt a.c., 50/60 hertz. La potenza elettrica in watt del nostro Stand Mixer è riportata sulla banda posta attorno al corpo motore. Il wattaggio è determinato considerando l'utensile che assorbe la potenza più elevata. Altri utensili consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.

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.

#### AVVERTENZA



#### **Rischio di scosse elettriche.**

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

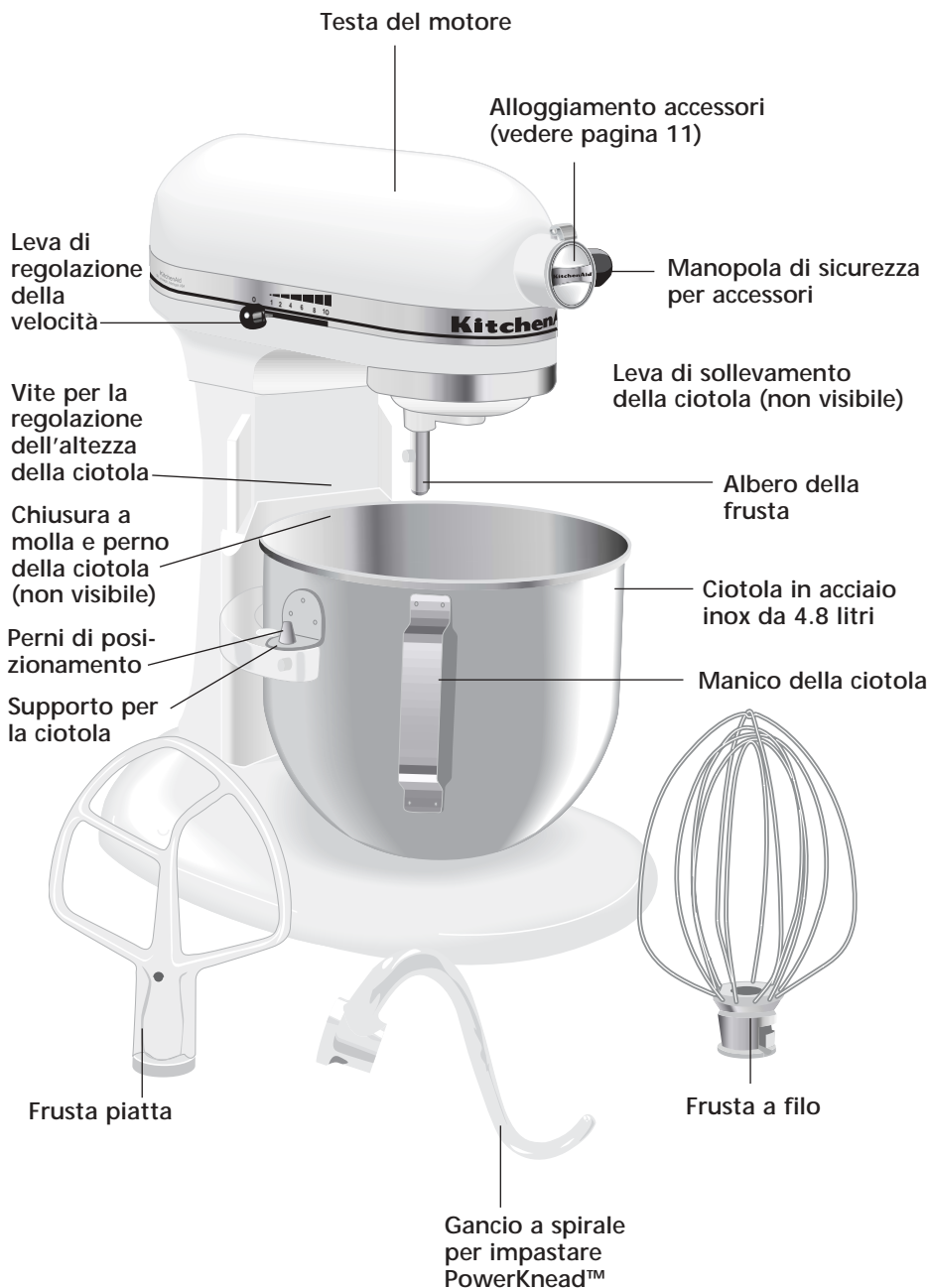
**Non rimuovere lo spinotto di terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghe.**

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

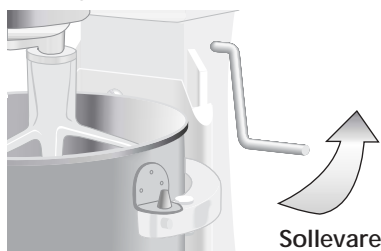
# Caratteristiche dello Stand Mixer con dispositivo di sollevamento della ciotola



# Montaggio del Mixer con dispositivo per il sollevamento della ciotola

## Per montare la ciotola

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Posizionare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata.
4. Sistemare i supporti della ciotola e i perni di posizionamento.
5. Premere la parte posteriore della ciotola verso il basso fino a far scattare il perno della ciotola nel dispositivo di chiusura a molla.
6. Sollevare la ciotola prima di avviare il mixer.
7. Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.



## Per sollevare la ciotola

1. Ruotare la leva all'indietro e verso l'alto fino a quando si bloccherà in posizione verticale.
2. Durante l'utilizzo del mixer la ciotola dovrà sempre essere in posizione sollevata e bloccata.

## Per abbassare la ciotola

1. Ruotare la leva all'indietro ed abbassarla.

## Per rimuovere la ciotola

1. Accertarsi che il dispositivo di regolazione della velocità sia spento (OFF).
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Posizionare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata.
4. Rimuovere la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio per impastare.
5. Afferrare la leva di sollevamento e sollevare verso l'alto liberandolo dai perni di posizionamento.

## Per attaccare la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio per impastare.

1. Portare la leva di regolazione della velocità su (OFF).

2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Inserire la frusta piatta sull'albero.

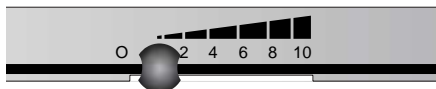


4. Ruotare la frusta verso sinistra, agganciandola sopra il perno sull'albero.
5. Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.

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

1. Portare la leva di regolazione della velocità su (OFF).
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Premere la frusta verso l'alto e ruotarla a destra.
4. Staccare la frusta dall'albero.

## Controllo della velocità dello Stand Mixer



La caratteristica di funzionamento Soft Start™ riduce al minimo le fuoriuscite di ingredienti poiché il mixer parte a velocità ridotta, aumentando poi fino al raggiungimento della velocità selezionata. Per ridurre ulteriormente le possibili fuoriuscite è consigliabile iniziare a impastare usando la Velocità 1 (velocità amalgamare) e poi spostarsi gradualmente sulle velocità più elevate, come desiderato. Vedere pagina 7 per la "Guida al controllo della velocità".

## Protezione del motore auto-reset

Se lo Stand Mixer si ferma a causa di un sovraccarico, spostare la leva di regolazione della velocità su OFF. Dopo alcuni minuti lo Stand Mixer effettuerà il reset in automatico. Spostare la leva di regolazione della velocità sulla velocità desiderata e continuare a mescolare. Se l'apparecchio non si riavvia consultare "Quando chiamare l'assistenza" a pagina 12.

# Montaggio del coperchio versatore antispruzzo\*

Per montare il coperchio versatore antispruzzo (adatto a tutti i modelli con dispositivo di sollevamento della ciotola con capacità di circa 5,8 litri)

1. Portare la leva di regolazione della velocità su (OFF).
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata.
4. Montare l'utensile desiderato (frusta piatta, gancio per impastare o frusta a filo) e la ciotola.
5. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione sollevata.
6. Sfilare il coperchio versatore a collare in modo da lasciare l'albero della frusta al centro, posizionandolo sul bordo della ciotola. Dopodiché ruotare l'apertura del coperchio verso la parte anteriore dello Stand Mixer.



7. Posizionare le linguette situate sul fianco del beccuccio nelle tacche del collare.
8. Posizionare le tre guide con tacche situate sulla parte inferiore del beccuccio lungo il bordo del recipiente.

**Per rimuovere il coperchio versatore antispruzzo**

1. Portare la leva di regolazione della velocità su OFF.
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Rimuovere il beccuccio dal coperchio.
4. Sfilare dalla ciotola il coperchio versatore antispruzzo.
5. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata e rimuovere l'accessorio e la ciotola.

**Per usare il coperchio versatore antispruzzo**

1. Versare gli ingredienti nel recipiente attraverso il beccuccio.
2. Importante: quando si utilizza il coperchio versatore antispruzzo assicurarsi che le guide situate sulla parte inferiore del beccuccio siano appoggiate sul bordo della ciotola per evitare che gli ingredienti cadano fuori dalla ciotola.

Per montare il coperchio versatore (adatto a tutti i modelli con sollevamento della ciotola con capacità di circa 4,83 litri)

1. Portare la leva di regolazione della velocità su OFF.
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Posizionare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata.
4. Montare l'utensile desiderato (frusta piatta, gancio per impastare o frusta a filo) e la ciotola.
5. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione sollevata.
6. Posizionare la metà posteriore del coperchio (senza beccuccio) sul bordo della ciotola.



7. 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. Portare la leva di regolazione della velocità su OFF.
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Rimuovere il beccuccio dalla ciotola.
4. Sfilare la metà posteriore del coperchio fuori dalla ciotola.
5. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata e rimuovere l'accessorio 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 KitchenAid®

## Frusta piatta per impasti da normali fino a densi:

torte  
glassa a base di panna  
dolcetti  
biscotti  
impasto per torte

gallette  
pane a lievitazione veloce  
polpettone  
purè di patate

## Frusta a filo per impasti montati:

uova  
albumi  
panna densa  
glassa cotta

pan di spagna  
savoardi  
maionese  
alcuni dolcetti

## Gancio per mescolare e impastare la pasta con il lievito:

pane  
focacce

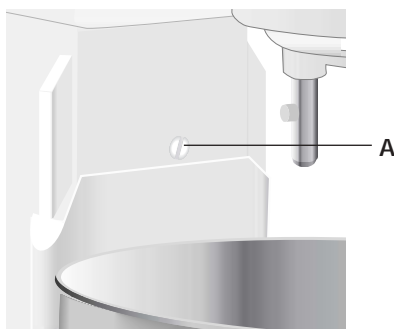
torte per il caffè  
pasta per la pizza

## Distanza fra la frusta e la ciotola

Il vostro Stand Mixer 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. Staccare la spina del mixer.
2. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione abbassata.
3. Inserire la frusta piatta.
4. Regolare la frusta piatta in modo tale che sia appena staccata dal fondo della ciotola quando questo si trova in posizione sollevata girando la vite (A) in senso antiorario per sollevare la ciotola e in senso orario per abbassarlo. Basta solo ruotare leggermente: la vite potrà essere ruotata al massimo per  $\frac{1}{4}$  di giro ( $90^\circ$ ) in entrambe le direzioni. (Il range completo di regolazione è  $\frac{1}{2}$  giro o  $180$  gradi.)
5. Portare la leva di sollevamento della ciotola nella posizione sollevata per controllare la distanza.
6. Ripetere i punti 4 e 5 se necessario.

**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.



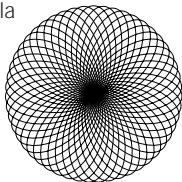
## Cura e pulizia

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

**NOTA:** Assicurarsi sempre di staccare la spina dello Stand Mixer prima di pulirlo. Pulire lo Stand Mixer 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 Stand Mixer 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 dello Stand Mixer



### AVVERTENZA

#### Pericolo di lesioni

**Staccare la spina del mixer prima di toccare le fruste.**

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

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.

Lo Stand Mixer potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e una durata prolungata di funzionamento è possibile che la parte superiore dell'apparecchi si surriscaldi.

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



# Guida al controllo della velocità – mixer a 10 velocità

Tutte le velocità sono dotate di Soft Start™, funzione che avvia automaticamente lo Stand Mixer a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti schizzino fuori e la farina si sollevi, poi la velocità aumenterà rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire la prestazione migliore.

## Numero di velocità

- |    |                                       |  |
|----|---------------------------------------|--|
| 1  | <b>AMALGAMARE</b>                     | 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  | <b>MESCOLARE LENTAMENTE</b>           | 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  | <b>MESCOLARE, SBATTERE</b>            | 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 passeverdure.  |
| 6  | <b>SBATTERE, MONTARE A NEVE</b>       | 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  | <b>SBATTERE VELOCEMENTE, FRUSTARE</b> | Per montare la panna, albumi e glasse cotte.   |
| 10 | <b>FRUSTARE VELOCEMENTE</b>           | 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.<br><b>NOTA:</b> Con elevate quantità, ad esempio quando si utilizzano gli utensili per la pasta e il macina cereali, l'apparecchio non mantiene una velocità elevata. |

Usare la velocità 2 per mescolare o impastare pasta lievitata. Selezionando una qualsiasi altra velocità si può provocare un guasto all'apparecchio. Il gancio a spirale per impastare PowerKnead™ impasta rapidamente la maggior parte delle paste lievitate in meno di 4 minuti.

# Consigli per impastare

## Adattare le vostre ricette per lo Stand Mixer

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

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" a pagina 7 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 di:

- 1/3 di ingredienti asciutti
- 1/3 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 5.

## Impasti per dolci

Quando si preparano degli 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 1,96 kg (14 tazze) di farina comune o 1,12 kg (8 tazze) di farina integrale quando si utilizza uno Stand Mixer con una capacità di 5,8 l.

Non usare MAI ricette che richiedono oltre 1,68 kg (12 tazze) di farina comune o 840 g (6 tazze) di farina integrale quando si utilizza uno Stand Mixer con una capacità di 4,8 l.

# Mescolare e impastare la pasta lievitata

Per impastare la pasta lievitata usare il gancio a spirale PowerKnead™

1. Mettere tutti gli ingredienti asciutti, compreso il lievito, nella ciotola, tenendo da parte solo una o due tazze di farina (0,125-0,250 kg).
2. Inserire la ciotola e il gancio a spirale PowerKnead™. Sollevare la ciotola del mixer. 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 a spirale PowerKnead™, rallentando di conseguenza il procedimento.

4. Continuare con la velocità 2, aggiungere delicatamente la restante farina, poco più di una tazza (0,60 kg) alla volta, in base all'esigenza. Mescolare finché l'impasto non si stacca dalle pareti della ciotola, circa due minuti.



5. Impastare alla velocità 2 per altri due minuti, ovvero finché l'impasto non risulta liscio ed elastico.
6. Abbassare la ciotola sullo Stand Mixer e rimuovere l'impasto dalla ciotola e dal gancio a spirale PowerKnead™.

**NOTA:** Queste istruzioni illustrano il procedimento per fare il pane con il metodo Rapid Mix. Se si segue il metodo convenzionale sciogliere il lievito in acqua calda nella ciotola riscaldata. Aggiungere gli ingredienti liquidi e asciutti rimanenti, ad eccezione delle ultime una o due tazze di farina (0,125-0,250 kg). Selezionare la velocità 2 per circa un minuto, ovvero finché gli ingredienti non sono completamente amalgamati. Proseguire con i punti dal 4 al 6.

# Albumi

Disponere 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

## Montare a neve: livelli

Il vostro Stand Mixer 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

## Montare a neve: livelli

Quando si monta a neve la panna è consigliabile osservarla attentamente. Dato che il vostro Stand Mixer 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.

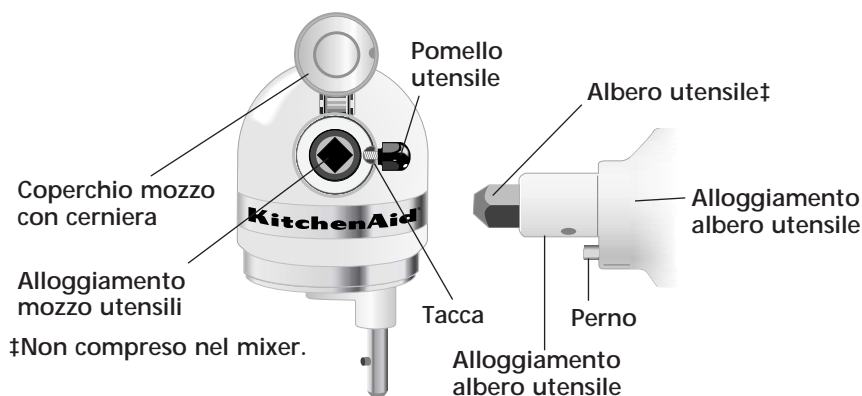
## Ferma

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 OFF.
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
3. Allentare la leva dell'utensile ruotandolo in senso antiorario.
4. Sollevare il coperchio con cerniera del mozzo.
5. Inserire l'albero dell'utensile nel mozzo assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si incastrerà 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 incastrerà 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 allo Stand Mixer.
7. Inserire la spina in una presa elettrica adeguata.

### Per rimuovere l'accessorio

1. Portare la leva di regolazione della velocità su OFF.
2. Staccare la corrente o la spina dello Stand Mixer.
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. Lo Stand Mixer 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 lo Stand Mixer emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: ciò si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta colpisce la ciotola arrestare lo Stand Mixer Consultare "Distanza fra la frusta e la ciotola" a pagina 5.

**Se il vostro Stand Mixer dovesse funzionare male o non funzionare affatto, vi preghiamo di controllare quanto segue:**

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

## **CENTRI ASSISTENZA**

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.

# Garanzia Mixer Heavy Duty/Heavy Duty Plus

<b>Durata della garanzia:</b>	<b>KitchenAid si accolla il pagamento di:</b>	<b>KitchenAid non si accolla il pagamento di:</b>
Un anno di garanzia totale	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.	A. Riparazioni se lo Stand Mixer 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 norme elettriche locali.

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI ACCIDENTALI O INDIRECTI.**

KitchenAid Europa, Inc.  
Nijverheidslaan 3 Box 5  
B-1853 Strombeek-Bever  
BELGIO



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® marchio registrato/™ è un marchio KitchenAid, U.S.A.  
© 2004. Diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di informazione.