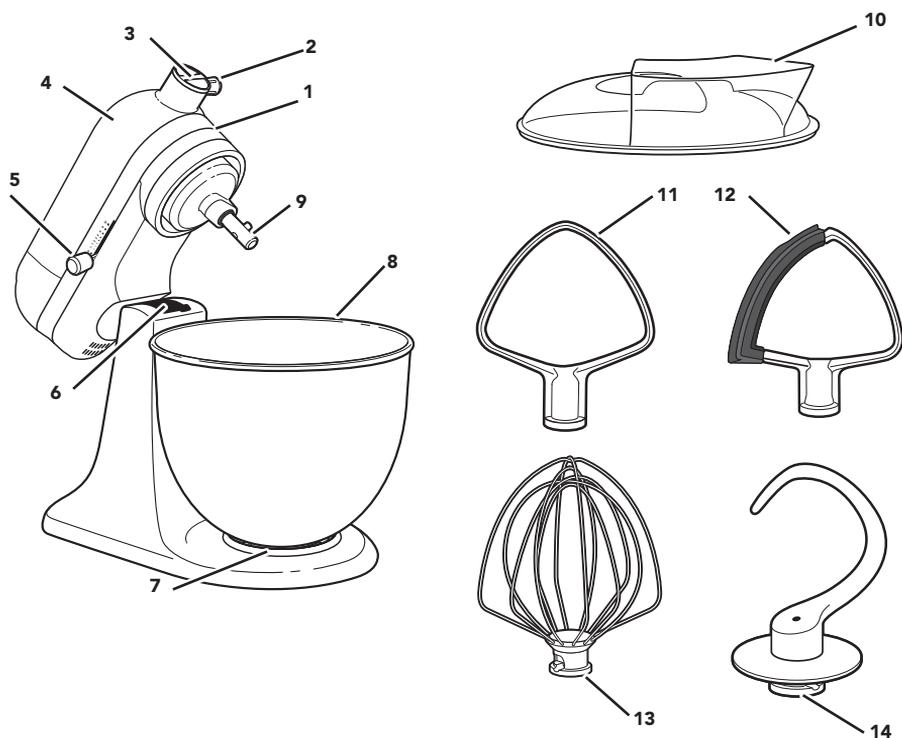




COMPONENTI E FUNZIONI



- 1 Testa del motore (leva di bloccaggio non visibile nell'immagine)
- 2 Manopola dell'attacco
- 3 Attacco per accessori
- 4 Testa del motore
- 5 Leva di controllo della velocità
- 6 Vite di regolazione altezza della frusta (non visibile nell'immagine)
- 7 Dispositivo di fissaggio alla ciotola

- 8 Ciotola
- 9 Albero della frusta
- 10 Coperchio versatore antispruzzo*
- 11 Frusta piatta
- 12 Frusta con bordo flessibile*
- 13 Frusta a fili
- 14 Gancio impastatore

ITALIANO

*Accessorio in vendita separatamente.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

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:



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



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 usa 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. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
3. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
4. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
5. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
6. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. Spegnerne l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
10. 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.
11. L'utilizzo di accessori o utensili non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
13. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
14. Prima del lavaggio, rimuovere le fruste, la frusta a fili o il gancio impastatore dal robot da cucina.
15. Non lasciare incustodito il robot da cucina mentre è in funzione.
16. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

ITALIANO

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

NOTA: fare riferimento alla sezione "Guida del controllo della velocità" per la velocità massima per la preparazione e alla sezione "Utilizzo del prodotto" per la quantità massima di ingredienti.



SICUREZZA DEL PRODOTTO

REQUISITI ELETTRICI

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 250 W

NOTA: la potenza nominale del robot da cucina è stampata sulla piastra seriale.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

La potenza nominale massima è calcolata in base all'accessorio che richiede la massima potenza. Altri accessori consigliati possono richiedere una potenza notevolmente minore.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 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/UE 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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (direttiva RoHS).





GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che avvia automaticamente il robot da cucina a una velocità inferiore per evitare schizzi di ingredienti e "nuvole di farina" all'avvio, per poi aumentare rapidamente alla velocità selezionata per prestazioni ottimali.

Velocità	Accessori	Azione	Descrizione
½	Frusta piatta Frusta con bordo flessibile*	Mescolata	Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la Velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
1			
2	Frusta piatta Gancio impastatore	Miscelare lentamente	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolci, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina o mescolare impasti liquidi o a grana fine.
4	Frusta con bordo flessibile* Frusta a fili	Miscelare, sbattere	Per lavorare impasti di media densità, come i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte. Da utilizzare con gli accessori: tritattutto, affettatore/grattugia per alimenti e passaverdure.
6	Frusta piatta Frusta a fili	Sbattere, amalgamare	Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte. Da utilizzare con lo spremiagrumi.
8	Frusta a fili	Sbattere velocemente, montare	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.
10	Frusta a fili	Montare velocemente	Per montare piccole quantità di panna e albumi. Da utilizzare con la macchina per la pasta e il macina cereali.

ITALIANO

NOTA: il controllo della velocità può essere impostato per ottenere le velocità 1, 3, 5, 7 e 9 se è necessaria una regolazione più precisa. Non superare la velocità 2 durante la preparazione di impasti lievitati per evitare di danneggiare il robot da cucina.

NOTA: per le quantità massime consigliate per il tipo di alimenti, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del prodotto".

PER INIZIARE

SCEGLIERE L'ACCESSORIO GIUSTO

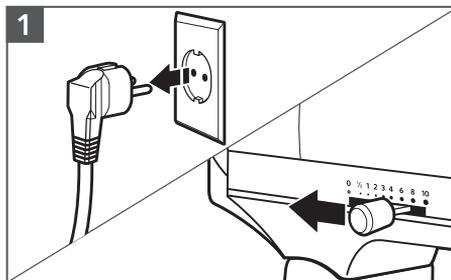
Accessori	Utilizzare per miscelare	Alimenti consigliati
Frusta piatta Frusta con bordo flessibile*	Composti da normali a densi	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, biscotti, pasta frolla, polpettoni di carne, purè di patate.
Frusta a fili	Composti che necessitano di incorporare aria	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.
Gancio impastatore	Miscelare e amalgamare impasti lievitati	Pane, panini, impasto per pizza, pagnottine e torte.

*Accessorio in vendita separatamente.

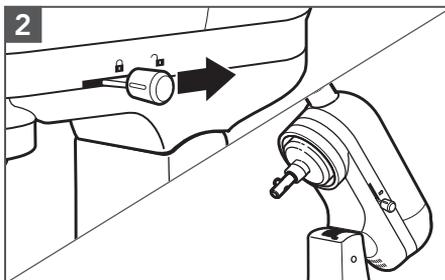




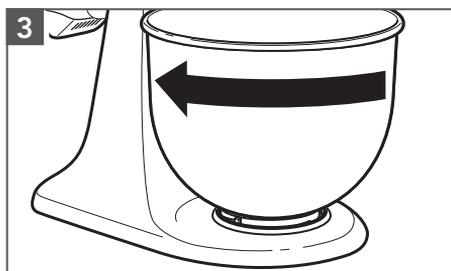
MONTAGGIO DEL PRODOTTO



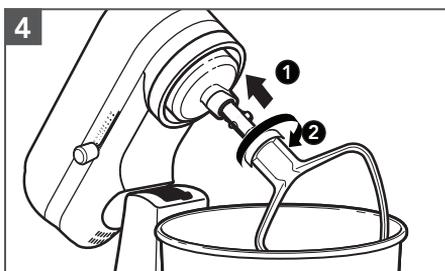
Scollegare l'alimentazione e spegnere il robot da cucina spostando la leva su "0".



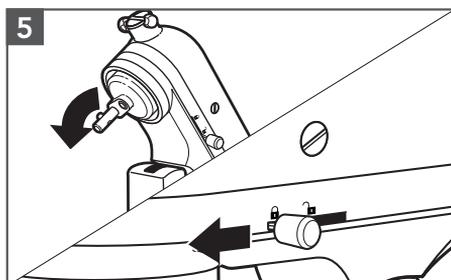
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare* la testa del motore affinché resti sollevata.



Posizionare la ciotola sul piatto di fissaggio e ruotare per bloccarla in posizione.



Far scorrere e ruotare l'accessorio allineandolo al perno sull'albero.



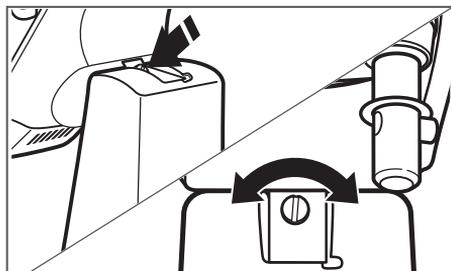
Sbloccare la testa del motore e abbassarla. Quindi, bloccare* la testa del motore affinché resti abbassata. Prima di miscelare, verificare che il blocco* sia attivo tentando di sollevare la testa del motore.

*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.



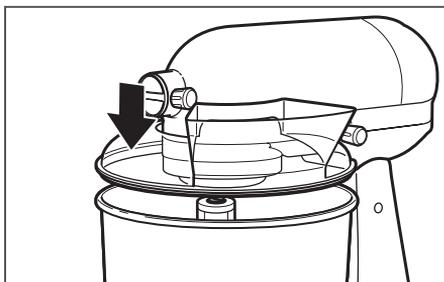


MONTAGGIO DEL PRODOTTO



(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola: inclinare e bloccare* la testa del motore all'indietro. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta, oppure in senso orario (destra) per abbassarla.

NOTA: se si regola eccessivamente la vite, la leva di blocco della ciotola potrebbe non bloccarsi in posizione.



(OPZIONALE) Posizionare il coperchio versatore antispruzzo**: far scorrere il coperchio versatore antispruzzo** dalla parte anteriore del robot da cucina sopra la ciotola. Il bordo inferiore del coperchio versatore antispruzzo** deve inserirsi all'interno della ciotola.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

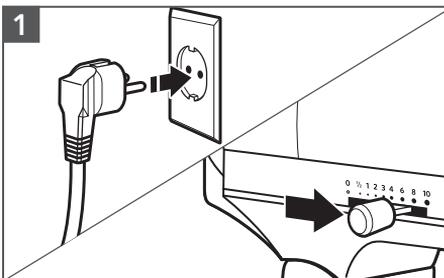
Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghhe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.



Collegare il prodotto a una presa con messa a terra. Iniziare a una velocità ridotta per evitare schizzi e aumentarla gradualmente. Consultare la "Guida del controllo della velocità".

*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

**Accessorio in vendita separatamente.





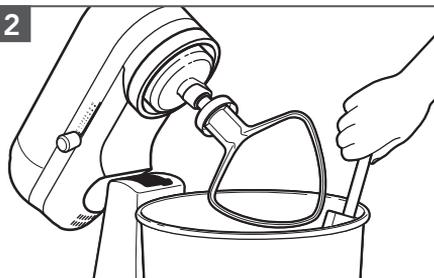
UTILIZZO DEL PRODOTTO

⚠ AVVERTENZA

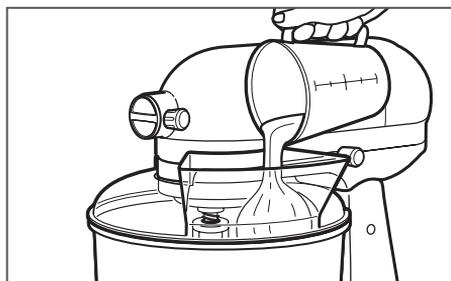
Pericolo di lesioni

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.



Non mescolare gli ingredienti nella ciotola durante il funzionamento. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.

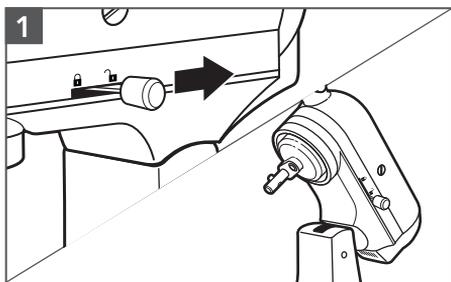


(OPZIONALE): versare gli ingredienti nella ciotola attraverso il beccuccio versatore**.

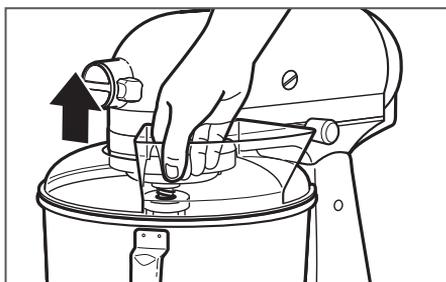
Tabella delle capacità

Tipo di cibo	Tutte le farine	Albume uovo	Patate (per purè di patate)
Capacità massima	680g	8 uova	2kg

SMONTAGGIO DEL PRODOTTO



Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "0" e scollegarlo dalla presa. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare* la testa del motore affinché resti sollevata.



(OPZIONALE): sollevare la parte anteriore del coperchio versatore antispruzzo** dal bordo della ciotola. Estrarre dal robot da cucina.

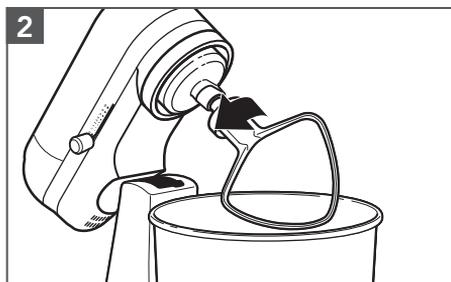
*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

**Accessorio in vendita separatamente.

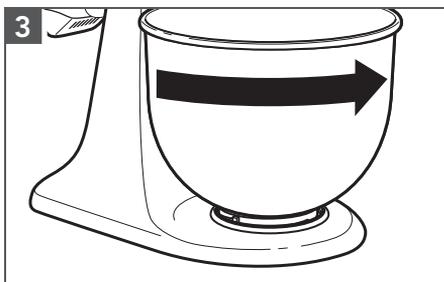




SMONTAGGIO DEL PRODOTTO



2 Spingere l'accessorio verso l'alto, ruotarlo ed estrarlo dall'albero della frusta.

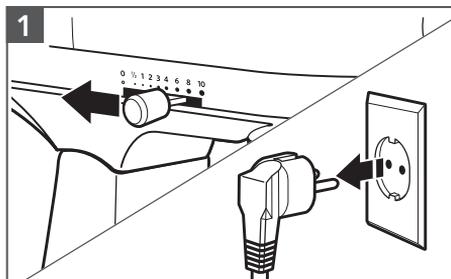


3 Ruotare per scollegare la ciotola dal piatto di fissaggio.

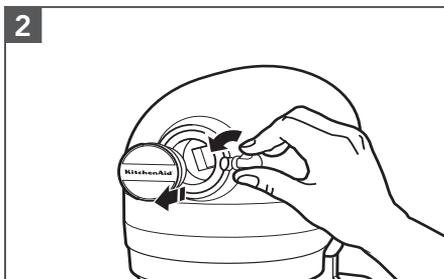
ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, accessori per tagliare la pasta o tritatutto, che possono essere collegati all'albero di alimentazione del robot da cucina, come mostrato in figura.

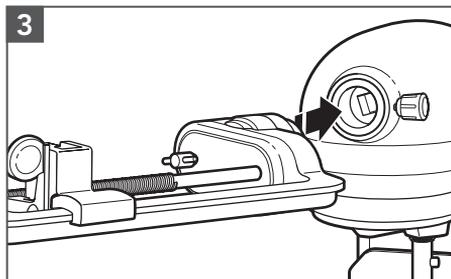
ITALIANO



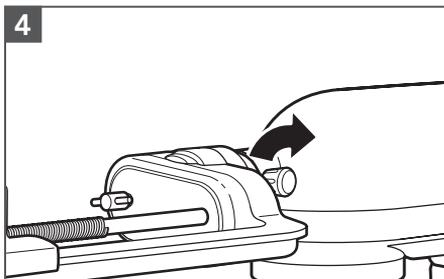
1 Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "0" e scollegarlo dalla presa.



2 Rimuovere il coperchio dell'attacco.



3 Inserire l'accessorio nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco.



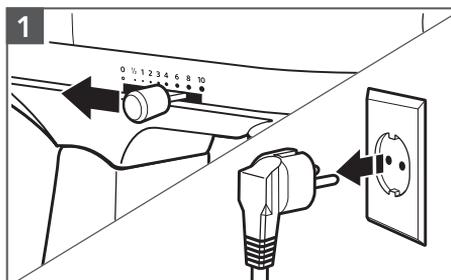
4 Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è correttamente fissato al robot da cucina.



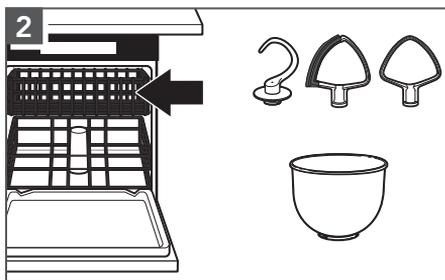


MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: Non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi.



1
Spegnere il robot da cucina spostando la leva su "0" e scollegarlo dalla presa.



2
Componenti lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore: ciotola in acciaio inox, coperchio della ciotola, frusta piatta, gancio impastatore e frusta con bordo flessibile*.



3
Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.



4
Pulire accuratamente la frusta a fili e il coperchio versatore antispruzzo* lavandoli solo a mano.

*Accessorio in vendita separatamente.





GUIDA PER LA 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.

Problema	Soluzione
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso:	In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Se la frusta piatta batte sulla ciotola:	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Montaggio del prodotto" e regolare la distanza tra la frusta e la ciotola.
La leva di controllo della velocità non si sposta in modo scorrevole o agevole:	Per spostare agevolmente la leva di controllo della velocità, sollevarla leggermente verso l'alto man mano che la si sposta sulle diverse impostazioni in una direzione qualsiasi.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue:	Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
	Il fusibile nel circuito del robot da cucina è in buone condizioni? Se è presente un interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
	Spegnere (0) il robot da cucina per 10-15 secondi, quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Se non è possibile risolvere il problema:	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia)". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

ITALIANO



TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("**Garante**") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.

b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

5KSM3311X Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:
<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>

ITALIANO



