5KHBC412EXX•5KHBC412BXX
5KHBC414EXX•5KHBC414BXX
5KHBC416EXX•5KHBC416BXX
5KHBC418EXX•5KHBC418BXX
5KHBC420EXX•5KHBC420BXX

KitchenAid
COMMERCIAL

SOMMARIO

SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE
Precauzioni importanti 66
Requisiti elettrici 68
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica 68
Dati elettrici per il frullatore a immersione e gli accessori 69

COMPONENTI E FUNZIONI
Componenti del frullatore a immersione professionale 70
Accessori opzionali 71
Caratteristiche del frullatore a immersione professionale 72

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE
Preliminari al primo utilizzo 73
Uso previsto 73
Uso del frullatore a immersione professionale con l'accessorio lama 74
Uso del frullatore a immersione professionale con l'accessorio frusta 76
Uso della morsa per contenitore e della funzione di funzionamento continuo 78

SUGGERIMENTI UTILI 78

MANUTENZIONE E PULIZIA
Pulizia del corpo motore 79
Pulizia degli accessori 79

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 80

SPECIFICHE TECNICHE 81

GARANZIA E ASSISTENZA 83

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 corpo motore, il cavo o la presa elettrica del frullatore a immersione professionale in acqua né in altri liquidi.
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. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo o sostituire i carboncini.

5. Non toccare le parti in movimento.
6. 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.
7. L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Non far entrare il cavo in contatto con superfici calde, incluso il fornello.
11. Quando si miscelano ingredienti liquidi, soprattutto caldi, utilizzare un contenitore alto o lavorare solo piccole quantità alla volta per ridurre gli schizzi e la possibilità di lesioni.
12. Per ridurre il rischio di lesioni gravi e non danneggiare l'unità, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quanto l'unità non è in funzione.
13. Le lame sono affilate. Maneggiare con cautela.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

SOLO PER USO PROFESSIONALE

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 Volt
Frequenza: 50-60 Hertz
Potenza: 750 Watt

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Se si utilizza una prolunga:

- Il valore elettrico nominale indicato sulla prolunga deve corrispondere almeno al valore elettrico nominale dell'apparecchio.
- Sistemare il cavo in modo che non penda dal banco o dal piano di lavoro, perché qualcuno potrebbe tirarlo o ci si potrebbe involontariamente inciampare.

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/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.

Dati elettrici per il frullatore a immersione e gli accessori

	Frullatore a immersione	Frusta	Asta
Modelli	5KHBC412 5KHBC414 5KHBC418 5KHBC416 5KHBC420	KHBC110	5KHBC112 5KHBC114 5KHBC116 5KHBC118 5KHBC120
Volt/Hertz	220-240 V / 50-60 Hz		
Velocità minima	9.000 giri/min	550 giri/min	9.000 giri/min
Velocità massima	18.000 giri/min	900 giri/min	18.000 giri/min

I cavalli del motore del frullatore a immersione professionale sono stati misurati con un dinamometro, un dispositivo comunemente utilizzato nei laboratori per misurare la potenza meccanica dei motori. Il riferimento alla potenza del motore da 1,0 cavallo (CV) riflette la potenza nominale del motore stesso e non la potenza in uscita del frullatore a immersione professionale nel recipiente di miscelazione. La potenza in uscita nel recipiente sarà leggermente inferiore a 1,0 CV.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

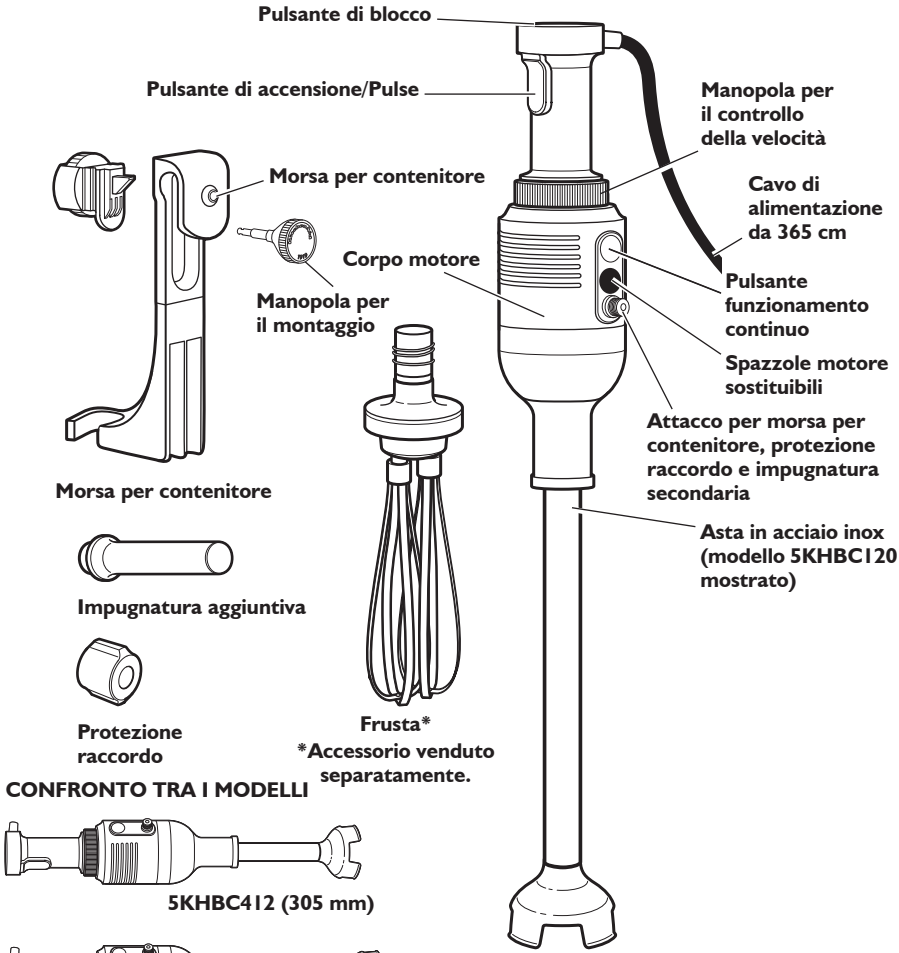
Prima di eseguire le operazioni di manutenzione, scollegare l'alimentazione.

Prima dell'utilizzo, rimontare tutti i pezzi e i pannelli.

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

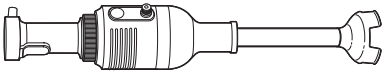
L'unità è dotata di spazzole motore sostituibili. Ai lati dell'unità sono visibili i tappini che chiudono l'accesso alle spazzole. Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale tecnico qualificato rispettando le indicazioni del Manuale di servizio e riparazione del frullatore a immersione professionale KitchenAid.

Componenti del frullatore a immersione professionale

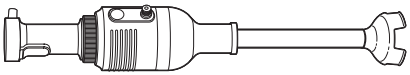


CONFRONTO TRA I MODELLI

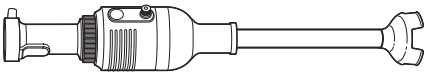
5KHBC412 (305 mm)



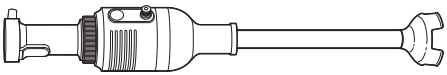
5KHBC414 (356 mm)



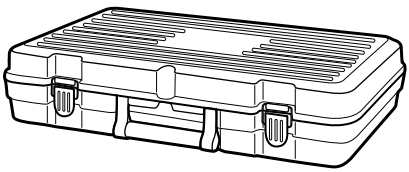
5KHBC416 (406 mm)



5KHBC418 (457 mm)

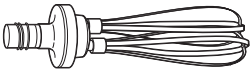
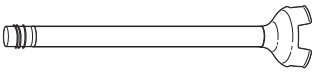


5KHBC420 (508 mm)



Custodia

Accessori opzionali

Accessorio	N. modello	Stile	Lunghezza
Frusta* *Accessorio venduto separatamente	5KHBC110WSS		254 mm
Lama a S multifunzione	5KHBC112MSS	 (5KHB112SS Mostrato)	305 mm
	5KHBC114MSS		356 mm
	5KHBC116MSS 5KHBC118MSS 5KHBC120MSS		406 mm 457 mm 508 mm
Dimensione consigliata del contenitore	5KHBC412OB 5KHBC414OB 5KHBC416OB 5KHBC418OB 5KHBC420OB	Contenitore da 22,7 litri (massimo) Contenitore da 53,0 litri (massimo) Contenitore da 87,1 litri (massimo) Contenitore da 121,1 litri (massimo) Contenitore da 151,4 litri (massimo)	

Caratteristiche del frullatore a immersione professionale

Manopola per il controllo della velocità
Consente una facile regolazione della velocità attraverso la manopola posizionata alla base del corpo motore.

Potente motore da 1 CC
Progettato per garantire un funzionamento duraturo, garantisce anche una miscelazione potente.

Pulsante di accensione/Pulse
Posizionato sull'impugnatura, si attiva premendo e durante la miscelazione deve essere sempre premuto. Per interrompere la miscelazione, è sufficiente rilasciare il pulsante di accensione/Pulse.

Pulsante di blocco
Premere per sbloccare e far funzionare il pulsante di accensione/Pulse; premere per bloccare quando il frullatore a immersione professionale non viene utilizzato.

Spazzole motore sostituibili
Le spazzole motore sono facilmente accessibili, possono essere sostituite se usurate e garantiscono una maggiore durata di vita del frullatore a immersione professionale.

Morsa per contenitore
Si installa facilmente nell'alloggiamento del motore, per lasciare le mani libere.

Funzionamento continuo
Se utilizzata con la morsa per contenitore, questa funzione consente un funzionamento continuo.

Asta in acciaio inox con blocco ad avvitamento
Per montarlo, appoggiarlo al corpo motore e ruotarlo per unire le due parti.

Impugnatura aggiuntiva
Si installa facilmente nell'alloggiamento del motore, assicurando un miglior controllo durante la miscelazione.

Protezione raccordo
Si installa facilmente nell'alloggiamento del motore come protezione quando la morsa per contenitore e l'impugnatura secondaria non sono montate.

Cavo di alimentazione da 365 cm
Lungo a sufficienza per portare il frullatore a immersione professionale fino al piano cottura o all'area di lavoro, è arrotondato e privo di scanalature per una maggiore praticità di pulizia.

Custodia
Custodia resistente per riporre il frullatore a immersione professionale in modo ottimale.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE

Preliminari al primo utilizzo

Prima di utilizzare il frullatore a immersione professionale KitchenAid per la prima volta, pulire il corpo motore con un panno pulito e umido per rimuovere eventuale sporcizia o polvere.

IMPORTANTE: non immergere il corpo motore in acqua.

Lavare tutti gli accessori a mano o in lavastoviglie. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detergenti abrasivi. Asciugare completamente con un panno morbido.

IMPORTANTE: scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente a muro prima di installare o rimuovere gli accessori.

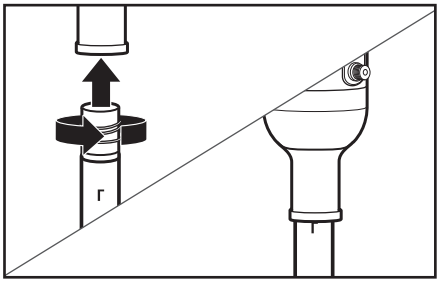
Uso previsto

Questo frullatore a immersione professionale KitchenAid è indicato per l'uso nei ristoranti, nelle cucine professionali e nei locali che si occupano di ristorazione. Può essere utilizzato direttamente in una pentola o in qualsiasi contenitore per miscelare gli ingredienti.

Accessorio	Impieghi
Frusta* *Accessorio venduto separatamente	Pastella per pancake, maionese, albumi, budino, panna montata
Lama a S multifunzione	Zuppe, purè di verdure, mousse, conserve, salse, bisque, carne cotta, sugo di carne, frullati, triti

Uso del frullatore a immersione professionale con l'accessorio lama

1. Inserire l'asta nel corpo motore e ruotare per bloccarla. Quando è montata, il segno di allineamento sull'asta deve coincidere perfettamente con quello sul corpo motore.



⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

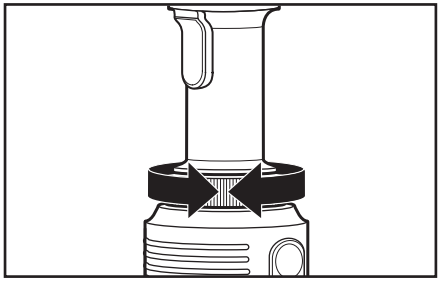
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

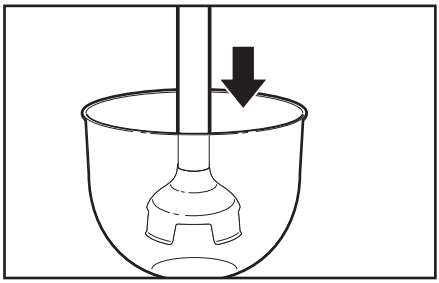
Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

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

3. Impostare la velocità desiderata con la manopola per il controllo della velocità.

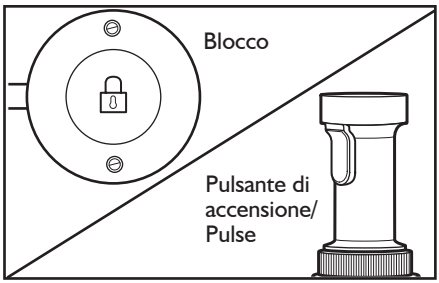


4. Introdurre il frullatore a immersione professionale nel composto da miscelare.

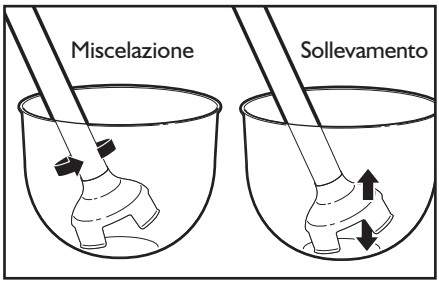


NOTA: il frullatore a immersione professionale deve essere immerso nel liquido non oltre la riga di livello massimo riportata sull'asta. Per evitare danni al frullatore a immersione professionale, non immergere oltre il punto di giunzione. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.Per evitare danni alle lame o al contenitore, non toccare mai il fondo del contenitore con la lama e non utilizzare contenitori con parti sporgenti che potrebbero infilarsi sotto la protezione in metallo.

5. Premere il pulsante di blocco per sbloccare il frullatore a immersione professionale, quindi tenere premuto il pulsante di accensione/Pulse per attivarlo.

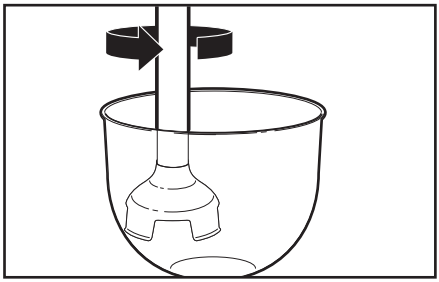


Per risultati ottimali, introdurre il frullatore a immersione professionale nella pentola o nel contenitore con gli ingredienti tenendo l'asta inclinata verso il bordo. Per una maggiore stabilità, utilizzare l'impugnatura secondaria rimovibile. Spegnere il frullatore a immersione professionale prima di rimuoverlo dalla pentola o dal contenitore per evitare gli schizzi.



Appoggiare provvisoriamente il frullatore a immersione professionale sul fondo della pentola o del contenitore, quindi inclinarlo e sollevarlo lentamente verso l'alto facendolo scorrere sul bordo del recipiente. Quando si solleva il frullatore a immersione professionale, anche gli ingredienti presenti sul fondo della pentola o del contenitore vengono sollevati. Quando gli ingredienti non si sollevano più dal fondo, riportare il frullatore a immersione professionale sul fondo della pentola o del contenitore e ripetere la procedura fino a raggiungere la consistenza degli ingredienti desiderata.

Con un lieve movimento circolare del polso, sollevare leggermente il frullatore a immersione professionale e farlo ricadere negli ingredienti. Sono il movimento del polso e il peso del frullatore a garantire il risultato. Per una maggiore stabilità durante la miscelazione, utilizzare l'impugnatura secondaria rimovibile, se necessario.



6. Al termine della miscelazione, rilasciare il pulsante di accensione/Pulse prima di rimuovere il frullatore a immersione professionale dal composto.

7. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

IMPORTANTE: se un pezzo di alimento si incastra nella protezione intorno alla lama, seguire le istruzioni elencate di seguito.

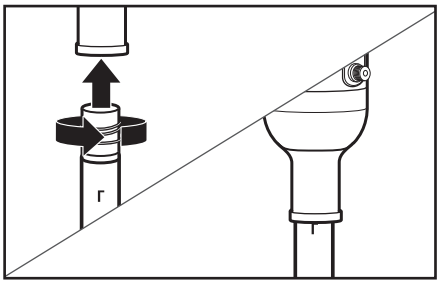
1. Rilasciare il pulsante di accensione/ Pulse e scollegare il frullatore a immersione professionale dalla fonte di alimentazione.

2. Utilizzare una spatola per rimuovere l'alimento incastrato nella protezione. Non usare le dita per rimuovere l'alimento.

3. Ricollegare il frullatore a immersione professionale alla presa elettrica e riprendere le operazioni.

Uso del frullatore a immersione professionale con l'accessorio frusta

1. Inserire l'accessorio frusta nel corpo motore e ruotare per fissarlo in posizione. Il segno di allineamento sulla frusta deve coincidere perfettamente con quello sul corpo motore.



⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

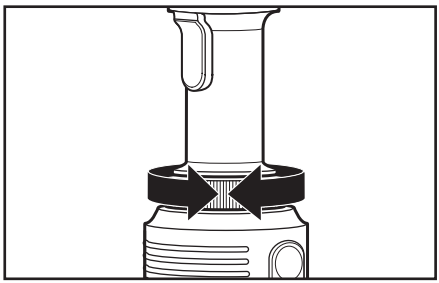
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

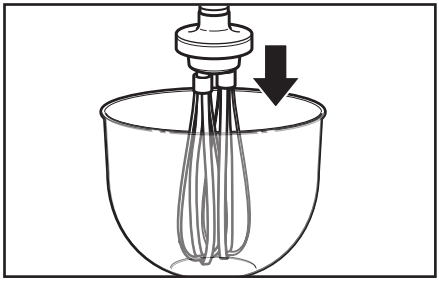
Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

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

3. Impostare la velocità desiderata con la manopola per il controllo della velocità.

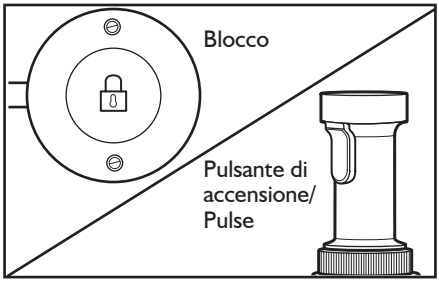


4. Inserire la frusta nel composto.

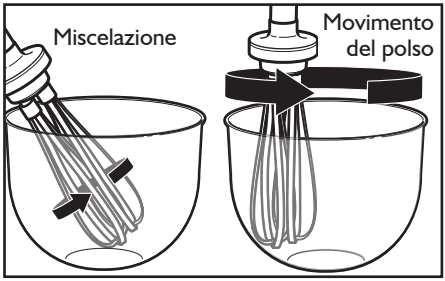


NOTA: non immergere il frullatore a immersione professionale in composti liquidi per tutta la lunghezza dell'asta. Per evitare danni al frullatore a immersione professionale, non immergere oltre il punto di giunzione.Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.

5. Premere il pulsante di blocco per sbloccare il frullatore a immersione professionale, quindi tenere premuto il pulsante di accensione/pulse per attivarlo.



Per risultati ottimali, introdurre il frullatore a immersione professionale con la frusta nella pentola o nel contenitore con gli ingredienti tenendo l'asta inclinata verso il bordo. Con la mano libera, tenere la pentola o il contenitore o tenere il frullatore a immersione professionale vicino alla base dell'unità motore per garantire una migliore stabilità. Spegnere il frullatore a immersione professionale prima di rimuoverlo dalla pentola o dal contenitore per evitare gli schizzi.



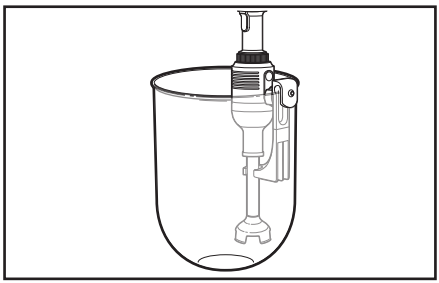
Con un lieve movimento circolare del polso, sollevare leggermente la frusta e farla ricadere negli ingredienti. Sono il movimento del polso e il peso della frusta a garantire il risultato. Per una maggiore stabilità durante la miscelazione, utilizzare l'impugnatura secondaria rimovibile, se necessario.

6. Al termine della miscelazione, rilasciare il pulsante di accensione/Pulse prima di rimuovere il frullatore a immersione professionale dal composto.

7. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE

Uso della morsa per contenitore e della funzione di funzionamento continuo



IMPORTANTE: durata massima consigliata della miscelazione con funzionamento continuo

30 minuti a bassa velocità

10 minuti ad alta velocità

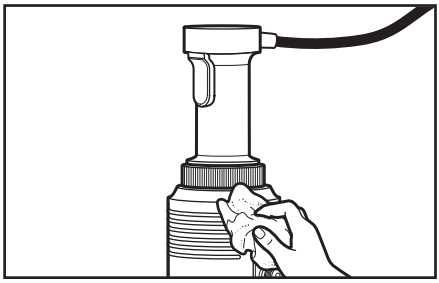
1. Far scorrere il fermo sagomato nella morsa per contenitore in corrispondenza della fessura nella parte superiore della morsa; utilizzare la rotella per la regolazione per fissare il fermo nel punto corretto del contenitore di miscelazione.
2. Far scorrere la morsa sul bordo del contenitore di miscelazione, facendo scattare la tacca bianca della morsa sul contenitore; ruotare la manopola per fissare.
3. Agganciare il frullatore a immersione professionale nella fessura presente nella parte inferiore dell'asta di sostegno della morsa, per fare in modo che il frullatore a immersione professionale sia inserito nel composto da miscelare.
4. Premere l'interruttore di blocco per sbloccare il frullatore a immersione professionale, quindi premere contemporaneamente il pulsante di accensione/pulse e il pulsante di funzionamento continuo e rilasciare il pulsante di accensione/Pulse per attivare la funzione di funzionamento continuo. Con questa impostazione, è possibile utilizzare il frullatore a immersione professionale mantenendo le mani libere.

SUGGERIMENTI UTILI

- Tagliare i cibi solidi in pezzi piccoli per renderli più facili da miscelare o tritare.
- Il frullatore a immersione professionale è dotato di una protezione termica contro temperature di esercizio eccessive. Se il frullatore a immersione professionale si blocca improvvisamente durante l'utilizzo, scollegarlo dalla corrente e attendere 10 minuti per il ripristino automatico.
- Per evitare spruzzi, introdurre il frullatore a immersione professionale nel composto prima di premere il pulsante di accensione/Pulse e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto.
- Se si miscela in una pentola alta sul piano cottura, rimuovere la pentola dal fornello per evitare che il frullatore a immersione professionale si surriscaldi.
- Per una miscelazione ottimale, tenere il frullatore a immersione professionale inclinato e spostarlo delicatamente verso l'alto e il basso all'interno del contenitore. Non schiacciare il composto con il frullatore a immersione professionale.
- Per evitare fuoriuscite, lasciare spazio a sufficienza nel contenitore per consentire al composto di sollevarsi durante l'uso del frullatore a immersione professionale.
- Controllare che il lungo cavo del frullatore a immersione professionale non passi sopra un elemento riscaldante caldo.
- Non lasciare il frullatore a immersione professionale in un tegame caldo sopra il piano cottura quando non in uso.
- Rimuovere le parti dure, come noccioli o ossa, dal composto prima di miscelare o tritare per evitare di danneggiare le lame.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia del corpo motore

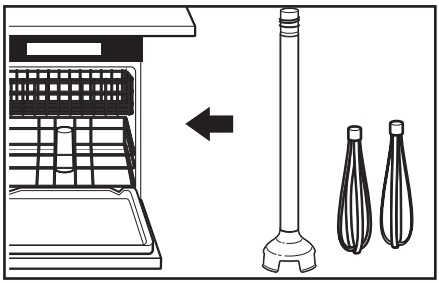


Pulire sempre il frullatore a immersione professionale prima del primo utilizzo, dopo averlo utilizzato e prima di riporlo.

1. Scollegare il frullatore a immersione professionale prima della pulizia.
2. Rimuovere gli accessori facendoli ruotare (vedere la sezione "Funzionamento del frullatore a immersione professionale").
3. Pulire il corpo motore e il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detergenti abrasivi.

NOTA: per evitare danni al frullatore a immersione professionale, non immergere il corpo motore nel liquido di lavaggio, in acqua o in una soluzione disinfettante.

Pulizia degli accessori



Nei locali di ristorazione: lavare, sciacquare e disinfettare gli accessori in acciaio inox del frullatore a immersione professionale prima del primo utilizzo, dopo averli utilizzati o se si pensa di non utilizzarli nuovamente per almeno un'ora.

Soluzione	Prodotto	Diluizione in acqua	Temperatura
Lavaggio	Noble Pan Pro 1	30 ml/11,4 l	Calda a 46°C
Risciacquo	Solo acqu		Tiepida a 35 °C
Igienizzazione	Candeggina per uso domestico	14,8 cc / 3,8 litri	Fredda a 10-21 °C
In caso di utilizzo ripetitivo, una pulizia frequente prolunga la durata di vita del prodotto.			

1. Rimuovere l'accessorio dal corpo motore. Risciacquare sotto l'acqua corrente per eliminare ogni residuo di cibo.
2. Strofinare l'accessorio con una spugna morbida. Sciacquare sia la parte interna che esterna dell'accessorio, rimuovendo tutti i residui possibili.
3. Con una spugna morbida impregnata di soluzione di lavaggio, strofinare gli accessori cercando di raggiungere ogni parte. Montare l'accessorio nel corpo motore e sistemarlo in un contenitore con la soluzione di lavaggio, immergendolo per ¾. Attivare il frullatore ad alta velocità per 2 minuti.
4. Ripetere il passaggio 3 utilizzando acqua pulita al posto della soluzione di lavaggio.
5. Ripetere il passaggio 3 utilizzando la soluzione disinfettante al posto della soluzione di lavaggio.
6. Non risciacquare dopo la disinfezione. Lasciare asciugare prima dell'uso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il frullatore a immersione professionale non funziona, eseguire i controlli indicati di seguito.

L'unità è stata scollegata

- Rilasciare il pulsante di accensione/Pulse.
- Verificare l'alimentazione.
- Riavviare il frullatore a immersione professionale come indicato nella sezione "Funzionamento del frullatore a immersione professionale".

Il dispositivo si surriscalda

- Rilasciare il pulsante di accensione/Pulse.
- Scollegare l'unità.
- Attendere qualche minuto affinché il motore si raffreddi e il meccanismo di protezione termica venga resettato.
- Riavviare il frullatore a immersione professionale come indicato nella sezione "Funzionamento del frullatore a immersione professionale".

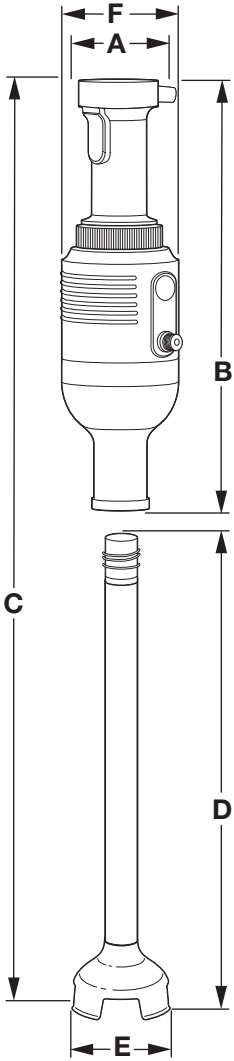
Motivo sconosciuto

- Rilasciare il pulsante di accensione/Pulse.
- Scollegare l'unità.
- Eseguire i seguenti controlli:
  - danni alla spina elettrica.
  - lacerazioni o altri danni al cavo.
  - libera rotazione dell'albero (rimuovere l'asta e ruotare l'albero manualmente).
  - libero movimento delle lame (potrebbero essersi incastrati pezzi di alimenti tra le lame e la protezione in plastica).

IMPORTANTE: se un pezzo di alimento si incastra nella protezione intorno alla lama, seguire le istruzioni elencate di seguito.

1. Rilasciare il pulsante di accensione/Pulse e scollegare il frullatore a immersione professionale dalla fonte di alimentazione.
2. Utilizzare una spatola per rimuovere l'alimento incastrato nella protezione. Non usare le dita per rimuovere l'alimento.
3. Ricollegare il frullatore a immersione professionale alla presa elettrica e riprendere le operazioni.

SPECIFICHE TECNICHE



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (kg)
5KHBC112	73,4	420	723,4	383,9	101,5	115	4,3
5KHBC114	73,4	420	774,2	434,7	101,5	115	4,4
5KHBC116	73,4	420	825	485,5	101,5	115	4,5
5KHBC118	73,4	420	875,8	536,3	101,5	115	4,6
5KHBC120	73,4	420	926,6	587,1	101,5	115	4,7

SPECIFICHE TECNICHE

CE - Dichiarazione di conformità

Dichiariamo sotto nostra totale responsabilità che il prodotto descritto nella sezione "Specifiche tecniche" è conforme a tutti i regolamenti e alle direttive applicabili (2011/65/UE, 2014/30/UE, 2006/42/CE, 2009/125/CE) e che sono stati utilizzati i seguenti standard armonizzati:

Regolamento Commissione Europea 1275/2008
EN12853: 2001+A1:2010
EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
EN55014-2:2015
EN61000-3-2:2014
EN61000-3-3:2013

11 novembre 2016

Mark Dahmer / Responsabile della progettazione
Autorizzato alla compilazione dei file tecnici

KitchenAid Portable Appliances Division
Saint Joseph, MI USA

Dati su rumorosità/vibrazioni

Valori misurati determinati in base alla norma EN12853
Vibrazioni totali (somma vettoriale di tre assi) determinate in base alla norma EN12853

	Gruppo asta con lama a S multifunzione	Gruppo asta con frusta
Livelli pressione sonora in esercizio	<85dB(A)	<85dB(A)
Livelli vibrazioni in esercizio	<2.54 cm/sec	<2.54 cm/sec

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia del frullatore a immersione professionale KitchenAid

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KHBC412EXX, 5KHBC412BXX, 5KHBC414EXX, 5KHBC414BXX, 5KHBC416EXX, 5KHBC416BXX, 5KHBC418EXX, 5KHBC418BXX, 5KHBC420EXX, 5KHBC420BXX 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 frullatore a immersione professionale è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione professionale 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

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web www.kitchenaid.eu

©2017. Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

KitchenAid®
COMMERCIAL

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

W10859533A 02/17