

# SOMMARIO

<b>SICUREZZA DEL FRULLATORE</b>	
Precauzioni importanti .....	66
Requisiti elettrici .....	69
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....	69
<b>CARATTERISTICHE DEL FRULLATORE</b> .....	70
<b>CARATTERISTICHE DELLA CARAFFA CULINARIA DA 0,75 L</b> .....	72
<b>PRELIMINARI ALL'UTILIZZO DEL FRULLATORE</b> .....	73
Preliminari al primo utilizzo .....	73
Frullatore .....	73
<b>UTILIZZO DEL FRULLATORE</b>	
Preliminari all'utilizzo .....	74
Funzionamento del frullatore .....	74
Tritaggiaccio .....	75
Modalità PULSE .....	76
Tappo dosatore per ingredienti .....	76
Funzione Soft Start .....	76
<b>GUIDA PER IL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ</b> .....	77
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	78
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....	79
<b>SUGGERIMENTI SUL FRULLATORE</b> .....	80
<b>SUGGERIMENTI SULLA CARAFFA CULINARIA</b> .....	82
<b>GARANZIA E ASSISTENZA</b> .....	83

**NOTA:** IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID È PROVISTO DI LAME E CARAFFA DAL DESIGN ESCLUSIVO. PER OTTENERE PRESTAZIONI OTTIMALI, LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI E LE RICETTE PRIMA DI UTILIZZARE IL NUOVO FRULLATORE KITCHENAID.

## 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'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.
2. 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.
3. Solo per l'Europa: 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. Solo per l'Europa: Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
5. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
6. 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.
7. Per evitare il rischio di folgorazione, non mettere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
8. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
9. Scollegarlo dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia.
10. Evitare il contatto con le parti in movimento. Non avvicinare le mani, i capelli, indumenti, palette o altri utensili alle lame quando sono in funzione, per evitare il rischio di lesione alle persone e/o danni all'apparecchio.
11. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo 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.
12. Non lasciare la corda penzolare dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti da KitchenAid può causare incendio, folgorazione o lesioni alle persone.
14. Non usare l'apparecchio all'aperto.
15. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le lame di taglio, si svuota la caraffa e durante la pulizia.

16. Fare attenzione quando si versano nel frullatore liquidi bollenti, in quanto potrebbero essere spruzzati fuori dall'apparecchio per la repentina formazione di vapore.
17. Azionare sempre l'apparecchio con il coperchio applicato.
18. La spia luminosa indica che l'apparecchio è pronto per l'uso: evitare qualsiasi contatto con le lame o le parti in movimento.
19. Tenere mani e utensili fuori dalla caraffa durante il funzionamento per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni all'apparecchio. Si può usare un lecca-pentola, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
20. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
21. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e 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 di tipo bed and breakfast.

**CONSERVARE LE  
PRESENTI ISTRUZIONI**

## 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.**

Voltaggio: 220-240 Volt  
Hertz: 50 Hz

**NOTA:** Questo prodotto è fornito di un cavo elettrico tipo Y. Qualora il cavo sia danneggiato, dovrà essere rimpiazzato dal fabbricante o presso un centro di assistenza autorizzato al fine di minimizzare il rischio di lesioni.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista qualificato o a un addetto dell'assistenza di installare una presa vicino al dispositivo.

## 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**

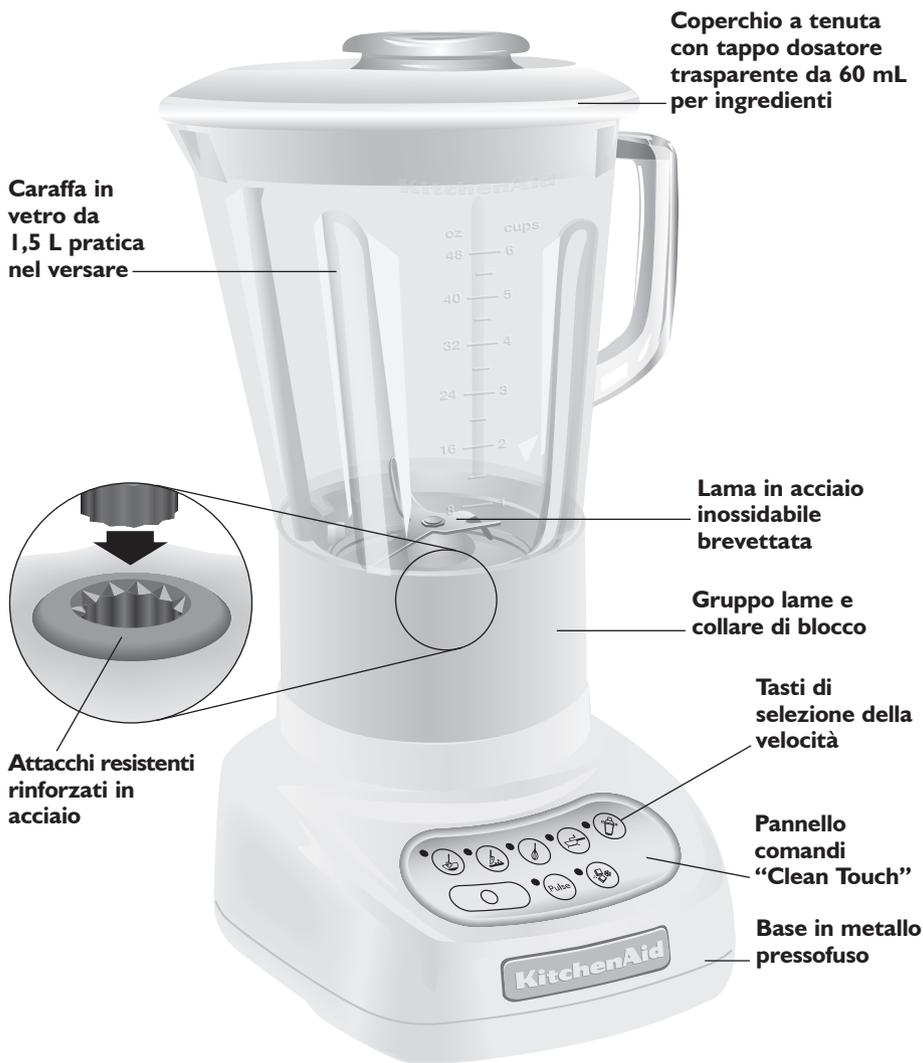
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).  
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione 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.

# CARATTERISTICHE DEL FRULLATORE



**AVVERTENZA:** La spia lampeggiante indica che il prodotto è pronto per essere utilizzato. Non toccare le lame

# CARATTERISTICHE DEL FRULLATORE

Il presente frullatore è stato costruito e testato secondo gli standard di qualità KitchenAid per garantire prestazioni ottimali e una lunga durata.

## Motore solido

Il robusto motore da 0,9 HP assicura prestazioni superbe per tutte le funzioni del frullatore, dalla preparazione di salse più o meno consistenti, fino alla triturazione di ghiaccio o frutta congelata in pochi secondi, per ottenere deliziosi "smoothies."



## Caraffa in vetro da 1,5 L pratica nel versare

Caraffa in vetro resistente a graffi, macchie e cattivi odori, facile da pulire in quanto asportabile dal collare

di blocco ed estremamente resistente agli sbalzi di temperatura. Il beccuccio facilita il versamento del contenuto ed evita gocciolamenti.

## Coperchio a tenuta con tappo dosatore trasparente da 60 mL per ingredienti

Il coperchio garantisce una salda tenuta che resta stagna per l'intera durata del frullatore. Il coperchio presenta un tappo dosatore amovibile integrato da 60 mL, comodo per dosare e aggiungere gli ingredienti.

## Lama in acciaio inossidabile brevettata

Le lame, sovradimensionate e affilate, sono disposte a quattro diverse altezze per garantire una miscelazione rapida, totale e uniforme.

## Gruppo lame e collare di blocco

Per agevolare l'utilizzo e la pulizia, la lama resistente in un unico pezzo è incorporata nel collare di blocco. Il gruppo impedisce alle lame di entrare in funzione se la caraffa non è correttamente inserita nel collare e agganciata alla base del frullatore.

## Attacchi resistenti rinforzati in acciaio

Gli attacchi di qualità commerciale, provvisti di 12 denti ad azione combinata, provvedono al trasferimento diretto della potenza dal motore alla lama. L'attacco della caraffa è rivestito per garantire il funzionamento silenzioso.

## Tasti di selezione della velocità

Bastano pochi secondi per preparare bibite ghiacciate, salse vellutate o brodi gustosi. La miscelazione è sicura, controllata e uniforme a qualsiasi velocità: per FRULLARE (☞), TRITURARE (☞), MISCELARE (☞), OMOGENEIZZARE (☞) e SCIOGLIERE (☞). La modalità PULSE (Pulse) funziona a tutte e cinque le velocità. La modalità TRITAGHIACCIO (☞) funziona automaticamente a impulsi, per garantire risultati ottimali.

## Comando Intelli-Speed

L'esclusivo comando Intelli-Speed mantiene automaticamente costante la velocità, anche quando la densità degli alimenti varia per l'aggiunta di nuovi ingredienti. Questa soluzione avanzata KitchenAid mantiene una velocità di miscelazione ottimale per tutte le preparazioni alimentari e a prescindere dalla funzione utilizzata.

## Funzione Soft Start

Il frullatore parte sempre a velocità bassa per attirare gli ingredienti verso la lama; poi la velocità aumenta fino a raggiungere il valore selezionato. Questa funzione riduce la violenza in fase di avvio e consente il funzionamento senza bisogno di utilizzare le mani.

## Base in metallo pressofuso

La massiccia base in metallo pressofuso consente un funzionamento stabile e silenzioso anche quando gli ingredienti riempiono l'intera caraffa. I quattro piedini di gomma al di sotto della solida base assicurano una salda presa antiscivolo. Liscia e arrotondata, la base è facile da pulire e nell'area inferiore accoglie un vano portacavo.

## Pannello comandi Clean Touch

Si pulisce in un istante. Il pannello comandi levigato è privo di fessure o scanalature che potrebbero intrappolare gli ingredienti.



**Caraffa  
culinaria  
da 0,75 L**

**Coperchio della  
caraffa culinaria  
con tappo dosatore  
forato\***

\*Il coperchio riporta la seguente avvertenza: "CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE". (Attenzione: non utilizzare il frullatore senza il coperchio).

## **Caraffa culinaria da 0,75 L infrangibile**

La caraffa in copoliestere trasparente è infrangibile, antigraffio e antimacchia (materiale privo di bisfenolo A). La resistente caraffa è utile per ricette con dosi minime e porzioni singole.

## **Coperchio della caraffa culinaria con tappo dosatore forato**

Il coperchio con sistema twist-lock comprende un tappo dosatore staccabile adattabile ai coperchi della caraffa culinaria e della caraffa in vetro. Questo versatile tappo può essere utilizzato per versare a filo olio o altri ingredienti mentre il frullatore è in funzione.

# PRELIMINARI ALL'UTILIZZO DEL FRULLATORE

## Preliminari al primo utilizzo

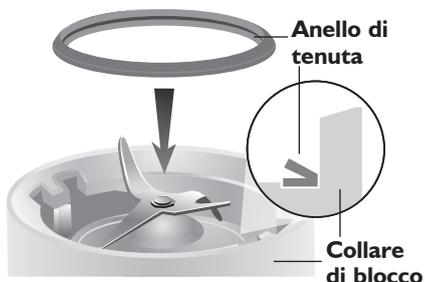
La prima volta che si utilizza il frullatore, pulirne la base con un panno imbevuto di acqua calda e sapone e poi con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Lavare caraffa, caraffa culinaria, coperchi, collare di blocco, anello di tenuta del gruppo lame e tappo dosatore per gli ingredienti con acqua calda saponata (vedere "Manutenzione e pulizia"). Sciacquare i vari elementi e asciugarli.

## Frullatore

1. Collocare il collare di blocco con il gruppo lame rivolto verso l'alto su una superficie solida.



2. Inserire l'anello di tenuta, con il lato piatto rivolto verso il basso, attorno alle lame, nell'apposita scanalatura presente sul collare di blocco.



3. Allineare le alette della caraffa (o della caraffa culinaria) con le scanalature del collare di blocco.



4. Premere e ruotare la caraffa (o la caraffa culinaria) in senso orario di circa 1/4 di giro fino a sentire due clic.



5. Regolare la lunghezza del cavo di alimentazione del frullatore.



6. Inserire la caraffa (o la caraffa culinaria) sulla base del frullatore.



# PRELIMINARI ALL'UTILIZZO DEL FRULLATORE

**NOTA:** Una volta posizionata correttamente, la caraffa (o la caraffa culinaria) si appoggerà perfettamente sulla base del frullatore. Se ciò non dovesse accadere, ripetere i passi 3 e 4.



7. Posizionare il coperchio sulla caraffa (o sulla caraffa culinaria).

## 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.

8. Collegare il cavo ad una presa dotata di messa a terra. Ora il frullatore è pronto per l'uso.
9. Prima di rimuovere la caraffa (o la caraffa culinaria) dalla base, premere sempre "O" (OFF) ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa.

## UTILIZZO DEL FRULLATORE

### Preliminari all'utilizzo

Quando il frullatore è acceso oppure lampeggia la spia della modalità PULSE (Pulse).

- Non interferire con il movimento della lama.
- Non rimuovere il coperchio della caraffa (o della caraffa culinaria).

### Funzionamento del frullatore

Il frullatore KitchenAid ha cinque velocità: per FRULLARE (☞), TRITURARE (☞), MISCELARE (☞), OMOGENEIZZARE (☞)

e SCIOGLIERE (☞). Sono inoltre disponibili le modalità TRITAGHIACCIO (☞) e la modalità PULSE (Pulse).

1. L'unità viene messa in funzione tramite un'unica comoda operazione, ovvero la pressione di uno dei tasti di selezione della velocità.
2. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa (o la caraffa culinaria) sia fissata al collare di blocco e che il gruppo sia posizionato correttamente sulla base.



# UTILIZZO DEL FRULLATORE

**NOTA:** Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa (o la caraffa culinaria) non sia fissata al collare di blocco o che il gruppo non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere “Frullatore”.



3. Introdurre gli ingredienti nella caraffa (o nella caraffa culinaria) e chiudere saldamente il coperchio.



4. Premere il tasto desiderato per mettere in funzione il frullatore costantemente a quella velocità. S'illumina la spia verde della velocità selezionata. Le impostazioni possono essere modificate senza bisogno di fermare il frullatore, semplicemente premendo un tasto diverso.

**IMPORTANTE:** Quando si frullano alimenti liquidi o caldi, rimuovere il tappo dosatore centrale. Utilizzare solo la velocità FRULLARE (☞).

5. Per spegnere il frullatore premere “O”. Il tasto “O” (OFF) ferma il frullatore a prescindere dalla velocità selezionata e lo spegne.
6. Prima di rimuovere la caraffa (o la caraffa culinaria), scollegare il cavo dall'alimentazione.

## TRITAGHIACCIO

Il frullatore KitchenAid prevede una funzione TRITAGHIACCIO (☞). Se viene selezionata, il frullatore funziona automaticamente a impulsi a intervalli regolari e alla velocità ottimale per tritare ghiaccio o altri ingredienti.

1. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa sia posizionata correttamente sulla base.

**NOTA:** Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa non sia fissata al collare di blocco o che il collare non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere “Frullatore”.

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa e chiudere saldamente il coperchio.
3. Premere il tasto TRITAGHIACCIO (☞). La spia resta illuminata. Il frullatore funziona automaticamente a impulsi, a intervalli regolari.



4. Per interrompere la funzione TRITAGHIACCIO (☞), premere “O”. Ora il frullatore è pronto per l'uso continuato.
5. Prima di rimuovere la caraffa, scollegare il cavo dall'alimentazione.

# UTILIZZO DEL FRULLATORE

## Modalità PULSE

Sul frullatore KitchenAid è disponibile la modalità PULSE (Pulse) a qualsiasi velocità.

**NOTA:** La modalità PULSE (Pulse) non funziona con la modalità TRITAGHIACCIO (Tritaghiaccio).

1. Prima di utilizzare il frullatore, controllare che la caraffa (o la caraffa culinaria) sia posizionata correttamente sulla base.

**NOTA:** Se tra il collare di blocco e la base vi è uno spazio, è possibile che la caraffa (o la caraffa culinaria) non sia fissata al collare di blocco o che il collare non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere "Frullatore".

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa (o nella caraffa culinaria) e chiudere saldamente il coperchio.
3. Premere il tasto PULSE (Pulse). La spia del tasto lampeggia per indicare che tutte e cinque le funzioni sono in modalità PULSE (Pulse).



4. Selezionare un pulsante per la velocità e tenerlo premuto per il tempo desiderato. Quando è attiva la funzione PULSE (Pulse) a una determinata velocità, rimangono illuminate entrambe le spie delle modalità corrispondenti. Quando si rilascia il pulsante, la miscelazione si arresta, ma la modalità PULSE (Pulse) resta attiva e la spia ricomincia a lampeggiare. Per riutilizzare la modalità a impulsi con un'altra velocità, è sufficiente premere il pulsante della velocità desiderata.



5. Per disattivare la modalità PULSE (Pulse), premere "O". Ora il frullatore è pronto per l'uso continuato.
6. Prima di rimuovere la caraffa (o la caraffa culinaria), scollegare il cavo dall'alimentazione.

## Tappo dosatore per ingredienti

Il tappo dosatore per ingredienti, da 60 mL, può essere utilizzato per dosare e aggiungere gli ingredienti. Rimuovere il tappo dosatore e aggiungere gli ingredienti alle velocità per FRULLARE (Frullare) o MISCELARE (Miscelare). Se si utilizzano velocità più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere gli ingredienti.



**IMPORTANTE:** Quando si frullano alimenti liquidi o caldi, rimuovere il tappo dosatore per ingredienti centrale. Utilizzare solo la velocità FRULLARE (Frullare).

## Funzione Soft Start

La funzione di miscelazione Soft Start avvia il frullatore automaticamente a bassa velocità per spingere gli ingredienti verso le lame e poi aumenta la velocità rapidamente, fino a raggiungere quella selezionata, per garantire prestazioni ottimali.

**NOTA:** La funzione di miscelazione Soft Start funziona solo quando si seleziona una velocità dalla modalità "O" (OFF), mentre non funziona con la modalità a PULSE (Pulse) o TRITAGHIACCIO (Tritaghiaccio).

# GUIDA PER IL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Argomento	Velocità	Argomento	Velocità
Bibita ghiacciata miscelata		Bibita a base di latte ghiacciato	
Torta al formaggio		Insalata di carne per farcire i sandwich	Pulse
Frutta tritata	Pulse	Mousse	
Verdure tritate	Pulse	Farina d'avena	
Pasta a base di crema al formaggio		Pastella per pancake	
Vellutata		Pesto	
Ghiaccio tritato/sminuzzato		Purea di frutta/Alimenti per i primi mesi	
Crema		Purea di carne/Carne per i primi mesi	
Frutta fresca finemente sminuzzata		Purea di verdure/Verdure per i primi mesi	
Verdura fresca finemente sminuzzata		Condimenti per insalate	
Gelatina spumeggiante per torte/dessert		Salsa sbriciolata deliziosa	Pulse
Frutta sminuzzata congelata (scongelare finché è possibile infilarvi la punta di un coltello)		Bibita a base di sorbetto	
Bibita a base di yogurt		Ricotta morbida o cottage cheese	
Succo di frutta da concentrato congelato		Streusel	
Bibita a base di frutta (liquida)		Copertura dolce sbriciolata	Pulse
Bibita a base di frutta (densa)		Salsa sbriciolata per dolci	Pulse
Salsa a base di frutta		Salsa a base di verdure	
Formaggio stagionato grattugiato		Pastella per waffle	
Sugo		Besciamella	

**Suggerimento** - Lavorare un contenitore standard di cubetti di ghiaccio o massimo 12/14 cubetti di ghiaccio per volta. L'impiego occasionale di una spatola è utile solo se il frullatore è su "O" (OFF). La funzione TRITAGHIACCIO () è ottimizzata per tritare e sminuzzare il ghiaccio senza l'aggiunta di ingredienti liquidi.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

La caraffa del frullatore, la caraffa culinaria, la lama e il collare di blocco possono essere puliti facilmente come singoli componenti o assemblati, senza essere smontati.

- Pulire il frullatore a fondo dopo l'uso
- Non immergere in acqua la base e/o il cavo del frullatore
- Non adoperare spugnette o detersivi abrasivi

## Per pulire i singoli componenti

1. Sollevare la caraffa (o la caraffa culinaria) dalla base con un movimento verticale verso l'alto. Collocare il gruppo della caraffa su una superficie solida. Quindi, tenendo fermo il collare di blocco, ruotare la caraffa (o la caraffa culinaria) in senso antiorario fino a sentire due clic, per separare il collare di blocco, la lama e l'anello di tenuta dalla caraffa (o dalla caraffa culinaria). Lavare i componenti con acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.

**NOTA:** Lavare a mano il coperchio, il tappo dosatore per gli ingredienti, il collare di blocco e l'anello di tenuta in quanto potrebbero danneggiarsi nella lavastoviglie. La caraffa del frullatore e la caraffa culinaria possono essere posizionate nel cesto inferiore di una lavastoviglie automatica.

## Per pulire i componenti assemblati

1. Collocare la caraffa (o la caraffa culinaria) sulla base del frullatore, riempirla per metà di acqua calda (non bollente) e aggiungere una o due gocce di detersivo liquido per stoviglie. Mettere il coperchio sulla caraffa (o la caraffa culinaria), premere il pulsante corrispondente alla velocità di FRULLARE, (☞) e azionare il frullatore per 5-10 secondi. Togliere la caraffa (o la caraffa culinaria) e svuotarla.
2. Per pulire i coperchi e il tappo dosatore, lavarli in acqua tiepida e sapone e poi sciacquarli e asciugarli perfettamente.
3. Pulire la base e il cavo del frullatore con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido.



2. Pulire la base e il cavo del frullatore con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido.

## Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto.



Le spie sono tutte spente.

Controllare se la spina è inserita in una presa di corrente. In caso positivo, premere "O" (OFF) e staccare la spina. Reinsierirla nella medesima presa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato. Controllare se il circuito è chiuso.

## Il frullatore si ferma mentre è in funzione.



Le spie lampeggiano tutte contemporaneamente.

È possibile che il frullatore sia sovraccarico. In caso di sovraccarico quando si miscelano ingredienti pesanti, il frullatore si spegne automaticamente per evitare danni al motore. Premere "O" (OFF) per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall'alimentazione. Togliere la caraffa dalla base e dividere il contenuto in quantità minori. Per ridurre il carico, è possibile anche aggiungere dei liquidi.



Le spie lampeggiano in modo alternato.

È possibile che il frullatore sia inceppato. In questo caso il frullatore si ferma per evitare danni al motore. Premere "O" (OFF) per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall'alimentazione. Sollevare la caraffa dalla base e liberare le lame mediante una spatola, rompendo o asportando il contenuto sul fondo della caraffa.

## Il frullatore si accende, ma le lame non ruotano.



La caraffa non è fissata correttamente al collare di blocco, impedendo ai denti di ingranare. Rimuovere la caraffa dalla base e inserirla a fondo nel collare. Premere e ruotare la caraffa in senso orario nel collare di blocco fino a sentire due clic. In questo modo il gruppo della caraffa sarà in grado di attivare gli ingranaggi. Vedere la sezione "Frullatore".

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (v. "Garanzia e Assistenza").

Non rendere il frullatore al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

# SUGGERIMENTI SUL FRULLATORE

## Suggerimenti rapidi

- Per ottenere bevande vellutate quando si utilizza il ghiaccio, utilizzare la funzione TRITAGHIACCIO (☞).
- Se sono più piccoli, i cubetti di ghiaccio vengono sminuzzati e triturati più facilmente.
- Gli ingredienti possono essere introdotti nella caraffa nelle quantità normalmente utilizzate per altri frullatori: è possibile aggiungere da 475 a 710 mL di ingredienti per volta, invece di porzioni da 235 mL.
- Per amalgamare a fondo molti ingredienti, è sufficiente la velocità di FRULLARE (☞). Se necessario, la velocità può essere aumentata in un secondo momento.
- Attenzione a non dimenticare di mettere il tappo sul coperchio durante l'utilizzo del frullatore.
- Se lo si desidera, è possibile togliere il tappo dosatore per ingredienti dal coperchio della caraffa e aggiungere gli ingredienti liquidi o i cubetti di ghiaccio mentre sono attive le velocità FRULLARE (☞), TRITURARE (☞) o MISCELARE (☞).
- Se si utilizzano velocità più elevate e la caraffa è colma o contiene alimenti bollenti, fermare il frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.
- Fermare il frullatore prima di utilizzare degli utensili nella caraffa. Gli ingredienti possono essere mescolati con una spatola di plastica morbida solo quando il frullatore è su "O" (OFF). Non introdurre mai utensili - spatole incluse - nella caraffa se il motore è in funzione.
- Se possibile, lasciare raffreddare gli alimenti bollenti prima di frullarli. Cominciare a frullare gli alimenti caldi alla velocità FRULLARE (☞). Se necessario, la velocità può essere aumentata in un secondo momento.
- **Quando si frullano liquidi bollenti, rimuovere il tappo dosatore per ingredienti centrale e utilizzare solo la velocità FRULLARE (☞). Non toccare il coperchio della caraffa quando si frullano liquidi bollenti.**
- Dopo pochi secondi, fermare il frullatore e controllare la consistenza degli alimenti, per evitare di lavorarli troppo.

## Istruzioni specifiche

**Per preparare succhi congelati:** Per una lattina di concentrato di succo d'arancia da 175 mL, introdurre nella caraffa il succo insieme alla quantità di acqua corretta. Coprire e frullare a velocità MISCELARE (☞) per circa 10 - 15 secondi, finché sarà ben miscelato.

Per una lattina di concentrato da 355 mL, introdurre nella caraffa il succo e una quantità equivalente di acqua. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE (☞) per 20 o 30 secondi, finché sarà ben miscelato. Aggiungere e mescolare altre due lattine (710 mL) di acqua.

### Per preparare gelatina aromatizzata:

Versare nella caraffa acqua bollente e aggiungere la gelatina. Togliere il tappo dosatore centrale e frullare alla velocità FRULLARE (☞) per circa 10 - 30 secondi, fino a sciogliere la gelatina. Introdurre gli altri ingredienti.

### Per sbriciolare biscotti e cracker integrali:

Frantumare i biscotti più grandi in pezzi di circa 4 cm di diametro. I biscotti piccoli possono essere utilizzati senza frantumarli ulteriormente. Introdurli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità TRITURARE (☞). Ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato. Le briciole possono essere utilizzate per guarnire yogurt ghiacciato, budini o composte alla frutta.

Per ottenere una granella più sottile da utilizzare per torte e dessert, frantumare i biscotti o i cracker integrali in pezzi che abbiano un diametro di circa 4 cm e introdurli nella caraffa. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE (☞). Ripetere gli impulsi per circa 20 - 30 secondi, fino a ottenere il risultato desiderato.

**Per sbriciolare i cracker:** Seguire la stessa procedura adottata per i biscotti. Il pan grattato è perfetto come guarnizione o ingrediente di molte pietanze a base di verdure e per sfornati.

**Per preparare il pan grattato:** Rompere il pane a fette di circa 4 cm di diametro. Seguire la stessa procedura adottata per i biscotti. Il pan grattato è perfetto come guarnizione o ingrediente di molte pietanze a base di verdure e per sfornati.

# SUGGERIMENTI SUL FRULLATORE

**Per tritare frutta e verdura:** Introdurre nella caraffa 475 mL di frutta o verdura pretagliata. In modalità PULSE (Pulse), coprire e frullare a velocità FRULLARE (☞). Ripetere gli impulsi poche volte, per circa 3 secondi alla volta, fino a ottenere il risultato desiderato.

**Purea di frutta:** Introdurre nella caraffa 475 mL di frutta in lattina o cotta. Aggiungere da 30 a 60 mL di succo di frutta o 240 mL di acqua ogni 475 mL di frutta. Coprire e frullare alla velocità OMOGENEIZZARE (☞) per circa 5 - 10 secondi.

**Purea di verdure:** Introdurre nella caraffa 475 mL di verdure in lattina o cotte. Aggiungere da 30 a 60 mL di brodo, acqua o latte ogni 475 mL di verdura. Coprire e frullare alla velocità OMOGENEIZZARE (☞) per circa 10 - 20 secondi.

**Purea di carne:** Introdurre nella caraffa la carne tenera, già cotta, tagliata a tocchetti. Aggiungere da 40 a 60 mL di brodo, acqua o latte ogni 240 mL di carne. Coprire e frullare alla velocità FRULLARE (☞) per circa 10 secondi. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Coprire e frullare alla velocità di OMOGENEIZZARE (☞) per circa 10 - 20 secondi.

**Purea di ricotta o formaggio cremoso:** Introdurre nella caraffa la ricotta o il formaggio cremoso. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE (☞) per 25 - 35 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato. Fermare il frullatore e staccare eventualmente gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Se necessario, aggiungere 15 mL di latte scremato ogni 240 mL di formaggio cremoso. La crema può essere utilizzata come base per creme e paté a basso contenuto di grassi.

**Per miscelare gli ingredienti liquidi per prodotti da infornare:** Introdurre nella caraffa gli ingredienti liquidi. Coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE (☞) per 10 - 15 secondi, finché il composto non risulta ben miscelato. Versare l'impasto liquido sugli ingredienti solidi e mescolare con cura.

**Per eliminare i grumi dalle salse:** Se la salsa è grumosa, introdurla nella caraffa. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE (☞) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato.

**Per impastare farina e liquidi per addensare le salse:** Introdurre nella caraffa la farina e il liquido. Coprire e frullare a velocità FRULLARE (☞) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben amalgamato.

**Per preparare la besciamella:** Introdurre nella caraffa il latte, la farina e, se si desidera il sale. Coprire e frullare a velocità FRULLARE (☞) per 5 - 10 secondi, finché il composto non risulta ben miscelato. Versare nella pentola e cuocere normalmente.

**Per preparare frittelle o cialde usando una miscela già pronta:** Introdurre nella caraffa la miscela e gli altri ingredienti. Coprire e frullare alla velocità MISCELARE (☞) per circa 10 - 15 secondi, fino a ottenere un impasto omogeneo. Fermare il frullatore e staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa come necessario.

**Per grattugiare il formaggio:** Tagliare il formaggio molto freddo a tocchetti di 1,5 cm. Introdurre nella caraffa fino a 120 mL di formaggio. Coprire e frullare a velocità SCIOGLIERE (☞) per circa 5 - 10 secondi. Nel caso di formaggi duri quali il parmigiano, il formaggio dovrà prima essere portato a temperatura ambiente; quindi frullare premendo velocità SCIOGLIERE (☞) per 10-15 secondi.

**Per preparare la farina d'avena per bambini:** Introdurre nella caraffa i fiocchi di avena crudi. In modalità PULSE (Pulse), frullare a velocità MISCELARE (☞) con circa 5 impulsi di 2 - 3 secondi ognuno, fino a ottenere la consistenza desiderata. Cucinare come al solito.

**Per preparare cibi per bambini usando alimenti per adulti:** Introdurre nella caraffa gli alimenti pronti. Coprire e premere FRULLARE (☞) per circa 10 secondi. Quindi frullare premendo OMOGENEIZZARE (☞) per circa 10 - 30 secondi.

**Per pulire la caraffa del frullatore:** Riempire per metà la caraffa con acqua tiepida. Aggiungere poche gocce di detergente liquido per stoviglie. Coprire e premere FRULLARE (☞) per circa 5 - 10 secondi, finché le pareti risultano pulite. Sciacquare e asciugare. Per una pulizia completa, la caraffa può essere lavata anche in lavastoviglie. Per risultati ottimali, si consiglia il lavaggio a mano di coperchio, tappo dosatore per gli ingredienti, collare di blocco, lama e anello di tenuta. Vedere "Manutenzione e pulizia".

# SUGGERIMENTI PER LA CARAFFA CULINARIA

## Caraffa culinaria

La caraffa culinaria è ideale per miscelare condimenti da insalata, maionese fresca, salsa o pesto e ha le dimensioni giuste per realizzare porzioni singole di frappé o frullati. È anche possibile tritare erbe aromatiche fresche o noci.

La caraffa culinaria è il complemento ideale della caraffa in vetro Artisan da 1,5 L. Questa piccola caraffa offre prestazioni migliori e più veloci con porzioni più piccole, conferendo una consistenza più fine ad alimenti per bambini, vellutate, erbe aromatiche, spezie, frappé, pangrattato, biscotti e salsine (hummus, pesto, maionese).

## Permette di lavorare quantità inferiori di ingredienti specifici al fine di ottenere i seguenti risultati:

- |  |  |
|--|--|
| - pangrattato (100 g di pane tostato o 50 g di pane bianco)  | consistenza finissima  |
| - carote   | trito fine e uniforme  |
| - hummus (utilizzando 130 g di ceci secchi)  | consistenza ottima   |
| - maionese (2 uova grandi e 150/200 mL di olio di oliva)   | consistenza densa (un miglior risultato si ottiene aggiungendo aceto, sale e pepe quando il composto si è addensato) |
| - erbe aromatiche (ad esempio, 25 g di prezzemolo)   | trito grossolano   |
| - burro di arachidi (100 g di arachidi)  | macinato fine  |
| - mandorle (50 g o 150 g)  | consistenza da grossa a finissima  |
| - zuppa (fino a 750 g di verdura + erbe)   | consistenza ottima   |
| - frappé (210 g o 425 g di frutta in scatola; una banana intera; una tazza di succo + un cucchiaino di yogurt) | consistenza perfetta   |
| - formaggio sminuzzato   | risultato rapido e perfetto  |
| - pesto (70 mL, 1 spicchio d'aglio, 20 g di basilico, 20 g di pinoli e 45 g di parmigiano)                     | consistenza ottima   |
| - spezie (30 mL di semi di coriandolo)   | fine (ma non polverizzato)   |
| - spezie (30 mL di semi di senape)   | consistenza da fine a finissima ad alta velocità   |
| - biscotti (8 o 100 g)   | consistenza perfetta   |

## Tappo dosatore perforato

Questo versatile tappo si adatta sia alla caraffa in vetro sia alla caraffa culinaria e viene utilizzato per versare a filo olio o altri ingredienti liquidi mentre il frullatore è in funzione.

## Garanzia del frullatore KitchenAid

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa Per il modello 5KSB5553: 3 anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il frullatore è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.**

## Servizio clienti

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

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

N. assistenza generica:  00800 3810 4026

Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

