

5KSM3311



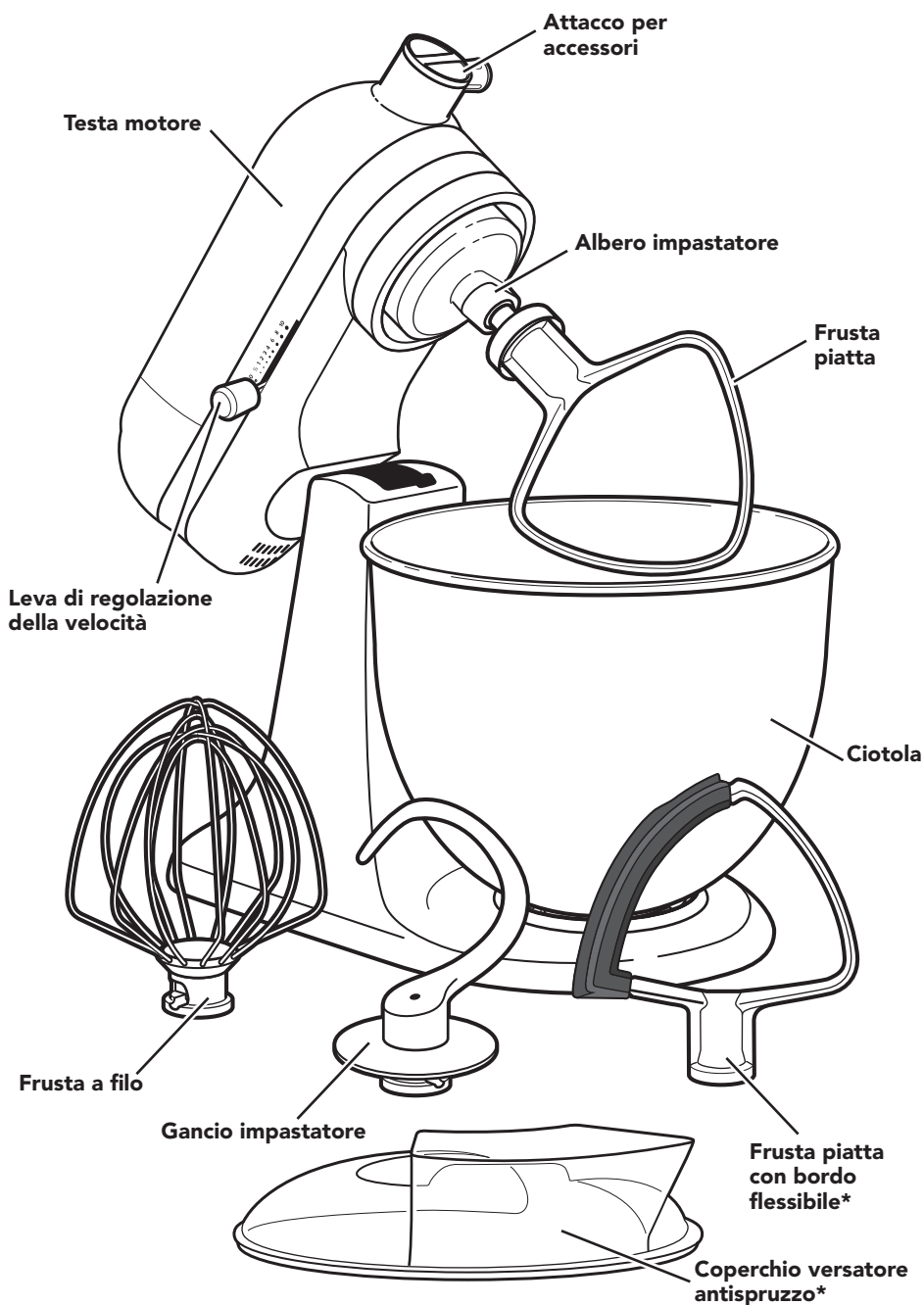
KitchenAid

SOMMARIO

COMPONENTI E FUNZIONI	54
SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA	55
Precauzioni importanti	55
Requisiti elettrici	57
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	58
USO DEL ROBOT DA CUCINA	58
Scelta dell'accessorio corretto	58
Guida al controllo della velocità	59
Montaggio del robot da cucina	60
Funzionamento del robot da cucina	62
Smontaggio del robot da cucina	63
Accessori opzionali	64
MANUTENZIONE E PULIZIA	65
Pulizia del robot da cucina	65
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	66
GARANZIA E ASSISTENZA	67

COMPONENTI E FUNZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI



SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.
3. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
4. 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 provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

5. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ai potenziali rischi.
6. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
7. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
9. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
12. Non far toccare il cavo con superfici calde, incluso il fornello.
13. Prima di procedere al lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio impastatore dal robot da cucina.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

14. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:

- cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- fattorie;
- hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
- bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

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

Frequenza: 50-60 Hertz

Potenza: 250 Watt

NOTA: la potenza nominale del robot da cucina è riportata sulla piastra con il numero di serie.

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

Il valore nominale massimo si basa sull'accessorio che assorbe maggiore potenza. Altri accessori consigliati possono assorbire una potenza elettrica notevolmente inferiore.

SICUREZZA DEL ROBOT DA CUCINA

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del materiale da imballo

Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

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

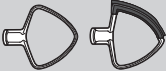


- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

SCELTA DELL'ACCESSORIO CORRETTO

ACCESSORIO	PER MISCELARE	DESCRIZIONE
FRUSTA PIATTA FRUSTA PIATTA CON BORDO FLESSIBILE* 	Composti da normali a densi	Dolci, glasse a base di panna, dolcetti, biscotti, biscottini, impasti per torte, polpettone, purè di patate
FRUSTA A FILO 	Composti da montare	Uova, albumi, panna densa, glassa cotta, pandispagna, maionese, alcuni dolcetti
GANCIO IMPASTATORE 	Mescolare e impastare la pasta lievitata	Pane, panini, pizza, focacce

USO DEL ROBOT DA CUCINA

GUIDA AL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che consente di avviare il robot da cucina a una velocità ridotta per evitare che all'accensione gli ingredienti fuoriescano e la farina si sollevi; in seguito la velocità aumenterà rapidamente fino a raggiungere quella selezionata per garantire la prestazione migliore.

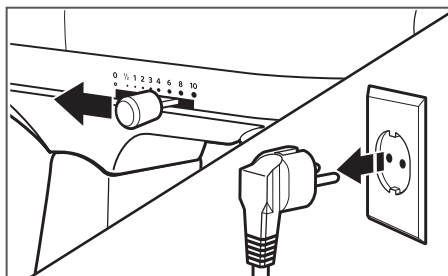
NOTA: la leva di regolazione della velocità può essere posizionata tra le velocità indicate nella tabella per ottenere le velocità 1, 3, 5, 7 e 9 nel caso in cui sia necessaria una regolazione più approfondita. Non selezionare una velocità superiore alla 2 per impastare pasta lievitata onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

VELOCITÀ	ACCESSORIO	AZIONE	DESCRIZIONE
1/2		AMALGAMARE	Per avviare qualsiasi tipo di procedura di impasto, amalgamare lentamente, incorporare gli ingredienti e ridurre in purea. Da utilizzare per aggiungere farina e ingredienti secchi alla pastella e per aggiungere liquidi a ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati.
1			
2		MESCOLARE LENTAMENTE	Per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente. Da utilizzare per mescolare e lavorare impasti lievitati, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide.
4		MESCOLARE, SBATTERE	Per mescolare pastelle mediamente dense, come quelle dei biscotti. Da utilizzare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe. Velocità media per impasti di torte.
6		SBATTERE, MONTARE A NEVE	Per sbattere a velocità medio-alta (montare a neve) o frustare. Da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle. Velocità elevata per impasti di torte.
8		SBATTERE VELOCEMENTE, FRUSTARE	Per montare panna, albumi e glasse cotte.
10		FRUSTARE VELOCEMENTE	Per montare piccole quantità di panna o albumi; per la fase finale di preparazione del purè di patate.

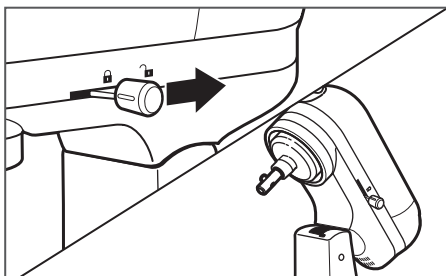
NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

MONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA

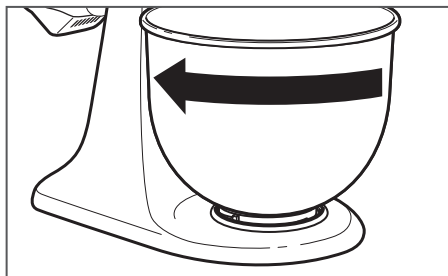


- 1** Accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0".

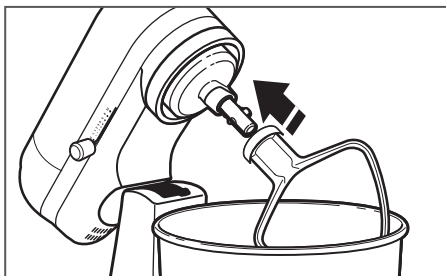


- 2** **Sollevare la testa motore:** portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e sollevare la testa motore. Una volta sollevata, portare la leva di blocco nella posizione di blocco per tenere sollevata la testa motore.

NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.

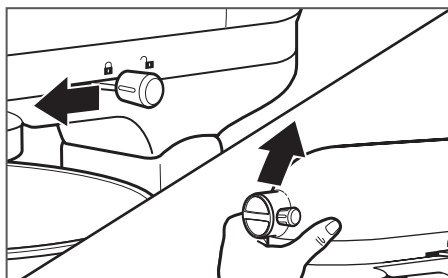


- 3** **Collegare la ciotola:** posizionare la ciotola sul piatto di bloccaggio e ruotarla delicatamente in senso orario per bloccarla in posizione.

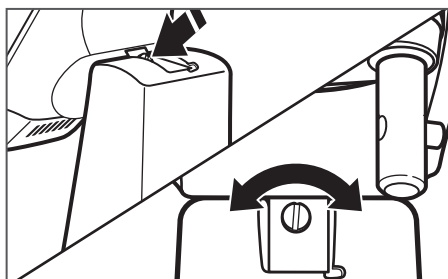


- 4** **Collegare qualsiasi accessorio:** inserire l'accessorio nell'albero impastatore e premere il più possibile verso l'alto. Quindi ruotare l'accessorio in senso orario per agganciarlo al perno dell'albero impastatore.

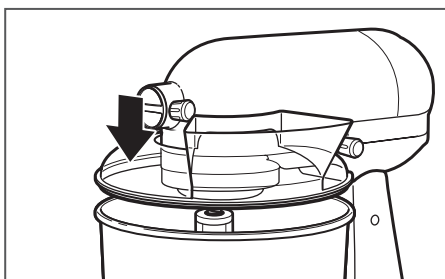
USO DEL ROBOT DA CUCINA



5 **Abbassare la testa motore:** portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa motore. Assicurarsi che la testa motore sia completamente abbassata, quindi far scorrere la leva di blocco nella posizione di blocco. Prima di utilizzare il robot, assicurarsi che la testa motore sia bloccata.



(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola: inclinare all'indietro la testa motore; ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta oppure in senso orario (destra) per abbassare la frusta. Regolare la frusta in modo che rimanga appena sollevata rispetto al fondo della ciotola. Se si serra eccessivamente la vite, la leva di blocco della ciotola potrebbe non incastrarsi perfettamente.



(OPZIONALE) Posizionare il coperchio versatore antispuzzo*: portare il coperchio versatore antispuzzo* dalla parte anteriore del robot da cucina sopra la ciotola fino a centrarlo del tutto. Il bordo inferiore del coperchio versatore antispuzzo* deve aderire alla ciotola. Guardando il robot da cucina frontalmente, l'imboccatura di riempimento si trova a destra dell'attacco per accessori.

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

NOTA: se regolata adeguatamente la frusta piatta non tocca il fondo né le pareti della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a filo è troppo vicina e tocca il fondo della ciotola può accadere che il rivestimento o il metallo delle fruste possano consumarsi e staccarsi.

USO DEL ROBOT DA CUCINA

FUNZIONAMENTO DEL ROBOT DA CUCINA

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

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

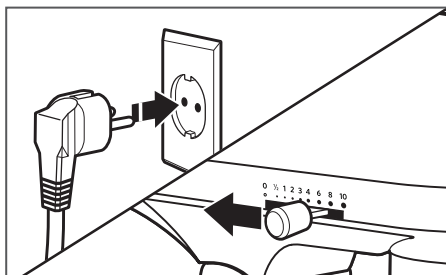
Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghes.

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



1

Collegare la spina del robot da cucina a una presa con messa a terra. Per cominciare, impostare sempre la leva di regolazione della velocità sulla velocità minima, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare la fuoriuscita degli ingredienti. Consultare la sezione "Guida al controllo della velocità" per selezionare la migliore velocità di impasto.

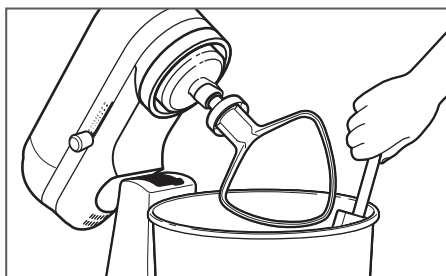
NOTA: per muovere la leva di regolazione della velocità senza difficoltà, sollevarla leggermente quando la si sposta da un'impostazione all'altra in entrambe le direzioni.

AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

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

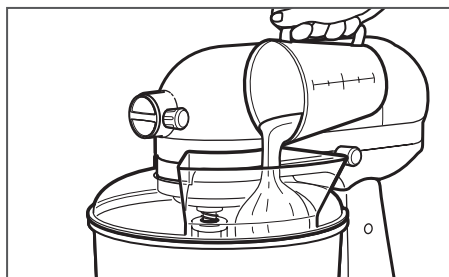
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



2

Evitare di toccare la ciotola quando il robot da cucina è in funzione. La ciotola e le fruste sono state progettate per impastare accuratamente senza bisogno di smuovere spesso l'impasto nella ciotola. In genere, è sufficiente smuovere l'impasto una o due volte durante il mixaggio.

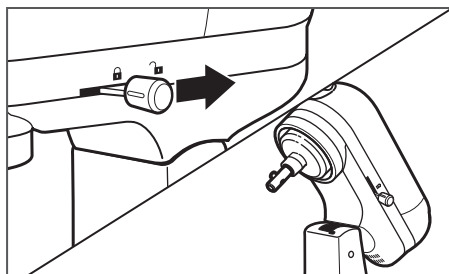
USO DEL ROBOT DA CUCINA



(OPZIONALE) Versare gli ingredienti nella ciotola attraverso l'imboccatura di riempimento.

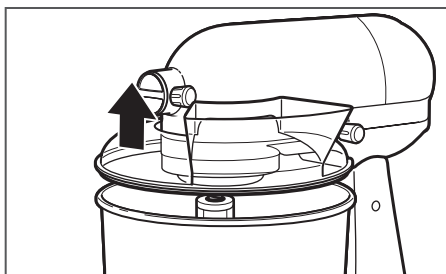
NOTA: è possibile utilizzare il coperchio versatore antispruzzo* sia per evitare che gli ingredienti fuoriescano dalla ciotola durante l'uso del robot da cucina, sia per versare in modo semplice gli ingredienti nella ciotola mentre si impasta.

SMONTAGGIO DEL ROBOT DA CUCINA



1

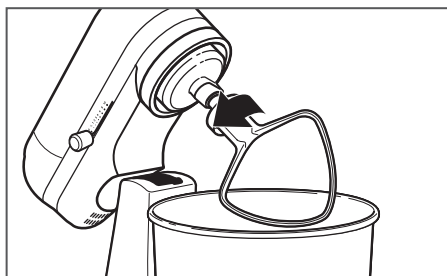
Sollevare la testa motore: accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0"; quindi portare la leva di blocco nella posizione di sblocco e sollevare la testa motore. Una volta sollevata, portare la leva di blocco nella posizione di blocco per tenere sollevata la testa motore.



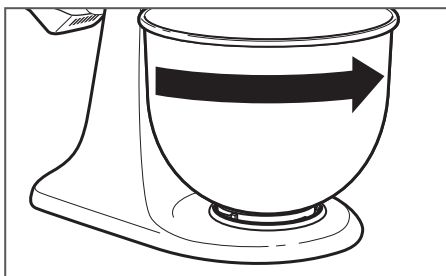
(OPZIONALE) Rimuovere il coperchio versatore antispruzzo*: sollevare il coperchio versatore antispruzzo* dal bordo della ciotola e allontanarlo dal robot da cucina.

*Accessorio venduto separatamente

USO DEL ROBOT DA CUCINA



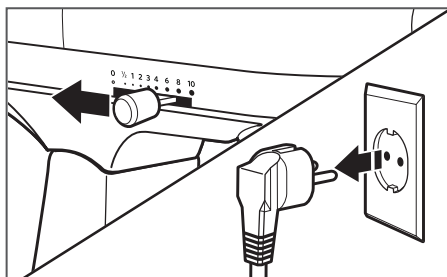
- 2** **Rimuovere l'accessorio:** ruotare la leva di regolazione della velocità su "0", scollegare il robot da cucina dalla presa di corrente e inclinare all'indietro la testa motore; quindi spingere l'accessorio più in alto possibile e ruotarlo in senso orario per allontanarlo dall'albero impastatore.



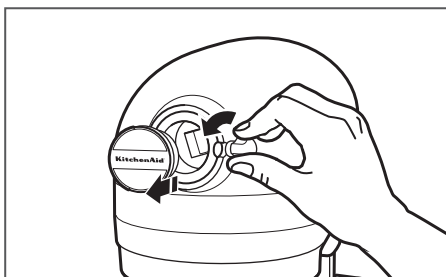
- 3** **Rimuovere la ciotola:** ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario per rilasciarla dal relativo piatto di bloccaggio.

ACCESSORI OPZIONALI

KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, tagliapasta o tritatutto, che possono essere montati all'albero di trasmissione per accessori del robot da cucina, come mostrato qui.

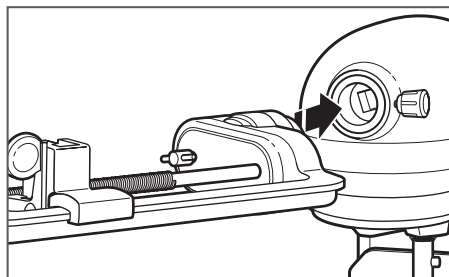


- 1** Accertarsi che il robot da cucina non sia collegato alla presa di corrente e che la leva di regolazione della velocità sia su "0".



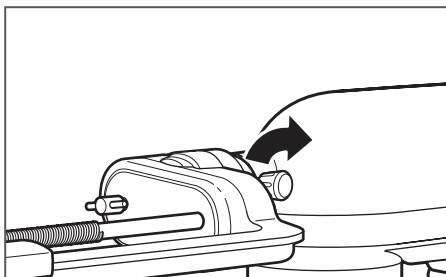
- 2** Per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.

USO DEL ROBOT DA CUCINA



3

Inserire l'accessorio nell'attacco per accessori, assicurandosi che l'albero di trasmissione dell'utensile si incastri bene nell'alloggiamento quadrato dell'attacco. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Quando l'accessorio si trova nella posizione giusta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo dell'attacco.



4

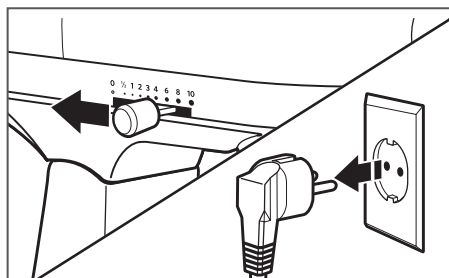
Serrare la manopola dell'accessorio ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sia completamente fissato al robot da cucina. Consultare il manuale delle istruzioni in dotazione all'accessorio per indicazioni dettagliate sul suo utilizzo.

ITALIANO

MANUTENZIONE E PULIZIA

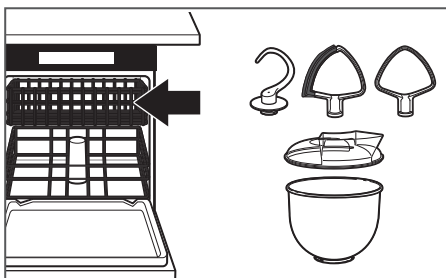
PULIZIA DEL ROBOT DA CUCINA

IMPORTANTE: non lavare la frusta a filo in lavastoviglie. Non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o in altri liquidi. Queste parti devono essere lavate a mano.



1

Spegnere il robot da cucina e scollegarlo dalla presa di corrente prima di pulirlo. Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti per la casa/professionali. Pulire l'albero impastatore con regolarità per rimuovere ogni accumulo di residui. Non immergere in acqua.

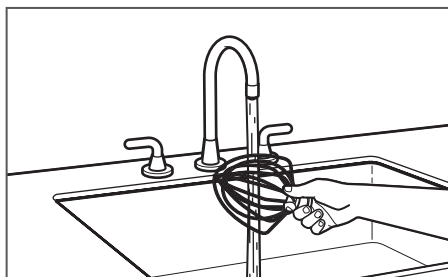


2

È possibile lavare in lavastoviglie la ciotola, la frusta piatta, il gancio impastatore, la frusta piatta con bordo flessibile e il coperchio versatore antispruzzo* (solo ripiano superiore); in alternativa, lavarli bene con acqua calda e sapone e sciacquarli a fondo prima di asciugarli. Non lasciare le fruste inserite sull'albero impastatore.

*Accessorio venduto separatamente

MANUTENZIONE E PULIZIA



3

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

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 prolunghie.

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

2. È possibile che il robot da cucina emani un odore pungente, soprattutto se nuovo: questo fenomeno si verifica spesso nei motori elettrici.
3. Se la frusta piatta striscia contro la ciotola, spegnere il robot da cucina. Vedere la sezione "Montaggio del robot da cucina" e regolare la distanza tra la frusta e la ciotola.
4. La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
5. Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.
6. Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.

Se non è possibile risolvere il problema, consultare la sezione "Garanzia e assistenza". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

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

1. Il robot da cucina potrebbe scaldarsi durante l'utilizzo. Nel caso di grandi quantità e funzionamento prolungato è possibile che la parte superiore dell'apparecchio si tratta di un fenomeno normale.

GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DEL ROBOT DA CUCINA KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KSM3311 cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il robot da cucina viene usato per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti. 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

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

KitchenAid

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