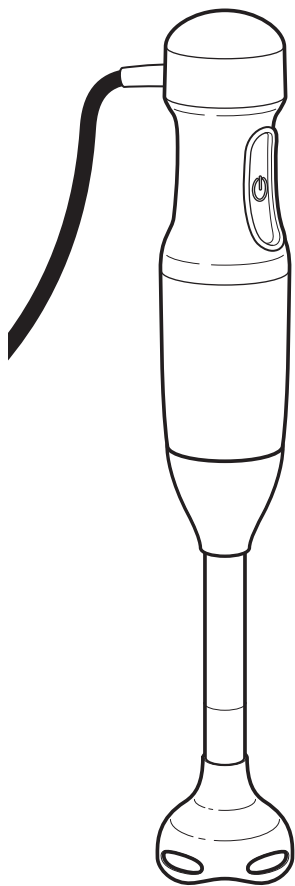


KitchenAid



Model 5KHB2571

Sommario

SICUREZZA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Precauzioni importanti	46
Requisiti elettrici	47
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica	47

COMPONENTI E FUNZIONI

Componenti del frullatore a immersione	48
Caratteristiche del frullatore a immersione.....	49
Guida agli accessori	50

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Montaggio del frullatore a immersione.....	51
Utilizzo dell'asta.....	52
Utilizzo della frusta.....	53
Utilizzo del tritatutto	54
Consigli sull'utilizzo.....	55

MANUTENZIONE E PULIZIA.....

ASSISTENZA E GARANZIA.....

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.
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 in acqua o in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) 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 per la loro sicurezza.
4. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con i componenti mobili.
7. 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.
8. Utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che l'adattatore per tritatutto sia fissato saldamente.
10. Non utilizzare l'apparecchio 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. Quando si miscelano ingredienti liquidi, soprattutto caldi, utilizzare un contenitore alto o lavorare solo piccole quantità alla volta per ridurre gli schizzi.
14. 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.
15. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
16. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50/60 Hertz

Wattaggio: 180 Watt

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo lo smaltimento corretto di questa apparecchiatura, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.

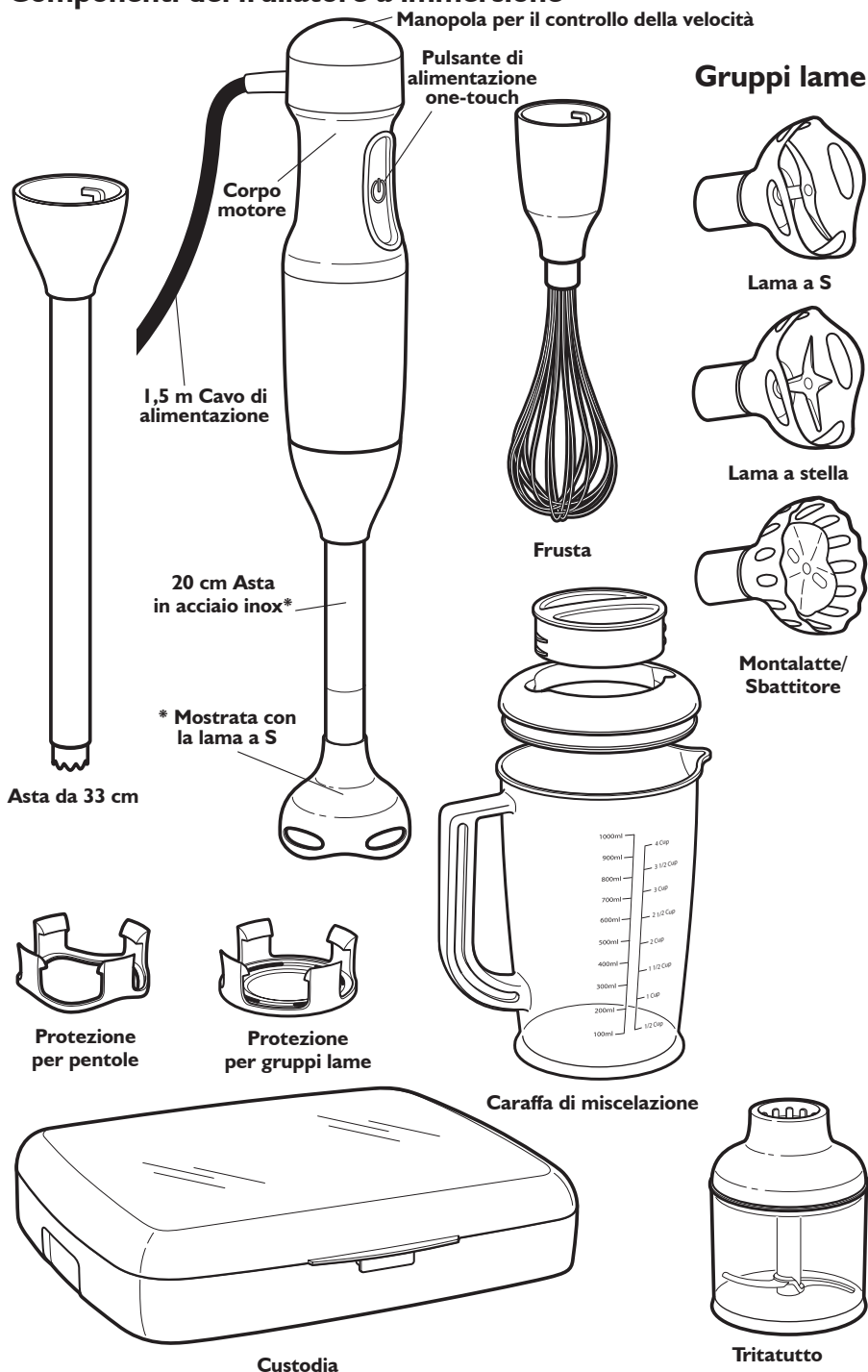
Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve

essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il robot da cucina in conformità alle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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.

Componenti del frullatore a immersione



Caratteristiche del frullatore a immersione

Controllo velocità

Sono disponibili varie velocità che garantiscono un controllo maggiore della lavorazione adattandosi a ogni tipo di alimento, bevanda o zuppa.

Pulsante di alimentazione one-touch

Per attivare il frullatore a immersione, tenere premuto il pulsante di alimentazione durante la miscelazione. Per interrompere la miscelazione, è sufficiente rilasciare il pulsante di alimentazione.

Corpo motore

Progettato con una comoda impugnatura antiscivolo.

Motore CC potente (non mostrato)

Progettato per garantire un funzionamento silenzioso e duraturo, garantisce anche una miscelazione potente.

1,5 m Cavo di alimentazione

Lungo a sufficienza per portare il frullatore a immersione fino al piano cottura o all'area di lavoro, il cavo di alimentazione è arrotondato e privo di scanalature per una maggiore praticità di pulizia. Utilizzare la fascetta di silicone in dotazione per riporre il cavo.

Asta in acciaio inox con blocco ad avvitaamento

Si incastra nel corpo motore con un semplice avvitaamento e si blocca in posizione con la rotazione. La lama affilata in acciaio inox è protetta per evitare schizzi durante la miscelazione.

Frusta

Ottimizzata per montare albumi e panna.

Tritatutto

Perfetto per realizzare triti semplici con erbe aromatiche, frutta secca e verdura. Il tritatutto comprende ciotola, lame e apposito adattatore. La ciotola del tritatutto è dotata di una base antiscivolo per evitare eventuali movimenti durante l'utilizzo del dispositivo.

Caraffa di miscelazione

Caraffa da 1 litro senza BPA con impugnatura comoda e coperchio paraschizzi.

Gruppi lame

I tre gruppi lame intercambiabili fanno di questo frullatore a immersione KitchenAid lo strumento giusto per tutta una serie di operazioni, come tritare il giacchio, sminuzzare la carne cotta e montare il latte.

Protezione per pentole

Applicare la protezione per pentole ai gruppi lame intercambiabili per proteggere le pentole durante l'uso del dispositivo.

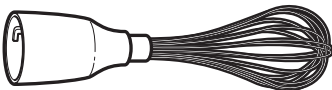
Protezione per gruppi lame

Applicare questa protezione ai gruppi lame intercambiabili per proteggerli da eventuali danni quando non in uso.

Custodia

Consente di mantenere gli accessori in ordine e protetti.

Guida agli accessori

Accessorio	Da utilizzare per
Lama a S 	Miscelare, tritare, ridurre in purea Frullati, frappè, passati di verdura, zuppe, sughetti, gelato, omogeneizzati, glasse, ghiaccio tritato
Lama a stella 	Grattugiare, sminuzzare Carne cotta, sughi di carne, succhi di frutta, triti
Montalatte/Sbattitore 	Montare, mescolare Latte (per caffè macchiato e cappuccino), pastelle per dolci, pastelle per pancake, pastelle per muffin
Frusta 	Montare, emulsionare, incorporare aria Albumi, panna montata, maionese, vinaigrette, mousse, salsa olandese, budino
Tritatutto 	Tritare Verdura, parmigiano, noccioline, salse, uova sode, pan grattato, erbe aromatiche, carne cotta, sughi di carne, frullati di frutta, triti

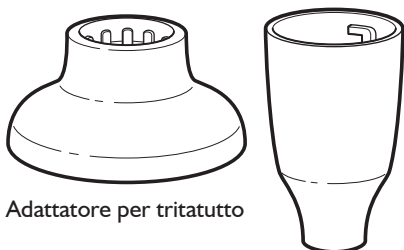
Montaggio del frullatore a immersione

Prima di utilizzare il frullatore a immersione KitchenAid per la prima volta, pulire il corpo motore e gli adattatori per accessori con un panno pulito e umido per rimuovere eventuale sporcizia o polvere. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detersivi abrasivi.

NOTA: non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua.

Asciugare con un panno morbido. Lavare tutti gli accessori a mano o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.

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



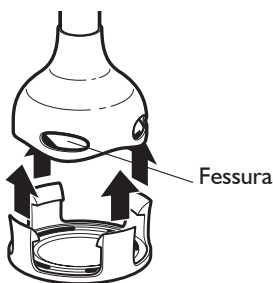
Adattatore per tritatutto

Adattatore per frusta

Per informazioni sul collegamento o sulla rimozione dell'adattatore per tritatutto, consultare la sezione "Utilizzo del tritatutto".

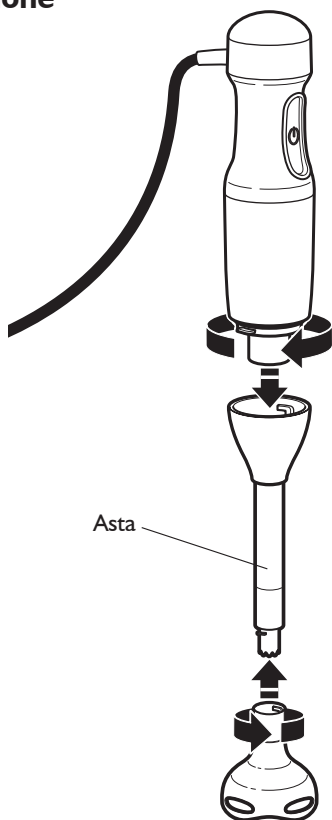
Protezione per gruppi lame

Si inserisce senza difficoltà nel gruppo lame e fornisce protezione alle lame quando il frullatore a immersione non è in uso.



Fessura

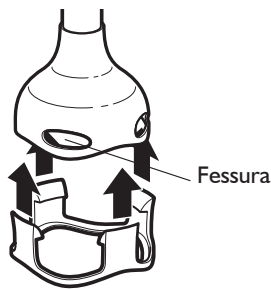
NOTA: controllare che la protezione per gruppi lame sia installata con i morsetti di montaggio posizionati tra le fessure presenti sui gruppi lame.



Asta

Protezione per pentole

La protezione per pentole si inserisce in qualsiasi gruppo lame e protegge sia il frullatore a immersione che i tegami.



Fessura

NOTA: controllare che la protezione per pentole sia installata con i morsetti di montaggio posizionati tra le fessure presenti sui gruppi lame.

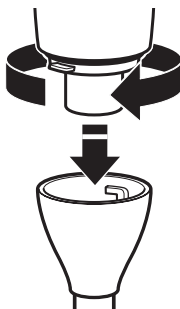
Utilizzo dell'asta

Utilizzare l'asta per frullati, frappè, zuppe, passato di verdure, glassa o omogeneizzati.

1. Inserire l'asta nel corpo lame (vedere "Guida agli accessori") e ruotare per bloccarla in posizione.



2. Inserire l'asta nel corpo motore (vedere "Guida agli accessori") e ruotare per bloccarla in posizione.



3. Collegare il cavo elettrico alla presa di corrente a muro.
4. Impostare il frullatore a immersione sulla velocità 1. Regolare la velocità ruotando la manopola per il controllo della velocità che si trova sopra il frullatore a immersione.
5. Introdurre il frullatore a immersione nel composto da miscelare.

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

6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione.
7. Al termine della miscelazione, rilasciare il pulsante di alimentazione e rimuovere il frullatore a immersione dal composto.
8. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

Introdurre il frullatore a immersione con l'asta applicata nella caraffa di miscelazione contenente gli ingredienti tenendolo inclinato. Utilizzare la mano libera per coprire la parte superiore della caraffa di miscelazione, assicurandosi una maggiore stabilità ed evitando gli spruzzi. Spegnerlo il frullatore a immersione prima di rimuoverlo dalla caraffa per evitare gli schizzi.

Miscelazione



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

Sollevamento



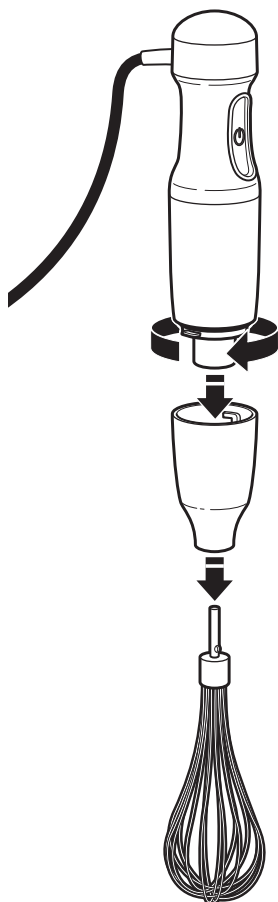
Con un lieve movimento circolare del polso, sollevare leggermente il frullatore a immersione e farlo ricadere negli ingredienti. Sono il movimento del polso e il peso del frullatore a garantire il risultato.

Movimento del polso



Utilizzo della frusta

Utilizzare la frusta per montare la panna e gli albumi, per miscelare i budini istantanei, le vinaigrette e le mousse o per preparare la maionese.



1. Inserire la frusta nell'apposito adattatore.
2. Inserire l'adattatore per frusta nel corpo motore e ruotare per inserirlo in posizione. L'adattatore regola la frusta in base alla gamma di velocità richiesta per montare.
3. Collegare il cavo elettrico alla presa di corrente a muro.
4. Accendere il frullatore a immersione alla velocità I. Regolare la velocità ruotando la manopola per il controllo della velocità che si trova sopra il frullatore a immersione.

5. Introdurre il frullatore a immersione nel composto da miscelare.

La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.

NOTA: non immergere il frullatore a immersione in composti liquidi per tutta la lunghezza dell'asta. Non immergere oltre il punto di giunzione dell'adattatore per frusta. Non immergere il corpo motore in liquidi o altri composti.

Per evitare schizzi e fuoriuscite, utilizzare la frusta in contenitori o tegami alti.

6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione.
7. Una volta montati gli ingredienti, rilasciare il pulsante di alimentazione e rimuovere il frullatore a immersione dal composto.
8. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

Utilizzo del tritatutto

AVVERTENZA

Pericolo di taglio

Maneggiare le lame con cautela.

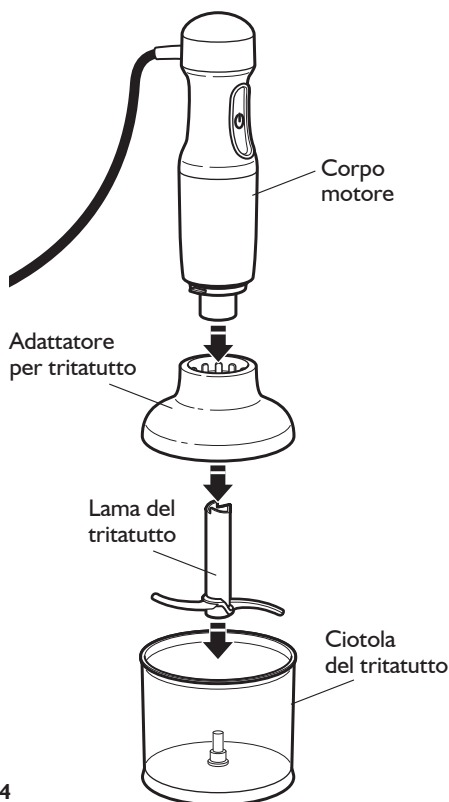
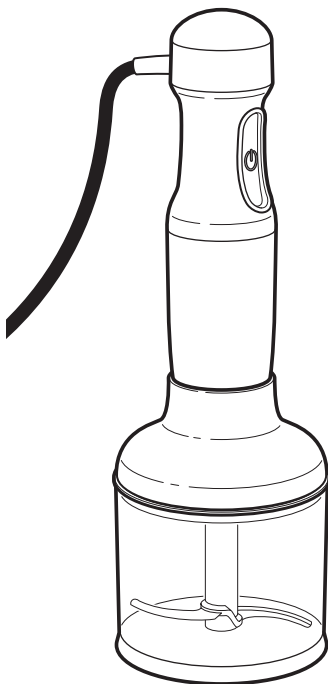
Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare tagli.

Utilizzare il tritatutto per tritare piccole quantità di alimenti come carne cotta, formaggio, verdura, erbe aromatiche, cracker, pane e frutta secca.

1. Inserire la lama del tritatutto nell'apposita ciotola.
2. Aggiungere gli ingredienti tagliati in piccoli pezzi nella ciotola.
3. Applicare l'adattatore per tritatutto alla ciotola.

NOTA: per applicare l'adattatore per tritatutto all'apposita ciotola, spingerlo verso il basso. Non cercare di ruotare l'adattatore del tritatutto per inserirlo in posizione.

4. Allineare la ciotola del tritatutto al corpo motore e premerli l'una contro l'altro.
5. Durante l'operazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola del tritatutto con l'altra.



6. Premere il pulsante di alimentazione per attivare il frullatore a immersione. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la modalità a impulsi premendo e rilasciando il pulsante di alimentazione fino a che gli ingredienti non raggiungono la consistenza desiderata.
7. Una volta tritati gli ingredienti, rilasciare il pulsante di alimentazione.

NOTA: per rimuovere l'adattatore per tritatutto dalla ciotola, sollevarlo. Non cercare di ruotare l'adattatore del tritatutto per rimuoverlo.

8. Rimuovere il corpo motore dall'adattatore per tritatutto.
9. Scollegare dalla presa di corrente appena terminato l'utilizzo, prima di rimuovere o cambiare gli accessori.

Guida all'utilizzo del tritatutto

Alimento	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempo*
Carne	200 g	Tagliare in cubetti da 2 cm	5	15 secondi
Mandorle/Noci	200 g	Inserire noci intere	3	25 secondi
Aglio	10-12 spicchi	Inserire spicchi interi	3	15 secondi
Cipolle	100 g	Tagliare in quarti	3	15 secondi
Formaggio	100 g	Tagliare in cubetti da 1 cm	5	30 secondi
Uova sode	2	Inserire le uova intere	4	3 impulsi
Carote	200 g	Tagliare una carota media in quarti	3	15 secondi
Erbe aromatiche	50 g	Rimuovere i gambi	4	15 secondi

* I tempi e le velocità di lavorazione sono approssimativi.

L'uso effettivo può variare in base alla qualità degli alimenti e alla consistenza che si desidera ottenere.

Consigli sull'utilizzo

- Tagliare i cibi solidi in pezzi piccoli per renderli più facili da miscelare o tritare.
- Il frullatore a immersione è dotato di una protezione termica contro temperature di esercizio eccessive. Se il frullatore a immersione 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 nel composto prima di premere il pulsante di alimentazione e rilasciare questo pulsante prima di estrarre il frullatore dal composto.
- Se si miscela in un tegame sul piano cottura, rimuovere il tegame dal fornello per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi.
- Per una miscelazione ottimale, tenere il frullatore a immersione inclinato e spostarlo delicatamente verso l'alto e il basso all'interno del contenitore. Non schiacciare il composto con il frullatore a immersione.
- Per evitare fuoriuscite, lasciare spazio a sufficienza nel contenitore per consentire al composto di sollevarsi durante l'uso del frullatore a immersione.
- Controllare che il cavo del frullatore a immersione non passi sopra un elemento riscaldante caldo.
- Non lasciare il frullatore a immersione 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.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per tritare i chicchi di caffè o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi alimenti potrebbe danneggiare le lame del frullatore a immersione.
- Non inserire la caraffa o la ciotola del tritatutto nel forno a microonde.
- La frusta in acciaio inox potrebbe graffiare o rovinare il rivestimento antiaderente; non utilizzare la frusta con tegami antiaderenti.
- Per evitare schizzi, utilizzare la frusta in contenitori o tegami alti.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Scollegare il frullatore a immersione dalla corrente prima di pulire.
2. Rimuovere gli adattatori e gli accessori facendoli ruotare (vedere la sezione "Funzionamento del frullatore a immersione").
3. Pulire il corpo motore con un panno umido. È anche possibile utilizzare un detersivo delicato, ma non detergenti abrasivi.
4. Pulire il cavo con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
5. Lavare l'adattatore per tritatutto e quello per frusta a mano in acqua calda e sapone.
6. Asciugare l'asta e i corpi lame con un panno morbido.

NOTA: non immergere il corpo motore o gli adattatori in acqua.

Accessori del frullatore a immersione

Lavare l'asta, la caraffa e relativo coperchio, la frusta, la ciotola del tritatutto, le lame e la protezione per pentole in acqua calda e sapone oppure nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.

NOTA: non lavare gli adattatori per frusta o tritatutto nella lavastoviglie.

ASSISTENZA E GARANZIA

Garanzia del frullatore a immersione per uso domestico KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Australia e Nuova Zelanda Per il modello 5KHB2571: 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 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 conformi alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Centri di assistenza

Qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita dal centro di assistenza autorizzato KitchenAid : Casa Dei Rasoi.

Per l'Italia:

CASA DEI RASOI ELETTRICI

Via Carducci 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Fax: 035/264070

casarasoi@alice.it

Servizio clienti

Numero verde (chiamata gratuita):
800 901243

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN II

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10506678A

© 2012. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

07/12