

## SOMMARIO

### **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**

Precauzioni importanti .....	6
Requisiti elettrici .....	7
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....	7

### **COMPONENTI E ACCESSORI** .....

Guida all'uso degli accessori .....	9
-------------------------------------	---

### **PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE**

Montaggio degli accessori .....	9
Rimozione degli accessori .....	10

### **USO DELLO SBATTITORE**

Uso del controllo velocità .....	11
Guida al controllo della velocità .....	12

### **MANUTENZIONE E PULIZIA**

Pulizia del corpo dello sbattitore .....	13
Pulizia degli accessori .....	13

### **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI** .....

### **GARANZIA E ASSISTENZA**

Garanzia dello sbattitore KitchenAid .....	14
Servizio clienti .....	14

## 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 lo sbattitore 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. Non lasciare che i bambini giochino né provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Scollegare lo sbattitore dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dagli accessori per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni allo sbattitore.
6. Non utilizzare lo sbattitore 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. Consegnare lo sbattitore al centro di assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
7. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Non utilizzare lo sbattitore all'aperto.
9. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.
10. Non far toccare il cavo con superfici calde, incluso il fornello.
11. Rimuovere gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli.
12. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

## Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt

Frequenza: 50/60 Hertz

Wattaggio: 85 Watt

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

## 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

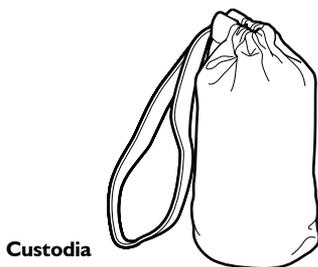
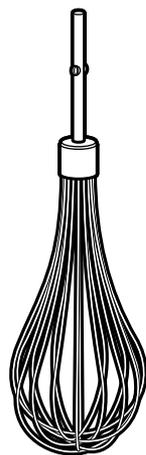
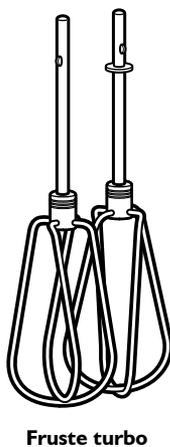
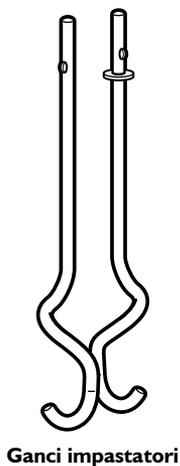
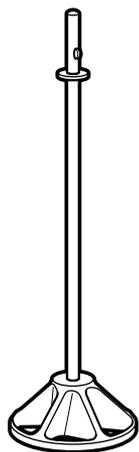
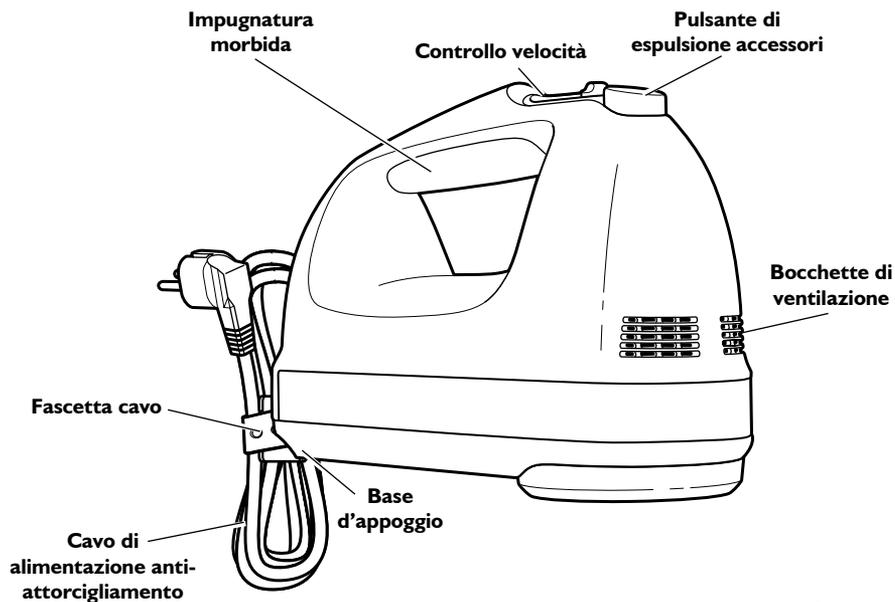
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- 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.

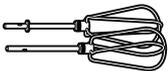
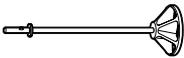
- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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.

# COMPONENTI E ACCESSORI



## Guida all'uso degli accessori

Accessorio	Impieghi
Fruste turbo 	impasto per biscotti pastella per dolci
Asta per frullare 	frullati frappè salse condimenti per insalate
Ganci impastatori 	impasti lievitati per pane
Frusta a 16 fili 	panna montata albumi montati a neve salse budini
Custodia 	per riporre gli accessori

## PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE

### Montaggio degli accessori

#### **AVVERTENZA**

**Pericolo di lesioni**

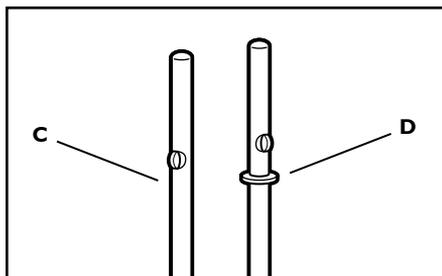
**Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.**

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

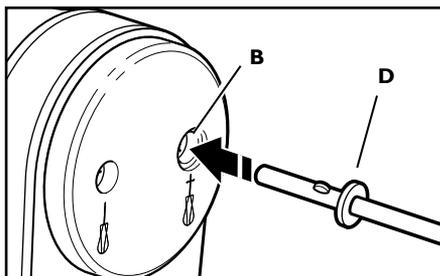
**IMPORTANTE:** per utilizzare correttamente lo sbattitore, leggere e seguire le istruzioni specifiche di questo manuale.



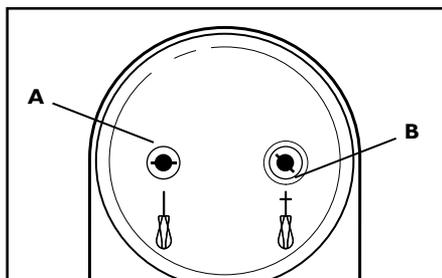
# PREPARAZIONE DELLO SBATTITORE



Le coppie di accessori (fruste turbo, ganci impastatori) sono formate da un accessorio con collare (D) e uno senza collare (C). Gli accessori singoli possono essere dotati di collare (D) (asta per frullare) o meno (C) (frusta).



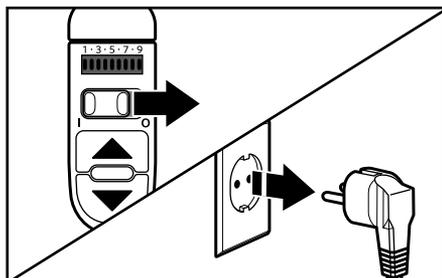
**2** Inserire l'albero dell'accessorio con collare (D) nel foro più largo (B) dello sbattitore. Allineare le flange dell'albero con le fessure all'interno del foro. Spingere per bloccare in posizione.



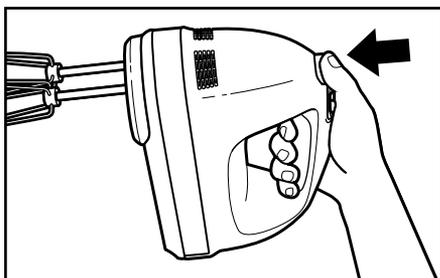
**3** Inserire l'accessorio senza collare (C) nel foro più stretto (A). Allinearlo e spingere per bloccare in posizione.

**NOTA:** l'albero dell'accessorio senza collare può essere inserito in entrambi i fori (A o B), mentre quello con collare entra solo nel foro più largo (B).

## Rimozione degli accessori



**1** Se lo sbattitore è in funzione, spegnerlo portando l'interruttore di accensione nella posizione "0" (Off). Scollegare lo sbattitore dalla presa elettrica.



**2** Premendo il pulsante di espulsione, liberare gli accessori e rimuoverli.

## Uso del controllo velocità

Lo sbattitore KitchenAid sbatte meglio e più velocemente di molti altri sbattitori elettrici. Pertanto il tempo di sbattitura indicato nella maggior parte delle ricette deve essere adeguato per non sbattere troppo a lungo. La sbattitura è più veloce grazie alle maggiori dimensioni della frusta.

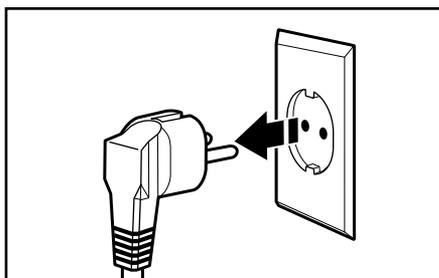
Per definire il tempo di sbattitura ideale, osservare la pastella o l'impasto e sbattere solo fino al momento in cui ha assunto l'aspetto desiderato come descritto dalla ricetta, ad es. "liscio e cremoso". Per selezionare la velocità di sbattitura più adatta, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".

### **AVVERTENZA**

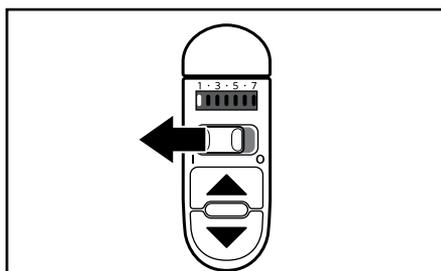
#### Pericolo di lesioni

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

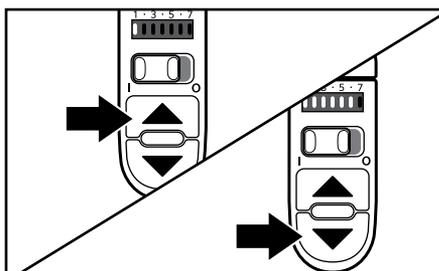
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



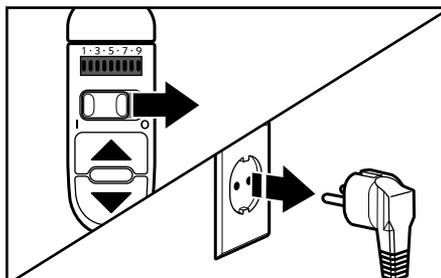
1 Collegare lo sbattitore alla presa elettrica.



2 Portare l'interruttore di accensione nella posizione "I" (On). Il motore si avvia automaticamente alla velocità 1 (l'indicatore di velocità "1" si illumina).



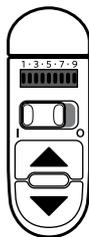
3 Per aumentare la velocità fino al livello desiderato, premere il pulsante freccia su. Se necessario, diminuire la velocità con il pulsante freccia giù. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Guida al controllo della velocità".



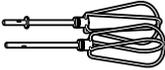
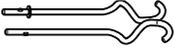
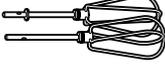
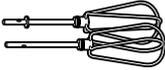
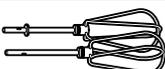
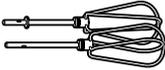
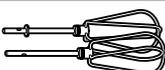
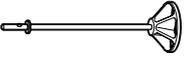
4 Al termine della sbattitura, portare l'interruttore di accensione nella posizione "O" (Off). Prima di rimuovere gli accessori, scollegare lo sbattitore.

**NOTA:** ogni volta che viene acceso, lo sbattitore parte automaticamente a velocità 1, a prescindere dalla velocità impostata al momento dell'ultimo spegnimento.

## Guida al controllo della velocità



Lo sbattitore a 9 velocità si avvia sempre alla velocità più bassa (velocità 1). Impostare una velocità maggiore in base alle esigenze; le spie dell'indicatore di velocità si illuminano in corrispondenza dei numeri per segnalare le varie velocità.

Velocità	Accessorio	Descrizione
1		Amalgamare lentamente, mescolare e iniziare tutte le procedure per impastare. Utilizzare questa velocità per incorporare frutta secca, scaglie di cioccolato, formaggio grattugiato, cipolle, olive e altri ingredienti in pezzi.
2	 	Mescolare farina e altri ingredienti asciutti con ingredienti liquidi o altre miscele umide. Lavorare gli impasti lievitati (per pane, pizza) con i ganci impastatori.
3		Mescolare pastelle liquide, come quelle per pancake o gauffre.
4		Amalgamare composti densi, come quelli per biscotti.
5		Mescolare impasti corposi, come quelli per muffin o torte. Schiacciare patate o zucca.
6		Miscelare burro e zucchero. Preparare glasse.
7		Completare la miscelazione di impasti per torte e altre pastelle.
8	 	Montare panna e mousse. Mescolare preparati liquidi (frappè, salse) ed emulsionare condimenti per insalate.
9	 	Sbattere albumi d'uovo e composti per meringhe. Mescolare preparati liquidi (frappè, salse) ed emulsionare condimenti per insalate.

**NOTA:** per mescolare e impastare pasta lievitata, utilizzare i ganci impastatori. Le fruste turbo non sono indicate a questo scopo.

## Pulizia del corpo dello sbattitore

### **⚠ AVVERTENZA**



**Pericolo di scossa elettrica**

**Non bagnare con acqua.**

**In caso contrario si rischia di provocare lesioni mortali o scosse elettriche.**

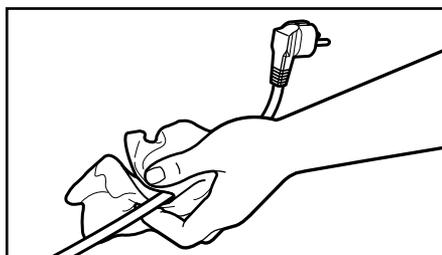
### **⚠ AVVERTENZA**

**Pericolo di lesioni**

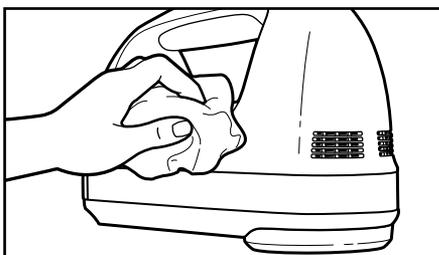
**Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.**

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

**NOTA:** non immergere lo sbattitore nell'acqua.



**1** Scollegare sempre lo sbattitore prima di pulirlo. Pulire il cavo di alimentazione e la fascetta con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.



**2** Pulire lo sbattitore con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.

## Pulizia degli accessori



Rimuovere sempre gli accessori dallo sbattitore prima di lavarli. Lavarli in lavastoviglie o a mano con acqua tiepida e sapone. Sciacquare e asciugare.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se lo sbattitore non si accende o non funziona correttamente:

Per non incorrere in costi di assistenza, tentare innanzitutto di verificare i punti sotto elencati.

- 1.** La spina dello sbattitore è collegata alla presa di corrente?
- 2.** Il fusibile nel circuito a cui è attaccato lo sbattitore funziona correttamente?  
Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

- 3.** Provare a scollegare e ricollegare lo sbattitore.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

## Garanzia dello sbattitore KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
<b>Europa, Medio Oriente e Africa</b>  Per il modello 5KHM9212: 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 lo sbattitore 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.**

## 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](http://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

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2013. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.