

KitchenAid™

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIES

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUCTIONS

BLENDER/MIXEUR ARTISAN™
MODE D'EMPLOI

ARTISAN™ BLENDER/STANDMIXER
BEDIENUNGSANLEITUNG

FRULLATORE ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO

LICUADORA ARTISAN™
INSTRUCCIONES

ARTISAN™ MIXER
INSTRUKTIONER

ARTISAN™ BLENDER
BRUKSANVISNING

ARTISAN™-TEHOSEKOITIN
OHJEET

ARTISAN™ BLENDER
INSTRUKTIONER

LIQUIDIFICADOR ARTISAN™
INSTRUÇÕES

ARTISAN™ BLANDARI
LEIÐBEININGAR

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ



Frullatore
Modello 5KSB555

Indice

Sicurezza del frullatore.....	1
Requisiti elettrici.....	1
Precauzioni Importanti.....	2
Caratteristiche del frullatore (modello 5KSB555)	3
Preliminari all'utilizzo del frullatore	5
Preliminari al primo utilizzo	5
Frullatore	5
Utilizzo del frullatore	6
Preliminari all'utilizzo.....	6
Funzionamento del frullatore.....	6
Tritaghiaccio	7
Modalità PULSE	8
Tappo dosatore per ingredienti	8
Funzione Soft Start.....	8
Guida per il controllo della velocità	9
Manutenzione e pulizia.....	10
Risoluzione dei problemi.....	11
Suggerimenti sul frullatore.....	12
Garanzia sul frullatore KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico).....	14
Assistenza post-vendita.....	14
Servizio Clienti	15

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™.

Sicurezza del frullatore

La sicurezza propria e altrui è fondamentale.

In questo manuale e sul frullatore sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.



Questo è il simbolo di pericolo.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

! PERICOLO

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

! AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

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

Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt
Hertz: 50 Hz CA

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.

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

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

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio o scosse elettriche.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, scosse elettriche e/o infortuni alle persone, incluso quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il frullatore in acqua né in altri liquidi.
3. Quando gli elettrodomestici vengono utilizzati dai bambini o vicino a essi è necessaria la stretta supervisione di un adulto.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
5. Evitare il contatto con i componenti mobili.
6. Non utilizzare il frullatore 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 il frullatore al centro assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
7. Non utilizzare il frullatore all'aperto.
8. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
9. Per ridurre il rischio di lesioni e non danneggiare il frullatore, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa del frullatore mentre è in funzione. Si può usare una spatola, ma soltanto quando la supervisione non è in funzione.
10. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
11. Al fine di ridurre al minimo il rischio di lesioni, non montare mai il collare di blocco e il gruppo lame sulla base prima di aver montata correttamente la caraffa.
12. Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
13. L'impiego di accessori non consigliati da KitchenAid, ad esempio barattoli di vetro, può esporre al rischio di infortuni.
14. **Per frullare liquidi caldi, rimuovere il tappo centrale del coperchio.**
15. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.
16. L'elettrodomestico non è indicato per l'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con capacità mentali o motorie ridotte o sprovviste di un'adeguata esperienza o conoscenza, senza la supervisione o il controllo di una persona responsabile della loro sicurezza.
17. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Il presente elettrodomestico è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



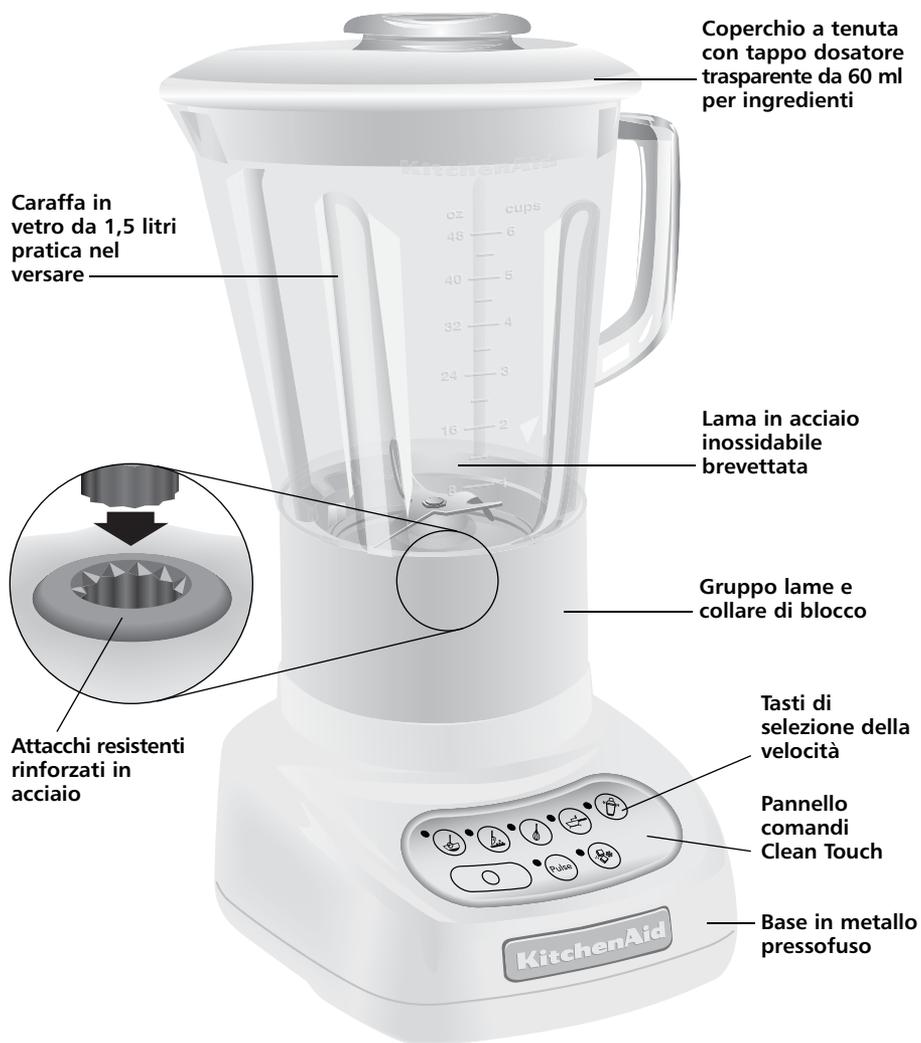
Il simbolo  visibile sul prodotto o sulla documentazione inclusa indica che questo apparecchio non deve essere trattato come

rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il pertinente centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve avvenire in conformità delle locali normative ambientali.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio del presente prodotto, rivolgersi alle autorità locali, al servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici oppure al punto vendita presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Caratteristiche del frullatore (modello 5KSB555)



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 litri pratica da 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 lavabile in lavastoviglie mantiene le lame bloccate se il bicchiere non è correttamente inserito nel collare e agganciato 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.

Preliminari all'utilizzo del frullatore

Preliminari al primo utilizzo

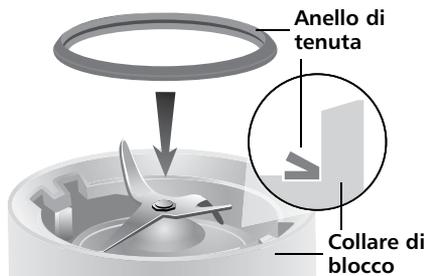
La prima volta che si utilizza il frullatore, pulirne la base con un panno imbevuto di acqua calda e sapone e poi con un panno umido. Asciugare con un panno morbido. Lavare caraffa, coperchio, gruppo lame e collare di blocco, anello di tenuta e tappo dosatore per gli ingredienti con acqua calda e sapone (vedere Manutenzione e pulizia, a pagina 10). 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 con le scanalature del collare di blocco.



4. Premere e ruotare la caraffa 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 sulla base del frullatore.



Preliminari all'utilizzo del frullatore

NOTA: Una volta posizionato correttamente, la caraffa si appoggia perfettamente sulla base del frullatore. Se ciò non dovesse accadere, ripetere i passi 3 e 4.



7. Posizionare il coperchio sulla caraffa.

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

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

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni può avere come conseguenza lesioni fatali, incendio 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 dalla base dopo averla utilizzata, premere sempre "O" ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa.

Utilizzo del frullatore

Preliminari all'utilizzo

NOTA: 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.**

Funzionamento del frullatore

Il frullatore KitchenAid™ ha cinque velocità: per FRULLARE (☪), TRITURARE (☪), MISCELARE (☪), OMOGENEIZZARE (☪) e SCIOLIERE (☪). 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 sia fissata al collare di blocco e che il gruppo sia posizionato correttamente di sulla base.



Utilizzo del frullatore

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 gruppo non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.



3. Introdurre gli ingredienti nella caraffa 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 il 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, scollegare il cavo dall'alimentazione.

Tritaggiaccio

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 il bicchiere non sia fissato al collare di blocco o che la caraffa non sia **posizionata** correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.

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 ().

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 gruppo non sia posizionato correttamente sulla base del frullatore. Per ulteriori istruzioni, vedere Frullatore, a pagina 5.

2. Introdurre gli ingredienti nella caraffa 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 a 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 correlata

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, 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 (), TRITURARE () o 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 ().

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", mentre non funziona con la modalità a PULSE (Pulse) o 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 "0". La funzione TRITAGHIACCIO () è ottimizzata per tritare e sminuzzare il ghiaccio senza l'aggiunta di ingredienti liquidi.

Manutenzione e pulizia

La lama, il collare di blocco e la caraffa del frullatore 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 detergenti abrasivi

Per pulire i singoli componenti

1. Sollevare la caraffa 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 in senso antiorario fino a sentire due clic, per separare il collare di blocco dalla lama e l'anello di tenuta dalla caraffa. Lavare i componenti con acqua e sapone. Sciacquare e asciugare.

NOTA: La caraffa può essere lavata anche nel comparto inferiore della lavastoviglie.

Per ottenere risultati ottimali si consiglia di lavare a mano il coperchio, il tappo dosatore per gli ingredienti, il collare di blocco, la lama e l'anello di tenuta.

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.

Per pulire i componenti assemblati

1. Collocare la caraffa sulla base, riempirla per metà di acqua calda (non bollente) e aggiungere una o due gocce di detersivo liquido per stoviglie. Mettere il coperchio sulla caraffa, premere il pulsante corrispondente alla velocità di FRULLARE, (☞) e azionare il frullatore per 5-10 secondi. Togliere la caraffa e svuotarla. Sciacquare con acqua tiepida.
2. Per pulire il coperchio e il tappo dosatore per ingredienti, 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.

Risoluzione dei problemi

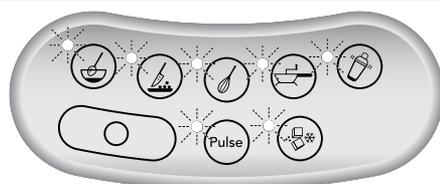
Il frullatore non funziona quando si spinge un tasto.



Le spie sono tutte spente.

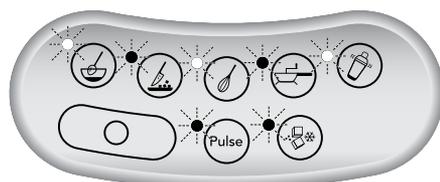
Controllare se la spina è inserita in una presa di corrente. In caso positivo, premere "O" e staccare la spina. Reinsierirla nella medesima presa. Se il frullatore continua a non funzionare, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato. 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" 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" per ripristinare il frullatore e scollegare il cavo dall'alimentazione. Sollevare la caraffa dalla base e dividere il contenuto in quantità minori. 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 a pagina 5.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (v. pag. 14).

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 tritati 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 "0". 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, a pagina 10.

Garanzia sul frullatore KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
TRE anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro 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 norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:

Casa dei Rasoi Elettrici
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Dierre S.r.l.
Via P. Orsi 63
00178 Roma
Tel: 06/72672932
Tel: 06/7230513
Tel: 06/7236420
Fax: 06/7230171

email: pianetaincasso@dierre-srl.it

Servizio Clienti

Per l'Italia:

Numero verde: 800 901243
chiamata gratuita

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

© 2009. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.