

5KSM1APC
5KSM2APC



KitchenAid

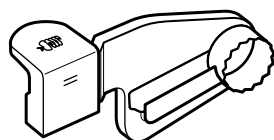
ISTRUZIONI DELL'AFFETTATORE A SPIRALE

SOMMARIO

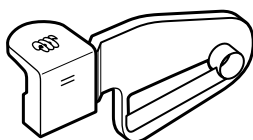
COMPONENTI E FUNZIONI.....	42
SICUREZZA DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE	43
Precauzioni importanti	43
USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE	45
Tabella delle lame per l'affettatore a spirale.....	45
Montaggio dell'affettatore a spirale nel robot da cucina	47
Preparazione.....	48
MANUTENZIONE E PULIZIA/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	50
Pulizia dell'affettatore a spirale e degli accessori.....	50
Risoluzione dei problemi	50
GARANZIA E ASSISTENZA	51

COMPONENTI E FUNZIONI

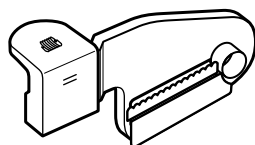
COMPONENTI E ACCESSORI



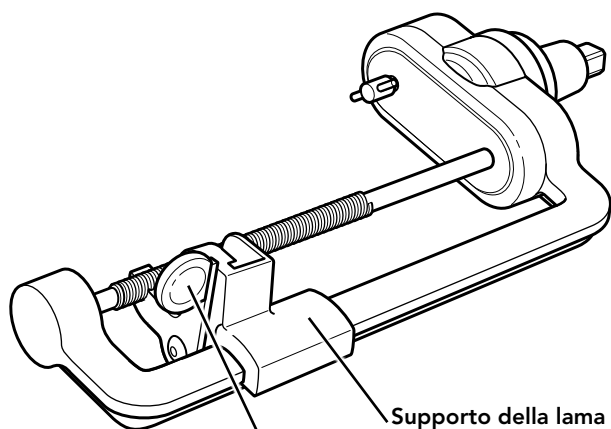
Lama affettatrice
(diametro grande)



Lama affettatrice
(diametro piccolo)



Lama affettatrice
sottile
(diametro piccolo)*



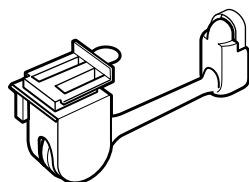
Corpo principale
dell'accessorio

Leva di rilascio

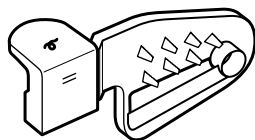
Supporto della lama



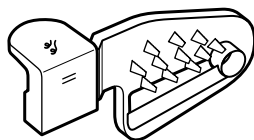
Spiedo per frutta
e verdura



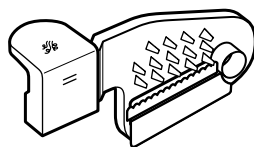
Lama per sbucciare



Lama media per taglio
a spirale



Lama fine per taglio
a spirale



Lama a spirale extra-fine*

NOTA: Conservare l'affettatore a spirale e tutti gli altri accessori nella custodia in dotazione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

*Queste lame non sono in dotazione al modello 5KSM1APC

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. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina 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 dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Non lasciare che i bambini provvedano alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone, inclusi bambini, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e comprendano i pericoli che può comportare.
5. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
6. Assicurarsi di spegnere il robot da cucina (e di smontare l'accessorio affettatore a spirale con le lame per sbucciare, snocciolare e affettare dal robot) dopo ogni utilizzo e prima di procedere alla pulizia. Prima di smontare il componente, accertarsi che il motore sia completamente spento.

SICUREZZA DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

7. Per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone e per non danneggiare l'affettatore a spirale, non avvicinare mai mani, utensili o altri oggetti all'accessorio con le lame per sbucciare, snocciolare e affettare, allo spiedo o alle parti mobili.
8. Non inserire mai gli alimenti con le mani. Utilizzare sempre lo spiedo in dotazione.
9. Se gli alimenti si incastrano nella lama o nello spiedo, spegnere il motore e smontare l'accessorio affettatore a spirale per rimuovere il cibo residuo.
10. Non toccare le parti in movimento.
11. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
13. I bambini vanno sempre supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
14. Non utilizzare l'apparecchio se il meccanismo di trasmissione o i componenti rotanti sono danneggiati. Portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
15. Non far passare il cavo di alimentazione del robot da cucina sullo spigolo di tavoli o ripiani.
16. Le lame sono affilate. Maneggiare con cura quando si inseriscono o si rimuovono le lame.
17. Non rimuovere il cibo finché il robot da cucina non è spento e lo spiedo si è arrestato.
18. Per evitare danni all'ingranaggio, non immergere l'accessorio affettatore a spirale in acqua o in altri liquidi.
19. 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.




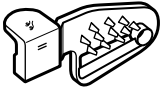


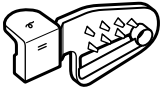
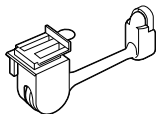
CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

TABELLA DELLE LAME PER L'AFFETTATORE A SPIRALE

NOTA: tagliare ed eliminare le estremità degli alimenti per assicurarsi che si adattino correttamente all'affettatore a spirale e creare superfici piatte per affettare a spirale, tagliare e snocciolare con maggiore efficacia. Gli alimenti devono avere un diametro compreso tra di 3,8 e i 9,5 cm e una lunghezza che non superi i 14 cm. Questa fase assicura anche il corretto posizionamento sullo spiedo per frutta e verdura.

Quando si comincia a tagliare, iniziare a velocità 1, quindi regolare passando alla velocità consigliata per la lama secondo quanto indicato nella tabella qui sotto.

ICONA	COMPONENTI DA USARE	CON QUESTI ALTRI COMPONENTI	ALIMENTI CONSIGLIATI	VELOCITÀ
	LAMA A SPIRALE EXTRA-FINE* 	SPIEDO PER FRUTTA E VERDURA e LAMA PER SBUCCIARE OPZIONALE	ZUCCHINA PATATA DOLCE BARBABIETOLA	2
	LAMA FINE PER TAGLIO A SPIRALE 		ZUCCHINA PATATA DOLCE BARBABIETOLA	4
	LAMA MEDIA PER TAGLIO A SPIRALE 		ZUCCHINA PATATA DOLCE PATATA	6

ITALIANO


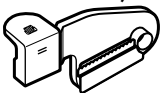

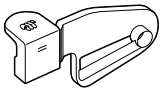


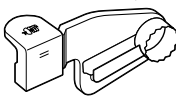
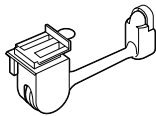

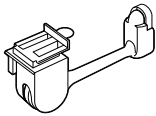
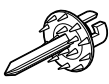
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULL'USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

Visitare KitchenAid.eu per istruzioni ulteriori con filmati, ricette invitanti e suggerimenti su come utilizzare l'accessorio affettatore a spirale.

NOTA: L'accessorio è progettato per essere utilizzato con vari tipi di frutta e verdura. Non è stato concepito per frutta e verdura dalla buccia spessa e/o di consistenza tenera, come limoni e pomodori.

*Queste lame non sono in dotazione al modello 5KSM1APC

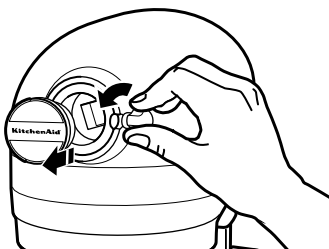
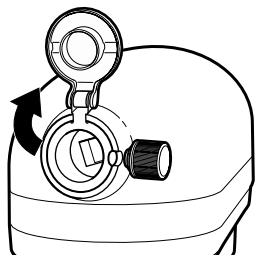
USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

ICONA	COMPONENTI DA USARE	CON QUESTI ALTRI COMPONENTI	ALIMENTI CONSIGLIATI	VELOCITÀ
	LAMA AFFETTATRICE SOTTILE (DIAMETRO PICCOLO)* 	SPIEDO PER FRUTTA E VERDURA e LAMA PER SBUCCIARE OPZIONALE	ZUCCHINA PATATA CETRIOLO	2
	LAMA AFFETTATRICE (DIAMETRO PICCOLO) 		ZUCCHINA BARBABIETOLA	4
	LAMA AFFETTATRICE (DIAMETRO GRANDE) 		MELA PERA	6
	LAMA PER SBUCCIARE 	SPIEDO PER FRUTTA E VERDURA 	PATATA MELA	4

*Queste lame non sono in dotazione al modello 5KSM1APC

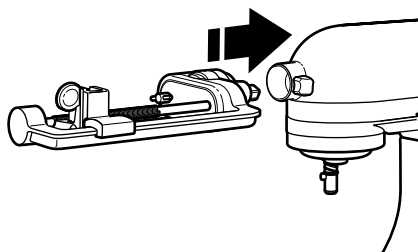
USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

MONTAGGIO DELL'AFFETTATORE A SPIRALE NEL ROBOT DA CUCINA



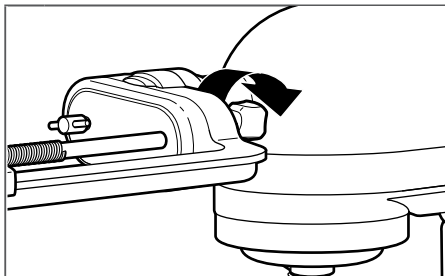
Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori a cerniera: per aprire, sollevare verso l'alto.

- 1** Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori rimovibile: per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.



Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio affettatore a spirale nell'attacco per accessori, assicurandosi che l'albero motore sia ben inserito nell'incavo quadrato dell'attacco.

- 2** Se necessario, muovere l'accessorio affettatore a spirale avanti e indietro. Quando raggiunge la posizione corretta, il perno sull'alloggiamento dell'albero scivolerà e si fisserà nella dentellatura sul margine del mozzo.



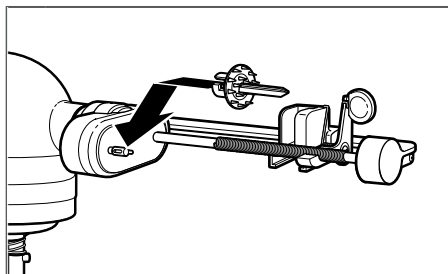
Serrare la manopola di sicurezza per accessori finché l'accessorio affettatore a spirale non è completamente fissato al robot da cucina.

- 3** Visitare KitchenAid.eu per informazioni dettagliate su come utilizzare le diverse lame e funzionalità dell'affettatore a spirale.

USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

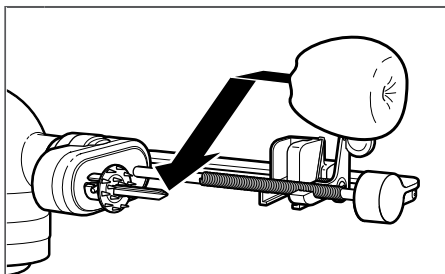
PREPARAZIONE

IMPORTANTE: Per preparare gli alimenti prima di affettarli a spirale, lavarli e rimuovere i piccoli, tagliare ed eliminare le estremità in modo simmetrico e rimuovere eventuali germogli.



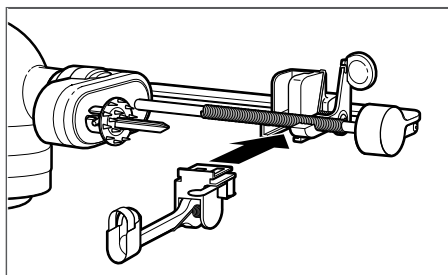
1

Installare lo spiedo per frutta e verdura sull'apposito attacco e ruotare in senso antiorario finché scatta in posizione.

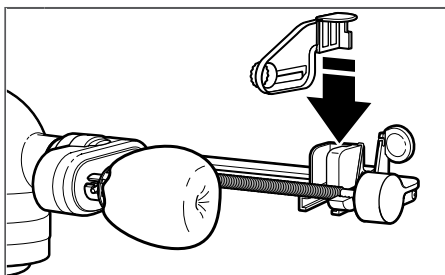


2

Collocare una ciotola o un piatto sotto all'accessorio affettatore a spirale, quindi inserire un alimento nello spiedo per frutta e verdura.



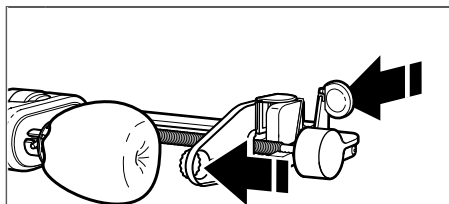
OPERAZIONE FACOLTATIVA: se si utilizza l'accessorio per sbucciare, installarlo facendolo scivolare in fondo al supporto della lama finché scatta in posizione.



3

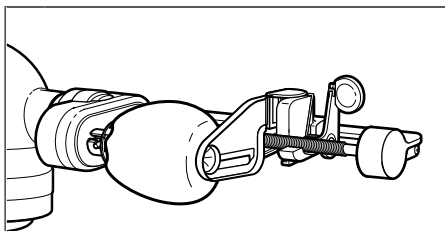
Installare la lama desiderata.

USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE



4

Tirare la leva di rilascio, quindi premere il supporto della lama verso il robot da cucina per allineare il centro della lama al centro dell'alimento.



5

Premere il centro della lama nell'alimento per una maggiore stabilità.

IMPORTANTE: Al termine, rimuovere la lama prima di rimuovere l'alimento.

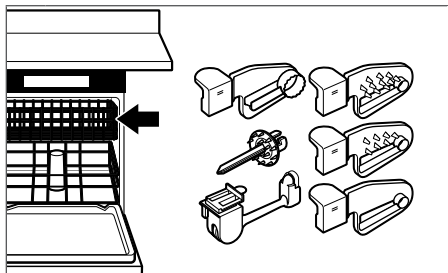
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SULL'USO DELL'ACCESSORIO AFFETTATORE A SPIRALE

Visitare KitchenAid.eu per istruzioni ulteriori con filmati, ricette invitanti e suggerimenti su come utilizzare l'accessorio affettatore a spirale.

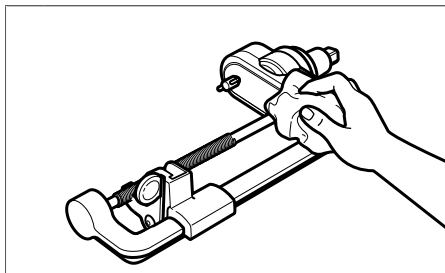
MANUTENZIONE E PULIZIA/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PULIZIA DELL'AFFETTATORE A SPIRALE E DEGLI ACCESSORI

IMPORTANTE: Per evitare danni, non lavare o immergere il corpo dell'accessorio affettatore a spirale in acqua o in altri liquidi e non lavarlo in lavastoviglie. Le lame rimovibili e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie, solo cestello superiore.



1 Dopo avere usato l'affettatore a spirale, rimuovere le lame e gli accessori. Lavare lame, accessori e componenti a mano con un panno morbido in acqua tiepida e sapone, oppure nel cestello superiore della lavastoviglie.



2 Pulire il corpo principale dell'accessorio affettatore a spirale esclusivamente a mano. Lavare con un panno morbido inumidito. Asciugare completamente con un panno morbido e asciutto. Non lavare in lavastoviglie. Non immergere in acqua.

NOTA: Dopo il lavaggio, conservare l'affettatore a spirale e tutti gli altri accessori nella custodia in dotazione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto mentre si utilizza l'accessorio affettatore a spirale, controllare quanto segue:

- Ci si è attenuti ai suggerimenti per la preparazione nella tabella delle lame per l'accessorio affettatore a spirale?
- È stata scelta la lama consigliata per il tipo di alimento che si intende affettare a spirale?
- La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente? Per individuare le possibili soluzioni, consultare il manuale di "Istruzioni" in dotazione al robot da cucina.

- Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente? Per individuare le possibili soluzioni, consultare il manuale di "Istruzioni" in dotazione al robot da cucina.

Se il problema non è dovuto a nessuno dei punti precedenti, consultare la sezione "Servizio clienti" nella "Garanzia".

Non restituire l'accessorio affettatore a spirale o il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA DELL'AFFETTATORE A SPIRALE KITCHENAID

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
Europa, Medio Oriente e Africa: 5KSM1APC 5KSM2APC 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 tostapane 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

©2016 Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il design del Robot da cucina sono marchi registrati negli USA e negli altri paesi.

KitchenAid

©2016 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.