

## SOMMARIO

<b>SICUREZZA DEL ROBOT MULTIFUNZIONE CON COTTURA</b>	
Precauzioni importanti .....	84
Requisiti elettrici .....	86
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica .....	86
<b>COMPONENTI E FUNZIONI</b>	
Componenti e funzioni .....	87
Pannello di controllo .....	88
Accessori .....	88
<b>GUIDA ALLE MODALITÀ DI COTTURA</b>	90
Modalità di cottura automatica .....	90
<b>FUNZIONI AGGIUNTIVE</b>	
Opzione timer .....	92
Mescolamento veloce .....	93
Pulse .....	93
Mini ciotola e lama "Mini Multiblade" .....	93
<b>PREPARAZIONE</b>	
Preparazione del robot multifunzione con cottura prima dell'uso .....	94
Uso del robot multifunzione con cottura .....	94
<b>AVVIO E IMPOSTAZIONI DI CONTROLLO</b>	
Schermata introduttiva .....	95
Lingua del display .....	95
Selezione di gradi Fahrenheit o Celsius .....	95
<b>USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA</b>	96
<b>USO DEI CONTENITORI DELLA VAPORIERA</b>	
Uso del contenitore interno rotondo della vaporiera .....	99
Uso dei contenitori inferiore e superiore della vaporiera .....	100
Consigli di cottura con la vaporiera .....	100
<b>USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA MANUALE</b>	101
Guida all'uso degli accessori .....	101
Cottura con le impostazioni manuali .....	102
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	
Pulizia del robot multifunzione con cottura .....	104
Conservazione degli accessori .....	105
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>	106
<b>GARANZIA E ASSISTENZA</b>	107
<b>ACCESSORI DISPONIBILI</b>	
Uso del kit food processor (venduto separatamente) .....	104

## 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 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 l'apparecchio in acqua né in altri liquidi.
3. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
4. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni all'apparecchio.
5. 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.
6. L'utilizzo di utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
7. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
8. Non far passare il cavo di alimentazione sullo spigolo di tavoli o ripiani.

9. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile che li informi sull'uso sicuro e sui potenziali rischi dell'apparecchio.
10. Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata.
11. Non è previsto l'uso dell'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando.
12. Non immergere il gruppo motore in acqua.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
14. Al fine di minimizzare il rischio di lesioni, non montare mai la lama o i dischi sulla base senza aver prima posizionato correttamente la ciotola.
15. Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia fissato saldamente.
16. Non tentare di forzare il fermo del coperchio.
17. Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel robot multifunzione con cottura perché l'improvviso riscaldamento potrebbe provocare fuoriuscite.
18. Fare molta attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.
19. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
20. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
21. Se la ciotola viene riempita oltre il livello massimo, l'acqua bollente potrebbe fuoriuscire.
22. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con la base fornita in dotazione.
23. **ATTENZIONE:** prima di rimuovere l'apparecchio dalla sua base, assicurarsi che sia spento.
24. La superficie della resistenza potrebbe continuare a emanare calore dopo l'uso.
25. Il robot multifunzione con cottura deve trovarsi in una posizione stabile, con i manici sistemati in modo che i liquidi caldi non possano fuoriuscire.
26. Evitare che cadano schizzi sul connettore.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

## Requisiti elettrici

Voltaggio: 220-240 Volt CA

Frequenza: 50-60 Hertz

Potenza: 1050 Watt


Motore: 450 Watt

**NOTA:** questo prodotto è dotato di una presa di messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

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


## Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica

### Smaltimento del materiale da imballo

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

### Smaltimento del prodotto

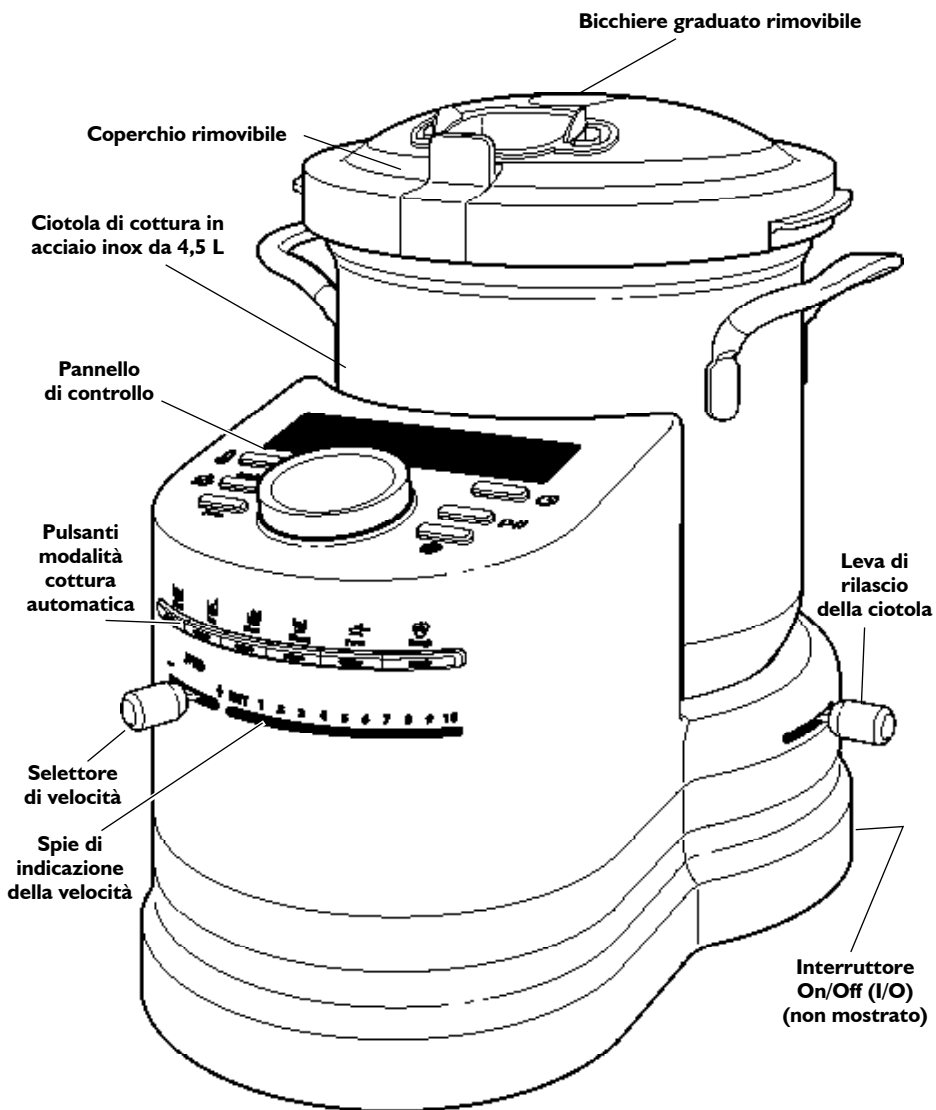
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione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

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

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

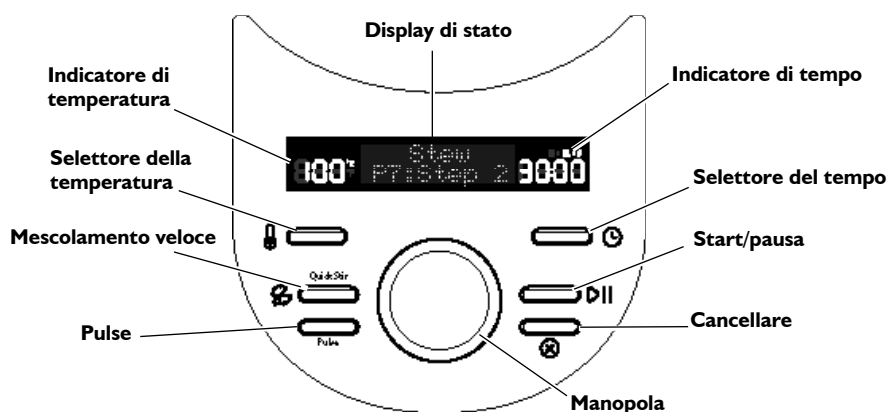
# COMPONENTI E FUNZIONI

## Componenti e funzioni

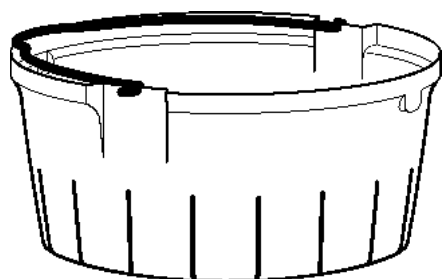
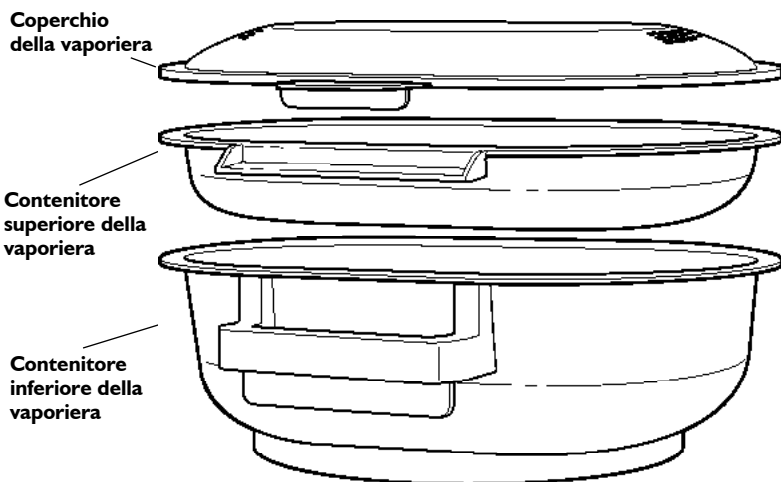


# COMPONENTI E FUNZIONI

## Pannello di controllo



## Accessori



Contenitore interno della vaporiera

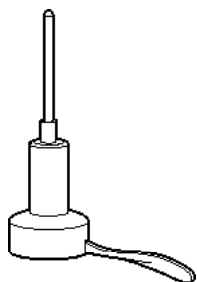
## Capacità della vaporiera

Contenitore	Capacità (esempi)
Superiore	3-4 pesci piccoli
Inferiore	500 g di verdure tagliate 3-4 patate grandi o 6-8 patate piccole
Interno	6-8 gamberi di dimensione media

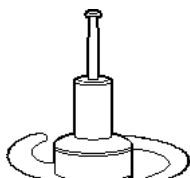
Le quantità di cibo riportate rappresentano solo delle indicazioni di massima.

## Accessori

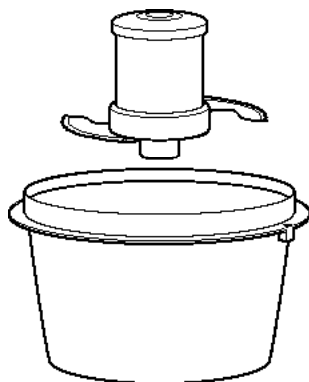
**IMPORTANTE:** Per evitare fuoriuscite o vibrazioni eccessive, rispettare sempre le velocità indicate per il mescolatore “StirAssist” e per la frusta.



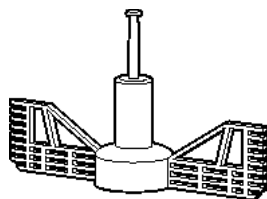
Mescolatore “StirAssist”



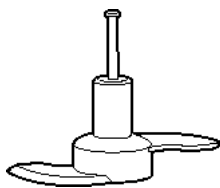
Lama “Multiblade”



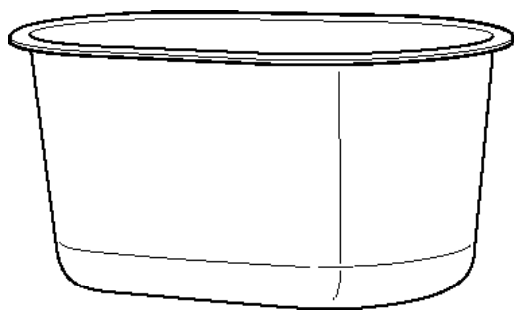
Mini ciotola e lama  
“Mini Multiblade”



Frusta  
(temperatura max = 100 °C)\*



Lama per impastare  
(temperatura max = 40 °C)\*



Custodia

\* Non superare le temperature indicate, salvo diversamente specificato nella ricetta del ricettario o dell'app KitchenAid.

# GUIDA ALLE MODALITÀ DI COTTURA

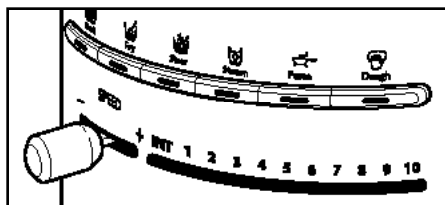
Il robot multifunzione dispone di 6 modalità di cottura automatica, ognuna dotata di modalità per le specialità, che consentono di eseguire un'ampia gamma di attività culinarie.

Il libro di ricette in dotazione riporta una selezione di ricette appositamente studiate per queste modalità di cottura.

Per indicazioni sulla selezione degli accessori, sulle modalità di cottura e sulle impostazioni delle modalità di cottura automatica, consultare il libro di ricette in dotazione.




La guida rapida riportata di seguito contiene una serie di operazioni e suggerimenti per ogni modalità di cottura.

Questa guida può essere utile anche quando si cucina in modalità manuale, per creare ricette personalizzate o per creare piatti freddi come maionese, guacamole, tapnade e rouille.



## Modalità di cottura automatica

Temperature, tempi e velocità delle modalità di cottura in più fasi sono contrassegnati dal simbolo →, che indica il valore da utilizzare per ogni fase.




Modalità di cottura	Temp (°C)	Tempo (minuti)	Velocità	Ricette (per dettagli vedere il libro di ricette in dotazione)
 <b>Bollire</b> (Lama "Multiblade"/Mescolatore "StirAssist")				
<b>Bollire P1</b>	120	20	2	Zuppa di carote e zenzero, zuppa di zucchine, marmellate, gelatine, concentrati di frutta
<b>Bollire P2</b>	130→110	5→30	INT→2	Zuppa di carciofi, brodo leggero per gyoza, zuppa di pomodoro, zuppa di piselli, bisque, zuppa di cipolla
<b>Bollire P3</b>	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Minestrone, zuppa di asparagi
 <b>Friggere</b> (Lama "Multiblade"/Mescolatore "StirAssist")				
<b>Friggere P1</b>	140	10	INT	Asparagi fritti, gyros
<b>Friggere P2</b>	130→130	10→3	2→2	Noodle orientali con scampi, riso fritto con tofu, Chop-Choy
<b>Friggere P3</b>	130→120	2→1,3	1→2	Uova strapazzate con pancetta
 <b>Stufare</b> (Lama "Multiblade"/Mescolatore "StirAssist"/Contenitore interno della vaporiera)				
<b>Stufare P1</b>	100	7	2	Bavarese, panna cotta, pesto
<b>Stufare P2</b>	110	45	1	Couscous con agnello, chutney, pollo Tajin, Coq-au-Vin, pollo Tikka Masala, chili con o senza carne



# GUIDA ALLE MODALITÀ DI COTTURA

## Modalità di cottura automatica

Temperature, tempi e velocità delle modalità di cottura in più fasi sono contrassegnati dal simbolo →, che indica il valore da utilizzare per ogni fase.

Modalità di cottura	Temp (°C)	Tempo (minuti)	Velocità	Ricette (per dettagli vedere il libro di ricette in dotazione)
<b>Stufare P3</b>	120	10	2	Polpette marocchine, salsa di peperoni, salsa di pomodoro, zuppa di pesce (bouillabaisse), salsa al curry
<b>Stufare P4</b>	95	90	1	Rilette, stufato di carne
<b>Stufare P5</b>	120→100	10→25	2→2	Crema di riso
<b>Stufare P6</b>	100→100	60→10	1→1	Cassoulet, stufato di agnello
<b>Stufare P7</b>	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Stufato di pesce o pollo (Waterzooi), ragu alla bolognese
<b>Stufare P8</b>	80→80	6→2	3→3	Salsa bernese, zabaione
<b>Stufare P9</b>	120→100→110→100	2→3→3→15	2→2→2→2	Risotto
<b>Stufare P10</b>	120	9	0	Vongole
<b>Stufare P11</b>	120→100	10→15	2→2	Ratatouille, pollo al curry verde
 <b>Cuoc. vapore</b> (Lama "Multiblade"/Mescolatore "StirAssist"/Contenitori della vaporiera)				
<b>Cuoc. vapore P1</b>	130	10	0	Pesce in brodo orientale, salmone al cartoccio, Dim Sum/scampi
<b>Cuoc. vapore P2</b>	120	5	2	Cozze al vino bianco, verdure cotte a vapore
 <b>Omogenizzare</b> (Lama "Multiblade"/Mescolatore "StirAssist"/Contenitore interno della vaporiera)				
<b>Omogenizzare P1</b>	120	5	2	Hummus
<b>Omogenizzare P2</b>	120	25	2	Brandade di baccalà, patate alla savoiarda
<b>Omogenizzare P3</b>	80→110→130	20→5→10	2→1→2	Crocchette di formaggio e gamberi
<b>Omogenizzare P4</b>	120	10	2	Omogenizzati per bambini
<b>Omogenizzare P5</b>	120	15	0	Mousse di broccoli
 <b>Impastare</b> (Lama per impastare)				
<b>Impastare P1</b>	40→0→40	2→2→30	2→2→0	Impasto per pizza, pane alle uvette, pane di farro, pane bianco, pane integrale

# MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

## Bollire



L'opzione Bollire consente di creare zuppe e bisque deliziose. È ideale anche per preparare marmellate e gelatine, brodi e altre pietanze che devono bollire per diversi minuti.

## Friggere



Utilizzare la modalità Friggere per fritture mescolate, piatti orientali e uova strapazzate con pancetta.

## Stufare



La modalità Stufare è dotata di un'ampia gamma di modalità pre-programmate per creare molti tipi di pietanze, dalle salse ai risotti.

I programmi della modalità Stufare consentono di preparare in modo semplice e veloce i piatti di tutti i giorni: stufati d'agnello, salsa bernese, ratatouille e molto altro ancora.

## Cuocere a vapore



La modalità Cuocere a vapore utilizza i contenitori superiore, inferiore e interno della vaporiera per cuocere a vapore verdure, pesce, molluschi e molto altro ancora. Questa modalità è ottima per cibi delicati e cottura con calore indiretto.

## Omogeneizzare/ridurre in purea



La modalità Omogeneizzare/ridurre in purea unisce la capacità di cottura e quella di sminuzzatura del robot multifunzione KitchenAid e consente di preparare hummus e crocchette di gamberi in un attimo.

## Impastare





Il robot multifunzione con cottura consente di impastare e far lievitare gli impasti in modo semplice e con il minimo sforzo. La preparazione in casa di pizza e pane non è mai stata così semplice come con il robot multifunzione KitchenAid.

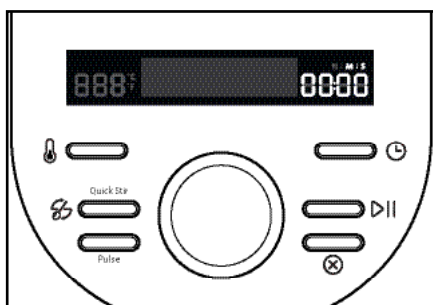
# FUNZIONI AGGIUNTIVE

## Opzione timer


Il timer può essere utilizzato come timer di cottura oppure come timer di cucina. Per l'uso con le modalità di cottura, vedere la sezione Cottura manuale.


Per l'uso come timer di cucina:


1. Premere  (tempo). L'indicatore temporale lampeggia indicando il valore 00:00.
2. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo, in senso antiorario per diminuirlo.
3. Premere  (start) per avviare il conto alla rovescia. Quando il conto alla rovescia raggiunge il valore 00:00, viene emesso un segnale acustico.

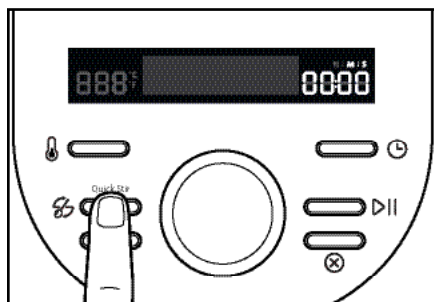


## Mescolamento veloce

Dopo aver installato il mescolatore “StirAssist”, è possibile mescolare per 2 secondi a bassa velocità premendo una volta  (Mescolamento veloce).

È inoltre possibile premere e tenere premuto il pulsante  (Mescolamento veloce); in questo caso il mescolatore “StirAssist” rimane attivo a bassa velocità fin quando non si rilascia il pulsante.

Per il tempo in cui il pulsante  (Mescolamento veloce) rimane premuto, il timer procede con il conteggio.

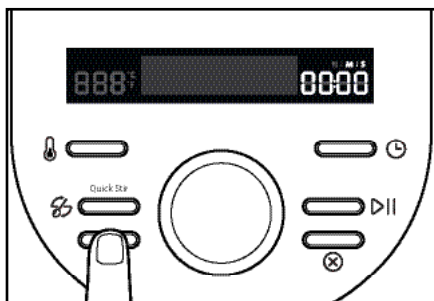


## Pulse

Per far funzionare l'accessorio installato a velocità elevata, premere il tasto Pulse. Per fermare il movimento, rilasciare il pulsante.

Per il tempo in cui il pulsante Pulse rimane premuto, il timer procede con il conteggio.

**IMPORTANTE:** Per evitare fuoriuscite o vibrazioni eccessive, non utilizzare la funzione Pulse con il mescolatore “StirAssist”. Rispettare sempre la velocità massima consigliata per la lama.

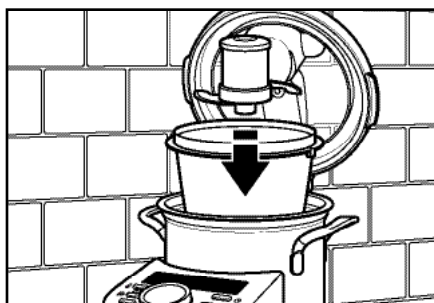


## Mini ciotola e lama “Mini Multiblade”

Utilizzare la mini ciotola e la lama “Mini Multiblade” per lavorare quantità di ingredienti ridotte.

1. Inserire la mini ciotola nella ciotola del robot multifunzione con cottura, avendo cura di allineare le frecce della mini ciotola con quelle della ciotola del robot.
2. Inserire la lama “Mini Multiblade”.
3. Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
4. Chiudere e bloccare il coperchio.
5. Attivare la leva di blocco del coperchio.

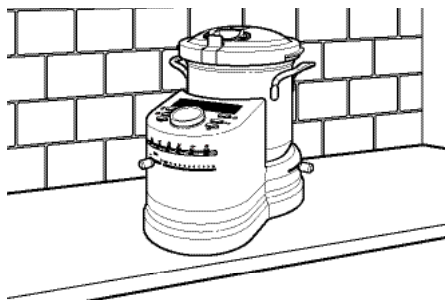
La mini ciotola deve essere utilizzata solo per la lavorazione dei cibi. Non utilizzarla per i cicli di cottura.



# PREPARAZIONE

## Preparazione del robot multifunzione con cottura prima dell'uso

1. Disporre il robot multifunzione con cottura su una superficie asciutta e piana come un ripiano della cucina o un tavolo.
2. Assicurarsi che lo spazio al di sopra del robot multifunzione con cottura sia sufficiente per aprire il coperchio e rimuovere la ciotola.
3. Rimuovere eventuali materiali di imballaggio.
4. Lavare il coperchio e gli accessori con acqua calda e sapone e sciacquare accuratamente. Pulire la parte interna della ciotola con un panno umido. Non immergere la ciotola in acqua. Asciugare accuratamente.



## Uso del robot multifunzione con cottura

**⚠ AVVERTENZA**



**Pericolo di scossa elettrica**

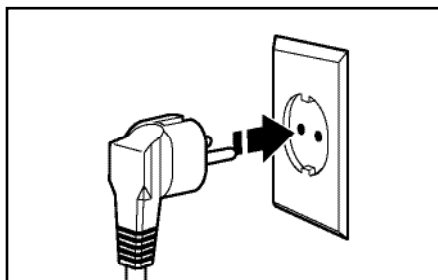
Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

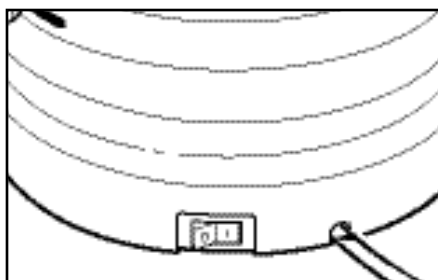
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghie.

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



1 Collegare a una presa di corrente con messa a terra. Il robot multifunzione con cottura deve essere l'unico dispositivo in funzione sul circuito. A questo punto il robot multifunzione con cottura è pronto all'uso.



2 Portare l'interruttore principale sulla posizione I (ON).

## Schermata introduttiva

Ogni volta che si accende il robot multifunzione con cottura dopo averlo collegato alla presa di corrente, dopo l'accensione dell'interruttore generale o dopo un black-out viene visualizzata una schermata introduttiva.

Per continuare premere un pulsante qualsiasi del pannello.



## Lingua del display

La prima volta che si accende il robot multifunzione con cottura viene richiesto di selezionare la lingua del display:

1. Ruotare la manopola finché non appare la lingua desiderata.
2. Premere il pulsante **▶||** (Start/pausa) per selezionare e salvare.

Per modificare la lingua del display:

1. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **▶||** (Start/pausa) e **⌚** (Tempo) per 3 secondi.
2. Il display visualizza la lingua corrente.
3. Ruotare la manopola finché non appare la lingua desiderata.
4. Premere il pulsante **▶||** (Start/pausa) per selezionare e salvare.

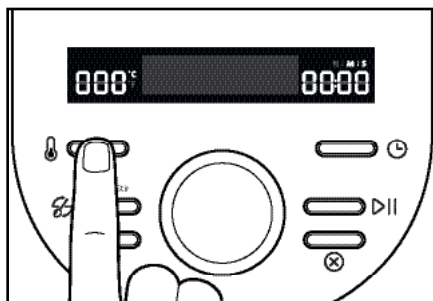


## Selezione di gradi Fahrenheit o Celsius

Per impostazione predefinita, il robot multifunzione con cottura utilizza per le temperature i gradi Celsius.

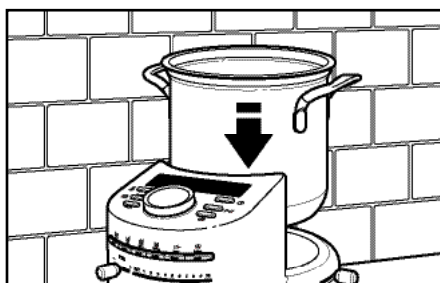
Per passare da Celsius (°C) a Fahrenheit (°F):

1. Tenere premuto il pulsante **⌚** (Temperatura) per 3 secondi; il dispositivo passerà da Celsius a Fahrenheit.

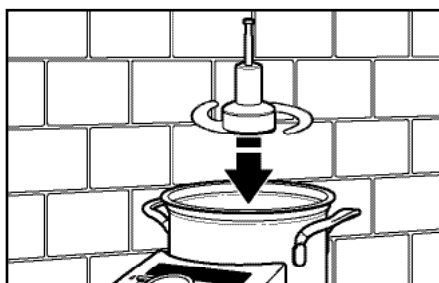


# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

**IMPORTANTE:** per indicazioni sulla selezione degli accessori, sulle modalità di cottura e sulle impostazioni delle modalità di cottura automatica, consultare il libro di ricette in dotazione.



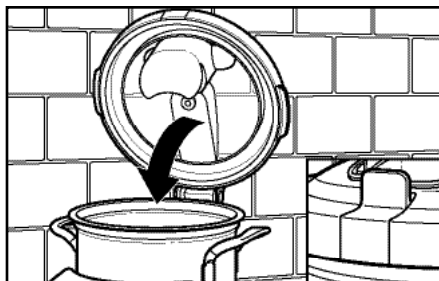
- 1** Posizionare la ciotola sulla base assicurandosi che si blocchi nel modo corretto. Se la ciotola non si blocca correttamente, sul display appare il messaggio **SBLOCCATO**.



- 2** Inserire nella ciotola l'accessorio previsto per la ricetta, facendolo scorrere sull'albero motore.

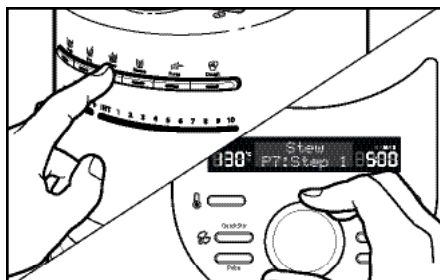


- 3** Aggiungere gli ingredienti per la prima fase di cottura. Non superare la linea che indica il **LIVELLO MASSIMO**.

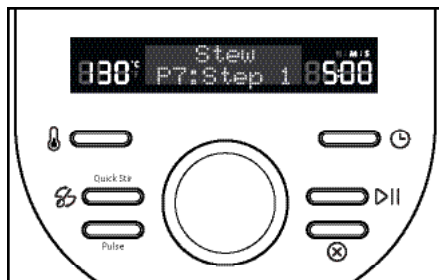


- 4** Chiudere e bloccare il coperchio, quindi attivare la leva di blocco del coperchio. Se il coperchio non è stato installato e bloccato correttamente, sul display appare il messaggio **COPERCHIO APERTO**, a meno che non sia stata selezionata la modalità **Cuocere a vapore P1**.

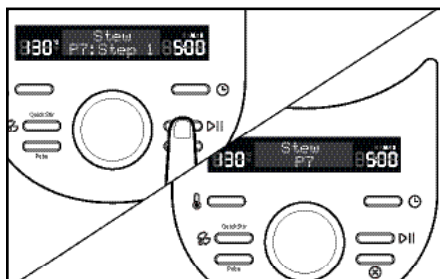
# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA



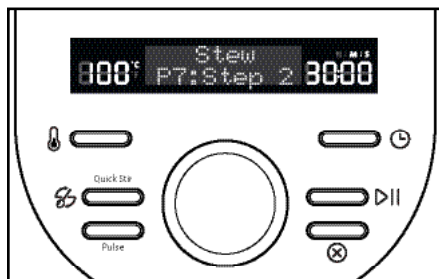
- 5** Per selezionare la modalità di cottura programmata desiderata, premere il pulsante della modalità, quindi utilizzare la manopola per selezionare il programma specifico: ad esempio Stufare P7. Sul display vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefiniti.



- 6** Premere ▶|| (Start). Per le modalità di cottura a più fasi, nella parte inferiore del display viene visualizzata la fase di cottura successiva, mentre il tempo e la temperatura predefiniti lampeggiano sul display. Se si desidera passare a un'altra fase del programma, utilizzare la manopola.

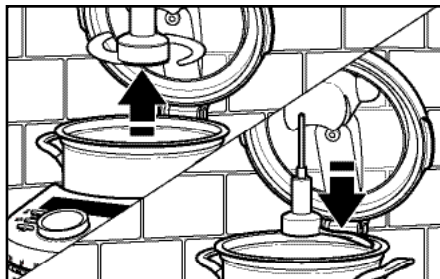


- 7** Premere nuovamente ▶|| (Start). L'indicazione di temperatura e tempo smette di lampeggiare. Quando viene raggiunta la temperatura prevista, viene avviato il conto alla rovescia.

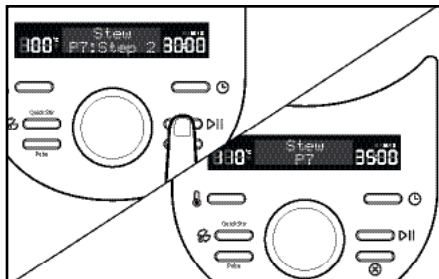


- 8** Al termine della prima fase della ricetta, viene emesso un segnale acustico; le impostazioni della fase successiva vengono visualizzate sul display in modo lampeggiante.

# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA



- 9** Se necessario, cambiare l'accessorio e aggiungere eventuali altri ingredienti necessari per la fase successiva.



- 10** Premere **▶||** (Start). L'indicazione di temperatura e tempo smette di lampeggiare e viene avviato il conto alla rovescia.



- 11** Al termine della fase successiva viene emesso un segnale acustico. Ripetere i passaggi 9 e 10 fino al termine di tutte le fasi di cottura. Al termine dell'ultima fase, il robot multifunzione viene automaticamente messo in modalità Mantenimento in caldo per 45 minuti. Al termine dei 45 minuti, viene emesso un segnale acustico e il robot multifunzione si spegne.

In caso di black-out, quando la corrente viene ripristinata, viene visualizzata la schermata introduttiva.

## **AVVERTENZA**

### **Rischio di intossicazione alimentare**

Se sul display viene visualizzato il messaggio "KitchenAid Premere un tasto per continuare" non mangiare il cibo contenuto nel robot multifunzione con cottura.

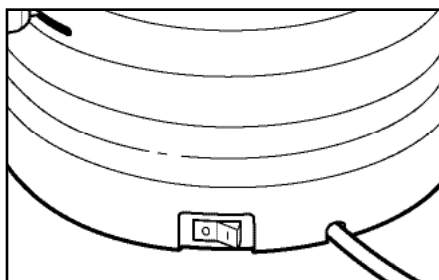
In caso contrario, si può incorrere in intossicazioni alimentari o malori.

Se era stato interrotto un ciclo di cottura, assicurarsi che il cibo sia stato completamente cotto a una temperatura interna minima di 74 °C.

**IMPORTANTE:** Per evitare fuoriuscite, spegnere sempre il motore prima di sbloccare e aprire il coperchio.



- 12** Utilizzando presine o guanti da forno, rilasciare la leva di blocco, quindi sbloccare e aprire il coperchio. Rimuovere eventuali accessori, quindi rimuovere la ciotola e servire.



- 13** Portare l'interruttore principale sulla posizione **O** (OFF).

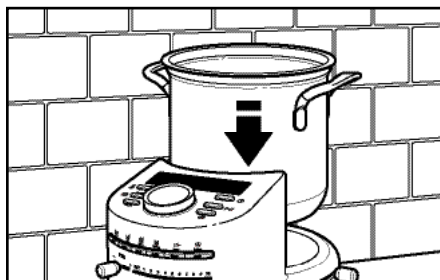


# USO DEI CONTENITORI DELLA VAPORIERA

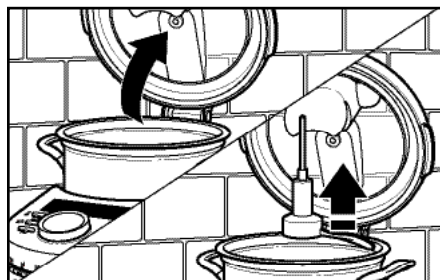
Il robot multifunzione può essere utilizzato con due tipi di contenitori per la cottura a vapore.

**NOTA:** i contenitori per la cottura a vapore non possono essere utilizzati insieme agli accessori di preparazione del cibo come la lama "Multiblade", il mescolatore "StirAssist", la lama per impastare o la frusta.

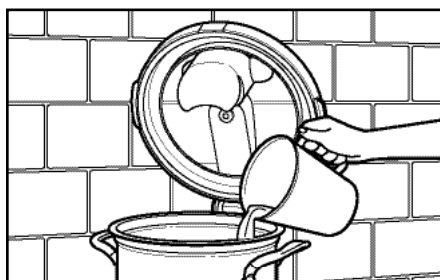
## Uso del contenitore interno rotondo della vaporiera



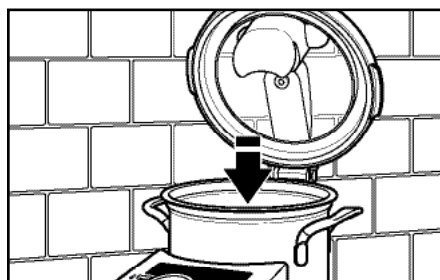
- 1** Posizionare la ciotola sulla base assicurandosi che si blocchi nel modo corretto. Se la ciotola non si blocca correttamente, sul display appare il messaggio SBLOCCATO.



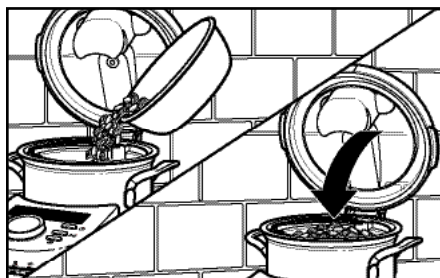
- 2** Aprire il coperchio della ciotola e rimuovere eventuali accessori di preparazione del cibo.



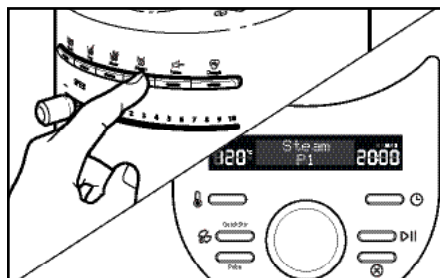
- 3** Aggiungere gli ingredienti o l'acqua nella ciotola, a seconda di quello che prevede la ricetta.



- 4** Disporre il contenitore interno della vaporiera nella ciotola.



- 5** Disporre il cibo da cuocere a vapore nel contenitore. Chiudere e bloccare il coperchio, quindi attivare la leva di blocco del coperchio. Assicurarsi che il bicchiere graduato sia nella posizione corretta.

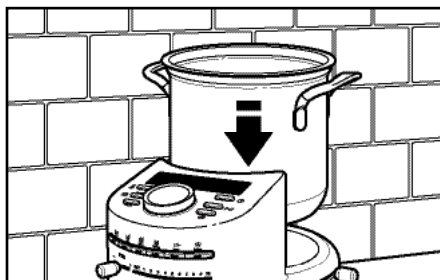


- 6** Procedere con la modalità Cuocere a vapore indicata dalla ricetta oppure con la modalità Cottura manuale.

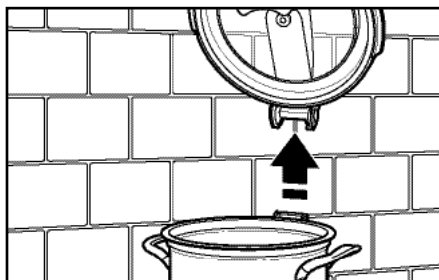
# USO DEI CONTENITORI DELLA VAPORIERA

È possibile utilizzare i contenitori inferiore e superiore della vaporiera insieme oppure solo il contenitore inferiore. Il contenitore inferiore della vaporiera può essere utilizzato anche con il contenitore interno. Le istruzioni di seguito descrivono un esempio di uso del contenitore inferiore e superiore.

## Uso dei contenitori inferiore e superiore della vaporiera



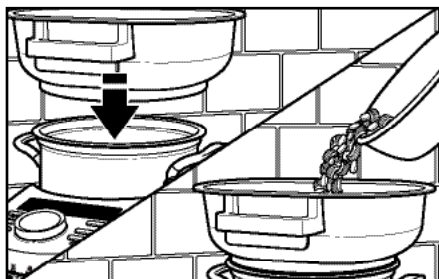
- 1** Posizionare la ciotola sulla base assicurandosi che si blocchi nel modo corretto. Se la ciotola non si blocca correttamente, sul display appare il messaggio SBLOCCATO.



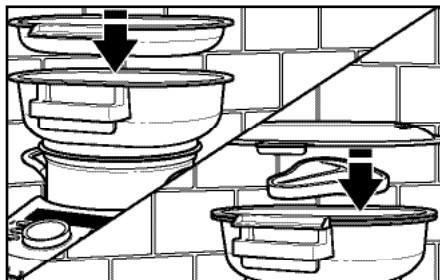
- 2** Rimuovere il coperchio: aprirlo e scollarlo dalla cerniera.



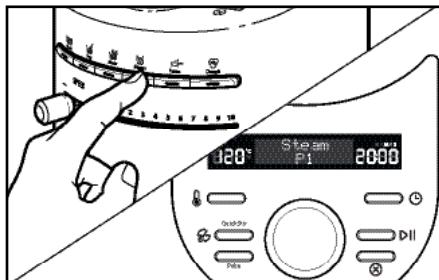
- 3** Aggiungere gli ingredienti o l'acqua nella ciotola, a seconda di quello che prevede la ricetta.



- 4** Disporre il cibo da cuocere a vapore nel contenitore inferiore della vaporiera, quindi disporre il contenitore al di sopra della ciotola.




- 5** I contenitori inferiore e superiore della vaporiera possono essere impilati, così da cuocere a vapore due cibi contemporaneamente. Dopo aver aggiunto gli ingredienti, coprire utilizzando il coperchio della vaporiera.



- 6** Procedere con la modalità Cuocere a vapore indicata dalla ricetta.




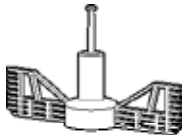

## Consigli di cottura con la vaporiera

Accessorio	Alimento	Preparazione	Quantità max.	Tempo di utilizzo
<p>Contenitore inferiore della vaporiera</p> <p>Aggiungere 700 ml di acqua nella ciotola e selezionare la modalità Cuocere a vapore PI</p> 	<b>VERDURA</b>			
	Carote	Fettine da 0,5 cm	400 g	15 min
		Bastoncini da 5 cm	400 g	17 min
	Patate	Cubetti o pezzi	1 kg	25 min
		Patate intere da circa 150 g	8 unità	35 min
	Fagiolini		500 g	20 min
	Broccolo	A pezzi	3 unità	17 min
	Cavolfiore	A pezzi	1 unità	20 min
	Cavolo	Striscioline	500 g	20 min
	Asparagi bianchi	Sbucciati	2 mazzi	15 min
	Asparagi verdi	Sbucciati	2 mazzi	10 min
	Peperoni	Striscioline	400 g	15 min
	Funghi champignon		400 g	15 min
	Piselli surgelati		400 g	15 min
	Piselli freschi		400 g	10 min
	Porro	Fettine da 1 cm	400 g	15 min
	Finocchio	Tagliato in 4 parti	4 unità	20 min
	Zucchine	Fettine da 1 cm	500 g	10 min
	<b>FRUTTA</b>			
	Mele	Tagliate in 4 parti, senza torsolo	5 unità	20 min
	Pere	Tagliate in 4 parti, senza torsolo	4 unità	20 min
		Frutto intero	6 unità	25 min
	Albicocche	Tagliate in 2 parti, senza torsolo	8 unità	10 min
	Pesca	Tagliate in 2 parti, senza torsolo	6 unità	10 min
	Prugna	Tagliate in 2 parti, senza torsolo	8 unità	10 min
	<b>PESCE</b>			
	Filetti		800 g	15 min
	Trota	Pesce intero	4 unità	20 min
Orata	Pesce intero	3 unità	25 min	
Gamberi	Senza testa	15 unità	12 min	
	Senza testa e sgusciati	25 unità	10 min	
Cozze		1 kg	10 min	
Vongole		1,5 kg	10 min	
<b>CARNE</b>				
Filetti di pollo	Filetto intero	5 unità	25 min	
	A strisce o pezzi da 1 cm	600 g	15 min	
Polpette	Diametro di 3,5-4 cm	600 g	20 min	
Salsicce		750 g	15 min	

# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

## Guida all'uso degli accessori

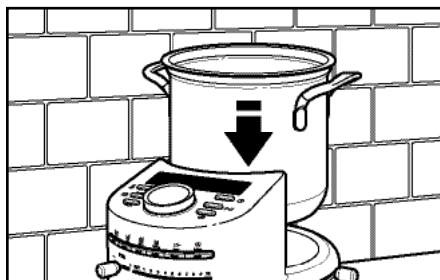
Per le velocità e le quantità per gli accessori consigliamo con le modalità di cottura manuale, fare riferimento alla guida di seguito. **IMPORTANTE:** Per evitare fuoriuscite, rispettare sempre le velocità consigliate quando si utilizza la frusta, la lama per impastare o la lama MultiBlade.

Accessorio	Alimento	Velocità	Quantità max.	Tempo di utilizzo
	Zuppe dense (puree)	10	2,5 L	Fino a 1 min. per la purea†
	Carne (senza osso)	10	1,0 kg	Fino a 1 min. per la purea†
	Pesce (senza spine)	10	1,0 kg	Fino a 1 min. per la purea†
	Verdura	10	1,0 kg	2 min.†
	Conserva	10	500 g	30 sec.
	Frutta secca (mandorle, noci pecan, noci, arachidi)	10	700 g	30 sec.
	Zuppe dense (puree)	10	1,0 L	Fino a 1 min. per la purea†
	Carne, pesce (senza spine).	10	500 g	Fino a 1 min. per la purea†
	Frutta secca (mandorle, noci pecan, noci, arachidi)	10	300 g	30 sec.
	Pesto	10	450 g	30 sec.
	Friggere (carne in cubetti da 2x2 cm, pancetta, cipolla)	1	600 g	5 min.
	Risotto	1	1,5 kg (350 g di riso)	20 min.
	Mijotes	1	2,5 L	30-45 min.
	Albumi	7-9	8 uova	5-10 min.
	Maionese, panna montata	7-9	1,3 L	5-8 min.
	Creme, salse	4-6	1,2 L	5-10 min.
	Pane	2	1,2 kg	2-4 min.
	Impasti per dolci	5	1,2 kg	2-3,5 min.
	Impasto brioche	5	1,2 kg	2-3,5 min.
	Pastella per dolci	6	1,5 L	2 min.
	Impasto per crêpe	8	1,5 L	2 min.

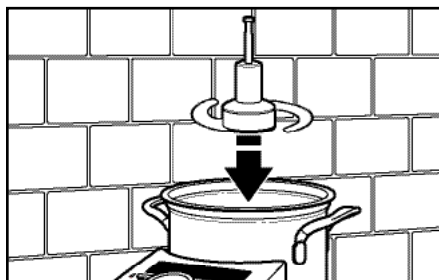
†In pezzi da 2 cm

# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

## Cottura con le impostazioni manuali



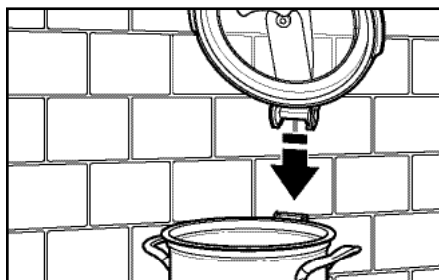
**1** Posizionare la ciotola sulla base assicurandosi che si blocchi nel modo corretto.




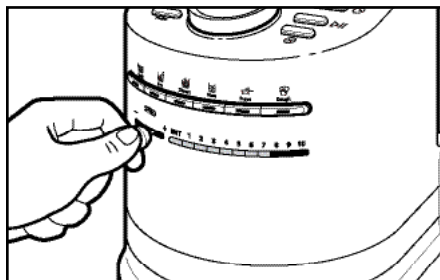
**2** OPERAZIONE FACOLTATIVA: inserire l'accessorio desiderato nella ciotola, facendolo scorrere sull'albero motore.




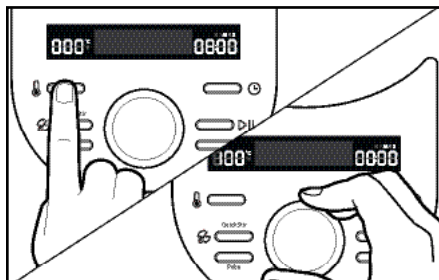
**3** Aggiungere gli ingredienti per la prima fase di cottura. Non superare la linea che indica il LIVELLO MASSIMO.




**4** Chiudere e bloccare il coperchio, quindi attivare la leva di blocco. Se il coperchio non è stato installato correttamente e la leva di velocità, il tasto Pulse o il tasto  (Mescolamento veloce) sono stati attivati, sul display appare il messaggio COPERCHIO APERTO.

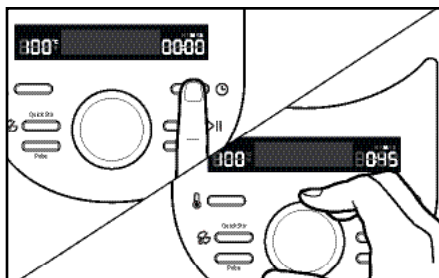



**5** Se si utilizza un accessorio: Spostare la leva di velocità verso destra (+) o sinistra (-) e selezionare la velocità desiderata; in alternativa premere il tasto Pulse o  (Mescolamento veloce).

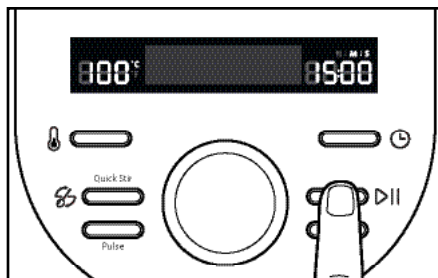



**6** Premere il pulsante  (Temperatura) e utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.

# USO DELLE MODALITÀ DI COTTURA MANUALE



- 7** Premere il pulsante  (Tempo) e utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato.



- 8** Premere  (Start). L'indicazione di temperatura e tempo smette di lampeggiare e il tempo inizierà il conto alla rovescia. Sul display appare il messaggio PRE-RISCALDAMENTO fino a raggiungere la temperatura impostata.

**NOTA:** se il robot multifunzione con cottura si trova a una temperatura più elevata e si seleziona una temperatura inferiore, viene visualizzato il messaggio RAFFREDDAMENTO, che rimane visibile finché non viene raggiunta la temperatura più bassa.

**IMPORTANTE:** Per evitare fuoriuscite, spegnere sempre il motore prima di sbloccare il coperchio.

In caso di black-out, quando la corrente viene ripristinata, viene visualizzata la schermata introduttiva.

## AVVERTENZA

### Rischio di intossicazione alimentare

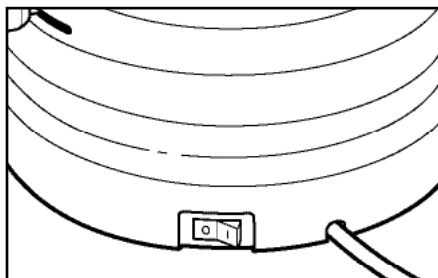
Se sul display viene visualizzato il messaggio "KitchenAid Premere un tasto per continuare" non mangiare il cibo contenuto nel robot multifunzione con cottura.

In caso contrario, si può incorrere in intossicazioni alimentari o malori.

Se era stato interrotto un ciclo di cottura, assicurarsi che il cibo sia stato completamente cotto a una temperatura interna minima di 74 °C.



- 9** Quando il conto alla rovescia raggiunge il valore 00:00, viene emesso un segnale acustico e il robot multifunzione con cottura si spegne. Utilizzando presine o guanti da forno, rilasciare la leva di blocco, quindi sbloccare e aprire il coperchio. Rimuovere eventuali accessori, quindi rimuovere la ciotola e servire.



- 10** Portare l'interruttore principale sulla posizione **O** (OFF).

## Pulizia del robot multifunzione con cottura

La ciotola e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarli a mano.

Prima di pulire il robot multifunzione con cottura, scollegarlo dalla presa di corrente.

- Prima di pulire il robot multifunzione con cottura e gli accessori, attendere che si siano raffreddati completamente.

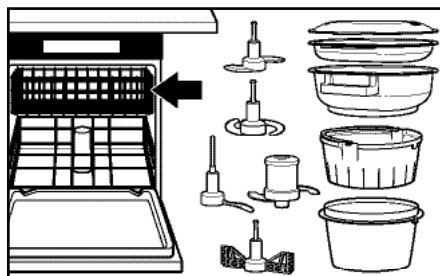
### Superfici esterne:

- Non adoperare spugnette metalliche o detergenti abrasivi. Potrebbero graffiare la superficie.
- Pulire le parti esterne del robot multifunzione con cottura con un panno umido pulito e asciugare accuratamente.

### Ciotola:

Per pulire la parte interna della ciotola, utilizzare un panno non abrasivo, umido e insaponato, quindi pulirla con un panno pulito umido. Per rimuovere residui di cibo cotti eccessivamente, riempire la ciotola con acqua calda saponata e attendere che i residui si ammorbidiscano prima della pulizia definitiva.

- Per rimuovere le macchie di cibo troppo cotto, strofinare utilizzando una miscela di bicarbonato di sodio e acqua. Sciacquare e asciugare accuratamente.

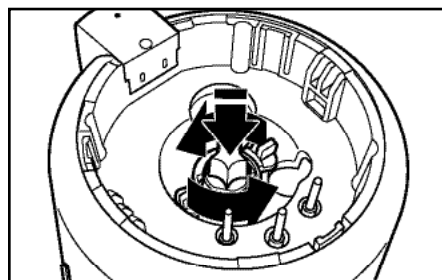


Tutti gli accessori e le lame possono essere lavati in lavastoviglie, purché siano disposti nel cestello superiore della macchina. Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente tutti i componenti. Utilizzare un ciclo di lavaggio delicato, come il ciclo normale. Evitare i cicli con temperature elevate.

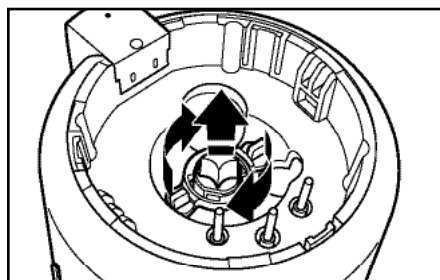
La ciotola può essere lavata anche in lavastoviglie.

- 1 Rimuovere l'albero motore prima del lavaggio.
- 2 Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente la ciotola con un panno morbido.
- 3 Reinstallare l'albero motore prima dell'uso.

## Rimozione/Installazione dell'albero motore



- 1 Rimuovere l'albero motore durante il lavaggio.

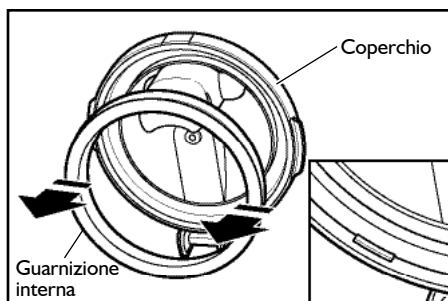


- 2 Reinstallare l'albero motore prima dell'uso.

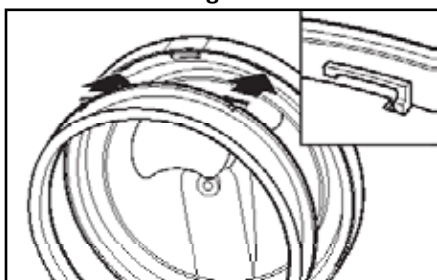
## Coperchio e guarnizione interna del coperchio

Il coperchio contiene fori di scarico coperti da una guarnizione interna in gomma.

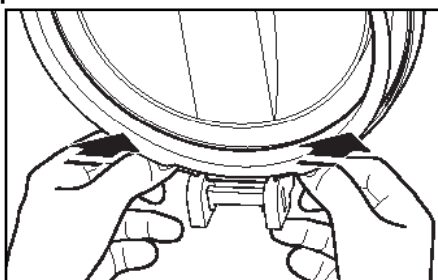
- Quando si lava il coperchio nella lavastoviglie o a mano, rimuovere la guarnizione interna del coperchio tirandola da sotto le linguette situate nella parte inferiore del coperchio. Lavare la guarnizione in lavastoviglie oppure in acqua tiepida saponata e asciugarla bene prima di rimontarla. Prima di riposizionare il coperchio nel robot multifunzione con cottura, reinstallare la guarnizione.



## Per reinstallare la guarnizione interna del coperchio

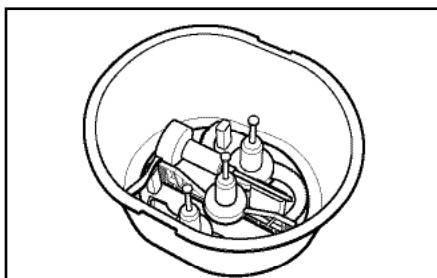


- 1 Inserire il bordo davanti sotto le linguette, come indicato.

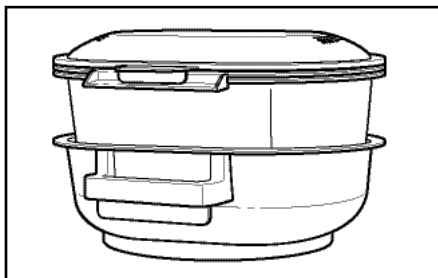


- 2 Partendo da dietro e procedendo in cerchio fino a davanti, inserire la guarnizione finché non scatta in posizione.

## Conservazione degli accessori



- 1 La frusta (1), il mescolatore "StirAssist" (2), la lama per impastare (3) e la lama "Multiblade" (4) possono essere inseriti nella custodia come illustrato in figura.




- 2 È possibile inserire la custodia all'interno dei contenitori inferiore e superiore della vaporiera e coprire il tutto con il coperchio della vaporiera.



## Malfunzionamenti e guasti del robot multifunzione con cottura

**⚠️ AVVERTENZA**



**Pericolo di scossa elettrica**

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

- **Il robot multifunzione con cottura è collegato a una presa di corrente con messa a terra?**  
Collegare il robot multifunzione con cottura a una presa di corrente con messa a terra.
  - **Il fusibile del circuito a cui è collegato il robot multifunzione con cottura funziona correttamente?**  
Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso. Provare a scollegare e poi ricollegare il robot multifunzione con cottura alla presa di corrente.
  - **Sul display appare il messaggio SBLOCCATO.**  
La ciotola non è stata fissata correttamente alla base. Verificare che la ciotola sia fissata alla base in modo corretto.
  - **Sul display appare il messaggio COPERCHIO APERTO.**  
Il coperchio non è fissato alla ciotola ed è stata selezionata una modalità di cottura automatica diversa da Cuoc. vapore PI oppure è stata selezionata una velocità dell'accessorio manuale, il pulsante Pulse o il pulsante Mescolamento veloce. Verificare che il coperchio sia chiuso in modo corretto.
  - **Sul display appare il messaggio MODALITÀ.**  
Sul display appare il messaggio MODALITÀ se è stata selezionata una modalità di cottura automatica ed è stato premuto il tasto Mescolamento veloce o il tasto Pulse. Durante l'uso in modalità di cottura automatica, le funzioni di questi tasti sono disattivate.
  - **Sul display appare il messaggio RAFFREDDAMENTO.**  
Se si seleziona una temperatura più bassa di quella corrente, l'unità entra in fase di raffreddamento.
- Messaggi di errore:**
- **Durante il funzionamento il motore si spegne e appare il messaggio "Errore 1".**  
Il motore è sovraccarico. Ridurre la quantità di ingredienti e spegnere l'apparecchio; quindi attendere alcuni minuti che il motore si raffreddi.
  - **Il motore e/o l'elemento riscaldante non si accendono e sul display appare il messaggio "Errore 2".**  
Spegnere e scollegare il robot multifunzione con cottura. Contattare il servizio di assistenza.
  - **Il robot multifunzione con cottura si spegne prima della fine del ciclo e sul display appare il messaggio "Errore 3".**  
L'apparecchio non funziona correttamente. Spegnere e scollegare il robot multifunzione con cottura. Contattare il servizio di assistenza.
  - **Se non è possibile risolvere il problema:**  
Consultare la sezione "Garanzia e assistenza". Non restituire il robot multifunzione con cottura al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

## Garanzia del robot multifunzione con cottura KitchenAid

<b>Durata della garanzia:</b>	<b>KitchenAid si fa carico del pagamento di:</b>	<b>KitchenAid non si fa carico del pagamento di:</b>
Europa, Medio Oriente e Africa: Per il modello 5KCF0104: tre anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se il robot multifunzione con cottura 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 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](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 I I

**Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)**

## Uso del kit food processor (venduto separatamente)

Se con il robot multifunzione con cottura si utilizzano accessori opzionali come il kit food processor (venduto separatamente), prima dell'utilizzo, leggere le istruzioni dell'accessorio. Per garantire risultati ottimali, non superare le velocità e le capacità indicate in basso.

### Kit food processor (venduto separatamente)

Accessorio	Alimento	Posizione della lama	Velocità	Tempo (secondi)	Peso (kg)
Disco per affettare regolabile	Carote	livelli 1 ~ 6	velocità 8	30	1,0
	Patate	livelli 1 ~ 6	velocità 8	40	1,0
	Cioccolato	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
	Frutta (dura)	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
	Verdura (dura)	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
	Pomodori	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
	Frutta (morbida)	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
	Verdura (morbida)	livelli 1 ~ 6	velocità 8		
Disco per grattugiare reversibile	Carote	2 mm	velocità 10	48	1,0
		4 mm	velocità 10	40	1,0
	Patate	2 mm	velocità 10	41	1,0
		4 mm	velocità 10	34	1,0
	Mozzarella	2 mm	velocità 10		
		4 mm	velocità 10		
	Formaggio Cheddar	2 mm	velocità 10		
		4 mm	velocità 10		
	Verdura	2 mm	velocità 10		
		4 mm	velocità 10		
	Cioccolato	2 mm	velocità 10		
		4 mm	velocità 10		
	Frutta (dura)	2 mm	velocità 10		
		4 mm	velocità 10		

