

KitchenAid

BREAD BOWL WITH BAKING LID 5KSM2CB5B OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	7
FR	Le manuel d'utilisation	13
IT	Manuale del proprietario	19
NL	Gebruikershandleiding	24
ES	El manual del propietario	29
PT	Manual do proprietário	33
EL	Εγχειρίδιο Κατοχου	38
SV	Användarhandbok	43
NO	Brukerhåndbok	47
FI	Omistajan Opas	51
DA	Brugervejledning	55
IS	Notandahandbók	59
PL	Instrukcja Obsługi	63
CS	Uživatelská Příručka	68
TR	Kullanıcı Kilavuzu	72
UA	Посібник з експлуатації	76
AR	دليل المالك	1

SICUREZZA DEL PRODOTTO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali. Consultare le Precauzioni importanti di base riportate nel manuale del proprietario in dotazione con il robot da cucina.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web www.KitchenAid.it o www.KitchenAid.eu. Così facendo si può risparmiare il costo di una chiamata di assistenza. Per ricevere una copia cartacea gratuita delle informazioni online, chiamare il numero **00 800 381 040 26**.

MONTAGGIO DEL PRODOTTO

FISSAGGIO DELLA CIOTOLA PER IL PANE

Prima del primo utilizzo

I robot da cucina vengono regolati singolarmente in fabbrica per prestazioni ottimali. Quando si utilizza la ciotola per il pane con coperchio, potrebbe essere necessario modificare la distanza tra la frusta e la ciotola. Consultare il manuale utente del robot da cucina per tutte le informazioni sulla corretta distanza tra la frusta e la ciotola.

IMPORTANTE: prima dell'uso, lavare con acqua calda e sapone; sciacquare e asciugare accuratamente. Non è necessario ungere la ciotola per il pane con coperchio per la cottura prima dell'uso.

NOTA: questa ciotola per il pane è compatibile con tutti i modelli di robot da cucina con corpo motore mobile da 4,3 L a 4,8 L, a eccezione del modello KN15E1X. La ciotola per il pane con coperchio per la cottura può essere utilizzata in forno (fino a 260 °C). Seguire queste istruzioni per collegare la ciotola per il pane al robot da cucina.

1. Spegnere il robot da cucina (0) e scollarlo dalla presa.
2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare* la testa del motore affinché resti sollevata.
3. Posizionare la ciotola per il pane sul piatto di fissaggio per bloccarla in posizione.
4. Collegare il gancio impastatore idoneo per la ricetta, seguendo le istruzioni riportate nel manuale utente del robot da cucina. Quindi, riabbassare la testa del motore e bloccarla* in posizione.

*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

NOTA: i passaggi per l'utilizzo del prodotto sono basati sulle istruzioni della ricetta. I passaggi della ricetta possono variare in base alle diverse preparazioni contenute in altri ricettari. La ciotola per il pane con coperchio per la cottura può essere utilizzata in forno (fino a 260 °C).

MESCOLARE E IMPASTARE

1. Dopo aver fissato la ciotola e l'accessorio gancio impastatore al robot da cucina, aggiungere gli altri ingredienti alla ciotola per il pane.

NOTA: consultare l'elenco degli ingredienti sul ricettario.

2. Impostare il mixer sulla velocità 2 per mescolare ingredienti secchi. Dopo circa 30 secondi, aggiungere lentamente l'acqua tiepida. Lavorare gli ingredienti con il robot da cucina per 1 minuto e mezzo - 2 minuti e mezzo, o fino a che l'impasto non si stacca dalla ciotola e forma una sfera.
3. Spegnere il robot da cucina (0) e scollarlo dalla presa. Rimuovere l'impasto dalla ciotola per il pane.
4. **Sollevare la testa del motore:** Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare* la testa del motore affinché resti sollevata.
5. **Rimuovere l'accessorio:** spingere l'accessorio verso l'alto, ruotarlo ed estrarre dall'albero della frusta.
6. **Rimuovere la ciotola per il pane:** ruotare per sbloccare la ciotola per il pane dal piatto di fissaggio.

LASCIARE LIEVITARE

1. Se necessario, lavorare a mano l'impasto sul piano di lavoro in modo da formare una sfera liscia e rotonda. Trasferire nuovamente l'impasto nella ciotola per il pane.
2. Posizionare l'impasto nella ciotola per il pane e spolverare la parte superiore dell'impasto con un po' di farina. Usare una mano per capovolgere e ricoprire l'impasto con la farina, quindi coprire la ciotola con il coperchio. Fare lievitare l'impasto per 60 minuti. Utilizzare le tacche di misurazione** sul lato della ciotola per il pane per monitorare la lievitazione.
3. Rimuovere il coperchio dalla ciotola e trasferire delicatamente l'impasto della ciotola su una superficie ben infarinata.
4. Posizionare la sfera di impasto di fronte a sé, quindi pizzicare la parte superiore dell'impasto e tirarlo dalla parte opposta a sé. Ripiegare l'impasto verso il centro come quando si chiude una lettera. Ruotare leggermente l'impasto e ripetere l'operazione con la parte dell'impasto che si trova sul lato superiore. Continuare a ruotare, stendere e ripiegare l'impasto al centro per tre o quattro giri completi. (Durante la lavorazione, l'impasto diventa sempre più difficile da stendere.)
5. Dopo aver steso e ripiegato l'impasto per l'ultima volta, ribaltare l'impasto con il lato ripiegato verso il basso. Posizionare delicatamente entrambe le mani su ciascun lato della sfera di impasto e premere delicatamente con palmo della mano destra intorno al bordo destro della sfera, utilizzando la mano sinistra per ruotare la sfera sulla superficie di lavoro. In questo modo l'impasto assumerà una forma circolare.

*L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

**Le tacche hanno il solo scopo di fornire un riferimento visivo e variano in base alle porzioni della ricetta utilizzata.

UTILIZZO DEL PRODOTTO (CONTINUA)

LASCIARE LIEVITARE DI NUOVO

1. Infarinare generosamente l'interno della ciotola per il pane e la parte superiore dell'impasto. Riposizionare l'impasto nella ciotola per il pane con il lato piegato rivolto verso il basso. Coprire la ciotola con il coperchio e lasciare lievitare per altri 30 minuti.
2. Una volta che l'impasto è lievitato, rimuovere il coperchio dalla ciotola per il pane e rivestire l'interno del coperchio con un disco di carta da forno o ricoprire con grasso e farina. Rimuovere l'impasto dalla ciotola per il pane e capovolgerlo accuratamente dalla ciotola per il pane sul coperchio (in modo che il lato ripiegato sia rivolto verso l'alto) facendo attenzione a non appiattirlo né deformatarlo.

SUGGERIMENTO: per evitare che il pane si attacchi al coperchio, utilizzare della carta da forno o ricoprire il coperchio con grasso e farina prima della cottura.

MODELLARE E INCIDERE L'IMPASTO SUL COPERCHIO

1. Modellare e incidere l'impasto utilizzando un coltello affilato o un apposito utensile.
Opzionale: cospargere la parte superiore dell'impasto con farina, uovo sbattuto e diluito o erbe aromatiche per personalizzare la ricetta.
2. Capovolgere delicatamente la ciotola per il pane sopra l'impasto e il coperchio per fissarla in posizione.

CUOCERE

1. Preriscaldare il forno a 232 °C. Posizionare la ciotola per il pane con il coperchio rivolto verso il basso sul ripiano centrale del forno e cuocere per 30 minuti.

NOTA: posizionare la griglia il più vicino possibile al centro del forno, lasciando comunque un'altezza sufficiente per inserire la ciotola per il pane con il coperchio.

SUGGERIMENTO: quando si inserisce nel forno, posizionare la ciotola sulla griglia con il coperchio rivolto verso il basso.

2. Rimuovere la ciotola per esporre il pane al calore e proseguire la cottura per altri 10 minuti, per ottenere una crosta dorata. Rimuovere il pane dal forno e lasciarlo raffreddare completamente su una griglia prima di affettarlo

IMPORTANTE: utilizzare sempre guanti da forno durante la rimozione della ciotola per il pane o delle griglie.

MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

1. La ciotola per il pane è lavabile nel cestello superiore o inferiore di una lavastoviglie automatica. In alternativa, pulirla accuratamente con acqua calda e sapone e risciacquare bene prima di asciugarla.
2. Per il lavaggio in lavastoviglie, la ciotola per il pane deve essere capovolta.

MANUTENZIONE DELLA CIOTOLA PER IL PANE CON COPERCHIO PER LA COTTURA

1. Per rimuovere il cibo incrostato, immergere la ciotola per il pane in acqua calda e sapone per 15-20 minuti, o per il tempo necessario, prima di lavarla in lavastoviglie.
2. Asciugare sempre accuratamente la ciotola per il pane prima di riporla.

MANUTENZIONE E PULIZIA (CONTINUA)

3. Dopo aver utilizzato la ciotola per il pane con il robot da cucina, potrebbero apparire dei segni nel punto in cui la ciotola si fissa alla base del robot da cucina. I segni sono normali e possono essere rimossi con una spugnetta e un detergente abrasivo.
4. È inoltre possibile pulire la ciotola utilizzando una spugna abrasiva e una miscela di bicarbonato di sodio e acqua calda, strofinando vigorosamente le macchie per eliminarle.
5. Si consiglia di ridurre al minimo gli sbalzi termici improvvisi per gli accessori in ceramica. La ceramica deve essere riscaldata o raffreddata gradualmente per evitare sbalzi termici e possibili danni.
6. Quando la ciotola per il pane con coperchio è calda, non posizionarla a contatto con oggetti freddi, come acqua fredda o una superficie fredda. Quando si estrae la ciotola dal forno, posizionarla su una superficie neutra e lasciarla raffreddare completamente.

TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID (“GARANZIA”)

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio (“Garante”) concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1. AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

- a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.
- b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.

- c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.
- d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.
- e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:
 - Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
 - Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.
- f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**
- g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.
- h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

- a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.
- b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).
- c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.
- d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

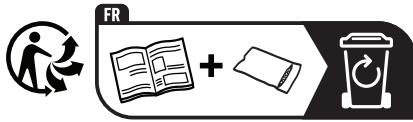
TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA") (CONTINUA)

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: <https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.